



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 - Original instructions

Read all instructions and save for future reference

Notice d'utilisation et Entretien - Instructions d'origine

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

V. 03.2021



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.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- 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



1312
PIN 1312CU6369

TURBOGRILL FASHION – ECO - AIR - PRO Barbecue a Gas per uso all'aperto

9750 N – 9750 NECO - 9751 N - 9752 N – 9752 NP



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 garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.

L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti è a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.

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.

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



Questo apparecchio deve funzionare con un Regolatore di pressione e tubi di connessione NON FORNITI CON L'APPARECCHIO – Acquistare ed Utilizzare solo Regolatori di Pressione e tubi di connessione certificati e conformi alle norme del paese ove l'apparecchio è utilizzato e verificarne periodicamente il buono stato.

Complimenti per aver acquistato un apparecchio Barbecue Reber; la linea di apparecchi per barbecue REBER utilizza tecnologia italiana all'avanguardia in termini di performance e di riduzione dei consumi di gas.



AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME

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

Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di movimentazione, pulizia e manutenzione, devono essere effettuate ad apparecchio freddo, con l'alimentazione primaria chiusa e con il rubinetto dell'apparecchio in posizione 0 (immagine 12).

Quando l'apparecchio non è in uso, l'alimentazione primaria ed il rubinetto dell'apparecchio devono essere sempre chiusi.

Chiudere il rubinetto del gas della bombola dopo l'uso

Non spostare l'apparecchio durante l'uso

Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol o benzina) nelle vicinanze dell'apparecchio.

Le bombole di gas non utilizzate, non devono essere lasciate nelle vicinanze dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio, seguire le procedure di verifica delle fughe di gas descritte nel presente manuale con il massimo scrupolo.

Qualora si dovesse sentire odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione primaria, spegnere tutte le fiamme presenti nelle vicinanze dell'apparecchio e mantenere una corretta distanza di sicurezza; in caso estremo contattare il servizio antincendio.

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.

La griglia di cottura ed il vassoio di raccolta grassi devono sempre essere tenuti fuori dall'apparecchio durante il preriscaldamento per evitare che il suo surriscaldamento danneggi gli alimenti.

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

Seguire scrupolosamente le istruzioni quando si allaccia l'apparecchio all'alimentazione primaria.

Utilizzare solo Regolatori di Pressione e tubi di connessione certificati e conformi alle norme del paese ove l'apparecchio è utilizzato, verificarne periodicamente il buono stato e sostituirli periodicamente secondo le normative nazionali.

Il Tubo di connessione alla bombola del Gas NON DEVE poter toccare l'apparecchio, abbiate cura di tenerlo ad almeno a 15 cm. di distanza dalle pareti dell'apparecchio (Immagine 10)

Verificarne periodicamente l'assenza di fughe di gas utilizzando gli appositi spray in commercio specialmente dopo un periodo di non utilizzo dell'apparecchio.

Non utilizzare mai fiamme libere per verificare eventuali fughe di gas.

Gli oggetti non direttamente utilizzati per il funzionamento e l'uso dell'apparecchio devono essere tenuti ad una distanza di sicurezza di almeno un metro dall'apparecchio stesso.

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.

Non toccare o posizionare nulla nelle vicinanze dell'apparecchio durante l'uso e durante il tempo necessario per il suo raffreddamento dopo l'utilizzo. Le temperature estremamente elevate raggiunte dall'apparecchio possono causare gravi danni e ustioni.

Non coprire le feritoie di raffreddamento poste sul coperchio e sui lati dell'apparecchio, rischio di surriscaldamento e autocombustione.

Alimentare l'apparecchio esclusivamente con le tipologie di gas indicate nel presente manuale alla sezione apposita, l'uso di altre tipologie di combustibile può causare danni all'utilizzatore e all'apparecchio, fa decadere la garanzia dello stesso e solleva il costruttore da ogni responsabilità per i danni eventualmente causati a cose e persone.

Non utilizzare bombole di gas o tubi di connessione arrugginiti, tubi flessibili scaduti o regolatori di pressione usurati e/o danneggiati.

Le bombole vuote possono contenere una residua quantità di gas, tenerle lontane dall'apparecchio; questo tipo di rischio deve sempre essere tenuto ben presente durante la loro manipolazione e trasporto.

Il regolatore di pressione e tutti gli altri apparati di connessione tra l'alimentazione primaria e l'apparecchio, non devono mai essere disconnessi e/o manipolati durante l'uso.

Prima di disconnettere il tubo del gas, controllare che la bombola o il rubinetto di alimentazione primaria siano ben chiusi e che il bruciatore sia spento.

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.



Tenersi sempre ad una corretta distanza di sicurezza dall'apparecchio ogni qualvolta viene cambiata la bombola del gas; una volta sostituita la bombola, controllare la corretta tenuta delle connessioni mediante gli appositi spray in commercio.

Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, non infiammabile e che consenta un immediato e facile accesso ai comandi; il mancato rispetto di questa norma di sicurezza può comportare gravi danni a persone e cose.

Non lasciare l'apparecchio funzionante con la teglia di raccolta dei grassi all'interno; la teglia di raccolta dei grassi va inserita solo ed esclusivamente mentre si griglia l'alimento, quando si toglie la griglia con gli alimenti cotti, togliere anche la teglia di raccolta dei grassi.

Durante il suo utilizzo all'aperto proteggere l'apparecchio dal vento che, inserendosi nelle feritoie di aereazione potrebbe interferire con il corretto funzionamento del bruciatore.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto quando piove, nevicata o in caso di vento molto violento.

Ogni modifica all'apparecchio può essere pericolosa

Proteggere sempre l'apparecchio dall'umidità che può provocare danni alla struttura, al bruciatore ed impedire il corretto funzionamento dell'accensione piezoelettrica ove presente.

L'accensione piezoelettrica funziona correttamente solo in ambiente asciutto, l'umidità può impedire la corretta formazione della scintilla; in caso di mancata accensione, rilasciare immediatamente il pulsante di accensione del rubinetto del bruciatore, attendere qualche minuto per disperdere il gas residuo e ripetere l'accensione manualmente utilizzando un accendigas a becco lungo. Evitare di insistere nel tentativo di accensione piezoelettrica per non creare una sacca di gas incombusto all'interno dell'apparecchio.

L'anomalia sopra indicata può presentarsi anche qualora l'elettrodo di accensione o la termocoppia siano state sporcate o urtate accidentalmente durante la pulizia; in caso di mancata accensione, rilasciare immediatamente il pulsante di accensione del rubinetto del bruciatore, attendere qualche minuto per disperdere il gas residuo e ripetere l'accensione manualmente utilizzando un accendigas a becco lungo. Evitare di insistere nel tentativo di accensione piezoelettrica per non creare una sacca di gas incombusto all'interno dell'apparecchio.

Il bruciatore è costituito da tre piastrelle in ceramica microforata che possono venire danneggiate se urtate con materiali duri specialmente quando sono calde; prestare estrema attenzione ed evitare sempre di toccare la ceramica in fase inserimento/estrazione della griglia e durante la pulizia dell'apparecchio.

Prestare estrema attenzione ed evitare di toccare la termocoppia e/o l'elettrodo di accensione piezoelettrica (ove presente) in fase inserimento/estrazione della griglia e durante la pulizia dell'apparecchio.

Non utilizzare il vassoio di raccolta grassi vicino al bruciatore specialmente se contiene alimenti molto grassi, l'elevata temperatura del bruciatore può infiammare i grassi presenti sul vassoio.

In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato e/o da personale qualificato e competente.

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

DATI TECNICI: 9750 N – 9750 NECO - 9751 N

Bruciatore a Infrarossi	Tipo di Gas	Ugello d.	Potenza kW.	Consumo
n. 1 Bruciatore a 3 Piastre	G30 (29mbar)	0,95	3,90	290 g/h
	G30 (50mbar)	0,83	3,90	290 g/h
	G20 (20mbar)	1,40	3,90	0,370 mc/h
	G20/G25 (20/25mbar)	1,40	3,90	0,370 mc/h
	G25 (20mbar)	1,40	3,20	0,370 mc/h
Inclusi nella confezione: n. 1 Teglia degrassatore - n. 1 Griglia di Cottura inox aisi 304 - n. 1 Maniglia - n. 1 Raccordo Bypass portagomma x G30 (29-37mbar) - n. 1 raccordo Bypass e n. 1 ugello x G30 (50mbar) - n. 1 raccordo bypass e n. 1 ugello x G20 (20/25mbar)				
Accessori disponibili su richiesta				
Teglia degrassatore	Cod.			
Griglia di cottura in Acciaio Inox Aisi 304	Cod. 1084 AA1			
Maniglia	Cod. 1084 A31			
Accessorio x spiedini con 4 aste d. 4 x 350 mm	Cod.			
Accessorio x Pietra Refrattaria completo di Pietra mm. 150x250	Cod.			

