

NOTICE D'UTILISATION

Four parois tempérées 46 L

QFR 460

Four parois tempérées 60 L

QFR 600



riviera & bar
OBJETS D'ART CULINAIRE



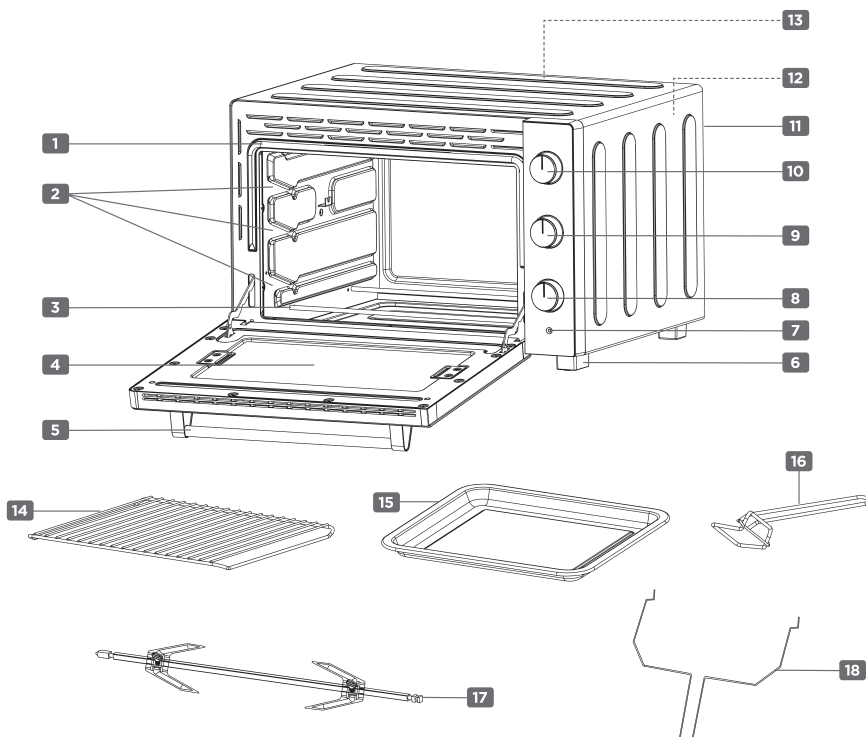
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.



SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	11
MISE EN SERVICE	11
TABLEAU INDICATIF DE CUISSON	13
CONSEILS D'UTILISATION	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	15
NETTOYAGE APRÈS UTILISATION	16
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	17
ENVIRONNEMENT	17
ACCESSOIRES	17
GARANTIE	18

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1** Joint d'isolation
- 2** Gradins
- 3** Élément chauffant bas
- 4** Porte double paroi vitrée
- 5** Poignée de la porte
- 6** Pied
- 7** Voyant de mise sous tension
- 8** Minuterie
- 9** Sélecteur du mode de cuisson :
 -  Chaleur tournante
 -  Gril + ventilateur
 -  Convection naturelle
 -  Tournebroche + gril
 -  Tournebroche + chaleur tournante

- 10** Bouton de réglage du thermostat (de 100° à 230°C)
- 11** Corps
- 12** Lampe
- 13** Élément chauffant haut
- 14** Grille
- 15** Lèchefrite
- 16** Pince pour grille et lèchefrite
- 17** Tournebroche
- 18** Poignée pour tournebroche

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.
-  • Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.

- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



ATTENTION SURFACE CHAUDE

L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. utiliser impérativement :

- la pince fournie pour retirer la grille ou la lèche-frite de la cavité,
- la poignée fournie pour retirer le tournebroche,
- des maniques pour manipuler les récipients et plats.
- Lors de son fonctionnement, cet appareil génère des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne toucher ni les parties métalliques ni les parois vitrées.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, l'arrière de l'appareil doit être positionné contre un mur non sensible à la chaleur, dégagé de tout matériau susceptible de prendre feu. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé. Laisser un espace d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil.
- Placer le four à distance suffisante des parois ou des

- objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons...).
- Ne pas poser l'appareil sur un support sensible à la chaleur, sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois) ou sur un support souple (nappe...).
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Le placer sur un plan de travail qui supporte une température d'au moins 90°C.
 - Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances.
 - Ne pas couvrir l'appareil avec une feuille d'aluminium.
 - Ne pas obstruer les ouïes de ventilation.
 - Ne pas ranger de produits inflammables à proximité de l'appareil.
 - Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable à proximité de l'appareil.
 - Ne jamais placer de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne rien poser dessus (ustensiles, grille, objets, plats chauds...).
 - Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé pour une autre fonction.
 - S'assurer que les récipients et aliments utilisés conviennent à l'utilisation d'une cuisson au four.
 - Ne jamais placer des ingrédients emballés dans la cavité. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour.
 - Prévoir une distance de 2 cm minimum entre les

aliments et la résistance supérieure.

- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
- Si certaines parties du produit venaient à s'enflammer, ne jamais les éteindre avec de l'eau mais étouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne poser aucun objet sur le four pendant son utilisation.
- Ne rien poser sur la porte vitrée lorsque celle-ci est ouverte.
- La porte vitrée de votre four est fragile : ne pas verser d'eau sur la vitre ; tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la fissure des vitres.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- En fin de cuisson, toujours éteindre l'appareil en positionnant la minuterie sur "0" avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Débrancher l'appareil pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

Déballage

- Déballiez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

Nettoyage

- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 15-16.

Première utilisation

- Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Insérez la lèchefrite (15) et la grille (14) dans le four.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Faites fonctionner le four à vide : positionnez le sélecteur (9) sur , le thermostat (10) sur 230°C et la minuterie (8) sur 15 minutes. (Suivez les instructions du paragraphe "Mise en service" ci-dessous).



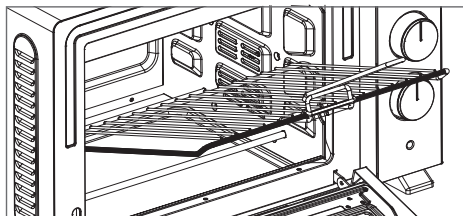
A NOTER

une légère fumée ou odeur de brûlée peut se dégager de l'appareil. Ceci est tout à fait normal et disparaît rapidement à l'usage.

- Au bout des 15 minutes, le four s'éteint. Laissez-le refroidir.

MISE EN SERVICE

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit entièrement déroulé et branché.
2. Selon votre préparation, installez dans un des gradins :
 - la lèchefrite (15) de manière horizontale
 - la grille (14) : glissez-la dans un des gradins en l'inclinant légèrement au moment de l'insertion (voir illustration ci-dessous).

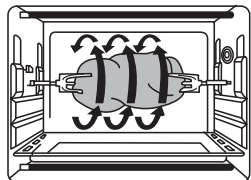


A NOTER

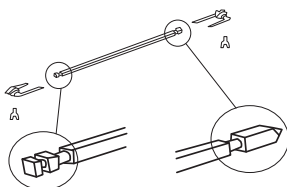
La cavité du four est équipée de gradins (2) vous permettant de régler la hauteur des accessoires en fonction des plats cuisinés. Par exemple, pour un gratin, vous utiliserez le 1er gradin du haut ; pour un rôti, le 2ème ou 3ème gradin.

3. Réglez le thermostat en fonction du plat que vous allez cuisiner. Pour cela, tournez le bouton de réglage (10) vers la droite. Le repère doit être placé en face de la position désirée. (Reportez-vous aux indications de votre recette et/ou au tableau indicatif de cuisson en page 12).
4. Sélectionnez le mode de cuisson en fonction de votre préparation. Votre four est équipé de 5 modes différents :
 - **Chaleur tournante**  : la chaleur est générée puis brassée par un ventilateur, ce qui assure une homogénéité de cuisson dans toute la cavité. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps, ou encore des pièces de grande taille. Le brassage de l'air permet de cuire ces pièces de manière uniforme, les saveurs des aliments sont ainsi préservées.
 - **Gril et ventilateur**  : la chaleur est générée par la résistance supérieure couplée au ventilateur. Ce mode est à utiliser en fin de cuisson pour un dorage parfait.
 - **Convection naturelle**  : la chaleur est générée par les résistances supérieure et inférieure. Ce mode de cuisson traditionnel est adapté à tous les types de plat : viande, poissons, desserts...

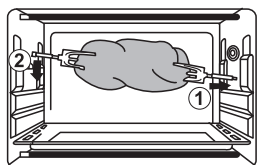
- **Tournebroche + chaleur tournante**  : ce mode est à utiliser pour des cuissons de volaille entière (poulet...) ou certains rôtis. Il permet d'obtenir une cuisson croustillante et homogène de vos aliments.



