

MANUEL UTILISATEUR



Table des matières

I- INFORMATION ET SECURITE	3
a) <i>Consignes de sécurité</i>	3
b) <i>Caractéristiques techniques</i>	4
c) <i>Symboles de normes</i>	5
d) <i>Vue d'ensemble des composants</i>	6
e) <i>Dépannage</i>	8
f) <i>Hygiène</i>	8
g) <i>Emballage, stockage, transport</i>	9
h) <i>Protection de l'environnement</i>	9
II- DEBALLAGE ET MISE EN SERVICE	10
a) <i>Déballage</i>	10
b) <i>Mise en service</i>	10
III- MODES DE FONCTIONNEMENT	11
a) <i>Clavier de commande</i>	11
b) <i>Fonctions Café</i>	11
IV- MODES PROGRAMMATION	12
a) <i>Réglage température café :</i>	12
b) <i>Réglage des volumes café :</i>	12
c) <i>Mode détartrage (ajout de produit détergent dans le bac à eau)</i>	12
V- MESSAGES D'INFORMATION ET DE SECURITE	13
CONFORMITES	13

I- INFORMATION ET SECURITE

a) Consignes de sécurité



Symboles d'avertissement :

Ce symbole renfermant un point d'exclamation vise à attirer votre attention sur des directives de sécurité et avertissements d'importance. Il est impératif de respecter ces directives, sous peine de blessure et/ou dommage conséquent.



Attention – haute tension :

Ce triangle contenant un éclair vise à attirer votre attention sur des directives de sécurité d'importance, relatives à un danger d'ordre électrique. Il est impératif de respecter ces directives, sous peine d'accidents électriques résultant de tensions de contact dangereuses.

La machine **farS** ainsi que les périphériques décrits dans la présente documentation sont destinés à la confection de cafés ou de thés. Leur confection nécessite l'emploi de capsules FAP de la Maison du Bon Café.

- L'appareil est destiné à préparer du café ou du thé suivant les instructions.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins pour lesquelles il n'est pas destiné ou prévu
- Utiliser l'appareil dans des conditions de températures comprises entre 5°C et 30°C dans un environnement intérieur
- Cet appareil est prévu seulement pour une utilisation domestique et des utilisations similaires comme : les espaces cuisine dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail, les fermes; utilisation par les clients dans les hôtels, les chambres d'hôtes ; restaurants, snacks et autres environnements résidentiels ou du type bed & breakfast.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou avec un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles aient compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- Nettoyer l'appareil, le bac à capsules et réservoir d'eau après chaque fin d'utilisation
- Protégez votre appareil des effets directs des rayons du soleil, des jets d'eau et de l'humidité
- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'usage de l'appareil pour d'autres fins que celles mentionnées dans les instructions.

Risques de choc électrique et d'incendie

- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation afin de ne pas l'endommager.
- En cas d'urgence : débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique.
- Branchez l'appareil uniquement à des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre.
- Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, attachez-le ou laissez-le pendre.
- Gardez le cordon d'alimentation loin de la chaleur, de l'eau et de l'humidité.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites pas fonctionner l'appareil, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de même qualification.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un câble relié à la terre, dont le conducteur a une section d'au moins 1.5 mm².
- Afin d'éviter de dangereux dommages, ne placez jamais l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que les radiateurs, les cuisinières, les fours, les brûleurs à gaz, les feux nus, ou des sources de chaleur similaires.
- Placez-le toujours sur une surface horizontale, stable et régulière. La surface doit être résistante à la chaleur et aux fluides comme : l'eau, le café, le détartrant ou autres.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir.
- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mettez jamais l'appareil ou une partie de celui-ci dans un lave-vaisselle.
- L'électricité et l'eau ensemble sont dangereux et peuvent conduire à des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Voltage dangereux à l'intérieur.

Dangers à l'exploitation, danger persistant

- Ne pas immerger l'appareil pour le nettoyer
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas parfaitement.
- Un appareil endommagé peut provoquer des chocs électriques, brûlures et incendies.
- Ne mettez pas vos doigts sous la sortie café ou eau chaude, pour cause de risque de brûlure.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraîche, potable et froide.
- Videz et remplacez l'eau du réservoir d'eau quand l'appareil n'est pas utilisé dans la journée.
- Utilisez uniquement un chiffon humide et un agent de nettoyage doux pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas insérer les doigts dans la fente du capot. Risque de pincement ou brûlure lors du fonctionnement de la machine.

b) Caractéristiques techniques

Nom Commercial :



Type :

Modèle :

capsules FAP

Tension assignée :

220 V- 240 V ~ 50Hz

Puissance assignée :

1200 W

Pression pompe :

1.9 / 2.0 MPa (19/20 bars)

Niveau de bruit maxi :

75 dB pondéré A

Dimensions :

l x P x H = 147 x 342 x 260 mm

Poids :

4.7 kg

Préconisations d'utilisation de la machine :

Café : 1 cycle (70ml) toutes les 2 minutes

c) Symboles de normes



Mention CE :

Confirme la conformité du produit avec les directives de la communauté Européenne.



Marquage de la collecte séparée :

Indique que les EEE font l'objet d'une collecte séparée.

Norme EN 50419 :

Indique que le produit a été mis en service après le 13 Août 2005.



Marquage RoHS :

Indique que le produit est conforme à la directive RoHS 2002/95/EC.



Marquage absence de plomb :

Indique que le produit est sans plomb.



Veuillez lire la notice



Marquage Facotec :

Identifie le fabricant de l'appareil.

Z0

Identifie le type de l'appareil.

