

Théière Sencha  
bth 670



riviera&bar  
objets d'art culinaire

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

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Août 2019. V3

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.

## sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MISE EN SERVICE	11
A. UTILISATION COMME THÉIÈRE AVEC PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	11
INFUSION À CHAUD (THÉ VERT, NOIR, OOLONG, BLANC ET INFUSIONS)	11
MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE D'INFUSION POUR LES PROGRAMMES À CHAUD	12
INFUSION À TEMPÉRATURE AMBIANTE (THÉ GLACÉ)	13
MODIFICATION DE LA DURÉE D'INFUSION POUR LE PROGRAMME À TEMPÉRATURE AMBIANTE	14
B. UTILISATION COMME BOUILLLOIRE	14
C. PROGRAMMES PERSONNALISABLES	15
MAINTIEN AU CHAUD	15
MODE VEILLE	16
RETOUR AUX PARAMÈTRES D'USINE	16
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
CONSEILS UTILES	19
GUIDE DE DÉPANNAGE	20
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	21
ENVIRONNEMENT	21
ACCESSOIRES	21
GARANTIE	21
IDÉES RECETTES DE THÉS GLACÉS	22

## description du produit



- 1** Petit couvercle (du panier à thé)
- 2** Couvercle principal
- 3** Panier à thé en inox
- 4** Poignée du panier à thé
- 5** Poignée de la verseuse
- 6** Verseuse en verre trempé Schoff DURAN®
- 7** Socle
- 8** Enrouleur du cordon d'alimentation
- 9** Panneau de commande
- 10** Coupelle inox

## description du panneau de commande (9)



- 9a** Bouton rotatif "Easy Select"  
Permet de choisir la température et la durée d'infusion
- 9b** Bouton et voyant "°C/Durée"  
Permet de basculer de la température vers la durée d'infusion et vice-versa
- 9c** Bouton et voyant "Eau chaude/Perso"  
Permet de sélectionner le mode bouilloire température variable ou l'un des 4 programmes personnalisables
- 9d** Bouton et voyant "Thé"  
Permet de sélectionner l'un des types de thés pré-réglés (Vert, Noir, Infusions, Oolong, Blanc, Glacé)
- 9e** Bouton et voyant "Marche/Arrêt"
- 9f** Barre d'état  
Son type d'éclairage (successif, permanent, clignotant, éteint) vous informe de la situation dans laquelle se trouve votre théière
- 9g** Ecran LCD
- 9h** Indicateur de cycle  
Permet de visualiser les principaux cycles dans lesquels se trouve votre théière (chauffe de l'eau, infusion du thé, maintien au chaud)

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.



- 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](http://www.riviera-et-bar.fr)



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - 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 la verseuse, les couvercles et le panier à thé exclusivement par les poignées.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau des couvercles et du bec verseur.
- Eviter impérativement toute projection et toute entrée d'eau ou de quelque liquide que ce soit au niveau des connecteurs électriques et du panneau de commande.
- Utiliser uniquement la verseuse fournie avec le socle fourni.
- Ne jamais remplir la verseuse au-delà de sa limite maximale (1200 ml). Si la verseuse est trop remplie, de l'eau bouillante peut être éjectée par le bec verseur.
- MISE EN GARDE : toujours utiliser la théière avec les couvercles en place et fermés. Ne pas retirer le couvercle principal lorsque la théière est en chauffe ou lorsque l'eau bout.
- Ne pas remplir la verseuse par son bec verseur ou lorsqu'elle est posée sur son socle.
- 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer de l'eau et infuser du thé, de la tisane ou certaines autres matières végétales (fleurs, feuilles, plantes aromatiques). L'usage de tout autre liquide (lait...) ou aliment (miel, sucre, édulcorant, café, chocolat...) est strictement interdit.

Cependant, dans le cadre de la préparation de thé glacé via le programme dédié d'infusion à température ambiante, certains ingrédients alimentaires spécifiques peuvent être utilisés en complément. Si tel est le cas, ils sont indiqués dans les rubriques dédiées au thé glacé de la présente notice. Les modes de préparation et les instructions d'entretien spécifiques doivent impérativement être respectés.

- Ne jamais mettre les feuilles de thé ou autres matières végétales directement dans la verseuse.
- Toujours les mettre dans le panier à thé.
- Ne pas introduire d'objet par les ouvertures de la théière.
- S'assurer que le socle et la base de la verseuse soient complètement secs avant de brancher l'appareil.
- Ne jamais manipuler, ni le panier à thé ni les couvercles mouillés, au-dessus du panneau de commande.
- Ne jamais mettre la verseuse au réfrigérateur (par exemple pour faire du thé glacé), ceci pourrait l'endommager.
- Ne pas débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en chauffe.
- 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

- Déballer l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique 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 16.