DATI TECNICI: 9752 N – 9752 NP

Bruciatore a Infrarossi	Tipo di Gas	Ugello d.	Potenza kW.	Consumo
n. 2 Bruciatori a 3 Piastre	G30 (29mbar)	0,95	7,80	568 g/h
	G30 (50mbar)	0,83	7,80	568g/h
	G20 (20mbar)	1,40	7,80	0,740 mc/h
	G20/G25 (20/25mbar)	1,40	7,80	0,740 mc/h
	G25 (20mbar)	1,40	6,40	0,740 mc/h
Inclusi nella confezione: n. 1 Teglia degrassatore - n. 1 Griglia di Cottura inox aisi 304 - n. 2 Maniglia - n. 1 Raccordo Bypass portagomma x G30 (29-37mbar) - n. 1 raccordo Bypass e n. 1 ugello x G30 (50mbar) - n. 1 raccordo bypass e n. 1 ugello x G20 (20/25mbar)				
Accessori disponibili su richiesta				
Teglia degrassatore	Cod.			
Griglia di cottura in Acciaio Inox Aisi 304	Cod. 1084 AD5			
Maniglia	Cod. 1084 A31			
Accessorio x spiedini con 8aste d. 4 x 350 mm	Cod.			
Accessorio x Pietra Refrattaria completo di Pietra mm. 315x250	Cod.			



AVVERTENZE PER L'ALLACCIAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

Salvo diversa indicazione sull'apparecchio e sulla testata del presente manuale d'uso, l'apparecchio è previsto e settato per l'utilizzo con bombole di GPL utilizzando un regolatore di pressione a 29 – 30 -37 mbar e relativo tubo di connessione la cui lunghezza non deve superare 1,5 mt., non forniti con l'apparecchio.

Nella confezione dell'apparecchio sono presenti differenti ugelli ed i raccordi di connessione in uso nei paesi europei.

Qualora l'apparecchio venga installato in DE o AT il kit in dotazione composto da ugello e attacco gas, posto in una busta trasparente allegata all'apparecchio, deve essere sostituito a quello installato dal costruttore: rimuovere il portagomma installato e montare al suo posto il raccordo A, rimuovere l'ugello installato e sostituirlo con l'ugello B.

Per le operazioni di cambio portagomma e ugello vedere paragrafo "Installazione".

Utilizzare sempre tubi di raccordo gas conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.

Il montaggio dei raccordi di connessione e l'eventuale cambio dell'ugello devono essere effettuati da personale qualificato e competente che dopo l'installazione dovrà verificare l'assenza di perdite di gas, l'assenza di torsioni del tubo di connessione, l'assenza di possibile contatto tra il tubo di connessione e le parti dell'apparecchio ed il corretto funzionamento dell'apparecchio dopo l'installazione.

Il Tubo di connessione alla bombola del Gas NON DEVE poter toccare l'apparecchio, abbiate cura di tenerlo ad almeno a 15 cm. di distanza dalle pareti dell'apparecchio (Immagine 10), e deve essere sostituito periodicamente secondo le norme nazionali.

Bombole propano e butano:

Vista la potenza del bruciatore, si consiglia l'uso di bombole con capacità non inferiore a 5 Kg.

Utilizzare esclusivamente regolatori di pressione e tubi di connessione specifici per la terza famiglia di gas (butano e propano) certificati e conformi alle norme del paese ove l'apparecchio è utilizzato, verificarne periodicamente il buono stato di funzionamento e l'assenza di fughe di gas utilizzando gli appositi spray in commercio.

Connettere il regolatore di pressione alla bombola, utilizzare la corretta guarnizione ed utilizzare una chiave inglese per avvitare in senso antiorario.

La guarnizione tra bombola e regolatore di pressione deve essere sostituita ad ogni cambio bombola.

Utilizzare esclusivamente tubi di connessione certificati e conformi alle norme del paese ove l'apparecchio è utilizzato, verificarne il buono stato ad ogni utilizzo e l'assenza di fughe di gas utilizzando gli appositi spray in commercio.

Cambiare il tubo di connessione alla data di scadenza indicata sullo stesso.

Cambiare il tubo di connessione qualora si veda un qualsivoglia danneggiamento.

Il cambio della bombola deve essere effettuato lontano da ogni qualsiasi possibile innesco di fiamma.

È molto importante che la bombola sia posizionata in modo tale per cui il tubo di connessione non possa attorcigliarsi su se stesso durante l'uso e che non possa toccare nessuna parete esterna dell'apparecchio.

Il tubo di connessione deve essere fissato al regolatore di pressione e al rubinetto dell'apparecchio mediante fascette di sicurezza per evitare fughe di gas.



ALLACCIAMENTO ALLA RETE METANO

L'allacciamento alla rete Metano deve essere effettuato da un tecnico qualificato e competente in grado di garantire una corretta connessione, sicura ed esente da fughe di gas.

Un rubinetto specifico di chiusura dell'alimentazione deve essere posizionato nelle vicinanze dell'apparecchio in una posizione sempre facilmente accessibile all'utilizzatore.

Per l'allacciamento alla rete Metano, salvo diversa indicazione sull'apparecchio, occorre sostituire l'ugello installato dalla casa madre con un ugello con foro diam. 1,40 mm ed utilizzare il raccordo e le guarnizioni per gas Metano forniti in dotazione.

La sostituzione dell'ugello e l'installazione del raccordo devono essere effettuate da un tecnico qualificato e competente in grado di garantire una corretta connessione, sicura ed esente da fughe di gas.

Per sostituire l'ugello è necessario che siano seguite le procedure indicate al paragrafo: Sostituzione dell'Ugello di alimentazione.



AVVERTENZE ALL'USO DELLE BOMBOLE DI GAS

L'utilizzo di bombole di gas oltre i 10 kg è consentito se l'apparecchio viene utilizzato all'aperto.

Le bombole di gas vanno manipolate con cura per evitare di danneggiare il regolatore di pressione.

Le bombole di gas vanno utilizzate, movimentate e trasportate sempre in posizione verticale.

Le bombole di gas vanno sempre posizionate in un luogo facilmente accessibile per poter velocemente chiuderne il rubinetto in caso di necessità.

Le bombole di gas non devono mai essere scaldate o esposte al calore diretto per evitare un innalzamento della pressione interna e lo scoppio della bombola stessa.

Non stoccare le bombole di gas in un luogo non correttamente ventilato.

Il GPL è un gas più pesante dell'aria e può facilmente saturare un ambiente in caso di fughe di gas; una semplice scintilla può causarne l'esplosione.

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale è parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:



Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.



GARANZIA

L'apparecchio è settato e garantito per l'uso con combustibili, ricambi e accessori previsti dal costruttore come indicato nel presente manuale, le funzionalità dell'apparecchio non sono garantite in caso di utilizzo con materiali e combustibili differenti da quanto previsto dal costruttore.

Macchine per uso domestico: la garanzia europea prevede 24 mesi di garanzia dalla data di emissione dello scontrino fiscale.

Macchine per uso professionale: il fornitore è tenuto a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione (data di emissione della fattura)**.

Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo o deterioramento dovuto al calore quali ad esempio termocoppia, elettrodo e candeletta piezoelettrica; le modificazioni dell'aspetto delle pareti interne ed esterne a causa del forte calore presente nell'apparecchio, sono da considerarsi come una normale caratteristica dell'apparecchio legata alla frequenza e ai tempi di utilizzo, non sono perciò sottoposte a garanzia.

Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o scontrino fiscale) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di manodopera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

Le riparazioni in garanzia non comprendono la pulizia della macchina.

Il costruttore adatta e prepara gli apparecchi per il mercato nel quale vengono inviati, i riparatori autorizzati sono perciò in grado di riparare ed effettuare assistenza solo sugli apparecchi che sono stati preparati ed inviati nel paese di destinazione direttamente dalla casa madre. Eventuali prodotti acquistati in paesi differenti da quello di utilizzo che abbiano necessità di assistenza o riparazione in garanzia, devono essere rispediti al venditore.



AVVERTENZE E NORME

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo.



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.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione controllare che l'alimentazione primaria sia chiusa e che l'apparecchio sia perfettamente freddo.

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

Tenere l'apparecchio ad una distanza minima di 3 metri da ogni superficie o oggetto infiammabile

In caso di ostruzione dell'ugello, chiudere immediatamente l'alimentazione primaria, attendere che l'apparecchio sia completamente freddo e sostituire l'ugello come indicato nel paragrafo **Sostituzione dell'Ugello di alimentazione**

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO

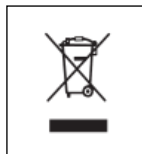
La macchina è imballata in scatola di cartone, il prodotto è protetto con tamponi di protezione.



L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere. Quando su pallet, movimentare solo con transpallet o sollevatori elettrici.

DISIMBALLO

Aprire il cartone, disimballare il prodotto con cura e posizionarlo su una superficie piana, stabile e non infiammabile.



DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani. Può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.



INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Il piano di appoggio deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, non infiammabile, a un'altezza da terra di circa 80 cm e con attorno lo spazio utile necessario per un agevole utilizzo e manutenzione.