Z0-CAP

- CAP - indique le type de consommable à utiliser : Capsule



Avertissement :

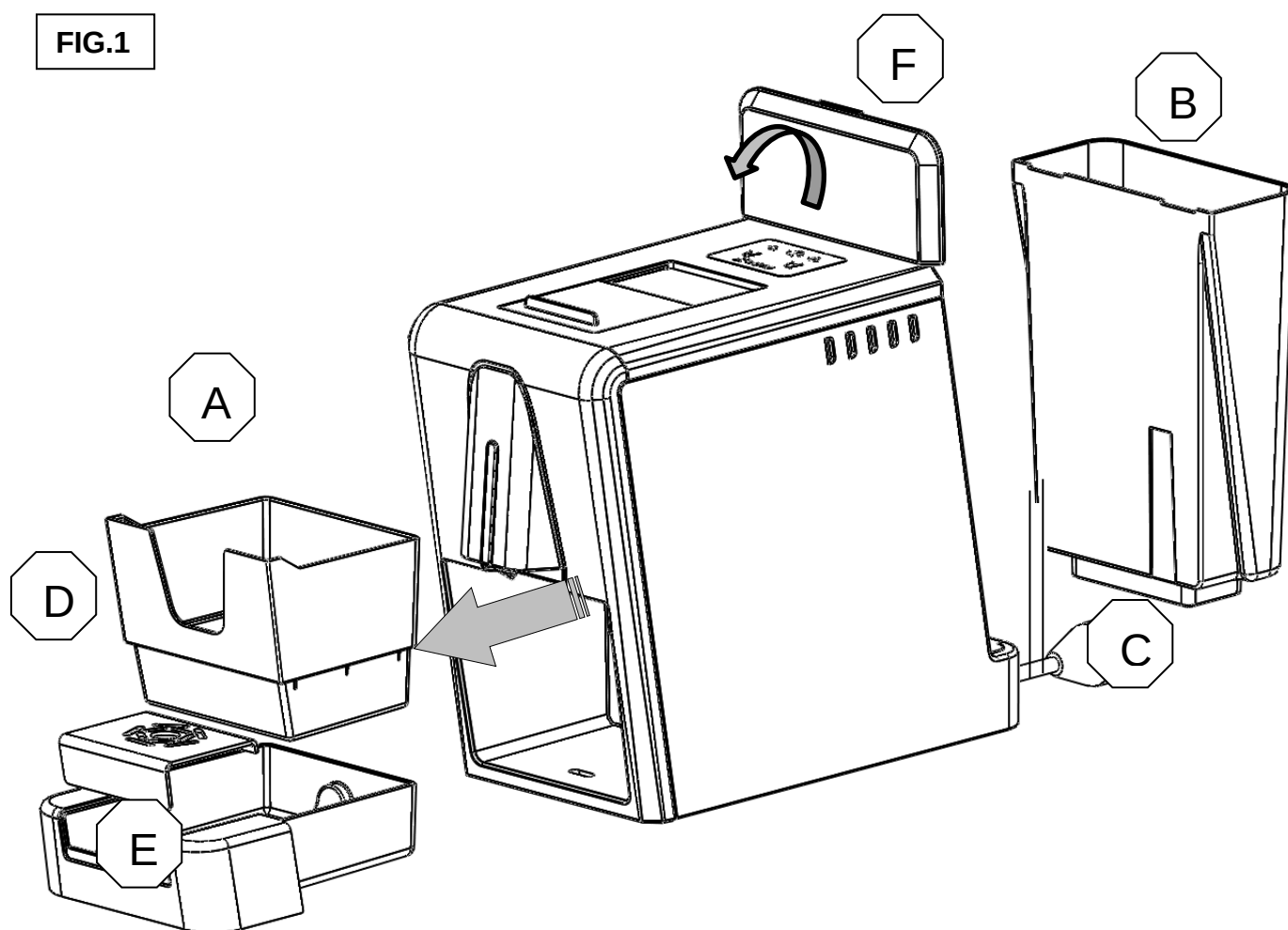
Risque de brûlures et/ou dommage ou perte de données- Faire preuve de précaution.



Attention – tension élevée : Risque d'accident électrique – Tensions dangereuses – Faire preuve de précaution.

