

MOD : WR-EF08-S8

Production code : F17NV 8LG TR CON_



WR-EF04-S4

WR-EF07-S7 | WR-EF14-D7

WR-EF08-S8 | WR-EF16-D8

WR-EF10-S1 | WR-EF20-S2

Electric Countertop Fryer | Friteuse Électrique de Comptoir

Elektrische Frituurpan voor op het Aanrecht | Freidora Eléctrica de Sobremesa

Friggitrice Elettrica Da Banco | Elektrische Fritteuse für die Arbeitsplatte



EN

Instruction Manual



FR

Manuel d'Instructions



NL

Handleiding



ES

Manual de Instrucciones



IT

Manuale di Istruzioni



DE

Bedienungsanleitung

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION

- 1.1. Pièces et schéma électrique
- 1.2. Symboles et marques
- 1.3. Description et spécifications techniques

2. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- 2.1. Principes généraux
- 2.2. Environnement de travail
- 2.3. Sécurité électrique
- 2.4. Nettoyage
- 2.5. Maintenance

3. DES INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE DE SÂTÉTÉ

- 3.1. Risque lié au transport
- 3.2. Risque de brûlure
- 3.3. Risque d'échaudage
- 3.4. Risque d'incendie ou d'explosion
- 3.5. But de l'utilisation

4. INSTALLATION ET UTILISATION

- 4.1. Installation du produit
- 4.2. Mode d'emploi
- 4.3. Instructions pour la friture
- 4.4. Surchauffe et réinitialisation
- 4.5. Fonctionnement du robinet de vidange
- 4.6. Après utilisation

5. NETTOYAGE

6. MAINTENANCE ET ANOMALIES

7. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

8. RECYCLAGE

1. INTRODUCTION



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit pour la première fois, même si vous pensez être familiarisé avec ce type d'appareils. Conservez le manuel d'instructions dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement et, en cas de transmission ou de vente du produit à des tiers, ces instructions doivent être livrées avec le produit.

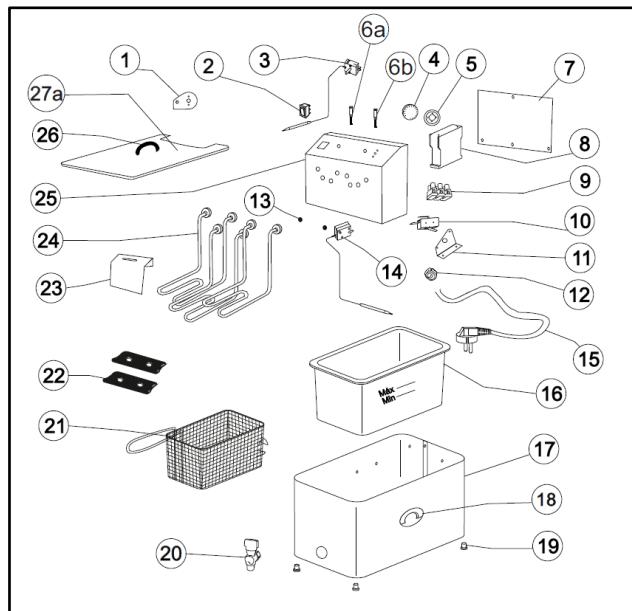
Pour votre commodité, enregistrez le modèle et le numéro de série (situés sur la plaque d'identification du produit). Ces deux numéros doivent toujours être affichés lorsque vous avez des questions sur le produit ou lorsque vous avez besoin d'assistance ou d'entretien.

Veillez à ce que les consignes de sécurité énoncées dans le présent manuel soient strictement respectées afin d'éviter tout dommage personnel et/ou matériel.

Ce produit a été fabriqué par des personnes qualifiées, à l'aide de matériaux de haute qualité et conformément aux réglementations de l'UE, ce qui garantit que vous achetez un produit sûr et efficace !

Lors de l'utilisation d'un produit électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1.1. Pièces et schémas électriques

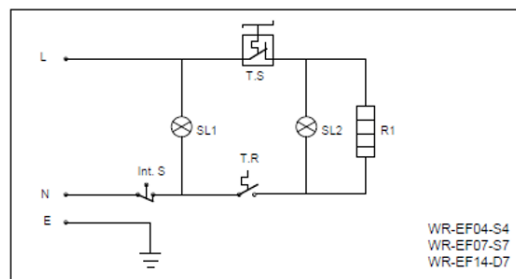


REMARQUE !

