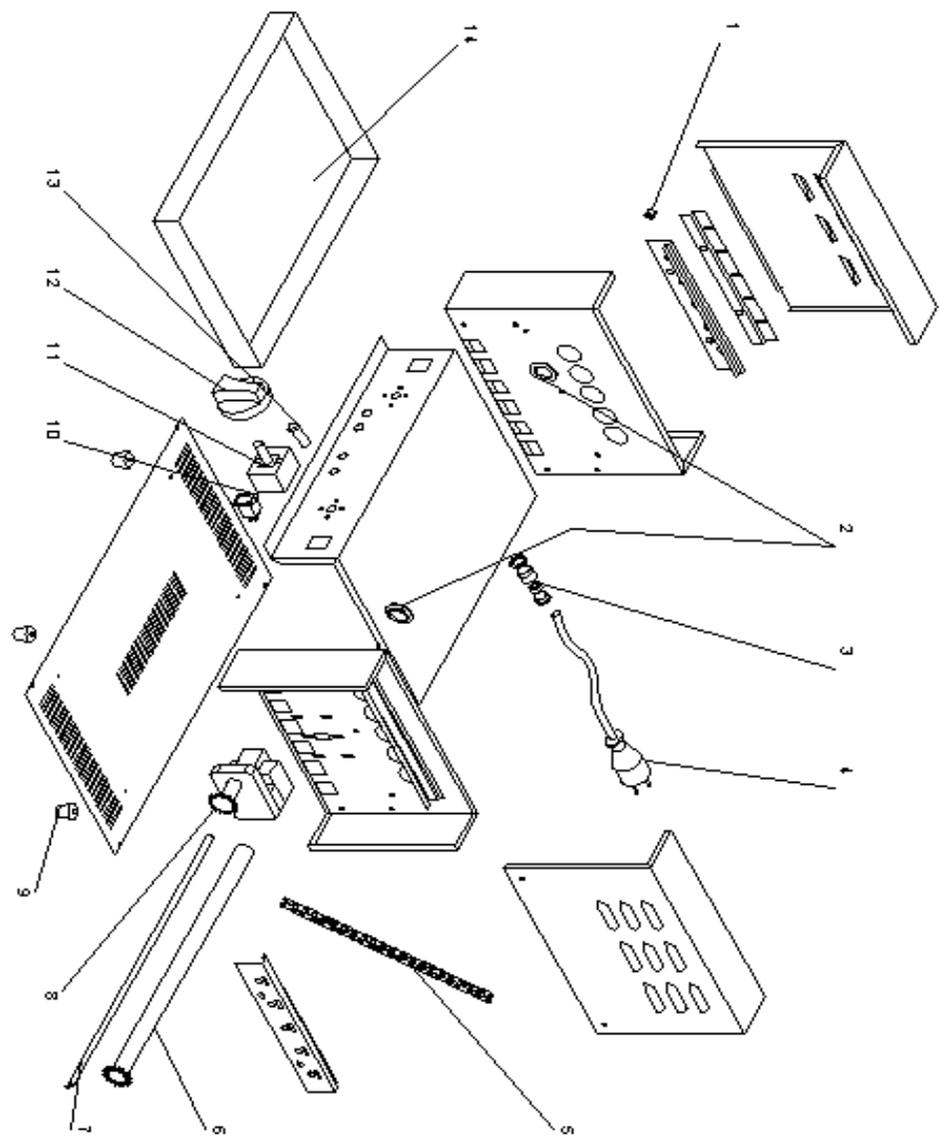


**NOTICE D'UTILISATION  
GRILL SAUCISSES  
RG 5 / RG 7 / RG 9 / RG 11**



**Fabrication française**



## GRILL SAUCISSES RG 5 / RG 7 / RG 9 / RG 11

Nomenclature **RG 11**  
Spare parts **RG 11**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A09003	4	Steatite	Steatite
2	B06029	22	Bague téflon	Teflon ring
3	A10002	1	Serre cable	Cord closer
4	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
5	B07023	1	Chaine	Chain
6	B01005	11	Tube + pignon	Gear wheel
7	D02037	11	Résistance blindée	Heating element
8	A03038	1	Moteur	Motor
9	A13003	4	Pied	Foot
10	A07025	1	Interrupteur	Switch
11	A04006	2	Régulateur	Regulator
12	A14078	2	Bouton	Knob
13	A08003	2	Voyant orange	Orange pilot light
14	27009SE	1	Plat	Tray

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

### 1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sous peine de détériorer le revêtement des cylindres.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac ramasse sauce situé sous les rouleaux.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

## 2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un grill saucisses

Accessoires : - Un bac ramasse sauce  
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des différents grill saucisses en fin de document.

