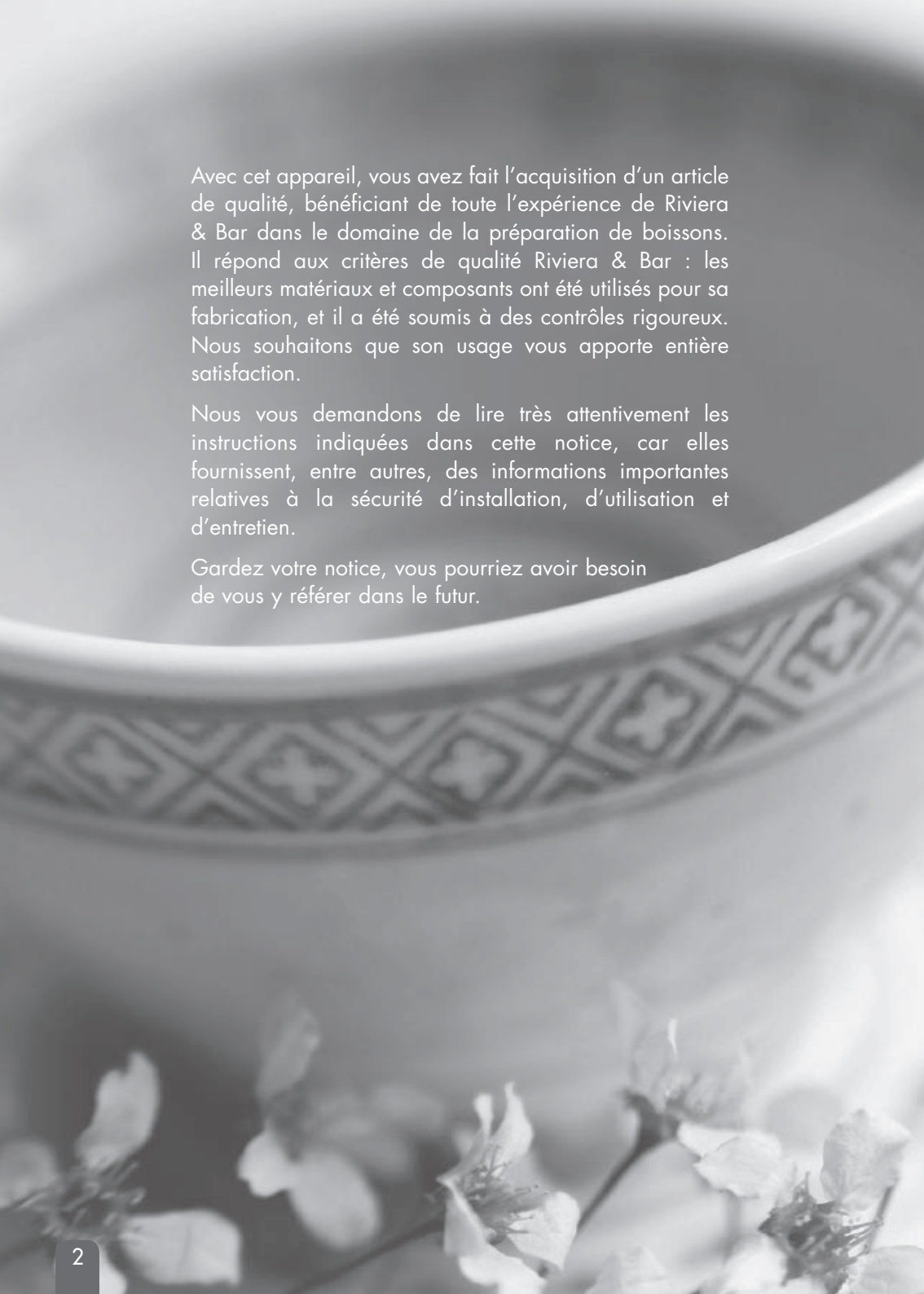


notice d'utilisation

Théière Darjeeling
bth 560



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.

