

notice d'utilisation

Emulsionneur à lait
automatique
cl 350 a



riviera & bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans 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.

Description du produit	4
Les plus Riviera & Bar	5
Environnement.....	5
Recommandations de sécurité particulières	5
Recommandations de sécurité générales.....	5
Avant la première mise en service	6
Utilisation	6
Nettoyage	9
Caractéristiques techniques	10
Guide de dépannage.....	10
Idées recettes.....	11

description du produit



- | | |
|--|--|
| <p>1 Bouton pour Emulsion froide (voyant dédié bleu)</p> <p>2 Bouton pour Emulsion chaude ou Lait chaud (voyant dédié rouge)</p> <p>3 Pot à lait inox avec revêtement intérieur anti-adhésif</p> <p>4 Couvercle avec joint anti-débordement</p> <p>5 Poignée du couvercle</p> | <p>6 Axe de rotation</p> <p>7 Mélangeur pour lait chaud</p> <p>8 Emulsionneur pour mousse de lait chaude ou froide</p> <p>9 Poignée du pot à lait</p> <p>10 Socle d'alimentation avec enrouleur de cordon</p> |
|--|--|

les "plus" riviera & bar

- Triple fonction : mousse de lait chaude, mousse de lait froide, lait chaud.
- Maxi capacité : 300 ml pour mousse de lait et 500 ml pour lait chaud.
- Maxi rapidité : 2 à 3 minutes pour émulsionner ou chauffer le lait.
- Accessoire 2 en 1 : accessoire émulsionneur transformable en mélangeur.
- Arrêt automatique.

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

- Utiliser l'appareil exclusivement avec du lait ou de l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Utiliser uniquement l'appareil avec le socle fourni.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais dépasser les repères "MAX" correspondants à l'utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- S'assurer que le couvercle est correctement positionné avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne jamais glisser la main, ou quelque ustensile que ce soit, à l'intérieur du pot à lait lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas insérer le pot à lait dans un four à micro-ondes ou dans un four.
- Ne jamais immerger le socle d'alimentation, le pot et le couvercle dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- L'arrêt de l'appareil est automatique, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur l'un des boutons pour stopper l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Saisir uniquement l'appareil par la poignée pour servir : l'appareil et son contenu deviennent très chauds.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant toute manipulation d'aliments
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée

recommandations de sécurité générales

- 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 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 pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- 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 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.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. L'appareil pourrait tomber si un objet s'y accroche.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.

- 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 Centre Service Agréé Riviera & Bar.

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

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels feuillets d'information, tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'émulsionneur.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

N'immergez en aucun cas le socle d'alimentation (10), le pot à lait (3) et le couvercle (4) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Lavez l'ensemble des parties amenées à être en contact du lait avec de l'eau savonneuse. Rincez-les correctement afin de vous assurer qu'il ne reste plus de trace de détergent.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches et que le cordon d'alimentation est débranché.

utilisation

- Posez l'appareil sur un plan de travail ou une table et assurez-vous qu'il soit stable.



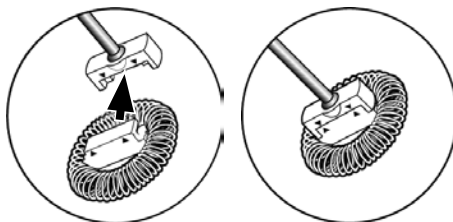
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas branché à la prise secteur.

Préparation de mousse de lait

1. Tournez le couvercle (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.



2. S'il n'est pas encore en place, clipsez l'émulsionneur (8) sur le mélangeur (7) en faisant correspondre, face à face, les 4 triangles de positionnement.



3. Versez la quantité de lait souhaitée dans le pot à lait (3).



🔍 A NOTER

Remplissez le pot à lait (3) au minimum de 100 ml (repère MIN) et au maximum de 300 ml (repère 300 MAX).

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

Il est possible que le lait chaud déborde si une quantité trop importante est versée dans le pot à lait (3). Respectez impérativement les repères dédiés.

