

notice d'utilisation

machine à café expresso

CE 816 2



class
800



riviera & bar
objets d'art culinaire



class
800

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.

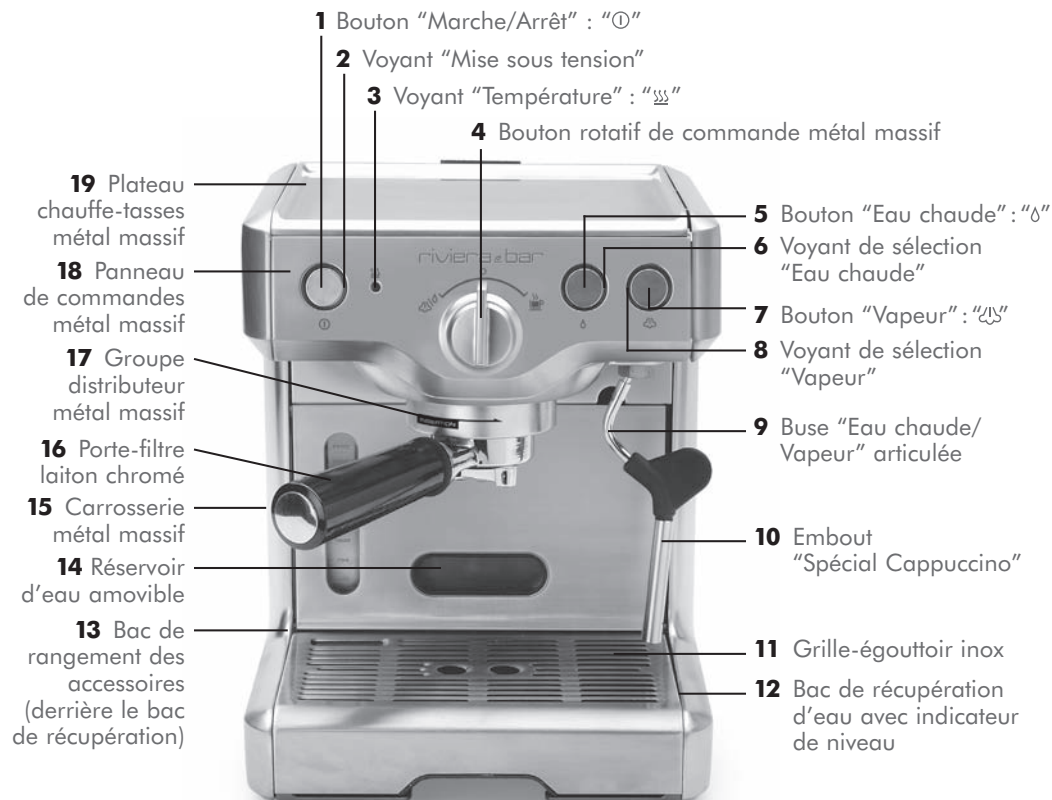
sommaire

Les "Plus" Riviera & Bar	4
Description du produit	5
Environnement et recommandations de sécurité	6
Caractéristiques	7
Avant la première mise en service	10
Mise en service	13
Production d'expresso	14
Production d'eau chaude	15
Production de vapeur	16
Indicateur de niveau d'eau et détartrage	18
Nettoyage et entretien	20
Conseils utiles - Caractéristiques techniques	23
Guide de dépannage	24
Recettes à découvrir	26

les "plus" riviera & bar

- Pompe haute pression 19 bars assure une qualité irréprochable du café.
- Habillage métal massif confère une ligne raffinée et robustesse.
- Compatibilité café moulu et toutes dosettes papier (souples et compactes).
- Préparation simultanée de 2 tasses de café à partir de dosettes souples.
- Unité de chauffe "Thermobloc", pour un entartrage réduit et une mise en chauffe rapide.
- Fraîcheur de l'eau assurée par la purge automatique de l'unité de chauffe après chaque production de café.
- Tasses préchauffées rapidement grâce au large plateau chauffe-tasses en métal massif pour un café chaud plus longtemps.
- Grand confort d'utilisation grâce à la manipulation 100% frontale des boutons de commandes et du réservoir d'eau.

description du produit



20 Filtre 1 tasse "café moulu" et "dosette souple"



21 Filtre 2 tasses "café moulu" et "dosettes souples"



22 Filtre 1 tasse "dosette compacte"



23a Cuillère doseuse avec
23b tasse-mouture intégré



24 Pot à Cappuccino inox



25 Outil de nettoyage

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.

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 remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche.
- 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 nettoyage,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

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.

recommandations de sécurité

- 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.

Vous trouverez les coordonnées du centre service agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- 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.

caractéristiques

- Les numéros se rapportent aux numéros figurants sur le descriptif produit page 5.

1. Bouton "Marche/Arrêt" (①) avec

2. Voyant de mise sous tension

Appuyez sur le bouton pour mettre la machine en marche ou pour l'éteindre. Lorsque vous enclenchez le bouton "Marche/Arrêt" :

- le voyant de mise sous tension (2) s'allume,
- le voyant "Température" (☹) clignote,
- la pompe se met en route quelques instants et opère un rinçage automatique du Thermobloc. Ce rinçage automatique permet de nettoyer le circuit d'eau avant la production de café.

3. Voyant "Température" (☹)

Le voyant "Température" (☹) clignote dès que la machine est mise en service.

- Voyant clignote = machine en chauffe.
- Voyant éteint = machine prête à l'emploi.

4. Bouton rotatif de commande

Le bouton rotatif de commande permet d'activer la pompe afin de faire des expresso (position "☕"), de la vapeur ou de l'eau chaude (position "☹☹☹").

caractéristiques

5. Bouton "Eau chaude" (δ) avec 6. Voyant de sélection "Eau chaude"

Le bouton "δ" permet d'obtenir de l'eau chaude à partir de la buse articulée. Pour cela, lorsque la machine est sous tension :

- Attendez que le voyant "Température" (☀) s'éteigne.
- Appuyez sur le bouton "Eau chaude" (δ)
- Tournez ensuite le bouton de commande (4) vers "☀δ" pour activer la sortie d'eau chaude par la buse.

