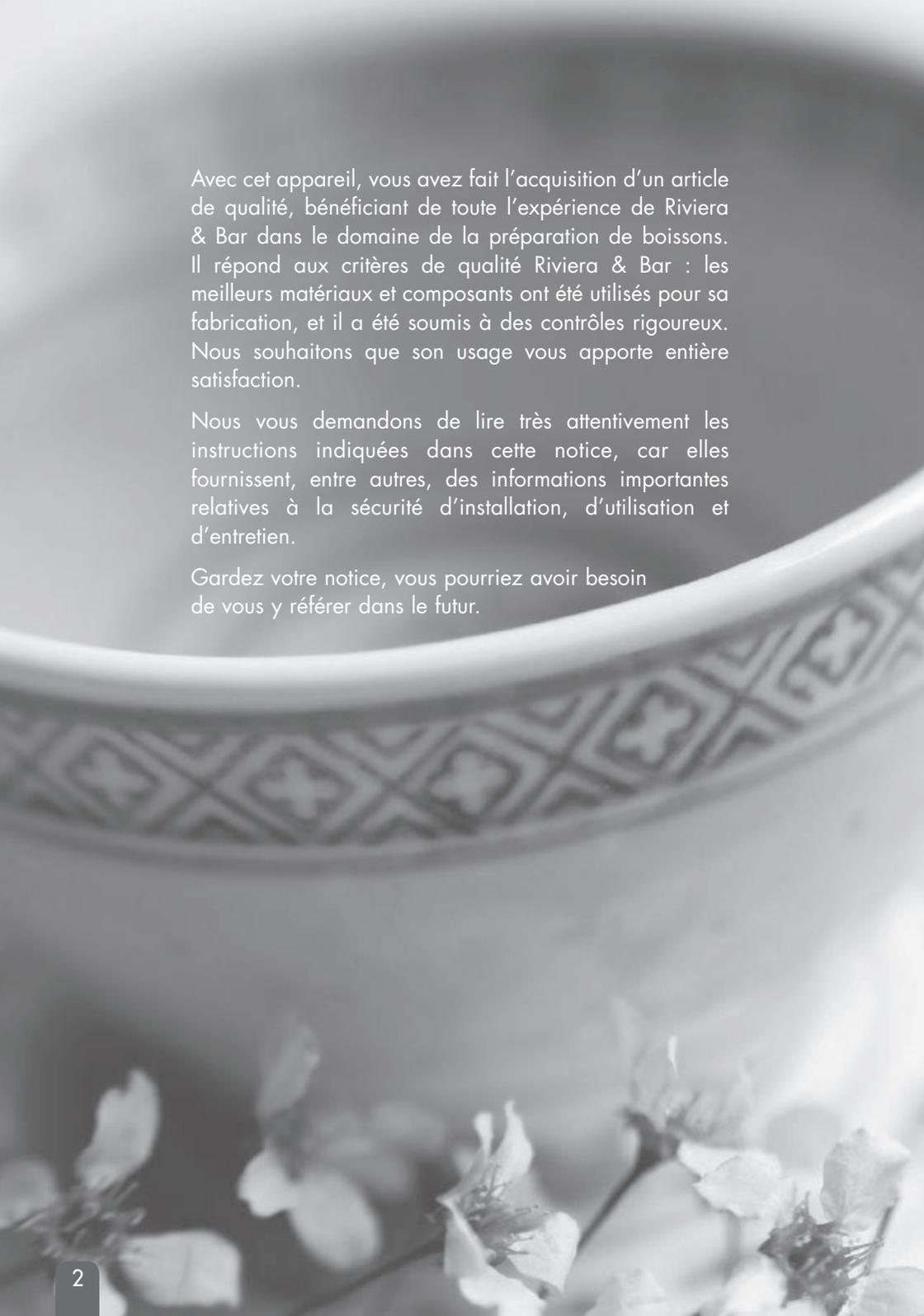


# notice d'utilisation

Théière **Ceylan**  
qd 675 a



riviera & bar  
objets d'art culinaire



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans 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 SECURITE GENERALES	5
RECOMMANDATIONS DE SECURITE PARTICULIERES	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	9
UTILISATION	9
A. UTILISATION COMME THÉIÈRE ÉLECTRIQUE	9
B. UTILISATION COMME BOULLOIRE	10
MAINTIEN AU CHAUD	11
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	11
CONSEILS UTILES	12
GUIDE DE DÉPANNAGE	13
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	14
ENVIRONNEMENT	14
ACCESSOIRES	14
GARANTIE	14

description du produit



Système de verrouillage du couvercle :

- ▼ en face de ☉ : couvercle déverrouillé, permet d'accéder à la grille d'infusion et au panier à thé
- ▼ en face de ☕ : permet d'insérer/de sortir le bloc infuseur
- ▼ en face de ☉ : couvercle verrouillé.

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Couvercle</li> <li><b>2</b> Grille d'infusion</li> <li><b>3</b> Panier à thé</li> <li><b>4</b> Poignée thermo-isolée</li> <li><b>5</b> Verseuse en verre trempée</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>6</b> Panneau de commande                             <ul style="list-style-type: none"> <li><b>6a</b> Bouton et voyant de sélection "100°C"</li> <li><b>6b</b> Bouton et voyant de sélection "Thé Oolong"</li> <li><b>6c</b> Bouton et voyant de sélection "Thé noir"</li> <li><b>6d</b> Bouton et voyant de sélection "Thé vert"</li> </ul> </li> <li><b>7</b> Enrouleur du cordon d'alimentation</li> <li><b>8</b> Socle</li> </ul> |
|---|--|



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que...
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes... et n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.

Il est uniquement destiné à chauffer de l'eau et préparer du thé.

Toute autre utilisation ou allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme et annule la garantie.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec 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.

- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité 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.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de mauvais fonctionnement.



