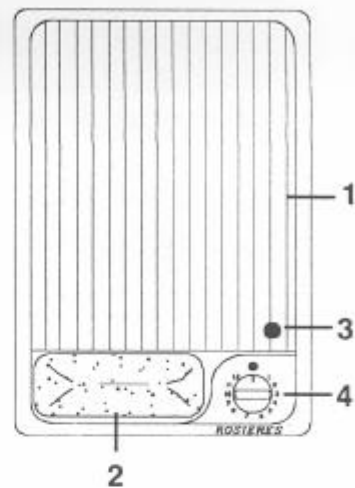


NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DUO BARBECUE VITRO FONTE

DBF 11

PRESENTATION

- 1 - Surface vitrocéramique avec gril de 1500 W
- 2 - Récolte-sauce qui sera aussi très utile comme repose-couverts
- 3 - Voyant de mise sous tension
- 4 - Manette de commande 12 positions



FICHE TECHNIQUE

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT DE L'APPAREIL :

Largeur : 33 cm

Profondeur : 51 cm

TABLE :

- Le foyer du Gril est de type radiant ultra-rapide d'une puissance de 1500 W.
- Surface de cuisson vitrocéramique 35 cm X 20 cm.
- Ce type de Gril avec surface vitrocéramique cannelée est spécialement conçue pour les grillades.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.



Appareil conforme à la directive 89/336/CEE.

UTILISATION DE LA TABLE

LE FOYER RADIANT ULTRA-RAPIDE :

Sa définition permet d'avoir une meilleure répartition de la chaleur, et d'être très précise.

Le foyer radiant offre la possibilité d'un départ à allure vive et également des cuissons rapides aux positions maximales.

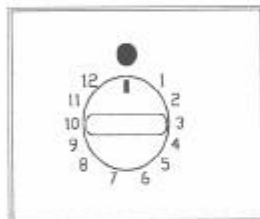
Il est commandé par un doseur d'énergie de 12 positions + la position arrêt.

Pour la plupart des cuissons, il est conseillé de placer la manette sur une position élevée et de revenir ensuite sur une allure intermédiaire.

Le foyer ne chauffe pas constamment mais par séquences prédéterminées, en fonction de la position choisie.

Un voyant de mise sous tension équipe la table vitrocéramique.

UTILISATION :



- Tourner la manette dans un sens ou dans l'autre jusqu'à la position souhaitée pour votre cuisson.

Le foyer de cuisson répond instantanément aux changements des niveaux de puissance.

Le voyant de mise sous tension indique que le gril est en fonctionnement et reste allumé durant toute la période de cuisson.

Attention : La température de la table peut être élevée, aussi nous recommandons la prudence surtout en présence de jeunes enfants.

La table de cuisson offre douze allures de chauffe ; elles correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

0	Arrêt
1-2	Très doux
3-4	Doux
5-6	Lent
7-8	Moyen
9-10	Fort
11-12	Vif

CONSEILS D'UTILISATION

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre...

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface, avec un ustensile de cuisine telle qu'une cuillère à bois, par exemple.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller.

Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant ; elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse.

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile.

Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

Pour les viandes rouges :

Steacks, tournedos, capacité 4 à 6 pièces

Il est recommandé de réaliser un bon préchauffage de la plaque avant de placer le mets à cuire et de réduire si nécessaire pour terminer la cuisson.

Pour les viandes blanches :

Côtes de porc, escalope de veau ou de volaille, capacité 4 à 6 pièces.

Il est recommandé de réaliser un bon préchauffage de la plaque avant de placer le mets à cuire et de réduire si nécessaire pour terminer la cuisson.

**Une bonne saisie est toujours à l'origine
d'une bonne grillade de viande rouge ou de viande blanche.**

Pour les grillades très grasses :

Saucisses, merguez, capacité 12 à 14 pièces.

Il est préférable de commencer la cuisson à une puissance moyenne, pas trop élevée, pour éviter la carbonisation trop rapide des graisses. Continuer la cuisson avec une montée en puissance selon le degré de cuisson souhaité.

Ne pas enduire de matière grasse la plaque vitrocéramique avec ce type d'aliment. En effet, les graisses contenues dans ces aliments suffisent pour la cuisson.

Piquer ces aliments avant cuisson pour éviter les projections.

Retourner les saucisses ou merguez à mi-cuisson.

Attention :

Ce gril est conçu avec un plan incliné pour faciliter l'écoulement des graisses et des jus de cuisson. Toutefois, les grillades rejetant beaucoup de graisses, certaines d'entre elles seront brûlées, et de ce fait provoqueront des fumées importantes.

