

notice d'utilisation

machine expresso automatique
CE 826 A

class
800



riviera&bar
objets d'art culinaire



class
800

sommaire

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 invitons à 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.

Les "Plus" Riviera & Bar	4
Description du produit et des accessoires	5
Recommandations de sécurité particulières	6
Recommandations de sécurité générales	6
Caractéristiques	8
Avant la première mise en service	12
Mise en service	15
Indicateur de niveau d'eau	20
Détartrage	21
Nettoyage et entretien	22
Conseils utiles	25
Caractéristiques techniques	25
Guide de dépannage	26
Recettes à découvrir	30

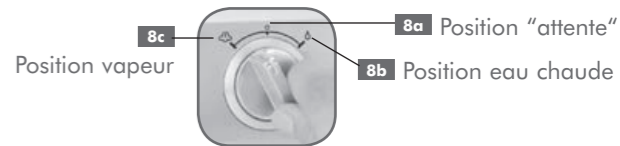
les "plus" riviera & bar

- Pompe haute pression 19 bars assure une qualité irréprochable du café.
- Manomètre indiquant la plage de pression optimale.
- 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 ou café moulu.
- Technologie "Thermobloc" de l'unité de chauffe, 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 pour les commandes et le réservoir d'eau.

description du produit



- 1 Bouton "Marche/Arrêt" : "⓪"
- 2 Bouton de programmation : "PROG."
- 3 Voyant de sélection "Eau chaude" : "Ⓛ"
- 4 Manomètre
- 5 Voyant de sélection "Vapeur" : "☁"
- 6 Bouton "programme 1" : "☕"
- 7 Bouton "programme 2" : "☕☕"
- 8 Bouton rotatif eau chaude/vapeur



- 9 Buse vapeur articulée
- 10 Anneau de préhension buse vapeur
- 11 Embout "Spécial Cappuccino"
- 12 Grille-égouttoir inox
- 13 Bac de récupération de liquide avec indicateur de niveau
- 14 Bac de rangement des accessoires (derrière le bac de récupération)
- 15 Rangement du cordon
- 16 Réservoir d'eau amovible
- 17 Carrosserie métal massif
- 18 Anneau de préhension eau chaude
- 19 Porte-filtre laiton chromé
- 20 Buse eau chaude articulée
- 21 Groupe distributeur
- 22 Panneau de commandes
- 23 Plateau chauffe-tasses extra large
- 24 Filtre 1 tasse "café moulu", "dosette souple" et "dosette compacte"
- 25 Filtre 2 tasses "café moulu" et "dosettes souples"
- 27 Cuillère doseuse avec tasse mouture intégrée
 - 27a Cuillère doseuse
 - 27b Tasse-mouture
- 28 Pot à cappuccino inox
- 29 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 des buses vapeur et eau chaude après utilisation.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude vers une partie du corps, sous risque de brûlures graves.
- 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.
- Ne jamais enlever le porte-filtre pendant la préparation lorsque la machine est sous pression.
- S'assurer que le porte-filtre est correctement inséré et verrouillé dans le groupe distributeur avant d'utiliser la machine.
- Ne jamais poser autre chose que des tasses sur la plateau chauffe-tasses.
- 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.
- Ne pas ranger l'appareil ou le manipuler quand il est encore chaud. Le laisser refroidir.

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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 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 soit 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.

Si vous disposez d'une connexion Internet, vous pouvez consulter 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.

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

1. Bouton "Marche/Arrêt" (1) avec voyant de mise sous tension

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

- Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (1) s'allume.
- La pompe se met en route quelques instants et opère un rinçage automatique du système. Ce rinçage automatique permet de nettoyer le circuit d'eau avant la production de café.
- Tant que l'ensemble des voyants du panneau de commandes n'est pas allumé, l'appareil procède à la mise en chauffe, et la température augmente progressivement.

2. Fonction "PROG."

Elle permet un double choix entre la préparation manuelle et la préparation automatique qui peuvent être personnalisées selon votre type d'expresso préféré.



3. Voyant lumineux "Eau chaude".

La position "δ" (8b) permet d'obtenir de l'eau chaude à partir de la buse articulée (20).

Machine sous tension :

- Tournez le bouton rotatif de commandes (8) sur la position "eau chaude" (δ) (8b).
- Le voyant "eau chaude" (3) s'allume. L'eau chaude est récupérée par la buse eau chaude (20).

