



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



GEBRUIKSAANWIJZING

Oven getemperde wanden 30L

QFR 300



Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van voedselbereiding. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles.

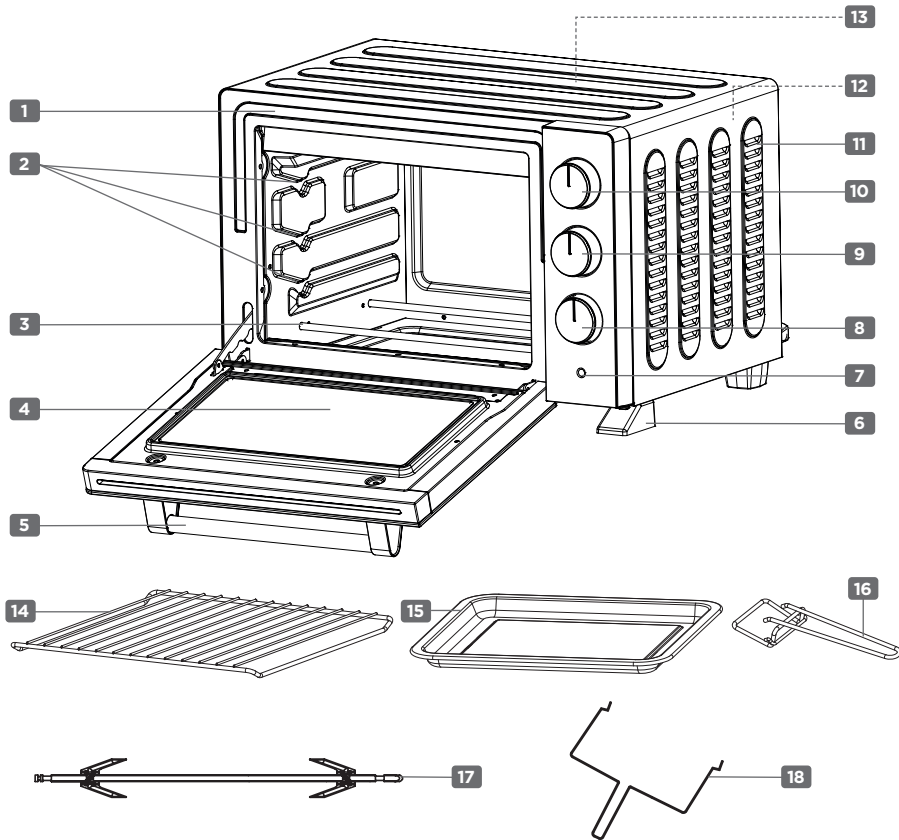
Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.



INHOUDSTABEL

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL	4
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	5
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	8
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	10
INGEBRUIKNAME	10
INDICATIEVE BAKTABEL	12
GEBRUIKSADVIES	13
REINIGING EN ONDERHOUD	13
REINIGING VOOR HET EERSTE GEBRUIK	14
REINIGING NA GEBRUIK	14
TECHNISCHE KENMERKEN	15
MILIEU	15
ACCESSOIRES	15
GARANTIE	15

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- | | |
|---|--|
| 1 Isolatie | 10 Temperatuurknop (van 100° tot 230°C) |
| 2 Geleiders | 11 Behuizing met ventilatieroosters |
| 3 Onderste verwarmingselement | 12 Lamp |
| 4 Deur uit dubbel glas | 13 Bovenste verwarmingselement |
| 5 Handgreep deur | 14 Rooster |
| 6 Voet | 15 Bakplaat |
| 7 Controlelampje in werking | 16 Handgreep rooster en bakplaat |
| 8 Timer | 17 Draaispit |
| 9 Bedieningsknop kookmodus : | 18 Handgreep draaispit |
| - <input checked="" type="checkbox"/> Hetelucht | |
| - <input checked="" type="checkbox"/> Grill + ventilator | |
| - <input type="checkbox"/> Natuurlijke convectie | |
| - <input type="checkbox"/> Draaispit + grill | |
| - <input checked="" type="checkbox"/> Draaispit + hetelucht | |

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen die niet door de garantie worden gedekt:
 - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, enkel onder continu toezicht en mits ze de nodige instructies over het gebruik van het toestel in alle veiligheid hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een

veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.

- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandbedieningsysteem.
- Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.



- Onderhoud en reiniging mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Dompel het toestel niet onder in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud” van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.



- Het is aangeraden om het toestel regelmatig na te kijken. Indien het elektriciteits snoer of de stekker beschadigd zijn, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijkaardig om alle gevaar te vermijden. In dit geval moet het toestel onmiddellijk naar een Erkend Service Center Riviera & Bar worden gebracht ter controle en herstelling of vervanging van de defecte onderdelen.
- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen professioneel Service Center op:
www.riviera-et-bar.fr.



- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
 - Als het niet onder toezicht staat
 - Na gebruik
 - Voor elke reiniging of onderhoud
 - Bij storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengkabel nodig is, gebruik een verlengkabel met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.
- Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage aangegeven op het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteits snoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer, noch aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel steeds op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Leg het elektriciteits snoer of de eventuele verlengkabel niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buiten.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.

- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Het toestel wordt heel warm door gebruik en blijft nog een tijd warm na gebruik. Gebruik steeds:
 - de meegeleverde handgreep om de rooster of de bakplaat uit het toestel te verwijderen,
 - de meegeleverde handgreep om het draaispit te verwijderen,
 - ovenwanten om de schotels en pannen te hanteren.
- Tijdens gebruik geeft dit toestel hoge temperaturen die brandwonden zouden kunnen veroorzaken. Raak de metalen platen of de glazen wanden niet aan.
- Om alle risico op brand te vermijden, moet de achterzijde van het toestel gericht zijn naar een hittebestendige muur, vrijgemaakt van alle brandbare materialen. De ruimte boven en rond het toestel moet vrijgemaakt worden.
- Plaats de oven voldoende ver van brandbare wanden of voorwerpen (gordijnen, doeken...).
- Plaats het toestel niet op een hittegevoelig, breekbaar (glazen tafel, houten meubel) of zacht (tafellaken...) oppervlak.
- Dit toestel is niet ontworpen om ingebouwd te worden. Plaats het op een werktafel bestendig tegen een temperatuur van minstens 90°C.

- Plaats geen aluminiumfolie onder het toestel om het werkblad te beschermen, noch tussen de verwarmingselementen, noch in contact met de binnenwanden of verwarmingselementen. Bedek het toestel niet met aluminiumfolie.
- Bedek de ventilatieroosters niet.
- Bewaar geen brandbare producten in de nabijheid van het toestel.
- Gebruik geen brandbare sprays of andere brandbare producten in de nabijheid van het toestel.
- Plaats nooit papier, karton of plastic in het toestel en plaats niets op het toestel (keukengerei, voorwerpen, warme schotels...).
- Dit toestel is ontworpen voor het bereiden van voedsel en mag nergens anders voor gebruikt worden.
- Zorg dat de gebruikte schotels en het voedsel geschikt zijn voor een bereiding in de oven.
- Plaats nooit verpakte ingrediënten in het toestel. Verwijder eerst alle verpakkingspapier, -aluminium of -folie dat zich rond de ingrediënten zou kunnen bevinden.
- Voorzie een afstand van minimaal 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
- Oververhitte olie of vet kunnen spontaan vuur vatten. Wees extra voorzichtig wanneer zulke producten worden gebruikt.
- Indien bepaalde onderdelen vuur zouden vatten, doof ze nooit met water, maar smoor met een vochtige doek.
- Plaats niets op de oven wanneer in werking.
- Plaats niets op de glazen deur wanneer deze open staat.
- De glazen deur van uw oven is breekbaar: giet geen water op het glas; elke plotse schok of thermische verandering zou het glas kunnen doen barsten.
- Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Aan het einde van de bakbeurt, zet het toestel steeds uit door de timer op "0" te draaien voor u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Berg het toestel niet op als het nog warm is. Laat het eerst afkoelen in open lucht.
- Trek de stekker uit het stopcontact om de lamp te vervangen of bij onweer.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Uitpakken

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen
- **Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches.