Chaque fois que vous devez commander un composant, vous devez le fournir :

- ✓ Modèle
- ✓ Numéro de série
- ✓ Pièce détachée #

Fig. 1 (Principales pièces détachées)



TR:

Regulating thermostat | Thermostat de regulation
Regelthermostaat | Termostato de regulación
Termostato di regolazione | Regelthermostat

TS:

Safety thermostat | Thermostat de sécurité
Veiligheidsthermostaat | Termostato de seguridad
Termostato di sicurezza | Sicherheitsthermosta

MS

Micro-switch | Micro-interrupteur | Microschakelaar
Microinterruptor | Microinterruttore | Mikroschalter

SL:

Pilot Light | Voyant lumineux
Waakvlam | Lámpara piloto
Spia luminosa | Kontrollleuchte

R:

Heating Element | Élément chauffant
Verwarmingselement | Resistencia calefactora
Elemento riscaldante | Heizelement

RL1:

Relay | Relais | Relais | Relé | Relais

Int S:

Safety switch | Interrupteur de sécurité
Veiligheidsschakelaar | Interruttore di sicurezza
Interruptor de seguridad | Sicherheitsschalter

Int:

Main switch | Interrupteur principal
Hoofdschakelaar | Interruptor principal
Interruttore generale | Hauptschalter

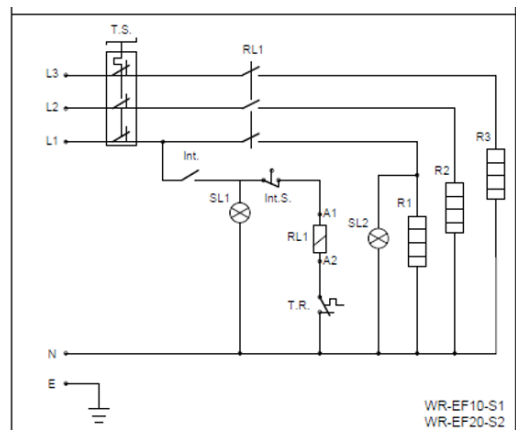
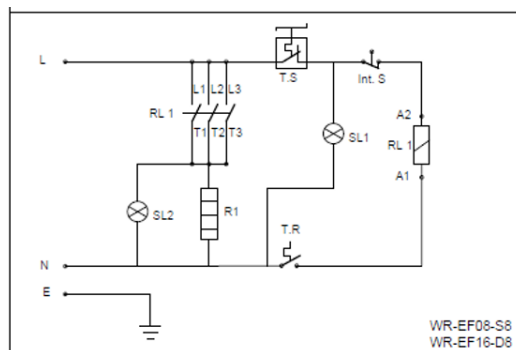


Fig.2 (schémas électriques)

Attention : Sur les modèles triphasés, les fils du câble d'alimentation doivent être raccordés par un technicien agréé.

1.2 Symboles et marques

Dans ce manuel, et sur les étiquettes placées sur le produit, des symboles sont utilisés pour mettre en évidence des consignes de sécurité importantes et tout conseil relatif à l'appareil. Les instructions doivent être suivies très attentivement afin d'éviter tout risque d'accident, de blessure ou de dommage matériel.



DANGER! Ce symbole met en évidence les dangers qui peuvent entraîner la mort.



AVERTISSEMENT! Ce symbole met en évidence les risques susceptibles de provoquer des blessures ou d'entraîner la mort.



ATTENTION! Ce symbole met en évidence une situation potentiellement dangereuse qui doit être évitée. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures légères à modérées.



SURFACE CHAUDE! Ce symbole signale la présence de surfaces chaudes et invite les personnes à faire preuve de prudence et à éviter tout contact direct.



TENSION ÉLECTRIQUE DANGEREUSE! Ce symbole met en garde contre les risques d'électrocution. Les chocs provoqués par l'équipement peuvent entraîner des blessures graves et permanentes.



REMARQUE! Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisation efficace de l'appareil et la minimisation des défaillances potentielles.



Recyclage du produit. Pour la mise au rebut de l'appareil, tenez compte des règles et réglementations nationales et locales et agissez en conséquence.



Restriction des substances dangereuses. Les directives de la directive RoHS ont été respectées lors de la fabrication de ce produit.



1.3. Spécifications techniques et Description des composants

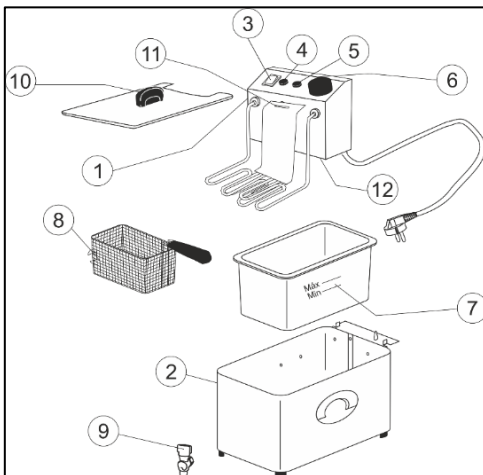
MOD.					Cap. (gr)/basket
WR-EF04-S4	3,0kW	230V~50/60Hz			400
WR-EF07-S7	3,2kW	230V~50/60Hz			800
WR-EF14-D7	2 x 3,2kW	2 x 230V~50/60Hz			2 x 800
WR-EF08-S8	3,5kW	230V~50/60Hz			800
WR-EF16-D8	2 x 3,5kW	2 x 230V~50/60Hz			2 x 800
WR-EF10-S1	4,5kW	400V (230/3)			900
WR-EF20-S2	2 x 4,5kW	2 x 400V (230/3)			2 x 900

Fig. 3

Les principales caractéristiques électriques sont indiquées sur la plaque signalétique.