## 3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour maintenir à température les saucisses pré-cuites.

## 4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces grill saucisses sont déclinés en 4 versions. Selon les versions, vous pouvez réchauffer jusqu'à 30 saucisses. Pour les versions RG 5 et RG 7, vous disposez d'un doseur d'énergie vous permettant de régler la température des cylindres.

Les modèles RG 9 et RG 11 disposent de 2 doseurs d'énergie, ce qui permet d'avoir 2 zones de chauffe indépendantes. Le bouton de droite contrôle la zone avant et le bouton de gauche la zone arrière.

Un voyant de contrôle indique le fonctionnement de chaque zone.

Un interrupteur permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

Pour allumer le grill saucisses, appuyer sur l'interrupteur (n°3 sur la photo), tourner le bouton du doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée. Régler le doseur d'énergie sur sa pleine puissance si vous désirez un préchauffage rapide. A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.

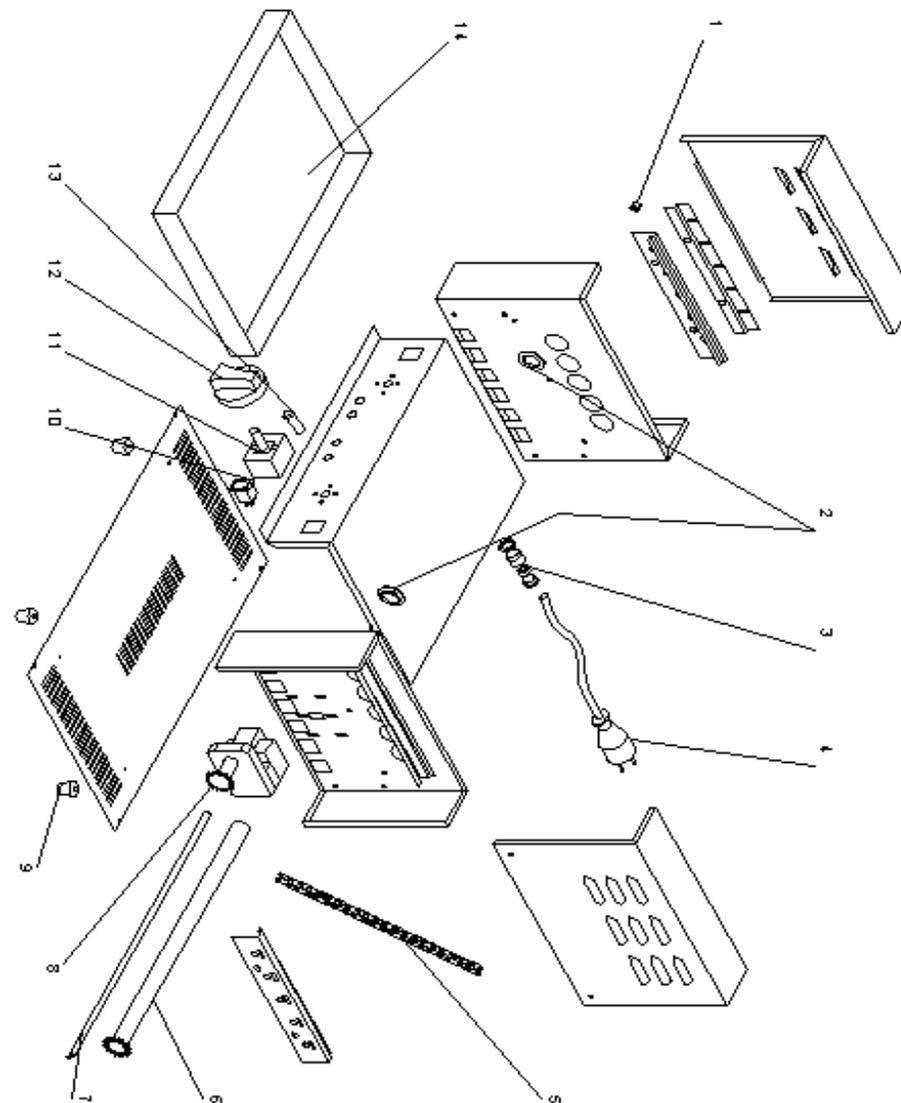


1 Voyant de température

3 Interrupteur arrêt /marche

2 Doseur d'énergie

4 Bac ramasse sauce



Nomenclature **RG 9**  
Spare parts **RG 9**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A09003	4	Steatite	Steatite
2	B06029	18	Bague téflon	Teflon ring
3	A10002	1	Serre cable	Cord closer
4	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
5	B07011	1	Chaine	Chain
6	B01005	9	Tube + pignon	Gear w heel
7	D02037	9	Résistance blindée	Heating element
8	A03038	1	Moteur	Motor
9	A13003	4	Pied	Foot
10	A07025	1	Interrupteur	Sw itch
11	A04006	2	Régulateur	Regulator
12	A14078	2	Bouton	Knob
13	A08003	2	Voyant orange	Orange pilot light
14	27009SE	1	Plat	Tray

## **5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION**

### **a) Installation/Montage :**

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer le grill saucisses sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection du bac ramasse sauce et installer le bac sous les rouleaux.