- 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.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

#### recommandations de sécurité particulières



- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Le manipuler exclusivement par la poignée.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau du couvercle et du bec verseur.
- Attendre le refroidissement complet avant de sortir le panier à thé.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 20 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- 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.
- Ne pas remplir la verseuse lorsqu'elle est sur son socle.
- **Ne jamais remplir la verseuse au-delà de sa limite maximale (1,2 L).**
- Ne pas faire fonctionner à vide.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer de l'eau et infuser du thé. L'usage de tout autre liquide (lait, ...), ou aliment (miel, café, chocolat,...), est strictement interdit.
- Ne pas introduire d'objet par les ouvertures de la théière.
- S'assurer que le socle et la base de la théière sont complètement secs avant de brancher l'appareil.
- Utiliser uniquement la verseuse en verre fournie sur le socle.
- Toujours s'assurer que la grille d'infusion et les orifices du panier à thé ne soient pas obstrués.
- Le thé doit toujours être placé dans le panier à thé et non sur la grille d'infusion.
- Toujours utiliser la théière couvercle fermé. Ne pas ouvrir le couvercle lorsque la théière est en chauffe.
- S'assurer que la température sélectionnée est atteinte avant d'ôter l'appareil de son socle d'alimentation.
- Ne pas débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en chauffe.
- Ne rien poser sur le couvercle. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- 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 utilisation

### Déballage

- Déballiez 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.

### Nettoyage

1. Retirez la verseuse (5) du socle (8).
2. Préparez le panier à thé (3). Pour ce faire tournez le couvercle pour positionner la flèche (▼) en face du repère (☞) et tirez vers le haut. Tournez une nouvelle fois le couvercle pour ajuster la flèche (▼) en face du repère (⊕) et enlevez le couvercle puis la grille d'infusion.
3. Lavez le couvercle (1), la grille d'infusion (2), le panier à thé (3) et la verseuse (5) à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.



