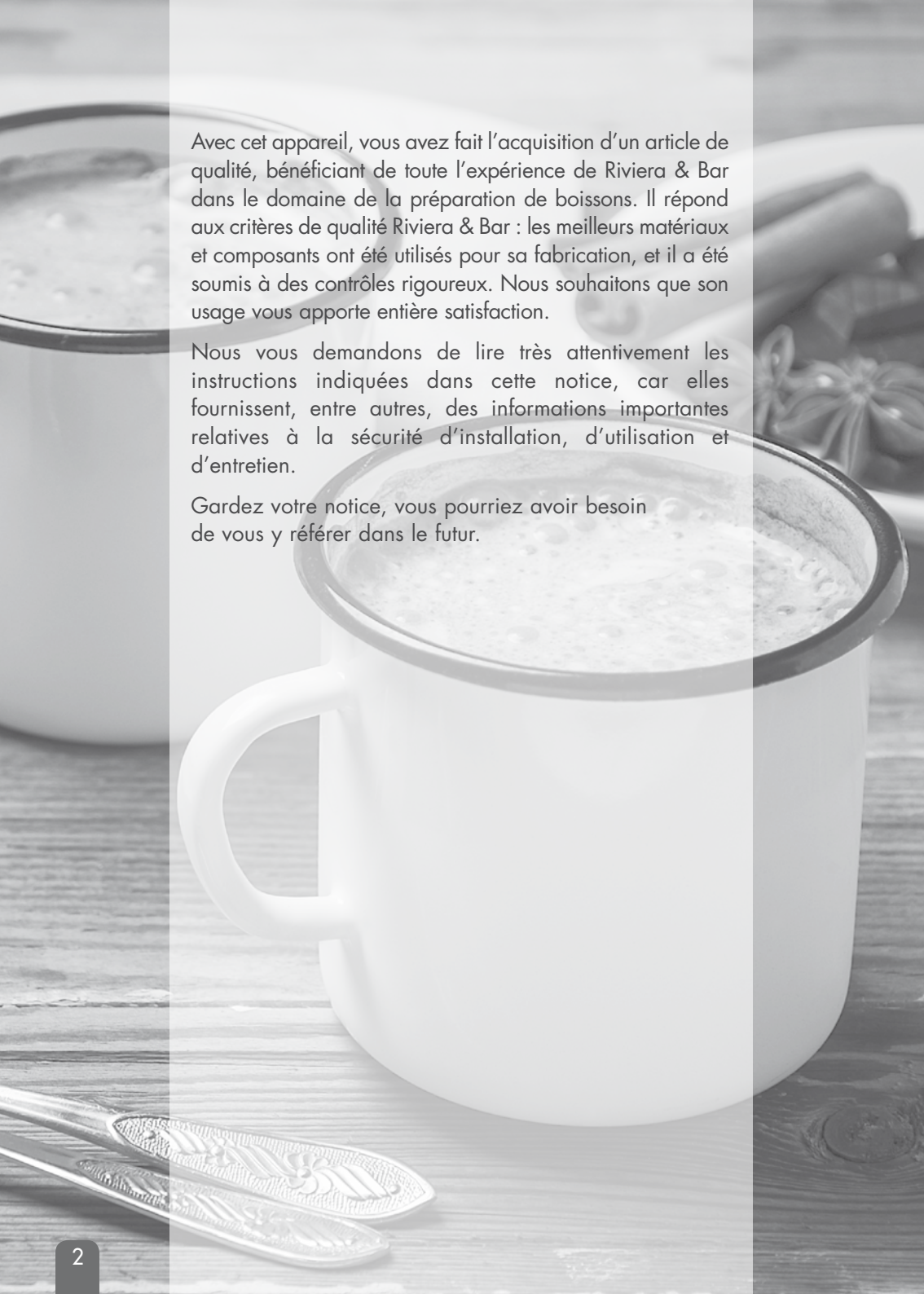


notice d'utilisation

Chocolatière & Emulsionneur induction inox
bcl 540



riviera & bar
objets d'art culinaire



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la préparation de boissons. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

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

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

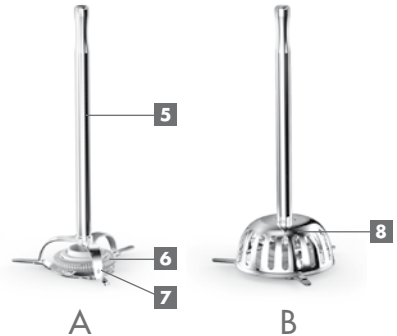
sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9
MONTAGE / DÉMONTAGE	10
MISE EN SERVICE	11
A. INFORMATIONS GÉNÉRALES	11
B. FONCTION CHOCOLAT CHAUD	11
C. FONCTION LAIT CHAUD	12
D. FONCTIONS ÉMULSION DE LAIT CHAUDE ET ÉMULSION DE LAIT FROIDE	13
MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	14
SYSTEME DE SÉCURITÉ	14
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	
NETTOYAGE APRÈS UTILISATION	
GUIDE DE DÉPANNAGE	17
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	18
ENVIRONNEMENT	18
ACCESSOIRES	18
GARANTIE	18
IDÉES RECETTES	19