7. Bouton "Vapeur" (☁) avec 8. Voyant de sélection "Vapeur".

Le bouton "☁" permet d'obtenir de la vapeur à partir de la buse articulée. Pour cela, lorsque la machine est sous tension :

- Attendez que le voyant "Température" "☀" s'éteigne.
- Appuyez sur le bouton "Vapeur" (☁).
- Tournez ensuite le bouton de commande vers "☀☁" pour activer la sortie de vapeur par la buse.

9. Buse articulée

La buse articulée permet de distribuer de l'eau chaude ou de la vapeur. Pour votre plus grand confort elle est multidirectionnelle et orientable à souhait.

10. Embout "Spécial Cappuccino"

L'embout "Spécial Cappuccino" permet de générer une mousse onctueuse. Assurez vous qu'il soit correctement enfiché dans la buse articulée : c'est le cas lorsque l'embout bute contre la collerette en caoutchouc de la buse.

11. Grille-égouttoir inox

La grille-égouttoir perforée est munie de repères de positionnement de tasses.

12. Bac de récupération d'eau avec indicateur de niveau

Le bac de récupération d'eau permet de recueillir le surplus d'eau. Lorsque l'inscription "PLEIN" apparaît en rouge il est nécessaire de vider le bac. La grille-égouttoir et le bac sont amovibles. Pour remettre ces éléments en place, posez d'abord la grille-égouttoir sur le bac de récupération d'eau et glissez ensuite l'ensemble dans son logement.

13. Bac de rangement de accessoires

Il est situé à l'arrière du bac de récupération d'eau et permet de ranger les filtres, la cuillère doseuse et l'outil de nettoyage.

14. Réservoir d'eau amovible

Vous avez la possibilité de remplir le réservoir en le retirant frontalement de son emplacement ou par le haut via une trappe d'ouverture de réservoir (cf remplissage du réservoir page 12). Veillez à ce que le réservoir soit toujours rempli (contenance : 2,2 L). Pour un meilleur café, il est important de le remplir d'eau fraîche.

15. Carrosserie métal massif

Pour une meilleure robustesse et longévité de votre machine expresso, celle-ci est entièrement réalisée en métal massif anti-corrosion.

16. Porte-filtre en laiton chromé

Le porte-filtre est pourvu d'une poignée ergonomique.

Pour faire votre expresso, placez un des filtres dans le porte-filtre et ajoutez ensuite le café. Fixez le porte-filtre sur le groupe distributeur par pivotement de gauche à droite et verrouillez fermement.

caractéristiques

17. Groupe distributeur métal massif

Le groupe distributeur permet le verrouillage du porte-filtre.

18. Panneau de commande métal massif

Situé à l'avant de la machine pour plus de confort, il permet une manipulation frontale de la machine.

19. Plateau chauffe-tasses métal massif

Réalisé en métal massif, le plateau chauffe-tasses monte en température en un temps record. Il permet de chauffer rapidement et efficacement vos tasses. Votre café conservera ainsi sa température idéale plus longtemps.

20. Filtre 1 tasse "café moulu" et "dosette souple"

Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir de café moulu ou d'une dosette papier souple.

21. Filtre 2 tasses "café moulu" et "dosettes souples"

Ce filtre permet de préparer 2 tasses d'expresso à partir de café moulu ou de deux dosettes papier souples.

22. Filtre 1 tasse "dosette compacte"

Ce filtre permet de préparer une tasse d'expresso à partir d'une dosette papier compacte.

Vue de profil des filtres



Remarques :

- Ne tenez pas compte des pictogrammes gravés sous les filtres.
- Les dosettes compactes, sont encore appelées "dosettes dures" ou "pods". Elles ont un diamètre utile de 45 mm environ.
- Les dosettes souples, aussi appelées "pods", ont un diamètre utile de 55 mm environ.

23. Cuillère doseuse (a) avec tasse-mouture (b) intégré



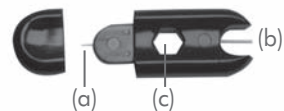
Bien arasée, la cuillère doseuse permet de mesurer la quantité de café nécessaire pour un bon expresso. La tasse-mouture vous permet de répartir soigneusement le café dans le filtre et de le tasser légèrement si nécessaire.

24. Pot à cappuccino inox

Un pot à cappuccino est inclus et vous permet de préparer une mousse onctueuse.

25. Outil de nettoyage

Un outil de nettoyage à 2 "aiguilles" est fourni pour ôter les impuretés qui pourraient obstruer les orifices des filtres (aiguille fine (a)) et de la buse articulée (aiguille plus épaisse (b)). Cet outil est également muni d'une clé (c) permettant de dévisser l'embout de la buse articulée.



avant la première mise en service



avant la première mise en service

Le nettoyage et le montage de la machine

- Déballiez la machine avec précaution et retirez tous les plastiques, cartons, papiers qui protègent les différentes pièces.
- Retirez la grille-égouttoir (11), le réservoir d'eau (14), le bac de récupération d'eau (12) ainsi que le bac de rangement des accessoires (13) et nettoyez l'ensemble à l'eau chaude savonneuse.



Important : ne mettez pas les pièces ni les accessoires au lave-vaisselle.

- Avant de remonter la machine, assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché. Remontez l'appareil comme suit :
 - Glissez le bac de rangement des accessoires (13) vers l'arrière de votre machine.



- Si vous avez enlevé l'indicateur de niveau du bac de récupération d'eau (12), reclipsez-le en place tel que montré ci-après.



- Placez la grille-égouttoir (11) sur le bac de récupération et glissez l'ensemble devant le bac de rangement.
- Remettez le réservoir d'eau en place en le poussant simplement vers l'arrière de la machine.



avant la première mise en service

Le remplissage du réservoir d'eau (14)

Important :

- Veillez à ce que le réservoir soit toujours rempli (contenance : 2,2 L).
- Avant chaque utilisation, vérifiez le niveau d'eau.
- Remplacez l'eau quotidiennement.
- N'utilisez jamais d'eau minérale ou distillée.
- Pour un meilleur café, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.

Pour remplir le réservoir :

- Débranchez la machine, et placez le bouton de commande (4) sur "0".
- Retirez le porte-filtre s'il est en place et poussez la buse vers l'extérieur de la machine.
- Retirez le réservoir d'eau (14) en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée centrale.