### mise en service

#### A. Utilisation comme théière avec programmes préréglés

##### Infusion à chaud (Pour la préparation des thés verts, noirs, oolongs, blancs et infusions)

1. Retirez la verseuse (6) du socle (7).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le socle (7) sur une surface plane, sèche et non glissante.
3. Enlevez le petit couvercle (1) en le tournant et retirez le panier à thé (3).
4. Retirez le couvercle principal (2) en le tirant vers le haut.
5. Remplissez la verseuse avec la quantité souhaitée d'eau fraîche (non glacée). Le niveau d'eau doit impérativement se situer entre les graduations minimale et maximale.



#### Remarques importantes

- En remplissant la verseuse au-delà du niveau maximum (1200 ml) vous risquez de faire déborder l'eau et de provoquer des brûlures sérieuses.
- En restant sous le niveau minimum (500 ml) l'infusion du thé ne se fera pas correctement.

6. Remettez le couvercle principal (2) puis le petit couvercle (1) correctement en place. A ce stade, **ne remettez pas le panier à thé (3)**.
7. Assurez-vous que le dessous de la verseuse (6) soit bien sec et reposez-la sur son socle.
8. Branchez le cordon d'alimentation.
9. Sélectionnez le type de thé à infuser en appuyant répétitivement sur le bouton "Thé" (9d) jusqu'à ce que le thé préréglé choisi s'affiche en haut de l'écran (9g).



#### A NOTER

- La théière présente 5 programmes préréglés pour infuser à chaud les thés verts, noirs, oolongs, blancs ainsi que les tisanes (infusions).
- Vous pouvez également utiliser l'appareil avec des sachets de thé, de tisane et avec certaines matières végétales (principalement fleurs, feuilles) que vous déposerez dans le panier (3).

### Tableau des températures et durées d'infusion préréglées

Type de thé	Vert	Noir	Infusions	Oolong	Blanc
Température d'infusion	75°C	85°C	90°C	95°C	70°C
Durée d'infusion	3 minutes	4 minutes	5 minutes	6 minutes	7 minutes



#### A NOTER

Vous pouvez visualiser les températures et durées d'infusion préréglées en appuyant répétitivement sur le bouton "°C/Durée" (9b).

10. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e). L'indicateur "Chauffe" (9h) s'affiche et la barre d'état (9f) s'éclaire de façon successive. La chauffe commence. Dès que l'eau a atteint 30°C, l'écran affiche la progression de la température en temps réel, par palier de 5°C.
11. Pendant ce temps, mettez les feuilles de thé dans le panier (3).

*Le dosage s'effectue principalement en fonction de votre goût et de la variété du thé. Toutefois, à titre indicatif, nous vous recommandons une quantité de 2 à 3 g de thé par 200 ml d'eau (soit environ 1 cuillère à café bien bombée).*



12. Lorsque l'eau a atteint la température d'infusion souhaitée, un signal sonore retentit. La barre d'état (9f) s'éclaire en continu. L'indicateur "Chauffe" (9h) clignote et un chronomètre s'enclenche pour une durée maximale de 10 minutes. Durant ce laps de temps, l'eau est maintenue à température et le voyant du bouton "Marche/Arrêt" clignote.
13. Sans enlever la verseuse (6) de son socle (7), retirez le petit couvercle (1) et positionnez le panier (3) à l'intérieur de la verseuse en faisant correspondre la poignée (4) avec l'encoche située dans le couvercle principal (2).

## A NOTER

Si l'eau ne venait pas à recouvrir l'ensemble du thé, utilisez une cuillère pour le pousser légèrement vers le bas.

## Remarques importantes

- Au moment d'ouvrir le petit couvercle (1), faites attention à la vapeur chaude qui peut se dégager de la verseuse (6).
- Ne touchez pas le couvercle principal (2) en installant le panier à thé (3).
- Si vous ne mettez pas le panier (3) dans la verseuse immédiatement après le signal sonore, l'eau est maintenue à température durant 10 minutes (comme indiqué précédemment) et le signal sonore est répété une fois au bout de 2 minutes en guise de rappel.

14. Verrouillez le petit couvercle (1) en le tournant.
15. Sans attendre, appuyez brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) pour lancer l'infusion. Un signal sonore retentit, l'indicateur "Infusion" (9h) s'affiche et le compte à rebours pour la durée d'infusion commence.

## Remarque importante

Si durant les 10 minutes de maintien à température vous n'avez pas appuyé brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e), l'appareil s'arrête de fonctionner. Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" s'éteint. La barre d'état (9f) et l'indicateur "Chauffe" (9h) disparaissent.

16. Une fois le cycle d'infusion terminé, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud pendant une durée de 30 minutes maximum. L'indicateur "Maintien" (9h) s'affiche et le chronomètre s'enclenche.
17. Sans attendre, et pour éviter une surinfusion naturelle, ouvrez le petit couvercle (1) et retirez le panier à thé (3). Déposez-le dans la coupelle (10), vous éviterez ainsi de tacher le plan de travail ou la table.

