

MOD: WR-EF14-E1

Production code : DVEF12S

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

FRITEUSES ELECTRIQUES
WR-EF14-E1
WR-EF28-E2



TABLE DE MATIERES

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Instructions generales	17
1.	Donnees techniques	18
1.1	Friteuses electriques, sur coffre et de table	18
1.2	Caracteristiques techniques friteuse electrique de table	18
1.3	Caracteristiques techniques friteuse electrique sur coffre	18
1.4	Caracteristiques techniques friteuse electrique de table pour pâtisserie	18
2.	Instructions pour l'installation	19
2.1	Plaquette d'identification des friteuses electriques serie omnia	19
2.2	Legislation a respecter	19
2.3	Lieu d'installation	19
2.4	Mise en place	19
2.5	Branchement electrique	19
2.5.1	Mise a la terre	19
2.5.2	Systeme equipotentiel	20
2.5.3	Cordon d'alimentation	20
2.5.4	Branchements au differents reseaux electriques de distribution	20
2.5.5	Informations de l'utilisateur	21
3.	Instructions pour l'utilisateur	21
3.1	Conseils et avertissements pour une bonne utilisation	21
3.2	Mise en oeuvre	21
3.3	Vidange de la cuve	21
3.4	Limiteur de temperature	21
3.5	Conseils et precautions	21
3.6	Temperature de cuisson	22
4.	Entretien et nettoyage	22
	 SCHEMAS D'INSTALLATION	 37
	 WR-EF14-E1 - WR-EF28-E2	 40

INSTRUCTIONS GENERALES

- Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié. 3
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifié conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les caractéristiques indiquées dans le Tableau 2.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1.1 FRITEUSES ELECTRIQUES DE TABLE, SUR COFFRE ET POUR PÂTISSERIE

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno	Cestello				
	L x P x A/A max.	mm.				
WR-EF14-E1	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
WR-EF28-E2	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

*TENSION D'ALIMENTATION: 3NAC 400V, AC 230V, 1NAC 230V 50/60 Hz

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES FRITEUSE ELECTRIQUE DE TABLE

STRUCTURE

Construction en acier **INOX AISI 304** avec tête extractible.

ROBINET de sûreté pour vidange de l'huile et pieds en gomme.

PANIER en acier "bright chrome" avec poignées en nylon.

THERMOSTAT RÉGLABLE et THERMOSTAT DE SÛRETÉ.

1.4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES FRITEUSE ELECTRIQUE SUR COFFRE

STRUCTURE

Construction en acier **INOX AISI 304** avec tête extractible.

ROBINET de sûreté pour vidange de l'huile e pieds réglables.

PANIER en acier "bright chrome" avec poignées en nylon.

CUVE avec filtre pour recuperation huile.

THERMOSTAT RÉGLABLE et THERMOSTAT DE SÛRETÉ.

"ZONE FROIDE" pour les depôts des déchets de cuisson.

1.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES FRITEUSE ELECTRIQUE DE TABLE POUR PÂTISSERIE

STRUCTURE

Construction en acier **INOX AISI 304** avec tête extractible.

ROBINET de sûreté pour vidange de l'huile et pieds en gomme.

PANIER ideal pour pâtisserie avec poignées en nylon.

THERMOSTAT RÉGLABLE et THERMOSTAT DE SÛRETÉ.

L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

ATTENTION !

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES ELECTRIQUES SERIE OMNIA

La plaquette d'identification est appliquée:

- sur les friteuses avec meuble, à l'intérieur du meuble en bas à gauche.
- ur les friteuses sans meuble, sur le cote' et a l'arriere.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie
- Réglementation de la compagnie distributrice d'électricité
- Normes d'hygiène
- Normes sur les "Installations électriques"

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

2.4 MISE EN PLACE

- La friteuse doit être placée sur une surface rigide, stable, lavable et n'absorbant pas les graisses.

2.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

IMPORTANT : Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple:

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

2.5.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.

Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme () à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS

La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respectée.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

2.5.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL

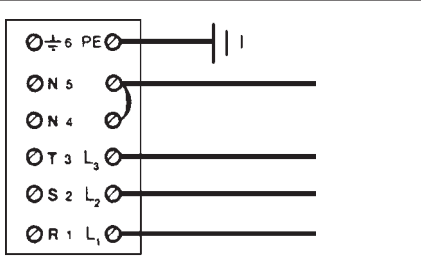
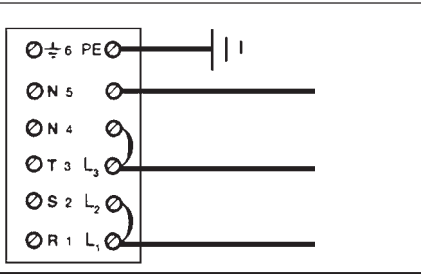
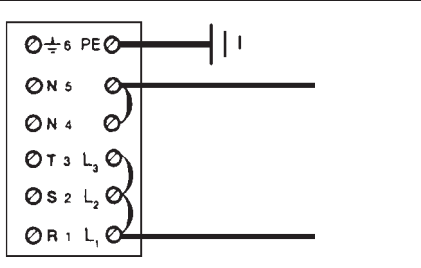
L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis de connexion se trouve derrière.