Remarque : quand le réservoir est enlevé, un tube noir apparaît à droite de votre machine. N'y touchez pas, il se remettra automatiquement en place quand vous repositionnerez le réservoir.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau d'indication (MAX) du réservoir.
- Remettez le réservoir dans son logement en le faisant glisser sur la grille-égouttoir.

Variante : vous avez la possibilité de remplir le réservoir par l'extérieur. Pour ce faire :

- Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place.

- Appuyez sur le bouton noir à l'arrière du plateau chauffe-tasses (19), une trappe d'accès au réservoir s'ouvre.



- Après ouverture, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche. Refermez par simple pression de la trappe vers la machine.



avant la première mise en service

La purge du circuit d'eau

Avant la première utilisation, ou après une longue période sans utilisation, il est préférable de faire circuler de l'eau dans le circuit de la machine pour chasser une éventuelle présence d'air. Pour cela, préparez quelques tasses d'eau – sans mouture de café – en suivant les instructions ci-après.

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le bouton de commande (4) est sur position "O" puis mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (1).
- Le voyant "Température" (5) (3) clignote. Lorsque la machine aura atteint la température idéale, le voyant "5" s'éteint et le voyant de sélection "Vapeur" (8) s'éclaire.
- Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur (17) sans utiliser le porte-filtre (16).
- Tournez le bouton de commande (4) vers la position "☕" pour activer la fonction "Expresso" et laissez couler l'eau durant environ 30 secondes dans le récipient.

Remarque : à ce stade, ne tenez pas compte de l'état du voyant "Température" (5).

- Arrêtez la circulation d'eau en mettant la machine en mode "Attente" (bouton de commande sur "O").
- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse articulée (9).
- Pré-sélectionnez la fonction "Eau chaude" en appuyant sur le bouton "Eau chaude" (5) "δ".
- Tournez le bouton de commande (4) vers la position "☕" pour activer la fonction "Eau chaude" et laissez couler l'eau durant environ 30 secondes dans le récipient.

Remarque : ne tenez pas compte de l'état du voyant "Température" (5).

- Remettez ensuite la machine en mode "Attente" (bouton de commande sur "O").

Important : attendez que le voyant "Température" (5) soit éteint avant d'utiliser réellement votre machine.

Le circuit d'eau est maintenant nettoyé et votre machine prête à l'emploi.

mise en service

Dans l'idéal, allumez la machine 1/2 heure avant de faire vos expressos et mettez les tasses à chauffer sur le plateau chauffe-tasses.

Le préchauffage des tasses

- Le plateau chauffe-tasses (19) se met en chauffe dès l'enclenchement du bouton "Marche/Arrêt" (1) de votre machine.
- Placez le nombre de tasses nécessaire sur le plateau chauffe-tasses (17). Votre café conservera ainsi plus longtemps sa température idéale une fois dans la tasse.

La préparation d'un expresso

Le café expresso est obtenu par passage d'eau chaude sous pression à travers la mouture. Sa qualité gustative dépend à la fois du type de café, de la finesse de la mouture et de la quantité de mouture dans le filtre.

La CE 816 A vous permet de préparer un délicieux expresso à partir de café moulu ou de café en dosette papier.

A. Expresso à partir de café moulu

- Choisissez le filtre 1 tasse (20) ou le filtre 2 tasses (21), selon la quantité d'expresso désirée et placez-le dans le porte-filtre (16).

mise en service

- Remplissez la cuillère doseuse (23a) de café en prenant soin de bien l'araser (ainsi vous serez assuré d'avoir la quantité adéquate de café moulu).
 - Filtre 1 tasse = 1 cuillère de café
 - Filtre 2 tasses = 2 cuillères de café



- Videz le contenu de la cuillère dans le filtre puis secouez délicatement le porte-filtre pour répartir uniformément la mouture dans le filtre.
- Tassez légèrement le café à l'aide du tasse-mouture (23b).



- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre afin d'ôter la mouture qui y adhérerait et de faciliter le verrouillage du porte-filtre dans le groupe distributeur (17).

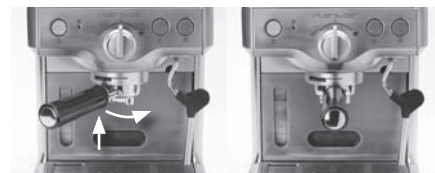
B. Espresso à partir de café en dosette papier

- Sélectionnez le filtre adéquat et placez-le dans le porte-filtre (16) : cf page 9, points 20, 21 et 22.
- La forme du papier pouvant être différente d'une marque de dosette à l'autre, prenez soin de bien la centrer dans le filtre et enfoncez-la légèrement pour que ses bords se préforment.

Remarque : si nécessaire, pliez les rebords du papier vers l'intérieur afin d'éviter tout dépasement hors du filtre.

Production d'un espresso

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (14) et remplissez-le si nécessaire (cf page 12 "Le remplissage du réservoir d'eau").
- Si vous n'avez pas mis les tasses à préchauffer, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1).
- Attendez que le voyant "Température" (☀) s'éteigne et que le voyant de sélection "Vapeur" (8) s'éclaire.
- Engagez le porte-filtre (16) dans le groupe distributeur (17) en alignant la poignée avec le marquage "INSERTION" et verrouillez-le fermement en le tournant de gauche à droite.



- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur les repères de positionnement de la grille-égouttoir (11) en vous assurant qu'elles soient bien positionnées sous les orifices d'écoulement du porte-filtre.

mise en service

- Ne tenez pas compte des voyants "Eau chaude" et "Vapeur".
- Tournez le bouton de commande (4) vers la position "☕" pour activer la fonction "Expresso". La pompe s'actionne brièvement afin de pré-humidifier la mouture, s'arrête ensuite pendant quelques secondes et se remet en marche pour faire couler le café.

Remarque : cette opération de pré-humidification assure une libération des arômes encore plus importante.

- Dès que le volume de café désiré est atteint, stoppez l'écoulement du café en basculant le bouton de commande en mode "Attente" "O".

Remarque : pour obtenir un maximum de saveur, nous vous conseillons de faire couler :

- **30 ml de café pour le filtre 1 tasse**
- **60 ml de café pour le filtre 2 tasses.**

- Attendez quelques secondes jusqu'à entendre un bruit d'aspiration correspondant à la purge du surplus d'eau contenu dans le "Thermobloc" vers le bac de récupération.
- Retirez ensuite la ou les tasses.