## Remarques importantes

- Au bout de 30 secondes, un signal sonore se répète une fois pour vous rappeler de sortir le panier à thé (3).
- Ne manipulez jamais, ni le panier à thé (3) ni le couvercle (1) mouillés au-dessus du panneau de commande.
- Si vous retirez la verseuse (6) du socle (7) durant le cycle de chauffe ou d'infusion, le cycle est automatiquement arrêté.

18. Remettez aussitôt le petit couvercle (1) en place.
19. Le thé est maintenant prêt à être servi.

## A NOTER

- A tout moment pendant le cycle de préparation de votre thé, vous pouvez visualiser la température et la durée d'infusion choisies en appuyant répétitivement sur le bouton "°C/Durée" (9b).
- Pour interrompre le cycle de préparation, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Son voyant s'éteint. La barre d'état (9f) et l'indicateur de cycle (9h) disparaissent.

## Modification de la température et de la durée d'infusion pour les programmes à chaud

La théière Sencha vous permet d'ajuster la température et la durée d'infusion de votre choix pour les 5 théés pré-réglés. Pour ce faire :

1. Après avoir sélectionné un thé pré-réglé à l'aide du bouton "Thé" (9d), vous pouvez augmenter ou diminuer la température en tournant le bouton "Easy Select" (9a). La température peut être ajustée de 50°C à 100°C par palier de 5°C.
2. En appuyant ensuite sur le bouton "°C/Durée" (9b), vous pouvez modifier la durée d'infusion à l'aide du bouton rotatif "Easy Select" (9a). La durée peut être ajustée de 30 secondes à 10 minutes par palier de 30 secondes (une durée plus longue pour un thé plus soutenu, une durée plus courte pour un thé plus léger, par exemple).
3. Une fois les paramètres modifiés, vous pouvez lancer le cycle en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e).

## Remarque importante

La procédure de réglage ci-avant ne permet pas de mémoriser les modifications de température et durée d'infusion. Si vous voulez les conserver, il faut utiliser un des 4 programmes personnalisables (cf. rubrique dédiée "Programmes personnalisables").

## Infusion à température ambiante (pour la préparation des théés glacés)

1. Retirez la verseuse (6) du socle (7).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le socle (7) sur une surface plane, sèche et non glissante.
3. Enlevez le petit couvercle (1) en le tournant et retirez le panier à thé (3).
4. Retirez le couvercle principal (2) en le tirant vers le haut.
5. Remplissez la verseuse avec la quantité souhaitée d'eau fraîche (non glacée). Le niveau d'eau doit impérativement se situer entre les graduations minimale et maximale.
6. Remettez le couvercle principal (2).
7. Assurez-vous que le dessous de la verseuse (6) soit bien sec et reposez-la sur son socle.
8. Branchez le cordon d'alimentation.
9. Sélectionnez le programme Infusion à température ambiante en appuyant répétitivement sur le bouton "Thé" (9d) jusqu'à affichage de "Glacé" spécifique à la préparation de thé glacé.

## Tableau de durée d'infusion pré-réglée pour thé glacé

Type de thé	Glacé
Température d'infusion	Température ambiante (non modifiable)
Durée d'infusion	2 heures

10. Ajoutez les ingrédients souhaités dans le panier à thé. Ne les mettez pas directement dans l'eau à même la verseuse.
  - Le dosage s'effectue principalement en fonction de votre goût, de la variété du thé et de la proportion des ingrédients complémentaires éventuellement ajoutés. Toutefois, à titre indicatif, selon le type de thé et d'ingrédients complémentaires, nous vous recommandons une quantité maximale de 3 à 4 g par 200 ml d'eau.

- Vous pouvez également préparer du thé glacé avec des sachets de thé ou de tisane. Comptez 3 à 4 sachets pour 1200 ml d'eau.

## A NOTER

- Pour préparer des théés glacés naturellement désaltérants, nous vous recommandons d'utiliser un thé nature (principalement du thé vert, blanc, oolong ou du rooibos) et d'y ajouter des fruits coupés en petits morceaux, des plantes aromatiques fraîches ou des épices (non moulues).
- Des variations possibles peuvent être élaborées avec des théés ou des tisanes directement aromatisés à base de fruits rouges, d'agrumes, de mélanges fleuris ou de mélanges plus traditionnels d'inspiration anglaise, turque, iranienne, russe ou marocaine.

## Remarques importantes

- N'ajoutez jamais de produits sucrants. Ils réduiraient considérablement la perception des saveurs subtiles et la fraîcheur naturelle de votre préparation. De plus, ils risqueraient potentiellement d'impacter les performances ultérieures de votre théière.
- Lors du nettoyage de la verseuse (6) et du panier à thé (3), respectez scrupuleusement les recommandations dédiées qui sont indiquées dans la rubrique "Nettoyage et entretien".