### Remarques importantes

- N'immergez en aucun cas le socle, le cordon d'alimentation ainsi que la verseuse dans l'eau, ou quelque liquide que ce soit
- Évitez que le socle avec le panneau de commande ne soit exposé à l'humidité.

4. Séchez l'ensemble des éléments et remontez l'appareil.

## utilisation

### A. Utilisation comme théière électrique.

1. Retirez la verseuse (5) du socle (8).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le socle sur une surface plane, sèche et non glissante.

3. Retirez le panier à thé (3). Pour ce faire tournez le couvercle pour positionner la flèche (▼) en face du repère (☞) et tirez vers le haut.
4. Remplissez la verseuse (5) avec la quantité souhaitée d'eau froide (non glacée). Le niveau d'eau doit impérativement se situer entre la graduation maximale et minimale.



### 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'appareil se mettra en sécurité surchauffe.

5. Remettez le panier à thé (3) en place puis enlevez le couvercle (1) en positionnant la flèche (▼) en face du repère (⊕) et en tirant vers le haut.
6. Sortez la grille d'infusion (2).
7. Disposez le thé dans le panier à thé (3).



### A NOTER

- La théière présente 3 types de thé préréglés, recommandés pour infuser de façon optimale les thés oolong, noir et vert. Pour les infusions et le thé Rooibos, la sélection thé Oolong peut être utilisée.

Type de thé	Température de l'eau	Durée d'aspersion/infusion
Thé Vert	75°C	3 minutes
Thé Noir	85°C	4 minutes
Thé Oolong	95°C	5,5 minutes

- Le dosage s'effectue principalement en fonction de votre goût et de la qualité du thé. Toutefois, à titre indicatif, nous recommandons pour 1 litre de boisson : 3 à 4 grammes de thé par tasse de 250 ml (soit une cuillère à thé bien bombée). Pour obtenir une boisson plus ou moins légère, retirez ou ajoutez 1 à 2 grammes.

- Vous pouvez également utiliser l'appareil avec des sachets de thé ou des herbes fraîches (feuilles de menthe, verveine...)

8. Remettez la grille d'infusion (2) en place et verrouillez le couvercle (1) en positionnant la flèche (▼) en face du repère (⊕) puis en le tournant dans le sens antihoraire (la flèche (▼) doit se trouver en face du repère (⊕)).



### Remarques importantes

- Il est impératif de mettre la grille d'infusion (2) en place avant de verrouiller le couvercle. Elle permet la bonne répartition de l'eau sur le thé.
- Le couvercle (1) doit toujours être correctement verrouillé.

9. Assurez-vous que le dessous de la verseuse (5) soit bien sec et reposez-la sur son socle.
10. Branchez le cordon d'alimentation, les voyants (6a à 6d) s'éclairent.
11. Sélectionnez le type de thé à infuser en appuyant sur l'un des boutons de sélection (6b à 6d). Le voyant correspondant clignote et la chauffe commence.



### Remarque importante

Si au bout de 30 secondes vous n'avez pas sélectionné le type de thé, l'appareil se met en mode veille. Il suffit alors d'appuyer 2 fois sur le bouton de sélection choisi pour commencer la chauffe.

12. Une fois la juste température d'eau atteinte, le cycle d'aspersion/infusion du thé débute et se poursuit sur une durée de 3 à 6 minutes suivant le thé sélectionné.



13. Une fois le cycle terminé, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode maintien au chaud pour 30 minutes. Après cette période, l'appareil s'éteint.
14. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.



### Remarques importantes

- Vous pouvez arrêter le cycle de chauffe à tout moment en réappuyant sur le bouton (6a à 6d) sélectionné.
- Si vous retirez la verseuse (5) du socle durant le cycle de chauffe ou d'infusion, l'appareil s'éteint.
- Vous ne pouvez pas programmer manuellement le maintien au chaud.

## B. Utilisation comme bouilloire

La théière Ceylan peut aussi être utilisée pour faire bouillir de l'eau.