4. Manomètre

Le manomètre indique la pression d'extraction. La mesure est réalisée lorsque l'eau rentre en contact avec la mouture dans le porte-filtre.



1 Optimum 2

Lors de la production du café, l'aiguille du manomètre se positionne sur l'une des 3 zones repérées :

Zone Optimum :

Le fonctionnement est parfait pour un expresso de très bonne qualité.

Zone 1

La pression d'extraction s'avère insuffisante : le flux d'eau qui passe par le filtre est trop rapide. Les arômes ne sont pas extraits complètement, le café est clair et la mousse insuffisante.

Les possibles causes en sont :

- café moulu grossièrement
- quantité insuffisante de café dans le filtre
- café pas assez tassé dans le filtre.

Zone 2

La pression d'extraction s'avère trop importante : le flux d'eau qui passe par le café moulu dans le filtre est trop lent. Le café sera très sombre et amer, avec une mousse tachetée et inégale en surface.

Les possibles causes en sont :

- café moulu trop fin
- quantité de café trop importante dans le filtre
- café trop tassé dans le filtre.

5. Voyant de sélection "Vapeur"

La position (δ) permet d'obtenir de la vapeur à partir de la buse articulée (9).

Machine sous tension :

- Tournez le bouton rotatif de commandes (8) sur la position "vapeur" (δ) (8c).
- Le voyant "vapeur" (5) s'allume. La vapeur est récupérée par la buse vapeur (9).

6. Bouton "programme 1" (1)

Appuyez sur le bouton "1 tasse" 1 fois. Après quelques secondes, le café commence à couler dans la tasse. Durant cette opération, la pompe se met en marche et émet un bruit. La machine s'arrête automatiquement une fois que la quantité définie au préalable a été livrée.

7. Bouton "Programme 2" (2)

Appuyez sur le bouton "2 tasses" 2 fois. Après quelques secondes, le café commence à couler dans la tasse. Durant cette opération, la pompe se met en marche et émet un bruit. La machine s'arrête automatiquement une fois que la quantité définie au préalable a été livrée.

8. Bouton rotatif de commandes

Le bouton rotatif de commande permet d'activer la pompe afin de faire de la vapeur "δ" (8c) ou de l'eau chaude "δ" (8b).

8b. Position "Eau chaude" (δ)

8c. Position "Vapeur" (δ)

9. Buses articulées

20.

Pour votre plus grand confort elle sont multidirectionnelles et orientables à 360°. Elles sont à manipuler à l'aide de leur anneau de préhension (10 et 18).

11. Embout "Spécial Cappuccino"

L'embout "Spécial cappuccino" (11) permet de générer une mousse onctueuse.

Remarque: 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.

Important : l'embout doit être manipulé une fois que l'appareil est refroidi.

12. Grille-égouttoir "inox"

La grille-égouttoir perforée (12) est munie de repères de positionnement de tasses.

13. Bac de récupération de liquide avec indicateur de niveau

Le bac de récupération de liquide (13) permet de recueillir le trop plein de liquide et le liquide de la purge. Lorsque l'inscription "PLEIN" apparaît il est nécessaire de vider le bac.

La grille-égouttoir (12) et le bac (13) sont amovibles. Pour remettre ces éléments en place, posez d'abord la grille-égouttoir sur le bac de récupération de liquide et glissez l'ensemble dans le logement dédié.

14. Bac de rangement des accessoires

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

16. Réservoir d'eau amovible

Vous avez la possibilité de remplir le réservoir en le retirant frontalement de la machine. (cf remplissage du réservoir p. 14). 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.

17. Carrosserie métal massif

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

19. Porte-filtre en laiton chromé

Le porte-filtre (19) 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 (21) par pivotement de gauche à droite et verrouillez fermement.

21. Groupe distributeur métal massif

Le groupe distributeur (21) permet le verrouillage du porte-filtre.

22. Panneau de commandes métal massif

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

23. 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 conserve ainsi sa température idéale plus longtemps.

24. Filtre 1 tasse "café moulu", "dosette souple" et "dosette compacte"

Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir de café moulu, d'une dosette papier souple (diamètre 55 mm) ou d'une dosette compacte (type ESE).

25. 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 (diamètre 55 mm).

Remarque: les filtres sont conçus pour ralentir intentionnellement le débit d'eau pendant la préparation, vous permettant de préparer votre expresso à la température idéale, avec une mousse parfaite.



