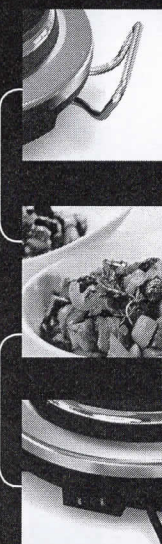




Réchaud inox 1 plaque  
qre 350



Réchaud inox 2 plaques  
qre 520



Document et image non contractuels. Conception photographique d'été modifiée sans préavis, juillet 2022 V2

**riviera & bar**  
objets d'art culinaire

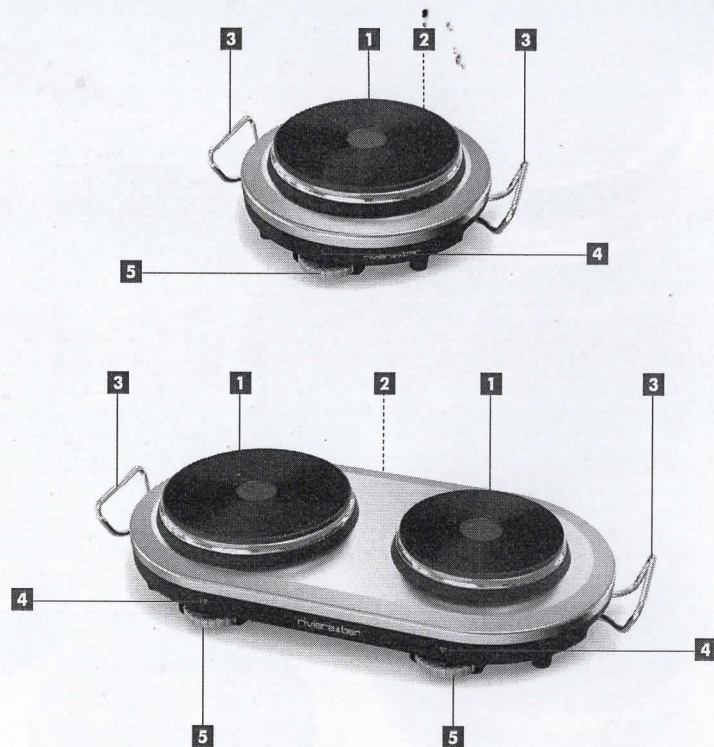
ARB S.A.S.  
Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison  
67452 Mundolsheim Cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51  
[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)  
[customer-support@lavafields.com](mailto:customer-support@lavafields.com)



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.

### description du produit



- 1 Foyer fonte
- 2 Interrupteur lumineux "Marche/Arrêt" (à l'arrière)
- 3 Poignées de transport
- 4 Voyant de contrôle de température
- 5 Bouton rotatif de réglage du thermostat

### 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 uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne



soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés 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](http://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.





- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- Attention aux risques de brûlures lors des manipulations. Toujours déplacer l'appareil à l'aide des poignées de transport.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Laisser suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil pour lui assurer une bonne ventilation.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil pendant son utilisation.
- En fin d'utilisation, tourner le(s) bouton(s) de réglage thermostat sur "0". Éteindre l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur "OFF". Débrancher le cordon d'alimentation.
- Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le manipuler, de le nettoyer et de le ranger.

## avant la première mise en service

### DÉBALLAGE

- Déballer 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.

### PREMIÈRE UTILISATION

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le(s) bouton(s) de réglage (5) soit(en)t positionné(s) sur "0".
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (2) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
4. Réglez le(s) bouton(s) de réglage (5) sur la position maximale.
5. Laissez chauffer l'appareil sans rien poser sur le(s) foyer(s) pendant 10 minutes.



### A NOTER

Ne vous inquiétez pas de la légère fumée qui se dégage pendant cette opération ; elle a pour but de "fixer" le revêtement des foyers.