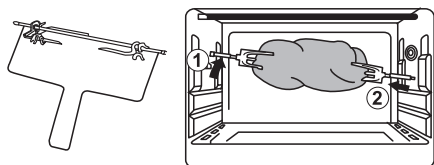
- Placez le tournebroche (17) dans votre volaille. Embrochez les 2 fourches de chaque côté de la volaille puis serrez-les avec les vis fournies.



Fixez l'ensemble dans l'orifice dédié du four.



- Glissez la lèchefrite (15) dans les gradins (2) inférieurs.
- Une fois la cuisson terminée, utilisez la poignée (18) pour retirer le tournebroche (17) et la pince (16) pour sortir la lèchefrite (15).



A NOTER

Nous vous recommandons de ficeler votre volaille pour que celle-ci garde sa forme et reste en place lors de la cuisson. De plus, cela permet une cuisson homogène de votre volaille.

- **Tournebroche et grill**  : ce mode est à utiliser en fin de cuisson et permet un dorage parfait.
 - **Mode Éclairage intérieur**  : à la fin de la cuisson, la lampe s'éteint. Si vous souhaitez vérifier votre préparation sans ouvrir la porte, il vous suffit d'enclencher la minuterie pour que la lampe s'allume à nouveau. Vous pouvez alors prolonger la cuisson de quelques minutes si besoin et sans aucune perte de chaleur.
5. Réglez la durée de cuisson en tournant la minuterie (8) dans le sens horaire jusqu'à 120 minutes. La chauffe démarre ; le voyant de mise sous tension (7) s'éclaire.
 6. Posez le(s) plat(s) avec votre (vos) préparation(s) dans le four une fois le préchauffage terminé.
 7. En fin de cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit.
 8. Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.



A NOTER

- A tout moment, vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant la minuterie (8) sur "0".
- La lampe reste allumée tout le temps de la cuisson.
- Pour que la cuisson s'enclenche, la minuterie doit être réglée au-delà de 5 minutes (2ème point du bouton "Minuterie"). Vous pouvez ensuite réduire cette durée selon vos besoins.



Remarques importantes

- Faites attention à l'éventuel dégagement de vapeur chaude en ouvrant la porte.
- Le corps du four et la porte vitrée deviennent très chauds lors de l'utilisation du four :
 - ouvrez la porte du four par sa poignée,
 - utilisez des maniques pour sortir les plats du four,
 - utilisez la pince (16) pour sortir la lèchefrite ou la grille du four.

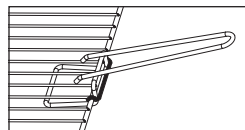
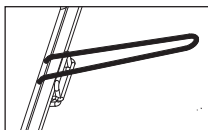
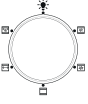
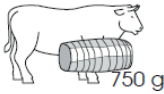
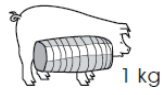


TABLEAU INDICATIF DE CUISSON

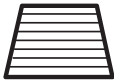
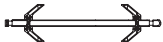
				PRÉCHAUF- FAGE
	 OU 	180 À 230°C	15 À 20 MIN	10 MIN
		210 À 230°C	50 À 90 MIN	5 MIN
 750 g		200 À 230°C	20 À 40 MIN	5 MIN
 1 kg	 OU 	200 À 230°C	60 À 80 MIN	5 MIN
 x 4		200 À 230°C	20 À 40 MIN	5 MIN
		200 À 230°C	10 À 20 MIN	
		210°C	25 MIN	10 MIN
	 OU 	200 À 230°C	40 MIN	5 MIN
GRATINER	 OU 	230°C*	5 À 10 MINUTES EN FIN DE CUISSON	

* Pour gratiner, le bouton thermostat doit être positionné sur 230°C. Cependant, la température réelle sera inférieure à 200°C pour un dorage parfait sans brûler.

Les températures et durées de cuisson sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier et être adaptées selon le type de préparation, les quantités et vos goûts.

CONSEILS D'UTILISATION

- Le diamètre de vos plats ne doit pas excéder :
 - Pour le four 46 L : 32 cm pour un plat rond et 39 cm pour un plat ovale.
 - Pour le four 60 L : 39 cm pour un plat rond et 40 cm pour un plat ovale.
- Préchauffez le four durant 5 à 10 minutes avant de commencer la cuisson.