### A NOTER

.....  
Si vous avez déjà préparé du thé dans la verseuse, nous vous recommandons de bien la nettoyer avant de faire bouillir de l'eau.

1. Retirez la verseuse (5) du socle (8).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le socle sur une surface plane, sèche et non glissante.
3. Ouvrez le couvercle (1). Pour ce faire tournez-le pour positionner la flèche (▼) en face du repère (⊕) et tirez vers le haut.
4. Remplissez la verseuse (5) avec la quantité souhaitée d'eau froide (non glacée). Le niveau d'eau doit impérativement se situer entre la graduation maximale et minimale.



## A NOTER

En mode bouilloire, il n'est pas nécessaire de laisser la grille d'infusion (2), le cycle d'aspersion ne s'effectuant pas.

5. Verrouillez le couvercle (1) en positionnant la flèche (▼) en face du repère (⊖) puis en le tournant dans le sens antihoraire (la flèche (▼) doit se trouver en face du repère (⊖)).
6. Assurez-vous que le dessous de la verseuse (5) soit bien sec et reposez-la sur son socle.
7. Branchez le cordon d'alimentation, les voyants (6a à 6d) s'éclairent.
8. Appuyez sur le bouton de sélection (6a). Le voyant correspondant clignote et la chauffe commence.
9. Une fois la chauffe terminée, un signal sonore retentit. La température de l'eau décroît jusqu'à 90°C puis le maintien au chaud débute pour une période de 30 minutes.
10. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

## 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 est proche de 70°C en mode théière et de 90°C en mode bouilloire.
- La fonction maintien au chaud s'enclenche automatiquement après le cycle d'infusion.
- A la fin du maintien au chaud, la théière s'éteint.



## A NOTER

Après tout usage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

## sécurité surchauffe

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

Dans ce cas, tous les voyants clignotent.

- Débranchez et laissez complètement refroidir l'appareil avant de remettre de l'eau.

## 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 l'ensemble de la théière après chaque utilisation. L'entretien et le nettoyage doivent être faits appareil débranché et refroidi.

1. Rincez l'intérieur et l'extérieur de la verseuse à l'aide d'une éponge humide. Si les taches persistent, utilisez une brosse douce (non fournie).
2. Afin d'enlever les résidus de tanin et de calcaire, remplissez la verseuse avec de l'eau (sans dépasser le repère MAX 1,2 L) avant d'opter pour l'une des 3 solutions ci-dessous :
  - a) Ajoutez un citron et son jus et faites bouillir. 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.
  - b) Ajoutez 2 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude et faites bouillir. 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.
  - c) Ajoutez 6 cuillerées à soupe de vinaigre blanc et faites bouillir. 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.

3. Lavez le couvercle (1), la grille d'infusion (2) et le panier à thé (3) à l'eau chaude savonneuse.
4. Essayez le socle avec un chiffon doux.
5. Séchez correctement l'ensemble des pièces avant de remonter l'appareil et de le ranger.

## 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 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.

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>• Elle s'est mise en sécurité suite à un manque d'eau.</li> <li>• Laissez-la refroidir au minimum 45 minutes.</li> </ul>
L'infusion du thé ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que la verseuse soit bien positionnée sur son socle.</li> <li>• Vérifiez la présence de la grille d'infusion.</li> <li>• Vérifiez que la grille d'infusion ou/et le panier à thé ne sont pas obstrués. Si tel est le cas, procédez au nettoyage des éléments obstrués.</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 diminuez la quantité de thé.</li> </ul>

## caractéristiques techniques

Puissance :	1850-2200 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Poids :	1,5 kg
Dimensions :	L 225 x H 270 x P 245 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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

## 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 définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle 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 le couvercle, le panier à thé, la grille d'infusion, la verseuse.
- 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 Service Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter 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.





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](http://www.riviera-et-bar.fr) - [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)