

notice d'utilisation

broyeur à café automatique pro
cb 832 a



class
800

riviera & bar
objets d'art culinaire



class
800

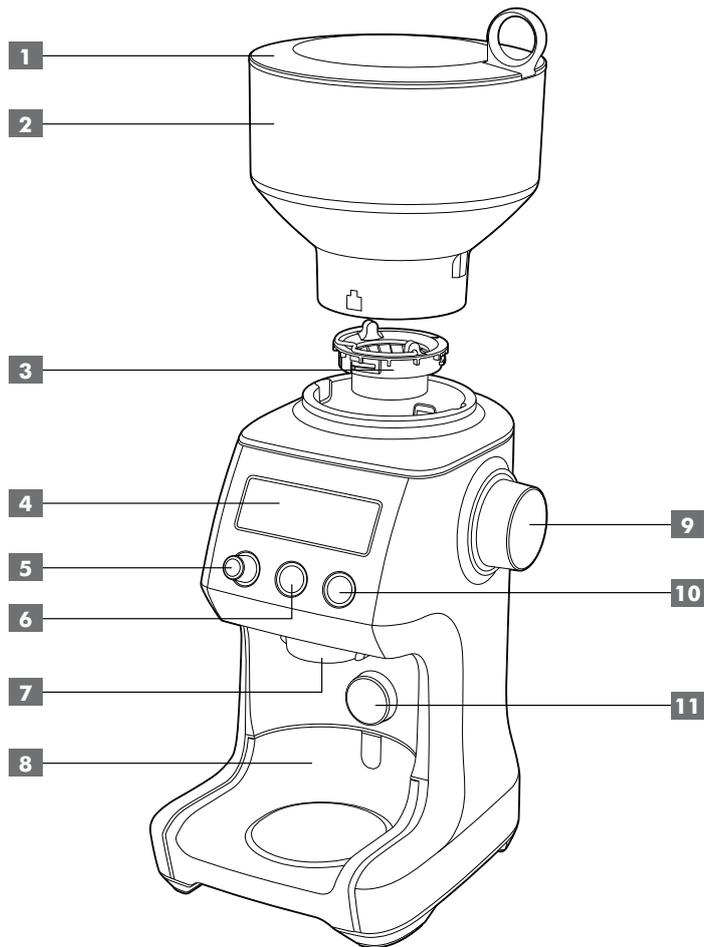
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la machine à café. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous invitons à lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

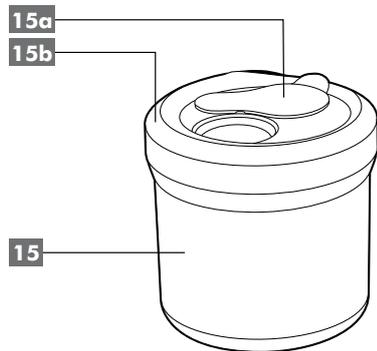
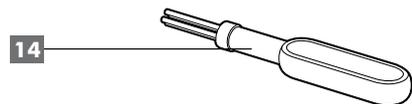
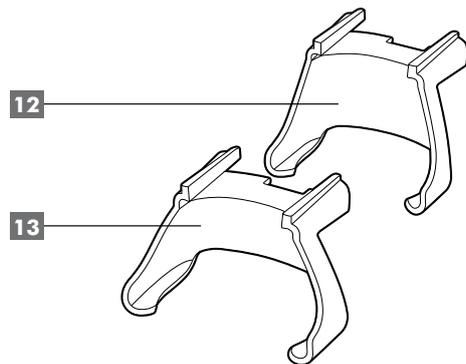
Description produit	4
Recommandations de sécurité générales	6
Recommandations de sécurité particulières	9
Avant la première mise en service	10
Mise en service	12
Préparation	13
Réglages	14
Fonction automatique	15
Mode veille	15
Fonctions spéciales	16
Fonction pause	16
Fonction Programmation	16
Broyage manuel	16
Ajustement des meules	17
Entretien et nettoyage	18
Entretien	19
Nettoyage des meules	19
Quelques conseils	20
Guide de dépannage	21
Caractéristiques techniques	22
Environnement	22
Accessoires	22
Garantie	23