6. En fin de mise en service, assurez-vous que le(s) bouton(s) de réglage (5) soit(en)t positionné(s) sur "0".
7. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (2) sur position "OFF". Celui-ci s'éteint.
8. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

## mise en service

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le(s) bouton(s) de réglage (5) soit(en)t positionné(s) sur "0".
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (2) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
4. Posez votre casserole ou poêle sur le(s) foyer(s).
5. Réglez le(s) bouton(s) de réglage (5) sur la position souhaitée. L'appareil se met en chauffe le temps que la température atteigne la valeur définie par le thermostat. La chauffe est alors interrompue pendant quelques instants, puis reprend et ainsi de suite.  
Ce cycle est visible sur le voyant de contrôle (4) tantôt allumé, tantôt éteint.
6. L'échelle ci-dessous vous donne quelques indications de réglage :  
 0 = Arrêt  
 1 = Tenir au chaud  
 2 = Réchauffer  
 3 = Cuire  
 4 = Rissoler  
 5 = Frire modérément  
 6 = Frire fortement
7. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe de l'appareil en ramenant le(s) bouton(s) de réglage (5) sur "0".
8. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (2) sur position "OFF". Celui-ci s'éteint.
9. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.



## Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Conservez les foyers bien au sec car une humidité persistante peut conduire à un dépôt de rouille à leur surface.
- N'utilisez pas de produits chimiques, de nettoyeurs abrasifs, de détachants, de sprays pour four ou de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.

1. Pour nettoyer le(s) foyer(s) en fonte, utilisez des produits spécifiques disponibles dans le commerce. Assurez-vous qu'il(s) soit(en)t parfaitement sec(s) après entretien.
2. Pour nettoyer le corps inox et les poignées, utilisez un chiffon doux et légèrement humide avec un peu de produit vaisselle. Essuyez-les soigneusement.

## conseils

- Veillez à utiliser des récipients (casseroles, poêles...) dont le diamètre de fond est adapté à celui du foyer utilisé. Avec un ustensile de trop petit diamètre vous gaspillez de l'énergie.
- Veillez également à utiliser des récipients à fond bien plat. En effet, la chaleur se transmet principalement du foyer au récipient par contact. Meilleur est le contact, meilleure est la transmission de chaleur.
- Il est également conseillé de couper la chauffe plus tôt que prévu et d'utiliser alors l'énergie emmagasinée par le foyer pour maintenir votre préparation au chaud.
- Si vous n'avez jamais utilisé de plaque de cuisson électrique en fonte, il vous faudra quelque temps d'adaptation avant de pouvoir utiliser au mieux votre appareil. Bien qu'étant équipé d'un thermostat qui permet une régulation continue et fine, le foyer est le siège d'une certaine inertie thermique, aussi bien en montée de température qu'en descente.
- Lorsque vous arrêtez votre appareil en mettant le(s) bouton(s) de réglage thermostat sur "0", le(s) foyer(s) continue(nt) à dégager de la chaleur pendant quelques instants.

## caractéristiques techniques

**Tension d'utilisation :**  
220-240 V ~ 50-60 Hz

**Puissance des foyers :**  
QRE 350 : 1500 W  
QRE 520 : 2500 W (1500 + 1000 W)

**Diamètre des foyers :**  
QRE 350 : 185 mm  
QRE 520 : 185 mm + 155 mm

**Poids :**  
QRE 350 : 2,4 kg  
QRE 520 : 3,8 kg

**Dimensions :**  
QRE 350 : L 355 x H 80 x P 270 mm  
QRE 520 : L 580 x H 80 x P 270 mm

## 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.



## accessoires

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

## 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,
- les pièces endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc,
- 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 :

- pour la France : contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou [customer-support@lavafields.com](mailto:customer-support@lavafields.com)

Visitez également le site internet de Riviera-et-Bar : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

- pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles par email à [support-be@lavafields.com](mailto:support-be@lavafields.com)

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

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

notes