### **b) Première mise en service :**

Lors de la première mise en chauffe, il est conseillé de bien nettoyer les cylindres de chauffe avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle. L'utilisation de produit détergent est possible si ceux-ci ne sont pas trop agressifs.

Ensuite essuyer avec un chiffon légèrement imprégné d'huile.

Utiliser toujours des saucisses prévues pour ce type d'utilisation afin qu'elles conservent un bel aspect au cours de la chauffe.

Toutefois, les saucisses n'étant jamais uniformes, les parties en contact avec les rouleaux ont tendance à dorer plus que le reste de la saucisse.

#### ***Premier nettoyage***

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

#### ***Branchement de l'appareil***

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que le bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

**NB** : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

### **c) Utilisation de l'appareil :**

#### **Eléments de commande et affichage**

Commande/Affichage	Fonction
Doseur d'énergie (n°2 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°1 sur la photo)	Mise en température (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Interrupteur 0/I (n°3 sur la photo)	Arrêt/marche

#### **Mise en marche**

Appuyer sur l'interrupteur 0/I (n°3 sur la photo)  
Tourner le doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée.  
Régler le doseur d'énergie sur sa pleine puissance si vous désirez un préchauffage rapide.  
Pour une chauffe continue, sélectionner le bouton du doseur d'énergie sur la position C.  
A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.

#### **Réglage de la température**

Régler la température en positionnant le doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°1 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.  
Lors de la chauffe, ne baisser pas la puissance pour éviter de faire réduire les saucisses et obtenir un aspect fripé.