- Déverrouillez le porte-filtre (16) en le tournant de droite à gauche jusqu'à pouvoir le désengager du groupe distributeur (17).

Important : prenez garde à l'éventuelle vapeur qui pourrait s'échapper du groupe distributeur.

- Videz le filtre à l'aide d'une petite cuillère ou en tapant avec précaution le bord du porte-filtre contre une surface pouvant recueillir le rebus de mouture.
- Rincez le filtre en le passant sous l'eau chaude. Sortez-le du porte-filtre afin de rincer la cavité intérieure.
- Veillez à vider le bac de récupération d'eau (12) dès que l'indication "PLEIN" apparaît.
- Consommez le café expresso sans plus attendre, afin de pouvoir pleinement profiter de ses arômes et de son épaisse crème.

Remarque : le voyant "Température" peut s'allumer et s'éteindre à plusieurs reprises durant la réalisation de vos cafés. Ceci est tout à fait normal et indique que la température est maintenue la plus constante possible.

Obtention d'eau chaude

La production d'eau chaude est idéale pour la préparation de thé, d'infusion, etc.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (14) et remplissez-le si nécessaire (cf page 12 "Le remplissage du réservoir d'eau").
- Enlevez l'embout "Spécial Cappuccino" (10). Pour cela, après avoir vérifié qu'il n'est pas chaud, maintenez la buse (9) par la collerette caoutchouc d'une main et tirez sur l'embout.

> Si la machine était en service :

- Attendez que le voyant "Température" (☀) soit éteint. Sélectionnez le bouton "Eau chaude" (5) (δ).

> Si la machine n'était pas en service :

- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1).
- Attendez que le voyant "Température" (☀) s'éteigne et que le voyant de sélection "Vapeur" (8) s'éclaire.
- Appuyez sur le bouton "Eau chaude" (5) (δ).

> Puis :

- Faites pivoter la buse articulée (9) horizontalement et placez la tasse ou le bol en-dessous.

mise en service

- Tenez le récipient correctement sous la buse et tournez le bouton de commande (4) vers la position "⤵" afin d'activer la fonction "Eau chaude".
Le voyant "Température" (⤵) (3) s'éclaire, la pompe s'actionne aussitôt et l'eau commence à s'écouler par la buse.



- Dès que la quantité d'eau souhaitée est atteinte, stoppez son écoulement en basculant le bouton de commande (4) en mode "Attente" (○).

La pompe s'arrête instantanément et le circuit de la buse est fermé.

Remarque : ne pas extraire plus de 2 l d'eau par utilisation.

- Vous pouvez maintenant utiliser l'eau recueillie pour la préparation de votre boisson chaude.

Obtention 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 dans un récipient.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (14) et remplissez-le si nécessaire (cf page 12 "Le remplissage du réservoir d'eau").
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (10) est enfiché correctement autour de la buse articulée (9). Pour cela, l'extrémité haute de l'embout doit impérativement buter contre la collerette en caoutchouc de la buse.



Remarque : si vous désirez peu de mousse, utilisez la buse articulée sans l'embout "Spécial Cappuccino".

> Si la machine était en marche :

- Sélectionnez le bouton "Vapeur" (7) (⤵). Attendez que le voyant "Température" soit éteint.

> Si la machine n'était pas en marche :

- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt".
- Attendez que le voyant "Température" (⤵) s'éteigne et que le voyant de sélection "Vapeur" (8) s'éclaire.

> Puis

- Versez le lait froid dans le pot à cappuccino (ne dépassez pas 1/3 de la capacité totale du pot).

Conseil : pour un meilleur résultat, utilisez un lait réfrigéré, placez le pot à cappuccino quelques instants au réfrigérateur avant de produire la mousse et dosez environ 20 ml de lait par cappuccino.

- Faites pivoter la buse articulée (9) horizontalement et plongez-la dans le pot mais sans en toucher le fond pour éviter de boucher le passage de vapeur.

mise en service

Remarque : pour un meilleur confort la buse est orientable à souhait.

- Tournez le bouton de commande (4) vers la position “☁” afin d’activer la fonction “Vapeur”. Le voyant “Température” (3) clignote.
- Dès qu’il arrête de clignoter, vous entendez un bruit par intermittence qui correspond à la mise en marche saccadée de la pompe (ceci est tout à fait normal et nécessaire pour que la fonction vapeur fonctionne convenablement) et la vapeur se met à sortir.
- Dès que le lait commence à s’agiter, ramenez l’embout “Spécial Cappuccino” (10) 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.



- 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 circuit de la buse en replaçant le bouton de commande en mode “Attente” (O). La pompe se met en route pour quelques secondes.
- Vous pouvez maintenant dégager le récipient de la buse et utiliser la mousse à votre gré.

Attention : après production de vapeur, la buse et son embout “Spécial Cappuccino” sont extrêmement chauds. Prenez garde à tout risque de brûlure accidentelle.

Conseils :

- Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse elle-même et son embout “Spécial Cappuccino” après toute production de mousse de lait (cf. page 20 “Nettoyage et entretien”). Cette opération empêche tout risque de proliférations microbiennes.
- Lorsqu’il n’est pas utilisé, l’embout “Spécial Cappuccino” peut être rangé dans le bac de rangement des accessoires (13).

- Si après production de vapeur vous souhaitez passer en mode Espresso “☕”, la machine opère une purge automatique du Thermobloc. Ceci est tout à fait normal et permet au thermostat d’être à la température idéale pour la production d’expresso et ne pas brûler les arômes du café.

indicateur de niveau d'eau et détartrage

Indicateur de niveau d'eau

- L'eau collectée dans le bac de récupération (12) provient de 2 endroits différents :
 - du groupe distributeur, libérant toujours des gouttes résiduelles après chaque production de café,
 - directement de l'unité de chauffe, par la purge de l'eau restant dans le Thermobloc, afin d'éviter toute eau stagnante dans le système central.

Remarque : l'eau issue de la purge de l'unité de chauffe étant de loin plus importante que celle issue du groupe distributeur, le bac de récupération est susceptible de se remplir assez rapidement et risque donc de déborder.