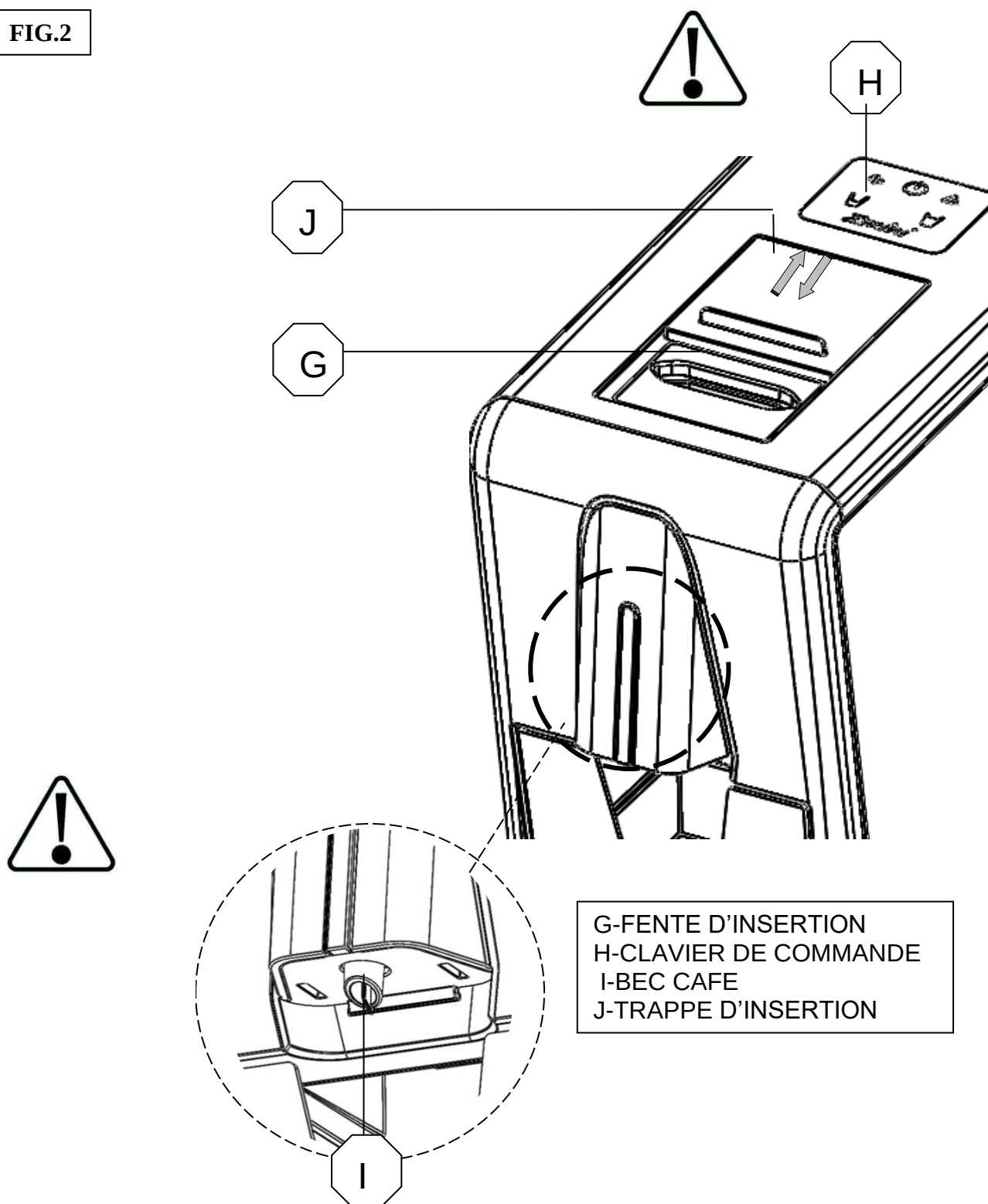
d) Vue d'ensemble des composants

FIG.1



A- BAC A CAPSULES USAGEES
B-BAC A EAU
C-CORDON D'ALIMENTATION
D-GRILLE
E-BASSINELLE
F-COVERCLE BAC A EAU

FIG.2



e) Dépannage

Les dispositifs et composants décrits dans le manuel de dépannage relèvent de la toute dernière technologie exploitable et garantissent le degré de sécurité attendu, dans une mesure raisonnable, toutes circonstances étudiées.

Cependant, le dépannage doit être effectué par une personne habilitée à le faire.

Il incombe à la société ou à ses représentants de dispenser les cours de formation appropriés aux utilisateurs.



En cas d'utilisation de la machine avec le capot d'introduction ouvert ou les côtés ouverts, lors d'un dépannage, des dangers persistent au niveau du groupe d'extraction et à proximité immédiate des chaudières (pincement, brûlures, éclaboussures) ainsi qu'au niveau de la carte électronique (choc électrique).

f) Hygiène

Afin d'éviter tout risque d'odeurs et de prolifération de bactéries et/ou moisissures, il est impératif de maintenir une hygiène et une propreté quotidiennes après utilisation.



Avant de procéder au nettoyage de la machine, veuillez à débrancher la prise d'alimentation.

Le bac à capsules usagées **A** ainsi que la bassinelle **E** usagés doivent être vidés quotidiennement et lavés au moins une fois par semaine, en suivant les instructions ci-dessous :

- 1-Retirez la bassinelle **E**, le bac à pods/capsules usagées **A**.
- 2-Prenez la bassinelle **E**.
- 3-Rincez la bassinelle **E** à l'eau chaude ou passez-la au lave-vaisselle.
- 4- Prenez le bac à capsules usagées **A**.
- 5-Vider le bac à capsules usagées **A**
- 6-Rincez le bac à capsules usagées **A** à l'eau chaude ou passez-le au lave-vaisselle.
- 7-Séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux.
- 8-Nettoyer et essuyez le compartiment intérieur de la machine à café avec un chiffon humide.
- 9-Essuyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon sec.
- 10-Remontez toutes les pièces.

Le bac à eau **B** doit être lavé régulièrement et l'eau ne doit pas rester à l'intérieur plus d'un jour, procédez au nettoyage en suivant les instructions ci-dessous :

- 1-Relevez le couvercle **F**
- 2-Retirez le bac à eau **B**
- 3-Videz le bac à eau **B**
- 4-Lavez le bac à eau **B** à l'eau chaude avec un produit vaisselle, ne pas passer au lave-vaisselle.
- 5-Rincez le bac à eau **B** à l'eau chaude
- 6-Nettoyer et essuyez le logement extérieur du bac à eau avec un chiffon humide.
- 7-Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon sec.
- 8-Remplissez le bac avec de l'eau claire au 2/3
- 9-Repositionnez-le dans son logement et refermez le couvercle **F**

Le bec café **I** doit être nettoyé une fois par semaine à l'aide d'un chiffon humide. Pour la partie intérieure de l'écoulement, faire un cycle café sans capsule afin de rincer celle-ci à l'eau chaude.

Afin de garantir la qualité et le goût optimal du café le groupe d'extraction doit être rincé avant chaque utilisation. Pour cela, Placez une tasse sur la grille et faire un cycle café sans capsule afin de rincez celui-ci à l'eau chaude. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule devienne clair.