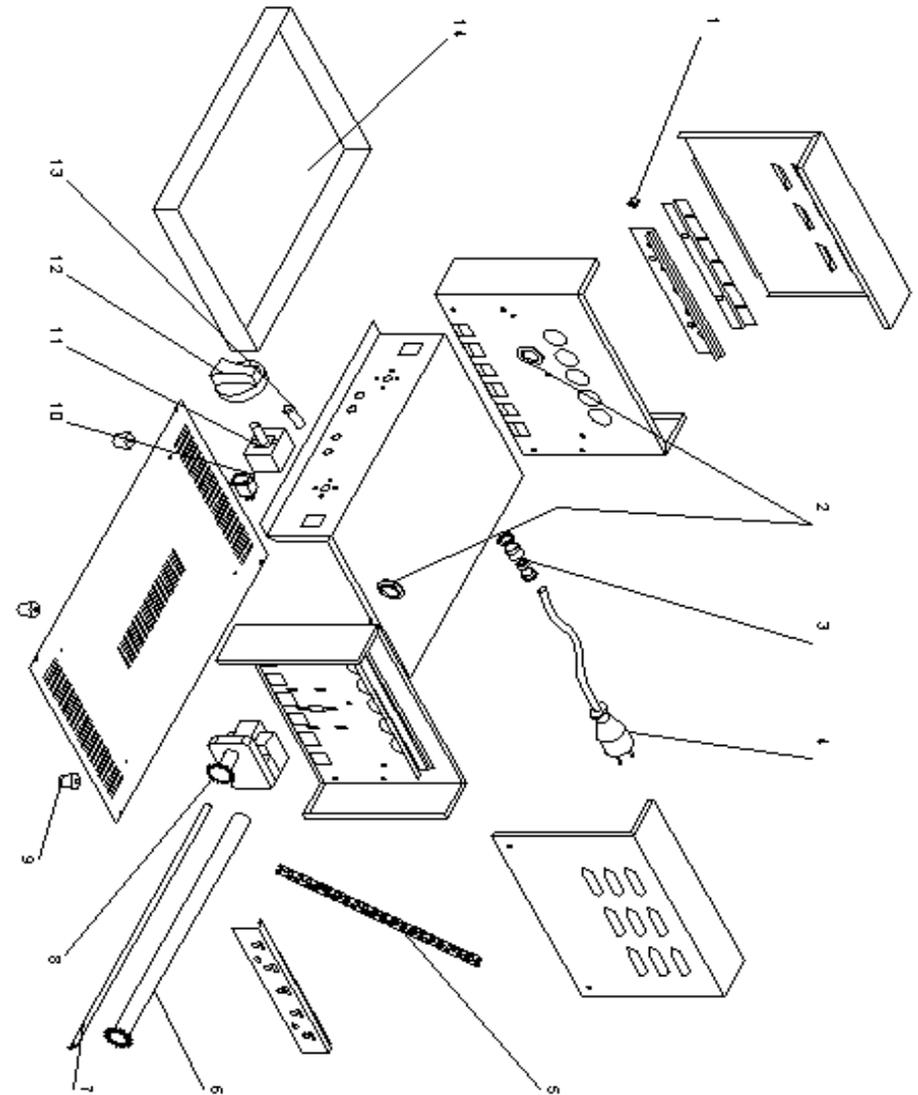
#### **Arrêt de l'appareil**

Mettre le doseur d'énergie sur 0, le voyant orange s'éteint.  
Positionner l'interrupteur sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.  
Laisser refroidir l'appareil.  
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.  
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

### **d) Panne/Réparation :**

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.



Nomenclature **RG 7**  
Spare parts **RG 7**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A09003	2	Steatite	Steatite
2	B06029	14	Bague téflon	Teflon ring
3	A10002	1	Serre cable	Cord closer
4	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
5	B07010	1	Chaine	Chain
6	B01005	7	Tube + pignon	Gear w heel
7	D02037	7	Résistance blindée	Heating element
8	A03038	1	Moteur	Motor
9	A13003	4	Pied	Foot
10	A07025	1	Interrupteur	Sw itch
11	A04006	1	Régulateur	Regulator
12	A14078	1	Bouton	Knob
13	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
14	27008SE	1	Plat	Tray

## 6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement votre appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Pour nettoyer au mieux les cylindres, il est conseillé de réaliser cette opération lorsque les cylindres sont encore chauds. Pour cela tourner le doseur d'énergie sur la position C et nettoyer les cylindres avec un chiffon humide. Essuyer les cylindres des extrémités vers le centre afin de ne pas introduire de graisse à l'intérieur des bagues en téflon.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

## 7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	RG 5	RG 7	RG 9	RG 11
<b>Dimensions externes mm</b>	550x320x245	550x320x245	550x460x245	550x460x245
<b>Poids</b>	12.5 Kg	14 Kg	18.5 Kg	20 Kg
<b>Puissance</b>	625 W	875 W	1125 W	1375 W
<b>Capacité</b>	12	18	24	30
<b>Nbre élément</b>	5	7	9	11
<b>Ampère</b>	3 A	4 A	5 A	6 A
<b>Voltage</b>	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils

Phase  
Neutre  
Terre

Marron ou Noir ou Gris  
Bleu  
Jaune-Vert

## **8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES**

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1  
IEC/EN 60335-2-48  
EN 55014-1 + 55014-2  
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

## **9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES**

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021  
2002/95/CE (ROHS)  
2066/95 CE  
2004/108CE



### **Réglementation Reach**

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.  
L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