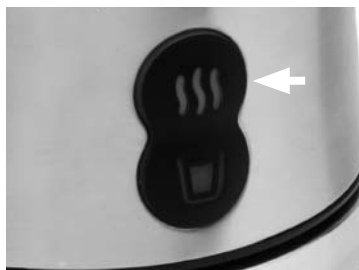
4. Repositionnez le couvercle (4) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.



5. Placez le pot à lait (3) sur le socle d'alimentation (10).
6. Branchez le cordon d'alimentation et, selon la boisson désirée, appuyez sur :
- Le bouton pour émulsionner à froid (1) : le voyant s'éclaire en bleu.



- Le bouton pour émulsionner à chaud (2). Le voyant s'éclaire en rouge.



7. Selon le volume de lait versé et le type d'émulsion (froide ou chaude), la durée de traitement varie. La préparation s'arrête automatiquement. Le voyant s'éteint indiquant que le lait s'est transformé en une généreuse et onctueuse mousse.

REMARQUE IMPORTANTE

La préparation peut être interrompue manuellement en appuyant sur le bouton préalablement sélectionné.

8. Après avoir terminé la préparation, tournez le couvercle (4) et soulevez-le.



REMARQUE IMPORTANTE

En ouvrant le couvercle (4), soyez particulièrement prudent : la préparation chaude contenue dans le pot à lait (3) peut partiellement être projetée au-dehors.

A NOTER

Tout le lait n'est jamais entièrement émulsionné. Ceci est normal et dépend de la quantité ainsi que du type de lait utilisé.

9. Versez la mousse de lait dans le(s) récipient(s) prévu(s) à cet effet (tasse, verre...) en prenant garde de ne pas y laisser couler le lait liquide résiduel. Si nécessaire, utilisez une cuillère pour la prélever directement.



A NOTER

Sucrez votre café ou votre chocolat avant d'y déposer la mousse de lait. Sinon, le sucre détériore la mousse de lait et forme des alvéoles.

Pensez à utiliser une cuillère en matière plastique pour extraire la mousse. Un ustensile en métal pourrait endommager le revêtement intérieur.

REMARQUE IMPORTANTE

Avant toute nouvelle utilisation (émulsion chaude, froide ou chauffe de lait), attendez 2 à 4 minutes pour laisser reposer le moteur et refroidir l'appareil.

CONSEIL DE PRÉPARATION

- La mousse de lait est différente selon l'emploi du type de lait (vache, chèvre, brebis, amandes, soja...), sa nature (frais, stérilisé UHT...) et sa température d'utilisation.

A NOTER

Le lait d'avoine et de riz ne s'émulsionnent quasiment pas.

- La plus belle mousse est obtenue avec du lait de vache stérilisé UHT, entier ou demi-écrémé, prélevé directement du réfrigérateur (entre 4°C et 8°C).

A NOTER

L'emploi de lait entier frais de plus de 3,5% de matières grasses est déconseillé.

- Versez la quantité de lait souhaitée dans le pot à lait (3).



A NOTER

Remplissez le pot à lait (3) au minimum de 100 ml (repère MIN) et au maximum de 500 ml (repère 500 MAX).

REMARQUE IMPORTANTE

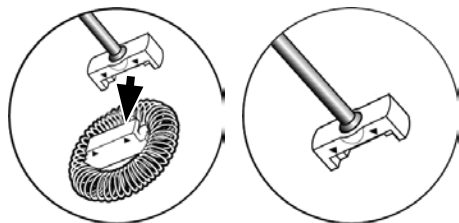
Il est possible que le lait chaud déborde si une quantité trop importante est versée dans le pot à lait (3). Respectez impérativement les repères dédiés.