Tenere l'apparecchio ad una distanza minima di 3 metri da ogni superficie o oggetto infiammabile.

Proteggere sempre le mani con guanti da lavoro durante le operazioni di disimballo, installazione, allacciamento, manutenzione, pulizia e movimentazione in genere.

Sostituzione dell'ugello di alimentazione

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

L'ugello di alimentazione deve essere sostituito da personale tecnico qualificato e/o competente in grado di garantire una corretta connessione, sicura ed esente da fughe di gas.

Per sostituire l'ugello occorre Svitare le viti di fissaggio della scatola comandi come da immagini 5 e 6 e smontare la scatola comandi, svitare l'ugello installato dalla casa madre e sostituirlo (immagine 7).

Rimontare tutte le parti smontate.

Prima dell'uso accertarsi che tutte le parti siano montate correttamente e che non vi siano fughe di gas mediante l'uso degli appositi spray in commercio.

Assemblaggio mod. 9751 N

Il modello 9751 N è fornito in kit di montaggio; la parte superiore contenente il bruciatore e tutti i sistemi di erogazione e sicurezza è fornita già montata e collaudata e non deve essere manipolata né modificata.

Per assemblare l'apparecchio togliere la pellicola protettiva da tutti i pezzi presenti nell'imballo.



Avvitare senza stringere i fianchi n. 12 e 13 sul basamento n. 3 con i dadi n. 31 e i bulloni n. 30; avvitare senza stringere la schiena 7 ai fianchi con i dadi n. 31 e i bulloni n. 30

Inserire il Top n. 1 sui fianchi ed avvitarlo ai fianchi con i bulloni 28 ed i dadi 29.

Stringere tutte i dadi ed i bulloni.

Inserire i portagriglia DX e SX n. 9 e 10 nelle feritoie come da immagine 4 e posizionarli come da immagine 3.

Accertarsi che tutti i bulloni siano ben stretti e verificare la stabilità dell'apparecchio.

Prima dell'uso verificare la corretta tenuta del sistema gas come indicato nel paragrafo **Sostituzione dell'ugello di alimentazione**

MANUALE D'USO

Prima dell'uso è necessario controllare che il raccordo all'alimentazione gas sia corrispondente ai modelli utilizzati nel paese ove l'apparecchio è utilizzato.

Il raccordo è avvitato nell'area indicata nell'immagine 1 (modelli Fashion e Air) e 2 (modello Pro).

Avvitare il raccordo corrispondente all'alimentazione gas del paese ove si utilizza l'apparecchio e della tipologia di gas utilizzata e stringere bene; è consigliato l'uso di una guarnizione per evitare possibili perdite.

Allacciare al raccordo il tubo di alimentazione e verificarne la tenuta mediante gli appositi spray in commercio, è consigliato l'uso di una fascetta di tenuta per evitare possibili perdite.

Verificare il corretto funzionamento dell'accensione piezoelettrica ove presente (immagine 9) premendo più volte sul pulsante dell'accensione: la candelella posta all'interno dell'apparecchio deve fare una scintilla evidente.

L'accensione piezoelettrica funziona correttamente solo in ambiente asciutto, l'umidità può impedire la corretta formazione della scintilla; in caso di mancata accensione, rilasciare immediatamente il pulsante di accensione del rubinetto del bruciatore, attendere qualche minuto per disperdere il gas residuo e ripetere l'accensione manualmente utilizzando un accendigas a becco lungo. Evitare di insistere nel tentativo di accensione piezoelettrica per non creare una sacca di gas incombusto all'interno dell'apparecchio.

L'anomalia sopra indicata può presentarsi anche qualora l'elettrodo di accensione o la termocoppia siano state sporcate o urtate accidentalmente durante la pulizia; in caso di mancata accensione, rilasciare immediatamente il pulsante di accensione del rubinetto del bruciatore, attendere qualche minuto per disperdere il gas residuo e ripetere l'accensione manualmente utilizzando un accendigas a becco lungo. Evitare di insistere nel tentativo di accensione piezoelettrica per non creare una sacca di gas incombusto all'interno dell'apparecchio.

Una volta che tutte le tenute sono state verificate, è possibile accendere l'apparecchio.

In assenza di accensione piezoelettrica, utilizzare un accendigas a becco lungo per evitare il rischio di bruciature.

La griglia di cottura e la teglia di raccolta grassi devono essere tenuti fuori dall'apparecchio durante le operazioni di verifica, accensione e riscaldamento.

Il rubinetto è dotato di una doppia sicurezza per evitare perdite di gas, per poter girare la manopola è necessario premere leggermente fino allo sblocco che consente di poterla ruotare.

Posizionare l'indicatore della manopola in corrispondenza del simbolo (fiamma grande), immagine 8.

Il posizionamento dell'indicatore della manopola sull'indicatore fiamma grande (potenza massima) non farà uscire gas dal rubinetto dell'apparecchio freddo se la manopola non viene sbloccata premuta a fondo.

Premere a fondo (si sentirà l'uscita del gas), attendere alcuni secondi e premere (immagine 9) più volte il pulsante dell'accensione piezoelettrica ove presente fino all'accensione del bruciatore; in assenza di accensione piezoelettrica, utilizzare un accendigas a becco lungo per accendere il bruciatore.

Solo Modelli 9752 N e 9752 NP:

una volta effettuata l'operazione di pre-riscaldamento, utilizzare l'apparecchio con l'indicatore della manopola in corrispondenza del simbolo di potenza minima (fiamma piccola Immagine 11) soprattutto quando la griglia di cottura è piena di cibo o quando si utilizza l'accessorio Pietra Refrattaria per evitare sovraccarichi, il potere calorico dei bruciatori non subirà cali sensibili e la cottura sarà più omogenea.

Dopo 5-7 minuti di riscaldamento l'apparecchio è pronto per l'uso, posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia di cottura, inserire la teglia di raccolta grassi sul fondo dell'apparecchio, utilizzare le maniglie per inserire la griglia 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 inserita la griglia, togliere le maniglie per evitare bruciature.

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 la griglia troppo in alto per evitare il contatto dell'alimento da cuocere con il bruciatore che potrebbe spegnersi e/o danneggiarsi.

Spegnere l'apparecchio utilizzando la manopola posizionando l'indicatore sul simbolo 0 (spento immagine 12) facendo molta attenzione in quanto dopo l'utilizzo le parti esterne dell'apparecchio sono molto calde; l'apparecchio si mette poi in sicurezza chiudendo l'alimentazione primaria (rubicinetto gas metano o rubinetto della bombola).



MANUTENZIONE E PULIZIA

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



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

Per una pulizia più semplice ed accurata i portagriglia possono essere estratti con estrema facilità (immagine 3): sollevare il portagriglia, tirarlo verso l'interno e poi verso l'esterno dell'apparecchio. Per inserirli procedere nel senso opposto inserendo gli agganci nelle apposite asole (immagine 4).

La tecnologia di costruzione del bruciatore fa sì che non vi sia necessità di pulizia o di manutenzione dello stesso.

In fase di pulizia, evitare sempre di toccare il bruciatore per non danneggiare le ceramiche microforate.

Per non rovinare la teglia degrassatore, si consiglia di rivestire la teglia con pellicola in alluminio o di utilizzare teglie in alluminio contenenti 1 cm di acqua.

Asciugare accuratamente subito dopo la pulizia, riporre nell'imballo originale e in ambiente asciutto per una migliore conservazione dell'apparecchio; dopo l'uso evitare di lasciare l'apparecchio all'aperto, l'umidità potrebbe danneggiare i sistemi di combustione e di accensione.



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.
- This manual must be handed over to the persons in charge of the use and periodic maintenance of the machine.
- 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



1312

PIN 1312CU6369

TURBOGRILL FASHION – ECO - AIR - PRO Gas BBQ for outdoor use

9750 N – 9750 NECO - 9751 N - 9752 N – 9752 NP



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 does not guarantee the conformity of the machines to the regulations in force in non-EU countries where they are installed and in particular those relating to accident prevention.

The adaptation of the machines to the accident-prevention regulations in force is the sole responsibility of the client, who assumes all relative responsibility and consequently relieves the manufacturer / supplier of these responsibilities.

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.

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



This appliance must work with a pressure regulator and connection pipes NOT SUPPLIED WITH THE APPLIANCE - Purchase and use only certified pressure regulators and connection pipes in compliance with the regulations of the country where the appliance is used and periodically check their good condition .

Congratulations on your purchase of a REBER Barbecue appliance; the REBER barbecue line uses forefront Italian technology in terms of performance and reduced gas consumption.



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, with the primary power supply closed and with the appliance tap in position 0 (Image 12).

Always use protection gloves to protect hands

Close the gas tap of the cylinder after use

Any modification to the appliance can be dangerous

Do not move the appliance during use

When the appliance is not in use and after use, the primary power supply and the appliance tap must always be closed.

Do not use flammable liquids (ex. alcohol or petrol) near the appliance.