11. Sans enlever la verseuse (6) de son socle (7), positionnez le panier (3) à l'intérieur de la verseuse en faisant correspondre la poignée (4) avec l'encoche située dans le couvercle principal (2).

## A NOTER

Si l'eau ne venait pas à recouvrir l'ensemble des ingrédients, utilisez une cuillère pour les pousser légèrement vers le bas.

12. Verrouillez le petit couvercle (1) en le tournant et sans attendre, appuyez brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) pour démarrer l'infusion à température ambiante. Un signal sonore retentit, l'indicateur "Infusion" (9h) s'affiche et le compte à rebours pour la durée d'infusion commence.

## A NOTER

Si vous souhaitez goûter votre thé pendant le cycle, afin de vérifier son degré d'infusion, vous pouvez retirer la verseuse (6) de son socle (7). Le compte à rebours pour la durée d'infusion se poursuit et le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9e) clignote.

Une fois la verseuse remise sur le socle, le voyant du bouton "Marche/Arrêt" rebascule automatiquement en éclairage continu.

13. Dès que le cycle d'infusion est terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur "Infusion" (9h) disparaît. "Fin" s'affiche à l'écran et le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9e) se met à clignoter afin de vous avertir visuellement de la nécessité de sortir le panier à thé (3) pour éviter toute surinfusion.
14. Sans attendre, retirez la verseuse (6) du socle (7). Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" s'éteint automatiquement. Ouvrez le petit couvercle (1) et retirez le panier à thé (3). Déposez-le dans la coupelle (10), vous éviterez ainsi de tacher le plan de travail ou la table.

### Remarque importante

Ne manipulez jamais, ni le panier à thé (3), ni le couvercle (1) mouillés au-dessus du panneau de commande (9).

15. Transvasez votre préparation de la verseuse (6) dans un autre récipient et mettez ce dernier au réfrigérateur jusqu'à obtention de la température souhaitée (cela peut prendre plusieurs heures).

### Remarque importante

Ne placez jamais la verseuse (6) dans le réfrigérateur.

## A NOTER

- A tout moment pendant le cycle de préparation de votre thé à température ambiante, vous pouvez visualiser la durée d'infusion choisie en appuyant brièvement sur le bouton "°C/Durée" (9b).
- Pour stopper le cycle de préparation, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Son voyant s'éteint et l'indicateur "Infusion" (9h) disparaît.

### Modification de la durée d'infusion pour le programme à température ambiante

La théière Sencha vous permet d'ajuster la durée d'infusion de votre choix pour le programme préréglé "Glacé". Pour ce faire :

1. Après avoir sélectionné le programme "Glacé" à l'aide du bouton "Thé" (9d), vous pouvez augmenter ou diminuer la durée d'infusion en tournant le bouton "Easy Select" (9a). La durée peut être ajustée de 30 minutes à 12 heures, par palier de 30 minutes.
2. Une fois le paramètre modifié, vous pouvez lancer le cycle d'infusion à température ambiante en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e).

### Remarques importantes

- Toute modification de la durée d'infusion du programme préréglé "Glacé" validée par le bouton "Marche/Arrêt" sera mémorisée en permanence, même lorsque votre théière est débranchée.
- Pour retourner au paramètre d'usine, reportez-vous à la rubrique dédiée "Retour aux paramètres d'usine".

### B. Utilisation comme bouilloire à température variable

La théière Sencha peut aussi être utilisée pour faire bouillir ou chauffer de l'eau.

## A NOTER

- Si vous avez préalablement préparé du thé dans la verseuse, nous vous recommandons de bien la nettoyer.
- **Le panier à thé (3) n'est pas utilisé pour faire bouillir ou chauffer de l'eau.**

1. Suivez les points 1 à 8 du paragraphe "Utilisation comme théière avec programmes préréglés - Infusion à chaud".
2. Sélectionnez la fonction bouilloire en appuyant répétitivement sur le bouton "Eau chaude/Personso" (9c) jusqu'à ce que "Bouilloire" s'affiche au bas de l'écran (9g).
3. Faites tourner le bouton "Easy Select" (9a) pour afficher la température désirée. La température peut être ajustée de 50°C à 100°C par palier de 5°C.
4. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e). L'indicateur "Chauffe" (9h) s'affiche et la barre d'état (9f) s'éclaire de façon successive. La chauffe commence. Dès que l'eau a atteint 30°C, l'écran affiche la progression de la température en temps réel, par palier de 5°C.
5. Lorsque l'eau a atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud pendant une durée de 30 minutes maximum. La barre d'état (9f) s'éclaire en continu, l'indicateur "Maintien" (9h) s'affiche et le chronomètre s'enclenche.

