



Manuale d'uso e manutenzione - Istruzioni di origine

Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio

User's Reference: Use and Maintenance – Translated from Original instructions

Read all instructions and save for future reference

Notice d'utilisation et Entretien – Traduit à partir des Instructions d'origine

Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice

V. 01.2019



PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione.
- Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- Attenzione: le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate. Tenere fuori dalla portata dei bambini
- Da usare esclusivamente all'aperto



Assistenza / Parti di ricambio: www.rebersrl.it

Caratteristiche - Foto - Disegni - sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso.

RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina cui questo manuale si riferisce.

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.



AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso: Utilizzare sempre guanti di protezione per il calore quando si manipola l'apparecchio.

L'apparecchio diventa molto caldo, non movimentarlo durante l'uso ed attendere sempre che si raffreddi totalmente prima di effettuare ogni qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione o movimentazione.

Non toccare le pareti dell'apparecchio durante l'uso e mantenere una corretta distanza dalla bocca e dalle pareti dell'apparecchio per evitare bruciature.

Utilizzare sempre le maniglie in dotazione all'apparecchio originale per inserire e disinserire la griglia dall'apparecchio, le maniglie devono essere tolte dalla griglia una volta che questa è stata inserita nell'apparecchio.

Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchio durante l'uso e durante il tempo necessario per il suo raffreddamento dopo l'uso.

L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato durante l'uso e durante il tempo necessario per il suo raffreddamento dopo l'utilizzo.

Indossare sempre guanti di protezione resistenti al calore quando si utilizza l'apparecchio per evitare ustioni e scottature causate dalla elevata temperatura raggiunta dalle superfici anche esterne dell'apparecchio stesso.

Ogni modifica all'apparecchio può essere pericolosa

L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati e/o venduti dal fabbricante può provocare ustioni, incendi o altri danni.



Accessorio x spiedini con 4 aste d. 4 x 350 mm	Cod.9753 NS	Contenuto: 2 fianchi, i frontale, 1 retro, dadi e bulloni x montaggio, 4 spiedi
Accessorio x Pietra Refrattaria completo di Pietra mm. 150x250	Cod.9753 NP	Contenuto: 2 fianchi, i frontale, 1 retro, dadi e bulloni x montaggio, Pietra Refrattaria

Accessorio x spiedini con 8aste d. 4 x 350 mm	Cod.9753 NSP	Contenuto: 2 fianchi, i frontale, 1 retro, dadi e bulloni x montaggio, 8 spiedi
Accessorio x Pietra Refrattaria completo di Pietra mm. 315x250	Cod.9753 NPP	Contenuto: 2 fianchi, i frontale, 1 retro, dadi e bulloni x montaggio, Pietra Refrattaria



AVVERTENZE ALL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente.

Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia.

Non usare l'apparecchio con le mani non protette da guanti resistenti al calore.

Proteggere le mani con guanti di protezione in fase di manipolazione, pulizia e manutenzione

ASSEMBLAGGIO E MANUALE D'USO

Cod. 9753 NP e 9753 NPP

Togliere le plastiche di protezione dai particolari e assemblare le parti secondo lo schema 1:

Cod. 9753 NS e 9753 NSP

Togliere le plastiche di protezione dai particolari e assemblare le parti secondo lo schema 2:

L'accessorio deve essere tenuto fuori dall'apparecchio durante le operazioni di verifica, accensione e riscaldamento.

Dopo 5-7 minuti di riscaldamento l'apparecchio è pronto per l'uso, posizionare gli alimenti da cuocere sull'accessorio, inserire la teglia di raccolta grassi sul fondo dell'apparecchio, utilizzare le maniglie fornite con l'apparecchio originale per inserire l'accessorio all'altezza desiderata nelle slitte del porta griglia. I fianchi porta griglia sono costruiti lasciando dei fermi di riferimento sulle slitte per poter avere dei riferimenti meccanici in fase di inserimento e disinserimento della griglia.

Una volta inserito l'accessorio, togliere le maniglie per evitare bruciature: SOLO cod. **9753 NP e 9753 NPP** preriscaldare la pietra per 5 minuti.

Il bruciatore raggiunge a contatto temperature fino a 850°C perciò i tempi di cottura degli alimenti sono molto brevi e dipendono in larga misura dai gusti personali e dalle dimensioni; se gli alimenti vengono cotti e/o riscaldati preventivamente sottovuoto, i tempi di cottura si accorciano sensibilmente e se ne migliorano l'omogeneità ed il gusto.

La regolazione della temperatura e il conseguente tempo di cottura si effettua posizionando l'alimento più o meno vicino al bruciatore.

Asciugare sempre la superficie degli alimenti da cuocere per favorire una corretta coagulazione dei protidi che creerà una superficie perfetta

Non posizionare l'accessorio troppo in alto per evitare il contatto dell'alimento da cuocere con il bruciatore che potrebbe spegnersi e/o danneggiarsi.