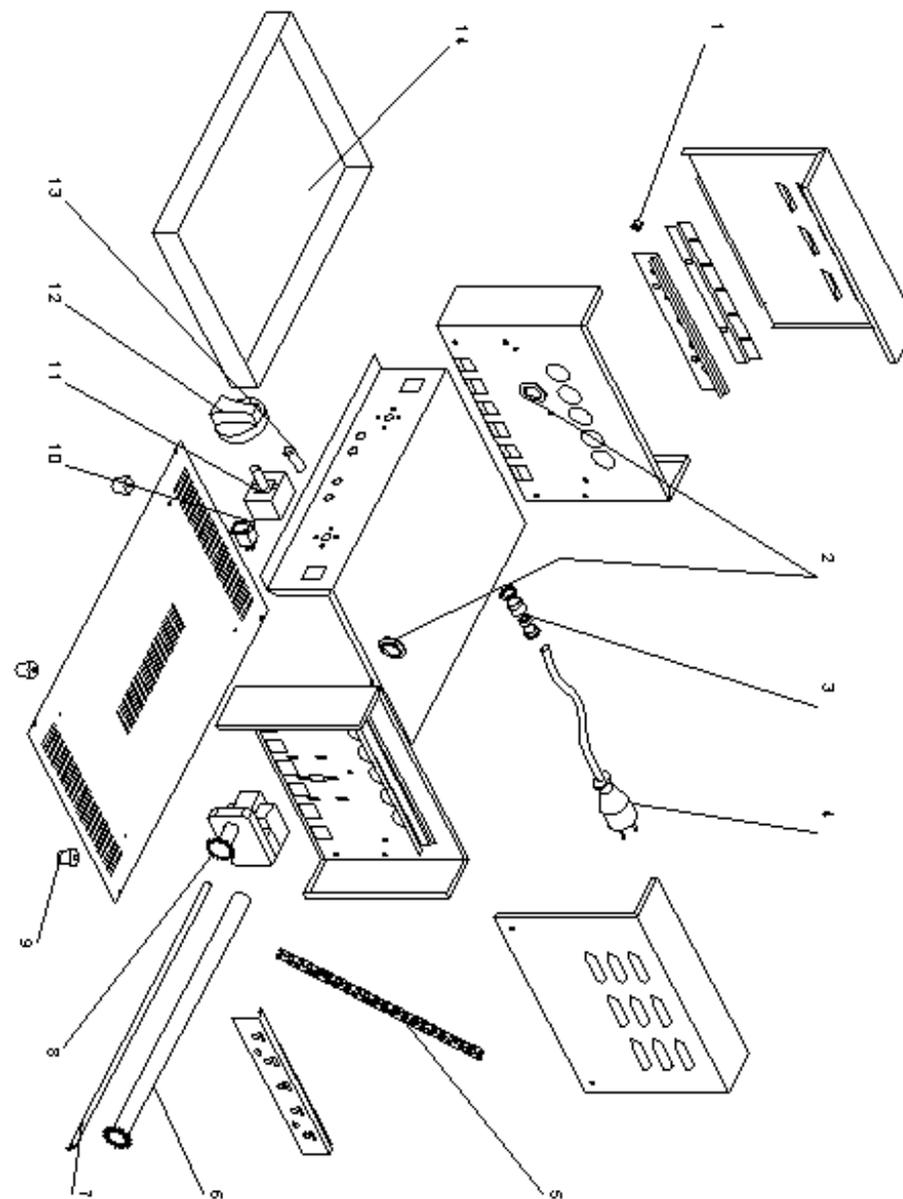
## **10. GARANTIE**

### **Conditions de garantie**

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.



Nomenclature RG 5  
Spare parts RG 5

Rep	Code	Qty	Désignation	Spare part
1	A09003	2	Steatite	Steatite
2	B06029	10	Bague téflon	Teflon ring
3	A10002	1	Serre cable	Cord closer
4	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
5	B07006	1	Chaine	Chain
6	B01005	5	Tube + pignon	Gear wheel
7	D02037	5	Résistance blindée	Heating element
8	A03038	1	Moteur	Motor
9	A13003	4	Pied	Foot
10	A07025	1	Interrupteur	Switch
11	A04006	1	Regulateur	Regulator
12	A14078	1	Bouton	Knob
13	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
14	27008SE	1	Plat	Tray

**Clauses d'exclusion de la garantie**

**Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.**

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

