



ARB S.A.S.

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

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mai 2022 - VI
Noncontractual document and visuals - Characteristics subject to change without notice. June 2022 - VI

NOTICE D'UTILISATION OPERATING INSTRUCTION

Bouilloire Expert 1,8 litre
à température réglable

Expert kettle 1.8 litre
with variable temperature

BBT 770

Elia
Elia





Notice d'utilisation

FR

4

Operating instruction

EN

20

SOMMAIRE

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.



DESCRIPTION DU PRODUIT	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	7
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	10
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	11
MODES DE PRÉPARATION	11
MISE EN SERVICE	12
FONCTION SPÉCIALE	13
MAINTIEN AU CHAUD	13
MODE VEILLE	13
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
DÉTARTRAGE	15
CONSEILS ET INFORMATIONS	16
TABLEAU DE TEMPÉRATURES DE L'EAU ET DE DURÉES D'INFUSION SELON LES VARIÉTÉS DE PRÉPARATIONS	17
GUIDE DE DÉPANNAGE	18
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19
ENVIRONNEMENT	19
ACCESSOIRES	19
GARANTIE	19

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1 Bouton d'ouverture du couvercle
- 2 Couvercle
- 3 Ecran d'affichage digital
- 4 Commande Easy Select
- 5 Bouton de Maintien au chaud
- 6 Bouton "Marche/Arrêt"

- 7 Socle d'alimentation
- 8 Enrouleur de cordon
- 9 Indicateur de niveau d'eau
- 10 Filtre antidépôt en inox
- 11 Bec verseur

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 de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont sous la surveillance d'un adulte. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont

réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans les rubriques "Nettoyage et entretien" et "Détartrage" de la présente notice.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, il 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 interrompu) 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 14.

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 250 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
INFUSION	100°C	5-7 MIN
AQUA	95°C	5-7 MIN
OOLONG	90°C	5-7 MIN
ROOIBOS	90°C	5 MIN
NOIR	90°C	3-5 MIN
DETOX	85°C	3-4 MIN
MATE	80°C	3 MIN
MATCHA	80°C	1-2 MIN
VERT	75°C	3-4 MIN
BLANC	70°C	3 MIN

- La température s'affiche à l'écran alors que les informations sur le type de thé et la durée d'infusion 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, si la bouilloire n'a pas été manipulée, 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 antidiépôt 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 incommodent, 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.

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

- 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.

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 reposer la verseuse.

DÉTARTRAGE

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

Il est alors conseillé de procéder à un détartrage.

Pour cela :

1. Remplissez votre bouilloire jusqu'au niveau maximum (1,8 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	
Préparations culinaires spécifiques, eau tiède citronnée **	40 et 45°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.
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. (Ce bip sonore d'avertissement est également actif en cas de désactivation des sons).	La température réelle de l'eau est supérieure à la température sélectionnée.	Utilisez de l'eau fraîche.
La bouilloire est branchée mais tous les voyants et l'écran sont éteints.	La bouilloire bascule automatiquement en mode veille au bout de 10 minutes de non-utilisation.	Appuyez sur l'un des boutons ou retirez la verseuse du socle pour sortir du mode veille.

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

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.



ENVIRONNEMENT

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



ACCESOIRES

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.

CONTENTS

The appliance you have acquired is a high-quality product. It boasts all the advantages conferred by Riviera-et-Bar's comprehensive experience in preparing drinks. It meets with Riviera-et-Bar quality criteria: the best materials and components have been used to manufacture it and it has been subjected to rigorous controls.

We hope it will give you complete satisfaction.



GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE	22
GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS	23
PARTICULAR SAFETY RECOMMENDATIONS	26
BEFORE FIRST USE	27
MODES OF PREPARATION	27
OPERATING YOUR APPLIANCE	28
SPECIAL FEATURES	29
KEEP WARM FEATURE	29
STANDBY MODE	29
OVERHEATING SAFETY SYSTEM	30
CLEANING & CARING FOR YOUR APPLIANCE	30
Cleaning before first use	
Cleaning after use	
DESCALING	31
ADVICE AND INFORMATION	32
TABLE OF WATER TEMPERATURES AND BREWING TIMES FOR VARIOUS PREPARATIONS	33
TROUBLESHOOTING GUIDE	34
TECHNICAL SPECIFICATIONS	35
ENVIRONMENT	35
ACCESSORIES	35
GUARANTEE	35

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE



- 1 Lid opening button
- 2 Lid-opening lever
- 3 Digital display screen
- 4 Easy Select control switch
- 5 Keep Warm button
- 6 "On/Off" button

- 7 Power base
- 8 Incorporated cord storage
- 9 Water level gauge
- 10 Stainless steel scale filter
- 11 Spout

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

Please read the instructions detailed in this manual, as they provide, among other things, important information relating to the safe installation, use and care of your kettle. Please do not discard this manual. You may need to refer to it in the future.

- It is essential to comply with the safety, operating and cleaning instructions in this manual. Failure to comply with them will void the guarantee.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not intended for use in the following cases, which are not covered by the guarantee:
 - in kitchen areas reserved for store and office workers, and in other professional environments;
 - on farms;
 - by the customers of hotels, motels and other residential environments;
 - in bed and breakfast environments.
- This appliance can be used by children from the age of 8 and upwards, provided that they are supervised or have been given instructions regarding the safe use of the appliance, and that they fully understand the dangers involved. Cleaning and care must not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and under the supervision of an adult. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons whose experience or knowledge is not sufficient to do so, provided they are supervised, or have been given

instructions regarding the safe use of the appliance, and that they fully understand the dangers involved.

- This appliance must not be used as a child's toy.
- This appliance must not be used with an external timer or a separate remote-control system.
- Please be aware of potential hazards in the event of improper use of this appliance.
- This appliance must not be immersed in water, or any liquid whatsoever.
- Full instructions for the safe cleaning of this appliance, including the parts that come in contact with food, are detailed in the "Cleaning and Care" and "Descaling" sections of this manual.



- We recommend you examine this appliance on a regular basis. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or a similarly qualified person to prevent potential hazard.
- In the event of a breakdown or malfunction, this appliance must be repaired by an approved Riviera-et-Bar Services Centre professional. For the contact details of the approved Riviera-et-Bar Services Centre closest to your home, please go to: www.riviera-et-bar.fr



- It is essential to disconnect the appliance's power cord from the power supply in the following cases:
 - After use
 - Before cleaning or care.
 - In case of malfunction.
- Only connect the appliance to an outlet with a grounded power supply that meets electrical safety requirements currently in force. If an extension cord is required, use a grounded extension cord, and make sure that the power supply is powerful enough to cater for the appliance.
- Make sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating label on the appliance.
- Unroll the power cord completely.
- To avoid overloading the power grid, do not connect other devices to the same circuit.
- Do not pull on the power cord or the appliance itself to unplug it.



- Do not handle the appliance with wet hands.
- Place the appliance on a flat, dry, horizontal, non-slip surface.
- Be careful not to place the appliance on the edge of a table or work surface, to prevent it from tipping over.
- Make sure that the power cord and any extension cords are not obstructing the passage, to prevent it from tipping over.
- Never move the appliance while in use.
- Never use the appliance out of doors.
- Never use the appliance near water.
- Do not place the appliance near a source of heat and do not allow the power cord to touch a hot surface.
- This appliance must be protected from frost. Never leave it in a car in winter, or in any other place subject to freezing, to avoid damage.