	ACCESSOIRES FOURNIS	TYPE D'UTILISATION
	Grille de cuisson	- Pour les aliments secs (pizzas, pommes de terre au four...) - S'utilise comme support pour poser un plat, un moule à tarte...
	Lèche-frite	- Pour cuire par exemple des petits fours, des biscuits, des frites, des ailes de poulet... Mettez une feuille de papier cuisson pour faciliter le nettoyage. - Pour récupérer les jus et graisses. Placez-la sous la grille et mettez un peu d'eau pour éviter un dégagement de vapeur trop important.
	Tournebroche	- Pour la cuisson de volaille entière (poulet...) ou certains rôtis.

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Assurez-vous que ses accessoires soient aussi complètement froids.
- La grille (14) et la lèchefrite (15) ne doivent en aucun cas être placés sous l'eau froide s'ils sont encore chauds.
- N'immergez en aucun cas l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Seuls les accessoires, la grille (14), la lèchefrite (15), la pince (16), le tournebroche (17) et la poignée pour le tournebroche (18) sont compatibles lave-vaisselle.
- Ne pas enlever les boutons de commande lors du nettoyage.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs à base de soude caustique ou de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs) ou de laine d'acier ou de produit vitre en vaporisateur pour nettoyer l'appareil et ses accessoires.
- Ne laissez jamais les produits nettoyants sur les parois plus de 10 minutes.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Nettoyez la grille (14), la lèchefrite (15), la pince (16), le tournebroche (17) et la poignée pour le tournebroche (18) avec une éponge et de l'eau savonneuse, rincez puis séchez-les.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Nettoyez la grille (14), la lèchefrite (15) et le tourne-broche (17) avec de l'eau savonneuse ou placez-les au lave-vaisselle. Pour enlever les taches incrustées, faites tremper les accessoires dans de l'eau chaude avant de poursuivre le nettoyage.
2. Nettoyez les parois vitrées de la porte (4), le joint d'isolation (1), les éléments chauffants (3 et 13), l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon ou une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez puis séchez convenablement toutes les pièces.



A NOTER

Un nettoyage régulier évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit correctement branché sur la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	Le bouton minuterie est positionnée sur "0".	Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton minuterie jusqu'à 120 minutes.
	Le sélecteur de cuisson est positionné sur le mode "Eclairage intérieur".	Sélectionnez le mode de cuisson en fonction de votre préparation. Pour les différents modes, reportez-vous à la page 10.
L'appareil ne chauffe pas suffisamment.	Le bouton thermostat n'est pas positionné sur la température adéquate.	Réglez le bouton thermostat jusqu'à 230°C, en fonction de votre préparation.
L'appareil dégage beaucoup de fumée.	La température de cuisson est trop élevée.	Baissez la température de cuisson en tournant le bouton thermostat.
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	L'ampoule doit être remplacée. Contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

QFR 460 :

Puissance :	1800 W
Tension d'utilisation :	220-240 V- 50-60 Hz
Litrage :	46 L
Poids :	13 kg
Dimensions :	L 590 x H 385 x P 450 mm

QFR 600 :

Puissance :	2200 W
Tension d'utilisation :	220-240 V- 50-60 Hz
Litrage :	60 L
Poids :	14,6 kg
Dimensions :	L 590 x H 385 x P 526 mm

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des Produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site : www.accessoires-electromenager.fr Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

ENVIRONNEMENT

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure tels que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, tels que la grille, la lèchefrite, la pince, le tournebroche et la poignée pour le tournebroche,
- l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles :

• Pour la France : par téléphone au +33 3 88 18 66 18 ou par email à info-fr@lavafields.com

• Pour la Belgique ou le Luxembourg : par téléphone au +32 71 12 14 88 ou par email à info-be@lavafields.com

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]



ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM
Tél. : 03 88 18 66 18
info-fr@lavafields.com



GEBRUIKSAANWIJZING

Oven getemperde wanden 46 L

QFR 460

Oven getemperde wanden 60 L

QFR 600



riviera & bar
OBJETS D'ART CULINAIRE



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.