Remarques:

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

27. Cuillère doseuse avec tasse-mouture intégré



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

28. Pot à cappuccino inox

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



29. Outil de nettoyage

Un outil de nettoyage à 2 "aiguilles" est fourni pour ôter le calcaire qui pourrait obstruer les orifices des filtres (aiguille fine) et des buses articulées (aiguille plus épaisse). Cet outil est également muni d'une clé permettant de dévisser l'embout des buses.



Contrôle électronique de la température

Le système de commande électronique de température maintient précisément la température de brassage optimale de l'eau. Cela vous permet d'obtenir la meilleure extraction possible à chaque expresso.

Fonction économie d'énergie

L'appareil enclenche automatiquement le mode Economie d'Énergie s'il n'est pas utilisé pendant une heure et s'éteint automatiquement s'il n'est pas utilisé pendant trois heures pleines. Le mode économie d'énergie utilise 45 % de moins de puissance que lorsque la machine est en mode Stand by .

Lors de l'activation du mode Economie d'Énergie seul le voyant lumineux du bouton "Marche/Arrêt" (1) s'allume.

Pour réactiver l'appareil mis en mode économie d'énergie, appuyez simplement sur les boutons "PROG." (2) ou une tasse/deux tasses (6) et (7). Le voyant lumineux du bouton "Marche/Arrêt" (1) s'allume et clignote pendant que la machine chauffe et atteint sa température de fonctionnement optimale.

Lorsque la température optimale a été atteinte, tous les voyants du panneau de commandes s'allument.

Pour éteindre l'appareil mis en mode Economie d'Énergie, il suffit d'appuyer une fois sur le bouton "Marche/Arrêt" (1).

avant la première mise en service



avant la première mise en service

Précautions avant première utilisation

- Déballez la machine et retirez tous les plastiques, cartons, papiers qui protègent les différentes pièces.
- Retirez la grille-égouttoir (12), le réservoir d'eau (16), le bac de récupération de liquide (13) ainsi que le bac de rangement des accessoires (14) et nettoyez l'ensemble à l'eau chaude savonneuse. Faites de même pour le porte-filtre, les filtres et les accessoires.

Important:

- Toute action sur la machine se fait cordon d'alimentation débranché.
- Ne pas mettre les pièces ni les accessoires au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant le remontage.
- Glissez le bac de rangement des accessoires (14) vers l'arrière du logement dédié.



- Placez la grille-égouttoir (12) sur le bac de récupération et glissez l'ensemble dans le logement dédié.



- Remettez le réservoir d'eau (16) en place en le poussant simplement vers l'arrière.

Le remplissage du réservoir d'eau (16)

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, il est important de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.

Pour remplir le réservoir :

- Débranchez la machine, et placez le bouton de commande (8) sur position "attente" (8a).
- Retirez le porte-filtre (19) s'il est en place et positionnez les buses (9) et (20) vers l'extérieur de la machine.
- Retirez le réservoir d'eau (16) en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée centrale.



Remarque : quand le réservoir est enlevé, un tube noir apparaît en haut à droite du logement. 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 (12).

La purge du circuit d'eau

Avant la première utilisation, ou après une longue période sans utilisation, il est conseillé de faire circuler de l'eau dans le circuit de la machine pour chasser une éventuelle présence d'air. Le réservoir d'eau étant rempli :

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le bouton rotatif de commande (8) est sur position "attente" (8a) puis mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (1).
- Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" clignote.
- Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur (21) sans utiliser le porte-filtre (19).
- Quand le voyant du bouton "Marche/Arrêt" est continu, appuyez sur le bouton ☒ (6) ou ☒☒ (7) et maintenez la pression durant environ 10 secondes. Le bruit de la pompe en fonctionnement se fait entendre et l'eau coule au travers du groupe distributeur (21).

- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse articulée eau chaude (20).
- Présélectionnez la position "Eau chaude" (☐)(8b) en tournant le bouton de commandes (8).
- Laissez couler l'eau durant environ 10 secondes dans le récipient.
- Remettez ensuite la machine en mode "Attente" (8a).
- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse articulée vapeur (9).
- Présélectionnez la position "Vapeur" (☐)(8c) en tournant le bouton de commande (8).
- Laissez sortir la vapeur durant environ 5 secondes dans le récipient.
- Remettez ensuite la machine en mode "Attente" (8a).