- Il est important de vérifier en permanence le flotteur d'indication de niveau d'eau. Dès que l'inscription "PLEIN" apparaît en rouge, retirez simultanément la grille-égouttoir (11) et le bac de récupération d'eau (12), puis videz le bac. Remettez ensuite le tout en place en posant d'abord la grille-égouttoir sur le bac.

Détartrage

Important : un détartrage régulier de la machine, en moyenne tous les 2 à 3 mois, est essentiel pour préserver les performances de votre machine et obtenir le meilleur café. Cependant, la fréquence de détartrage dépend de la qualité de l'eau utilisée (teneur variable en calcaire) et de la quantité de café réalisée.

Détartrage du circuit "expresso"

- Videz entièrement le réservoir d'eau (14).
- Versez-y la totalité d'un flacon de 250 ml de détartrant "Spécial expresso" prêt à l'emploi Riviera & Bar (réf. 102001) ou 1/4 litre de vinaigre blanc mélangé à 1/4 litre d'eau.
- Placez un grand récipient sous le groupe distributeur (17), ce dernier étant dépourvu de porte-filtre.
 - a) Mettez l'appareil sous tension et attendez que le voyant "Température" (☹) soit éteint.
 - b) Actionnez la pompe en basculant le bouton de commande (4) sur "☕".
 - c) Lorsque 1/4 de la solution présente dans le réservoir s'est écoulée, arrêtez

la pompe en replaçant le bouton de commande en mode "Attente" (○).

- d) Appuyez sans plus attendre (et impérativement avant le déclenchement du bruit d'aspiration relatif à la purge) sur le bouton "Marche/Arrêt" (1) afin d'éteindre l'appareil.
- e) Faites reposer la solution (pendant environ 10 minutes pour le détartrant et 20 minutes pour le mélange vinaigré) afin de laisser agir le liquide dans l'unité de chauffe et à l'entrée du groupe distributeur.
- Renouvelez les opérations (a) à (e) encore 2 fois.

Remarque : à présent il vous reste encore 1/4 de détartrant dans le réservoir d'eau.

Détartrage du circuit "buse"

La procédure de détartrage du circuit "buse" est sensiblement similaire à celle du circuit "Expresso".

- Placez un récipient sous la buse articulée (9).
 - a) Mettez la machine sous tension et attendez que le voyant "Température" (☹) soit éteint.

détartrage

- b) Appuyez sur le bouton "Eau chaude" (5).
Le voyant s'éclaire.
- c) Tenez le récipient correctement sous la buse et tournez le bouton de commande (4) vers la position "⚡".
- d) Laissez couler le détartrant par la buse pendant 10 secondes maximum et arrêtez la pompe en replaçant le bouton de commande en mode "Attente" (O).
- Appuyez sans plus attendre (et impérativement avant le déclenchement du bruit d'aspiration relatif à la purge) sur le bouton "Marche/Arrêt" (1) afin d'éteindre l'appareil.
- Laissez reposer la solution pendant la même durée que pour le circuit "expresso".
- Déversez pendant ce temps le reste de détartrant contenu dans le réservoir et rincez ce dernier abondamment avec de l'eau fraîche.