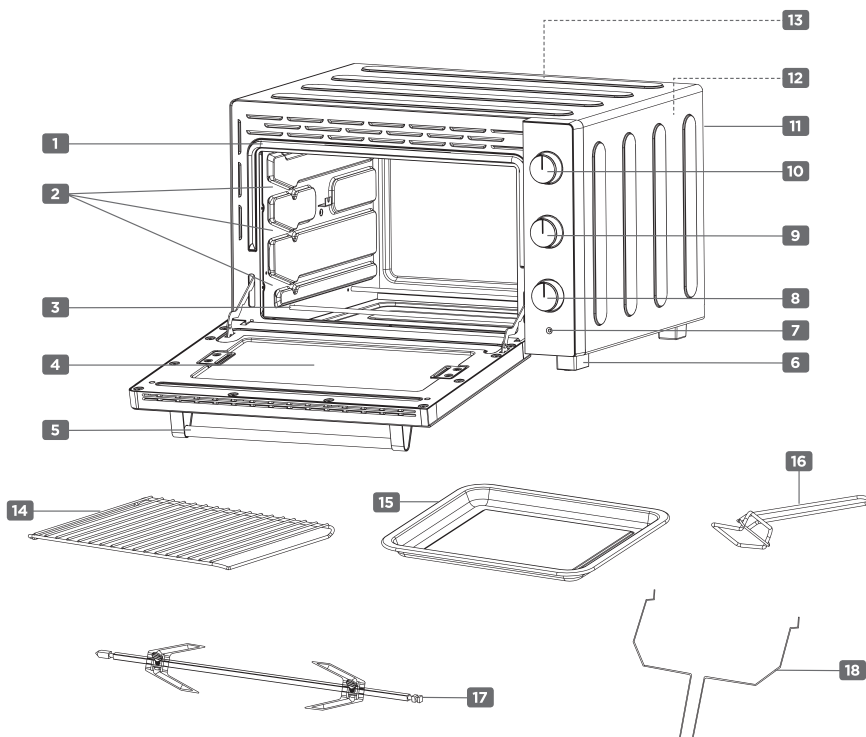
Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.



INHOUDSTABEL

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT	4
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	5
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	8
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	11
INGEBRUIKNAME	11
BAKTIJDEN	13
GEBRUIKSADVIES	14
REINIGING EN ONDERHOUD	15
REINIGEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK	15
REINIGEN NA GEBRUIK	16
REINIGING EN ONDERHOUD	16
TECHNISCHE KENMERKEN	17
MILIEU	17
ACCESSOIRES	17
GARANTIE	18

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Isolatie | 10 Thermostaatknop (van 100 tot 230°C) |
| 2 Geleiders | 11 Behuizing |
| 3 Onderste verwarmingselement | 12 Lamp |
| 4 Deur met dubbel glas | 13 Bovenste verwarmingselement |
| 5 Handgreep deur | 14 Rooster |
| 6 Voet | 15 Bakplaat |
| 7 Aan/Uit controlelamp | 16 Handgreep voor rooster en bakplaat |
| 8 Timer | 17 Draaispit |
| 9 Bedieningsknop bakmodus : | 18 Handgreep draaispit |

-  Hetelucht
-  Grill + ventilator
-  Natuurlijke convector
-  Draaispit + grill
-  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 apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Op boerderijen;
 - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld 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.
-  • Wij raden u aan het toestel regelmatig te controleren. Als het elektriciteitssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- Als het toestel defect, slecht werkend of beschadigd is, moet het hersteld worden door een vakman van een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het dichtstbijzijnde erkend Service Center van Riviera-et-Bar op www.riviera-et-bar.fr



- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik een verlengsnoer met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.



- Controleer of de voltage aangegeven op het typeplaatje van het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteits snoer steeds volledig uit.
- Sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer, noch aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- 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 verlengsnoer niet in door-gangen 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



WAARSCHUWING HEET OPPERVLAK

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 genereert dit toestel hoge temperaturen die brandwonden zouden kunnen veroorzaken. Raak de metalen delen 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 het toestel moet vrij zijn. Laat een ruimte van minstens 20 cm rondom het toestel.