PARTICULAR SAFETY RECOMMENDATIONS



- This appliance gets very hot when in use and will remain hot for some time. When handling the jug, be sure only to touch the handle.
- Beware of hot steam escaping from the lid and spout.
- It is essential to ensure that projections of water or any other liquids do not enter the electrical connectors, the control buttons, the Easy Select control switch and the digital display screen.
- Only use the jug supplied with the power base.
- Do not exceed the maximum level when filling the kettle (1.8 L). If the kettle is too full, boiling water may spill from the spout.
- CAUTION: always keep the lid closed when in use. Do not open the lid when the kettle is heating or when the water is boiling.
- Do not fill the jug by pouring water into the spout. Do not fill the jug without removing it from its power base.
- To avoid danger, place the appliance on a non-heat-sensitive surface, and make sure it is at least 20 cm from walls.
Do not place anything on the appliance. The space above the appliance must remain clear and unobstructed.
- CAUTION: Make sure the appliance is switched off (not in heating mode) before removing the jug from its power base.

- Do not turn the appliance on while empty.
- This appliance is only designed to heat water. Using it to heat any other type of liquid (milk...) or food (tea, honey, sugar, sweetener, coffee, chocolate...) is strictly prohibited.
- Do not insert objects into the kettle.
- Make sure that the power base and the base of the jug are completely dry before connecting the appliance.
- Do not disconnect the power cord when the appliance is in heating mode.
- Never use the appliance as a room-heating device.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not store the appliance while still hot. Let to cool in the open air beforehand.

BEFORE FIRST USE

- Unpack the appliance and remove all the plastic bags, cardboard, and paper protecting its different parts.
- **Do not discard packaging components.**
- **Never leave plastic bags within the reach of children.**
- Remove any self-adhesive labels that may be affixed to the outer part of the appliance, or any information leaflets.
- To clean the various parts of the appliance, please refer to the dedicated section entitled "Cleaning and Care" on page 30.

MODES OF PREPARATION

Your Expert kettle has 2 preparation modes that display on the screen:

- the water mode is used for infusions, coffee, sauces, dehydrated or instant soups...
Only the temperature of the water is shown on the screen. Using the Easy Select control switch, you can select a temperature ranging between 40 and 100°C, in increments of 5°C.
- the tea display mode is used to heat water to make tea. Depending on the type of tea you choose, the screen shows the temperature and brewing time. Up to 10 different types of tea can be selected (with water temperatures ranging between 50 and 95°C, in increments of 5°C).

The temperature and brewing time shown for each type of tea are given as a guide. These parameters may vary depending on the origin of the tea. When the tea display mode is selected,  is displayed on the screen.

Important remarks

- You must never put loose tea, teabags or any type of food in the kettle.
- To shift from one mode to another, press the  button for approximately 3 seconds.

OPERATING YOUR APPLIANCE



We recommend that you preheat your cup before brewing your tea to ensure the optimal temperature.

1. Remove the jug from its power base and fully unwind the power cord.
2. Open the lid and fill the jug to the desired level. The water level gauge will tell you how much water is in the kettle.



To ensure that the water heats to the required temperature, fill the kettle with at least 500 ml of water. You can also use your appliance to heat less water (in which case the temperature will be less accurate), but you must never go below the 250 ml level.

Important remarks

- Never fill the kettle through the spout.
- When filling, it is important not to wet the handle, buttons, Easy Select control switch and screen.
- Never fill the kettle beyond the 1.8 L mark. If the kettle is too full, boiling water may spill from the spout.

3. Close the lid by simply pressing down.
4. Plug in the power cord.
5. Place the kettle on the power base. If the temperature of the water is below 10°C, " - " will display on the screen.
6. Selecting the mode of preparation.

a. Water mode

- To ensure you are in water mode, check that the tea display mode icon is not visible on the screen.
If your appliance was previously in tea display mode, press the button for approximately 3 seconds to change to water mode.
- Select the required temperature using the Easy Select control switch (between 40 and 100°C).

b. Tea display mode

- Check that the tea display mode icon is displayed on the screen. If not, press the button for approximately 3 seconds.
- Select your choice of tea using the Easy Select control switch.
Your choice of tea will determine the temperature and brew time.