La fente d'insertion **G**, la trappe d'insertion **J** ainsi que le clavier **H** sont soumis au contact des mains/doigts à chaque utilisation de la machine. Ces composants doivent être nettoyés au moins une fois par semaine à l'aide d'un chiffon humide, en suivant les instructions ci-dessous :

*1-Ouvrir la trappe d'insertion **J***

*2- A l'aide un chiffon humide, nettoyer autour et sur les rebords intérieurs de la fente d'insertion **G**.*

3-Refermez la trappe d'insertion

*4- A l'aide un chiffon humide, nettoyer la trappe d'insertion **J** en insistant sur le préhenseur.*

*5- A l'aide un chiffon humide, nettoyer le clavier **H***

Le détartrage doit être fait régulièrement afin de ne pas détériorer le goût du café, maintenir l'hygiène et prolonger la durée de vie de la machine. (Voir § IV)

Après deux jours de non-utilisation de la machine, faire circuler de l'eau dans le circuit. Effectuer un rinçage du groupe d'extraction en faisant un cycle café sans capsule.

Il incombe à la société ou à ses représentants de dispenser les cours de formation appropriés.

g) Emballage, stockage, transport



De mauvaises conditions de conditionnement, stockage et transport peuvent endommager les produits. Les dommages relèvent de la responsabilité de la personne les ayant causés.

Respectez les points suivants :

- Respectez les réglementations relatives à l'emballage, au stockage et au transport.
- Lisez avec attention les directives présentées dans cette documentation.
- Lisez avec attention les directives présentées sur les matériaux d'emballage et les moyens de transport.

Emballage d'origine

Utilisez l'emballage d'origine fourni par le constructeur ou le fournisseur, ou un matériau d'emballage de qualité équivalente, dans le cas où des exigences mécaniques et climatiques moyennes doivent être satisfaites durant le transport.

Protection

Evitez de soumettre les emballages à des contraintes extérieures trop fortes.
Ne pas gerber les palettes.

Transport

Adaptez le conditionnement suivant le mode de transport approprié (voie maritime, véhicules ouverts.....)

Stockage

Stockez le matériel dans un endroit sec à l'abri de conditions climatiques non favorable.
Se méfier de la condensation pouvant perturber le fonctionnement de la machine lors de sa mise en service.

h) Protection de l'environnement



Le constructeur garantit un impact minime sur l'environnement lors de la fabrication du produit. Il appartient à l'utilisateur de prendre les mesures nécessaires quant au rejet des déchets afin de réduire l'impact nocif sur l'environnement.

Débarrassez-vous de vos déchets proprement en les triant en fonction de leur nature. Ceci permet de réutiliser par la suite les matériaux basiques tout en préservant au maximum l'environnement.

En cas de problème, contactez les usines de traitement appropriées qui vous aideront à vous débarrasser de vos déchets de manière actuelle et compatible avec la préservation de l'environnement.

En cas de raccordement au réseau d'alimentation en eau, il convient de respecter les règles nationales en vigueur.

Cet appareil est conforme à la directive WEEE 2012/19/EC, il peut donc être recyclé. Les déchets peuvent être récupérés et/ou valorisés.

II- DEBALLAGE ET MISE EN SERVICE

a) Déballage



- Mettre le carton dans le sens comme indiqué par les flèches.
- Ouvrir le carton et retirer les cales avant et arrière.
- **Soulevez la machine par les côtés en prenant les précautions nécessaires** et retirer le plastique de protection.
- Veiller à ne pas perdre les éventuels composants et notices fournis avec la machine.

b) Mise en service

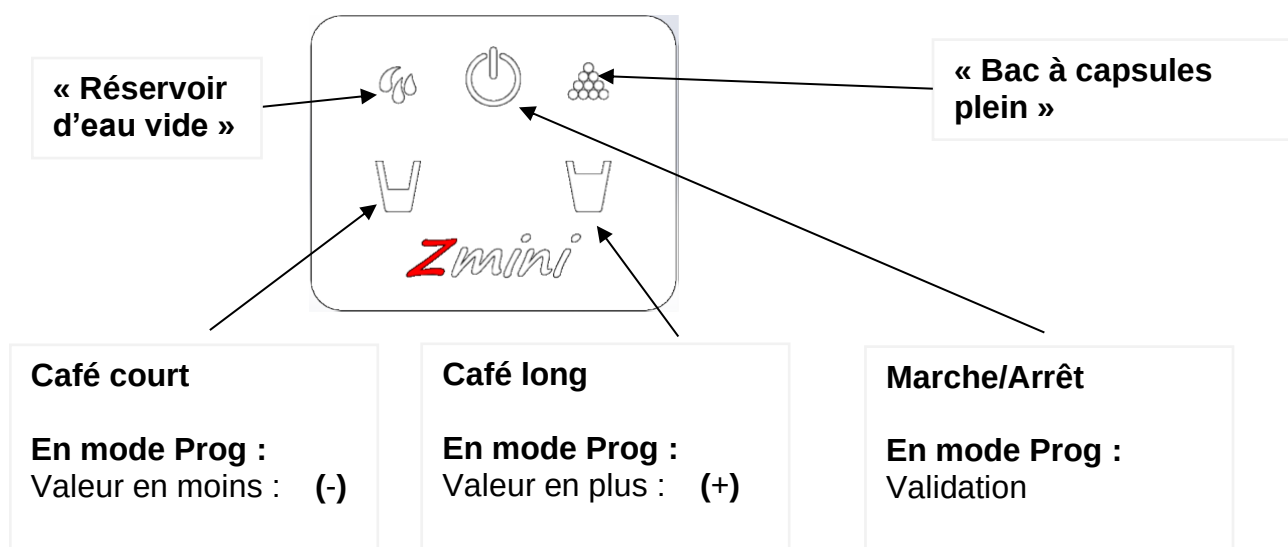
Mettre la machine dans un endroit approprié en veillant à laisser au minimum un espace de 10 cm à l'arrière de la machine et de chaque côté.

