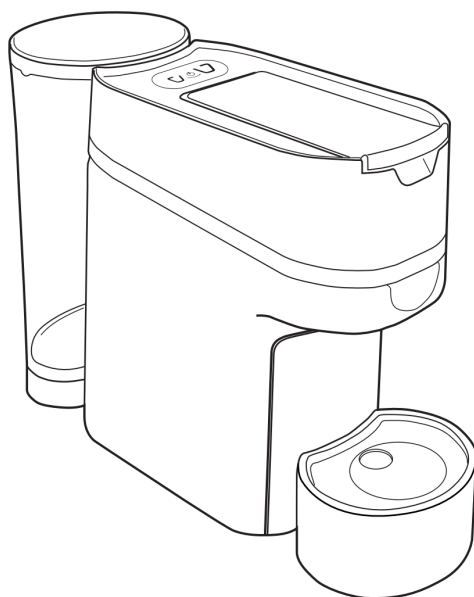


ALPIO

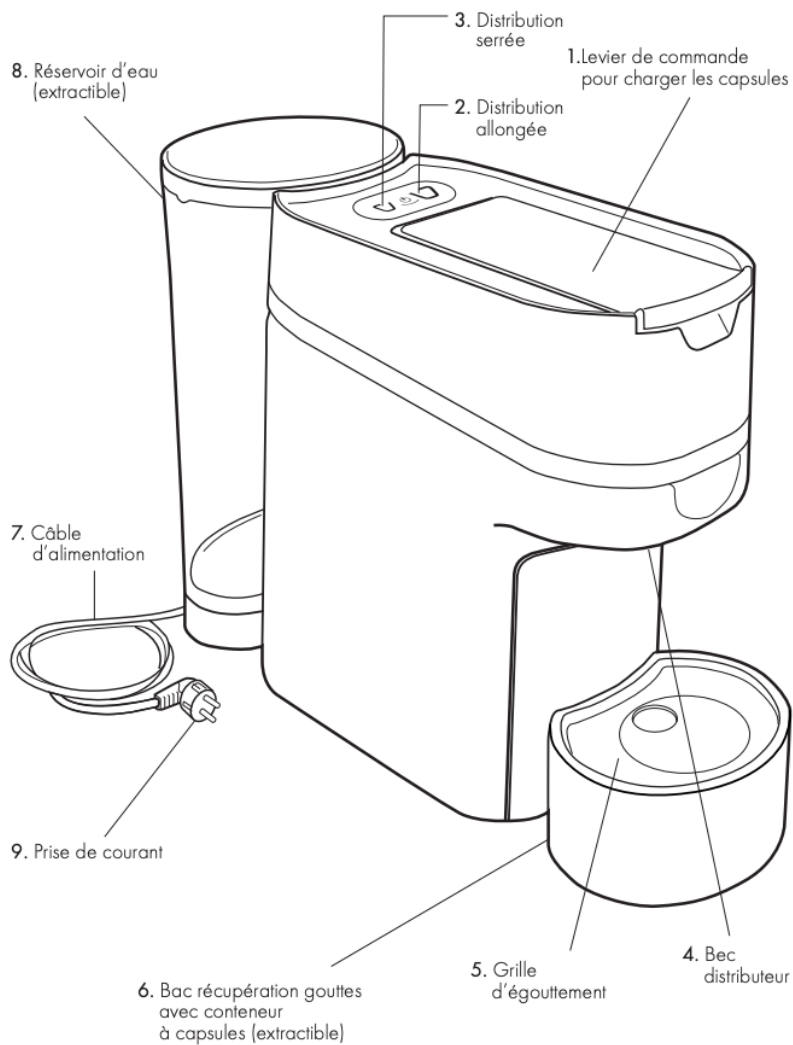
La qualité professionnelle
dans votre tasse



Mode d'emploi



COMPOSANTS DE LA MACHINE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : tension 220 - 240 V, 50 - 60 Hz

Puissance appareil : 850 W

Capacité réservoir : 0,8 litre

Fonction économies d'énergie

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Thermofusible de sécurité

Protection thermique pompe

RÈGLES IMPORTANTES DE SECURITÉ

1. L'utilisation de la machine

- Déballer la machine soigneusement et retirez l'emballage (sacs en plastique et carton). Tenir hors de portée des enfants.
- La machine est destinée à une utilisation domestique et dans les environnements suivants : usage personnel, dans les magasins, bureaux, hôtels, chambre d'hôtes.
- La machine s'utilise avec des capsules FAP de La Maison du Bon Café.
- N'utilisez pas d'autres types de capsules que celles indiquées, vous risqueriez de causer des dommages à la machine.
- N'utilisez pas la machine pour d'autres usages que celui pour lequel il est prévu.

