

NOTICE D'UTILISATION

Bouilloire Expert 1,8 litre Elea
à température réglable
BBT 660



Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Octobre 2021 - V1

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison - CS 51079
67452 MUNDOLSHEIM Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
info@arb-sas.fr





Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la préparation de boissons. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-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.



SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9
MODES DE PRÉPARATION	9
MISE EN SERVICE	10
FONCTION SPÉCIALE	11
MAINTIEN AU CHAUD	11
MODE VEILLE	11
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	12
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
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	17
ENVIRONNEMENT	17
ACCESSOIRES	17
GARANTIE	17

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Bouton d'ouverture du couvercle | 7 Socle d'alimentation |
| 2 Couvercle | 8 Enrouleur de cordon |
| 3 Ecran d'affichage digital | 9 Indicateur de niveau d'eau |
| 4 Molette Easy Select | 10 Filtre antidépôt en inox |
| 5 Bouton de Maintien au chaud  | 11 Bec verseur |
| 6 Bouton "Marche/Arrêt"  | |

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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.

-  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-et-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-et-Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-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.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- 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 la commande Easy Select 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 (1,8 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 12.

MODES DE PRÉPARATION

Votre bouilloire Expert est pourvue de 2 modes de préparation qui s'affichent à l'écran :

- le mode eau est notamment destiné aux préparations telles que tisanes, café, sauces, soupes déshydratées ou instantanées...
Seule la température de l'eau s'affiche à l'écran. Grâce à la commande Easy Select, vous pouvez choisir une température de 40 à 100°C par palier de 5°C.
- le mode affichage thé est spécialement dédié pour chauffer l'eau destinée à la préparation de thé. En effet, selon le type de thé choisi, l'écran vous indique la température et la durée d'infusion. Il est possible de choisir jusqu'à 10 sélections de thé (soit une température de l'eau de 50 à 95°C par palier de 5°C).

La température et la durée d'infusion affichées pour chaque type de thé sont données à titre indicatif. En fonction de l'origine du thé, ces paramètres peuvent varier. Lorsque le mode affichage thé est sélectionné,  s'affiche à l'écran.



Remarques importantes

- **Vous ne devez en aucun cas mettre du thé (vrac ou sachet) ou tout autre aliment dans la bouilloire.**
- **Pour passer d'un mode à l'autre, appuyez environ 3 secondes sur le bouton .**

MISE EN SERVICE

Conseil

Avant de préparer votre thé, nous vous recommandons de préchauffer votre tasse afin que la température soit optimale pendant l'infusion.

1. Retirez la verseuse de son socle d'alimentation et déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
2. Ouvrez le couvercle et remplissez la verseuse jusqu'au niveau désiré. L'indicateur de niveau d'eau 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 300 ml (auquel cas la température sera moins précise).

Remarques importantes

- Ne remplissez jamais la bouilloire par le bec verseur.
- Lors du remplissage, il est important de ne pas mouiller la poignée, les boutons, la commande Easy Select et l'écran.
- Assurez-vous de ne jamais dépasser le niveau maximum (1,8 L). Trop d'eau pourrait engendrer des risques de projections hors de la bouilloire.

3. Refermez le couvercle par simple pression.
4. Branchez le cordon d'alimentation.
5. Reposez la bouilloire sur le socle d'alimentation. Si la température de l'eau est inférieure à 10°C, l'indication "- -" s'affiche à l'écran.
6. Sélectionnez le mode de préparation.

a. Mode eau

- Pour vous assurer d'être en mode eau, vérifiez que le symbole  du mode affichage thé n'apparaît pas à l'écran. Si vous êtes préalablement en mode affichage thé, appuyez environ 3 secondes sur le bouton  pour passer en mode eau.
- A l'aide de la commande Easy Select, sélectionnez la température désirée (de 40 à 100°C).

b. Mode affichage thé

- Vérifiez que le symbole  du mode affichage thé s'affiche à l'écran. Sinon appuyez environ 3 secondes sur le bouton .
- Sélectionnez votre thé à l'aide de la commande Easy Select. Le type de thé détermine la température et la durée d'infusion.

La bouilloire possède 10 sélections de thés :

Thé	Température d'infusion	Durée d'infusion
GYUKURO	50°C	2 MIN 30
SHINCHA	55°C	2 MIN
SENCHA	60°C	2 MIN
BANCHA	65°C	2 MIN
BLANC	70°C	9 MIN
VERT	75°C	3 MIN
MATCHA	80°C	1 MIN
NOIR	85°C	4 MIN
INFUSION	90°C	5 MIN
OOLONG	95°C	6 MIN

Remarque : vous avez la possibilité de sélectionner la température de 100°C pour faire bouillir votre eau.

- La température s'affiche à l'écran alors que les informations sur le type de thé et la durée vont s'afficher l'une après l'autre par intermittence.
7. Dans un délai de 10 secondes, appuyez sur le bouton  pour démarrer le cycle de chauffe. Un bip sonore retentit, le voyant  s'éclaire. A partir de 10°C, la température réelle de l'eau s'affiche à l'écran et augmente jusqu'à atteindre la température sélectionnée.

A NOTER

À tout moment avant la fin du cycle de chauffe, vous pouvez activer la fonction "Maintien au chaud" en appuyant sur le bouton . Son voyant s'éclaire et le symbole  s'affiche à l'écran. Pour le désactiver, appuyez à nouveau sur le bouton . Son voyant s'éteint, ainsi que le symbole à l'écran.