## A NOTER

- A tout moment pendant le cycle de chauffe, vous pouvez visualiser la température choisie en appuyant sur le bouton "°C/Durée" (9b).
- Pour interrompre la chauffe à tout moment, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

### C. Programmes personnalisables

Votre théière Sencha vous permet aussi de mémoriser 4 différents types de réglages personnels, que ce soit en mode théière infusion à chaud ou en mode bouilloire. Pour ce faire :

1. Appuyez répétitivement sur le bouton "Eau chaude/Personso" (9c) jusqu'à atteindre l'un des programmes Perso 1, Perso 2, Perso 3 ou Perso 4.

2. Modifiez la température affichée par défaut à l'aide du bouton rotatif "Easy Select" (9a).
3. Appuyez ensuite sur le bouton "°C/Durée" (9b) et modifiez la durée d'infusion en tournant le bouton "Easy Select" (9a).
4. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) afin de démarrer le cycle de votre programme. La mémorisation sera effective une fois cette dernière opération effectuée.

## A NOTER

- Le fait de mettre "0" en durée d'infusion signifie que vous allez utiliser votre appareil en mode bouilloire.
- Le programme thé glacé n'est pas accessible dans les programmes personnalisables.
- A tout moment pendant le cycle de votre programme, vous pouvez visualiser la température et éventuellement la durée d'infusion choisies en appuyant répétitivement sur le bouton "°C/Durée" (9b).
- Pour interrompre le cycle de préparation, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Son voyant s'éteint. La barre d'état (9f) et l'indicateur de cycle (9h) disparaissent.

### Remarques importantes

- Les paramètres mémorisés restent enregistrés même lorsque votre théière est débranchée.
- Pour retourner aux paramètres d'usine de l'ensemble des programmes personnalisables et bouilloire, reportez-vous à la rubrique dédiée "Retour aux paramètres d'usine".

### maintien au chaud

La fonction maintien au chaud évite le refroidissement du thé ou de l'eau contenue dans la verseuse (6) pendant une durée maximale de 30 minutes.

En mode théière, la température de maintien peut varier entre 50°C et 80°C et en mode bouilloire entre 50°C et 90°C selon la température initialement sélectionnée. Plus la température initiale est basse, plus la température de maintien est basse.



La fonction maintien au chaud s'enclenche automatiquement pour une durée maximale de 30 minutes dans tous les programmes accessibles, sauf thé glacé ("Glacé").

Cette fonction est symbolisée par l'affichage de l'indicateur "Maintien" (9h).

Si vous retirez la verseuse du socle durant le cycle de maintien au chaud, la fonction est mise en attente mais le chronomètre continue. Durant cette phase d'attente, le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9e) et la barre d'état (9f) clignotent.

Vous pouvez poursuivre le maintien au chaud une fois la verseuse remise sur son socle en appuyant brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e). Le voyant de ce dernier ainsi que la barre d'état (9f) rebaissent en éclairage continu.

Une fois le maintien au chaud terminé (après 30 minutes), un signal sonore retentit et l'appareil arrête de fonctionner. Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9e) s'éteint. La barre d'état (9f) et l'indicateur "Maintien" disparaissent.

Pour interrompre définitivement le cycle de maintien au chaud, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

## mode veille

Dans un souci d'économie d'énergie, votre théière est équipée d'un mode veille. Au bout de 5 minutes de non-utilisation, le panneau de commande complet s'éteint et l'appareil bascule en mode veille. Pour sortir de ce mode, retirez la verseuse de son socle ou appuyez sur l'un des boutons.

Lorsque la théière n'est pas utilisée, elle doit être débranchée.

## nettoyage et entretien

La combinaison du tartre de l'eau (calcaire) et du tanin du thé (dépôt brunâtre) peut conduire à une baisse de performance de votre théière (thé moins infusé ou moins chaud). De plus le goût du thé a tendance à imprégner l'appareil et risque d'altérer le goût de variétés différentes que vous pourriez utiliser par la suite.

Afin d'éviter cela, nous vous recommandons de nettoyer la théière après chaque utilisation.

## retour aux paramètres d'usine

Pour retourner à tous les paramètres par défaut (programme préréglé "Glacé", bouilloire et programmes personnalisables), appuyez sur le bouton "°C/Durée" (9b) pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que toutes les informations sur l'écran LCD (9g) s'affichent temporairement.

## sécurité surchauffe

La théière est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, vous faites fonctionner l'appareil sans, ou avec une très faible quantité d'eau.

Dans ce cas, elle s'arrête automatiquement de fonctionner et le message "E1" s'affiche.

Débranchez et laissez complètement refroidir l'appareil pendant au minimum 45 minutes avant de remettre de l'eau.

## A NOTER

Tous les boutons du panneau de commande restent inopérants tant que l'appareil n'est pas totalement refroidi.

## Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le socle, le cordon d'alimentation et la verseuse dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Aucune pièce n'est compatible lave-vaisselle, excepté le panier à thé.
- Ne lavez jamais l'extérieur de la verseuse à l'eau courante.
- Le panneau de commande ainsi que les connecteurs électriques du socle et de la verseuse 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 des couvercles (1 et 2) et de la coupelle (10)

Lavez les 2 couvercles et la coupelle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez et séchez correctement.

## Nettoyage du panier à thé (3)

Deux options de nettoyage sont possibles :

- **A la main** : lavez le panier à l'eau chaude savonneuse avec une éponge, rincez et séchez-le correctement. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution douce en vaporisateur peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches tenaces. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non directement sur la surface du panier. Rincez abondamment et séchez correctement.
- **Au lave-vaisselle** : placez le panier à l'étage supérieur de votre lave-vaisselle en prenant garde à sa position. Séchez correctement.



## A NOTER

- Lors du nettoyage du panier, veillez à ne pas endommager sa poignée (4) en appuyant trop fortement dessus.
- Afin de garantir une efficacité durable du procédé d'infusion, assurez-vous que l'ensemble des perforations du panier à thé inox soient correctement nettoyées.

## Nettoyage de la verseuse (6)

1. Videz la verseuse après chaque utilisation.
2. Mettez un peu d'eau chaude dans la verseuse et nettoyez l'intérieur avec une éponge douce jusqu'au retrait d'éventuels dépôts. Déversez et rincez correctement à l'eau chaude. N'employez ni eau savonneuse ni produit vaisselle.
3. Afin d'enlever les résidus de tanin et autres éventuelles matières persistantes, remplissez la verseuse avec de l'eau sans dépasser le niveau maximum (1200 ml). Ajoutez soit tout le jus d'un citron soit 2 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude soit 6 cuillerées à soupe de vinaigre blanc et faites bouillir, couvercles en place et fermés. Laissez reposer toute la nuit avant de jeter l'eau. Remplissez ensuite la verseuse avec de l'eau fraîche, faites bouillir puis jetez l'eau. Répétez l'opération si nécessaire.
4. Essuyez l'extérieur de la verseuse avec un chiffon doux et légèrement humide.
5. Séchez correctement la verseuse avec un chiffon non pelucheux avant toute utilisation.

## Nettoyage du socle (7)

1. Essuyez le socle à l'aide d'un chiffon très légèrement humide.
2. Laissez la surface entièrement sécher avant de reposer la verseuse.

## Rangement

1. Assurez-vous que la théière soit éteinte, propre et sèche avant de la ranger.
2. Assurez-vous que le panier (3) et les couvercles (1 et 2) soient correctement assemblés.
3. Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur (8), situé sous le socle (7).
4. Placez la verseuse sur le socle, en position verticale.

## conseils utiles

### Types de thé

Il existe plusieurs types de thés provenant du théier *Camellia sinensis*. La récolte et les méthodes de traitement déterminent le type de thé qui est produit en bout de ligne.

#### 1. Thé noir

Le thé noir est le type de thé le plus consommé au monde. Il est issu de la fermentation de feuilles récoltées quelques heures avant le chauffage ou le séchage. Cette oxydation noircit les feuilles et augmente la quantité de théine. De tous les thés, le thé noir est le plus foncé et a le goût le plus fort.

#### 2. Thé blanc

Le thé blanc est le plus rare et le plus exclusif des thés. Il est fait à partir des bourgeons blanchâtres du théier qui sont passés à la vapeur puis séchés naturellement. Ce thé est faible en théine et légèrement sucré.

#### 3. Thé vert

Le thé vert représente environ 10% de la quantité mondiale de thé. Les feuilles sont cueillies à la main, enroulées et séchées avant qu'elles ne brunissent. Le thé vert a un arôme particulier et un goût légèrement astringent.

#### 4. Thé oolong

Le thé oolong est semi-fermenté, c'est-à-dire que les feuilles sont traitées immédiatement après la récolte et ont une courte période d'oxydation qui transforme les feuilles du vert au brun/rouge. Ses feuilles odorantes sont légèrement fruitées. Il n'est pas recommandé de boire le thé oolong accompagné de lait, de sucre ou de citron.

#### 5. Infusions

Les infusions ne sont pas dérivées du théier mais plutôt de diverses fleurs, feuilles, racines ou graines. Les plus connues sont la camomille, la menthe, le fenouil, l'églantier et la citronnelle. Ces infusions, qui ne contiennent pas de thé, ne gardent pas de goût amer, même après une longue durée d'infusion. On peut les infuser dans l'eau bouillante à trois reprises avant que leur goût ne soit altéré.

#### 6. Mélanges

Les producteurs de thé préparent des mélanges en combinant différents types de thés, souvent dans le but de maintenir une saveur constante d'une saison à l'autre. Les plus connus sont les English Breakfast, Earl Grey, Irish Breakfast et Russian Caravan.

### Conseil "écologique"

Les feuilles de thé infusées font un excellent fertilisant et servent à nourrir le sol !