2. Dangers

- N'immergez pas la machine ou la mettre en contact avec de l'eau si elle est sous tension.
- Pendant le processus de chauffage du groupe, un peu de vapeur pourrait sortir par le réservoir d'eau : ⚠ aux risques de brûlure.
- Quand la machine est branchée, ne mettez pas vos mains, des articles métalliques ou d'autres choses à l'intérieur de la machine.
- N'ouvrez pas le levier quand le café est en préparation.
- N'allumez pas la machine sans eau dans le réservoir.

3. Emplacement

- Placer l'appareil sur une surface horizontale stable, à même d'en supporter le poids et la chaleur, sèche et à distance de sources d'eau et de chaleur.
- Ne pas placer l'appareil sur d'autres électroménagers (lave-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs, etc.).
- Ne pas l'installer ni le laisser en extérieur

4. Alimentation électrique

- Vérifiez que la tension de la machine corresponde à celle du secteur. L'appareil doit être branché à une prise de terre.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial, disponible auprès de la Maison du Bon Café. N'essayez jamais de réparer la machine vous-même, la réparation doit être effectuée par des techniciens qualifiés. Retournez la machine à la boutique la plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne faites pas fonctionner la machine à café avec un cordon ou une prise endommagée.
- Ne posez pas le cordon électrique sur une surface chaude et ne pas le laisser pendre au bord d'une table ou un bar où les enfants peuvent tirer dessus.
- Ne portez pas la machine à café en la tenant par le cordon d'alimentation.
- La machine, le cordon électrique et la prise ne doivent jamais être ni partiellement ni entièrement submergés dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Évitez que le cordon d'alimentation dépasse de la table ou des étagères.

IMPORTANT : si le cordon est endommagé, il doit être remplacé.

5. Protection des autres personnes

- La machine peut être utilisée par des personnes ayant des capacités sensorielles limitées ou atteintes d'une déficience intellectuelle, ainsi que par toute personne formée et encadrée pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité.
- Laissez la machine hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas la machine en marche sans surveillance.

6. Entretien de la machine

- Débranchez la machine avant de la nettoyer ou la démonter.
- N'immergez pas la machine.

7. L'espace d'utilisation

- Pour une bonne utilisation de la machine, nous recommandons de choisir un endroit éclairé, hygiénique et bien nivelé avec une prise électrique accessible.

8. Précautions

- Quand la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, débranchez-la.
- Utilisez seulement de l'eau potable fraîche et non gazeuse.
- Protégez la machine de la poussière et de la saleté.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par La Maison du Bon Café.

9. Réparation et maintenance

- Dans le cas de défaillance ou défauts, débranchez la machine.
- Ne faites jamais fonctionner une machine défectueuse.
- La garantie sera annulée automatiquement dans le cas où la machine a été modifiée ou réparée par une personne non autorisée.
- En cas de feu ou en contact de gaz carboniques (CO₂), n'utilisez pas d'eau.

Le partiel ou total non-respect des instructions de ce manuel emportera automatiquement la responsabilité du détenteur de la machine en cas de défaillance, de dommages causés aux personnes ou aux animaux.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1- Instruction d'installation

Pour votre propre sécurité et la sécurité des autres personnes, avant de brancher la machine au cordon d'alimentation, vérifiez les règles de sécurité notées plus haut.

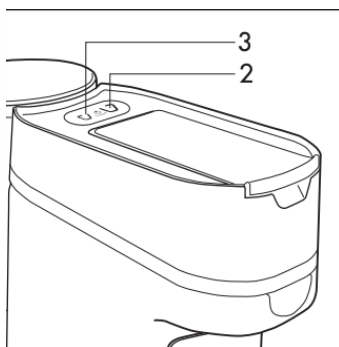
Lors de la première mise en marche ou après une longue interruption, il est recommandé d'effectuer un cycle sans café pour rincer l'appareil.

