

Notice d'utilisation Rôtissoire RBE 25

DESCRIPTION

Votre rôtissoire électrique panoramique (vitres fumées sur les quatre faces) est équipée de 2 tubes quartz infrarouges en partie supérieure, de 2 résistances métalliques en partie inférieure, de 5 balancelles et d'un plat ramasse – jus.

Ces rampes de chauffe reconstituent la longueur d'onde de la braise de bois incandescente.

La rôtissoire RBE 25 permet de cuire de 20 à 25 poulets.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence	Voltage	Puissance
RBE 25	380V (3ph + N+ T)	8.5 KW

Dimensions (mm)	Capacité	Poids
850 x 700 x 940 mm	20/25 Pièces	93 Kg

INSTALLATION

Votre rôtissoire doit être branchée en 380 volts 3 phases + neutre + terre.

Explication des câbles :	Phase	Noir
	Phase	Noir
	Phase	Brun
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune – Vert

La RBE 25 peut également être branchée en 230 volts 3 phases + terre. En cas de doute lors du branchement de votre appareil, veuillez consulter un électricien.

TABEAU DE COMMANDE

- Interrupteur de lampe halogène
- Voyant rouge de tourne – broche
- Voyant des rampes supérieures
- Voyant des lampes inférieures
- Commutateur (4 positions)
- Minuterie 120 minutes
- Thermostat (10 positions)
- Indicateur de température

Le commutateur de mise en marche comporte 4 positions :

- 0- Arrêt
- 1- Fonctionnement du moteur et rotation des balancelles. Le voyant rouge s'allume.
- 2- Fonctionnement du moteur et de la rampe supérieure (idéale en fin de cuisson pour maintenir la température). Le voyant de la rampe supérieure s'allume.
- 3- Fonctionnement du moteur et des rampes inférieures et supérieures. Les deux voyants de contrôle des rampes s'allument.

Mise en marche :

- Placer le commutateur en position 3.
- Sélectionner le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

CONSEILS D'UTILISATION

Avant toute chose, assurez – vous que les réflecteurs sont bien montés à l'arrière des tubes quartz.

La pièce, placée à l'intérieur du plat ramasse – jus, permet d'éviter les vagues quand le plat est plein. L'anti – vague doit être installé de la manière suivante : les obturations tournées vers le bas de l'appareil.

Vous pouvez rôtir dans les balancelles des volailles installées à la verticale ou à l'horizontale, des rôtis, des morceaux choisis ou même des plats préparés en disposant un plat long au fond de la balancelle ou en la recouvrant de papier aluminium. Veillez toujours à bien équilibrer les balancelles.

Versez toujours un peu d'eau dans le plat ramasse – jus pour neutraliser les fumées et constituer un premier jus. Veillez à maintenir 1 cm d'eau dans le plat ramasse – jus et pensez à écrémer régulièrement la couche de graisse en surface.

Vous pouvez allumer la rampe halogène pour mettre en valeur le dorage progressif des volailles.

La lampe halogène seule n'a pas d'incidence sur la cuisson des aliments, en revanche, elle permet de garder les pièces déjà rôties à température tout en accentuant leur aspect doré. Dans ce cas, veuillez positionner le commutateur en position 1.

Déterminer le temps de cuisson sachant qu'il peut varier de 50% selon le poids et la qualité des pièces à rôtir. Pour 20 poulets de 1,4 kg, il faut compter environ 1h30. La minuterie conditionne la mise en marche des tubes quartz. Déterminez la température de cuisson à l'aide du thermostat sachant qu'une température de 170°C est recommandée. En effet, il n'est pas nécessaire d'opter pour une température plus importante puisque la cuisson se fait en partie par un rayonnement des tubes quartz.

ENTRETIEN

Avant tout nettoyage, débrancher l'appareil et laissez refroidir.

Les réflecteurs, les balancelles et l'arbre de la rôtissoire sont démontables afin de faciliter l'entretien de votre appareil.

Ouvrez les deux rampes inférieures pour accéder à ces éléments. Vous pouvez alors les démonter et procéder au nettoyage.