Reiniging

- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel "Reiniging en onderhoud" p. 13-14.

Eerste gebruik

- Plaats uw toestel op een vlak, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats de bakplaat (15) en de rooster (14) in de oven.
- Rol het elektriciteits snoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
- Laat de oven leeg werken: draai de bedieningsknop (9) op "□", de thermostaat (10) op 230°C en de timer (8) op 15 minuten. (Volg de aanwijzingen van het onderdeel "Ingebruikname" hieronder).



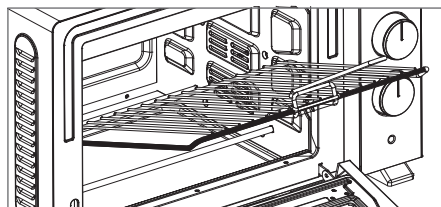
OPMERKING

Er kan een lichte rook of geurvorming uit het toestel komen. Dit is normaal en verdwijnt snel bij gebruik.

- Na 15 minuten gaat de oven uit. Laat hem afkoelen.

INGEBRUIKNAME

1. Zorg dat het elektriciteits snoer volledig is uitgerold en dat de stekker in het stopcontact steekt.
2. Naargelang uw bereiding, plaats in de geleiders:
 - de bakplaat (15) horizontaal
 - de rooster (14): schuif de rooster in een van de geleiders door hem lichtjes schuin te houden bij het inschuiven (zie tekening hieronder).



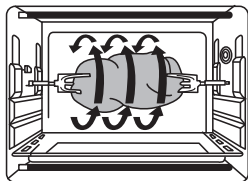
OPMERKING

De binnenkant van de oven is uitgerust met geleiders (2) die u toelaten de hoogte van de accessoires te regelen naargelang de bereidingen. Bijvoorbeeld, voor een gratin, gebruikt u de 1e geleider, voor een gebraden de 2e of 3e geleider.

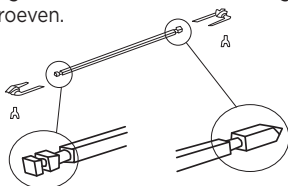
3. Stel de thermostaat in, in functie van het gerecht dat u gaat bereiden. Draai hiervoor de bedieningsknop (10) naar rechts. De markering moet ter hoogte van de gewenste stand staan. (Zie de aanwijzingen van uw recept en/of de baktabel op pagina 12)
4. Stel de kookmodus in, in functie van uw bereiding. Uw oven is uitgerust met 5 verschillende modi:

- **Hetelucht**  : de warmte wordt opgewekt en vervolgens verspreid door een ventilator, hetgeen een homogene garing in het hele toestel garandeert. Deze modus is ideaal voor het bereiden van verschillende gerechten tegelijkertijd, of grote stukken voedsel. Het verspreiden van de warmte zorgt dat de verschillende stukken uniform garen, waardoor de smaken van het voedsel behouden blijven.
- **Grill en ventilator**  : de warmte wordt opgewekt door het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. Deze modus zorgt voor homogene grillades en een perfecte gratin.

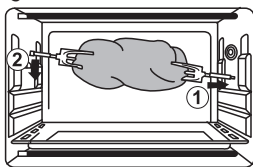
- **Natuurlijke convectie** : de warmte wordt opgewekt door het bovenste en onderste verwarmingselement. Deze traditionele modus is goed voor alle types gerechten: vlees, vis, dessert...
- **Draaispitspits + grill** : deze modus is te gebruiken voor het bakken van gevogelte (kip...) in zijn geheel of sommige gebraden. Hiermee verkrijgt u een krokant en homogeen bakresultaat van uw ingrediënten.



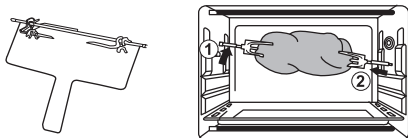
- Schuif het draaispitspits (17) in uw gevogelte. Plaats de 2 spiesen aan elke kant van het gevogelte en schroef aan met de meegeleverde schroeven.