De plus, avant d'installer la machine, suivez les instructions suivantes :

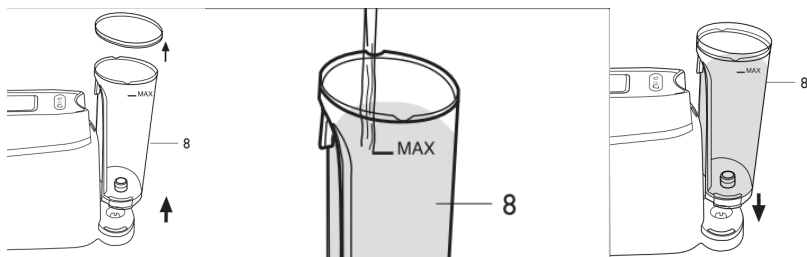
- Avant toute utilisation de la machine, vérifiez qu'il y ait tous les éléments.
- Placez la machine sur une surface plane loin de l'eau et des sources de chaleur.
- Vérifiez que les enfants ne puissent pas jouer avec la machine.
- Vérifiez que le bouton marche n'est pas enfoncé avant le branchement de la machine.

MISE EN ROUTE DE LA MACHINE

- Remplissez le réservoir d'eau faible en calcium.
- Branchez la prise.
- Allumez la machine en appuyant sur le symbole 2 ou 3 ou les deux simultanément. Lorsque vous appuyez sur le bouton marche, les boutons s'allumeront et clignoteront : cela veut dire que la machine est en marche et commence à chauffer. Attendez 2 à 4 minutes pour que l'eau soit complètement chaude et prête à être utilisée.



1. Retirez le réservoir de la machine en le tirant vers le haut, puis retirez le couvercle
2. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que le niveau maximal indiqué (MAX) soit atteint.
3. Fermez le couvercle et insérez le réservoir (8) contre le corps de la machine de sorte que la languette s'emboîte à la base du réservoir correctement.



ATTENTION : Pour éviter les fuites d'eau, vérifiez que le réservoir est correctement fixé.

RINCAGE

- À la première utilisation, ou si la machine à café est restée longtemps inutilisée, les circuits internes doivent être rincés en suivant la procédure : vérifiez qu'il n'y ait pas de capsules à l'intérieur de la machine et qu'il y ait de l'eau dans le réservoir ; allumez la machine en appuyant sur l'un des boutons ou simultanément sur les 2 boutons.
- Les boutons clignoteront par intermittence jusqu'à ce que la température soit atteinte ; lorsque les boutons sont allumés avec une lumière fixe, la machine est prête à l'emploi.
- Posez une tasse sur la grille, puis appuyez sur les boutons de distribution.

- Appuyez à nouveau sur le bouton lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte. L'opération de rinçage est terminée lorsqu'au moins trois tasses d'eau ont été distribuées.

•

PROGRAMMEZ VOTRE CAFÉ

4. Réglages de la longueur du café (court / long)

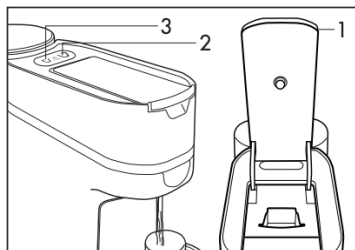
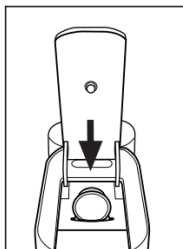
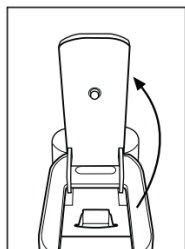
- Allumez la machine et insérez une capsule.
- Maintenez la touche café court appuyée jusqu'à ce que la dose que vous souhaitez soit atteinte.
- Répétez la même opération pour régler la touche café long.



N'utilisez pas la même capsule pour régler les deux touches.

NB : La machine se met en veille au bout de 25 minutes d'inactivité.