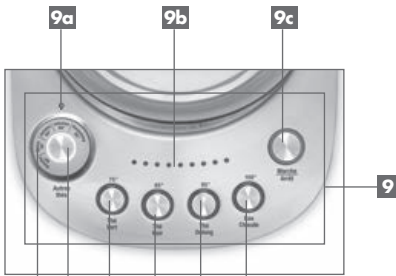
sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9
MISE EN SERVICE	10
A. UTILISATION COMME THÉIÈRE	10
B. UTILISATION COMME BOUILLOIRE	12
MAINTIEN AU CHAUD	13
MODE VEILLE	13
SÉCURITÉ EASY SELECT	13
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
CONSEILS UTILES	17
GUIDE DE DÉPANNAGE	18
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19
ENVIRONNEMENT	19
ACCESSOIRES	19
GARANTIE	19

description du produit



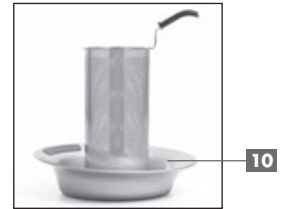
- 1
- 4
- 2
- 3
- 5
- 6



- 9a
- 9b
- 9c
- 9
- 9d
- 9e
- 9f
- 9g
- 9h
- 9i



- 7
- 8



- 10

- 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
- 7 Socle
- 8 Enrouleur du cordon d'alimentation

- 9 Panneau de commande
 - 9a Repère de sélection du bouton "Easy Select"
 - 9b Indicateurs lumineux de progression du cycle d'infusion et de maintien au chaud
 - 9c Bouton et voyant "Marche/Arrêt"
 - 9d Bouton rotatif "Easy Select"
Permet de sélectionner l'un des types de thés suivants : Sencha, Blanc, Jasmin, Infusion, Darjeeling
 - 9e Bouton et voyant de validation "Easy Select"
 - 9f Bouton et voyant de sélection "Thé Vert"
 - 9g Bouton et voyant de sélection "Thé Noir"
 - 9h Bouton et voyant de sélection "Thé Oolong"
 - 9i Bouton et voyant de sélection "100°C"

- 10 Coupelle inox



- 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
 - 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.
- Éviter 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.
- 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

- Déballez 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 14.

A. Utilisation comme théière

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 :
 - Pour le thé Vert, Noir ou Oolong, appuyez directement sur l'un des boutons de sélection (9f à 9h). Son voyant blanc s'éclaire.
 - La sélection du programme Sencha, Blanc, Jasmin, Infusion ou Darjeeling se fait à l'aide du bouton rotatif "Easy Select" (9d). Si le programme souhaité se trouve en face du repère de sélection (9a), appuyez sur le bouton de validation (9e).
 - Sinon, tournez le bouton rotatif "Easy Select" (9d) jusqu'à ce que le programme désiré soit en face du repère de sélection (9a). Le voyant de validation blanc (9e) s'éclaire.



A NOTER

- La théière présente 8 types de thés préréglés, recommandés pour infuser de façon optimale les thés Verts, Noirs, Oolongs, Sencha, Blancs, Jasmin et Darjeeling ainsi que les tisanes (Infusions). Mais vous pouvez également utiliser d'autres variétés de thés en vous reportant aux indications sur les emballages et au tableau des températures et durées d'infusion ci-après. Par exemple :
 - la sélection "Jasmin" peut être utilisée pour le thé Gunpowder (notamment dédié à la préparation du thé marocain à la menthe),
 - la sélection "Infusion" pour le thé Rooibos,
 - la sélection "Darjeeling" pour le thé Earl Grey, les thés Assam, les thés sombres (Pu Erh), les thés d'inspiration iranienne, turque, russe, sri-lankaise, africaine et sud-américaine, ainsi que pour un bon nombre de thés parfumés.
- 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

	Type de thé	Température d'infusion	Durée d'infusion
Menu Principal	Vert (Chine)	75°C	3 minutes
	Noir	85°C	4 minutes
	Oolong	95°C	6 minutes
Menu Easy Select	Sencha (Vert Japon)	60°C	2 minutes
	Blanc	70°C	9 minutes
	Jasmin	80°C	4 minutes
	Infusion	90°C	5 minutes
	Darjeeling	95°C	4 minutes

10. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c). Le voyant s'allume en rouge et la chauffe commence.
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 et le voyant blanc du bouton sélectionné 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 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 une nouvelle fois sur le bouton sélectionné pour lancer l'infusion. Tous les indicateurs lumineux (9b) s'éclairent.