Unused gas cylinders should not be left near the appliance.

Before using the appliance, follow the procedures for checking the gas leaks described in this manual with the utmost care.

If you smell gas, immediately close the primary power supply, turn off all the flames in the vicinity of the appliance and keep a safe distance; in the extreme case contact the fire service.

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.

The grid and the fat collection tray must always be kept out of the appliance during pre-heating to prevent its overheating, overheating could damage the food and avoid the correct cooking.

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.

Use only Pressure Regulators and connection pipes certified and in compliance with the rules of the country where the appliance is used and periodically check its good condition and replace them periodically according to national regulations.

The connection pipe to the gas cylinder MUST NOT be able to touch the appliance, take care to keep it at least at 15 cm. away from the external parts of the appliance (Image 10)

Periodically check the absence of gas leaks using the special detectors sprays, especially after a period of non-use of the appliance.

Never use flames to check for gas leaks.

Objects not directly used for operations and use of the appliance must be kept at a safe distance of at least one meter from the appliance itself.

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 touch, displace the appliance or place anything near the appliance during use and during the time it takes to cool it after use. The extremely high temperatures reached by the appliance can cause serious damage and burns.

Do not cover the cooling slots of the appliance, risk of overheating and self-ignition.

Only use the appliance with the types of gas indicated in this manual in the appropriate section, the use of other types of fuel can cause damage to the user and the appliance, cancel the warranty and relieve the manufacturer from any responsibility for any damage caused to things and people.

Do not use rusty gas cylinders or connecting pipes, expired flexible hoses or worn and / or damaged pressure regulators.

The empty cylinders may contain a residual quantity of gas, keep them away from the appliance; this type of risk must always be kept in mind when handling and transporting them.

The pressure regulator and all other connection devices between the primary power supply and the appliance must never be disconnected and / or handled during use.

Before disconnecting the gas pipe, check that the cylinder or the primary supply valve are tightly closed and that the burner is switched off.

Always wear heat-resistant protective gloves when using the appliance to prevent burns caused by the high temperature reached by the external surfaces of the appliance itself.

Always keep a safe distance from the appliance every time the gas cylinder is changed; once the cylinder has been replaced, check that the connections are properly fixed using the appropriate detector sprays on the market.

For its use, take care to place the appliance on a flat, stable, non-flammable surface that allows immediate and easy access to the controls; failure to comply with this safety standard can cause serious damage to persons and property.

Do not leave the appliance working with the grease pan inside; the fat collection pan must be inserted only and exclusively when grilling the food, when the grid with the cooked food is removed, remove also the grease collecting pan.

During outdoor use always protect the appliance from the wind, bad air circulation could interfere with the correct functioning of the burner.

Do not use the appliance outdoors when it is raining, snowing or in case of very violent wind.



Always protect the appliance from moisture that may cause damage to the structure, to the burner and prevent the proper operation of the piezoelectric ignition where present.

Piezoelectric ignition works correctly only in a dry environment, humidity can prevent the spark from forming properly; in the event of a power failure, immediately release the burner tap ignition button, wait a few minutes to disperse the residual gas and repeat the ignition manually using a long-spouted gas lighter. Avoid insisting with piezoelectric ignition to avoid create a bubble of unburned gas inside the appliance.

The aforementioned anomaly can also occur if the ignition electrode or the thermocouple have been soiled or accidentally hit during cleaning; in the event of a power failure, immediately release the burner tap ignition button, wait a few minutes to disperse the residual gas and repeat the ignition manually using a long-spouted gas lighter. Avoid insisting on a piezoelectric ignition to avoid create a bubble of unburned gas inside the appliance.

The burner consists of three micro-perforated ceramic tiles that can be damaged if hits with hard materials, especially when they are hot; take extreme care and always avoid touching the ceramic when inserting / removing the grill and while cleaning the appliance.

Pay close attention and avoid touching the thermocouple and / or the piezoelectric ignition electrode (if present) during insertion / extraction of the grill and during cleaning of the appliance.

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.

TECHNICAL DATA: 9750 N – 9750 NECO - 9751 N

Infrared Burner	Type of Gas	Nozzle d.	Power kW.	Consumption
3 plates Burner	G30 (29mbar)	0,95	3,90	290 g/h
	G30 (50mbar)	0,83	3,90	290 g/h
	G20 (20mbar)	1,40	3,90	0,370 mc/h
	G20/G25 (20/25mbar)	1,40	3,90	0,370 mc/h
	G25 (20mbar)	1,40	3,20	0,370 mc/h
Included in the package: n. 1 Degreasing tray - n. 1 stainless steel aisi 304 cooking grill - n. 1 Handle - n. 1 Bypass hose connection x G30 (29-37mbar) - n. 1 Bypass connection and n. 1 nozzle x G30 (50mbar) - n. 1 bypass connection and n. 1 nozzle x G20 (20 / 25mbar)				
Accessories available upon request				
Degreasing tray	Cod.			
Stainless steel aisi 304 cooking Grill	Cod. 1084 AA1			
Handle	Cod. 1084 A31			
Accessory for skewers with 4 rods d. 4 x 350 mm	Cod.			
Accessory for Refractory Stone complete with Stone mm. 150x250	Cod.			

TECHNICAL DATA: 9752 N – 9752 NP

Infrared Burner	Type of Gas	Nozzle d.	Power kW.	Consumption
2 3 plates Burners	G30 (29mbar)	0,95	7,80	580 g/h
	G30 (50mbar)	0,83	7,80	580 g/h
	G20 (20mbar)	1,40	7,80	0,740 mc/h
	G20/G25 (20/25mbar)	1,40	7,80	0,740 mc/h
	G25 (20mbar)	1,40	6,40	0,740 mc/h
Included in the package: n. 1 Degreasing tray - n. 1 stainless steel aisi 304 cooking grill - n. 2 Handle - n. 1 Bypass hose connection x G30 (29-37mbar) - n. 1 Bypass connection and n. 1 nozzle x G30 (50mbar) - n. 1 bypass connection and n. 1 nozzle x G20 (20 / 25mbar)				
Accessories available upon request				
Degreasing tray	Cod.			
Stainless steel aisi 304 cooking	Cod. 1084 AD5			

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

Grill				
Handle	Cod. 1084 A31			
Accessory for skewers with 8 rods d. 4 x 350 mm	Cod.			
Accessory for Refractory Stone complete with Stone mm. 315x250	Cod.			



WARNINGS FOR THE CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Unless otherwise indicated on the appliance and on the head of this user manual, the appliance is designed and set for use with LPG cylinders using a 29 - 30 - 37 mbar pressure regulator and relative connection tube (whose length should not exceed 1.5 meters), not supplied with the appliance.

In the packaging of the device there are different nozzles and connection fittings in use in European countries.

If the appliance is installed in DE or AT, the supplied kit consisting of nozzle and gas connection, placed in a transparent bag attached to the appliance, must be replaced with the one installed by the manufacturer: remove the installed hose connector and mount the fitting A, remove the installed nozzle and replace it with nozzle B.

For the operations to change the hose holder and nozzle, see the "Installation" paragraph.

Always use gas connection pipes that comply with the regulations in force in the country of installation.

The assembly of the connection fittings and any change of the nozzle must be carried out by qualified and competent personnel who, after installation, must check the absence of gas leaks, the absence of twisting of the connection pipe, the absence of possible contact between the connection pipe and the parts of the appliance and the correct functioning of the appliance after installation.

The connection pipe to the gas cylinder MUST NOT be able to touch the appliance, take care to keep it at least at 15 cm. away from the external parts of the appliance (Image 10), and must be replaced periodically according to national regulations.

Propane and butane cylinders:

Due to the power of the burner, use cylinders not less than 5KG. of capacity.

Use only specific pressure regulators and connection pipes for the third family of gas (butane and propane) certified and compliant with the standards of the country where the appliance is used, periodically check its good functioning and the absence of gas leaks using the appropriate sprays on the market.

Connect the pressure regulator to the cylinder, use the correct gasket and use a wrench to screw counterclockwise.

The gasket between the cylinder and the pressure regulator must be replaced at each cylinder change.

Only use connection pipes certified and in compliance with the standards of the country where the appliance is used, check the good condition at each use and the absence of gas leaks using the appropriate sprays on the market.

Change the connection pipe on the expiration date indicated on it.

Change the connection pipe if any damage is seen.

The cylinder change must be carried out far from any possible flame ignition.

It is very important that the cylinder is positioned in such a way that the connection tube cannot twist itself during use and cannot touch any external wall of the appliance.

The connection pipe must be fixed to the pressure regulator and to the appliance tap by means of safety clamps to avoid gas leaks.



CONNECTION TO THE METHANE NETWORK – If accepted by rules.

The connection to the methane network must be carried out by a qualified and competent technician able to guarantee a correct connection, safe and free from gas leaks.

A specific tap to close the power supply must be positioned near the appliance in a position that is always easily accessible to the user.