Préparation de lait chaud

1. Tournez le couvercle (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.



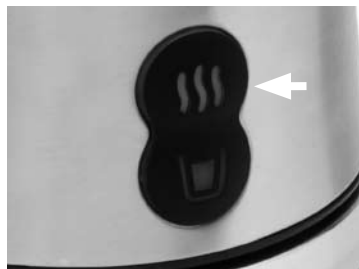
2. Assurez-vous d'utiliser uniquement le mélangeur (7). Retirez l'accessoire émulsionneur (8) en le déclipant.



4. Repositionnez le couvercle (4) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.



5. Placez le pot à lait (3) sur le socle d'alimentation (10).
6. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton pour chauffer (2). Le voyant s'allume en rouge.



7. Selon le volume de lait versé et sa température initiale, la durée de chauffe varie. La préparation s'arrête automatiquement. Le voyant s'éteint indiquant que le lait est chaud.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

La préparation peut être interrompue manuellement en appuyant sur le bouton préalablement sélectionné.

8. Après avoir terminé la préparation, tournez le couvercle (4) et soulevez-le.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

En ouvrant le couvercle (4), prenez garde à la préparation chaude.

9. Versez aussitôt le lait chaud dans un récipient (tasse, verre...) et dégustez !

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

Avant toute nouvelle utilisation (émulsion chaude, froide ou chauffe de lait), attendez 2 à 4 minutes pour laisser reposer le moteur et refroidir l'appareil.

nettoyage

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

- L'appareil n'est pas prévu pour être lavé au lave-vaisselle.
 - N'immergez en aucun cas le socle d'alimentation (10), le pot à lait (3) et le couvercle (4) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
 - N'employez pas de détergents agressifs et/ou d'éponges abrasives pour nettoyer votre appareil.
- Après chaque utilisation, lorsque l'appareil est refroidi et débranché, nettoyez soigneusement l'ensemble des parties au contact du lait sous l'eau courante afin d'éliminer tous résidus de lait et d'éviter la formation de germes.

🔍 A NOTER

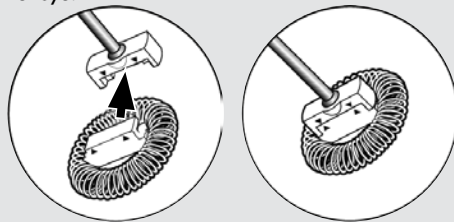
- Nous vous recommandons tout particulièrement de déclipser l'émulsionneur (8) après chaque utilisation et de laver l'axe de rotation (6), le mélangeur (7) et l'émulsionneur (8) avec grand soin.



- Si vous avez utilisé du produit vaisselle pour nettoyer ces pièces, assurez-vous qu'elles soient parfaitement rincées.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

Afin d'éviter d'égarer l'émulsionneur (8), pensez à le reclipser sur le mélangeur (7) aussitôt après l'avoir nettoyé.



- Pour un nettoyage approfondi, retirez le joint d'étanchéité du couvercle (4) et nettoyez-le à part sous l'eau chaude savonneuse. Rincez-le abondamment.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

Prenez grand soin de ne pas abîmer le joint en le retirant ou en le remontant. Pour ce faire, retirez-le exclusivement à la main sans l'étirer. Procédez de même pour le remonter.

- Utilisez une éponge douce et de l'eau tiède, additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle, pour nettoyer l'intérieur du pot à lait (3).



⚠ REMARQUE IMPORTANTE

- Rincez parfaitement l'intérieur du pot à lait (3) afin d'éliminer toute trace de produit détergent.
- N'utilisez jamais de matière abrasive au risque de détériorer le revêtement anti-adhésif.

- Utilisez un linge doux et légèrement humide pour nettoyer l'extérieur du pot à lait (3).

