notice d'utilisation

Bouilloire inox à température variable 1,5 litre

Tessa

bbt 550

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 **9**

FONCTIONS SPÉCIALES **10**

MAINTIEN AU CHAUD **11**

SÉCURITÉ SURCHAUFFE **11**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN **12**
- Nettoyage avant la première mise en service
- Nettoyage après utilisation

DÉTARTRAGE **13**

CONSEILS ET INFORMATIONS **14**

TABLEAU DE TEMPÉRATURES DE L'EAU ET DE DURÉES D'INFUSION SELON LES VARIÉTÉS DE PRÉPARATIONS **15**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES **16**

ENVIRONNEMENT **16**

ACCESSOIRES **16**

GARANTIE **16**

description du produit

1 Poignée d'ouverture du couvercle
2 Couvercle
3 Ecran d'affichage digital
4 Boutons de sélection de température (de 50 à 100°C) :
4a Bouton de baisse de température
4b Bouton de montée de température
5 Bouton "Marche/Arrêt"
6 Indicateur de niveau d'eau
7 Socle d'alimentation
8 Enrouleur de cordon
9 Filtre antidépôt amovible
10 Bec verseur

- 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 les rubriques "Nettoyage et entretien" et "Détartrage" 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 exclusivement par la poignée.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau du couvercle 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, des boutons de commande et de l'écran d'affichage digital.
- Utiliser uniquement la verseuse fournie avec le socle fourni.
- Ne jamais remplir la bouilloire au-delà de sa limite maximale (1,5 L). Si la bouilloire est trop remplie, de l'eau bouillante peut être éjectée par le bec verseur.
- MISE EN GARDE : toujours utiliser la bouilloire couvercle fermé. Ne pas ouvrir le couvercle lorsque la bouilloire 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.
- ATTENTION : s'assurer que l'appareil soit à l'arrêt (chauffe interrompue) avant de retirer la verseuse de son socle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer de l'eau. L'usage de tout autre liquide (lait...) ou aliment (thé, miel, sucre, édulcorant, café, chocolat...) est strictement interdit.

- Ne pas introduire d'objet par les ouvertures de la bouilloire.
- S'assurer que le socle et la base de la verseuse soient complètement secs avant de brancher l'appareil.
- 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 11.

mise en service

1. Retirez la verseuse de son socle d'alimentation (7) et déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
2. La bouilloire est fournie avec un filtre antidépôt amovible (9). Il stoppe les éventuels résidus de calcaire lorsque vous versez l'eau. Vérifiez sa bonne mise en place avant toute utilisation de l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle (2) et remplissez la verseuse jusqu'au niveau désiré. L'indicateur de niveau d'eau (6) confirme la quantité d'eau contenue dans la bouilloire.

Conseil

Pour vous assurer d'obtenir une température suffisamment précise, versez au minimum 500 ml d'eau. Cependant, vous pouvez aussi utiliser votre appareil avec une quantité d'eau plus faible en respectant un minimum de 200 ml (auquel cas la température sera moins précise).

Remarques importantes

- **Ne remplissez jamais la bouilloire par le bec verseur (10).**
- **Lors du remplissage, il est important de ne pas mouiller la poignée, les boutons de sélection (4a et 4b), le bouton "Marche/Arrêt" (5) et l'écran (3).**
- **Assurez-vous de ne jamais dépasser le niveau maximum (1,5 L). Trop d'eau pourrait engendrer des risques de projections hors de la bouilloire.**

4. Refermez le couvercle (2) par simple pression.
5. Branchez le cordon d'alimentation.

6. Reposez la bouilloire sur le socle d'alimentation (7). Si la température de l'eau est inférieure à 30°C, l'indication "- - -" s'affiche sur l'écran (3).
7. A l'aide des boutons de sélection de température (▼🌡) et (🌡▲) sélectionnez la température désirée (de 50°C à 100°C par palier de 5°C). La température choisie s'affiche sur l'écran pendant 6 secondes maximum.

A NOTER

Utilisez le bouton de température (▼🌡) pour abaisser la température par rapport à celle affichée ou le bouton (🌡▲) pour l'augmenter.

8. Dans un délai de 6 secondes, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (5) pour démarrer le cycle de chauffe. Un signal sonore retentit, le voyant "Marche/Arrêt" s'éclaire. A partir de 30°C la température réelle de l'eau s'affiche sur l'écran (3) et augmente jusqu'à atteindre la température sélectionnée.
9. Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit. La fonction "Maintien au chaud" s'active automatiquement pendant 30 minutes avec de possibles variations de températures autour de la valeur sélectionnée (cf. paragraphe "Maintien au chaud" ci-après).
10. Au bout de 30 minutes, la phase de maintien au chaud s'arrête. Tous les voyants s'éteignent. Seule la température réelle de l'eau reste affichée sur l'écran (3).
11. Débranchez le cordon d'alimentation.