- 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 (tafelaken...) oppervlak.
- Dit toestel werd 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 ventilatieopeningen niet.
- Bewaar geen brandbare producten in de nabijheid van het toestel.
- Bewaar of 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 niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de schotels en het voedsel geschikt zijn voor de oven.
- Plaats nooit verpakte ingrediënten in de oven. Verwijder van tevoren eventueel inpakpapier, aluminiumfolie of huishoudfolie.
- Zorg voor een minimale afstand van 2 cm tussen

- het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
- Oververhitte oliën of vetten kunnen spontaan ontbranden. Wees bijzonder voorzichtig wanneer dergelijke producten worden gebruikt.
 - Als delen van het product vuur vatten, blus ze nooit met water, maar doof de vlammen met een vochtige doek.
 - Plaats geen voorwerpen op de oven als deze in gebruik is.
 - Plaats niets op de glazen deur als deze open is.
 - 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 elektriciteitssnoer 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 het verpakkingsmateriaal.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers en andere eventuele informatie fiches die zich op het toestel zouden kunnen bevinden.

Reinigen

- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel "Reiniging en onderhoud" p.15-16.

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: zet de bedieningsknop (9) op , de thermostaat (10) op 230°C en de timer (8) op 15 minuten. (Volg de aanwijzingen in de paragraaf "Ingebruikname" hieronder).



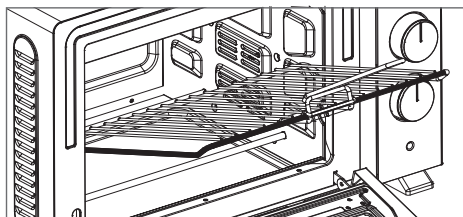
OPMERKING

Het toestel kan een lichte rook- of verbrande geur verspreiden. Dit is volkomen normaal en verdwijnt snel bij gebruik.

- Na 15 minuten schakelt de oven zichzelf uit. Laat 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 onderstaande afbeelding).

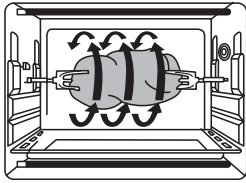


OPMERKING

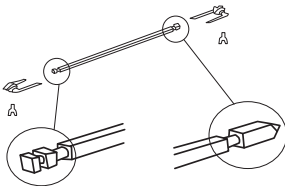
De binnenkant van de oven is uitgerust met geleiders (2) waarmee u de hoogte van de accessoires kunt regelen naargelang de bereidingen. Bijvoorbeeld, voor een gratin, gebruik de 1e geleider, voor een gebrad 2e of 3e geleider.

3. Stel de thermostaat in in functie van het gerecht dat u gaat bereiden. Hiervoor, draai de bedieningsknop (10) naar rechts. De marking moet ter hoogte van de gewenste stand staan (Zie de aanwijzingen van uw recept en/of de baktabel op pagina 12)
4. Stel de bakmodus 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 stand moet worden gebruikt aan het einde van het bakken voor een perfecte bruining.
 - **Natuurlijke convector**  : de warmte wordt opgewekt door het bovenste en onderste verwarmingselement. Deze traditionele bakmodus is goed voor alle soorten gerechten: vlees, vis, dessert...

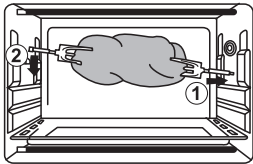
- **Draaispit + hetelucht**  : deze modus is te gebruiken voor het bakken van gevogelte (kip...) in zijn geheel of sommige gebraden. Hiermee verkrijgt u een krokant en homogeen bakresultaat van uw ingrediënten.



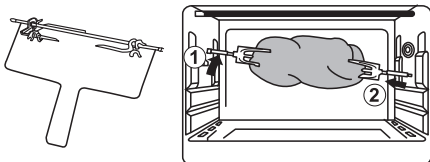
- Schuif het draaispit (17) in uw gevogelte. Plaats de 2 spiesen aan elke kant van het gevogelte en schroef vast met de meegeleverde schroeven.



Zet het geheel vast in de daarvoor bestemde opening in de oven.



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



OPMERKING

We raden aan om uw gevogelte te binden zodat het zijn vorm behoudt en op zijn plaats blijft tijdens het bakken. Dit zorgt daarenboven voor een homogene garing van uw gevogelte.

- **Draaispit en grill**  : deze stand wordt gebruikt aan het einde van het bakken voor een perfecte bruining.
 - **Binnenverlichting**  : als het bakken klaar is gaat het licht 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 de timer (8) in wijzerzin op 120 minuten te draaien. Het warmen begint en het aan/uit lampje (7) gaat branden.
 6. Plaats de schotel(s) met uw bereiding(en) in de oven zodra deze is voorverwarmd.
 7. Aan het einde van het bakken schakelt de oven zichzelf automatisch uit en klinkt er een geluidssignaal.
 8. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.