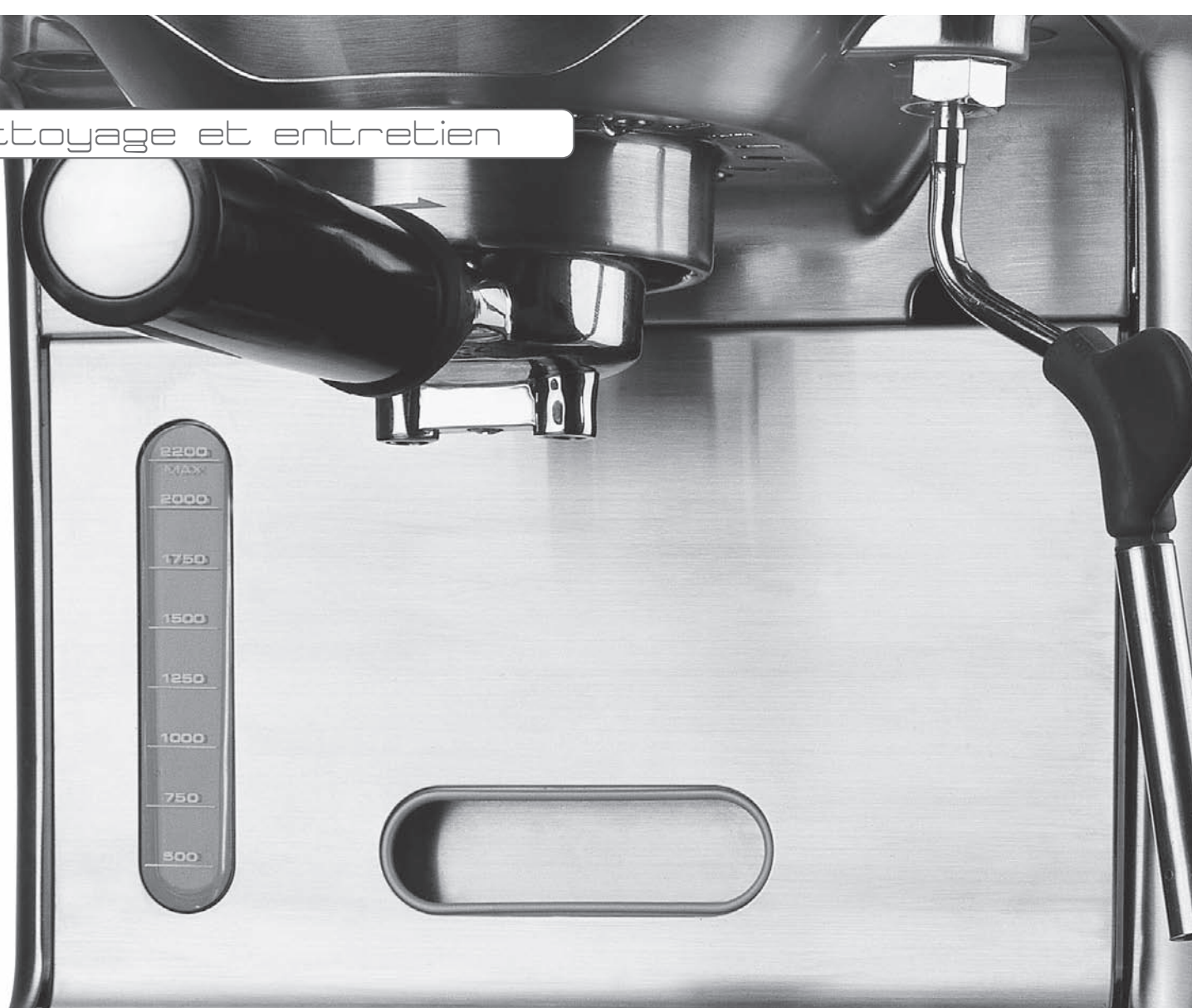
Rinçage des circuits

- Remplissez le réservoir entièrement avec de l'eau fraîche.
- Remettez la machine sous tension en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (1) et attendez que le voyant "Température" (⚡) soit éteint.
- Munissez-vous d'un grand récipient servant à recueillir l'eau.
- Démarrez enfin le rinçage en faisant circuler au total 3 réservoirs d'eau complets de la façon suivante :
 - 2,5 réservoirs à travers le circuit "expresso",
 - 1/2 réservoir à travers le circuit "buse".

Important : avant que le réservoir ne soit vide, tournez systématiquement le bouton de commande (4) en mode "Attente" (O) pour stopper la pompe, remplissez à nouveau le réservoir et relancez la pompe.

- Lorsque vous avez fait circuler l'équivalent de 3 réservoirs d'eau fraîche à travers les 2 circuits, vous êtes assuré qu'il n'y reste plus de trace de liquide de détartrage ni de goût résiduel. La machine est prête à l'emploi.

nettoyage et entretien



nettoyage et entretien

Pour que votre machine à café expresso fonctionne fidèlement pendant de nombreuses années, nous vous conseillons d'y apporter des soins réguliers.

Important :

- Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la machine et assurez-vous que la machine soit froide.
- Aucun élément de la machine ne doit être mis au lave-vaisselle.

Nettoyage du filtre (20, 21, 22) et du porte-filtre (16)

- Après chaque utilisation, lavez le filtre et la cavité du porte-filtre à l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas bouchés. S'ils devaient être obstrués, enlevez le couvercle de l'outil de nettoyage (25) et insérez l'aiguille fine dans les trous obstrués. Vous pouvez également frotter la surface supérieure des tamis avec un écouvillon à poils synthétiques et passez les filtres sous l'eau tiède afin d'enlever toute impureté.



Nettoyage du groupe distributeur (17)

- Nettoyez régulièrement le siège du groupe distributeur à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau pour enlever tout dépôt de mouture sur le tamis et dans le système d'accroche du porte-filtre. De plus, de la mouture résiduelle peut se coincer autour du cylindre périphérique du groupe distributeur. Dans ce cas, ce dépôt peut être éliminé à l'aide d'un petit objet fin mais non pointu ou d'un simple cure-dents.

Remarque : nous vous conseillons de faire fonctionner régulièrement votre machine, porte-filtre en place, mais sans café, ceci afin d'éliminer d'éventuels résidus de café.

Important : les opérations d'entretien du groupe distributeur doivent impérativement être effectuées appareil hors tension et débranché.

Nettoyage de l'embout "Spécial Cappuccino" (10) et de la buse articulée (9)

Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse et son embout "Spécial Cappuccino" après chaque préparation de mousse de lait.

Important : assurez-vous que la buse et son embout ne sont plus chauds avant d'en effectuer l'entretien.

L'embout "Spécial Cappuccino" :

- Retirez l'embout de la buse en le tirant vers le bas et trempez-le dans de l'eau chaude.
- Débouchez - si nécessaire - le conduit interne de passage de vapeur ainsi que les deux trous aux extrémités de l'embout. Pour cela faites passer l'aiguille épaisse de l'outil nettoyage fournie à cet effet. Prenez soin de ne pas endommager l'embout lui-même. Rincez la pièce sous l'eau chaude jusqu'à ce que l'ensemble soit propre.

nettoyage et entretien

- Si de la mousse venait à sécher sur l'embout, faites-le tremper dans un récipient d'eau toute la nuit afin de ramollir les résidus.
- Remontez ensuite soigneusement l'embout sur la buse.



La buse articulée :

- Nettoyez le tube métallique de la buse articulée avec un chiffon humide non abrasif. S'il venait à être bouché :
 - a) Dirigez la buse vers le centre de la grille-égouttoir.
 - b) Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1). Appuyez sur le bouton "Eau chaude" (5).
 - c) Basculez brièvement le bouton de commande (4) sur "☺☺☺".

- Si le passage demeure obstrué :
 - a) Dévissez l'embout de la buse à l'aide de la clé située au centre de l'outil de nettoyage.
 - b) Trempez-le dans l'eau chaude et débouchez à l'aide de l'aiguille épaisse de l'outil de nettoyage.



- c) Remontez soigneusement l'ensemble.

Remarque : ces opérations sont essentielles pour éviter tout risque de proliférations microbiennes.

Nettoyage du réservoir d'eau (14)

- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau claire et remettez-le correctement en place dans son logement.

Nettoyage de la grille-égouttoir (11) et du bac de récupération d'eau (12)

- Pensez à vérifier régulièrement l'indicateur de niveau d'eau.

- Retirez la grille-égouttoir, le bac de récupération d'eau, le support plastique de l'indicateur de niveau d'eau ainsi que le bac de rangement des accessoires. Nettoyez-les à l'eau claire ou avec un chiffon humide non abrasif.

Remarque : pour retirer le support plastique de l'indicateur de niveau d'eau, appuyez légèrement sur les clips situés de part et d'autre à l'extérieur du bac de récupération.