description du produit



4a 4b 4c 4d



A B

- 1** Couvercle
- 2** Pot à lait
- 3** Base chauffante
- 4** Panneau de commande
 - 4a** Bouton "Chocolat chaud"  - voyant rouge
 - 4b** Bouton "Lait chaud"  - voyant rouge
 - 4c** Bouton "Emulsion de lait" :
 - "Chaude"  - voyant rouge
 - "Froide"  - voyant bleu
 - 4d** Bouton "STOP" - voyant rouge
- 5** Tige
- 6** Disque mousseur / mélangeur
- 7** Support
- 8** Dôme chocolat
- A** Fouet à lait
- B** Fouet à chocolat



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.



- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Manipuler le pot à lait exclusivement par la poignée.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau du couvercle et du bec verseur.
- Éviter impérativement toute projection et toute entrée d'eau ou de quelque liquide que ce soit à l'intérieur de la base chauffante et au niveau des boutons de commande.
- Utiliser uniquement le pot à lait fourni avec la base chauffante fournie.
- Ne jamais remplir le pot à lait au-delà de sa limite maximale (MAX CHAUFFE = 600 ml en utilisation Chocolat chaud et Lait chaud, et MAX EMULSION = 300 ml en utilisation Emulsion chaude et Emulsion froide). Si le pot à lait est trop rempli, une partie de la préparation peut être éjectée par le bec verseur.
- MISE EN GARDE : toujours utiliser le pot à lait couvercle fermé. Ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en fonction.
- Ne pas remplir le pot à lait par son bec verseur ou lorsqu'il est posé sur sa base chauffante.
- Afin d'éviter tout danger, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au moins de 20 cm des murs.
Ne rien poser sur l'appareil. L'espace au-dessus de celui-ci doit être dégagé.

- **ATTENTION** : s'assurer que l'appareil soit à l'arrêt avant de retirer le pot à lait de sa base.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Cet appareil est exclusivement utilisable avec du lait d'origine animale, des boissons végétales, de l'eau, du chocolat, du café soluble et du lait en poudre. L'usage de tout autre aliment (pralin, noisette, nougat ...) est strictement interdit.
- Ne pas introduire d'objet par les ouvertures du pot à lait.
- Ne pas placer le pot à lait dans un four à micro-ondes ou dans un four.
- S'assurer que la base chauffante et le pot à lait soient complètement secs avant de brancher l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Ne pas débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

avant la première mise en service

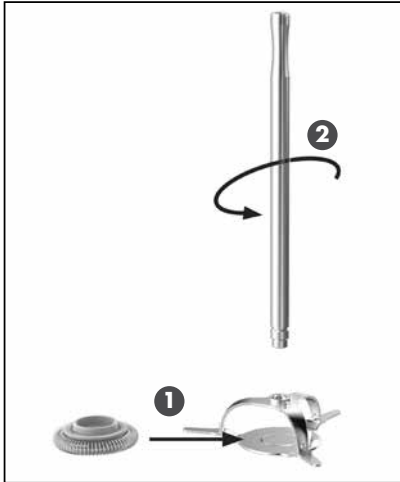
- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 15.

Fouet à lait (A)

Le fouet à lait (A) est utilisé avec les fonctions Lait chaud, Émulsion de lait chaude et Émulsion de lait froide.

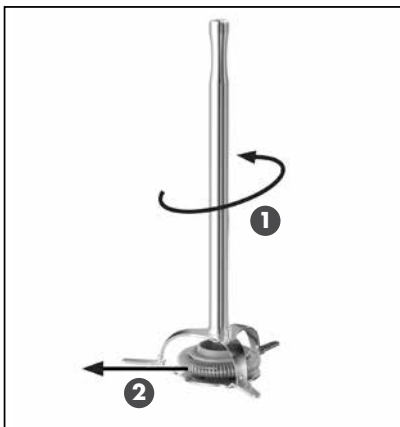
Montage :

1. Insérez le disque mousseur / mélangeur (6) dans le support (7), la cavité du disque dirigée vers le haut.
2. Vissez la tige (5) dans le support jusqu'en butée. Le disque mousseur / mélangeur se retrouve ainsi positionné dans le support de façon mobile.



Démontage :

1. Dévissez la tige (5) du support (7).
2. Retirez le disque mousseur / mélangeur (6) du support.

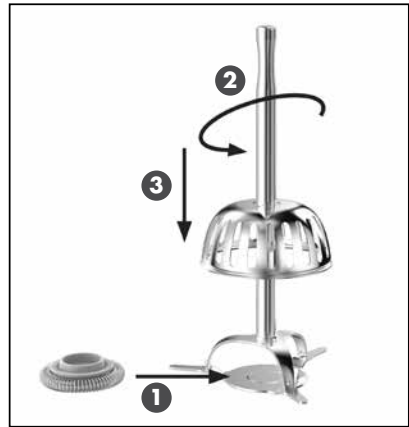


Fouet à chocolat (B)

Le fouet à chocolat (B) est exclusivement utilisé avec la fonction Chocolat chaud.