MANUTENZIONE E PULIZIA

Tutte le operazioni di pulizia, manutenzione e movimentazione devono essere effettuate con l'apparecchio spento, freddo e disconnesso dall'alimentazione gas.

Utilizzare sempre guanti da lavoro durante le operazioni sopra menzionate.

Pulire l'accessorio dopo ogni utilizzo con un panno umido utilizzando detergenti non aggressivi, evitare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie in acciaio dell'apparecchio.

Asciugare accuratamente subito dopo la pulizia, riporre nell'imballo originale e in ambiente asciutto per una migliore conservazione.



PRESENTATION

- The purpose of this manual is to provide the user with all the information on the product that is the subject of the manual, as well as the instructions for use and maintenance that allow both the performance and the efficiency of the product to be maintained over time.
- The manual must be kept in good condition and stored in an easily accessible place for quick reference.
- Reber follows a policy of continuous research, evolution and modification of its products in the regulatory, technical, ecological and commercial fields; any discrepancies of the product compared to this instruction booklet, are a consequence of this process.
- Caution: accessible parts can reach high temperatures. Keep out of reach of children
- Use only outdoors



Service / Spare parts: www.rebersrl.it

Features - Photos - Drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice.

RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER

The manufacturer will not be held responsible for any damage to persons or things distinct from the machine to which this manual refers.

The manufacturer will not be held responsible for inconveniences, breakages, accidents, etc. due to the lack of knowledge (or non-application) of the provisions contained in this manual.

The same applies to the execution of modifications, variations and / or installation of accessories not indicated in the manual.



WARNINGS: PRECAUTIONS TO BE TAKEN AND NORMS

Read the user manual carefully before using the appliance.

Every type of intervention on the appliance, including displacing, cleaning and maintenance operations, must be carried out with a cold appliance.

Always use protection gloves to protect hands

Any modification to the appliance can be dangerous

Do not move the appliance during use

The appliance becomes very hot during use: always use heat protection gloves when handling the appliance.

Do not touch the appliance walls during use and keep a proper distance from the appliance's mouth and walls to avoid burns.

Always use the supplied handles to insert and disengage the grid from the appliance, the handles must be removed from the grid once it has been inserted into the appliance to avoid its overheating.

Follow the instructions scrupulously when connecting the appliance to the primary power supply.

Keep children and pets away from the appliance during use and during the time it takes to cool it after use.

The appliance must always be supervised during use and during the time it takes to cool it down after use.

Do not use the fat collection tray near the burner, especially if it contains fat foods. The high burner temperature can ignite the grease on the tray.

In the event of faults or malfunctions, contact the manufacturer immediately and, if necessary, have the machine checked by an authorized service center and / or by qualified and competent personnel.

The use of spare parts or accessories not recommended and / or sold by the manufacturer can cause burns, fires or other damages.

Accessory for skewers with 4 rods d. 4 x 350 mm	Cod.9753 NS	Contains: 2 Flanks, 1 front, 1 rear, screw to assemble, 4 rods
Accessory for Refractory Stone complete with Stone mm. 150x250	Cod.9753 NP	Contains: 2 Flanks, 1 front, 1 rear, screw to assemble, 1 refractory stone
Accessory for skewers with 8 rods d. 4 x 350 mm	Cod.9753 NSP	Contains: 2 Flanks, 1 front, 1 rear, screw to assemble, 8 rods
Accessory for Refractory Stone complete with Stone mm. 315x250	Cod.9753 NPP	Contains: 2 Flanks, 1 front, 1 rear, screw to assemble, 1 refractory stone



IMPORTANCE OF THE MANUAL

The manual is an integral part of the machine. It contains important information on safety and the dangers highlighted with the symbols:



The information contained, will allow you to use the machine in perfect safety conditions and have a result of maximum satisfaction.



WARNINGS OF USE

The manufacturer declines all responsibility if the product to which this manual refers is used improperly.

Do not immerse the product in water or other liquids for cleaning.

Do not use the appliance with hands not protected by heat-resistant gloves.

Before carrying out any cleaning or maintenance operation, check that the primary power supply is closed and that the appliance is perfectly cold.

Protect your hands with protective gloves during handling, cleaning and maintenance.

Cod. 9753 NP e 9753 NPP

Take off plastic protections and assembly as per schema 1

Cod. 9753 NS e 9753 NSP

Take off plastic protections and assembly as per schema 2

USER MANUAL

The cooking grill, the accessories and the grease pan must be kept out of the appliance during checking, ignition and heating operations.

Cod. 9753 NP and 9753 NPP needs 5 min. heating before use.