- S'assurer que les éléments (bac à capsule usagés, bac à eau) soient bien à leur place et que l'équipement ne soit pas endommagé.
- Rincer le bac à eau **B** et le remplir avec de l'eau potable (max.1.4 litres)
- Raccorder la machine au secteur 230V pour la mise sous tension.
- Les touches , ,  clignotent pendant le temps de chauffe.
- Quand la machine est prête les trois touches ,  et  restent allumées.
- Lors de la première utilisation, le circuit hydraulique étant vide, un amorçage de la pompe peut être nécessaire. Appuyez sur le bouton  pour amorcer la pompe, attendre 4 secondes maximum puis appuyez de nouveau sur le bouton  pour arrêter l'amorçage, renouvelez l'opération 3 fois.

- Avant la première utilisation ou après une longue période de non-utilisation de la machine, effectuez un rinçage. Placez une grande tasse sous le bec café en retirant la grille **D**, appuyez sur le bouton  pour rincer la machine, renouvelez l'opération 3 fois.
- La mise en veille est automatique au bout de 10 minutes de non-utilisation.

III- MODES DE FONCTIONNEMENT

a) Clavier de commande



b) Fonctions Café

Vérifiez que le réservoir d'eau contient de l'eau.

Placez une tasse à café espresso sur la grille amovible **D** ou ôtez la grille amovible **D** et placez une tasse de plus grande contenance sur la bassinelle **E**.

Pour faire un café, faire glisser la trappe d'insertion **J** vers l'arrière. Introduisez une capsule dans la fente d'introduction **G**, refermez la trappe d'insertion **J** (I, Fig.2), puis appuyez sur la touche café court  ou café long , le cycle démarre et s'arrête automatiquement.

Les réglages de quantité et de temps sont pré-réglés en usine et peuvent être modifiés comme indiqué au chapitre IV.

Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur une touche.

A la fin de chaque cycle café, les capsules sont éjectées automatiquement dans le bac à capsules usagées ce qui permet de garder les filtres toujours propres après chaque café.

La quantité de capsules usagées dans le bac est prédéfinie à 15 capsules.

IV- MODES PROGRAMMATION

a) Réglage température café :

Maintenir les touches café court  et café long  appuyées jusqu'à ce qu'elles deviennent vertes. Le nombre de clignotements bleu de la touche café long  indique le niveau de réglage de la température du café sur une échelle de 0 à 9 steps de 1.7°C, soit de 78°C à 94°C (sortie bec café). Les cycles des steps sont séparés par un clignotement vert des touches  et .

Appuyer sur la touche  ou  pour diminuer ou augmenter la température.

Pour sortir du mode programmation et valider les réglages, appuyer sur la touche .

b) Réglage des volumes café :

Maintenir les touches café court  et Marche/arrêt  (pour le réglage de la touche café court ) ou les touches café long  et Marche/arrêt  (pour le réglage de la touche café long ) appuyées jusqu'à ce qu'elles deviennent vertes.

Le cycle démarre automatiquement au relâchement des touches. Appuyez de nouveau sur la touche  ou  afin de stopper le cycle au volume voulu et le mémoriser.

Plage de réglage des quantités de 20ml à 250 ml

La sortie du mode programmation se fait automatiquement dès l'arrêt du cycle.

c) Mode détartrage (ajout de produit détergent dans le bac à eau)



Le détartrage doit être effectué par une personne habilitée à le faire.

Il incombe à la société ou à ses représentants de dispenser les cours de formation appropriés aux utilisateurs.

Veiller à porter des gants et des lunettes de protection avant toute manipulation de produit

1-Mettre la machine hors tension

2-Retirer le filtre anti-calcaire

3-Mettre le produit de détartrage liquide de la maison du bon café dans le réservoir d'eau et compléter avec de l'eau afin d'obtenir environ 1 litre de solution.

4-Mettre la machine sous tension

5-Maintenir les 2 touches  et  appuyées jusqu'à ce qu'elles deviennent jaunes. Le cycle démarre automatiquement au relâchement des touches. Les 3 touches , ,  clignotent en jaune.

6-Le cycle s'arrête automatiquement lorsque que le volume de solution a été consommé.

7-A la fin du cycle, retirer le bac à eau et le rincer à l'eau claire.

Remplir le bac à eau avec 1 litre d'eau claire uniquement et renouveler l'opération étape 6.

8-A la fin du cycle, retirer et rincer les éléments de la machine, ainsi que tout autre endroit où du produit aurait pu éclabousser.

V- MESSAGES D'INFORMATION ET DE SECURITE

La machine est munie de divers capteurs et sondes afin d'apporter un maximum de sécurité et une utilisation conviviale.

Durant l'utilisation, des pictogrammes vous informe :



Clignotant rouge : Bac à eau vide ou erreur alimentation en eau



Clignotant rouge : Bac à capsules plein



Continu rouge: Bac à capsules absent



continu rouge : Erreur sonde de $tp^{\circ}C$

CONFORMITES

Directive 2014/35/EU: BASSE TENSION

IEC 60335-1 :

IEC 60335-2-15 :

IEC 60335-2-75 :

Directive EMC 2014/30/EU : COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000 3-3

EN 61000 3-2

Directive 2012/19/UE : Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques

Directive 2011/65/UE : RoHS (Restriction of the use of certain Hazardous Substances)

MADE IN FRANCE

CONDITIONS GENERALES DE VENTE - CONSOMMATEURS

RTICLE 1 - Désignation du Vendeur

LA MAISON DU BON CAFÉ, Société par actions simplifiée, au capital de 566 000 euros

782 717 730 R.C.S. TARASCON- ZONE INDUSTRIELLE-LIEU-DIT LES ISCLÉS - 13160 CHÂTEAURENARD- boutique.internet@lamaisonduboncafe.com - 04 90 94 05 51 - TVA Intracommunautaire FR 94 782 717 730

ARTICLE 2 - Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à l'ensemble des ventes conclues par LA MAISON DU BON CAFE (« Le Vendeur ») auprès de consommateurs et d'acheteurs non professionnels (« Les Clients ou le Client »), désirant acquérir les produits proposés à la vente par le Vendeur (« Les Produits ») au sein des différentes boutique par achat immédiat ou au moyen de la passation d'une commande.