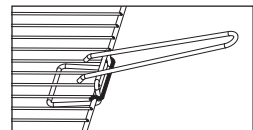
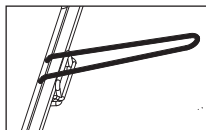
OPMERKING

- U kunt de oven op elk moment handmatig uitschakelen door de timer (8) op "0" te zetten.
- Het lampje blijft branden tijdens het hele bakproces.
- Om te beginnen met bakken moet de timer langer dan 5 minuten zijn ingesteld (2e punt op de "Timer" knop). U kunt deze tijd vervolgens naar wens inkorten.

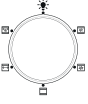
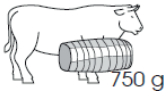
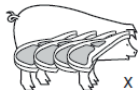


Belangrijke opmerkingen

- Wees voorzichtig voor eventuele warme stoom bij het openen van de deur.
- De behuizing van de oven en de glazen deur worden erg heet als de oven in gebruik is:
- open de deur van de oven met de handgreep,
- gebruik ovenwanten om schotels uit de oven te halen,
- gebruik de handgreep (16) om de bakplaat of de rooster uit de oven te halen.



INDICATIEVE BAKTABEL

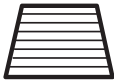
				VOORVE- RWARMEN
	 OF 	180 TOT 230°C	15 TOT 20 MIN	10 MIN
		210 TOT 230°C	50 TOT 90 MIN	5 MIN
		200 TOT 230°C	20 TOT 40 MIN	5 MIN
	 OF 	200 TOT 230°C	60 TOT 80 MIN	5 MIN
		200 TOT 230°C	20 TOT 40 MIN	5 MIN
		200 TOT 230°C	10 TOT 20 MIN	
		210°C	25 MIN	10 MIN
	 OF 	200 TOT 230°C	40 MIN	5 MIN
GRATINEREN	 OF 	230°C*	5 TOT 10 MINUTEN AAN HET EINDE VAN HET BAKKEN	

* Voor gegratineerde gerechten moet de thermostaatknop op 230°C staan. De werkelijke temperatuur zal echter lager zijn dan 200°C voor perfect bruin worden zonder aanbranden.

Temperaturen en baktijden worden alleen als richtlijn gegeven. Ze kunnen variëren en worden aangepast aan het soort bereiding, de hoeveelheden en uw smaak.

GEBRUIKSADVIES

- De diameter van uw schotels mag niet groter zijn dan :
 - Voor de oven van 46 L: 32 cm voor een ronde schotel en 39 cm voor een ovale schotel.
 - Voor de oven van 60 L: 39 cm voor een ronde schotel en 40 cm voor een ovale schotel.
- Verwarm de oven 5 tot 10 minuten voor.

	MEEGELEVERDE ACCESSOIRES	TYPE GEBRUIK
	Bakrooster	- Voor droog voedsel (pizza's, oven aardappelen...) - Kan worden gebruikt om een schaal of taartvorm... op te plaatsen
	Bakplaat	- Gebruik voor het bakken van petits fours, koekjes, frietjes, kippenvleugeltjes, enz. Gebruik een vel bakpapier om het reinigen te vergemakkelijken. - Om sappen en vetten op te vangen. Plaats het onder de rooster en voeg een beetje water toe om te voorkomen dat er te veel stoom vrijkomt.
	Draaipit	- Voor het bereiden van heel gevogelte (kip, enz.) of sommige gebraden.

Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud moet de stekker van het toestel uit het stopcontact getrokken worden en het toestel afgekoeld zijn. Zorg dat ook de accessoires volledig afgekoeld zijn.
- De rooster (14) en de bakplaat (15) mogen nooit onder koud water worden gehouden als ze nog warm zijn.
- Dompel het toestel of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- Alleen de accessoires, rooster (14), bakplaat (15), handgreep (16), draaispit (17) en handgreep draaispit (18) 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.
- Laat reinigingsproducten nooit langer dan 10 minuten op de wanden zitten.