After 5-7 minutes of heating the appliance is ready for use, place the food to be cooked on the cooking grid, insert the grease pan at the bottom of the appliance, use the handles furnished with the original appliance to insert the grill at the desired height in the slides of the grill door. The grill door sides are constructed leaving reference stops on the slides in order to have mechanical references during grid insertion and disengagement.

Once the grill has been inserted, remove the handles to avoid burns.

The burner reaches temperatures of up to 850 ° C, so cooking times are very short and depend largely on personal taste and size; if the food is cooked and / or preheated in a vacuum, the cooking times are significantly reduced and their homogeneity and taste are improved.

Temperature and cooking time is determined by positioning of the food more or less close to the burner.

Always dry the surface of the food to be cooked to encourage proper coagulation of the protide that will create a perfect surface.

Do not place the grill too high to avoid contact of the food to be cooked with the burner which could turn off and / or be damaged.



MAINTENANCE AND CLEANING

All cleaning, maintenance and handling operations must be carried out with the appliance switched off, cold and disconnected from the gas supply; protect your hands with gloves during maintenance and cleaning

Clean the appliance after each use with a damp cloth using non-aggressive detergents, avoid abrasive sponges that could scratch the steel surface of the appliance.

Dry thoroughly immediately after cleaning, place in the original packaging and in a dry place for better conservation of the appliance.



PRÉSENTATION

- Le but de ce manuel est de fournir à l'utilisateur toutes les informations sur le produit qui en fait l'objet, ainsi que les instructions d'utilisation et de maintenance permettant de maintenir la performance et l'efficacité du produit au fil du temps.
- Le manuel doit être maintenu en bon état et rangé dans un endroit facilement accessible pour une consultation rapide.
- Reber suit une politique de recherche continue, d'évolution et de modification de ses produits dans les domaines réglementaire, technique, écologique et commercial. Toute divergence du produit par rapport à cette brochure d'instructions est une conséquence de ce processus.

REBER srl - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE)

tel. +39 0522 976153 - fax. +39 0522 976096

www.rebersrl.it – Reg. Imprese Trib.Reggio Emilia n.10.000 – P.Iva 00131370355



- Attention: les parties accessibles peuvent atteindre des températures élevées. Tenir hors de portée des enfants.
- N'utiliser que à l'extérieur



Assistance / Pièces de rechange: www.rebersrl.it

Caractéristiques - Photos - Dessins - sont indicatives et modifiables par le fabricant sans préavis.

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages causés à des personnes ou à des objets distincts de la machine à laquelle ce manuel fait référence.

L'adaptation des machines à la réglementation en vigueur en matière de prévention des accidents incombe exclusivement au client. Celui-ci assume toute responsabilité relative et relève de ce fait le fabricant / fournisseur de ces responsabilités.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des inconvénients, casses, accidents, etc. en raison du manque de connaissance (ou de non-application) des dispositions contenues dans ce manuel.

Il en va de même pour l'exécution de modifications, de variations et / ou d'installation d'accessoires non indiqués dans le manuel.



AVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS A PRENDRE ET NORMES

Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse

L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation: utilisez toujours des gants de protection contre la chaleur lors de la manipulation de l'appareil.

La grille de cuisson, les accessoires et le bac de récupération des graisses doivent toujours être tenus à l'écart de l'appareil pendant le préchauffage afin d'éviter que sa surchauffe endommage les aliments.

Utilisez toujours les poignées fournies pour insérer et désengager la grille et les accessoires de l'appareil. Les poignées doivent être retirées de la grille une fois celle-ci insérée dans l'appareil.

Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant son utilisation et pendant le temps nécessaire pour le refroidir après utilisation.

L'appareil doit toujours être surveillé pendant l'utilisation et pendant le temps nécessaire pour le refroidir après utilisation.

Ne touchez, déplacez l'appareil et ne placez aucun objet près de l'appareil pendant l'utilisation et pendant le temps nécessaire pour le refroidir après utilisation. Les températures extrêmement élevées atteintes par l'appareil peuvent causer de graves dommages et des brûlures.

Portez toujours des gants de protection résistant à la chaleur lors de l'utilisation de l'appareil afin d'éviter les brûlures causées par la température élevée atteinte par les surfaces externes de l'appareil lui-même.

N'utilisez pas le bac collecteur de graisse à proximité du brûleur, surtout s'il contient des aliments très gras, car la température du brûleur peut enflammer la graisse sur le bac.

En cas de panne ou de dysfonctionnement, contactez immédiatement le fabricant et faites vérifier la machine par un centre de service autorisé et / ou par un personnel qualifié et compétent.

L'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non recommandés et / ou vendus par le fabricant peut provoquer des brûlures, des incendies ou d'autres dommages.