Durant la phase d'infusion le voyant blanc du bouton sélectionné est éclairé en continu, et les indicateurs lumineux (9b) s'éteignent un à un au fur et à mesure de la progression du cycle d'infusion.



Remarque importante

Si durant les 10 minutes de maintien à température vous n'avez pas appuyé sur le bouton sélectionné, l'appareil s'arrête. Le voyant "Marche/Arrêt" (9c) s'éteint.

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. Le voyant blanc du bouton sélectionné bascule en clignotement lent et les indicateurs lumineux (9b) s'éclairent à nouveau tous, puis s'éteignent un à un au fur et à mesure de la progression du cycle de maintien au chaud.
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

- 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 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.



Remarque importante

Pour stopper le fonctionnement de la théière, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Son voyant s'éteint.



Astuces

- Vous pouvez écourter manuellement la durée d'infusion. Pour ce faire, durant le cycle d'infusion, restez appuyé 2 secondes minimum sur le bouton sélectionné. Un signal sonore retentit aussitôt et votre appareil bascule automatiquement en maintien au chaud. Le voyant blanc du bouton sélectionné clignote lentement.
- Si vous souhaitez infuser plus longtemps que prévu votre thé, laissez le panier à thé (3) dans la verseuse (6) durant les premières minutes du maintien au chaud.

B. Utilisation comme bouilloire à température variable

La théière Darjeeling 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 (cf. rubrique dédiée "Nettoyage et entretien").
- Le panier à thé (3) n'est pas utilisé pour faire bouillir ou chauffer de l'eau.

Bouillir de l'eau

1. Suivez les points 1 à 8 du paragraphe "Utilisation comme théière".
2. Appuyez sur le bouton de sélection (9i) correspondant à 100°C. Son voyant blanc s'éclaire.
3. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c). Le voyant s'allume en rouge et la chauffe commence.
4. Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode "Maintien au chaud" pour une durée maximale de 30 minutes. Le voyant du bouton (9i) bascule en clignotement lent et les indicateurs lumineux (9b) s'éclairent tous puis s'éteignent un à un au fur et à mesure de la progression du cycle de maintien au chaud.



Remarque importante

Pour stopper la chauffe, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Son voyant s'éteint.

Chauffer de l'eau

1. Suivez les points 1 à 8 du paragraphe "Utilisation comme théière".



A NOTER

Pour vous assurer d'obtenir une température suffisamment précise, versez au minimum 500 ml d'eau dans la verseuse.

2. Sélectionnez le programme en fonction de la température désirée :
 - Pour une température de l'eau de 75°C, 85°C ou 95°C, appuyez directement sur l'un des boutons de sélections (9f) à (9h). Son voyant blanc s'éclaire.
 - La sélection pour une température de l'eau de 60°C, 70°C, 80°C ou 90°C se fait à l'aide du bouton rotatif "Easy Select" (9d). Si la température souhaitée se trouve en face du repère de sélection (9a), appuyez sur le bouton de validation (9e). Sinon, tournez le bouton rotatif "Easy Select" (9d) jusqu'à ce que la température désirée soit en face du repère de sélection (9a). Le voyant de validation blanc (9e) s'éclaire.
3. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c). Le voyant s'allume en rouge et la chauffe commence.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, un signal sonore retentit et le voyant blanc du bouton sélectionné clignote.
5. Appuyez au minimum 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c) pour arrêter le fonctionnement de l'appareil. Son voyant s'éteint.



A NOTER

Si vous souhaitez bénéficier du maintien au chaud de 30 minutes, durant la phase de clignotement du voyant blanc, appuyez au minimum 2 secondes sur le bouton précédemment sélectionné. Le voyant bascule en clignotement lent pour vous confirmer le cycle de maintien au chaud.

maintien au chaud

La fonction maintien au chaud évite le refroidissement du thé ou de l'eau contenue dans la verseuse pendant une durée maximale de 30 minutes. La température de maintien au chaud peut varier entre 55°C et 90°C selon le bouton initialement sélectionné.