For connection to the methane network, unless otherwise indicated on the appliance, replace the nozzle installed by the manufacturer with a nozzle with a diameter of 1.40 mm provided: connection 1/8 gas.

Nozzle replacement and fitting installation must be carried out by a qualified and competent technician able to guarantee a correct connection, safe and free from gas leaks.

To replace the nozzle, the following procedures must be followed: **Replacing the supply nozzle.**



WARNINGS FOR THE USE OF GAS CYLINDERS

The use of gas cylinders over 10 kg is allowed if the appliance is used outdoors.

The gas cylinders must be handled with care to avoid damaging the pressure regulator.



The gas cylinders must be used, moved and transported always in a vertical position.

The gas cylinders must always be placed in an easily accessible place in order to quickly close the tap in case of need.

The gas cylinders must never be heated or exposed to direct heat to avoid an increase in internal pressure and bursting of the cylinder itself.

Do not store the gas cylinders in an incorrectly ventilated place.

LPG is a heavier gas than air and can easily saturate an environment in the event of gas leaks; a simple spark can cause it to explode.

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.



WARRANTY

The appliance is set up and guaranteed for use with fuels, spare parts and accessories provided by the manufacturer as indicated in this manual, the appliance features are not guaranteed in case of use with materials and fuels different from the manufacturer's specifications.

Machines for domestic use: the European guarantee provides **24 months warranty from the date of issue of the receipt.**

Machines for professional use: the supplier is obliged to repair or replace all components with manufacturing defects that occur in the first **12 months from the date of commissioning** of the appliance and in any case no later than **18 months from the date of shipment (date of issue of the invoice).**

The warranty does not include those components for which normal consumption or deterioration due to heat is expected such as for example a thermocouple, an electrode and a piezoelectric glow plug; the changes in the appearance of the internal and external walls due to the strong heat present in the appliance, are to be considered as a normal characteristic of the appliance linked to the frequency and time of use, and are therefore not subject to warranty.

The customer must report to the supplier, to enjoy the warranty, the defects that occur indicating: the serial number of the machine, the reference to the date of purchase (invoice or receipt) and must send at his own expense the defective piece for repair and the replacement. With the repair or replacement of the defective part, the supplier fulfills entirely its warranty obligations. If the repairs are required where the machine is installed, the costs of labor, travel, stay of the technicians, will be entirely at the expense of the client. Damage due to improper use, lack of maintenance, tampering, will void the warranty.

Warranty repairs do not include cleaning the machine.

The manufacturer adapts and prepares the appliances for the market in which they are sent, the authorized repairers are therefore able to repair and service only the equipment that has been prepared and sent to the country of destination directly from the parent company. Any products purchased in countries other than that of use that need assistance or repair under warranty, must be returned to the seller.



WARNINGS AND NORMS

Read all instructions carefully before using the machine, paying particular attention to the safety and danger symbols.



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.

Keep the appliance at a minimum distance of 3 meters from any flammable surface or object.

In the event of blockage of the nozzle, immediately close the primary supply, wait for the appliance to cool down completely and replace the nozzle as indicated in the paragraph Replacing the supply nozzle

TRANSPORT - HANDLING – STORAGE

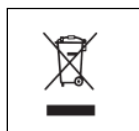
The machine is packed in a cardboard box, the product is protected with protective pads.



The packaging must be kept in a dry and dust-free place. When on pallets, move only with transpallets or electric lifts.

UNPACKING

Open the carton, unpack the product carefully and place it on a flat, stable and non-flammable surface.



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



DIRECTIVE 2002/96/EEC

At the end of its useful life the product must not be disposed of together with other municipal waste. It can be delivered to the separate collection centers set up by the municipal administrations, or to dealers who provide this service.



INSTALLATION

Install the product on a flat surface that takes into account the dimensions of the appliance. The support surface must be leveled, smooth, dry, sturdy, non-flammable, at a height of about 80 cm from the ground and with around the necessary space for easy use and maintenance.

Keep the appliance at a minimum distance of 3 meters from any flammable surface or object

Use always protective gloves when handle, clean or maintain the appliance.

Replacing the supply nozzle

All cleaning, maintenance and / or replacement of components must be carried out with the appliance switched off, cold and disconnected from the gas supply.

The supply nozzle must be replaced by qualified and/or competent technical personnel able to guarantee a correct connection, safe and free from gas leaks.

To replace the nozzle, the burner must be released by proceeding as follows:

Unscrew the fixing screws of the control box as shown in pictures 5 and 6 and remove the control box, unscrew the nozzle installed by the parent company and replace it (picture 7).

Reassemble all the parts removed.

Before use, make sure that all parts are assembled correctly and that no gas leaks are carried out by using the appropriate commercial sprays.

Assembly mod. 9751 N

The 9751 N model is supplied in a mounting kit; the upper part containing the burner and all the supply and safety systems is supplied already assembled and tested and must not be manipulated or modified.

To assemble the appliance, remove the protective film from all the parts in the packaging.

Screw in the sides without tightening n. 12 and 13 on the base n. 3 with the nuts n. 31 and the bolts n. 30; screw without tightening the back 7 to the sides with the nuts n. 31 and the bolts n. 30

Enter the Top n. 1 on the sides and screw it to the sides with the bolts 28 and the nuts 29.

Tighten all nuts and bolts.

Insert the DX and SX grid holders n. 9 and 10 in the slots as in image 4 and position them as in image 3.

Make sure all bolts are tight and check the stability of the appliance.

Before use, check that the gas system is properly sealed as indicated in the paragraph **Replacing the supply nozzle**

USER MANUAL

Before use, the connection to the gas supply must be checked to be sure the connection is the correct one used in the country where the appliance is used.

The connection is screwed into the area indicated in the picture 1 (Fashion and Air models) and 2 (Pro model).

Screw the fitting corresponding to the gas supply of the country where the appliance is used and the type of gas used and tighten well; the use of a gasket is recommended to avoid possible leaks.

Connect the supply hose to the fitting and check its tightness using the appropriate spray on the market.

Check the correct functioning of the piezoelectric ignition where present (picture 9) by pressing the ignition button several times: the glow plug placed inside the appliance must make an evident spark.

Piezoelectric ignition works correctly only in a dry environment, humidity can prevent the spark from forming properly; in the event of a power failure, immediately release the burner tap ignition button, wait a few minutes to disperse the residual gas and repeat the ignition manually using a long-spouted gas lighter. Avoid insisting on a piezoelectric ignition so as not to create a bag of unburned gas inside the appliance.

The aforementioned anomaly can also occur if the ignition electrode or the thermocouple have been soiled or accidentally hit during cleaning; in the event of a power failure, immediately release the burner tap ignition button, wait a few minutes to disperse the residual gas and repeat the ignition manually using a long-spouted gas lighter. Avoid insisting on a piezoelectric ignition so as not to create a bag of unburned gas inside the appliance.

Once all the seals have been checked, the appliance can be switched on.

In the absence of piezoelectric ignition, use a long-bladed gas lighter to avoid the risk of burns.

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

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



The faucet is equipped with a double safety device to avoid gas leaks. To turn the knob it is necessary to press lightly until the release allows it to be rotated.

Put the knob indicator in correspondence with the symbol (large flame), picture 8.

The positioning of the knob indicator on the large flame indicator (maximum power) will not let exit the gas when appliance is cold, gas will exit only when knob is unblocked and pressed.

Press fully (you will hear the gas outlet), wait a few seconds and press (picture 9) several times the piezoelectric ignition button if present until the burner is lit; in the absence of piezoelectric ignition, use a long-billed gas lighter to light the burner.

9752N and 9752 NP models

After pre-heating, use the appliance with the knob indicator near the minimum power symbol (small flame Image 11) mostly when the cooking grill is full of food or when using the Refractory Stone accessory to avoid overloading; the calorific value of the burners will not be affected by sensitive drops and the cooking will be more homogeneous.

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 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 determinate 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.

Switch off the appliance using the knob by positioning the indicator on the 0 symbol (off Image 12) with attention as after use the external parts of the appliance are very hot; after that switch off the primary power supply (natural gas tap or cylinder valve).



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.

For a simpler and more accurate cleaning the grid holders can be easily removed (image 3): lift the grid holder, pull it inwards and then towards the outside of the appliance. To insert them proceed in the opposite direction by inserting the hooks in the appropriate slots (image 4).

The burner construction technology ensures that there is no need of cleaning or maintenance.

When cleaning, always avoid touching the burner to avoid damaging the micro-perforated ceramics.

In order not to damage the degreaser, it is advisable to cover the pan with aluminum foil or to use aluminum baking pans containing 1 cm of water.

Dry thoroughly immediately after cleaning, place in the original packaging and in a dry place for better conservation of the appliance; after use, avoid leaving the appliance outdoors, moisture could damage the combustion and ignition systems.