Ne pas oublier de mettre en fonctionnement votre hotte, à la vitesse la plus élevée, pour filtrer les fumées et les odeurs.

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

CONSEILS POUR LES POISSONS :

Enduire au préalable les poissons de corps gras (huile, beurre ou margarine) excepté les poissons dits "gras" : sardines, maquereaux, harengs.

Pour parfumer le poisson, le faire mariner 20 minutes dans de l'huile additionnée de jus de citron, d'herbes et d'aromates.

Avec un couteau, inciser en biais. La peau n'éclatera pas et le poisson cuira plus régulièrement. Ne les poser que sur le gril très chaud.

ENTRETIEN DE LA TABLE

Le cadre en fonte émaillée :

- . Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé.
- . Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

Le joint de la table vitrocéramique :

- Le joint entourant la table vitrocéramique doit simplement être nettoyé avec une éponge savonneuse.
- Ne jamais utiliser des ustensiles tels que couteau, grattoir, etc.. car l'étanchéité de la table s'en trouverait endommagée.

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Nettoyage normal, légèrement sale :

- . Frotter avec quelques gouttes de crème nettoyante (peu de préférence) sur les parties tachées (froides) en utilisant un essuie-tout légèrement humide. Puis, passer avec un essuie-tout sec, jusqu'à ce que toute la salissure et le produit soit retiré.
- Un nettoyage fréquent avec la crème nettoyante laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

Pour les taches tenaces :

- . Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante sur la surface tachée (froide).
- . Utiliser un essuie-tout légèrement humide, frotter avec la crème la surface brûlée. Comme avec les carbonisations des débordements, cela demande quelques efforts supplémentaires.
- . Gratter avec une "Spirale Inox" (spécialement prévue pour toutes les parties en verre). Elle a la particularité de ne pas rayer le verre, et assure un nettoyage parfait. Cet accessoire se trouve facilement dans le commerce.
- . Si des taches résistent, recommencer les étapes citées ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, et une fois que toutes les salissures sont retirées, polisher toute la surface avec une crème nettoyante.
- . Puis, passer un essuie-tout sec.

NOTA : Eviter d'employer une éponge trop humide. Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. Si vous devez enlever la manette pour un nettoyage complet, veillez d'une part à ne pas faire pénétrer du liquide dans la zone ouverte, et d'autre part à bien engager la manette à fond lors de sa remise en place, après avoir replacé le disque silicone sur l'axe du commutateur.

PRECAUTIONS D'EMPLOI DU VERRE



Ne pas utiliser la surface verre comme planche à découper.

Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail, ni pour entreposer des objets quels qu'ils soient.



Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.

ATTENTION :

Si un incident rendait visible une fêlure dans le verre vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

INSTALLATION DE LA TABLE

MISE EN PLACE DE LA TABLE VITROFONTE :

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température de 90°C.

De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

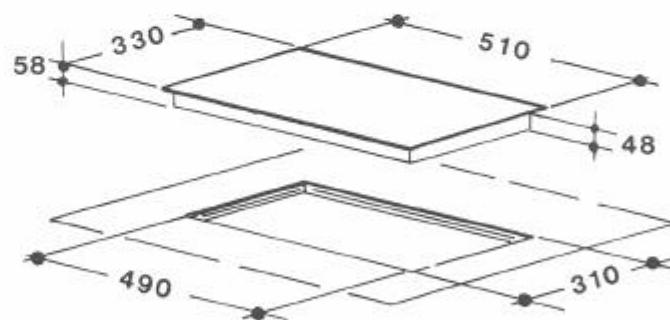
Ayez soin de prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois avoisinantes.

Ne pas cloisonner à moins de 1 cm du dessous du caisson afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

Lors de la mise en place de la table, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

- ENCASTREMENT TYPE "X" -

(norme CEI 335.2.6)



10 X 10 cm
ouverture pour le
passage du cordon



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par la prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles et l'appareil doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

ATTENTION : Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.

Avant de commencer le branchement s'assurer :

- de la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, neutre et terre sur la prise,
- de la section des fils de l'installation,
- du réglage du disjoncteur,
- du calibre des fusibles.

RACCORDEMENT

- Raccorder le cordon* à une prise de courant de 10/16 A.
- Fusible de protection 10 A.
- Tension d'alimentation : Monophasé 230 V~ ou 1 Phase 400 V~ + Neutre.

* si vous devez procéder au remplacement du câble d'alimentation ; cette opération devra être réalisée par le Service Après-Vente ou par un technicien de qualification similaire.



GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature que ce soit.

DUREE - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

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

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" qui est encartée dans la notice.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur :

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
- 2 - la désignation de la pièce, en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.