Plaats het geheel in de hiervoor voorziene opening in de oven.





- Schuif de bakplaat (15) in de onderste geleiders (2).
- Eens het klaar is, gebruik de handgreep draaispitspits (18) om het draaispitspits (17) en de handgreep bakplaat (16) om de bakplaat (15) uit de oven te halen.



OPMERKING

Wij raden aan uw gevogelte in te binden zodat deze zijn vorm behoudt en blijft zitten tijdens de bakbeurt. Dit zorgt daarenboven voor een homogene garing van uw gevogelte.

- **Draaispitspits + hetelucht** : brengt de voordelen van de 2 kookmodi samen.
- **Modus Interne verlichting** : op het einde van de bakbeurt gaat de lamp uit. Indien u wil controleren of de bereiding klaar is zonder de deur open te doen, moet u enkel de timer instellen zodat de verlichting opnieuw aangaat. U kan dan de bakbeurt met een paar minuten verlengen indien nodig, zonder enig warmteverlies.

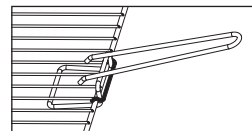
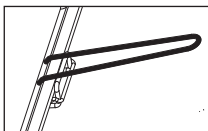
5. Stel de baktijd in door aan de timer (8) in wijzerzin te draaien tot 120 minuten. De verwarming start; het controlelampje (7) gaat branden.
6. Plaats de schotel(s) met uw bereiding(en) in de oven eens het voorverwarmen gedaan is.
7. Als de baktijd gedaan is, zet de oven zich automatisch uit en weerklinkt er een geluidsignaal.
8. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

OPMERKING

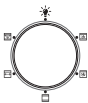








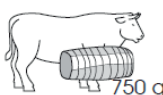

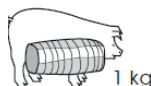











- U kan te allen tijde de oven manueel uitschakelen door de timer (8) op "0" te draaien.
- De lamp blijft branden tijdens de hele bakbeurt.
- Om de bakbeurt te starten moet de timer op meer dan 5 minuten ingesteld zijn (2e puntje op de "Timer" knop). U kan daarna de tijd inkorten naargelang uw noden.

Belangrijke opmerkingen

- Hoed u voor eventuele warme stoom bij het openen van de deur.
- De behuizing en de glazen deur van de oven worden heel warm tijdens het gebruik van de oven:
 - open de deur van de oven met de handgreep,
 - gebruik ovenwanten om de schotels uit de oven te halen,
 - gebruik de handgreep (16) om de bakplaat of de rooster uit de oven te halen.






BAKTABEL

				Préchauffage
	 of 	180 tot 230°C	15 tot 20 min	10 min
	 of 	210 tot 230°C	50 tot 90 min	5 min
 750 g		200 tot 230°C	20 tot 40 min	5 min
 1 kg	 of 	200 tot 230°C	60 tot 80 min	5 min
 x 4		200 tot 230°C	20 tot 40 min	5 min
		200 tot 230°C	10 tot 20 min	
		210°C	25 min	10 min
	 of 	200 tot 230°C	40 min	5 min

Deze baktemperaturen en -tijden zijn richtlijnen. Ze kunnen verschillen en aangepast worden naargelang het type bereiding, de hoeveelheid en uw smaak.

GEBRUIKSADVIES

- De diameter van uw schotels mag niet groter zijn dan:
 - 28 cm voor een ronde schotel
 - 30 cm voor een ovale schotel
- Verwarm de oven voor gedurende 5 tot 10 minuten voordat u de bakbeurt start.