Nettoyage du corps de l'appareil (15) et du plateau chauffe-tasses (19)

- Le corps de l'appareil et le plateau chauffe-tasses se nettoient avec un chiffon non abrasif et légèrement humide.

conseils utiles

Pour obtenir un café expresso riche en arôme et crémeux à souhait, la qualité de l'eau, sa température, la variété du café, sa torréfaction, la finesse de la mouture, le dosage 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 : Pour le premier café ou si peu d'expressos sont réalisés dans la journée ou si la machine est éteinte entre chaque moment "expresso", il est conseillé de laisser couler l'équivalent d'une tasse d'eau chaude, comme si vous effectuiez un café mais sans utiliser de mouture. Ainsi, le groupe distributeur, le porte-filtre, le filtre et la tasse montent en température, permettant au café de conserver sa température idéale plus longtemps une fois dans la tasse. Évitez de faire couler un café dans une tasse à température ambiante. Celle-ci abaisserait la température de l'expresso 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 (19). 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 (9). 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 chaude 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.

caractéristiques techniques

Puissance : 1100 - 1200 W

Tension : 230-240 V ~ 50 Hz

Pression de pompe : 1 900 kPa (19 bars)

Capacité utile du réservoir : 2,2 litres

Poids : 11,8 kg

Dimensions : L 260 x H 320 x P 300 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 non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
	La machine n'est pas allumée.	Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" et assurez-vous que le voyant de mise sous tension est éclairé.
Le café, l'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas ou très peu.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau. (cf page 12)
	Le réservoir n'est pas calé correctement dans son emplacement	Retirez le réservoir de façon frontale et remettez-le en place en le calant correctement.
	Le café est trop tassé dans le filtre.	Tassez légèrement le café avec le presse-mouture, voire pas du tout.
	La mouture du café est trop fine.	Assurez-vous d'utiliser uniquement du café spécial "Expresso". Si nécessaire, changez de café.
	La quantité de café dans le filtre est trop importante.	Respectez la quantité prescrite dans la notice.
	Le filtre est obstrué.	Trempez le filtre dans un produit pour le nettoyer, brossez-le délicatement pour enlever les impuretés superficielles. Utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour enlever les impuretés et passez-le à l'eau claire.
	L'appareil est entartré.	Détartrez complètement l'appareil (cf. page 18).
Le café coule sur les flans du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas assez serré autour du groupe distributeur.	Serrez plus fortement le porte-filtre autour du groupe distributeur.
	Les bords de la dosette papier dépassent du filtre.	Centrez la dosette et repliez les bords à l'intérieur du filtre.

Anomalie	Cause	Solution
Le café coule sur les flans du porte-filtre.	Le joint du groupe distributeur est usé.	Faites remplacer le joint par un professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar.
	La quantité de café dans le filtre est trop importante et/ou le café est trop tassé.	Assurez-vous d'utiliser uniquement du café spécial "Expresso". Si nécessaire, changez de café. Ne tassez pas le café.
Le café n'est pas assez chaud.	La machine n'a pas eu le temps de préchauffer l'eau.	Attendez que le voyant "Température" (3) soit éteint avant d'enclencher le bouton de commande (4).
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Posez les tasses sur le plateau chauffe-tasses dès la mise sous tension de votre appareil.
Le café n'a pas bel aspect.	Le café n'est pas assez tassé dans le filtre.	Tassez légèrement le café avec le presse-mouture (23b).
	Le café n'est pas assez frais.	Remplacez-le par du café frais.
	La mouture est trop grossière.	Remplissez-la par une mouture plus fine.
	Le filtre est obstrué.	Trempez le filtre dans un produit pour le nettoyer. Utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour enlever les impuretés et passez-le à l'eau claire.
La pompe fait un bruit anormal.	Le réservoir d'eau est vide.	Remettez de l'eau dans le réservoir (cf page 12).
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement en place.	Repositionnez le réservoir.
Le café ou l'eau chaude a mauvais goût.	L'unité de chauffe ou le circuit buse est entartré.	Détartrez l'appareil (cf. page 18).
	Le rinçage est insuffisant après détartrage.	Rincez à nouveau et abondamment.
	L'eau utilisée est de qualité insuffisante.	Changez d'eau. Employez idéalement une eau faiblement minéralisée (pH 7 - calcium < 150 mg/l).

recettes à découvrir



Les recettes sans alcool

Le cappuccino (2 personnes)

C'est un expresso recouvert d'une mousse de lait. Pour préparer la mousse de lait, reportez-vous à la page 15 "obtention de vapeur".

Ingrédients :

- 2 cafés expresso
- Lait
- Chocolat, cannelle ou muscade pour le saupoudrage

Préparation :

1. Préparez les expresso et versez-y un volume équivalent de lait moussieux.
2. Décorez d'un soupçon de noix de muscade, de chocolat ou de cannelle.

L'Expresso Glacé (2 personnes)

Ingrédients :

- Une grande quantité d'expresso pour des glaçons
- Une grande quantité d'expresso froid
- Glace café
- Noix de muscade

Préparation :

1. Faites des glaçons avec la première quantité d'expresso.
2. Placez une boule de glace dans chaque verre.
3. Répartissez le café froid dans les verres.
4. Ajoutez les glaçons de café.
5. Saupoudrez de noix de muscade.

Le Café Epicé (2 personnes)

Ingrédients :

- 50 cl de café
- 2 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 4 petits piments
- 125 g de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- Chocolat noir
- 4 glaçons

Préparation :

1. Préparez 50 cl de café dans un récipient.
2. Ajoutez la cannelle, les clous de girofle, et les petits piments.
3. Laissez refroidir et mettez au frais.
4. Lorsque le café est froid, filtrez dans un shaker.
5. Ajoutez la crème fraîche, le sucre en poudre et les glaçons.
6. Secouez énergiquement et versez le mélange dans deux grands verres.

Les recettes sans alcool

Le Café Liégeois (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso allongés, tièdes
- 4 boules de glace vanille
- 2 ou 3 cuillères à café de sucre
- 1 tasse de lait

Préparation :

1. Déposez la glace vanille dans deux verres froids.
2. Mélangez le reste des ingrédients dans un shaker.
3. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et ajoutez sur la glace.