2.5.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes :

MODELLO	WR-EF14-E1		WR-EF28-E2	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 400...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

<p>3N AC 380...415 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terre) jaune - vert N (NP) bleu L₃ (T) noir L₂ (S) noir L₁ (R) marron</p>
<p>3 AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terre) jaune - vert L₃ (T) bleu L₂ (S) noir L₁ (R) marron</p>
<p>1N AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terre) jaune - vert N (NP) bleu L₁ (R) marron</p>

Tab. 2

2.5.5 INFORMATIONS DE L'USAGER

Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'utilisateur en utilisant ce manuel et en lui illustrant les éventuels changements apportés.

Laissez un exemplaire de ce manuel à l'utilisateur en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

3.

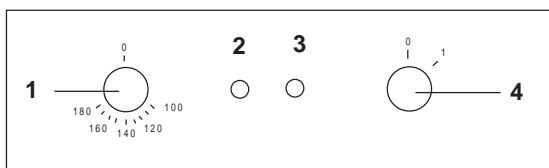
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

3.1 CONSEILS ET AVERTISSEMENTS POUR UNE BONNE UTILISATION

- Avant l'usage, nettoyer l'intérieur de l'appareil, vérifier l'installation et le poser selon les instructions.
- Toujours maintenir le niveau d'huile entre les niveaux maximum et minimum
- Ne jamais allumer la friteuse si le niveau d'huile n'est pas correct.
- Changer l'huile fréquemment: ne pas en prolonger l'usage quand cette dernière prend une teinte brune une viscosité plus intense.
- Ne pas surcharger les paniers à plus de 50% de leur capacité: cela permettra une cuisson rapide sans débordement d'huile.

3.2 MISE EN OEUVRE

1. Contrôler que le robinet où le dispositif de vidange de l'huile soit bien fermé.
2. Remplir le bac avec de l'huile. sans dépasser le cran du Maximum.
3. Tourner la poignée (4) de "0" à "1", le voyant vert s'allume.
4. Positionner le thermostat sur la température désirée, le voyant blanc s'allumera, attendre qu'il s'éteigne avant de commencer la friture.



- 1 - THERMOSTAT
- 2 - VOYANT BLANC (température frite)
- 3 - VOYANT VERT (allumage appareil)
- 4 - POIGNÉE ALLUMAGE "0" - "1"

3.3 VIDANGE DE LA CUVE

Soulever légèrement le levier de sécurité (A) et pousser le levier (B) vers la droite et embrayer le tuyau en dotation. Laisser que l'huile s'écoule complètement dans un récipient métallique d'une capacité suffisante à le contenir complètement.

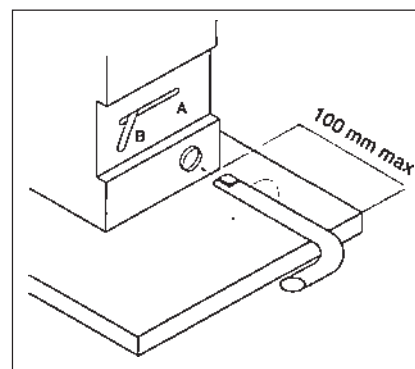
Faire attention à la distance entre l'angle de l'appareil et le limite du plan d'appui (voir dessin).

Filter l'huile avant son utilisation et, au besoin, changer l'huile.

Attention: Opération à faire après décantation de l'huile, lorsque il est bien froid!

Pour les modèles WR-EF14-E1, WR-EF28-E2, EF25S, EF25+25S:

- Après décantation de l'huile, lorsque il est bien froid, s'assurer que le bac soit dans son siège et ouvrir le robinet.



3.4 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant son fonctionnement. Pour la faire repartir, il faut réenclencher le thermostat. Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

3.5 CONSEILS ET PRECAUTIONS

- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

3.6 TEMPERATURES DE CUISSON

La température idéale de l'huile de cuisson est comprise entre 160 et 190°C (cfr. tableau paragraphe 4.3). La température descend au moment de l'immersion des aliments. A poids égal, plus les aliments sont gros et plus la température descend avec comme conséquence une augmentation du temps de cuisson. Evitez absolument une baisse trop importante de la température car l'aliment reste immergé dans l'huile plus longtemps. Il absorbe donc beaucoup plus de gras et perd en saveur et en moelleux. Par contre, si la température est trop élevée, elle crée une croûte externe et une cuisson insuffisante à l'intérieur de l'aliment. Si l'huile ou la graisse atteignent une température trop élevée, il se crée une transformation moléculaire des aliments qui peut provoquer des troubles digestifs.

4.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage, débrancher le courant. N'arroser jamais l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression. Nettoyer l'appareil chaque jour. Ça garantira une longue durée et un bon fonctionnement. Les parties en acier doivent être nettoyées avec un chiffon humide. N'utiliser jamais produits abrasifs qui pourraient attaquer l'acier inox.
- Pour un meilleur nettoyage il est possible de seuler l'ensemble des résistances.
- En cas d'arrêt prolongé, nettoyer et essuyer bien l'appareil, débrancher le courant électrique.
- En cas de problèmes, arrêter immédiatement l'appareil, débrancher l'appareil et appeler le service technique.
- Les travaux d'entretien peuvent être effectués seulement par un technicien autorisé.
- Débrancher toujours l'appareil du courant électrique avant de travailler et s'il est nécessaire vider la cuve.
- Pour accéder aux parties électriques il est suffisant d'enlever le panneau postérieur de la tête, en dévissant les vis visibles.
- **Un thermostat de sécurité intervient en cas de mauvais fonctionnement du thermostat de régulation qui doit être rétabli seulement par personnel qualifié après une révision de l'appareil.**