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

Dans l'idéal, allumez la machine une demie heure avant de faire vos espressos et mettez les tasses à chauffer sur le plateau chauffe-tasses (23).

Le préchauffage des tasses

- Le plateau chauffe-tasses (23) 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 (23). Votre café conservera ainsi 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 826 A vous permet de préparer un délicieux expresso à partir de café moulu ou de café en dosette papier soit souple diamètre 55 mm soit compacte type ESE diamètre 45 mm.

A. Expresso à partir de café moulu

- Choisissez le filtre 1 tasse (24) ou le filtre 2 tasses (25) selon la quantité d'expresso désirée et placez-le dans le porte-filtre (19).
- Remplissez la cuillère doseuse de café (27)
 - 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 (27b).



Conseils:

- Bien sécher le filtre et le porte-filtre avant d'y insérer la mouture. Une humidité du filtre entraîne un écoulement non homogène.
- Lors de la préparation d'un double expresso, ne tassez la mouture qu'après la mise en place des 2 mesures. Tasser entre les mesures peut créer une couche intermédiaire nuisible au juste écoulement du café.
- Nettoyez le rebord du filtre si nécessaire, afin de faciliter le verrouillage du porte-filtre dans le groupe distributeur (21).

B. Espresso à partir de café en dosette papier

- Sélectionnez un filtre en fonction du nombre et du type de dosette et placez-le dans le porte-filtre (19).
 - Filtre 24 : dosette souple 1 tasse et dosette compacte type ESE
 - Filtre 25 : dosette souple 2 tasses
- 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 dépassement hors du filtre.

Production du café expresso

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (16) et remplissez-le si nécessaire (cf page 14 "Le remplissage du réservoir d'eau").
- Si vous n'avez pas mis les tasses à préchauffer, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1).

- Engagez le porte-filtre (19) dans le groupe distributeur (21) 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 la grille-égouttoir (12) en vous assurant qu'elles soient bien positionnées sous les orifices d'écoulement du porte-filtre à l'aide des repères de positionnement de tasses.

- Attendez que tous les voyants du panneau de commandes s'allument, indiquant que l'appareil a atteint la température optimale pour réaliser le café. Votre appareil est alors prêt à l'emploi.
- Appuyez sur le bouton de commande 1 tasse ☞ ou 2 tasses ☞☞ (6) pour activer la fonction "Expresso". La pompe s'actionne brièvement afin de préhumidifier 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 est atteint, l'appareil stoppe automatiquement.

Remarques:

Par défaut le volume de café
- pour 1 tasse est de 30 ml
- pour 2 tasses est de 60 ml

- Attendez quelques secondes jusqu'à entendre un bruit d'aspiration correspondant à la purge automatique contenue dans le système vers le bac de récupération.

- Retirez ensuite la ou les tasses.
- Déverrouillez le porte-filtre (19) en le tournant de droite à gauche jusqu'à pouvoir le désengager du groupe distributeur (21).

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

- Consommez le café expresso sans plus attendre, afin de pouvoir pleinement profiter de ses arômes et de son épaisse crème.

C. Programmation d'un expresso

Programmer un expresso 1 tasse

Respectez les étapes de préparation d'un expresso (cf paragraphe "Production du café expresso" page 16).

1. Placez 1 tasse sous le groupe distributeur.
2. Afin de commencer la programmation, appuyez une fois sur le bouton "PROG." (2). L'appareil émet un bip sonore et le voyant lumineux du bouton "PROG." clignote, indiquant que la machine est en mode programmable.

3. Appuyez sur le bouton 1 tasse ☞. L'appareil va commencer l'écoulement de café standard et le voyant du bouton 1 tasse commence à clignoter.

4. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyez une nouvelle fois sur le bouton 1 tasse ☞. L'appareil émet un double bip sonore : la programmation du mode expresso 1 tasse est ainsi terminée. Le mode programmation se désactive automatiquement

Programmer un expresso 2 tasses

Les étapes à suivre sont identiques à la programmation pour une tasse. Il suffit simplement d'appuyer sur le bouton 2 tasses ☞☞ (7) au lieu du bouton 1 tasse (6).

Remarque: la quantité minimale de café pour 1 ou 2 tasses peut être réglée sur 15 ml.