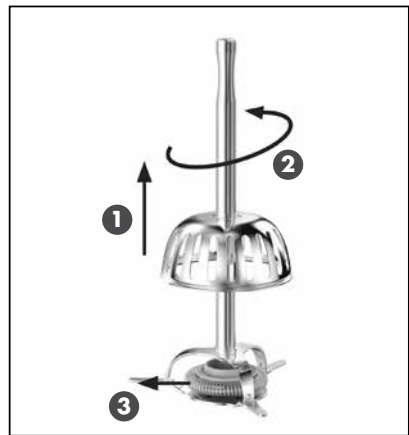
Montage :

1. Insérez le disque mousseur / mélangeur (6) dans le support (7), la cavité du disque dirigée vers le haut.
2. Vissez la tige (5) dans le support jusqu'en butée. Le disque mousseur / mélangeur se retrouve ainsi positionné dans le support de façon mobile.
3. Faites passer le dôme chocolat (8) par la tige, glissez-le jusqu'en butée. Le retentissement d'un "Clic" vous assure la bonne mise en place du dôme.



Démontage :

1. Soulevez le dôme chocolat (8) et retirez-le de la tige (5).
2. Dévissez la tige du support (7).
3. Retirez le disque mousseur / mélangeur (6) du support.



A. Informations générales

Cet appareil est destiné à la préparation de chocolat chaud, lait chaud, émulsion de lait chaude ou froide, et de boissons à base de café soluble ou lait en poudre. Vous serez assuré(e) de réaliser en un tour de main les boissons suivantes :

- Chocolat chaud
- Café latte
- Latte macchiato
- Espresso macchiato
- Cappuccino
- Chaï tea latte
- Café glacé
- Cappuccino frappé
- Chocolat mousseux froid
- ... et bien d'autres encore !

Vous pouvez réaliser vos boissons à partir :

- de lait frais ou de lait longue conservation d'origine animale (vache, chèvre, brebis, etc.),
- de lait avec différentes teneurs en matières grasses (lait entier, demi-écrémé, écrémé),
- de laits spécialisés (croissance, sans lactose),
- de boissons végétales.

En fonction du type de lait ou de boissons végétales utilisé, la qualité et le volume de mousse obtenus seront différents.

Afin de vous assurer de meilleurs résultats, utilisez des aliments liquides froids sortant directement de votre réfrigérateur.



Remarques importantes

Il est impératif de respecter les niveaux maximum et minimum :

- en remplissant le pot à lait au-delà du niveau maximum (300 ou 600 ml selon la fonction), vous risquez de faire déborder le lait et de provoquer des brûlures sérieuses.
- en restant sous le niveau minimum (200 ml), l'appareil risque de ne pas démarrer et de se mettre en sécurité manque de lait (voir rubrique "Système de sécurité" en page 14).

B. Fonction Chocolat chaud



A NOTER

Tous les types de laits, ainsi que les boissons végétales, sont utilisables.

1. Retirez le pot à lait (2) de la base chauffante (3).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez la base chauffante sur une surface plane, sèche et non glissante.
3. Enlevez le couvercle (1) du pot à lait en le tirant vers le haut.
4. Retirez le fouet du pot à lait.
5. Remplissez le pot à lait avec la quantité souhaitée de lait froid. Le niveau de lait doit impérativement se situer entre les graduations minimale (MIN = 200 ml) et maximale (MAX CHAUFFE = 600 ml).
6. Mettez le fouet à chocolat (B) dans le pot à lait.
7. Incorporez le chocolat dans le pot à lait.

Le dosage s'effectue principalement en fonction de votre goût, en notant que la quantité maximale de chocolat est de 30 g par tranche de 200 ml de lait.



A NOTER

- Vous pouvez utiliser du chocolat sous forme de copeaux, pépites (drops), pistoles (palets) ou carreaux.
- Nous vous recommandons vivement de couper les carreaux de chocolat en 4 morceaux.
- Veillez à ne pas utiliser de chocolat incorporant d'autres ingrédients tels que du nougat, des noisettes, du pralin, etc.
- Le dosage maximum de chocolat est de 90 g pour 600 ml de lait.

8. Fermez le pot à lait avec le couvercle jusqu'en butée.
9. Placez le pot à lait dans la base chauffante.
10. Branchez le cordon d'alimentation. Un bip sonore retentit. Le voyant "STOP" (4d) s'éclaire en continu et les autres voyants (4a) à (4c) clignotent.



A NOTER

Si vous n'avez pas sélectionné le programme de préparation au bout de 2 minutes, l'appareil se met automatiquement en mode économie d'énergie. Tous les voyants s'éteignent, sauf le voyant "STOP" (4d) qui reste éclairé.