Elles précisent notamment les conditions d'achat immédiat, de passation de commande, de paiement, et de délivrance des Produits commandés par les Clients. Les offres de Produits s'entendent dans la limite des stocks disponibles. Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions, et notamment celles applicables pour les ventes sur internet ou au moyen d'autres circuits de distribution et de commercialisation.

Ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client préalablement à l'achat immédiat ou à la passation de commande et prévaudront, le cas échéant, sur toute autre version ou tout autre document contradictoire.

Le Client déclare avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Ventes et les avoir acceptées avant son achat immédiat ou la passation de sa commande. Ces Conditions Générales de Vente pouvant faire l'objet de modifications ultérieures, la version applicable à l'achat du Client est celle en vigueur à la date de l'achat immédiat ou de la passation de la commande.

ARTICLE 3 - Commandes - Achats immédiats

Les commandes de Produits et les achats immédiats sont effectués directement en boutique par les Clients. La vente ne sera considérée comme définitive qu'après envoi au Client de la confirmation de l'acceptation de la commande par le Vendeur, et après encaissement par celui-ci de l'intégralité du prix. Il appartient au Client de vérifier l'exactitude de la commande et de signaler immédiatement toute erreur.

ARTICLE 4 - Tarifs

Les Produits sont fournis aux tarifs en vigueur figurant sur le catalogue tarif du Vendeur (en annexe aux présentes Conditions Générales de Vente), au jour de l'achat immédiat ou de l'enregistrement de la commande par le Vendeur. Les prix sont exprimés en Euros, HT et TTC. Ces tarifs sont fermes et non révisables pendant leur période de validité, telle qu'indiquée sur le catalogue tarif du Vendeur, celui-ci se réservant le droit, hors cette période de validité, de modifier les prix à tout moment. Pour les Produits qui ne sont pas retirés par le Client lui-même, les prix ne comprennent pas les frais de traitement, d'expédition, de transport et de livraison, qui sont facturés en supplément, dans les conditions indiquées sur le catalogue tarif du Vendeur et calculés préalablement à l'achat immédiat ou à la passation de la commande. Le paiement demandé au Client correspond au montant total de la vente, y compris ces frais. Une facture est établie par le Vendeur et remise au Client lors de l'enlèvement ou de la délivrance des Produits achetés immédiatement ou commandés.

ARTICLE 5 - Conditions de paiement

Les Produits proposés par le Vendeur sont délivrés au Client en contrepartie d'un prix. Le prix est payable comptant, en totalité au jour de l'achat immédiat ou de la passation de la commande par le Client, selon les modalités suivantes : par cartes bancaires : Cartes bancaires CB, Visa, MasterCard, American Express, par espèces ; Le paiement par carte bancaire est irrévocable, sauf en cas d'utilisation frauduleuse de la carte. Dans ce cas, le Client peut demander l'annulation du paiement et la restitution des sommes correspondantes. Les paiements effectués par le Client ne seront considérés comme définitifs qu'après encaissement effectif des sommes dues, par le Vendeur.

ARTICLE 6 - Remise des Produits - Délivrance

La délivrance des Produits s'entend du transfert au Client de la possession physique ou du contrôle des Produits commandés. Conformément aux dispositions de l'article L 216-4 du Code de la consommation, la délivrance des Produits s'accompagne de la remise de la notice d'emploi, des instructions d'installation et d'un écrit mentionnant la possibilité de formuler des réserves ainsi que de la garantie commerciale. Les Produits faisant l'objet d'un achat immédiat peuvent être immédiatement emportés par le Client, à partir du magasin du Vendeur. Les Produits faisant l'objet d'une commande peuvent également être délivrés dans l'un des magasins, du Vendeur, dont la liste est remise au Client.

ARTICLE 7 - Transfert de propriété - Transfert des risques

Le transfert de propriété des Produits du Vendeur, au profit du Client, qu'il s'agisse d'un achat immédiat ou d'une commande, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de délivrance desdits Produits. Le transfert des risques de perte et de détérioration s'y rapportant, ne sera réalisé qu'au moment où le Client prendra physiquement possession des Produits qui voyagent donc aux risques et périls du Vendeur.

ARTICLE 8 - Responsabilité du Vendeur - Garanties

Les Produits proposés à la vente sont conformes à la réglementation en vigueur en France et ont des performances compatibles avec des usages non professionnels. Le Client bénéficie de plein droit et sans paiement complémentaire, de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés.

8-1 . Garantie légale de conformité

Le Vendeur s'engage à délivrer un bien conforme à la description contractuelle ainsi qu'aux critères énoncés à l'article L217-5 du code de la consommation. Il répond des défauts de conformité existant au moment de la délivrance des Produits et qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de celle-ci. Le Vendeur rappelle expressément sur ce point qu'aux termes des dispositions légales, et plus précisément de l'article L.217-4 du Code de la consommation, le Vendeur répond des « *défauts de conformité existants au moment de la délivrance du bien* ». Par conséquent, n'entrent pas dans la présente garantie légale de conformité les défauts résultant d'une mauvaise utilisation des Produits et/ou de leur mauvais entretien. Sont notamment exclus, car n'étant pas des défauts de conformité existants au moment de la délivrance, les défauts liés au calcaire et au manque d'entretien des machines.

