

MOD : WR-GR42-33

Production code : 2.0.066.0410

Manuel d'Instructions

Grills de Contact




‡ k 8k




‡ k 8k

Le fabricant réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directement au client. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL

 Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.

 ***Conseils utiles pour l'utilisateur.***



Instructions que pour du personnel qualifié.

FRANÇAIS.....	24
1. Sécurité et utilisation	24
1.1. Instructions de sécurité	24
1.2. But d'utilisation	25
1.3. Recyclage	25
1.4. Production de bruit.....	25
2. Description	25
2.1. Caractéristiques techniques	25
3. Installation.....	25
3.1. Connexions nécessaires.....	25
3.2. Localização de uso	25
3.3. Déballage	26
3.4. Installation électrique.....	26
4. Instructions de fonctionnement.....	26
4.1. Travailler avec le grill	26
5. Nettoyage.....	26
6. Entretien ✘.....	27
6.1. Ajuster l'amortissement du mouvement de la plaque supérieure ✘.....	27
6.2. Remplacer le câble d'alimentation ✘	27
6.3. Réarme de l'équipement ✘	27

1. Sécurité et utilisation

1.1. Instructions de sécurité

L'équipement est sûr à utiliser et répond aux exigences de sécurité européennes en force. Cependant, une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et dommages matériels. Afin d'assurer le bon fonctionnement et l'utilisation en sécurité, il faut lire ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre équipement. Gardez ce manuel pour référence future. Vérifiez que les informations contenues dans ce manuel sont correctement transmises aux utilisateurs de cet équipement. Remettre le manuel avec l'équipement à un éventuel nouveau propriétaire. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. Veuillez noter que les instructions de ce manuel ne remplacent pas les caractéristiques techniques rédigées sur la plaque de caractéristiques fixée directement sur l'appareil. Ces instructions sont valables uniquement dans les pays dont le symbole est inscrit dans la plaque de caractéristiques de l'équipement.

- ⚠ Lire attentivement les instructions de sécurité ci-dessous !
- ⚠ Avant d'utiliser l'équipement, vérifier s'il y a des dommages visibles à l'extérieur. Ne jamais utiliser un équipement endommagé.
- ⚠ Pour éviter des risques d'endommagement de l'équipement, vérifier si les données indiquées sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondant à la tension et à la fréquence de l'alimentation d'électricité.
- ⚠ Raccorder l'appareil à un circuit électrique avec terre. La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il a une prise de terre appropriée.
- ⚠ Ne connecter pas l'appareil à une source d'alimentation électrique avec une prise multiple ou une rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité de l'équipement.
- ⚠ Seulement les personnes dûment qualifiées et compétentes doivent faire des interventions techniques et réparations sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées
- ⚠ L'installation et les réparations doivent être réalisées selon les normes de sécurité nationales et locales en force.
- ⚠ Gardez toujours l'équipement propre. Régulièrement, il faut le nettoyer soigneusement ! Le gaspillage alimentaire augmente le risque d'incendie !
- ⚠ Risque de brûlures ! Ne touchez pas la surface de travail ni les autres parties métalliques tandis que l'appareil est en marche.
- ⚠ S'assurer de l'élimination en sécurité de tous les emballages en plastique. Garder l'emballage en plastique hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement !
- ⚠ La machine doit être déconnectée de la prise de courant pendant l'entretien. La suppression de la prise doit être effectuée d'une manière qui permet à l'opérateur de vérifier à tout moment et sur tous les angles que la fiche est enlevée.
- ⚠ Gardez l'appareil loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour de l'appareil avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.

Cet équipement peut être utilisé par des personnes qui ont reçu des instructions préalables concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qui sont capables de comprendre les risques encourus. Y compris sont aussi des enfants avec plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites, ou des personnes avec manque d'expérience et de connaissances, sauf s'ils peuvent bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec la machine. L'entretien et nettoyage ne doivent pas être faits par les enfants, sans surveillance.

1.2. But d'utilisation

Les grills vitrocéramiques servent à cuire des aliments. Le fabricant ne conseille pas une utilisation différente de celle décrite avant. Les grills sont destinés à l'utilisation commerciale. N'utilisez pas l'appareil dehors.

1.3. Recyclage

Traitement des matériaux d'emballage : avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, retirer la protection en plastique de l'acier inoxydable. Recycler l'emballage de transport de tous les matériaux de protection.



Élimination d'équipements : les équipements électriques et électroniques contiennent des matières qui, lorsque mal gérées peuvent être nocives pour la santé humaine et l'environnement. S'il vous plaît, ne pas jeter n'importe quelle partie de l'équipement comme les déchets domestiques non triés. Mettez-le dans le recyclage / collecte des centres ou contactez votre revendeur.

1.4. Production de bruit

Niveau de pression acoustique d'émission inférieur à 70 dB.

2. Description



1. Poignée
2. Plaque supérieure
3. Plaque inférieure
4. Saucière
5. Thermostat de travail
6. Indicateur orange

Fig. 1

2.1. Caractéristiques techniques

① *Les principales caractéristiques techniques sont inscrites dans la plaque de caractéristiques*

3. Installation

3.1. Connexions nécessaires

Branchement électrique avec terre.

3.2. Localização de uso

- ① *Choisissez un endroit sec où l'appareil ne peut entrer en contact direct avec l'eau. Ne jamais diriger des jets d'eau à l'équipement.*
- ① *Placer l'appareil sur une surface stable et plane.*

- ① ***Gardez l'appareil loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour de l'appareil avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.***


3.3. Déballage

Retirer tout matériel d'emballage et de protection. Vérifier l'intégrité de l'équipement.