Pour sortir de ce mode, appuyez sur le bouton "STOP" (4d). Les voyants (4a) à (4c) clignotent à nouveau et le voyant "STOP" (4d) reste éclairé en continu.

1. Appuyez sur le bouton "Chocolat chaud" (4a). Son voyant s'éclaire en continu et les autres s'éteignent. La préparation démarre peu après.

La durée maximale pour 600 ml de préparation est de 7 minutes environ.

2. Une fois la préparation terminée, 3 signaux sonores retentissent. Le voyant "Chocolat chaud" (4a) s'éteint et le voyant "STOP" (4d) s'éclaire.



A NOTER

- Le système de ventilation de la chauffe induction démarre une fois la préparation terminée. Ceci est tout à fait normal. **Veillez à ne pas débrancher l'appareil pendant la ventilation.**

- A tout moment durant le cycle de préparation, il est possible de stopper manuellement le fonctionnement de votre appareil en appuyant sur le bouton "STOP" (4d). Selon le cas, la ventilation se met en route.

13. Retirez le pot à lait de la base chauffante en vous assurant de le manipuler uniquement par la poignée pour éviter tout risque de brûlures.
14. Enlevez le couvercle, puis le fouet à chocolat (B) en tenant le haut de la tige (5).
15. Le chocolat chaud est maintenant prêt à être servi.
16. Une fois le système de ventilation terminé, débranchez le cordon d'alimentation ou démarrez une nouvelle préparation.



Remarques importantes

- Attendez la fin de la ventilation avant de commencer une nouvelle préparation.
- Nettoyez le pot à lait et assurez-vous qu'il soit à température ambiante avant toute nouvelle préparation.

C. Fonction Lait chaud



A NOTER

Tous les types de laits, ainsi que les boissons végétales, sont utilisables.

1. Suivez les points 1 à 4 du paragraphe "Fonction Chocolat chaud".
2. Remplissez le pot à lait (2) avec la quantité souhaitée de lait froid. Le niveau de lait doit impérativement se situer entre les graduations minimale (MIN = 200 ml) et maximale (MAX CHAUFFE = 600 ml).
3. Mettez le fouet à lait (A) dans le pot à lait. **Le dôme chocolat (8) ne doit pas être utilisé pour la fonction Lait chaud.**



A NOTER

Il est également possible de préparer des boissons à base de café soluble, lait en poudre et préparation instantanée cappuccino.

Dans ce cas, remplacez le lait par de l'eau froide en respectant les graduations minimale et maximale.

Une fois le fouet à lait (A) mis dans le pot, ajoutez 2 à 3 cuillères à café de café soluble, de poudre de lait ou de préparation instantanée cappuccino par tranche de 200 ml d'eau.

4. Fermez le pot à lait avec le couvercle (1) jusqu'en butée.
5. Placez le pot à lait dans la base chauffante (3).
6. Branchez le cordon d'alimentation. Un bip sonore retentit. Le voyant "STOP" (4d) s'éclaire en continu et les autres voyants (4a) à (4c) clignotent.



A NOTER

Si vous n'avez pas sélectionné le programme de préparation au bout de 2 minutes, l'appareil se met automatiquement en mode économie d'énergie. Tous les voyants s'éteignent, sauf le voyant "STOP" (4d) qui reste éclairé.

Pour sortir de ce mode, appuyez sur le bouton "STOP" (4d). Les voyants (4a) à (4c) clignotent à nouveau et le voyant "STOP" (4d) reste éclairé en continu.

7. Appuyez sur le bouton "Lait chaud" (4b). Son voyant s'éclaire en continu et les autres s'éteignent. La préparation démarre peu après.

La durée maximale pour 600 ml de préparation est de 6 minutes environ.

8. Une fois la préparation terminée, 3 signaux sonores retentissent. Le voyant "Lait chaud" (4b) s'éteint et le voyant "STOP" (4d) s'éclaire.



A NOTER

- Le système de ventilation de la chauffe induction démarre une fois la préparation terminée. Ceci est tout à fait normal. **Veillez à ne pas débrancher l'appareil pendant la ventilation.**

- A tout moment durant le cycle de préparation, il est possible de stopper manuellement le fonctionnement de votre appareil en appuyant sur le bouton "STOP" (4d). Selon le cas, la ventilation se met en route.

9. Retirez le pot à lait de la base chauffante en vous assurant de le manipuler uniquement par la poignée pour éviter tout risque de brûlures.
10. Enlevez le couvercle, puis le fouet à lait (A) en tenant le haut de la tige (5).
11. La préparation est maintenant prête à être servie.
12. Une fois le système de ventilation terminé, débranchez le cordon d'alimentation ou démarrez une nouvelle préparation.



Remarques importantes

- Attendez la fin de la ventilation avant de commencer une nouvelle préparation.
- Nettoyez le pot à lait et assurez-vous qu'il soit à température ambiante avant toute nouvelle préparation.

D. Fonctions Emulsion de lait chaude et Emulsion de lait froide



A NOTER

Les laits d'origine animale (vache, chèvre, brebis...) y compris le lait sans lactose, et certaines boissons végétales dont celles à base de légumineuses (ex. soja) donnent les meilleurs résultats.