La fonction maintien au chaud s'enclenche automatiquement dans les cas suivants :

- À la fin du cycle d'infusion du thé. Le voyant blanc du bouton sélectionné (9e à 9h) clignote lentement, les indicateurs lumineux (9b) s'éclairent tous puis s'éteignent un à un au fur et à mesure de la progression du cycle de maintien au chaud. A la fin du maintien au chaud, l'appareil s'arrête de fonctionner. Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9c) et le dernier indicateur lumineux (9b) s'éteignent.
- A la fin de l'ébullition de l'eau. Le voyant blanc du bouton (9i) clignote lentement, les indicateurs lumineux (9b) s'éclairent tous puis s'éteignent un à un au fur et à mesure de la progression du cycle de maintien au chaud. A la fin du maintien au chaud, l'appareil s'arrête de fonctionner. Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9c) et le dernier indicateur lumineux (9b) s'éteignent.



Remarque importante

Si vous retirez la verseuse (6) du socle durant le cycle de maintien au chaud et que vous la reposez sur son socle avant la fin des 30 minutes, vous pouvez réactiver le maintien au chaud en appuyant brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c). Son voyant rebascule aussitôt en éclairage continu rouge.

Pour interrompre définitivement le maintien au chaud, appuyez au minimum 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c). Son voyant, ainsi que les indicateurs lumineux (9b) s'éteignent.

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, l'appareil bascule en mode veille et tous les voyants s'éteignent. 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.

sécurité easy select

Si, par inadvertance, vous tournez le bouton "Easy Select" (9d) lors du fonctionnement d'un de ses programmes, vous avez 10 secondes pour le repositionner sur le programme précédemment validé. Après ce laps de temps, la préparation est définitivement interrompue. Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" s'éteint.

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, un signal sonore prolongé retentit et tous les voyants s'éteignent.

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.

La combinaison du tartre de l'eau (calcaire) et du tannin 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.

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 nettoyeurs 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 poignée. 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.

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 caféine. 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 caféine 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 "éco"

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.

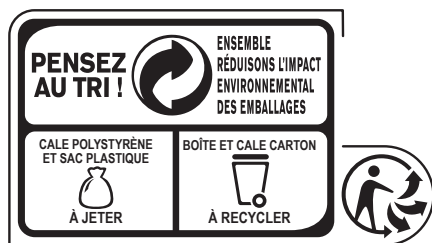
anomalies	solutions
La théière ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le cordon d'alimentation soit bien branché à la prise murale. • Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise. • Si nécessaire, réenclenchez le disjoncteur.
L'eau ne se met pas en chauffe.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la verseuse soit bien positionnée sur son socle.
Le programme "Easy Select" s'est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> • La sécurité "Easy Select" s'est enclenchée (cf. Rubrique dédiée en page 13).
Certaines fonctions ne sont pas accessibles.	<ul style="list-style-type: none"> • Dès lors qu'un des boutons de sélection (9e à 9i) est enclenché et que la chauffe a démarré, toutes les autres touches sont inopérantes, sauf la fonction "Arrêt" du bouton (9c). <p>Une exception à cette règle est présente lors de la phase de maintien au chaud (cf. "Remarque importante" en page 13).</p> <p>Attendez la fin du cycle pour recommencer un autre ou forcez l'arrêt en appuyant au minimum 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9c).</p>
Le thé est trop faible ou trop fort en goût.	<p>Le goût du thé est très personnel. Quelques tests sont nécessaires pour trouver le goût qui convient.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour un thé trop faible en goût, augmentez la quantité de thé. • Au contraire, pour un thé trop fort : <ul style="list-style-type: none"> - diminuez la quantité de thé, - pensez à retirer le panier à thé (3) dès la fin du cycle d'infusion.

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. 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. 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.



riviera&bar
objets d'art culinaire



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