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches avant de les remonter.

caractéristiques techniques

Puissance : 700-800 W

Tension d'utilisation : 220-240 V~50 Hz

Poids : 1,2 kg

Dimensions : L 190 x H 225 x P 125 mm

NOTA

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



guide de dépannage

Anomalie de fonctionnement	Cause	Solution
Après appui sur le bouton pour émulsionner ou chauffer, le voyant ne s'éclaire pas et l'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise et que le cordon d'alimentation est bien branché. Si le produit ne fonctionne toujours pas, contactez un Centre Service Agréé Riviera&Bar.
	Après une préparation chaude, le pot à lait n'a pas assez refroidi.	Attendez davantage (3 à 4 minutes), le temps que l'appareil refroidisse.
L'axe de rotation ne tourne pas.	Le couvercle est mal mis en place.	Veillez à la bonne mise en place du couvercle.
Le lait ne mousse pas suffisamment.	Le mélangeur et/ou l'émulsionneur présentent un problème.	Assurez-vous que le mélangeur et/ou l'émulsionneur ne sont pas endommagés. Assurez-vous que le mélangeur et/ou l'émulsionneur sont parfaitement propres. Assurez-vous que l'émulsionneur est correctement en place. Si le produit ne fonctionne toujours pas, contactez un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
	Il reste des traces de produit de nettoyage sur certaines parties au contact du lait.	Rincez parfaitement toutes les pièces.
Du lait déborde du couvercle.	Le volume de remplissage est trop important.	Respectez les quantités maximales indiquées en pages 6 et 8.
	Le joint d'étanchéité est manquant sur le couvercle ou est encrassé.	Nettoyez et veillez à la bonne mise en place du joint d'étanchéité sur le couvercle.

Pour allier l'esthétique au goût, utilisez les ustensiles suivants :

- Tasse à espresso : contenance d'environ 50 ml
- Tasse à café : contenance d'environ 70 ml
- Tasse à cappuccino : contenance d'environ 140 ml
- Verre haut : contenance d'environ 350 ml

Café à la cannelle et à la liqueur d'amande

(1 personne)

Les ingrédients

- Café expresso
- Liqueur d'amande (Amaretto par exemple)
- Sucre en poudre
- Lait
- Cannelle

La préparation

1. Faites couler directement un café expresso dans une tasse à café et rajoutez une cuillère à soupe de liqueur d'amande. Sucrez à votre goût et mélangez.
2. Faites mousser du lait à chaud à l'aide de l'émulsionneur (8) et déposez-en quelques cuillères sur votre boisson.
3. Saupoudrez d'une pincée de cannelle.



Café à la crème de marron

(1 personne)

Les ingrédients

- Crème de marron
- Lait
- Café expresso
- Sucre en poudre
- Brisures de marrons

La préparation

1. Délayez 3 cuillères à café de crème de marron dans un peu de lait chaud et versez dans une tasse à café.
2. Faites couler directement un café expresso sur la crème de marron et mélangez. Sucrez à votre goût.
3. Faites mousser du lait à chaud à l'aide de l'émulsionneur (8) et déposez-en quelques cuillères sur votre boisson.
4. Saupoudrez d'une cuillère à café de brisures de marrons.

Café choco-menthe

(1 personne)

Les ingrédients

- Barre de chocolat
- Café expresso
- Sirop à la menthe
- Lait
- Feuille de menthe

La préparation

1. Râpez finement une barre de chocolat dans un verre haut et faites couler directement par-dessus un café expresso jusqu'à la moitié du verre.
2. Ajoutez une cuillère à café de sirop à la menthe et mélangez jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
3. Faites mousser du lait à chaud à l'aide de l'émulsioneur (8) et déposez la mousse jusqu'en haut du verre.
4. Pour décorer, déposez une feuille de menthe sur la mousse de lait.



Caffè latte

(1 personne)

Les ingrédients

- Café expresso
- Lait
- Sucre en poudre

La préparation

1. Faites couler directement un café expresso jusqu'à la moitié d'un verre haut.
2. Faites chauffer du lait à l'aide du mélangeur (7).
3. Directement sur le café, versez le lait chaud jusqu'en haut du verre et sucrez à votre goût.