Le Vendeur rappelle que les Produits tels que les machines à café ou et/ou à thé nécessitent l'utilisation de procédés spécifiques tels qu'un adoucisseur d'eau, eau minérale ou capsule anticalcaire.

Une notice d'utilisation et d'entretien est systématiquement remise au Client pour tout achat. Ce délai de garantie s'applique sans préjudice des articles 2224 et suivants du code civil, la prescription commençant à courir au jour de la connaissance du défaut de conformité par le Client. En cas de défaut de conformité, le Client peut exiger la mise en conformité des Produits délivrés par réparation ou leur remplacement ou, à défaut, une réduction du prix ou la résolution de la vente, dans les conditions légales. Il appartient au Client de solliciter auprès du Vendeur la mise en conformité des Produits, en choisissant entre la réparation et le remplacement. La mise en conformité du bien a lieu dans un délai ne pouvant excéder trente jours suivant la demande du Client. La réparation ou le remplacement du Produit non conforme inclut, s'il y a lieu, l'enlèvement et la reprise de celui-ci ainsi que l'installation du Produit mis en conformité ou remplacé. Tout Produit mis en conformité dans le cadre de la garantie légale de conformité bénéficie d'une extension de cette garantie de six mois. En cas de remplacement du Produit non conforme lorsque, malgré le choix du Client la mise en conformité n'a pas été effectuée par le Vendeur, le remplacement fait courir, au profit du Client, un nouveau délai de garantie légale de conformité, à compter de la délivrance du Produit remplacé. Si la mise en conformité sollicitée est impossible ou entraîne des coûts disproportionnés dans les conditions prévues à l'article L 217-12 du Code de la consommation, le Vendeur peut refuser celle-ci. Si les conditions prévues à l'article L 217-12 du Code de la consommation ne sont pas remplies, le Client peut, après mise en demeure, poursuivre l'exécution forcée en nature de la solution initialement sollicitée, conformément aux articles 1221 et suivants du code civil. Le Client peut enfin exiger une réduction de prix ou la résolution de la vente (sauf si le défaut de conformité est mineur) dans les cas prévus à l'article L 217-14 du Code de la consommation. Lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution immédiate de la vente, le Client n'est alors pas tenu de demander au préalable la réparation ou le remplacement du Produit non conforme. La réduction du prix est proportionnelle à la différence entre la valeur du Produit délivré et la valeur de ce bien en l'absence du défaut de conformité. En cas de résolution de la vente, le Client est remboursé du prix payé contre restitution des Produits non conformes au Vendeur, aux frais de ce dernier. Le remboursement est effectué dès réception du Produit non conforme ou de la preuve de son renvoi par le Client et au plus tard dans les quatorze jours suivants, avec le même moyen de paiement que celui utilisé par le Client lors du paiement, sauf accord exprès de ce dernier et en tout état de cause sans frais supplémentaire. Les dispositions qui précèdent sont sans préjudice de l'allocation éventuelle de dommages et intérêts au Client, à raison du préjudice subi par ce dernier du fait du défaut de conformité.

8-2 . Garantie légale contre les vices cachés

Le Vendeur répond des vices cachés dans le cadre de la garantie légale contre les vices cachés provenant d'un défaut de matière, de conception ou de fabrication affectant les produits délivrés et les rendant impropres à l'utilisation.

Le Client peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés des Produits conformément à l'article 1641 du code civil ; dans ce cas, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du code civil.

8-3 . Exclusion de garanties

La responsabilité du Vendeur ne saurait être engagée dans les cas suivants :

non-respect de la législation du pays dans lequel les Produits sont délivrés, qu'il appartient au Client de vérifier avant passation de sa commande, -en cas de mauvaise utilisation, d'utilisation à des fins professionnelles, négligence ou défaut d'entretien de la part du Client, comme en cas d'usage normale du Produit, d'accident ou de force majeure. A ce titre, une notice d'utilisation est systématiquement remise au client pour tout achat de machine nécessitant l'utilisation de procédés spécifiques ou d'entretien spécifique.

ARTICLE 9 - Service après-vente ne relevant pas de la garantie légale et non prévu par une garantie commerciale
Les Produits font l'objet d'un service après-vente auquel peut souscrire le Client dans les conditions prévues en annexe aux présentes Conditions Générales de Vente.

ARTICLE 10 - Propriété intellectuelle

Le Vendeur reste propriétaire de tous les droits de propriété intellectuelle sur les photographies, présentations, études, dessins, modèles, prototypes, etc, réalisés (même à la demande du Client) en vue de la fourniture des Produits au Client. Le Client s'interdit donc toute reproduction ou exploitation desdites photographies, présentations, études, dessins, modèles et prototypes, etc, sans l'autorisation expresse, écrite et préalable du Vendeur qui peut la conditionner à une contrepartie financière.

ARTICLE 11 – Imprévision

En cas de changement de circonstances imprévisibles lors de la conclusion du contrat, conformément aux dispositions de l'article 1195 du Code civil, la Partie qui n'a pas accepté d'assumer un risque d'exécution excessivement onéreuse peut demander une renégociation du contrat à son cocontractant.

ARTICLE 12 - Force majeure

Les Parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil ou d'aléas sanitaires ou climatiques exceptionnels indépendants de la volonté des Parties.

ARTICLE 13 - Droit applicable - Langue

Les présentes Conditions générales de vente et les opérations qui en découlent sont régies par le droit français. Elles sont rédigées en langue française. Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues, seul le texte français ferait foi en cas de litige.