Accessoire pour brochettes à 4 tiges d. 4 x 350 mm	Cod.9753 NS	Contiens: 2 flancs, 1 avant, 1 arrière, Des et boulons pour assemblage, 4 Tiges
Accessoire pour pierre réfractaire complet avec pierre mm. 150x250	Cod.9753 NP	Contiens: 2 flancs, 1 avant, 1 arrière, Des et boulons pour assemblage, 1 Pierre
Accessoire pour brochettes à 8 tiges d. 4 x 350 mm	Cod.9753 NSP	Contiens: 2 flancs, 1 avant, 1 arrière, Des et boulons pour assemblage, 8 Tiges
Accessoire pour pierre réfractaire avec pierre mm. 315x250	Cod.9753 NPP	Contiens: 2 flancs, 1 avant, 1 arrière, Des et boulons pour assemblage, 1 Pierre

REBER srl - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE)

tel. +39 0522 976153 - fax. +39 0522 976096

www.rebersrl.it – Reg. Imprese Trib.Reggio Emilia n.10.000 – P.Iva 00131370355



IMPORTANCE DU MANUEL

Le manuel fait partie intégrante de la machine. Il contient des informations importantes sur la sécurité et les dangers mis en évidence par les symboles:



Les informations contenues vous permettront d'utiliser la machine dans des conditions de sécurité optimales et d'obtenir un résultat de satisfaction maximale.



AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Le fabricant décline toute responsabilité si le produit auquel ce manuel fait référence est utilisé de manière incorrecte.

Ne pas plonger le produit dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyer.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains qui ne sont pas protégées par des gants résistant à la chaleur.

Protégez vos mains avec des gants de protection lors de la manipulation, du nettoyage et de la maintenance.

Cod. 9753 NP e 9753 NPP

Enlever les plastiques de protection et assembler selon schema 1:

Cod. 9753 NS e 9753 NSP

Enlever les plastiques de protection et assembler selon lo schema 2:

MANUEL D'UTILISATION

La grille de cuisson et le bac à graisse doivent être tenus à l'écart de l'appareil pendant les opérations de contrôle, d'allumage et de chauffage.

Cod. 9753 NP e 9753 NPP pre-chauffer pendant 5 min. avant l'utilisation

Après 5 à 7 minutes de chauffage, l'appareil est prêt à l'emploi, placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, insérez le bac à graisse au bas de l'appareil, utilisez les poignées du turbogrill pour insérer le gril à la hauteur souhaitée dans les glissières de la porte du gril. Les côtés de la porte du gril sont construits en laissant des butées de référence sur les glissières afin d'avoir des références mécaniques lors de l'insertion et du désengagement de la grille.

Une fois le gril inséré, retirez les poignées pour éviter les brûlures.

Le brûleur atteint des températures pouvant atteindre 850°C. Les temps de cuisson sont donc très courts et dépendent en grande partie de vos goûts et de votre taille. Si les aliments sont cuits et / ou préchauffés sous vide, les temps de cuisson sont considérablement réduits et leur homogénéité et leur goût sont améliorés.

Séchez toujours la surface de l'aliment à cuire pour favoriser la coagulation adéquate des protéides qui créeront une surface parfaite.

Le temps de cuisson, ainsi que la température à donner à l'aliment se règle en plaçant l'aliment plus ou moins proche du brûleur.

Ne placez pas la grille trop haut pour éviter le contact des aliments à cuire avec le brûleur qui pourrait s'éteindre et / ou être endommagé.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toutes les opérations de nettoyage, d'entretien et de déplacement doivent être effectuées avec l'appareil éteint, froid et débranché de l'alimentation en gaz ; utiliser toujours des gants de travail pour protéger les mains

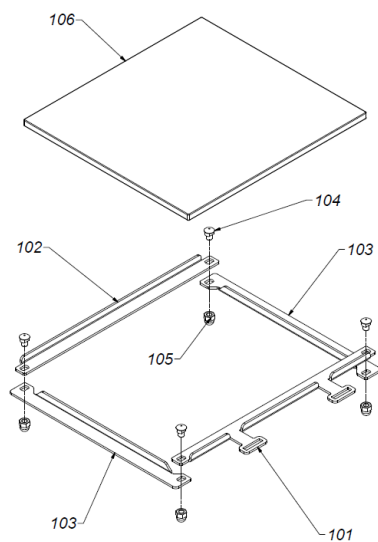
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon humide en utilisant des détergents non agressifs. Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface en acier de l'appareil.

Lors du nettoyage, évitez toujours de toucher le brûleur pour ne pas endommager les céramiques.

Afin de ne pas endommager la casserole dégraissante, il est conseillé de la couvrir avec du papier aluminium ou d'utiliser des casseroles en aluminium consommables.

Séchez soigneusement immédiatement après le nettoyage, placez-le dans l'emballage d'origine et dans un endroit sec pour une meilleure conservation de l'appareil.

Schema 1



Schema 2