Le Café Caramel (2 personnes)

Ingrédients :

- 50 cl de café
- 30 ml de sirop de caramel ($\pm$ 2 cuillères à thé)
- 120 ml de lait chaud
- Un peu de mousse de lait
- Nougatine

Préparation :

1. Versez le sirop de caramel dans un grand bol.
2. Ajoutez le café frais tout en mélangeant.
3. Ajoutez ensuite le lait chaud et la mousse de lait.
3. Saupoudrez éventuellement de quelques morceaux de nougatine

Le Café Cool (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café froid
- 10 cl de crème fraîche
- 8 cl de sirop de menthe

Préparation :

1. Mettez tous les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

Café chocolat (1 personne)

Ingrédients :

- 1 expresso
- 30 cl de chocolat chaud
- Crème fouettée
- Chocolat râpé
- Cannelle

Préparation :

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

Les recettes sans alcool

Le Café Moka (6 personnes)

Ingrédients :

- 3 tasses de café (environ 700 ml)
- chocolat noir
- 1/2 tasse de crème épaisse
- 1/3 de tasse de miel
- 2 cuillères à café de vanille
- Crème fouettée

Préparation :

1. Mettez le chocolat dans un récipient et faites fondre au bain marie ou au micro-ondes.
2. Ajoutez la crème épaisse, les 3 tasses de café, le miel et la vanille.
3. Faites chauffer le tout 5 min sans faire bouillir.
4. Répartissez dans 6 tasses.
5. Ajoutez la crème fouettée et décorez de quelques copeaux de chocolat.

Le Café Hawaïen (4 personnes)

Ingrédients :

- 40 cl de café expresso
- 200 gr de noix de coco râpée
- 40 cl de lait
- Sucre

Préparation :

1. Mélangez la noix de coco et le lait jusqu'à ce que le tout devienne crémeux.
2. Filtrez la préparation et réservez le lait.
3. Faites brunir la noix de coco en la plaçant 2 minutes sous la position grill de votre four.
4. Préparez 4 expresso allongés.
5. Ajoutez dans chaque tasse le lait chaud et le sucre. Mélangez.
6. Saupoudrez de noix de coco.

Le Café Manille (2 personnes)

Ingrédients :

- 6 cl de café froid
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de lait concentré
- 2 cuillères à café de chocolat en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Versez le tout dans un shaker et secouez énergiquement.



Les recettes avec alcool

Le Café Caraïbes (2 personnes)

Ingrédients :

- 10 cl de rhum
- 2 cuillères à café de sucre
- 20 cl de café
- Crème fouettée

Préparation :

1. Chauffez légèrement le rhum.
2. Répartissez le rhum dans les 2 tasses.
3. Ajoutez le sucre et le café.
4. Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat.
5. Servez avec une paille.



L'Irish Coffee (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso allongés
- 8 cl de whisky irlandais
- 4 cuillères à soupe de crème fouettée
- 4 cuillères à café de sucre cristallisé

Préparation :

1. Fouettez la crème.
2. Préparez les deux longs dans 2 grands verres.
3. Ajoutez le sucre.
4. Répartissez le whisky à part égale dans les deux verres.
5. Ajoutez délicatement la crème, sans la mélanger au café.

Le Café Amaretto (2 personnes)

Ingrédients :

- Crème fouettée
- 4 cl d'amaretto
- 4 cl de liqueur de café
- 2 expresso allongés

Préparation :

Mettez les ingrédients directement dans un verre et remuez.

Le Batida de Café (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café
- 10 cl de lait concentré sucré
- 10 cl de cachaça
- 4 cuillères à café de sucre

Préparation :

1. Mixez les ingrédients pendant 15 secondes.
2. Servez dans un verre avec glaçons.

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

Les recettes avec alcool

Le Café Brésilien (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 4 cl de brandy
- 4 cl de tia maria
- crème liquide
- 4 cl de liqueur d'orange
(triple sec, cointreau, grand marnier)

Préparation :

1. Versez le café et les ingrédients dans une casserole et chauffez quelques minutes.
2. Versez dans un verre résistant à la chaleur.
3. Ajoutez la crème fouettée ou de la crème chantilly et servez dans un verre-tasse.

Le Café frappé Bailey's (2 personnes)

Ingrédients :

- 40 cl de café froid
- 4 cuillères à café de sucre
- 2 doses de crème de whisky Bailey's
- 10 cl de lait

Préparation :

1. Mettez les ingrédients au shaker avec des glaçons et agitez jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse.
2. Dosez la quantité de sucre selon votre goût.

Le Café au Kirsch (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 6 cl de Kirsch
- 2 cuillères de sucre
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

Mettez les ingrédients dans un shaker avec de la glace pillée et secouez énergiquement.



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

Les recettes avec alcool

Le Café de Marseille (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 8 cl de gin
- 2 cuillères à café de spiritueux anisé
- 2 cl de crème fraîche
- 2 cl de lait
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

Mettez les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

Le Café Calypso (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café
- Crème fraîche fouettée
- 4 cl de rhum brun
- 4 cl d'amaretto

Préparation :

1. Faites chauffer à feu doux tous les ingrédients, en évitant l'ébullition.
2. Servez dans une chope ou coupe à glace et sucrez selon votre convenance.
3. Nappez de crème fouettée.

Le Café Espagnol (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cl de rhum
- 2 cl de Tia Maria
- 2 cl de liqueur d'orange
(triple sec, cointreau, grand marnier)
- sucre
- crème fraîche

Préparation :

1. Utilisez du jus de citron et du sucre pour givrer le verre.
2. Versez les alcools puis chauffer le verre.
3. Flambez l'alcool.
4. Ajoutez rapidement le café sucré.
5. Ajoutez la crème fouettée ou la crème fraîche.
6. Saupoudrez la crème de poudre de chocolat.



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

recettes à découvrir

Les recettes avec alcool

Le Café Fort de France (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 4 cl de rhum brun
- 2 pincées de cannelle
- 6 cl de crème liquide

Préparation :

1. Mélangez une cuillère de sucre avec le café chaud.
2. Ajoutez une pincée de cannelle et remuez.
3. Mettez au fond du verre le sucre de canne, puis le rhum.
4. Versez le café sucré.

Le Café Royal (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 morceaux de sucre
- quelques gouttes de cognac

Préparation :

1. Servez le café dans un grand verre "chope".
2. Imbibez le sucre de cognac et faites flamber.
3. Ajoutez le sucre dans le café.

Le Café Tia Maria (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupes de liqueur fine Tia Maria
- Un peu de lait moussieux chaud

Préparation :

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



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

Les recettes avec alcool

Le Café Bianca (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupes de liqueur de Kalhva
- Crème fouettée

Préparation :

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

Le Café Grand Marnier (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupes de Grand Marnier
- Crème fouettée
- Zeste d'orange

Préparation :

1. Répartissez la liqueur de Grand Marnier dans 2 tasses.
2. Faites couler les expresso.
3. Garnissez de crème fouettée et saupoudrez de zeste d'orange.