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.
- Ce manuel doit être remis aux personnes responsables de l'utilisation et de la maintenance périodique de la machine.
- 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.
- Attention: les parties accessibles peuvent atteindre des températures élevées. Tenir hors de portée des enfants.
- N'utiliser que à l'extérieur



1312 PIN 1312CU6369

TURBOGRILL FASHION – ECO - AIR - PRO Barbecue à gaz pour une utilisation en extérieur

9750 N – 9750 NECO - 9751 N - 9752 N – 9752 NP



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.

Le fabricant ne garantit pas la conformité des machines aux réglementations en vigueur dans les pays tiers où elles sont installées et en particulier à celles relatives à la prévention des accidents.

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.

Cet appareil doit fonctionner avec un régulateur de pression et des tuyaux de raccordement NON FOURNIS AVEC L'APPAREIL - Achetez et utilisez uniquement des régulateurs de pression et des tuyaux de raccordement certifiés conformes à la réglementation du pays d'utilisation de l'appareil et vérifiez périodiquement leur bon état .

Félicitations pour votre achat d'un appareil Barbecue Reber; La gamme de barbecues REBER utilise la technologie italienne la plus moderne en termes de performances et de réduction de la consommation de gaz.



AVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS A PRENDRE ET NORMES

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

Chaque type d'intervention sur l'appareil, y compris les opérations déplacement, de nettoyage et d'entretien, doit être effectué avec un appareil froid, avec l'alimentation principale fermée et avec le robinet de l'appareil en position 0 (Image 12) ; utiliser toujours des gants de travail pour protéger les mains

Fermez le robinet de gaz de la bouteille après utilisation

Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et après l'utilisation, l'alimentation principale et le robinet de l'appareil doivent toujours être fermés.

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse

N'utilisez pas de liquides inflammables (alcool ou essence) à proximité de l'appareil.

Les bouteilles de gaz non utilisées ne doivent pas être laissées près de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil, suivez les procédures pour vérifier les fuites de gaz décrites dans ce manuel avec le plus grand soin.

En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement l'alimentation principale, éteignez toutes les flammes situées à proximité de l'appareil et maintenez une distance de sécurité; dans le cas extrême contacter le service d'incendie.

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

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



Ne touchez pas les parties de l'appareil pendant l'utilisation et maintenez une distance appropriée de la bouche et des murs de l'appareil pour éviter les brûlures.

La grille de cuisson 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 de l'appareil. Les poignées doivent être retirées de la grille une fois celle-ci insérée dans l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions lors de la connexion de l'appareil à l'alimentation principale.

Utilisez uniquement des régulateurs de pression et des tuyaux de raccordement certifiés et conformes aux réglementations du pays d'utilisation de l'appareil et vérifiez périodiquement son bon état et les remplacer périodiquement conformément à la réglementation nationale.

Le tuyau de raccordement à la bouteille de gaz NE DOIT PAS pouvoir toucher l'appareil, veillez à le maintenir au moins à 15 cm. loin des parois de l'appareil (Image 10)

Vérifiez périodiquement l'absence de fuites de gaz à l'aide des sprays spéciaux disponibles sur le marché, notamment après une période de non utilisation de l'appareil.

N'utilisez jamais de flammes nues pour vérifier les fuites de gaz.

Les objets qui ne sont pas directement utilisés pour le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil doivent être maintenus à une distance de sécurité d'au moins un mètre de l'appareil lui-même.

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.

Ne couvrez pas les fentes de refroidissement sur le couvercle de l'appareil, au risque de surchauffe et d'auto-inflammation.

Utilisez uniquement les types de gaz indiqués dans ce manuel dans la section correspondante. L'utilisation d'autres types de carburant peut causer des dommages à l'utilisateur et à l'appareil, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité. pour tout dommage causé aux choses et aux personnes.

N'utilisez pas de bouteilles de gaz ni de tuyaux de raccordement rouillés, de flexibles expirés ou de détendeurs usés et / ou endommagés.

Les bouteilles vides peuvent contenir une quantité résiduelle de gaz, tenez-les à l'écart de l'appareil. Ce type de risque doit toujours être pris en compte lors de la manipulation et du transport.

Le régulateur de pression et tous les autres dispositifs de connexion entre l'alimentation principale et l'appareil ne doivent jamais être déconnectés et / ou manipulés pendant l'utilisation.

Avant de débrancher le tuyau de gaz, vérifiez que la bouteille ou la vanne d'alimentation principale sont bien fermées et que le brûleur est éteint.

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.

Gardez toujours une distance de sécurité avec l'appareil chaque fois que vous changez la bouteille de gaz; une fois le réservoir remplacé, vérifiez que les connexions sont correctement scellées à l'aide des pulvérisateurs appropriés sur le marché.

Pour son utilisation, veillez à placer l'appareil sur une surface plane, stable et ininflammable permettant un accès immédiat et aisé aux commandes; Le non-respect de cette norme de sécurité peut entraîner de graves dommages aux personnes et aux biens.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner avec le bac à graisse à l'intérieur; le récipient collecteur de graisse doit être inséré uniquement et exclusivement lors de la cuisson des aliments; lorsque vous retirez le gril avec les aliments cuits, retirez également le récipient collecteur de graisse.

Lors de l'utilisation en extérieur, protégez l'appareil du vent. En s'insérant dans les fentes d'aération, il pourrait nuire au bon fonctionnement du brûleur.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur lorsqu'il pleut, qu'il neige ou que le vent soit très violent.

Protégez toujours l'appareil de l'humidité qui pourrait endommager la structure, le brûleur et empêcher le bon fonctionnement de l'allumage piézoélectrique, le cas échéant.

L'allumage piézoélectrique ne fonctionne correctement que dans un environnement sec. L'humidité peut empêcher l'étincelle de se former correctement. En cas de panne de courant, relâchez immédiatement le bouton d'allumage du robinet du brûleur, attendez quelques minutes pour disperser le gaz résiduel et répétez l'allumage manuellement à l'aide d'un briquet à gaz à long bec. Évitez d'insister sur un allumage piézoélectrique afin de ne pas créer de sac de gaz non brûlé à l'intérieur de l'appareil.

L'anomalie susmentionnée peut également se produire si l'électrode d'allumage ou le thermocouple ont été encrassés ou ont été heurtés accidentellement lors du nettoyage; en cas de panne de courant, relâchez immédiatement le bouton d'allumage du robinet du brûleur, attendez quelques minutes pour disperser le gaz résiduel et répétez l'allumage manuellement à l'aide d'un briquet à gaz à long bec. Évitez d'insister sur un allumage piézoélectrique afin de ne pas créer de sac de gaz non brûlé à l'intérieur de l'appareil.

Le brûleur est composé de trois carreaux de céramique micro-perforés qui peuvent être endommagés s'ils sont frappés avec des matériaux durs, en particulier lorsqu'ils sont chauds; faites très attention et évitez toujours de toucher la céramique lors de l'insertion / retrait du gril et du nettoyage de l'appareil.

Faites très attention et évitez de toucher le thermocouple et / ou l'électrode d'allumage piézoélectrique (le cas échéant) lors de l'insertion / extraction du gril et du nettoyage de l'appareil.

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.

DONNEES TECH. : 9750 N – 9750 NECO - 9751 N

brûleur infrarouge	Type de Gas	Buse d.	Puiss. kW.	Consumption
n. 1 brûleur à 3 plaques	G30 (29mbar)	0,95	3,90	290 g/h
	G30 (50mbar)	0,83	3,90	290 g/h
	G20 (20mbar)	1,40	3,90	0,370 mc/h
	G20/G25 (20/25mbar)	1,40	3,90	0,370 mc/h
	G25 (20mbar)	1,40	3,20	0,370 mc/h
Inclus dans l'emballage: n. 1 plateau de dégraissage - n. 1 grille de cuisson en acier inoxydable - n. 1 poignée - n. 1 connexion de dérivation x G30 (29-37mbar) - n. 1 connexion de dérivation et n. 1 buse x G30 (50mbar) - n. 1 connexion de contournement et n. 1 buse x G20 (20 / 25mbar)				
Accessoires disponibles sur demande				
Plateau de dégraissage	Cod.			
Grille de cuisson en acier inoxydable Aisi 304	Cod. 1084 AA1			
Poignée	Cod. 1084 A31			
Accessoire pour brochettes à 4 tiges d. 4 x 350 mm	Cod.			
Accessoire pour pierre réfractaire complet avec pierre mm. 150x250	Cod.			

DONNEES TECH: 9752 N – 9752 NP

brûleur infrarouge	Type de Gas	Buse d.	Puiss. kW.	Consumption
2 x 3 plaques brûleur	G30 (29mbar)	0,95	7,80	580 g/h
	G30 (50mbar)	0,83	7,80	580 g/h
	G20 (20mbar)	1,40	7,80	0,740 mc/h
	G20/G25 (20/25mbar)	1,40	7,80	0,740 mc/h
	G25 (20mbar)	1,40	6,40	0,740 mc/h
Inclus dans l'emballage: n. 1 plateau de dégraissage - n. 1 grille de cuisson aisi 304 en acier inoxydable - n. 2 Poignée - n. 1 connexion de flexible de dérivation x G30 (29-37mbar) - n. 1 connexion de dérivation et n. 1 buse x G30 (50mbar) - n. 1 connexion de contournement et n. 1 buse x G20 (20 / 25mbar)				
Accessoires disponibles sur demande				
Plateau de dégraissage	Cod.			
Grille de cuisson en acier inoxydable Aisi 304	Cod. 1084 AD5			
Poignée	Cod. 1084 A31			
Accessoire pour brochettes à 8 tiges d. 4 x 350 mm	Cod.			
Accessoire pour pierre réfractaire complet avec pierre mm. 315x250	Cod.			