Retirer les plastiques de protection de l'acier inoxydable. Nettoyer l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humide.

Jeter le matériel de protection et d'emballage, en toute sécurité, parce qu'ils sont des sources potentielles de danger.

3.4. Installation électrique

- ① ***Vérifier que les données inscrites sur la plaque de caractéristiques de l'appareil correspondent à la tension et à la fréquence du réseau électrique.***
- ① ***Brancher l'équipement à un circuit électrique avec terre !***
- ① ***Le tableau électrique doit avoir une protection de 30 mA et un disjoncteur avec 3 mm de séparation entre les contacts.***
- ① ***Au fond de la machine il y a un terminal marqué avec le symbole  qui permet la connexion équipotentielle entre différentes machines.***

4. Instructions de fonctionnement

- ① ***Ne jamais travailler avec l'appareil avec les mains mouillées ou humides !***
- ① ***Risque de brûlures ! Les surfaces de travail sont très chaudes ! Pendant le fonctionnement du grill ne pas toucher avec les mains dans la surface de travail.***
- ① ***Si vous renversez accidentellement de l'eau ou d'autre liquide sur le grill qui peuvent pénétrer dans l'appareil, débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Sécher complètement avant de l'utiliser.***
- ① ***Avant la première cuisson des aliments, mettre le grill en marche à la température maximum (250°). Laisser le grill en marche à 250°C pendant 15 minutes pour éliminer tous les restes d'humidités sur les surfaces.***
- ① ***Les surfaces de travail sont en fonte et doivent être l'huile de cuisson pour éviter que les aliments ne collent à la plaque. Allumez le grill au maximum et graissez la surface avec de l'huile de cuisson. Laissez sécher et répétez la procédure deux ou trois fois. La surface va devenir noire.***

4.1. Travailler avec le grill

1. Le grill a un bouton rotatif pour la régulation de la température (5) avec un maximum de 250°C. Lorsque l'équipement est connecté à la source d'électricité, tournez le bouton vers température désirée. L'indicateur orange s'allume afin d'indiquer que l'équipement se chauffe.
2. Seulement pour des modèles avec plaque supérieure : Descendez toujours la plaque supérieure pendant que l'équipement se chauffe.
3. Lorsque la température désirée est atteinte, l'indicateur orange s'éteint automatiquement.
4. Maintenant, vous pouvez placer de la nourriture sur la plaque.
5. Afin d'éteindre les plaques, retourner le bouton vers la position 0.

5. Nettoyage

- ① ***Débrancher toujours de grill de la prise de courant avant d'effectuer toute opération de nettoyage !***
- ① ***N'utiliser jamais de jets d'eau pour nettoyer l'appareil. Ne pas mettre de l'eau au-dessus ou dedans l'équipement ou de n'importe quel composant.***

① **Pour éviter le danger des brûlures, laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.**

① **N'utiliser pas de détergents abrasifs ou des solvants !**

1. Nettoyer les plaques avec un chiffon humide et un peu de détergent liquide et ensuite sécher avec un chiffon sec
2. Nettoyer la structure du grill avec un chiffon humide et un peu de détergent liquide.

① **À la fin de la journée de travail, ses surfaces doivent être protégées avec de l'huile de cuisson (pour éviter l'oxydation).**

① **Pendant les périodes d'inactivité (par exemple les vacances), les surfaces doivent toujours être huilées pour éviter l'oxydation.**

6. Entretien ✂

① **Seulement des personnes compétentes et dûment qualifiés peuvent installer et réparer l'appareil. Réparations et d'autres travaux quelconques, effectués par des personnes non qualifiées sont dangereuses et le fabricant n'est pas responsable des dommages qui peuvent en résulter.**

① **Si les surfaces en fonte présentent une oxydation superficielle, il faut l'éliminer en utilisant du papier de verre à l'eau à grain fin. Après bien nettoyer les surfaces et les protéger avec de l'huile alimentaire.**

6.1. Ajuster l'amortissement du mouvement de la plaque supérieure ✂

Il est possible d'ajuster l'amortissement du mouvement de la plaque supérieure. Pour le faire, il suffit de serrer ou desserrer la vis qui est sur le côté arrière de l'équipement (Fig. 2), à l'appui des bras. Utilisez la clé qui est fournie avec le grill.

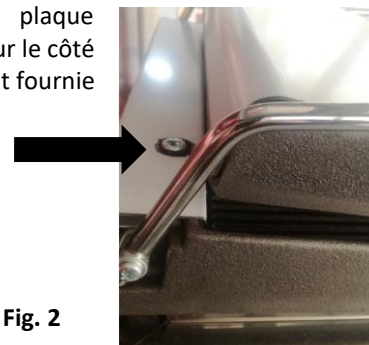


Fig. 2

6.2. Remplacer le câble d'alimentation ✂

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble du type :

Modèles puissance jusqu'à 1.8 kW: câble du type H05RN-F 3G 1mm².

Autres modèles : câble du type H07RN-F 3G 1,5 mm².

Pour les États Unis et Canada, le câble doit être du type SJTO - 14WG PVC 105°C.

6.3. Réarme de l'équipement ✂

Le grill est équipé avec un thermostat de sécurité avec réarme manuel. Ce thermostat arrête le grill dans le cas où il y a une anomalie quelconque dans le système de contrôle de température.

Pour faire le réarme, il faut enlever le panneau en bas de l'appareil.

Cette opération doit toujours être faite par un technicien.