8. Lorsque la température est atteinte, un bip sonore retentit.

Si la fonction "Maintien au chaud" a été sélectionnée, elle s'active automatiquement à la fin du cycle de chauffe pendant 30 minutes avec de possibles variations de températures autour de la valeur sélectionnée (cf. paragraphe Maintien au chaud ci-après). Au bout de 30 minutes, la phase de maintien au chaud s'arrête et son voyant s'éteint.

9. Le voyant du bouton  s'éteint aussitôt et la température réelle de l'eau reste affichée à l'écran pendant 10 minutes supplémentaires. Au bout de ce laps de temps, l'écran d'affichage s'éteint et l'appareil bascule en mode veille.
10. Débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque importante

Pour éviter tout risque de brûlures, manipulez la bouilloire avec précaution. Déplacez-la uniquement en la tenant par sa poignée et gardez-la toujours en position droite jusqu'au moment de servir. Versez toujours doucement tout en prenant garde aux risques d'éclaboussures.

A NOTER

- À tout moment durant les cycles de chauffe et de maintien au chaud, il vous est possible de :
 - vérifier la température sélectionnée en mode eau ou vérifier la température, la durée d'infusion et le type de thé sélectionnés en mode affichage thé. Pour cela, montez ou descendez brièvement la commande Easy Select ; les informations clignotent à l'écran durant quelques secondes avant de rebasculer sur la température réelle.
 - stopper manuellement le fonctionnement de votre bouilloire en appuyant sur le bouton .
- Pendant la mise en service, il se peut que quelques gouttes d'eau se forment sur le socle d'alimentation. Ceci est tout à fait normal. Il s'agit de vapeur d'eau qui s'est condensée au moment de la mise en chauffe.
- Lorsque vous rebranchez votre bouilloire, le dernier mode et la dernière température utilisés sont affichés (car mémorisés précédemment).
- La verseuse est équipée d'un filtre antidépôt en inox. Il stoppe les éventuels résidus de calcaire lorsque vous versez l'eau.

FONCTION SPÉCIALE

Désactivation des bips sonores

Si les bips sonores de votre bouilloire vous incommode, vous avez la possibilité de les désactiver. Pour ce faire, appuyez durant au moins 6 secondes sur le bouton . Le symbole  apparaît à l'écran confirmant la désactivation des bips sonores.

Pour les réactiver, réappuyez au moins 6 secondes sur le bouton . L'icône disparaît de l'écran confirmant la réactivation des bips sonores.

MAINTIEN AU CHAUD

Si vous souhaitez la mise en service de la fonction "Maintien au chaud", appuyez sur le bouton  durant le cycle de chauffe. Son voyant s'éclaire et le symbole  s'affiche à l'écran.

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

A NOTER

- La fonction "Maintien au chaud" n'est sélectionnable ni avant ni après le cycle de chauffe.
- La température de maintien au chaud correspond à la température sélectionnée si elle est comprise entre 40°C et 90°C.
- Si la température sélectionnée est de 95°C ou 100°C, le maintien à température démarre lorsque l'eau a atteint 90°C.

MODE VEILLE

Dans un souci d'économie d'énergie, votre bouilloire est équipée d'un mode veille. Au bout de 10 minutes de non-utilisation, l'appareil bascule en mode veille ; tous les voyants et l'écran s'éteignent.

Pour sortir de ce mode, appuyez sur l'un des boutons ou manipulez la commande Easy Select. Un bip sonore retentit et l'écran s'éclaire.

Lorsque la bouilloire n'est pas utilisée, elle doit être débranchée.

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. Elle émet un bip sonore prolongé et tous les voyants s'éteignent aussitôt. L'écran indique "-H-" pendant quelques secondes avant de s'éteindre à son tour.
- Débranchez, retirez la bouilloire du socle d'alimentation et laissez-la reposer au minimum 45 minutes avant de la réutiliser. Ne remettez pas d'eau dans la verseuse avant le refroidissement de l'appareil.

Remarque: ce bip sonore de sécurité est également actif en cas de désactivation des sons.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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, la commande Easy Select et l'écran 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.
2. Ouvrez le couvercle.
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 par simple pression et reposez la bouilloire sur son socle.

Nettoyage après utilisation

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 déposer 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 (1,8 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 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 20 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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Signaux indiquant une anomalie de fonctionnement

Anomalies	Causes	Solutions
-H-	<p>La bouilloire contient trop peu d'eau ou pas d'eau du tout (cf. rubrique "Sécurité surchauffe").</p> <p>Au moment de lancer la chauffe, la bouilloire s'arrête de fonctionner. Elle émet un bip sonore prolongé et tous les voyants s'éteignent aussitôt. L'écran indique "-H-" pendant quelques secondes avant de s'éteindre à son tour. (Ce bip sonore de sécurité est également actif en cas de désactivation des sons).</p>	Débranchez, retirez la bouilloire du socle d'alimentation et laissez-la reposer au minimum 45 minutes avant de la réutiliser.
E1 ou E2	Défaut au niveau du capteur de température.	Contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

Autres anomalies

Anomalies	Causes	Solutions
La bouilloire ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit correctement branché sur la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
<p>Au moment de lancer la chauffe, la bouilloire émet un bip sonore prolongé et la chauffe ne démarre pas. Après ce bip, la température réelle de l'eau s'affiche à nouveau à l'écran.</p> <p>(Ce bip sonore d'avertissement est également actif en cas de désactivation des sons).</p>	La température réelle de l'eau est supérieure à la température sélectionnée.	Utilisez de l'eau fraîche.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	2000-2400 W
Tension :	220-240 V - 50-60 Hz
Poids :	1,2 kg
Dimensions :	L 225 x H 255 x P 160 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-et-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,
- 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-et-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.