Cappuccino

(1 personne)

Les ingrédients

- Lait
- Café expresso
- Sucre en poudre
- Cacao en poudre

La préparation

1. Faites mousser du lait à chaud à l'aide de l'émulsioneur (8) et déposez la mousse jusqu'au 2/3 d'une tasse à cappuccino préchauffée.
2. Faites couler directement un café expresso sur la mousse.
3. Sucrez à votre goût et saupoudrez de cacao en poudre.



Cappuccino glacé

(1 personne)

Les ingrédients

- Café expresso
- Sucre en poudre
- Glace pilée
- Lait
- Cannelle, muscade ou copeaux de chocolat

La préparation

1. Faites couler un café expresso jusqu'au 1/3 d'un verre haut et sucrez à votre goût.
2. Ajoutez 5 cuillères à soupe de glace pilée et mélangez.
3. Faites mousser du lait à froid à l'aide de l'émulsionneur (8) et déposez la mousse jusqu'en haut du verre.
4. Saupoudrez de cannelle, de muscade ou de copeaux de chocolat.



Chocolat chaud

(1 personne)

Les ingrédients

- Lait
- Chocolat en poudre non sucré (entre 30 et 50% de cacao)
- Sucre en poudre

La préparation

1. Versez le lait et 2 cuillères à café de chocolat en poudre dans le pot à lait.
2. Faites mousser le lait chocolaté à chaud à l'aide de l'émulsionneur (8).
3. Versez le chocolat chaud dans une grande tasse ou un bol, et sucrez à votre goût.



Chocolat viennois

(1 personne)

Les ingrédients

- Lait
- Chocolat en poudre non sucré (entre 30 et 50% de cacao)
- Sucre en poudre
- Crème fouettée ou chantilly
- Coulis de chocolat
- Cacao en poudre

La préparation

1. Versez le lait et 1 cuillère à soupe de chocolat dans le pot à lait.
2. Faites mousser le lait chocolaté à chaud à l'aide de l'émulsionneur (8).
3. Versez le chocolat chaud dans une tasse ou un mug, et sucrez à votre goût.
4. Déposez quelques cuillères de crème fouettée ou chantilly, un fin filet de coulis de chocolat et saupoudrez de cacao en poudre.

Latte macchiato

(1 personne)

Les ingrédients

- Lait
- Café expresso
- Sucre en poudre

La préparation

1. Faites mousser le lait à chaud à l'aide de l'émulsionneur (8).
2. En retenant la mousse à l'aide d'une cuillère, versez le lait chaud résiduel jusqu'au 1/3 d'un verre haut.
3. Versez le café expresso jusqu'au 2/3 du verre en prenant soin de le faire couler délicatement le long du bord, à l'aide de la partie bombée d'une cuillère. Le lait ayant une densité plus élevée que le café, ce dernier reste au-dessus du lait.
4. Sucrez à votre goût.
5. Déposez généreusement la mousse de lait chaude jusqu'en haut du verre.



Expresso macchiato

(1 personne)

Les ingrédients

- Café expresso
- Sucre en poudre
- Lait
- Copeaux de chocolat

La préparation

1. Faites couler directement le café dans une tasse expresso et sucrez à votre goût.
2. Faites mousser du lait à chaud à l'aide de l'émulsionneur (8) et déposez-en une cuillerée sur votre boisson.
3. Parsemez de copeaux de chocolat.

Moka

(1 personne)

Les ingrédients

- Café expresso
- Lait
- Sirop de chocolat
- Chocolat pur cacao
- Crème fouettée ou chantilly
- Coulis chocolat et café

La préparation

1. Faites couler un café expresso dans une tasse à café et sucrez à votre goût.
2. Ajoutez une cuillère à café de sirop de chocolat et une cuillère à café de chocolat pur cacao et mélangez.
3. Faites chauffer le lait à l'aide du mélangeur (7), ajoutez-le au café et mélangez.
4. Déposez quelques cuillères de crème fouettée ou chantilly, et un fin filet de coulis de chocolat et café.

riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim CEDEX
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse Internet : www.riviera-et-bar.fr
Email : info@riviera-et-bar.fr