A NOTER

- A tout moment durant les cycles de chauffe et de maintien au chaud, il vous est possible de :
  - vérifier la température sélectionnée. Pour cela, appuyez brièvement sur l'un des boutons de sélection (▼🌡) ou (🌡▲) ; la température choisie clignote sur l'écran (3) durant quelques secondes avant de rebasculer sur la température réelle.
  - stopper manuellement le fonctionnement de votre bouilloire en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (5).
- Pendant la mise en service, il se peut que quelques gouttes d'eau se forment sur le socle d'alimentation (7). Ceci est tout à fait normal. Il s'agit de vapeur d'eau qui s'est condensée au moment de la mise en chauffe.

Fonctions spéciales

Pratique, la dernière température utilisée est automatiquement mémorisée.

Pour la visualiser avant le démarrage de la mise en chauffe, il vous suffit d'appuyer brièvement sur l'un des boutons de sélection (▼🌡) ou (🌡▲).

Il vous est également possible de sélectionner directement les températures de confort 60°C, 80°C et 100°C.

1. Suivez les points 1 à 5 du paragraphe "Mise en service".
2. Pour un accès direct au réglage de :
   - 60°C : maintenez appuyé durant au moins 2 secondes le bouton de sélection (▼🌡). Un signal sonore retentit confirmant la prise en compte de la température. Appuyez aussitôt sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le cycle de chauffe.
   - 80°C : appuyez simultanément durant au moins 2 secondes sur les 2 boutons de sélection (▼🌡) et (🌡▲). Un signal sonore retentit confirmant la prise en compte de la température. Appuyez aussitôt sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le cycle de chauffe.
   - 100°C : maintenez appuyé durant au moins 2 secondes le bouton de sélection (🌡▲). Un signal sonore retentit confirmant la prise en compte de la température. Appuyez aussitôt sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le cycle de chauffe.
3. Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit. La fonction "Maintien au chaud" s'active automatiquement pendant 30 minutes.

maintien au chaud

Une fois que l'eau a atteint la température sélectionnée, la fonction "Maintien au chaud" s'active automatiquement durant 30 minutes.

Cette phase maintien au chaud est symbolisée par un défilement de points lumineux sur l'écran. Le bouton "Marche/Arrêt" (5) reste éclairé et la température sélectionnée est affichée à l'écran.

A NOTER

- La température de maintien au chaud correspond à la température sélectionnée si elle est comprise entre 50°C et 90°C.
- Si la température sélectionnée est de 95°C ou 100°C, le maintien au chaud démarre lorsque l'on atteint 90°C.

sécurité surchauffe

- La bouilloire est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si vous faites bouillir une quantité insuffisante d'eau. Dans ce cas, la bouilloire s'arrête automatiquement de fonctionner. Tous les voyants s'éteignent.
- Retirez la bouilloire du socle d'alimentation (7) et laissez-la reposer au minimum 45 minutes avant de la réutiliser.
- Débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de remettre de l'eau.

⚠ 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.
- Ne lavez jamais l'extérieur de la verseuse à l'eau courante.
- Les connecteurs électriques du socle et de la verseuse, ainsi que la poignée, les boutons de commande et l'écran d'affichage digital ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Retirez la bouilloire de son socle (7).
2. Ouvrez le couvercle (2) à l'aide de la poignée (1) prévue à cet effet.
3. Rincez l'intérieur de la bouilloire à l'eau chaude en évitant impérativement de mouiller l'ensemble de la poignée.
4. Séchez correctement l'extérieur de la bouilloire.
5. Refermez le couvercle (2) par simple pression et reposez la bouilloire sur son socle.

Nettoyage après utilisation

Filtre antidépôt (9)

1. Pour retirer le filtre antidépôt, ouvrez le couvercle (2) et dégagez le filtre en le basculant vers l'arrière.

2. Nettoyez le filtre en le passant sous l'eau chaude.
   Si nécessaire, frottez délicatement le tamis avec une brosse synthétique.
3. Pour remettre le filtre en place, glissez l'ergot dans l'encoche (en bas du bec verseur) et clipsez-le vers l'avant.

Corps de la verseuse et socle (7)

1. L'extérieur de la bouilloire et le socle d'alimentation se nettoient avec un chiffon doux et très légèrement humide.
2. Essuyez soigneusement le socle d'alimentation avant de reposer la verseuse.

détartrage

Après un certain nombre d'utilisation, une fine pellicule de calcaire peut se former sur le fond et sur la paroi intérieure de votre bouilloire.

Il est alors conseillé de procéder à un détartrage.