AVERTISSEMENTS RELATIFS AU RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ

Sauf indication contraire sur l'appareil et sur la tête de ce manuel d'utilisation, l'appareil est conçu et réglé pour être utilisé avec des bouteilles de GPL utilisant un régulateur de pression de 29 - 30 - 37 mbar et un tube de raccordement (dont la longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre), non fournie avec l'appareil.

L'emballage de l'appareil contient différents types de buses et de raccords de connexion utilisés dans les pays européens.

Si l'appareil est installé en DE ou AT, le kit fourni comprenant la buse et le raccord de gaz, placé dans un sac transparent attaché à l'appareil, doit être remplacé par celui installé par le fabricant: retirer le raccord de tuyau installé et monter le raccord A, retirez la buse installée et remplacez-la par la buse B.

Pour les opérations de changement du support de tuyau et de la buse, voir le paragraphe «Installation».

Utilisez toujours des tuyaux de raccordement au gaz conformes aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.

Le montage des raccords de raccordement et tout changement de buse doivent être effectués par du personnel qualifié et compétent qui, après l'installation, doit vérifier l'absence de fuite de gaz, l'absence de torsion du tuyau de raccordement, un éventuel contact entre le tuyau de raccordement et les pièces de l'appareil et le bon fonctionnement de l'appareil après l'installation

Le tuyau de raccordement à la bouteille de gaz NE DOIT PAS pouvoir toucher l'appareil, veillez à le maintenir au moins à 15 cm. loin des parois de l'appareil (Image 10), et doivent être remplacés périodiquement conformément aux réglementations nationales.

Bouteilles de propane et de butane:

Vu la puissance du brûleur, il est conseillé d'utiliser des bouteilles de 5Kg. de capacité minimum.

N'utilisez que des régulateurs de pression spécifiques et tuyaux de raccordement pour la troisième famille de gaz (butane et propane) certifiés et conformes aux normes du pays d'utilisation de l'appareil, vérifiez périodiquement son bon fonctionnement et l'absence de fuite de gaz à l'aide des pulvérisateurs appropriés sur le marché.

Connectez le régulateur de pression au cylindre, utilisez le bon joint et utilisez une clé pour visser dans le sens antihoraire.

Le joint entre la bouteille et le régulateur de pression doit être remplacé à chaque changement de bouteille.

N'utilisez que des tuyaux de raccordement certifiés et conformes aux normes du pays d'utilisation de l'appareil, vérifiez le bon état de chaque utilisation et l'absence de fuite de gaz à l'aide des pulvérisateurs appropriés sur le marché.

Changez le tuyau de raccordement à la date d'expiration indiquée.

Changer le tuyau de raccordement si des dommages sont constatés.

Le remplacement de la bouteille doit être effectué loin de toute flamme possible.

Il est très important que le cylindre soit placé de manière à ce que le tube de raccordement ne puisse pas se tordre pendant son utilisation et ne puisse toucher aucune des parois externes de l'appareil.

Le tuyau de raccordement doit être fixé au détendeur et au robinet de l'appareil à l'aide de colliers de sécurité pour éviter les fuites de gaz



CONNEXION AU RESEAU MÉTHANE – Si installation prévue par les règlements.

Le raccordement au réseau méthane doit être effectué par un technicien qualifié et compétent, capable de garantir un raccordement correct, sûr et exempt de fuites de gaz.

Un robinet spécifique pour fermer l'alimentation doit être placé près de l'appareil dans une position toujours facilement accessible à l'utilisateur.

Pour la connexion au réseau de méthane, à moins d'indication contraire sur l'appareil, remplacez la buse installée par le fabricant par une buse avec un trou de diam. 1,40 mm fourni connection 1/8 gaz.

Le remplacement de la buse et l'installation du raccord doivent être effectués par un technicien qualifié et compétent, capable de garantir un raccordement correct, sûr et exempt de fuites de gaz.

Pour remplacer la buse, suivez les procédures suivantes: **Remplacement de la buse d'alimentation.**



MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION DES CYLINDRES À GAZ

L'utilisation de bouteilles de gaz de plus de 10 kg est autorisée si l'appareil est utilisé à l'extérieur.

Les bouteilles de gaz doivent être manipulées avec soin pour ne pas endommager le régulateur de pression.

Les bouteilles de gaz doivent être utilisées, déplacées et transportées toujours en position verticale.

Les bouteilles de gaz doivent toujours être placées dans un endroit facilement accessible afin de pouvoir fermer le robinet rapidement en cas de besoin.

Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être chauffées ou exposées à la chaleur directe pour éviter une augmentation de la pression interne et l'éclatement de la bouteille elle-même.

Ne stockez pas les bouteilles de gaz dans un endroit mal ventilé.

Le GPL est un gaz plus lourd que l'air et peut facilement saturer un environnement en cas de fuite de gaz; une simple étincelle peut provoquer son explosion.

IMPORTANTANCE 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.



GARANTIE

L'appareil est configuré et garanti pour une utilisation avec des combustibles, des pièces de rechange et des accessoires fournis par le fabricant, comme indiqué dans ce manuel. Les caractéristiques de l'appareil ne sont pas garanties en cas d'utilisation de matériaux et de combustibles différents de ceux spécifiés par le fabricant.

Machines à usage domestique: la garantie européenne fournit une garantie de **24 mois à compter de la date d'émission du ticket de caisse**.

Machines à usage professionnel: le fournisseur est tenu de réparer ou de remplacer tous les composants présentant des défauts de fabrication qui se produisent dans les **12 premiers mois à compter de la date de mise en service** de l'appareil et au plus tard **18 mois à compter de la date d'expédition (date d'édition de la facture)**.

La garantie n'inclut pas les composants pour lesquels une consommation normale ou une détérioration due à la chaleur est attendue, tels que par exemple un thermocouple, une électrode et une bougie de préchauffage piézoélectrique; les modifications d'aspect des murs internes et externes dues à la forte chaleur présente dans l'appareil doivent être considérées comme une caractéristique normale de l'appareil liée à la fréquence et à la durée d'utilisation et ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Le client doit signaler au fournisseur, pour bénéficier de la garantie, les défauts constatés en indiquant: le numéro de série de la machine, la référence à la date d'achat (facture ou reçu) et doit envoyer à ses frais la pièce défectueuse pour réparation. et le remplacement. Avec la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse, le fournisseur remplit pleinement ses obligations en matière de garantie. Si les réparations sont nécessaires là où la machine est installée, les coûts de main d'œuvre, de déplacement, de séjour des techniciens, seront entièrement à la charge du client. Les dommages dus à une utilisation inappropriée, à un manque d'entretien, à une altération, annuleront la garantie.

Les réparations sous garantie n'incluent pas le nettoyage de la machine.

Le fabricant adapte et prépare les appareils pour le marché sur lequel ils sont envoyés. Les réparateurs agréés sont donc en mesure de réparer et de réparer uniquement le matériel préparé et envoyé directement dans le pays de destination par la société mère. Tous les produits achetés dans des pays autres que ceux d'utilisation nécessitant une assistance ou une réparation sous garantie doivent être retournés au vendeur.



AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine, en accordant une attention particulière aux symboles de sécurité et de danger.



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.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, vérifiez que l'alimentation primaire est fermée et que l'appareil est parfaitement froid.

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

Maintenez l'appareil à une distance minimale de 3 mètres de toute surface ou objet inflammable

En cas de blocage de la buse, fermez immédiatement l'alimentation principale, attendez que l'appareil refroidisse complètement et remplacez la buse comme indiqué dans le paragraphe Remplacement de la buse d'alimentation

TRANSPORT - MANUTENTION – STOCKAGE

La machine est emballée dans un carton, le produit est protégé par des coussinets protecteurs.



L'emballage doit être conservé dans un endroit sec et sans poussière. Sur des palettes, déplacez-vous uniquement avec des transpalettes ou des ascenseurs électriques.

DÉBALLAGE

Ouvrez le carton, déballez soigneusement le produit et placez-le sur une surface plane, stable et ininflammable.



DIRECTIVE 2002/96/CEE

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets municipaux. Il peut être livré dans des centres de collecte distincts mis en place par les administrations municipales ou chez les revendeurs qui fournissent ce service.



INSTALLATION

Installez le produit sur une surface plane qui prend en compte les dimensions de l'appareil. La surface d'appui doit être nivelée, lisse, sèche, robuste, ininflammable, à une hauteur d'environ 80 cm du sol et avec autour tout l'espace nécessaire pour un usage et un entretien faciles.