1. Suivez les points 1 à 4 du paragraphe "Fonction Chocolat chaud".
2. Remplissez le pot à lait (2) avec la quantité souhaitée de lait froid. Le niveau de lait doit impérativement se situer entre les graduations minimale (MIN = 200 ml) et maximale (MAX EMULSION = 300 ml).
3. Mettez le fouet à lait (A) dans le pot à lait. **Le dôme chocolat (8) ne doit pas être utilisé pour les fonctions Emulsion.**



A NOTER

Il est également possible de préparer une émulsion de lait chaude ou froide avec du chocolat / cacao en poudre (sucré ou non sucré). Dans ce cas, une fois le fouet (A) remis dans le pot à lait, ajoutez 2 à 3 cuillères à café de chocolat / cacao en poudre.

4. Fermez le pot à lait avec le couvercle (1) jusqu'en butée.
5. Placez le pot à lait dans la base chauffante (3).
6. Branchez le cordon d'alimentation. Un bip sonore retentit. Le voyant "STOP" (4d) s'éclaire en continu et les autres voyants (4a) à (4c) clignotent.



A NOTER

Si vous n'avez pas sélectionné le programme de préparation au bout de 2 minutes, l'appareil se met automatiquement en mode économie d'énergie. Tous les voyants s'éteignent, sauf le voyant "STOP" (4d) qui reste éclairé.

Pour sortir de ce mode, appuyez sur le bouton "STOP" (4d). Les voyants (4a) à (4c) clignotent à nouveau et le voyant "STOP" (4d) reste éclairé en continu.

7. Pour une émulsion de lait chaude :
- Appuyez sur le bouton "Emulsion de lait" (4c). Son voyant rouge s'éclaire en continu et les autres s'éteignent. La préparation démarre peu après.

La durée maximale pour 300 ml de préparation est de 3 minutes 30 environ.

Pour une émulsion de lait froide :

- Restez appuyé au moins 2 secondes sur le bouton "Emulsion de lait" (4c). Son voyant bleu s'éclaire en continu et les autres s'éteignent. La préparation démarre peu après.

La durée maximale pour 300 ml de préparation est de 2 minutes.

8. Une fois la préparation terminée, 3 signaux sonores retentissent. Le voyant "Emulsion de lait" (4c) s'éteint et le voyant "STOP" (4d) s'éclaire.



A NOTER

- Le système de ventilation de la chauffe induction (en fonction Emulsion chaude) démarre une fois la préparation terminée. Ceci est tout à fait normal. **Veillez à ne pas débrancher l'appareil pendant la ventilation.**

- A tout moment durant le cycle de préparation, il est possible de stopper manuellement le fonctionnement de votre appareil en appuyant sur le bouton "STOP" (4d). Selon le cas, la ventilation se met en route.

9. Retirez le pot à lait de la base chauffante en vous assurant de manipuler le pot uniquement par la poignée pour éviter tout risque de brûlures.
10. Enlevez le couvercle, puis le fouet à lait (A) en tenant le haut de la tige (5).
11. Le lait et sa mousse sont maintenant prêts à être servis.

12. Une fois le système de ventilation terminé, débranchez le cordon d'alimentation ou démarrez une nouvelle préparation.



Remarques importantes

- Attendez la fin de la ventilation avant de commencer une nouvelle préparation.
- Nettoyez le pot à lait et assurez-vous qu'il soit à température ambiante avant toute nouvelle préparation.

mode économie d'énergie

Dans un souci d'économie d'énergie, au bout de 2 minutes de non-utilisation, tous les voyants s'éteignent, sauf le voyant "STOP" (4d).

Pour sortir de ce mode, appuyez sur le bouton "STOP" (4d). Les voyants (4a) à (4c) clignotent à nouveau et le voyant "STOP" (4d) reste éclairé en continu.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché.

système de sécurité

La Chocolatière & Emulsionneur induction inox est équipée d'un système de sécurité qui s'enclenche pendant le cycle de préparation dans les cas suivants :

- si le pot à lait (2) n'a pas été placé dans la base chauffante (3),
- si le fouet (A)/(B) n'a pas été mis dans le pot à lait ou s'il a été mal positionné,
- si le disque mousser / mélangeur (6) se bloque,
- s'il n'y a pas suffisamment de lait ou d'eau dans le pot à lait.

L'appareil s'arrête alors de fonctionner. Des signaux sonores répétitifs retentissent et le bouton "STOP" (4d) clignote.

Recherchez la cause de cet arrêt (cf. guide de dépannage en page 17) et une fois le problème résolu, appuyez sur le bouton "STOP" (4d). Celui-ci reste éclairé en continu et les autres voyants (4a) à (4c) clignotent.

Attendez la fin de la ventilation avant de relancer votre programme.

sécurité surchauffe

La Chocolatière & Emulsionneur induction inox est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si une chauffe anormale se produit.

Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.