ARTICLE 14 - Litiges

Tous les litiges auxquels les opérations d'achat et de vente conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pu être résolues entre le vendeur et le client seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun. Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L 612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes, et dont les références figurent sur le site Internet www.lamaisonduboncafe.com ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation. Si le litige doit être porté devant les tribunaux, il est rappelé qu'en application de l'article L 141-5 du Code de la consommation : *le consommateur peut saisir à son choix, outre l'une des juridictions territorialement compétentes en vertu du code de la procédure civile, la juridiction du lieu où il demeure au moment de la conclusion du contrat ou de la survenance du fait dommageable*. Il est également rappelé que, conformément à l'article 14 du Règlement (UE) n°524/2013, la Commission Européenne a mis en place une plateforme de Règlement en Ligne des Litiges, facilitant le règlement indépendant par voie extrajudiciaire des litiges en ligne entre consommateurs et professionnels de l'Union européenne.

ARTICLE 15 - Information précontractuelle - Acceptation du Client

Le Client reconnaît avoir été informé par le Vendeur de manière lisible et compréhensible, au moyen de la mise à disposition des présentes Conditions Générales de Vente, préalablement à son achat immédiat ou à la passation de la commande et conformément aux dispositions de l'article L111-1 du Code de la consommation sur les caractéristiques essentielles des Produits et notamment les spécifications, illustrations et indications de dimensions ou de capacité lui permettant d'acquiescer les Produits en toute connaissance de cause, notamment en ce qui concerne leurs conditions d'utilisation. Les photographies et graphismes présentés ne sont pas contractuels et ne sauraient engager la responsabilité du Vendeur. Le Client est tenu de se reporter au descriptif de chaque Produit afin d'en connaître les propriétés et les particularités essentielles ; sur le prix des Produits ; sur les modalités de paiement, de livraison et d'exécution du contrat de vente ; en l'absence d'exécution immédiate de la vente, sur les délais de délivrance des Produits commandés ; sur l'identité du Vendeur et l'ensemble de ses coordonnées ; sur l'existence et les modalités de mise en œuvre des garanties (garantie légale de conformité, garantie des vices cachés, éventuelles garanties commerciales) et le cas échéant, sur le service après-vente ; sur la possibilité de recourir à un médiateur de la consommation, dont les coordonnées figurent dans les présentes Conditions Générales de Vente, dans les conditions prévues au Code de la consommation sur les moyens de paiement acceptés ; Le fait pour le Client, d'effectuer un achat immédiat ou de commander un Produit emporte adhésion et acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente et obligation au paiement des Produits commandés, ce qui est expressément reconnu par le Client, qui renonce, notamment, à se prévaloir de tout document contradictoire, qui serait inopposable au Vendeur.

Le saviez-vous ?

Notre torréfaction & maison de thé

Au cœur de la Provence, La Maison du Bon Café s'efforce de perpétuer un art ancestral : la torréfaction artisanale du café. Chaque grain reflète la passion et le savoir-faire français que notre maison a cultivé depuis sa création !

Mais ne vous y trompez pas, si le café est notre spécialité, nous sommes aussi une maison de thé artisanale. Infusé du même amour et de la même expertise, chaque thé provient d'une sélection minutieuse, garantissant une expérience gustative unique et une promesse de délices à chaque tasse. ☕ 🌿

Capsules FAP de La Maison du Bon Café

Que sont les capsules FAP ? Les capsules universelles FAP sont des **capsules recyclables de 7 g de café à la mouture sur-mesure**, qui permettent une préparation très rapide de vos boissons : un système ingénieusement conçu pour optimiser l'extraction des arômes.

Les Avantages des capsules FAP :

Extraction Optimale : Les capsules FAP sont dotées d'une technologie qui permet une extraction optimale des saveurs du café. Chaque goutte est un concentré de goût !

Fraîcheur Préservée : Les capsules FAP sont hermétiquement scellées, ce qui préserve la fraîcheur du café & du thé. Vous bénéficiez ainsi d'un café toujours fraîchement torréfié et d'un thé aux arômes préservés !

Facilité d'Utilisation : Avec les capsules FAP, préparer un café de qualité barista devient un jeu d'enfant. Insérez simplement la capsule, appuyez sur un bouton, et savourez !

Respect de l'Environnement : Nos capsules FAP sont fabriquées avec des matériaux recyclables, contribuant ainsi à un mode de consommation plus responsable.

Réveillez vos sens et **faites l'expérience d'un café exceptionnel avec les capsules FAP de La Maison du Bon Café !**

Nos Recettes à tester absolument avec

Que vous préfériez un espresso robuste, un allongé délicat ou un ice latte rafraîchissant, notre machine compatible avec les capsules FAP est votre complice pour chaque envie caféinée !

Voici quelques recettes pour éveiller vos papilles ! ☕

EXPRESSO

Une capsule de café corsé (comme notre café Terra), le programme café court, et le tour est joué !

CAFÉ ALLONGÉ

Une capsule de café Lungo, le programme café long, et votre délicieux café allongé est prêt !

DOUBLE ESPRESSO

Deux capsules de café, en sélectionnant à deux reprises le programme court, pour un double espresso savoureux et corsé !

CAFÉ NOISETTE

Le mariage réussi d'une capsule d'expresso corsé en programme court, et d'un soupçon de lait pour l'adoucir !

CAFÉ CRÈME

Une capsule de café Lungo, le programme court, et une pointe de crème de lait réussie grâce à notre mousser à main !

VANILLA ON ICE

Un plaisir glacé composé de deux capsules d'expresso, sur programme court, de sirop de vanille et de glaçons !

ICE LATTE

L'union givrée d'une capsule d'expresso sur programme court, de lait moussé à froid avec notre mousser électrique, de quelques glaçons et de votre sirop gourmand préféré !