The kettle has 10 different tea settings:

Displayed tea name	Tea designation	Brew temperature	Brew time
INFUSION	Herbal	100°C	5-7 MIN
AQUA	Aqua	95°C	5-7 MIN
OOLONG	Oolong	90°C	5-7 MIN
ROOIBOS	Rooibos	90°C	5 MIN
NOIR	Black	90°C	3-5 MIN
DETOX	Detox	85°C	3-4 MIN
MATE	Maté	80°C	3 MIN
MATCHA	Matcha	80°C	1-2 MIN
VERT	Green	75°C	3-4 MIN
BLANC	White	70°C	3 MIN

- The temperature is displayed on the screen while the information on the type of tea and the brewing time are displayed intermittently one after the other.
- 7. You have 10 seconds to press the button to begin the heating cycle. A beep is heard and the light will illuminate. From 10°C onwards, the actual water temperature appears on the screen and increases until the selected temperature has been reached.



PLEASE NOTE

At any time before the end of the heating cycle, you can activate the "Keep Warm" function by pressing the button. Its light and the icon on the screen will both illuminate.

To deactivate it, press the button again. Its light and the icon on the screen will both be switched off.

8. When the required temperature has been reached, a beep is heard.

If the "Keep Warm" function has been selected, it is automatically activated at the end of the heating cycle for 30 minutes, with possible temperature variations around the selected value (see Keep Warm paragraph below). After 30 minutes, the Keep Warm phase and its light are both switched off.

9. The light on the button is immediately switched off and the actual temperature of the water remains on the display for a further 10 minutes. After this time, if the kettle has not been handled, the display screen and the appliance both switch to standby mode.
10. Unplug the power cord.



Important remark

Handle the kettle carefully to avoid burns. Carry it by its handle, and always keep it upright until it is time to serve. Always pour gently to avoid splashes.

SPECIAL FEATURES

Deactivating the sound bips

If the sound signals emitted by your kettle disturb or bother you, they can be disabled. To do so, press the button for at least 6 seconds. The icon will appear on the screen to confirm that the sound signal has been deactivated.

To reactivate the sound signal, press the button again for at least 6 seconds. The icon will disappear from the screen, confirming that the sound signals have been reactivated.

KEEP WARM FEATURE

If you wish to activate the Keep warm function, press the button during the heating cycle. Its light will illuminate and the icon will appear on the screen. Once the water has reached the selected temperature, the "Keep warm" function is automatically activated for 30 minutes.



PLEASE NOTE

- At any time during the heating and Keep Warm cycles, you can:
 - Check the selected temperature in water mode, or the selected temperature, brewing time or tea type in tea display mode. To do so, move the Easy Select control switch up or down briefly, and the information will flash on the screen for a few seconds before switching back to the actual water temperature.
 - Switch your kettle off manually by pressing the button.
- When in use, some water drops may form on the power base. This is perfectly normal. It is caused by steam condensing during the heating process.
- When you reconnect your kettle, the last mode and temperature used are displayed (as previously memorised).
- The jug is equipped with a stainless-steel filter, to block any limescale residue when pouring water.

STANDBY MODE

To save energy, your kettle is equipped with a standby mode. After 10 minutes of non-use, the appliance switches to standby mode. Lights and screen are turned off.

To exit this mode, press one of the buttons, or operate the Easy Select control switch. A sound signal will be heard and the screen will illuminate.

When not in use, the kettle should be unplugged.

OVERHEATING SAFETY SYSTEM

- This kettle is equipped with an overheating safety system, which is triggered when the amount of water in the kettle is insufficient. When this happens, the kettle automatically stops working. It emits a long beep, and all lights go out immediately. The screen shows "-H-" for a few seconds before also being switched off.

Remark: this safety sound signal is heard even when all sound signals have been deactivated.

- Unplug and remove the kettle from its power base, and allow it to stand for at least 45 minutes before using it again.
Do not refill the jug until the appliance has cooled down.