Débranchez-le et laissez-le complètement refroidir pendant au minimum 45 minutes avant de rebrancher.

nettoyage et entretien

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas la base chauffante (3) et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Toutes les pièces sont compatibles lave-vaisselle (casse supérieure), excepté la base chauffante.
- Ne lavez jamais l'extérieur de la base chauffante à l'eau courante.
- L'intérieur de la base chauffante et le panneau de commande (4) ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Démontez le fouet (A)/(B).
2. Lavez le couvercle (1), le pot à lait (2), la tige (5), le disque mousseur / mélangeur (6), le support (7) et le dôme chocolat (8) à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis séchez-les avec un chiffon doux.
3. Réassemblez le tout.

Remarque importante

Veillez à manipuler et à nettoyer délicatement le support (7) de manière à ne pas le déformer.

Nettoyage après utilisation

Nettoyez les pièces après chaque utilisation.

1. Démontez le fouet (A)/(B).
2. Ôtez le joint se trouvant autour du couvercle (1).
3. Lavez le couvercle, son joint, le pot à lait (2), la tige (5), le support (7) et le dôme chocolat (8) à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez et séchez correctement.
4. Lavez le disque mousseur / mélangeur (6) à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à poils synthétiques souples. Assurez-vous qu'aucun résidu alimentaire ne soit logé dans les spires du disque.

Remarque importante

Veillez à manipuler et à nettoyer délicatement le support (7) de manière à ne pas le déformer.

5. Réassemblez le fouet (A)/(B) et remettez avec soin le joint sur le couvercle en vous assurant que son rebord large soit orienté vers le haut du couvercle (la face intérieure étant le côté lisse).

6. L'intérieur et l'extérieur de la base chauffante (3) se nettoient avec un chiffon doux et très légèrement humide. Essuyez soigneusement.

Rangement

1. Assurez-vous que la Chocolatière & Emulsionneur induction inox soit éteinte, propre et sèche avant de la ranger.
2. Assurez-vous que le fouet à chocolat (B), le pot à lait (2) et le couvercle (1) soient correctement assemblés.
4. Placez le pot à lait dans la base chauffante (3) en position verticale.

guide de dépannage

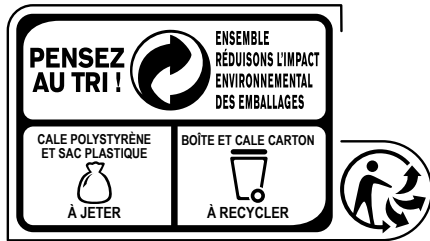
anomalies	solutions
L'appareil ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le cordon d'alimentation soit bien branché à la prise murale.• Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise.• Si nécessaire, réenclenchez le disjoncteur.
La préparation de boisson ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none">• Sortez du mode économie d'énergie en appuyant sur le bouton "STOP" (4d).
Le programme sélectionné ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le pot à lait (2) soit placé dans la base chauffante (3).• Assurez-vous que le fouet (A)/(B) ait été mis dans le pot à lait et qu'il soit correctement positionné.• Vérifiez qu'aucun élément ne bloque le disque mousser / mélangeur (6) et ne l'empêche de tourner normalement.• Assurez-vous qu'il y ait suffisamment de liquide dans le pot à lait (MIN = 200 ml).
De la préparation déborde du couvercle.	<ul style="list-style-type: none">• Respectez les quantités maximales selon le programme utilisé.• Positionnez correctement le joint du couvercle (1).• Nettoyez le joint du couvercle.• Fermez le couvercle sur le pot à lait (2) jusqu'en butée.
Le lait ou la boisson végétale ne mousse pas ou pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le fouet à lait (A) ne soit ni déformé ni endommagé et qu'il soit correctement placé dans le pot à lait (2).• Assurez-vous que le disque mousser / mélangeur (6) soit correctement mis en place dans le support (7), la cavité du disque dirigée vers le haut et le disque positionné de manière mobile.• Rincez les différentes pièces du fouet à lait (A) et assurez-vous qu'il soit parfaitement propre et sec avant utilisation.• Nous vous conseillons d'utiliser du lait froid sortant de votre réfrigérateur, et qui n'ait pas encore servi pour l'émulsion ou qui n'ait pas subi de chauffe.

caractéristiques techniques

Puissance :	650 W
Tension :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Poids :	1,7 kg
Dimensions :	L 190 x H 250 x P 140 mm

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr. Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le couvercle, le pot à lait, la tige, le disque mousser / mélangeur, le support, le dôme chocolat, la base chauffante,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

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

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03 88 18 66 18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr. Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

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

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

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

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.





Chocolat chaud gourmand

(1 personne)

Fonction "Chocolat chaud"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 30 g de chocolat pâtissier
- Sucre en poudre (facultatif)
- Éclats de meringue
- Cacao en poudre

1. Versez le lait dans le pot à lait puis placez le fouet à chocolat dans le pot.
2. Coupez les carreaux de chocolat pâtissier en 4 morceaux et mettez-les dans le pot à lait. Refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Chocolat chaud".
4. Versez le chocolat chaud dans une tasse ou un mug.
5. Sucrez à votre goût.
6. Saupoudrez d'éclats de meringue et de cacao en poudre.