Pour conserver un maximum de saveurs, nous vous conseillons au plus :

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

Réinitialiser les volumes par défaut

1. Afin de réinitialiser les volumes par défaut des 1 et 2 tasses, pressez et maintenez appuyé le bouton "PROG." (2), jusqu'à ce que l'appareil émette par 3 fois un bip sonore.
2. Relâchez le bouton.
3. L'appareil est retourné aux volumes initialement programmés par défaut.

D. Espresso manuel

1. Pressez et maintenez appuyé le bouton 1 tasse ☞ ou 2 tasses ☞☞.
2. Relâchez le bouton une fois que la quantité de café désirée s'est écoulée.

Vider le porte-filtre

1. Déverrouillez le porte-filtre (19) en le tournant de droite à gauche jusqu'à pouvoir le désengager du groupe distributeur (21).
2. Placez le porte-filtre soit au dessus d'un récipient afin d'en évacuer le résidu de mouture, soit en le vidant à l'aide d'une petite cuillère.

Important: le marc de café doit être jeté dans une poubelle et non dans un évier, pour prévenir toute obstruction des évacuations.

3. Enlevez le filtre en utilisant les encoches sur le côté du porte-filtre.

Important: les parties métalliques du porte-filtre peuvent être très chaudes. Rafraîchissez-les dans de l'eau froide.

Rincez le filtre et le porte-filtre avec de l'eau et laissez sécher.

Important: nous vous recommandons de rincer le filtre après chaque utilisation.

Obtention d'eau chaude

L'appareil dispose d'une fonction eau chaude séparée qui peut être utilisée pour faire du thé, du chocolat chaud et autres infusions. L'eau chaude est délivrée par la buse spécifique eau chaude (20). Placez un récipient ou une tasse en-dessous de la buse.

- Pour utiliser la fonction eau chaude, tournez le bouton de commande (8) sur la position "Eau chaude" Δ (8b).
- Le voyant du bouton "eau chaude" (3) s'allume.

- Pour stopper l'eau chaude, tournez le bouton de commande (8) sur la position "Attente" (8a).

Important:

- Limitez l'extraction d'eau chaude à 2 litres à chaque utilisation.
- La machine n'est pas conçue pour de grandes quantités de café ou de thé. Plus la quantité d'eau chaude utilisée en une fois est importante, plus elle refroidit.
- Vous pouvez maintenant utiliser l'eau recueillie pour la préparation de votre boisson chaude.

Remarques:

- Après 2 minutes d'utilisation continue d'eau chaude, la machine désactive automatiquement la fonction eau chaude. Les voyants lumineux des boutons "Vapeur" (5) et "Eau chaude" (3) clignotent. Pour revenir à la normale, positionnez le bouton de commande (8) sur la position "Attente" (8a).
- La pompe se met en route pour quelques secondes et émet un bruit, indiquant que l'appareil procède à la purge automatique de la pompe.

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 (16) et remplissez-le si nécessaire (cf page 14 "Le remplissage du réservoir d'eau").
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (11) soit enfiché correctement autour de la buse articulée (9). Pour cela, l'extrémité 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".

- Versez le lait froid dans le pot à cappuccino (ne dépassez pas 1/3 de la capacité totale du pot).
- Placez le pot sous la buse vapeur (9).
- 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.
- Sélectionnez la position "Vapeur" (Δ)(8c) avec le bouton de commande (8). Le voyant "Vapeur" (5) clignote puis se fixe.
- 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" (11) 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, stoppez la production de vapeur en plaçant le bouton de commande (8) en mode "Attente" (8a). La pompe se met en route pour quelques secondes et émet un bruit, indiquant que l'appareil procède au refroidissement du système.
- Vous pouvez maintenant dégager le récipient de la buse et utiliser la mousse à votre gré.



Important: pendant la production de vapeur, la buse ne peut être déplacée qu'à l'aide de son anneau de préhension.

Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse elle-même et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait (cf. paragraphe "Nettoyage et entretien" ci-après). Cette opération empêche tout risque de proliférations microbiennes.

Conseil: lorsqu'il n'est pas utilisé, l'embout "Spécial Cappuccino" peut être rangé dans le bac de rangement des accessoires (14).

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

Remarque: après 5 minutes d'utilisation continue de la fonction vapeur, l'appareil la désactive automatiquement. Les voyants des boutons "eau chaude" (3) et "Vapeur" (5) s'allument. Quand cela se produit, repositionnez le bouton de commande (8) sur la position "Attente" (8a).