Attention : Le raccordement électrique des modèles triphasés doit être effectué par un électricien agréé.

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications sans préavis dans le but d'améliorer le produit.



1. Tete Friteuse/Résistance
2. Châssis/Structure
3. Interrupteur principal (Mods. WR-EF10-S1 ; WR-EF20-S2)
4. Voyant lumineux indiquant que l'appareil est en marche (vert)
5. Voyant lumineux indiquant que l'appareil chauffe (orange)
6. Thermostat de régulation de la température
7. Bac à huile
8. Panier avec poignée cool-touch
9. Robinet de sécurité (Mods. WR-08-S8 ; WR-EF16-D8 ; WR-EF10-S1 ; EF20-S2)
10. Couvercle
11. Trou pour le support du panier
12. Thermostat de sécurité (Reset)

Fig. 4

2. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

La sécurité d'utilisation de l'appareil dépend d'une utilisation appropriée et rigoureuse. Une utilisation négligente de l'appareil peut entraîner des risques pour la vie et l'intégrité physique de l'utilisateur et/ou de tiers, ainsi que des risques pour l'appareil lui-même et les biens de l'autre utilisateur.

Lors de l'utilisation d'un produit électrique, des précautions de sécurité doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

2.1. Principes généraux

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages visibles à l'extérieur. N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- Votre appareil est protégé par un film plastique qui entoure sa structure. Veillez à l'enlever avant de mettre l'appareil en service.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec cet appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout à proximité d'enfants.
- Les enfants de moins de 14 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou les personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser cet appareil, sauf s'ils bénéficient d'une surveillance adéquate ou s'ils ont reçu des instructions préalables sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- La manipulation, le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de plus de 14 ans et sous surveillance.
- La sécurité de fonctionnement n'est garantie que si l'appareil est utilisé conformément à sa destination.
- Toute utilisation en dehors de la destination prévue et/ou toute autre utilisation de l'appareil est interdite et n'est pas considérée comme conventionnelle. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. L'utilisateur est responsable de tous les dommages résultant d'une utilisation inappropriée.
- En cas de cession ou de vente de l'appareil à des tiers, ce manuel doit être fourni avec l'appareil.

2.2. Environnement de travail

- L'appareil ne doit être utilisé que dans des environnements protégés de l'environnement extérieur.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de matériaux combustibles ou susceptibles de se déformer sous l'effet de la chaleur. Si cela n'est pas possible, la zone doit être recouverte d'un matériau qui constitue un bon isolant thermique et qui est incombustible. Prévoir un emplacement aussi peu humide que possible.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de robinets d'eau.
- Ne placez pas l'appareil trop près d'une prise électrique.

2.3. Sécurité électrique



DANGER ! Risque d'électrocution !

- Sur les modèles triphasés, les fils du câble d'alimentation doivent être raccordés par un technicien agréé.
- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise ou une installation adaptée aux paramètres électriques indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un circuit électrique dimensionné pour la puissance indiquée sur la plaque signalétique.
- Raccorder l'appareil à un circuit électrique avec une prise de terre. La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si la mise à la terre est correcte.
- Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique avec une fiche multiple ou un câble de rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil avec un dispositif de contrôle du chronomètre ou tout autre dispositif qui le fait fonctionner automatiquement.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Ne l'utilisez pas si le câble ou la fiche sont endommagés ou si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le câble emmêlé, plié ou courbé. Il doit toujours rester entièrement déroulé. Ne jamais placer l'appareil ou d'autres objets sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le câble d'alimentation sur des matériaux inflammables. Ne pas couvrir le câble. Tenir le câble à l'écart de la zone de fonctionnement et ne pas l'immerger dans l'eau.
- Ne pas éteindre l'appareil en tirant sur le cordon. Le cordon d'alimentation doit être débranché de la prise uniquement en tirant sur la fiche.
- Lors de l'insertion et du retrait de la fiche de la prise, l'interrupteur principal (s'il existe) et le thermostat de régulation doivent être en position d'arrêt ("0").
- Le câble ne doit pas toucher de pièces chaudes ou d'arêtes vives. Le câble d'alimentation ne doit pas pendre sur le côté de la surface de travail. Veillez à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne jamais porter ou soulever l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que de l'eau ou des liquides ne soient pas en contact avec les composants électriques.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides ou mouillées, ou sur une surface mouillée.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique :
 - ❖ lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
 - ❖ en cas d'anomalie en cours de fonctionnement ;
 - ❖ avant le nettoyage.