### Conseils pour la conservation du thé

- Le thé contenu dans une boîte scellée sous vide se conservera jusqu'à deux ans, selon sa qualité et son grade. Une fois la boîte ouverte, le thé doit être conservé dans un contenant hermétique, au sec et à l'abri de la lumière. Une fois ouvert, le thé noir se conserve plus longtemps que le thé vert ou le oolong, mais tous les thés doivent être conservés dans les conditions idéales citées précédemment.
- Le thé est éventé lorsqu'il a perdu son arôme et que son goût est amer ou fade.

### Conseils pour une infusion optimale

- La qualité de l'eau affecte le goût du thé. Pour de meilleurs résultats gustatifs, utilisez de l'eau filtrée.
- Les feuilles plus fines (et les particules de thé) s'infusent plus rapidement que les feuilles entières. Le tanin s'échappe alors plus vite et une durée d'infusion trop longue confère un goût plus âpre au thé.
- Pour connaître les durées et températures d'infusion optimales pour chaque variété de thé, consultez les indications sur les paquets de thé.

anomalie	solution
La théière ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le cordon d'alimentation soit bien branché à la prise murale.</li> <li>• Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise.</li> <li>• Si nécessaire, réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
L'eau ne se met pas en chauffe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que la verseuse soit bien positionnée sur son socle.</li> </ul>
L'écran LCD n'est plus rétroéclairé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil se met en mode veille s'il n'est pas utilisé durant 5 minutes.</li> <li>• Pour réactiver l'appareil, reportez-vous à la rubrique "Mode veille" en page 16.</li> </ul>
Certaines fonctions ne sont pas accessibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dès lors que le mode théière ou bouilloire a démarré, les boutons "Eau chaude/Perso" (9c) et "Thé" (9d) sont inopérants. Attendez la fin du cycle pour en recommencer un autre ou forcez l'arrêt en appuyant au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9e).</li> </ul>
Le thé est trop faible ou trop fort en goût.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le goût du thé est très personnel. Quelques tests sont nécessaires pour trouver le goût qui convient.</li> <li>• Pour un thé trop faible en goût, augmentez la quantité de thé.</li> <li>• Au contraire, pour un thé trop fort : <ul style="list-style-type: none"> <li>- diminuez la quantité de thé,</li> <li>- pensez à retirer le panier à thé (3) dès la fin du cycle d'infusion.</li> </ul> </li> </ul>
Le mode infusion ne se lance pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soit vous avez dépassé la durée de 10 minutes après atteinte de la température sans avoir validé le démarrage de l'infusion,</li> <li>• Soit la durée d'infusion a été réglée sur 0 minute.</li> </ul>

## caractéristiques techniques

Puissance : 1200–1400 W  
Tension d'utilisation : 220–240 V ~ 50–60 Hz  
Poids : 1,5 kg  
Dimensions : L 220 x H 265 x P 210 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](http://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.
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que les couvercles, le panier à thé, la coupelle, la verseuse, le socle,
- 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](http://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.



## Thé glacé à la menthe

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 15 à 18g de thé vert origine Chine
- 10 feuilles de menthe
- Le jus d'un demi-citron

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Ajoutez le thé vert et les feuilles de menthe préalablement coupées en petits morceaux dans le panier à thé.  
Nous vous recommandons de mélanger ces ingrédients avant de les mettre dans le panier.
3. Positionnez ce dernier dans la verseuse et verrouillez le petit couvercle.
4. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant 3 à 4 heures.
5. Une fois votre thé infusé, transvasez-le de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
6. Ajoutez le jus du demi-citron.
7. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.
8. Avant de servir, agrémentez éventuellement votre boisson d'une tranche de citron en guise de décoration.

*Conservez votre thé glacé au frais et consommez-le dans les 24 heures.*

## Thé glacé aux épices

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 15 à 18g de thé noir
- 3 bâtons de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- 3 clous de girofle

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Ajoutez le thé noir, les bâtons de cannelle et les étoiles de badiane préalablement brisés en petits morceaux, ainsi que les clous de girofle dans le panier à thé.  
Nous vous recommandons de mélanger ces ingrédients avant de les mettre dans le panier.
3. Positionnez ce dernier dans la verseuse et verrouillez le petit couvercle.
4. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant environ 4 heures.
5. Une fois votre thé infusé, transvasez-le de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
6. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant de servir.

*Conservez votre thé glacé au frais et consommez-le dans les 24 heures.*

## Thé glacé Earl Grey au romarin

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 15g de thé Earl Grey oolong
- 1 branche de romarin
- 1 demi-pêche

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Pelez la demi-pêche et coupez-la en petits morceaux.
3. Ajoutez le thé Earl Grey oolong et la branche de romarin préalablement réduite en petites portions dans le panier à thé.  
Nous vous recommandons de mélanger ces ingrédients avant de les mettre dans le panier.
4. Positionnez ce dernier dans la verseuse, versez-y ensuite délicatement les morceaux de pêche à l'aide d'une cuillère et verrouillez le petit couvercle.
5. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant 4 à 5 heures.
6. Une fois votre thé infusé, transvasez-le de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
7. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant de servir.