Si après production de vapeur vous souhaitez passer en mode "Expresso", l'appareil opère une purge automatique du système. Ceci est tout à fait normal et permet l'obtention d'un expresso de bonne qualité.

Indicateur de niveau d'eau

- L'eau collectée dans le bac de récupération (13) provient de 2 endroits :
 - 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 système, ceci pour 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 groupe distributeur, le bac de récupération est susceptible de se remplir assez rapidement.

- Il est important de vérifier en permanence le flotteur d'indication de niveau d'eau. Dès que l'inscription "PLEIN" apparaît, retirez simultanément la grille-égouttoir (12) le bac de récupération de liquide (13), puis videz-le. 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"

L'opération s'effectue le porte-filtre (19) retiré.

- Videz entièrement le réservoir d'eau (16) et remettez-le en place.
- 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 (21), avec les buses (9) et (20) placées à l'intérieur.

- Mettez l'appareil sous tension. Vérifiez que le bouton de commande (8) est en position "Attente" (8a).
 - Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1).
 - Attendez que tous les voyants du panneau de commandes soient allumés.
 - Appuyez sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses et maintenez-le appuyé.
 - Lorsque 1/4 de la solution présente dans le réservoir s'est écoulée dans le récipient, relâchez le bouton 1 ou 2 tasses.
 - Placez le bouton de commande (8) sur la position "Vapeur" (8c). Et laissez sortir la vapeur pendant environ 1 minute.
 - Repositionnez le bouton de commande (8) en position "Attente" (8a).
 - Tournez le bouton de commande (8) sur la position "Eau chaude" (8b) et laissez couler le liquide sans aller jusqu'au vidage complet du réservoir.
 - Repositionnez le bouton de commande (8) en position "Attente" (8a).
 - Retirez le récipient .
 - Retirez le réservoir d'eau (16). Rincez le efficacement. Et remplissez le à nouveau avec de l'eau fraîche.
 - Remettez-le en place.
 - Repositionnez le récipient vidé sur la grille égouttoir, avec les buses insérées à l'intérieur.
 - Rincez la machine en répétant successivement les 3 étapes précédentes.
- Important:** n'immergez jamais l'appareil ou la prise et son cordon dans quelque liquide que ce soit.



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 des filtres (24, 25) et du porte-filtre (19)

- 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 (29) 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 (21)

- Nettoyez régulièrement le siège du groupe distributeur à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau ou humide 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.

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.

Nettoyage des buses articulées (9) et (20)

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

Les buses articulées:

- Nettoyez le tube métallique des buses articulées avec un chiffon humide non abrasif.
- Débouchez - si nécessaire - les conduits interne de passage des buses ainsi que les trous aux extrémités des embouts. Pour cela faites passer l'aiguille épaisse de l'outil nettoyage (29) fournie à cet effet.



Prenez soin de ne pas endommager les embouts.

- Nettoyage à l'eau chaude des conduites
 - a) Dirigez les buses vers le centre de la grille-égouttoir (12).
 - b) Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1). Attendez que tous les voyants soient allumés.
 - c) Positionnez le bouton de commande (8) sur la position "Eau chaude" (8b) et attendez 10 secondes. Puis basculez le bouton sur la position "Vapeur" (8c) et attendez 10 secondes avant de le repositionner sur la position "Attente" (8a).
 - d) Le jet doit sortir des buses.
- Si les buses s'avéraient être bouchées, il est possible de dévisser chaque buse grâce à l'empreinte de l'outil de nettoyage (29).



- Faites-les tremper dans un récipient d'eau toute la nuit afin de ramollir les résidus.
- Remontez soigneusement les buses.

Important: nous vous recommandons de nettoyer la buse vapeur et son embout "Spécial Cappuccino" après chaque préparation de mousse de lait.

- L'embout "Spécial Cappuccino" (11) : Retirez l'embout (11) de la buse (9) en le tirant vers le bas et trempez-le dans de l'eau chaude. Pour les autres parties, pratiquez le nettoyage comme décrit précédemment.
- Remontez ensuite soigneusement l'embout (11) sur la buse (9).



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

Nettoyage du réservoir d'eau (16)

- 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 (12) et du bac de récupération de liquide (13)

- Pensez à vérifier régulièrement l'indicateur de niveau d'eau.
- Retirez la grille-égouttoir, le bac de récupération de liquide, 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, tirez légèrement sur les encoches latérales situés de part et d'autre à l'extérieur du bac de récupération.