description du produit



- 1** Couvercle de la trémie
- 2** Trémie pour café en grains (capacité 450 g)
- 3** Meules coniques
- 4** Écran LCD rétro-éclairé
- 5** Sélecteur d'ajustage de quantité de mouture
- 6** Bouton de sélection du nombre de doses/tasses
- 7** Distributeur de mouture
- 8** Plateau amovible de récupération de la mouture résiduelle
- 9** Sélecteur de finesse de mouture (60 niveaux)
- 10** Bouton "Marche/Pause/Arrêt"
- 11** Interrupteur "Marche/Arrêt" utilisable avec le porte-filtre

description du produit



- 12** Support pour porte-filtres 50-54 mm
- 13** Support pour porte-filtre 58 mm
- 14** Brossette de nettoyage des meules coniques
- 15** Récipient à mouture
 - 15a** Bouchon du couvercle
 - 15b** Couvercle du récipient à mouture

recommandations de sécurité générales



- Respecter impérativement les consignes d'utilisations de la présente notice.
 - Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
 - Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - 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 dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
 - Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
-
- 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.



recommandations de sécurité générales

- 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 Services Agréé Riviera & Bar.
- 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.
- 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 ou entretien
 - 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.

recommandations de sécurité générales

- 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 ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 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 Services 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 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.

recommandations de sécurité particulières

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Ne pas faire fonctionner à vide.
- Avant toute utilisation, vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans la trémie.
- Vérifier que le couvercle et la trémie sont bien verrouillés avant de faire fonctionner l'appareil.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de manipuler la trémie ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner de graves blessures.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles des meules.
- Ne jamais mettre de café moulu dans la trémie. Ne remplir la trémie qu'avec des grains de café torréfiés. Ne jamais utiliser l'appareil pour broyer des noisettes, épices, grains de café non torréfiés...
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 2 minutes en continu. En cas de surchauffe, laisser refroidir l'appareil 30 minutes avant de le réutiliser.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Pour toute opération de nettoyage, se reporter au chapitre " Nettoyage et entretien".
- 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.

avant la première mise en service

riviera & bar

GROS
PISTON

FILTRE

EXPRESSO

FIN

32.8

DUREE

8

TASSES

55

TAILLE

QUANTITE

DOSES | TASSES

MARCHE | PAUSE

avant la première mise en service

DÉBALLAGE

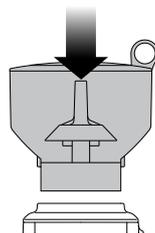
- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

NETTOYAGE

- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception des meules coniques, du corps de l'appareil et du plateau de récupération) avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les.
- Nettoyez le corps de l'appareil et le plateau de récupération (8) avec un chiffon doux et humide.

MONTAGE

- Assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.
- Positionnez la trémie (2) sur les meules en faisant coulisser ses ergots dans les encoches de la chambre de broyage.



- Tournez le levier de verrouillage d'1/4 de tour vers la droite pour verrouiller la trémie (2).



A NOTER

Si lors de la mise en service vous branchez l'appareil et que la trémie (2) est mal verrouillée, l'indication "Verrouiller trémie" s'affiche sur l'écran. Dans ce cas vérifiez le verrouillage de cette dernière.

- Installez le plateau de récupération (8) en le faisant coulisser comme un tiroir.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Placez le broyeur sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Remplissez la trémie (2) avec des grains de café torréfiés et fermez-la avec son couvercle (1).
- Branchez le cordon d'alimentation.



A NOTER

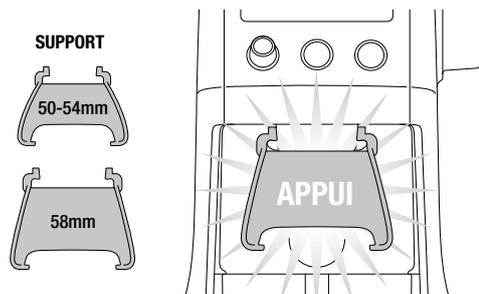
Le broyeur peut moulinner les grains pour les principaux modes d'extraction : espresso, café filtre, café piston. La finesse de mouture est différente selon le mode d'extraction choisi. Le dosage automatique peut générer une quantité de mouture différente selon le mode d'extraction. Nous vous conseillons de faire plusieurs essais de taille de mouture pour trouver celle qui vous convient le mieux.

TABLEAU DE BROyage

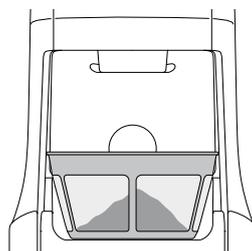
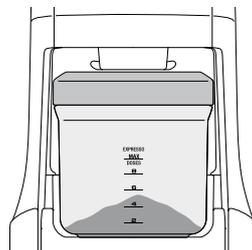
MODE D'EXTRACTION	EXPRESSO	CAFÉ FILTRE	CAFÉ PISTON
TYPE DE FINESSE	EXTRA FINE À FINE	FINE À GROSSIÈRE	GROSSIÈRE
FINESSE DE MOUTURE	1-30	31-54	55-60
QUANTITÉ	1 À 8 DOSES	1 À 12 TASSES	1 À 12 TASSES

PRÉPARATION

- Suivant l'usage final, positionnez sous le distributeur de mouture (7) :
 - Soit le porte-filtre muni d'un filtre : pour ce faire, en fonction du diamètre de votre filtre, insérez le support (12 ou 13) sous le distributeur (7) en le faisant coulisser dans les rails situés de part et d'autre du distributeur. Un "clac" indique sa bonne mise en place.

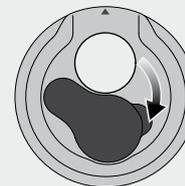


- Soit le récipient à mouture (15) soit un filtre de cafetière (papier, permanent) en s'étant assuré que le support (12 ou 13) n'est plus en place. (S'il y est, tirez-le simplement vers vous pour l'enlever).



À NOTER

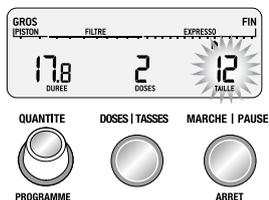
- Si vous utilisez le récipient à mouture (15), pensez à ouvrir le bouchon (15a) avant de le mettre en place.



- Si vous utilisez un filtre de cafetière, enlevez au préalable le plateau de récupération (8).

RÉGLAGES

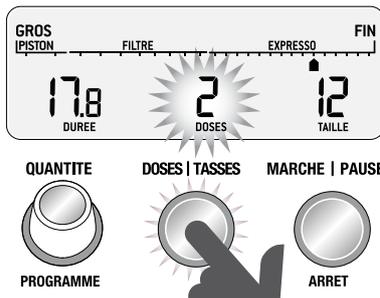
- Choisissez la finesse de la mouture en tournant le sélecteur (9) jusqu'à l'affichage de sa valeur sur l'écran LCD (4).



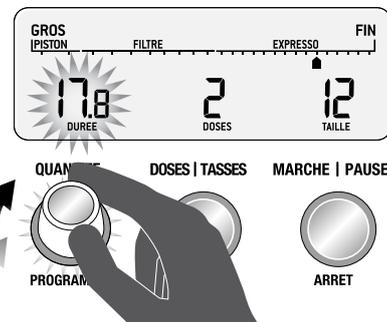
Remarque importante

Pour changer le réglage vers une mouture plus fine, tournez impérativement le sélecteur (9) avec le broyeur en fonctionnement.

- Choisissez la quantité de mouture en sélectionnant le nombre de doses/tasses : appuyez sur le bouton (6) jusqu'à affichage de votre choix.



- Si nécessaire, tournez le sélecteur d'ajustage (5) afin de personnaliser la durée de broyage. Plus vous augmentez le temps de broyage, plus la quantité de café par dose ou tasse est élevée et inversement.

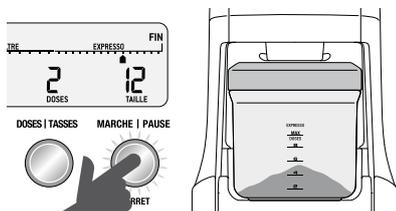


À NOTER

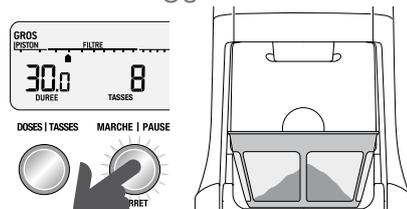
Pour du café expresso nous vous recommandons, dans un premier temps, de régler le sélecteur (9) sur la position 12. Il vous sera nécessaire de faire quelques essais afin de déterminer les bons réglages "finesse de mouture/quantité de café".

FUNCTION AUTOMATIQUE

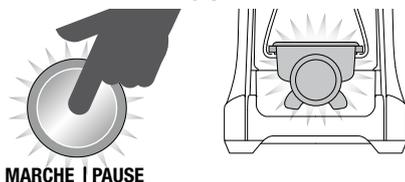
- Appuyez sur le bouton "Marche" (10). Le broyeur se met en fonction et s'arrête automatiquement dès que la quantité de mouture sélectionnée est atteinte.



OU



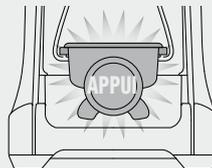
OU



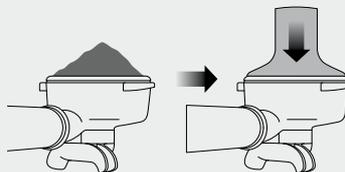
MARCHÉ | PAUSE

A NOTER

- Si vous utilisez le porte-filtre pour récupérer le café moulu, vous pouvez aussi simplement le pousser vers l'arrière contre l'interrupteur (11) pour démarrer le broyage.



- Avec l'utilisation du porte-filtre il est uniquement possible de régler la quantité sur 1 ou 2 doses.
- Il est tout à fait normal que la quantité de café moulu dans votre porte-filtre semble très élevée. En effet, le volume de café moulu non tassé est environ 3x supérieur au volume de café tassé.



- Vous pouvez arrêter à tout moment le broyage en appuyant 2 secondes sur le bouton (10).

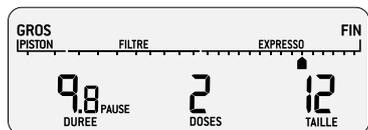
Après 5 minutes de non-utilisation, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. L'écran LCD (4) s'éteint. Pour réactiver l'appareil, appuyez sur le bouton "Marche" (10).

Fonctions spéciales

FONCTION PAUSE

Elle vous permet d'interrompre momentanément le broyage (par exemple pour répartir ou verser le café dans le porte-filtre).

- Après avoir procédé aux différents réglages, appuyez sur le bouton (10) pour commencer le broyage.
- Au moment voulu, appuyez une nouvelle fois sur le bouton (10). L'appareil arrête de fonctionner durant 10 secondes.
- Réappuyez sur le bouton (10) avant la fin des 10 secondes pour continuer à moudre jusqu'à la fin du programme.



QUANTITE

DOSES | TASSES

MARCHE | PAUSE



PROGRAMME



ARRET

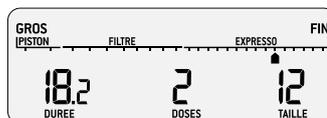
A NOTER

Si vous ne réappuyez pas sur le bouton (10) dans les 10 secondes l'appareil stoppe le programme en cours.

FONCTION PROGRAMMATION

Si vous avez personnalisé la quantité de mouture à l'aide du sélecteur (5), vous pouvez l'affecter au nombre de doses ou tasses choisies et la mémoriser. Pour cela :

- Appuyez et maintenez enfoncé le sélecteur d'ajustage (5) jusqu'à entendre le double signal sonore.



QUANTITE

DOSES | TASSES

MARCHE | PAUSE



PROGRAMME



ARRET

A NOTER

Seul est reprogrammé le nombre de doses/tasses affiché relatif au mode d'extraction sélectionné. Tous les autres paramètres restent inchangés.

- Pour revenir aux réglages d'usine, appuyez et maintenez enfoncé le bouton de sélection (6) jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

BROYAGE MANUEL

Après avoir sélectionné les différents paramètres de broyage (voir rubrique précédente), appuyez et maintenez enfoncé le bouton "Marche" (10) jusqu'à ce que la quantité désirée de café a été moulue, puis relâchez le bouton.

Si vous utilisez le porte-filtre, vous pouvez également le pousser contre l'interrupteur (11) pour démarrer le broyage puis le relâcher vers vous pour l'arrêter.

ajustement des meules

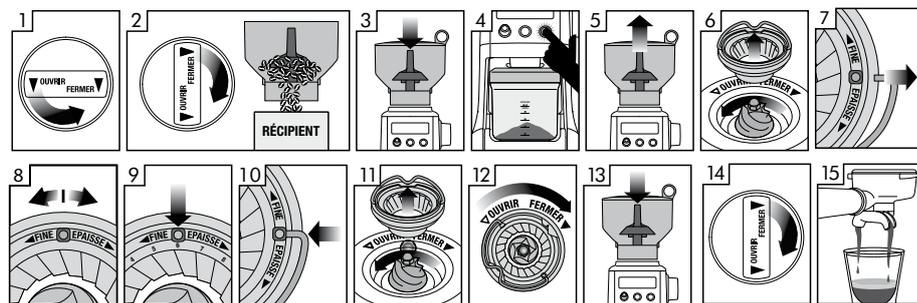
Certaines variétés de café ou certains degrés de torréfaction peuvent nécessiter une finesse de mouture différente de celles directement accessibles avec l'appareil. Il vous est possible d'élargir la plage de finesse de mouture en ajustant manuellement la position de la meule supérieure. Nous vous recommandons de ne faire qu'un ajustement à la fois.

- Déverrouillez la trémie (2) – Fig. 1.
- Placez la trémie (2) au-dessus d'un récipient et tournez le levier sur position "FERMER" afin de libérer les grains de café – Fig. 2.
- Remettez la trémie (2) sur la chambre de broyage et verrouillez-la. Remettez le couvercle. – Fig. 3.

- Faites fonctionner l'appareil quelques secondes afin d'évacuer les grains résiduels. – Fig. 4.
- Débranchez le cordon d'alimentation et enlevez une nouvelle fois la trémie (2) – Fig. 5.
- Déverrouillez la meule supérieure (3) en soulevant l'anse et en tournant vers la gauche sur position "OUVRIR" puis retirez-la – Fig. 6.
- Enlevez l'anse – Fig. 7.
- Tournez la meule d'un cran vers la gauche ou la droite suivant que vous désirez une mouture plus fine ou plus épaisse – Fig. 8.
- Alignez le chiffre avec le point rouge – Fig. 9.

- Remettez l'anse correctement en place – Fig. 10.
- Repositionnez la meule supérieure dans son logement en appuyant fermement puis verrouillez-la en tournant vers la droite sur position "FERMER" – Fig. 11 et 12.
- Remettez la trémie (2) en place et verrouillez-la – Fig. 13 et 14.
- Rebranchez le cordon d'alimentation et vérifiez la qualité de votre extraction – Fig. 15.

Si nécessaire, répétez les opérations précédentes en modifiant toujours la position unité par unité.



entretien et nettoyage



ENTRETIEN

Après chaque utilisation :

- Videz la trémie (2) et purgez l'appareil (Fig. 1 à 5 du paragraphe "Nettoyage des meules" ci-après).
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit débranché.
- Lavez la trémie (2) et son couvercle (1) ainsi que le récipient à mouture (15) et son couvercle avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les.
- Nettoyez le corps de l'appareil et le plateau de récupération (8) avec un chiffon doux et humide.



Remarques importantes

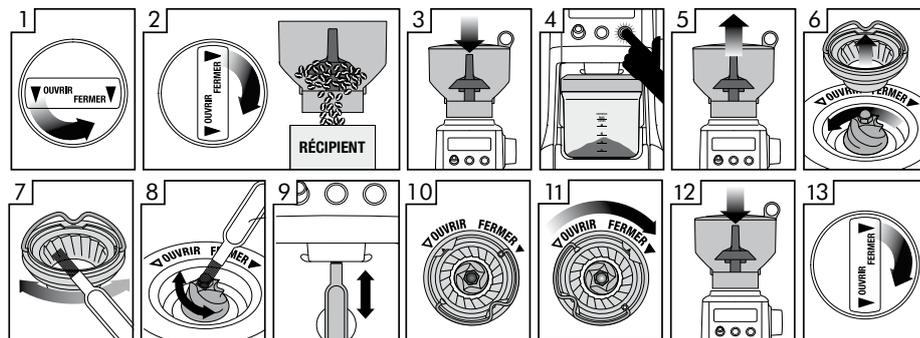
- Ne mettez jamais les éléments du broyeur au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de nettoyant, tampon ou chiffon abrasifs pour nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DES MEULES

Afin de préserver l'efficacité du broyage, nous vous conseillons de nettoyer régulièrement les meules (3). Pour ce faire :

- Déverrouillez la trémie (2) – Fig. 1.
- Placez la trémie (2) au-dessus d'un récipient et tournez le levier sur position "FERMER" afin de libérer les grains de café – Fig. 2.
- Remettez la trémie (2) sur la chambre de broyage et verrouillez-la. Remettez le couvercle. – Fig. 3.
- Faites fonctionner l'appareil quelques secondes afin d'évacuer les grains résiduels. – Fig. 4.

- Débranchez le cordon d'alimentation et enlevez une nouvelle fois la trémie (2) – Fig. 5.
- Déverrouillez la meule supérieure (3) en soulevant l'anse et en tournant vers la gauche sur position "OUVRIR" puis retirez-la – Fig. 6.
- Nettoyez les meules supérieure et inférieure (3) à l'aide de la brosette de nettoyage (14). – Fig. 7 et 8.
- Faites de même au niveau du distributeur de mouture (7). – Fig. 9.
- Repositionnez la meule supérieure dans son logement en appuyant fermement puis verrouillez-la en tournant vers la droite sur position "FERMER" – Fig. 9 et 10.
- Remettez la trémie en place et verrouillez-la. – Fig. 12 et 13.



quelques conseils

- La clé d'un café plein de saveur est la fraîcheur de la mouture. Nous vous recommandons donc de ne moudre à chaque fois, que la quantité de café nécessaire.
- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une "Date de torréfaction" indiquée sur l'emballage, et non une "Date de péremption" ou "Date limite de consommation".
- Pour une fraîcheur optimale, consommez les grains de café dans les 20 jours après la date de torréfaction.
- Stockez les grains de café dans un récipient hermétique, au frais et à l'abri de la lumière, si possible sous vide.
- Ne laissez jamais de grains de café dans la trémie. Sortez-les et stockez-les dans un récipient hermétique.
- L'arôme et la force du café sont des préférences personnelles. Afin de trouver la saveur la plus adaptée à vos goûts, variez le type de grains de café, la quantité et la finesse de mouture.
- Vérifiez qu'il n'y ait pas de "caillou" dans votre paquet de café en grains.
- Avant chaque utilisation faites fonctionner l'appareil durant 2 secondes pour évacuer les éventuels résidus d'ancien café.
- Nettoyez régulièrement la trémie, les meules et le distributeur.
- Pensez à vider la chambre de broyage.

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
Le broyeur ne démarre pas après avoir appuyé sur le bouton "Marche/Pause/Arrêt" (10).	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation.
	L'appareil a surchauffé.	Débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes.
	La trémie n'a pas été correctement verrouillée.	Verrouillez la trémie à grains.
L'appareil démarre mais le café moulu ne sort pas du distributeur de mouture.	Vous n'avez pas actionné le bon bouton.	Appuyez sur le bouton "Marche" (10) ou activez l'interrupteur (11).
	Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.	Remplissez la trémie de grains de café torréfiés.
	Les meules sont bloquées.	Enlevez la trémie et la meule supérieure et vérifiez ce qui pourrait bloquer puis réessayez.
Le moteur fait un bruit répétitif anormal de "mitraille".	Les meules sont bloquées par un corps étranger ou la chambre de broyage est bouchée.	Enlevez la trémie, vérifiez les meules et sortez le corps étranger.
	L'humidité obstrue les meules.	Nettoyez les meules et la chambre de broyage.
Il est impossible de verrouiller la trémie.	Des grains de café obstruent le mécanisme de verrouillage.	Enlevez la meule supérieure et séchez l'ensemble correctement avant de réassembler. Pour ce faire vous pouvez utiliser un sèche-cheveux.
		Enlevez la trémie. Sortez le surplus de grains à la surface des meules. Remplacez la trémie et verrouillez-la.
La quantité moulue est trop importante/ trop faible.	La quantité de café a mal été réglée.	Appuyez sur le bouton de sélection du nombre de doses/tasses pour obtenir la quantité souhaitée.
		Utilisez le sélecteur (5) de quantité pour ajuster la quantité.
Le porte-filtre est trop plein.	Ceci est tout à fait normal. Le volume de café non tassé est approximativement 3 fois plus élevé que le volume de café tassé.	Tassez le café dans le filtre.
Besoin d'un arrêt d'urgence ?		Appuyez 2 secondes sur le bouton "Arrêt" (10).
		Débranchez le cordon d'alimentation.

caractéristiques techniques

Puissance :	165 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	2,9 kg
Dimensions :	L 165 x H 390 x P 215 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. Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la 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 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 la trémie et son couvercle, les meules, le plateau de récupération de mouture, les supports porte-filtre, la brosse de nettoyage, le récipient à mouture, son couvercle et bouchon.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

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, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter 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.