CLEANING & CARING FOR YOUR APPLIANCE

Important remarks

- Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or caring for it.
- Never immerse the power base, power cord or jug in water or any other liquid.
- None of the parts that make up this appliance are dishwasher safe.
- Never wash the exterior of the jug under running water.
- Never expose the electrical connectors on the power base, jug, handle, control buttons, the Easy Select control switch or the digital display screen to moisture.
- Do not use chemicals, abrasive cleaners or steel wool to clean the various parts of the appliance.

Cleaning before first use

1. Remove the kettle from its power base.
2. Open the lid.
3. Rinse the inside of the kettle with hot water. It is essential to avoid wetting the entire handle.
4. Carefully dry the outside of the kettle.
5. Close the cover by simply pressing it back in place and stand the kettle on its power base.

Cleaning after use

1. The outside of the kettle and power base should be cleaned with a soft, slightly damp cloth.
2. Carefully wipe the power base before repositioning the jug.

DESCALING

After a certain amount of use, a thin film of limescale may form on the inside of your kettle.

When this happens, we suggest descaling it.

To do so:

1. Fill your kettle to the maximum (1.8L) level with 2 parts water and 1 part vinegar. Never fill the kettle through the spout and avoid wetting the entire handle. Never fill the kettle through the spout and avoid wetting the entire handle.
2. Bring to the boil at 100°C and leave to stand overnight.
3. The next morning, empty the water and boil the kettle several times with fresh water at 100°C until the taste of vinegar has completely disappears.



PLEASE NOTE

In case of heavy scaling, use a dedicated over-the-counter descaling product and follow the manufacturer's instructions.

ADVICE AND INFORMATION

Tea = leaves and water

Depending on the quality of your tap water, it may be necessary to filter it, or use mineral water instead.

Using hard or chlorinated water would be an offense to your tea!

Let your palate guide you...

Depending on the tea, the shape of the leaves, the season or your personal taste, it is important to be able to adapt the brewing temperature.

In general, the Chinese consider that boiling water deprives it of its life force. Others prefer to boil the water to "break the crust" and release the oxygen, then leave the water to cool to the desired temperature. Each to his own method...

Different types of teas

Green tea

Green tea is a great thirst-quencher and can be enjoyed throughout the day. It has draining properties and is therefore ideal when dieting.

Top quality green teas are among the most expensive in the world.

Oolong tea

Oolong tea is semi-fermented, and has a characteristic aroma of roasted chestnuts, hazelnuts, and honey. It is associated with the ideal of well-being and is also low in theine. As a result, it can be enjoyed in the evening with no risk of keeping you awake.

Smoked tea

Smoked tea is a black tea made from more mature, more powerful leaves.

The smokiest teas are the powerful yet subtle Tarry teas.

White tea

Composed of buds and unfurled leaves from the newest growth of the tea plant. A rare and very refined tea.

Yellow tea

Composed almost exclusively of buds, yellow tea is a highly refined natural product.

Flavoured teas

These teas are flavoured with the essences of flowers or fruit, and it is precisely these refined aromas that are popular among tea lovers.

The most famous scented leaf teas are Jasmin and Earl Grey, which are flavoured with bergamot orange.

Red tea

Rich in vitamins, low in caffeine, red tea does not in fact come from a tea shrub, but from a plant called Rooibos.

It can be enjoyed throughout the day...

Don't forget you can also heat water for other preparations...

- Soluble drinks including coffee
- Gelling agents for pastries
- Dehydrated culinary preparations such as sauces, soups, and veloutés ...

TABLE OF WATER TEMPERATURES AND BREWING TIMES FOR VARIOUS PREPARATIONS

The following temperatures and brewing times are given as a rough guide.

We recommend that you adapt them to suit your various preparations and personal tastes.