Nettoyage du corps de l'appareil (17) et du plateau chauffe-tasses (23)

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

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 est d'allumer votre machine au moins une demi-heure avant de faire du

café et de disposer les tasses sur le plateau-chauffe-tasses (23). 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 (20). Attention toutefois à 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 n'oppose pratiquement pas 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.

Puissance : 1100 W

Tension : 230 V - 50 Hz

Pression de pompe : 1 900 kPa (19 bars)

Capacité utile du réservoir : 2,2 litres

Poids : 9,2 kg

Dimensions : L 275 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.



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 soit éclairé.
	L'appareil est sous tension mais cesse de fonctionner.	La sécurité thermique s'est déclenchée due à la surchauffe de la pompe. Désactivez la machine et laissez-la refroidir durant 30 à 60 minutes.
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 14).
	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 21).

Anomalie	Cause	Solution
Le café coule sur les flans du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas assez serré dans le groupe distributeur.	Serrez plus fortement le porte-filtre dans le groupe distributeur.
	Les bords de la dosette papier dépassent du filtre.	Centrez la dosette et repliez les bords à l'intérieur du filtre.
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 porte-filtre est mal installé.	Remettez correctement le porte-filtre en place (cf. page 16).
Le lait n'est pas assez émulsionné.	Il n'y a pas assez de vapeur.	La buse vapeur est obstruée (cf. paragraphe "Nettoyage et entretien" page 23).
	Le lait n'est pas frais et froid.	Reportez-vous au paragraphe "Obtention de vapeur" page 19.
Il n'y a pas d'eau ou de vapeur.	L'appareil n'est pas sous tension.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit relié à une prise de courant et que le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (1) soit allumé.
	Le réservoir d'eau (16) est vide.	Reportez-vous au paragraphe "Remplissage du réservoir d'eau" page 14.
	Le bouton rotatif de commande (8) n'est pas positionné sur "Eau chaude" (8b) ou "Vapeur" (8c).	Tournez le bouton de commande sur la position "Eau chaude" (8b) ou "Vapeur" (8c).
	La buse vapeur est obstruée.	Utilisez l'outil de nettoyage (29) pour nettoyer l'orifice. Si la buse vapeur est toujours obstruée, retirez l'embout à l'aide de l'empreinte au centre de l'outil de nettoyage (29) (cf. paragraphe "Nettoyage et entretien" page 23).

Anomalie	Cause	Solution
Le café n'est pas assez chaud.	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.	La mouture n'est pas assez tassée dans le filtre.	Tassez légèrement le café avec le tasse-mouture (27b).
	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 plage de fonctionnement n'est pas indiquée "Optimale" par le manomètre.	Reportez-vous au paragraphe "Manomètre" page 8.
Le café coule trop vite.	La mouture est trop grossière.	Assurez-vous que la mouture soit appropriée (cf. page 25).
	Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre.	Reportez-vous au paragraphe "Préparation d'un expresso" page 15.
	La mouture n'a pas assez été tassée.	

Anomalie	Cause	Solution
Pas de crème.	La mouture n'est pas assez tassée.	Reportez-vous au paragraphe "Préparation d'un expresso" page 15.
	La mouture est trop grossière.	Assurez-vous que la mouture soit appropriée (cf. page 25).
	Le café moulu n'est pas assez frais.	Le café pré-moulu ne doit pas être conservé au delà d'une semaine.
	Les orifices du filtre sont obstrués.	Utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage (29) afin de nettoyer les orifices (cf. paragraphe "Nettoyage et entretien" page 23).
La pompe fait un bruit anormal.	Le réservoir d'eau est vide.	Remettez de l'eau dans le réservoir (cf page 14).
	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 21).
	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).

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 19 "obtention de vapeur".

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Préparez les expresso et versez 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 (± 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'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

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.

Les recettes avec alcool***Le Café Brésilien (2 personnes)**

Ingrédients :

- 2 expresso
- 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 expresso
- 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 espresso
- 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 espresso
- 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.

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 espresso
- 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 espresso
- 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 espresso.
3. Garnissez de lait moussieux chaud.



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



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

Les recettes avec alcool*

Le Café Bianca (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Le Café Grand Marnier (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 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 espresso.
3. Garnissez de crème fouettée et saupoudrez de zeste d'orange.



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