	Meegeleverde accessoires	Type gebruik
	Bakrooster	- Voor droge voeding (pizza's, aardappelen in de schil...) - Wordt gebruikt als onderlegger om een schotel, taartvorm... op te plaatsen.
	Bakplaat	- Om bijvoorbeeld hapjes, koekjes, frietjes, kippenvleugeltjes... te bakken. Plaats een vel bakpapier om de reiniging te vergemakkelijken. - Verzamelt de sappen en vetten. Plaats het onder de rooster en voeg wat water toe om niet te veel stoom te veroorzaken.
	Draaispit	- Voor het bakken van heel gevogelte (kip...) of sommige gebraden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging en elk onderhoud, moet de stekker van het toestel uitgetrokken en het toestel koud zijn. Zorg dat de accessoires ook volledig koud zijn.
- De rooster (14) en de bakplaat (15) mogen nooit onder koud water gehouden worden als ze nog warm zijn.
- Dompel nooit het toestel en het elektriciteits snoer in water of enig andere vloeistof.
- Enkel de accessoires, de rooster (14), de bakplaat (15), de handgreep (16), het draaispit (17) en de handgreep draaispit zijn vaatwasser bestendig.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen.
- Gebruik geen chemische of agressieve producten op basis van natriumcarbonaat of schuurmiddelen (metalen schuurspons of krabber) of staalwol of glasreiniger in spuitbus om het toestel en de accessoires te reinigen.

REINIGING VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Reinig de rooster (14), de bakplaat (15), de handgreep (16), het draaispit (17) en de handgreep draaispit (18) met een spons en zeepsop, spoel en droog ze.

REINIGING NA GEBRUIK

1. Reinig de rooster (14), de bakplaat (15), het draaispit (17) met zeepsop of plaats ze in de vaatwasser. Om ingebakken vuil te verwijderen, laat de accessoires in warm water weken voordat u verder gaat met reinigen.
2. Reinig de glazen deur (4), de isolatiering (1), de verwarmings-elementen (3 en 13), de binnenkant en de buitenkant van de oven met een doek of een spons met zeepsop, spoel en droog dan alle onderdelen zorgvuldig.



OPMERKING

Een regelmatige reiniging voorkomt rookvorming en slechte geuren tijdens het bakken.

TECHNISCHE KENMERKEN

QFR 300 :

Vermogen: 1500 W

Gebruiksspanning: 230 V -50-60 Hz

Inhoud: 30 L

Gewicht: 8,9 kg

Afmetingen: L 505 x H 330 x D 410 mm

MILIEU

- Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.



ACCESSOIRES

U kan al de accessoires van onze producten terugvinden op onze website www.accessoires-electromenager.fr
Het gebruik van producten niet aangeraden door Riviera & Bar zal de garantie doen vervallen.

GARANTIE

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik van het toestel.

Worden niet door de garantie gedekt:

- Slijtgevoelige onderdelen zoals de ringen,
- Verwijderbare onderdelen die beschadigd zijn door een verkeerde handeling, val of schok bij gebruik, zoals de rooster, de bakplaat, de handgreep, het draaispit en de handgreep draaispit,
- Het toestel na een val of een schok bij gebruik,
- Toestellen ander gebruikt dan een normaal gebruik in privé omgeving.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor mogelijke schade opgelopen door een incorrect gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk. Voor alle informatie, contacteer de Klantendienst van Riviera & bar op 03.88.18.66.18 of surf naar www.riviera-et-bar.fr.

De onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.

De garantieperiode start bij de originele aankoopdatum. Er kan enkel aanspraak gemaakt worden op de garantie na voorlegging van het defect toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

Conform artikel L111-2 van het consumptiewetboek, bedraagt de termijn waarin de onderdelen voor een te herstellen toestel beschikbaar zijn 5 jaar vanaf productiedatum (informatie op het toestel: lot of serienummer).

Herinnering : voor elke tussenkomst, zal gevraagd worden het toestel in zijn originele verpakking terug te sturen om bijkomende schade door transport te vermijden. De garantie vereist deze voorwaarde. Wij raden u dus aan om de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.

Rechtsgebied: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie zijn niet exclusief en de koper beschikt over de legale garantie voor verborgen fouten en gebreken toepasselijk volgens de voorwaarden van artikels 1641 en volgende van het burgerlijk wetboek.