Chocolat chaud au caramel beurre salé

(1 personne)

Fonction "Chocolat chaud"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 30 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de caramel au beurre salé
- Chantilly
- Chocolat noir râpé

1. Versez le lait dans le pot à lait puis placez le fouet à chocolat dans le pot.
2. Coupez les carreaux de chocolat en 4 morceaux et mettez-les dans le pot à lait. Refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Chocolat chaud".
4. Versez le chocolat chaud dans une tasse ou un mug, ajoutez le caramel au beurre salé et mélangez.
5. Ajoutez la chantilly et versez une cuillère de caramel beurre salé sur le dessus.
6. Saupoudrez le tout de chocolat râpé.

Chocolat chaud à la menthe

(2 personnes)

Fonctions "Chocolat chaud" et "Emulsion de lait chaude"

Ingrédients

- 400 ml de lait
- 60 g de chocolat
- 2 cuillères à soupe de sirop de menthe
- Vermicelles

1. Versez 200 ml de lait dans le pot à lait puis placez le fouet à chocolat dans le pot.
2. Coupez les carreaux de chocolat en 4 morceaux et mettez-les dans le pot à lait. Refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Chocolat chaud".
4. Dans 2 tasses ou mugs, versez 1 cuillère à soupe de sirop de menthe par tasse.
5. Répartissez le chocolat chaud dans les tasses et mélangez.
6. Lavez le pot à lait et essuyez-le soigneusement. Assurez-vous qu'il soit à température ambiante avant réutilisation.
7. Versez les 200 ml de lait restant dans le pot à lait et mettez le fouet à lait dans le pot (sans le dôme chocolat).
8. Lancez le programme "Emulsion de lait chaude".
9. Déposez la mousse de lait jusqu'en haut des tasses ou mugs et saupoudrez de vermicelles colorés.

Chocolat viennois

(1 personne)

Fonction "Chocolat chaud"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 30 g de chocolat
- Chantilly
- Coulis de chocolat
- Cacao en poudre
- Sucre (facultatif)

1. Versez le lait dans le pot à lait puis placez le fouet à chocolat dans le pot.
2. Coupez les carreaux de chocolat en 4 morceaux et mettez-les dans le pot à lait. Refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Chocolat chaud".
4. Versez le chocolat chaud dans une tasse ou un mug. Sucrez selon vos goûts.
5. Ajoutez la chantilly, déposez un fin coulis de chocolat et saupoudrez de cacao en poudre.

Chocolat chaud épicé

(1 personne)

Fonction "Chocolat chaud"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 30 g de copeaux de chocolat au lait
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1/4 de cuillère à café de cannelle
- Sucre (facultatif)

1. Versez le lait dans le pot à lait puis placez le fouet à chocolat dans le pot.
2. Mettez les copeaux de chocolat dans le pot à lait et refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Chocolat chaud".
4. Versez le chocolat chaud dans une tasse ou un mug.
5. Ajoutez le piment de Cayenne et la cannelle et sucrez selon vos goûts.

Chocolat chaud au lait de coco

(2 personnes)

Fonctions "Chocolat chaud" et "Emulsion de lait chaude"

Ingrédients

- 400 ml de lait de coco
- 200 ml de lait demi-écrémé
- 60 g de chocolat noir
- 4 cuillères à soupe de sirop d'Agave
- Éclats de noix de pécan
- Cacao en poudre

1. Versez le lait de coco dans le pot à lait puis placez le fouet à chocolat dans le pot.
2. Coupez les carreaux de chocolat en 4 morceaux et mettez-les dans le pot à lait. Refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Chocolat chaud".
4. Versez le chocolat chaud dans 2 tasses ou mugs.
5. Ajoutez le sirop d'Agave et mélangez.
6. Lavez le pot à lait et essuyez-le soigneusement. Assurez-vous qu'il soit à température ambiante avant réutilisation.
7. Versez le lait demi-écrémé dans le pot à lait et mettez le fouet à lait dans le pot (sans le dôme chocolat).
8. Lancez le programme "Emulsion de lait chaude".
9. Déposez la mousse de lait jusqu'en haut des tasses ou mugs et parsemez votre préparation avec les éclats de noix de pécan et le cacao en poudre.

Caffè latte

(2 personnes)

Fonction "Lait chaud"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- Café expresso
- Sucre en poudre (facultatif)

1. Faites chauffer du lait en lançant le programme "Lait chaud".
2. Dans 2 tasses ou mugs, faites couler directement un double café expresso (80 à 100 ml) par tasse.
3. Répartissez le lait chaud dans chacune des tasses et sucrez selon vos goûts.

Lait chaud à la vanille

(1 personne)

Fonction "Lait chaud"

Ingrédients

- 300 ml de lait
- Sirop de vanille

1. Faites chauffer le lait en lançant le programme "Lait chaud".
2. Versez du sirop de vanille dans un verre haut, puis le lait chaud et mélangez.