Pour cela :

1. Remplissez votre bouilloire jusqu'au niveau maximum (1,5 L) avec un mélange d'eau et de vinaigre blanc à hauteur de 2 volumes d'eau pour 1 volume de vinaigre. Ne remplissez jamais la verseuse par le bec verseur et évitez impérativement de mouiller l'ensemble de la poignée.
2. Portez à ébullition à 100°C et laissez reposer durant une nuit.
3. Le lendemain matin, videz l'eau et faites bouillir de l'eau fraîche à plusieurs reprises à 100°C jusqu'à disparition complète du goût de vinaigre.

A NOTER

En cas de fort entartrage, utilisez un produit détartrant dédié disponible dans le commerce et suivez les instructions du fabricant.

conseils et informations

Le thé = des feuilles et de l'eau

Selon la qualité de l'eau du robinet, il peut être nécessaire d'utiliser de l'eau minérale ou simplement de la filtrer.

Utiliser de l'eau calcaire ou chlorée serait une offense au thé choisi pour être dégusté !

Laissez-vous guider par votre palais...

Selon le type de thé, la forme de ses feuilles, la saison ou encore vos goûts personnels, il est intéressant d'adapter la température d'infusion.

En général, les chinois considèrent qu'une eau bouillie perd de sa force vitale. D'autres préfèrent justement bouillir l'eau pour "briser la croûte", libérer l'oxygène, et laisser refroidir l'eau jusqu'à la température voulue. A chacun sa méthode…

Les types de thés

Le thé noir

C'est le thé le plus répandu en occident. D'une richesse et d'une variété exceptionnelle, il est notamment utilisé dans la composition des thés parfumés.

Les thés noirs les plus réputés sont certainement les Darjeeling. Les plus connus sont les Ceylan, Keemoun, Assam.

Le thé vert

Très désaltérant, le thé vert se consomme toute la journée. Il possède des vertus drainantes, idéales pour accompagner un régime.

Les grands thés verts sont parmi les plus chers du monde.

Le thé oolong

Semi-fermenté, il se caractérise par un parfum de châtaignes grillées, de noisettes et de miel. Associé à un idéal de bien-être et pauvre en théine, il peut être consommé en soirée sans trouble du sommeil.

Le thé fumé

Il s'agit d'un thé noir constitué de feuilles âgées et puissantes.

Les plus fumés sont les Tarry, des thés puissants mais subtils.

Le thé blanc

Composé de bourgeons et des premières feuilles de la jeune branche de thé, ce thé rare est d'une grande finesse.

Le thé jaune

Composé presque exclusivement de bourgeons, le thé jaune est d'une immense finesse végétale.

Les thés parfumés

Parfumés grâce à des essences de fleurs ou de fruits, c'est avant tout la délicatesse de leurs parfums que recherchent les amateurs.

Les thés parfumés les plus connus sont les Jasmins et les Earl-Grey, parfumés à la bergamotte.

Le thé rouge

Riche en vitamine, pauvre en théine, il ne provient pas d'un théier mais d'une plante nommée Rooibos. Il sait se faire apprécier toute la journée...

Pensez également à chauffer votre eau pour d'autres préparations...

- Boissons solubles et café
- Gélifiants de pâtisseries
- Préparations culinaires déshydratées : sauces, soupes, veloutés…

tableau de températures de l'eau et de durées d'infusion selon les variétés de préparations

Les températures et les temps de chauffe suivants sont donnés à titre indicatif.
Nous vous recommandons de les adapter aux variétés de préparations et à vos goûts personnels.

	température de l'eau	durée d'infusion*
Thés verts	50 à 90°C	1 à 5 minutes
Thés blancs et jaunes	70 à 85°C	6 à 10 minutes
Thés noirs et fumés	80 à 95°C	2 à 5 minutes
Thés oolongs et sombres	90 à 95°C	4 à 7 minutes
Thés parfumés	70 à 95°C	3 à 7 minutes
Thés rouges (rooibos) et infusions	90 à 100°C	4 à 5 minutes
Café et autres boissons **	80 à 90°C	
Sauces déshydratées **	60 à 80°C	
Soupes déshydratées **	80°C	
Soupes instantanées, soupes de nouilles **	90 à 100°C	

* Ne pas faire infuser vos préparations à même la bouilloire.
** Ne pas réaliser vos préparations à même la bouilloire.

caractéristiques techniques

Puissance :	2000–2400 W
Tension :	220–240 V ~ 50 Hz
Poids :	1,2 kg
Dimensions :	L 220 x H 240 x P 150 mm

environnement

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

accessoires

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

garantie

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

Sont exclus de la garantie :
- les pièces d'usure telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le socle, la verseuse, le filtre antidépôt,
- 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.

CE

notes

notes

riviera&bar
objets d'art culinaire

riviera&bar
objets d'art culinaire

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

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Avril 2017 - V2