Nettoyer régulièrement les composants de la RBE 25 à l'aide d'une éponge humide et d'un peu de liquide vaisselle.

EQUIPEMENTS EN OPTION

- | | |
|---|------------|
| - Un jeu de 5 broches de grande capacité (30 pièces) | Réf : B1 |
| - Une broche à mouton | Réf : B2 |
| - Une broche anglaise | Réf : B3 |
| - Une table amovible avec tablette escamotable | Réf : TS 2 |
| - Une étuve ventilée panoramique pour le stockage des pièces rôties | Réf : RE 2 |

Ces équipements sont disponibles auprès de votre revendeur.

Instruction for use RBE 25 / ROTISSERIE

DESCRIPTION

This electric and panoramic rotisserie (with tinted security glass on all four sides) is fitted with 2 infrared quartz tubes at the top and 2 armoured heating elements at the bottom. 5 spits to roast 20/25 pieces and a drip tray.

TECHNICAL DATA

Product	Suply	Power
RBE 25	380V (3ph+N+T)	8.5 KW

Dimensions mm	Capacity	Weight
850x700x940mm	20/25 Pieces	93 KG

INSTALLATION

The rotisserie needs to be connected to 380 volts 3 lives + neutral + earth (3 phases).
The electric connection should be done by qualified technicians.

Explanation for the wire colours :

Live	Black
Live	Black
Live	Brown
Neutral	Blue
Earth	Yellow – green

It can also be connected to 230 volts 3 lives + earth.

If the colours do not correspond with the terminal identifications of your plug please contact a competent electrician.

CONTROL BOX

- Switch for halogen lamp
- Red pilot light for the roasting jack
- Pilot light for the top heating area
- Pilot light for the bottom heating area
- Commutator (4 positions)
- Timer 120 minutes
- Thermostat regular (10 positions)
- Thermometer

The 4 setting of the commutator:

0-Off

1- Motor is working, baskets are revolving, pilot light of roasting jack goes on

2- Motor is working, top heating elements are heating, pilot light of top heating element goes on (the good position to keep the food warm)

3- Motor is working, top and bottom heating element are heating, both pilot lights are on

To set up the appliance:

- Turn the commutator position 3
- Turn on the timer to adjust the roasting time

USING ADVICE

First of all, make sure the reflectors are correctly set, just behind the quartz tubes. Make sure the necessary part is put in the drip-tray correctly to avoid wares when it is full of sauce the holes turned towards the floor.

It is possible to roast chickens (in either horizontal or vertical position), ready-cooked dishes or other dishes by placing them on a long dish at the bottom of the baskets or by covering the basket with aluminium foil.

Always put some water in the drip-tray to avoid smoke and to produce some sauce. For safety reasons the water level should not be over 1 centimetre in the dip-tray. Remember to regularly skin off the fat which builds up on the water.

The halogen lamp can be lit to improve the browning process of the chickens. The halogen light on its own has no effect on the roasting of the chickens but it enables to stabilise the temperature at the end of the cooking time. In this case, turn the selector to position 1.

You have to bear in mind the cooking time can vary as much as 50% with the weight and quality of the food. To roast 20 chickens (1,4 kg each), one and half an hour will be needed. The timer regulates the starting and stopping of the quartz tubes. A temperature of 170°C / 338°F is recommended to roast a chicken.

It is unnecessary to have a higher temperature as the infrared quartz tube heat at 1050°C / 1922°F.

Be sure the hanging baskets are correctly balanced.

MAINTENANCE

Before any maintenance, turn it off at the mains and let it cool.

The reflectors, spits and hanging baskets are entirely removable to make the cleaning easier. To reach these parts, you need to open the 2 lowest infrared ramps of the rotisserie. Then you can easily unscrew the parts to clean them.

Clean the parts of the rotisserie regularly with a wet cloth and some washing up liquid.

ADDITIONAL EQUIPMENT

- | | |
|---|-----------|
| - A set of 5 spits for large volume (30 pieces) | Réf : B1 |
| - A lamb spit | Réf : B2 |
| - A spit basket | Réf : B3 |
| - A mobile table with folding top | Réf : TS2 |
| - A heated display | Réf : RE2 |