REINIGING VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

REINIGING NA GEBRUIK

1. Reinig de rooster (14), de bakplaat (15) en het draaispit (17) met een zeepsopje of doe ze in de vaatwasser. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, laat de accessoires in heet water weken voordat u ze reinigt.
2. Reinig de glaspanelen van de deur (4), de isolatiering (1), de verwarmingselementen (3 en 13) en de binnen- en buitenkant van de oven met een doek of spons gedrenkt in een zeepsopje en spoel en droog alle onderdelen grondig.



OPMERKING

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

REINIGING EN ONDERHOUD

STORINGEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het toestel werkt niet.	De voeding werd onderbroken.	Controleer of het elektriciteits snoer van het toestel goed is aangesloten op het stopcontact. Zo ja, controleer de stroomonderbreker of zekeringen in uw elektrische installatie.
	De timerknop is ingesteld op "0".	Stel de baktijd in door de timerknop tot 120 minuten te draaien.
	De bedieningsknop is ingesteld op de modus "Binnenverlichting".	Selecteer de stand die bij uw bereiding past. Zie pagina 10 voor de verschillende standen.
Het toestel warmt niet voldoende op.	De thermostaatknop staat niet op de juiste temperatuur.	Stel de thermostaatknop in op tot 230°C, afhankelijk van uw bereiding.
Het toestel geeft veel rook af.	De baktemperatuur is te hoog.	Verlaag de baktemperatuur door aan de thermostaatknop te draaien.
Het ovenlampje gaat niet aan.	De ovenlamp is defect.	De lamp moet worden vervangen. Neem contact op met een erkend Service Center van Riviera-et-Bar.

TECHNISCHE KENMERKEN

QFR 460 :

Vermogen:	1800 W
Bedrijfsspanning:	220-240 V- 50-60 Hz
Inhoud:	46 L
Gewicht:	13 kg
Afmetingen :	B 590 x H 385 x D 450 mm

QFR 600 :

Vermogen:	2200 W
Bedrijfsspanning:	220-240 V- 50-60 Hz
Inhoud:	60 L
Gewicht:	14,6 kg
Afmetingen :	B 590 x H 385 x D 526 mm

Dit apparaat voldoet aan de ERP 2023/826/EU-norm (ecologisch ontwerp van energie gerelateerde producten), dit garandeert een laag energieverbruik en een verminderde impact op het milieu.

Raadpleeg deze link voor meer informatie over het energieverbruik van uw apparaat:
<https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires voor onze producten op onze website **www.accessoires-electromenager.fr**.

Bij gebruik van producten die niet door Riviera-et-Bar worden aanbevolen, vervalt de garantie.

MILIEU

Volg de onderstaande aanbevelingen op:

- Gooi dit toestel niet weg met het huishoudelijk afval.
- Er is een selectief inzamelsysteem voor dit soort producten opgezet door de lokale autoriteiten en u moet contact opnemen met uw gemeente om te weten te komen waar dit systeem zich bevindt. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycleerd.



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 afdichtingen,
- verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn als gevolg van onjuist gebruik, zoals de rooster, de bakplaat, de handgreep, het draaispit en de handgreep van het draaispit,
- het toestel bij val of schok tijdens het hanteren,
- toestellen die anders dan bij normaal gebruik in de privésfeer wordt gebruikt.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing of herstellingen die zijn uitgevoerd door niet-gequalificeerd personeel.

Herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd bij een van de erkende servicecentra van het merk.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Voor Frankrijk:

Afdeling Klantrelaties op +33 3.88.18.66.18 of per e-mail op info-fr@lavafields.com

Voor België en Luxemburg:

Klantendienst op +32 71.12.14.88 of per e-mail op Info-be@lavafields.com

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 gaat in op de datum van de oorspronkelijke aankoop. De garantie kan alleen worden ingeroepen op vertoon van het defecte toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een herstelbaar product 5 jaar vanaf de productiedatum (informatie op het product: lot- of serienummer).

Herinnering: voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om extra transportschade te voorkomen. Bewaar de originele verpakking.

Bevoegde rechtbank: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie sluiten het voordeel voor de koper van de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken niet uit, die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.



OPMERKINGEN

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

OPMERKINGEN

[illegible]



ARB S.A.S.

Bedrijvenpark "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM
Frankrijk
Tel. : +32 71 12 14 88
info-be@lavafields.com



www.riviera-et-bar.fr