Chai tea latte

(2 personnes)

Fonction "Emulsion de lait chaude"

Ingrédients

- 300 ml de lait
- 600 ml d'eau
- 9 g de thé noir
- 12 graines de poivre
- 3 bâtons de cannelle brisés en morceaux
- 2 lamelles de gingembre
- 12 gousses de cardamome
- 3 clous de girofle
- 3 étoiles de badiane
- Sucre en poudre (facultatif)

1. Dans une théière Riviera & Bar BTH 530, BTH670 (ou autres modèles équivalents), faites infuser 9 g de thé noir dans 600 ml d'eau.
2. Une fois l'infusion terminée, arrêtez le programme de la théière. Retirez les feuilles de thé du panier à thé et rincez-le abondamment. Déposez-y les graines de poivre, les brisures de cannelle, les lamelles de gingembre, les gousses de cardamome, les clous de girofle et les étoiles de badiane.
3. Remettez le panier à thé dans la théière contenant le thé noir infusé et lancez le même programme que celui utilisé préalablement pour l'infusion du thé.
4. Lorsque le cycle d'infusion est terminé, la théière bascule automatiquement en maintien au chaud. Laissez les épices dans la théière pendant 20 à 30 minutes selon vos goûts.
5. Effectuez une émulsion de lait chaude avec la Chocolatière & Emulsionneur BCL 540.
6. Dans 2 verres hauts, versez le thé épicé jusqu'à la moitié.
7. Versez le lait chaud en retenant la mousse jusqu'aux 3/4 des verres.
8. Sucrez à votre convenance et mélangez.
9. Déposez généreusement la mousse de lait chaude jusqu'en haut des verres.

Capuccino

(2 personnes)

Fonction "Emulsion de lait chaude"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- Café expresso
- Sucre en poudre (facultatif)
- Cacao en poudre

1. Effectuez une émulsion de lait chaude.
2. Dans 2 tasses, déposez la mousse jusqu'aux 2/3.
3. Dans chacune des tasses, faites couler un café expresso directement sur la mousse.
4. Sucrez à votre goût et saupoudrez de cacao en poudre.



Latte Macchiato

(1 personne)

Fonction "Emulsion de lait chaude"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- Café expresso
- Sucre en poudre (facultatif)

1. Effectuez une émulsion de lait chaude.
2. Faites couler un double café expresso (80 à 100 ml) dans un verre haut et versez le lait chaud en retenant la mousse jusqu'aux 3/4 du verre.
3. Déposez généreusement la mousse de lait jusqu'en haut du verre.
4. Saupoudrez de sucre.

Chocolat mousseux froid

(1 personne)

Fonction "Emulsion de lait froide"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 2 à 3 cuillères à café de cacao en poudre (sucré ou non sucré)
- Sucre en poudre (facultatif)
- Copeaux de chocolat

1. Versez le lait dans le pot à lait et mettez le fouet à lait dans le pot.
2. Incorporez le cacao en poudre dans le pot et refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Emulsion de lait froide".
4. Versez la préparation dans un verre haut ou un mug.
Sucrez selon vos goûts.
5. Déposez les copeaux de chocolat sur la mousse.

Cappuccino frappé

(2 personnes)

Fonction "Emulsion de lait froide"

Ingrédients

- 200 ml de lait
- Café expresso
- Sucre en poudre (facultatif)
- Glace pilée
- Poudre de cannelle, de muscade ou copeaux de chocolat

1. Dans 2 verres hauts, faites couler un double café expresso (80 à 100 ml) par verre et sucrez selon vos goûts.
2. Effectuez une émulsion de lait froide.
3. Ajoutez 5 cuillères à soupe de glace pilée dans chacun des verres hauts et mélangez.
4. Déposez la mousse de lait jusqu'en haut des verres.
5. Saupoudrez de cannelle, de muscade ou de copeaux de chocolat.

Café glacé

(2 personnes)

Fonctions "Lait chaud" et "Emulsion de lait froide"

Ingrédients

- 300 ml d'eau
- 4 cuillères à café de café soluble
- 200 ml de lait
- Glaçons
- Sucre en poudre (facultatif)

1. Versez l'eau dans le pot à lait et mettez le fouet à lait dans le pot.
2. Incorporez le café soluble dans le pot et refermez-le avec le couvercle.
3. Lancez le programme "Lait chaud".
4. Versez votre préparation dans 2 verres hauts (environ 150 ml par verre).
Sucrez selon vos goûts et mélangez.
5. Lavez le pot à lait et essuyez-le soigneusement. Assurez-vous qu'il soit à température ambiante avant réutilisation.
6. Versez le lait dans le pot à lait, mettez le fouet à lait dans le pot et refermez ce dernier.
7. Lancez le programme "Emulsion de lait froide".
8. Ajoutez 5 grands glaçons dans chaque verre haut.
9. Déposez la mousse de lait jusqu'en haut des verres.

riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr