

# GEBRAUCHSANWEISUNG

NOTICE D'UTILISATION

GEBRUIKSAANWIJZING

**Plancha Pro aus emailliertem Gusseisen**

Plancha Pro enamelled cast-iron

Plancha Pro geëmailleerd gietijzer

**2 Zonen**

QPL 1060



Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, das von der gesamten Erfahrung von Riviera-et-Bar im Bereich des Kochens profitiert. Es erfüllt die Qualitätskriterien von Riviera-et-Bar: Für seine Herstellung wurden die besten Materialien und Komponenten verwendet, und es wurde strengen Kontrollen unterzogen. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung.



## INHALT

PRODUKTBESCHREIBUNG	4
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	5
BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE	8
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	9
INBETRIEBNAHME	10
TIPPS UND TRICKS	11
REINIGUNG UND PFLEGE	12
REINIGUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	12
REINIGUNG NACH DER BENUTZUNG	12
AUFBEWAHRUNG	13
FEHLERBEHEBUNG	14
TECHNISCHE DATEN	15
UMWELTSCHUTZ	15
VERPACKUNGSHINWEISE	15
ZUBEHÖR	15
GARANTIE	15

# PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1** Herausnehmbare Kochplatte
- 2** Fettablaufrinne
- 3** Thermostatregler für die rechte Heizzone
- 4** Betriebsanzeige für die rechte Heizzone
- 5** Fettauffangbehälter
- 6** Betriebsanzeige für die linke Heizzone
- 7** Thermostatregler für die linke Heizzone
- 8** Ein-/Ausschalter und Betriebsanzeige (an der Vorderseite unter dem Gerät)
- 9** Gerätegehäuse

## ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

Wir bitten Sie, die Anweisungen in dieser Anleitung sehr aufmerksam zu lesen, da sie unter anderem wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung enthalten.

Bewahren Sie Ihre Anleitung auf; Sie könnten sie in Zukunft noch benötigen.



- Beachten Sie unbedingt die Sicherheits-, Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen in dieser Anleitung. Jede Nichteinhaltung führt zum Erlöschen der Garantie.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es wurde nicht für die Verwendung in den folgenden Fällen konzipiert, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
  - in Küchenbereichen, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorbehalten sind;
  - auf Bauernhöfen;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
  - in Umgebungen vom Typ Bed & Breakfast.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernbedienungssystems in Betrieb genommen zu werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren müssen unbedingt ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Es ist wichtig, Kinder zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Eine genaue Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn ein Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
- Vorsicht vor potenziellen Gefahren bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Die vollständigen Anweisungen zur sicheren Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie des gesamten Geräts, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieser Anleitung.
- Das Gerät ist sowohl für den Außen- als auch für den Innenbereich geeignet.



- Das Netzkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden, und wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen.
- Um jegliche Gefahr zu vermeiden, darf das Gerät nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt ist. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Panne, einer Fehlfunktion oder wenn das Gerät beschädigt ist, muss es vom

Riviera-et-Bar Kundendienst repariert werden.

Bitte kontaktieren Sie den Riviera-et-Bar Kundendienst unter [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr), der Ihnen das weitere Vorgehen mitteilen wird.



- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts in den folgenden Fällen unbedingt ab:
  - Wenn er unbeaufsichtigt gelassen wird
  - Nach Gebrauch
  - Nach dem Gebrauch
  - Bei Fehlfunktionen
- Das Gerät muss über einen Stromkreis versorgt werden, der eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA enthält.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, die den aktuell gültigen elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, schließen Sie keine anderen Geräte an denselben Stromkreis an.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es vom Stromnetz zu trennen.
- Sollte ein Verlängerungskabel erforderlich sein, verwenden Sie eines mit integriertem Erdungsanschluss und ausreichender Nennstromstärke, um die Stromversorgung des Geräts zu gewährleisten. Das Verlängerungskabel muss vollständig abgerollt sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und eventuelle Verlängerungskabel nicht an Stellen verlegt werden, an denen Personen darüber stolpern und das Gerät umkippen könnten.



- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle und vermeiden Sie, dass das Netzkabel eine heiße Oberfläche berührt.
- Um jegliches Brandrisiko zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine Glasplatten, lackierten Tische, Plastiktischdecken usw.) und halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm zu jeder Wand ein.

- Der Raum über dem Gerät muss freigehalten werden, ebenso wie der darunterliegende Bereich, der für die Belüftung vorgesehen ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfeste Oberfläche, die das Gewicht des Produkts (17,9 kg) tragen kann.
- Glasscheiben schützen: Ein thermischer oder mechanischer Schock kann zur Zerstörung der Tischplatte führen und birgt das Risiko, dass das heizende Gerät auf die Gäste fällt.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht an den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte zu stellen, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bei Nichtgebrauch sollte das Gerät in einer trockenen Umgebung aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
- Das Gerät muss vor Frost geschützt werden. Lassen Sie es niemals im Winter in einem Auto oder an einem anderen frostgefährdeten Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

## BESONDERE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



- Die Oberflächen können während des Gebrauchs sehr heiß werden und bleiben dies auch noch eine Zeit lang nach dem Ausschalten. Achten Sie darauf, die Umgebung freizuhalten und fassen Sie die Oberflächen erst an, nachdem sie vollständig abgekühlt sind.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Vorsicht vor Fettspritzern.
- Vermeiden Sie abrupte Bewegungen in der Nähe des Geräts während des Betriebs, die dessen Stabilität beeinträchtigen könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Fettauffangbehälter.
- Vermeiden Sie jegliche Stöße auf die emaillierte Gusseisenplatte (z. B. mit der Spitze eines Messers).
- Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
- Versetzen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist.

- Betreiben Sie das Gerät außerhalb der Vorheizphase nicht leer.
- Verstopfen Sie die Lüftungsschlitze nicht.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Lassen Sie während des Garens keine Utensilien aus Plastik oder anderen hitzeempfindlichen Materialien mit der Kochplatte in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Heizelement.
- Ziehen Sie die Kochplatte nicht heraus, wenn das Gerät angeschlossen ist. Stellen Sie vorher sicher, dass die Thermostatknöpfe zur Temperatureinstellung auf „0“ und der Ein-/Ausschalter auf „0“ (Aus) stehen, bevor Sie das Netzkabel abziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Die Kochplatte ist sehr schwer und nicht am Gehäuse des Geräts befestigt. Seien Sie vorsichtig, wenn das Gerät bewegt oder transportiert wird, um ein Herunterfallen der Platte zu vermeiden.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Plastiktüten, Kartons und Papiere, die die verschiedenen Teile schützen.



### Wichtige Hinweis

Achten Sie darauf, dass Sie die Schutzfolie, die an allen drei Seiten des Gehäuses angebracht ist, richtig abziehen und eventuelle Restspuren entfernen.

- Entfernen Sie auch eventuell angebrachte Klebeetiketten an der Geräteverkleidung oder sonstige Informationsblätter.
- **Bewahren Sie die Verpackungselemente auf. Sie werden bei einem Eingreifen des Kundendienstes benötigt.**
- **Verpackungsempfehlungen finden Sie am Ende der Anleitung.**
- **Lassen Sie Plastiktüten niemals in Reichweite von Kindern.**

### MONTAGE

- Installieren Sie das Gerät gemäß den Sicherheitsempfehlungen.
- Das Gerät ist mit 4 verstellbaren Füßen ausgestattet, die vor dem ersten Gebrauch montiert werden müssen. Die vier Füße sind in einem separaten Beutel verpackt. Packen Sie die Teile aus, drehen Sie das Gerät um, sodass die Unterseite sichtbar ist, und schrauben Sie die Füße an den vier Ecken des Gehäuses fest. Drehen Sie das Gerät wieder um und stellen Sie es auf eine ebene Fläche. Justieren Sie die Höhe der Füße, indem Sie sie ein- oder ausschrauben. Durch diese Einstellung kann das Gehäuse - und somit die Kochplatte - leicht geneigt werden, sodass das Fett beim Garen einfach über die vordere Ablauföffnung abfließen kann.
- Für die Reinigung der verschiedenen Geräteteile beachten Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Pflege“ auf Seite 12.

# INBETRIEBNAHME

1. Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab und stellen Sie sicher, dass der Schalter auf "Aus" ("O") und die Thermostatknöpfe auf "0" stehen.
2. Legen Sie die Kochplatte auf das Gehäuse. Die 4 Füße der Platte müssen in die 4 Öffnungen an den Seitenrändern des Gehäuses passen.
3. Vor dem Aufheizen sollten Sie bei Bedarf die verstellbaren Füße unter dem Gerätekörper durch Eindrehen oder Herausdrehen neu einstellen. Diese Einstellung ermöglicht es, die Platte leicht zu neigen und Fette während des Kochens leicht in den am vorderen Teil der Platte befindlichen Abfluss zu leiten.
4. Setzen Sie den Fettauffangbehälter in seine vorgesehene Halterung ein und achten Sie auf die richtige Einfügerichtung.
5. Schließen Sie das Netzkabel an.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (vorne unter dem Gerät) auf die Position „Ein“ („I“) stellen. Die Kontrollleuchte des Schalters leuchtet auf.
7. Lassen Sie die Platte vor jedem Garen etwa 15 Minuten vorheizen. Wählen Sie die Gartemperatur, indem Sie die Thermostatknöpfe nach rechts drehen, bis die gewünschte Position erreicht ist. Die Thermostatleuchten leuchten während des Aufheizens und erlöschen, sobald die Temperatur erreicht ist. Sie können dann Ihre Lebensmittel auf die Platte legen und mit dem Garen beginnen, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt "Tipps und Tricks" auf Seite 11 und die in Ihren Rezepten gefundenen Anweisungen befolgen.

Um die Gartemperatur zu wählen, beachten Sie die folgende Hinweistabelle.

Kochtemperatur	
50°C	Empfohlene Temperatur zum Warmhalten der Zubereitung (langsame Erwärmung)
100°C	Empfohlene Temperatur zum Aufwärmen der Zubereitung (mittlere Erwärmung):
150°C	Empfohlene Temperatur zum schnellen Aufwärmen der Zubereitung:
150 bis 200°C	Empfohlene Temperatur zum Kochen : - der meisten Gemüse- und Obstsorten - kleine und/oder zerbrechliche Meeresfrüchte (z. B. kleine Tintenfische oder Kraken) - fine Fleischscheiben: 1 bis 2 mm dick - Eier - Käse
200 bis 250°C	Empfohlene Temperatur zum Kochen : - Gemüse in Röschen (z. B. roter Chicorée, Brokkoli, Kohl usw.) - Gemüse mit finer Haut (z. B. Paprika, Auberginen, Tomaten usw.) - Gemüse, das in fine Scheiben geschnitten ist (z. B. Kartoffelscheiben) - 3 bis 5 mm dicke Fleischstücke - spezielle Teigwaren (z. B. Fladenbrot, Pizza, Pita, Fladenbrot usw.)
250°C	Empfohlene Temperatur zum Kochen : - der meisten Fische, Schalentiere und Meeresfrüchte - von Rindfleisch - Fettina bis zu einer Dicke von 10 mm - von Krustentieren (Arten wie Garnelen, Gambas usw.)
300°C	Empfohlene Temperatur zum Anbraten von Speisen und zum Absenken, um länger weiterzukochen.



## ZU BEACHTEN

- Während des Kochens reguliert sich die Temperatur der Herdplatte selbst. Die Thermostatanzeigen leuchten auf und erlöschen wieder, so dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- Es ist möglich, Lebensmittel direkt auf dem Kochfeld zu schneiden. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie die Platte nicht durch Stöße (z. B. mit der Spitze eines Messers) beschädigen. Wenn sich die Emaille ablöst und das Gusseisen zum Vorschein kommt, ist die Platte unbrauchbar.
  - Um gesünder zu kochen, sollten Sie daran denken, das Fett in den Auffangbehälter abzuführen, den Sie nach jeder Benutzung leeren sollten.



## Wichtige Hinweis

**Verzehren Sie auf keinen Fall die Rückstände, die sich im Fettauffangbehälter befinden könnten. Entsorgen Sie sie nach jedem Gebrauch.**

8. Am Ende des Gebrauchs stoppen Sie die Heizung, indem Sie die Thermostatknöpfe nach links auf die Position „0“ drehen. Die Thermostatanzeigen erlöschen.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den Ein/Aus-Schalter in die Aus-Position „0“ schieben. Die Lampe am Schalter erlischt.
10. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

## TIPPS UND TRICKS

Die Lebensmittel sollten Raumtemperatur haben. Nehmen Sie sie dazu eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank.

Wenn nötig, können Sie das Blech mit Öl oder anderem Fett bestreichen.

Je nachdem, wie viel Sie kochen möchten, sollten Sie die Mitte des Blechs priorisieren.

Bevor du Würstchen grillst, solltest du sie anstecken, um überschüssiges Fett herauszuholen.

Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Kochen. Vorher wird es durch das Salz hart und entzieht ihm den Saft. Gemüse hingegen schmeckt besser, wenn es vorher gesalzen wurde.

Wenn Sie „härteres“ Fleisch verwenden (Koteletts, Koteletts ...), empfehlen wir, es zart zu machen, indem Sie es einige Stunden in Wein oder Essig einlegen.

Überlegen Sie, ob Sie Ihr Essen nicht in Gewürzmischungen oder Würzmitteln marinieren sollten. So erhalten Sie duftendes Grillgut und zarteres Fleisch.

Wenn Sie ein Rezept mit einer Marinade oder mit vorgemarinierem Fleisch verwenden, entfernen Sie die überschüssige Marinade und tupfen Sie das Fleisch mit saugfähigem Lebensmittelpapier ab, bevor Sie es auf das Backblech legen.

Bei Marinaden auf Ölbasis kann viel Rauch entstehen. Stellen Sie das Gerät in diesem Fall unter eine Dunstabzugshaube, wenn Sie in geschlossenen Räumen kochen.

- Vorsicht bei süßen Marinaden, die beim Kochen anbrennen und am Blech haften bleiben können.
- Stechen Sie das Fleisch nicht mit einer Gabel an und schneiden Sie es nicht während des Kochens. Dadurch würden Säfte austreten und das Fleisch würde zäh werden.
- Wir empfehlen Ihnen, den Thermostat bei Fleischsorten wie Rindersteak auf eine hohe Temperatur einzustellen. Das Fleisch muss nämlich so angebraten werden, dass es schnell eine gegrillte Kruste bildet, ohne im Inneren überkocht zu enden. Wenn Sie sich für eine Marinade entscheiden, sollten Sie Ihr Fleisch jedoch lieber am Ende der Garzeit als vorher würzen, da sonst Pfeffer, Kräuter und Gewürze verbrennen, anstatt das Fleisch zu aromatisieren.



### Wichtige Hinweise

- Vor jeder Reinigung oder Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt sein.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, das Kochfeld und das Netzkabel auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Zerlegen Sie die Thermostatköpfe nicht zu Reinigungszwecken.
- Verwenden Sie keine ungeeigneten oder chlorhaltigen Chemikalien.

### REINIGUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Waschen Sie die Kochplatte mit heißem Wasser und Flüssigwaschmittel sowie einem Schwamm. Spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
2. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts nach dem Entfernen der Schutzfolie mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab und entfernen Sie eventuelle Rückstände.

### Reinigung nach Gebrauch

Reinigen Sie Ihr Gerät immer nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von angebrannten und wiederholt erhitzten Speiseresten zu vermeiden.

1. Nehmen Sie die Kochplatte vom Hauptgerät ab. Wischen Sie sie mit einem Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Bei starken und eingebrannten Rückständen lassen Sie warmes Seifenwasser über die Platte laufen und reinigen Sie sie mit einem Schwamm.  
Spülen und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.



## ZU BEACHTEN

Es ist möglich, das Kochfeld mit einem Wasserstrahl zu reinigen: Nehmen Sie das Kochfeld vorher aus dem Gehäuse des Geräts heraus.

1. Der Fettauffangbehälter sollte erst nach vollständiger Abkühlung gehandhabt werden. Nehmen Sie den Behälter heraus, leeren Sie ihn nach jedem Gebrauch und spülen Sie ihn mit heißem Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
2. Das Gerätegehäuse reinigen Sie mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Wischen Sie es anschließend sorgfältig trocken.

## AUFBEWAHRUNG

Nachdem Sie das Gerät gereinigt haben, stellen Sie sicher, dass alle Teile gut trocken sind. Bewahren Sie es dann an einem trockenen und geschützten Ort auf.

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gerät mit einer Schutzhülle abzudecken.



## ZU BEACHTEN

Denken Sie an eine gründliche Reinigung (wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben), bevor Sie Ihre Plancha über den Winter einlagern.

# FEHLERBEHEBUNG

Betriebsstörungen	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht .	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Geräts richtig angeschlossen ist und dass der Ein-/Ausschalter auf Ein („I“) steht. Wenn nicht, überprüfen Sie den Hauptschalter oder die Sicherungen in Ihrer elektrischen Anlage.
Das Gerät raucht bei der ersten Verwendung.	Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Verwendung Rauch entwickelt.	Reinigen Sie die Platte mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Die Speisen werden nicht angebraten und das Kochen wird erschwert.	Die gewählte Temperatur ist nicht für deine Speisen geeignet.	Stellen Sie die gewählte Temperatur neu ein.
Beim Kochen von Speisen entsteht viel Rauch.	Ihre Speisen sind zu stark eingefettet. Fett erleichtert nämlich die Rauchentwicklung.	Fetten Sie die Herdplatte weniger oder gar nicht ein.
Das Gerät verströmt bei der Verwendung einen Geruch von geschmolzenem Plastik.	Die Schutzfolie auf den drei Seiten des Gehäuses wurde nicht entfernt.	Ziehen Sie die Schutzfolie ordnungsgemäß ab und entfernen Sie mit Seifenwasser und einem weichen Tuch alle restlichen Spuren.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Leistung :	2500 W
Spannung :	230 V- 50-60 Hz
Gewicht :	17,9 kg
Abmessungen :	L 600 x H 165 x P 420 mm

## UMWELT

Vielen Dank, dass Sie die folgenden Empfehlungen beachten:

- Sie dürfen dieses Gerät nicht über den Hausmüll entsorgen.
- Die Gemeinden richten ein selektives Sammelsystem für diese Art von Produkten ein. Sie müssen sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung erkundigen, um die Standorte zu erfahren. Elektrische und elektronische Produkte enthalten in der Tat gefährliche Substanzen, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und recycelt werden müssen.



## VERPACKUNGSEMPFEHLUNGEN

Für alle Eingriffe des Kundendienstes von Riviera-et-Bar werden Sie gebeten, das Produkt in seiner Originalverpackung zurückzusenden, um zusätzliche Transportschäden zu vermeiden.

Wir bitten Sie daher, die Originalverpackung vollständig aufzubewahren, einschließlich der internen Polsterungen.

Beim Versand des Geräts achten Sie darauf, es in der Originalverpackung richtig zu positionieren und mit den Polsterungen zu schützen.

## ZUBEHÖR

Das gesamte Zubehör für unsere Produkte finden Sie auf unserer Website: [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr) Die Verwendung von Produkten, die nicht von Riviera-et-Bar empfohlen werden, führt zum Erlöschen der Garantie.

## GARANTIE

Die allgemeine Garantie für das Gerät beträgt 2 Jahre und deckt nur die häusliche Nutzung des Geräts ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Verschleißteile wie Dichtungen.
- Abnehmbare oder bewegliche Teile, die durch unsachgemäße Handhabung, Fallenlassen oder Stöße während des Gebrauchs beschädigt wurden, wie z.B. der Sockel oder die Kanne.
- Geräte, die nicht im normalen Betrieb im privaten Bereich genutzt wurden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Verwendung des Geräts, die nicht der Bedienungsanleitung entspricht, oder durch Reparaturen, die von nicht qualifiziertem Personal durchgeführt wurden, verursacht werden.

Reparaturen dürfen ausschließlich in einem der autorisierten Servicezentren der Marke durchgeführt werden.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Für Frankreich:

- den Kundenservice unter +33 3.88.18.66.18 oder per E-Mail an [customer-support@lavafields.com](mailto:customer-support@lavafields.com)

Für Belgien und Luxemburg:

- den Kundenservice unter +32 71.12.14.88 oder per E-Mail an [support-be@lavafields.com](mailto:support-be@lavafields.com)

Von der Garantie ausgeschlossene Verschleißteile und Schäden werden gegen Erstattung der Kosten ersetzt oder repariert.

Die Garantiezeit beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum. Die Garantie kann nur unter Vorlage des defekten Geräts zusammen mit der Rechnung oder dem Kaufbeleg in Anspruch genommen werden.

Gemäß Artikel L111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für ein reparierbares Produkt 5 Jahre ab Herstellungsdatum (Informationen dazu sind auf dem Produkt angegeben: Los- oder Seriennummer).

**Zur Erinnerung:** Für jeden Eingriff werden Sie gebeten, das Produkt in seiner Originalverpackung zurückzusenden, um zusätzliche Transportschäden zu vermeiden. Wir empfehlen Ihnen daher, die Originalverpackung vollständig aufzubewahren.

Gerichtsstand: Straßburg.

Die Bestimmungen der Garantie schließen nicht aus, dass der Käufer zusätzlich von der gesetzlichen Gewährleistung für Mängel und versteckte Sachmängel profitiert, die in jedem Fall unter den Bedingungen der Artikel 1641 ff. des französischen Zivilgesetzbuches (Code Civil) Anwendung findet.





**ARB S.A.S.**

Gewerbepark „Les Découvertes“  
Thomas-Edison-Straße 8  
F-67452 MUNDOLSHEIM Cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18  
info@arb-sas.fr

