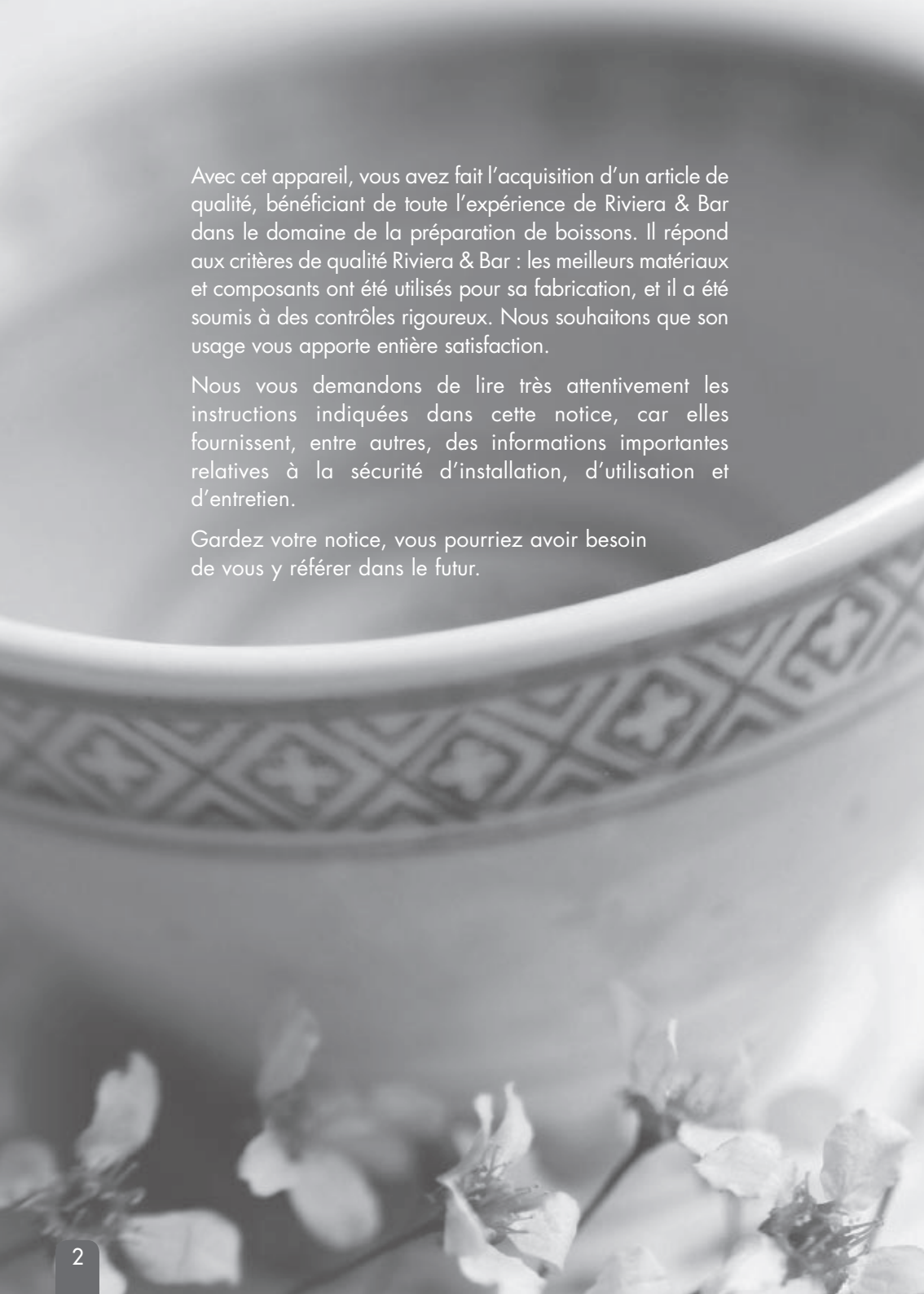


notice d'utilisation

Théière **Jasmin**
bth 320



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 BOULLOIRE	11
MAINTIEN AU CHAUD	11
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
CONSEILS UTILES	15
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	17
ENVIRONNEMENT	17
ACCESSOIRES	17
GARANTIE	17

description du produit



- 1** Couverture
- 2** Grille d'infusion
- 3** Panier à thé
- 4** Poignée du panier à thé
- 5** Filtre antidépôt amovible
- 6** Boutons de commande
 - 6a** Bouton de sélection du type de thé (Vert, Noir, Infusion, Oolong)
 - 6b** Bouton et voyant de sélection "100°C"
 - 6c** Bouton et voyant "Marche/Arrêt"
- 7** Poignée thermo-isolée
- 8** Verseuse
- 9** Enrouleur de cordon d'alimentation
- 10** Socle



- 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, le couvercle et le panier à thé exclusivement par les poignées.
- 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.
- Éviter impérativement toute projection et toute entrée d'eau ou de quelque liquide que ce soit au niveau des connecteurs électriques et des boutons de commande sur la poignée de la verseuse.
- Utiliser uniquement la verseuse fournie avec le socle fourni.
- Ne jamais remplir la verseuse au-delà de sa limite maximale (MAX = 1,2 L). Si la verseuse est trop remplie, de l'eau bouillante peut être éjectée par le bec verseur.
- ATTENTION : mettre le couvercle en place de façon telle que la vapeur ne soit pas dirigée vers l'anse de la verseuse.
- MISE EN GARDE : toujours utiliser la théière couvercle fermé. Ne pas retirer le couvercle 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 ou de la tisane. L'usage de tout autre liquide (lait...) ou aliment (miel, sucre, édulcorant, café, chocolat...) est strictement interdit.
- Toujours s'assurer que la grille d'infusion et les orifices du panier à thé ne soient pas obstrués.
- Ne jamais mettre les feuilles de thé 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 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 12.

A. Utilisation comme théière

1. Retirez la verseuse (8) du socle (10).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le socle sur une surface plane, sèche et non glissante.
3. Enlevez le couvercle (1) en le tirant vers le haut et retirez le panier à thé (3).
4. Remplissez la verseuse (8) 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 (1,2 l) vous risquez de faire déborder l'eau et de provoquer des brûlures sérieuses.
- En restant sous le niveau minimum (0,5 l), l'infusion du thé ne se fera pas correctement.

5. Remettez le panier à thé (3).
6. Sortez la grille d'infusion (2).
7. Disposez le thé dans le panier à thé (3).



À NOTER

- La théière présente 4 programmes prééglés pour infuser de façon optimale les thés verts, noirs, oolongs, ainsi que les tisanes (infusion). 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.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil avec des sachets de thé ou de tisane que vous déposerez dans le panier à thé (3).

Tableau des températures et durées d'infusion

Type de thé	Vert	Noir	Infusion	Oolong
Température d'infusion	75°C	85°C	90°C	95°C
Durée d'aspersion/infusion	3 minutes	4 minutes	5 minutes	6 minutes

Le dosage s'effectue principalement en fonction de votre goût et de la variété du thé. Toutefois, à titre indicatif, pour le thé en vrac 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).

8. Remettez la grille d'infusion (2) en place puis le couvercle (1) en positionnant la flèche (▼) en face de la poignée du panier à thé (4). Le retentissement d'un "clic" vous assure la bonne mise en place du couvercle.



Remarques importantes

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

9. Assurez-vous que le dessous de la verseuse (8) soit bien sec et reposez-la sur son socle (10).
10. Branchez le cordon d'alimentation. Tous les voyants s'éclairent et un signal sonore retentit.
11. Sélectionnez le type de thé à infuser en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton de sélection (6a) jusqu'à ce que le voyant du thé désiré s'éclaire.
12. Appuyez sur le bouton "Marche" (6c). Le voyant du thé sélectionné 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 sur un bouton de sélection pour sortir du mode veille. Un signal sonore retentit.

13. Une fois la juste température de l'eau atteinte, le voyant du thé sélectionné s'éclaire en continu. Le cycle d'aspersion/infusion du thé débute et se poursuit sur une durée de 3 à 6 minutes suivant le programme sélectionné.



14. Une fois le cycle terminé, plusieurs signaux sonores retentissent et l'appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud pendant une durée de 30 minutes. Après cette période, l'appareil s'éteint.
15. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.



Remarques importantes

- Vous pouvez arrêter le cycle de chauffe à tout moment en appuyant sur le bouton "Arrêt" (6c).
- Si vous retirez la verseuse (8) du socle (10) durant le cycle de chauffe, d'infusion ou de maintien au chaud, l'appareil s'arrête de fonctionner.

B. Utilisation comme bouilloire

La théière Jasmine peut aussi être utilisée pour faire bouillir 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").

1. Suivez les points 1 à 4 du paragraphe "Utilisation comme théière".



A NOTER

En mode bouilloire, l'utilisation de la grille d'infusion (2) est facultative.

2. Remettez le panier à thé (3) en place et le couvercle (1) en positionnant la flèche (▼) en face de la poignée du panier à thé (4).



3. Assurez-vous que le dessous de la verseuse (8) soit bien sec et reposez-la sur son socle (10).
4. Branchez le cordon d'alimentation. Tous les voyants s'éclairent et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur le bouton "100°C" (6b). Le voyant clignote et la chauffe commence.
6. Une fois la chauffe terminée, plusieurs signaux sonores retentissent et l'appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud pendant une durée de 30 minutes. Après cette période, l'appareil s'éteint.
7. 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 à la fin de chaque programme.

À la fin du maintien au chaud, la théière s'éteint.



Remarque importante

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

sécurité surchauffe

La théière est équipée d'une protection contre la surchauffe qui s'enclenche si vous faites fonctionner l'appareil à vide ou avec une quantité insuffisante d'eau.

Dans ce cas, l'appareil s'éteint automatiquement.

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

nettoyage et entretien

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- Le panier à thé reste chaud un certain temps après emploi. Manipulez-le exclusivement par la poignée.
- 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 et la poignée de la verseuse à l'eau courante.
- Les connecteurs électriques du socle et de la verseuse ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Remplissez la verseuse (8) uniquement avec de l'eau jusqu'au niveau maximum (MAX = 1,2 L).
2. Lancez le programme Oolong. Pour cela, suivez les points 1 à 4 et 9 à 12 du paragraphe "Utilisation comme théière" (page 10).
3. Une fois le cycle terminé, appuyez sur le bouton "Arrêt" (6c).
4. Si vous le souhaitez, répétez l'opération une deuxième fois.

5. Jetez l'eau et séchez correctement l'extérieur de la verseuse et sa poignée avec un chiffon non pelucheux.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Après chaque utilisation comme théière, ou entre 2 infusions de thés différents, il est recommandé de faire passer 1 ou 2 cycles d'eau claire (1,2 L) en utilisant le programme Oolong.

Nettoyage du couvercle (1) et de la grille d'infusion (2)

Lavez le couvercle et la grille d'infusion à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez et séchez correctement.

Nettoyage du panier à thé (3)

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 sur les surfaces en inox 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.



A NOTER

- Lors du nettoyage du panier, veillez à ne pas endommager sa poignée en appuyant trop fort dessus.
- Afin de garantir une efficacité durable du procédé d'infusion, assurez-vous que le filtre situé en partie basse du panier à thé (3) soit correctement nettoyé.

Nettoyage du filtre antidépôt (5)

1. Pour retirer le filtre antidépôt, ouvrez le couvercle (1), retirez le panier à thé (3) et enlevez le filtre en le faisant glisser sur le côté.

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-le sur le côté jusqu'en butée.

Nettoyage de la verseuse (8)

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 (MAX = 1,2 L).
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, couvercle en place et fermé. 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.

Si vous souhaitez effectuer un détartrage approfondi de la verseuse, utilisez un produit détartrant dédié disponible dans le commerce et suivez les instructions du fabricant. Assurez-vous d'utiliser le programme Oolong pour ce détartrage approfondi.

Remarque importante

Le nettoyage ou détartrage à l'aide de vinaigre ne doit s'effectuer qu'avec le mode bouilloire.

Le vinaigre ne doit au aucun cas être utilisé avec les programmes pré-réglés Vert, Noir, Infusion ou Oolong.

4. Essuyez l'extérieur de la verseuse avec un chiffon doux et légèrement humide.

5. Séchez correctement la verseuse et sa poignée avec un chiffon non pelucheux avant toute utilisation.

Nettoyage du socle (10)

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), la grille d'infusion (2) et le couvercle (1) soient correctement assemblés.
3. Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur (9), situé sous le socle (10).
4. Placez la verseuse (8) sur le socle, en position verticale.

conseils utiles

Types de thé

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

1. Thé noir

Le thé noir est le type de thé le plus consommé au monde. Il est issu de la fermentation de feuilles récoltées quelques heures avant le chauffage ou le séchage. Cette oxydation noircit les feuilles et augmente la quantité de 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'égantier et la citronnelle. Ces infusions, qui ne contiennent pas de thé, ne gardent pas de goût amer, même après une longue durée d'infusion. On peut les infuser dans l'eau bouillante à trois reprises avant que leur goût ne soit altéré.

6. Mélanges

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

Conseil "écologique"

.....

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

Conseils pour la conservation du thé

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

Conseils pour une infusion optimale

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

guide de dépannage

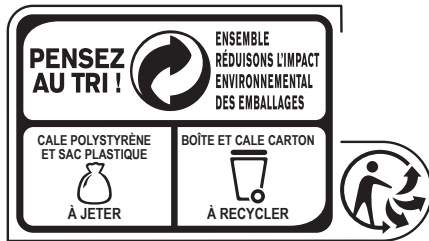
anomalies	solutions
La théière ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le cordon d'alimentation soit bien branché à la prise murale.• Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise.• Si nécessaire, réenclenchez le disjoncteur.
L'eau ne se met pas en chauffe.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que la verseuse soit bien positionnée sur son socle.
L'infusion du thé ne se fait pas correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la présence de la grille d'infusion.• Vérifiez que la grille d'infusion et le panier à thé ne soient pas obstrués. Si tel est le cas, procédez au nettoyage des éléments obstrués.
Le thé est trop faible ou trop fort en goût.	<ul style="list-style-type: none">• Le goût du thé est très personnel. Quelques tests sont nécessaires pour trouver le goût qui convient.• Pour un thé trop faible en goût, augmentez la quantité de thé.• Au contraire, pour un thé trop fort, diminuez la quantité de thé.

caractéristiques techniques

Puissance :	1850-2200 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Poids :	1,35 kg
Dimensions :	L 230 x H 260 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,
- 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, le filtre antidépôt, 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

ARB S.A.S.
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