PRÉPARATION D'UN *BON* Café



1. Placez la tasse sous le bec verseur. Soulevez le levier et insérez une capsule dans l'espace prévu.
2. Fermez complètement le levier, appuyez sur le bouton café court ou café long.
3. Pendant la distribution, le symbole de distribution clignote et s'arrête lorsque la distribution est terminée.
4. Pour extraire la capsule, ouvrez lentement le levier et poussez-le jusqu'à la butée. La capsule tombe dans le conteneur prévu.

ATTENTION : Avant d'insérer la capsule, soulevez lentement le levier situé sur le dessus de la machine. Pour une bonne hygiène, il est conseillé d'éjecter la

capsule immédiatement après la distribution : pour cela, ouvrir complètement le levier jusqu'à la butée.

CONSEIL :

Pour préparer un bon café, utilisez des tasses épaisses, éventuellement préchauffées, afin que la boisson ne refroidisse pas trop vite.

Pour préparer un café allongé, nous vous conseillons d'utiliser nos capsules LUNGO. Également, nous vous conseillons d'extraire maximum 15cl de café et d'ajouter de l'eau chaude. Ainsi votre boisson conservera tous les meilleurs arômes.

FONCTION ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Si la machine reste allumée sans être utilisée, elle s'éteint automatiquement après environ 25 minutes. Pour utiliser à nouveau la machine, appuyez sur un des boutons et attendez le chauffage : les boutons clignotent par intermittence jusqu'à ce que la température soit atteinte ; lorsque les boutons s'allument de manière fixe, la machine est prête à l'emploi.

LAVAGE ET DETARTRAGE

1 – LAVAGE

- Le nettoyage peut être exécuté seulement quand la machine est froide et débranchée.
- Ne mettez pas la machine dans l'eau et ne mettez pas ses éléments dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer les parties externes, utilisez un chiffon et de l'eau chaude.
- Pour nettoyer les parties internes (sauf parties électriques) utilisez un chiffon humide.
- Après avoir exécuté le nettoyage, séchez toute la machine.
- N'utilisez pas d'eau sur les parties électriques pendant le nettoyage.

2 – DÉTARTRAGE AVEC NOS FILTRES AQUAGUSTO

1. Placez le filtre dans le réservoir d'eau dans votre machine.
2. Collez sur le côté de votre machine l'autocollant fourni avec le filtre.
3. Activez-le en clipsant le bouton « ON ».
4. Lorsque l'autocollant est entièrement rouge, cela signifie que vous devez

changer votre filtre.

ATTENTION : Ne laissez pas le filtre dans le réservoir d'eau vide. Assurez-vous qu'il soit tout le temps immergé.

ATTENTION : Ne jamais utiliser le vinaigre comme produit détartrant. Rendez-vous dans une de nos boutiques pour effectuer un détartrage.

ARRÊT DE LA MACHINE

La machine peut être éteinte en appuyant simultanément pendant 5 secondes sur les boutons.

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@laimaisonduboncafe.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 CAFÉ (« 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, autres cartes bancaires par chèque bancaire, pour toute commande supérieure ou égale à "**Montant**" euros TTC. 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. En cas de paiement par chèque bancaire, celui-ci doit être émis par une banque domiciliée en France métropolitaine ou à Monaco. La mise à l'encaissement du chèque est réalisée immédiatement. 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 passage 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'usure 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 demeurerait 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.

Solutions aux problèmes

Les solutions aux problèmes que vous êtes susceptibles de rencontrer sont présentées dans le tableau ci-dessous. Si le problème persiste malgré l'application de ces consignes, veuillez contacter votre boutique la Maison du Bon Café.

Problème	Cause possible	Solution
La pompe fait du bruit	Il n'y a plus d'eau dans le réservoir d'eau	Remplir le réservoir d'eau
La machine ne s'allume pas	La machine n'est pas connectée à la prise électrique	Brancher la machine
Le café est tiède	Les boutons clignotent	Attendre jusqu'à ce que les boutons arrêtent de clignoter
Le café coule trop vite et ne présente pas de crème	La capsule est usagée	Insérer une nouvelle capsule
	Le bec est bouché	Fermer la poignée de rotation et faire couler de l'eau

RÈGLES DES DECHETS

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux.

Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

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 Alpio !

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'espresso 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 moussEUR à main !

VANILLA ON ICE

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

ICE LATTE

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

Bonne dégustation avec Alpio,

pour un café de pro, à la maison !