	Water temperature	Brew time*
Green tea	50 to 90°C	1 to 5 minutes
White and yellow tea	70 to 85°C	6 to 20 minutes
Black and smoked tea	80 to 95°C	2 to 5 minutes
Oolong and dark tea	90 to 95°C	4 to 7 minutes
Flavoured tea	70 to 95°C	3 to 7 minutes
Red tea (rooibos) and infusions	90 to 100°C	4 to 5 minutes
Coffee and other drinks **	80 to 90°C	
Specific culinary preparations, warm lemon-flavoured water **	40 and 45°C	
Dehydrated sauces **	60 to 80°C	
Dehydrated soups **	80°C	
Instant soups and noodles **	90 to 100°C	

* Do not brew your preparations directly in the kettle.

** Do not make your preparations directly in the kettle.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Signals indicating a malfunction

Malfunction icons	Causes	Solutions
-H-	The kettle contains too little or no water (see section entitled "Overheating Safety System"). Just as the kettle starts to heat, it stops working, emits a long beep and all lights go out immediately. The screen shows "-H-" for a few seconds before also being switched off. (This safety sound signal is heard even when all sounds have been deactivated).	Unplug and remove the kettle from its power base, and allow it to stand for at least 45 minutes before using it again.
E1 or E2	Temperature sensor defect.	Contact an Approved Riviera-et-Bar Service Centre.

Operating malfunctions

Malfunctions	Causes	Solutions
The kettle is not working.	The power is off.	Make sure that the appliance's power cord is properly plugged into the power outlet. Alternatively, check the circuit breaker or fuses in your electrical system.
When the kettle starts to heat, it emits a long beep and the heating cycle fails to begin. After this beep, the actual water temperature is displayed on the screen again. (This safety sound signal is heard even when all sounds have been deactivated).	The temperature of the water is higher than the temperature you have selected	Use cold water.
The kettle is plugged in, but the lights and screen are off.	The kettle automatically switches to standby mode after 10 minutes of non-use.	Press one of the buttons or remove the jug from the base to exit standby mode.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	2,000-2,400 W
Voltage:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Weight:	1.2 kg
Dimensions :	L 225 x H 255 x W 160 mm

GUARANTEE

The general guarantee for this appliance is 2 years. It covers domestic use only.

The following are excluded from the guarantee:

- worn parts, such as seals,
- removable or mobile parts damaged due to improper handling, as the result of a fall or knock during handling, and affecting the power base or jug,
- appliances used for a purpose other than their normal purpose within the private sphere.

The manufacturer cannot be held responsible for possible damages caused by improper use of the appliance, or when the appliance is not used in accordance with the operating instructions, or has been repaired by an unskilled person.

Repairs must only be carried out at one of the brand's approved Service Centres. For further information, please contact the Riviera-et-Bar's customer relations department on +33 (0)3.88.18.66.18 or go to our www.riviera-et-bar.fr website.

Worn or damaged parts that are excluded from the guarantee will be replaced or repaired for a fee.

The guarantee period begins on the date of the original purchase. You may benefit from this guarantee only when presenting the defective appliance with the invoice or proof of purchase.

In accordance with Article L111-2 of the French Consumer Code, the availability of spare parts, provided for in matters of repairable products is 5 years from the date of manufacture (information mentioned on the product: batch or serial number).

Reminder: for any intervention, you will be asked to return the product in its original packaging in order to avoid any further damage caused by transport. We therefore suggest you keep all of the original packaging.

Place of jurisdiction: Strasbourg.

The provisions of this guarantee do not exclude the buyer from benefitting from the legal guarantee for defects and hidden defects that applies in any event within the scope of article 1641 and following of the French Civil Code.

ENVIRONMENT

Please observe the following recommendations:

- You must not dispose of this appliance with your household waste.
- A selective collection system for this type of product has been set up by French municipalities. You should therefore contact your local council to find out where it is located. Electrical and electronic products contain dangerous substances that have harmful effects on the environment or human health, and must therefore be recycled.



ACCESSORIES

All the accessories for our products are available on our website: www.accessoires-electromenager.fr
Please be aware that using products not recommended by Riviera-et-Bar will void the guarantee.