Maintenez l'appareil à une distance minimale de 3 mètres de toute surface ou objet inflammable; utiliser toujours des gants de travail pour protéger les mains

Remplacement de la buse d'alimentation

Tout nettoyage, maintenance et / ou remplacement de composants doit être effectué avec l'appareil éteint, à froid et débranché de l'alimentation en gaz : utiliser toujours des gants de travail pour protéger les mains

La buse d'alimentation doit être remplacée par un personnel technique qualifié et/ou compétent, capable de garantir un raccordement correct, sûr et exempt de fuites de gaz.

Pour remplacer la buse, le brûleur doit être libéré en procédant comme suit: Dévissez les vis de fixation du boîtier de commande comme indiqué sur les illustrations 5 et 6, retirez le boîtier de commande, dévissez la buse installée par la société mère et remplacez-la (image 7).

Remontez toutes les pièces retirées.

Avant utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées correctement et qu'aucune fuite de gaz n'est provoquée en utilisant les sprays commerciaux appropriés.

Assemblée mod. 9751 N

Le modèle 9751 N est fourni dans un kit de montage; la partie supérieure contenant le brûleur et tous les systèmes d'alimentation et de sécurité est fournie déjà assemblée et testée et ne doit en aucun cas être manipulée ou modifiée.

Pour assembler l'appareil, retirez le film protecteur de toutes les parties dans l'emballage.

Visser les côtés sans serrer n. 12 et 13 sur la base n. 3 avec les dés n. 31 et les boulons n. 30; visser sans serrer le dos 7 sur les côtés avec les dés n. 31 et les boulons n. 30

Entrez le Top n. 1 sur les côtés et vissez-le sur les côtés avec les boulons 28 et les dés 29.

Serrer tous les dés et boulons.

Insérer les supports de la Grille DX et SX n. 9 et 10 dans les fentes comme dans l'image 4 et positionnez-les comme dans l'image 3.

Assurez-vous que tous les boulons sont bien serrés et vérifiez la stabilité de l'appareil.

Avant utilisation, vérifiez que le système de gaz est correctement scellé comme indiqué dans le paragraphe **Remplacement de la buse d'alimentation**

MANUEL D'UTILISATION

Avant utilisation, contrôler que le raccordement à l'alimentation en gaz installé sur le robinet il soit bien conforme à celui utilisé dans le pays là où l'appareil il est utilisé.

Le raccord il est vissé dans la zone indiquée dans l'Image 1 (modèles Fashion et Air) et 2 (modèle Pro).

Vissez le raccord correspondant à l'alimentation en gaz du pays d'utilisation de l'appareil et du type de gaz utilisé et serrez bien; l'utilisation d'un joint est recommandée pour éviter les fuites éventuelles.

Raccordez le tuyau d'alimentation au raccord et vérifiez son étanchéité à l'aide des sprays appropriés sur le marché.

Vérifiez le bon fonctionnement de l'allumage piézoélectrique là où il est présent (photo 9) en appuyant plusieurs fois sur le bouton d'allumage: la bougie de préchauffage placée à l'intérieur de l'appareil doit provoquer une étincelle évidente.

L'allumage piézoélectrique ne fonctionne correctement que dans un environnement sec. L'humidité peut empêcher l'étincelle de se former correctement. En cas de panne de courant, relâchez immédiatement le bouton d'allumage du robinet du brûleur, attendez quelques minutes pour disperser le gaz résiduel et répétez l'allumage manuellement à l'aide d'un briquet à gaz à long bec. Évitez d'insister sur un allumage piézoélectrique afin de ne pas créer de sac de gaz non brûlé à l'intérieur de l'appareil.

L'anomalie susmentionnée peut également se produire si l'électrode d'allumage ou le thermocouple ont été encrassés ou ont été heurtés accidentellement lors du nettoyage; en cas de panne de courant, relâchez immédiatement le bouton d'allumage du robinet du brûleur, attendez quelques minutes pour disperser le gaz résiduel et répétez l'allumage manuellement à l'aide d'un briquet à gaz à long bec. Évitez d'insister sur un allumage piézoélectrique afin de ne pas créer de sac de gaz non brûlé à l'intérieur de l'appareil.

Une fois que tous les joints ont été vérifiés, l'appareil peut être allumé.

En absence d'allumage piézoélectrique, utilisez un briquet à gaz à lames longues pour éviter les risques de brûlures.

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.

Le robinet est équipé d'un double dispositif de sécurité pour éviter les fuites de gaz. Pour faire tourner le bouton, il est nécessaire d'appuyer légèrement jusqu'à ce que le déclencheur permette de le faire pivoter.

Positionnez le bouton de commande en correspondance du symbole (grande flamme), image 8.

Le positionnement de l'indicateur de bouton sur l'indicateur de grande flamme (puissance maximale) ne provoquera pas l'échappement de gaz du robinet de l'appareil froid jusqu'à quand le bouton sera débloqué

Appuyez à fond (vous entendrez la sortie de gaz), attendez quelques secondes et appuyez plusieurs fois sur (figure 9) le bouton d'allumage piézoélectrique, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé; en absence d'allumage piézoélectrique, utilisez un briquet à gaz à longue facture pour allumer le brûleur.

Mod. 9752 N et 9752 NP

Après 5 à 7 minutes de chauffage utiliser l'appareil avec l'indicateur de bouton près du symbole de puissance minimale (petite flamme Figure 11) surtout lorsque la grille de cuisson est pleine d'aliments ou lors de l'utilisation de l'accessoire en pierre réfractaire pour éviter les surcharges, le pouvoir calorifique des brûleurs ne sera pas affecté et la cuisson sera plus homogène.

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 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.

éteindre l'appareil à l'aide du bouton en positionnant l'indicateur sur le symbole 0 (éteint Image 12) e faisant bien attention car, après utilisation, les parties externes de l'appareil sont très chaudes; l'appareil s'éteint après en toute sécurité coupant l'alimentation principale (robinet de gaz naturel ou robinet de bouteille).



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.

Pour un nettoyage plus simple et plus précis, les supports de grille peuvent être facilement retirés (image 3): soulevez le support de grille, tirez-le vers l'intérieur puis vers l'extérieur de l'appareil. Pour les insérer, procédez dans le sens opposé en insérant les crochets dans les fentes appropriées (image 4).

La technologie de construction du brûleur évite tout nettoyage ou entretien.

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. Après utilisation, évitez de laisser l'appareil à l'extérieur, l'humidité pourrait endommager les systèmes de combustion et d'allumage.

IMMAGINI DI RIFERIMENTO PER USO E MANUTENZIONE

REFERENCE IMAGES FOR USE AND MAINTENANCE

IMAGES DE RÉFÉRENCE POUR UTILISATION ET MAINTENANCE

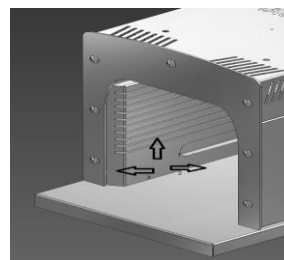
1



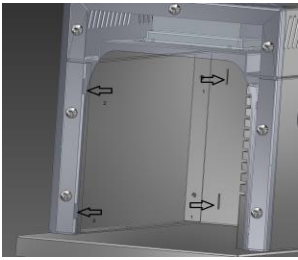
2



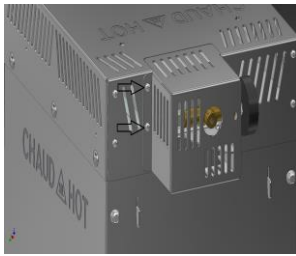
3



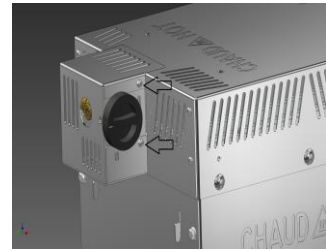
4



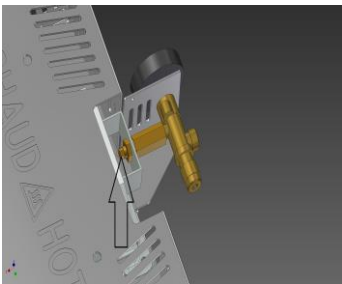
5



6



7



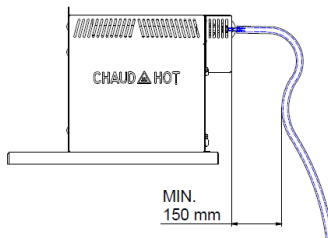
8



9



10



11



12



CE

I Nome del fabbricante:
GB Name of the manufacturer: **REBER SRL**
F Nom du fabricant:

I Indirizzo del fabbricante: **VIA VALBRINA 11**
GB Address of the manufacturer: **42045 LUZZARA (RE) ITALIA**
F Adresse du fabricant:

I Tipo Turbogrill Fashion – ECO – AIR – PRO
GB Mod. 9750 NECO
F