*Conservez votre thé glacé au frais et consommez-le dans les 24 heures.*

## Thé glacé fleuri

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 12 à 15g de thé blanc
- 4 cuillères à thé de fleurs d'hibiscus séchées
- 1 cuillère à thé de pétales de roses séchées
- 1 petit morceau de gingembre coupé en fines lanières
- 10 feuilles de menthe

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Nous vous conseillons vivement de briser (écraser) partiellement les feuilles de thé pour réduire leur volume et augmenter leur capacité de macération.
3. Ajoutez le thé blanc, les fleurs d'hibiscus, les pétales de roses, les lanières de gingembre et les feuilles de menthe préalablement coupées en petits morceaux dans le panier à thé.  
Nous vous recommandons de mélanger ces ingrédients avant de les mettre dans le panier.
4. Positionnez ce dernier dans la verseuse et verrouillez le petit couvercle.
5. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant 6 à 8 heures.
6. Une fois votre thé infusé, transvasez-le de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
7. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant de servir.

*Conservez votre thé glacé au frais et consommez-le dans les 24 heures.*

## Thé glacé au basilic

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 15g de thé Darjeeling
- 20 feuilles de basilic
- Le jus d'un demi-citron

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Ajoutez le thé Darjeeling et les feuilles de basilic préalablement coupées en petits morceaux dans le panier à thé.  
Nous vous recommandons de mélanger ces ingrédients avant de les mettre dans le panier.
3. Positionnez ce dernier dans la verseuse et verrouillez le petit couvercle.
4. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant environ 4 heures.
5. Une fois votre thé infusé, transvasez-le de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
6. Ajoutez le jus du demi-citron.
7. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant de servir.

*Conservez votre thé glacé au frais et consommez-le dans les 24 heures.*

## Thé glacé à la bergamote, menthe, mélisse, verveine et gingembre

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 15g de thé vert à la bergamote
- 5 feuilles de menthe
- 5 feuilles de mélisse
- 5 feuilles de verveine citronnelle
- 1 petit morceau de gingembre coupé en fines lanières
- Le zeste d'un citron
- Le jus d'un citron

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Ajoutez le thé vert à la bergamote, les feuilles de menthe, de mélisse et de verveine préalablement coupées en petits morceaux, le zeste de citron et les lanières de gingembre dans le panier à thé.  
Nous vous recommandons de mélanger ces ingrédients avant de les mettre dans le panier.
3. Positionnez ce dernier dans la verseuse et verrouillez le petit couvercle.
4. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant environ 6 heures.
5. Une fois votre thé infusé, transvasez-le de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
6. Ajoutez le jus du citron.
7. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant de servir.

*Conservez votre thé glacé au frais et consommez-le dans les 24 heures.*

## Thé glacé aux fruits rouges

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 18 à 24g de thé rooibos aux fruits rouges

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Ajoutez le thé rooibos aux fruits rouges dans le panier à thé.
3. Positionnez ce dernier dans la verseuse et verrouillez le petit couvercle.
4. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant environ 8 heures.
5. Une fois votre thé infusé, transvasez-le de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
6. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.
7. Avant de servir, agrémentez éventuellement votre boisson d'une tranche de citron en guise de décoration.

*Conservez votre thé glacé au frais et consommez-le dans les 24 heures.*

## Infusion glacée à la citronnelle et au gingembre

### Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau à température ambiante
- 15 à 18g d'infusion tilleul citron
- 4 bâtons de citronnelle
- 1 petit morceau de gingembre coupé en fines lanières

1. Versez 1,2 litre d'eau à température ambiante dans la verseuse de votre théière Sencha et remettez le couvercle principal.
2. Enlevez la première couche de peau de la citronnelle et coupez les bâtons dans le sens de la longueur puis en petits morceaux.
3. Ajoutez la tisane, les morceaux de citronnelle et les lanières de gingembre dans le panier à thé.  
Nous vous recommandons de mélanger ces ingrédients avant de les mettre dans le panier.
4. Positionnez ce dernier dans la verseuse et verrouillez le petit couvercle.
5. Posez la verseuse sur le socle, sélectionnez le programme dédié au thé glacé et laissez infuser à température ambiante pendant 8 à 10 heures.
6. Une fois votre tisane infusée, transvasez-la de la verseuse Sencha dans un autre récipient.
7. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.
8. Avant de servir, agrémentez éventuellement votre boisson d'une tranche de citron en guise de décoration.

*Conservez votre infusion glacée au frais et consommez-la dans les 24 heures.*

notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---