2.4. Nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et attendez qu'il soit froid.
- N'immergez **JAMAIS** l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

2.5. Service et maintenance

- Les interventions d'installation et de réparation doivent être strictement conformes aux réglementations nationales et locales en vigueur en matière de sécurité.

- Toutes les interventions techniques ainsi que le montage et l'entretien doivent être effectués uniquement par un service après-vente qualifié. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées. N'utiliser que des pièces de rechange d'origine.

3. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

3.1. Risque lié au transport d'une friteuse contenant de l'huile chaude !



ATTENTION !

De nombreux risques, tels que des brûlures graves, peuvent survenir lors du transport des friteuses avec de l'huile chaude dans la cuve.

N'essayez pas de déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude. Si cela est strictement nécessaire, suivez les instructions:

- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'une friteuse contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. Utilisez toujours des gants de protection contre la chaleur lorsque vous déplacez votre friteuse chauffée.
- Portez toujours un équipement de protection (y compris des chaussures) pour protéger votre corps contre les brûlures graves en cas de déversement d'huile chaude.

3.2. Risque de brûlure



SURFACE CHAUDE !

Lorsque la friteuse fonctionne, l'huile ou la graisse est extrêmement chaude et peut éclabousser. Ne touchez pas la cuve ou le panier lorsque la friteuse fonctionne, car ils sont très chauds.

Pendant l'opération, il y a un risque de brûlure des mains et des bras sur les parties chaudes telles que le récipient et/ou le panier, car ils sont très chauds.

- En fonctionnement, utilisez toujours la poignée cool-touch pour mettre en place et retirer le panier contenant les aliments de la cuve de la friteuse.
- Portez des équipements de protection individuelle tels que des gants de protection contre la chaleur, qui vous éviteront de vous brûler les bras ou les mains lorsque vous travaillez à proximité des pièces chaudes.

3.3. Risque d'échaudage



ATTENTION !

Le risque de brûlure des mains et d'autres parties du corps est très élevé étant donné que l'huile chaude peut facilement éclabousser au contact d'aliments ou d'eau froids, et peut se produire si vous ne suivez pas ces instructions :

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, portez toujours un équipement de protection individuelle tel que des gants résistant à la chaleur et adaptés à la manipulation des aliments.

RISQUE D'ÉCLABOUSSURES !!!

- Lorsque vous placez les aliments dans le panier, veillez à ce qu'ils soient aussi secs que possible. Ne mettez pas d'huile chaude, d'eau, de glace ou d'aliments humides, cela pourrait provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Lorsque vous faites frire des aliments congelés, éliminez les particules de glace et décongelez bien les aliments.
- Lorsque vous faites frire des frites fraîches, séchez-les après les avoir lavées afin d'éviter que de l'eau ne pénètre dans l'huile ;
- Consultez la Fig. 3 pour connaître la capacité alimentaire (g) des paniers.
- Immerger lentement les paniers dans le récipient.
- Avant de vidanger ou de verser l'huile du récipient, attendez qu'elle refroidisse.

3.4. Risque d'incendie ou d'explosion



ATTENTION !

- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux combustibles ou facilement inflammables (par exemple : essence, alcool, etc.). Elles s'évaporent en chauffant et, en cas de contact avec des sources d'inflammation, des déflagrations peuvent se produire et entraîner des blessures graves et des dégâts matériels.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de prendre les mesures appropriées pour lutter contre le feu. Prévoyez un apport suffisant d'air frais.



ATTENTION !

- N'éteignez jamais le feu avec de l'eau lorsque la fiche d'alimentation est branchée sur la prise. Risque d'électrocution !
- N'éteignez jamais le feu avec de l'eau, même si la fiche d'alimentation est déjà débranchée. L'eau et l'huile ne se mélangent pas, donc verser de l'eau sur ce type de feu ne fera que l'étendre, tout en provoquant des explosions contenant de l'huile chaude.

3.5. But de l'utilisation



ATTENTION!

Cet appareil a été conçu pour frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse liquide, dans un panier livré avec le produit. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

Pour le service de restauration, ces appareils sont destinés à être utilisés par des personnes qualifiées/formées et dans des lieux tels que

- ✓ Cuisines d'hôtels et de restaurants ;
- ✓ Cantines, écoles et hôpitaux ;

- ✓ N'est pas destiné à un usage privé à domicile.

L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur est seul responsable d'une utilisation non conforme de l'appareil.

4. INSTALLATION ET UTILISATION

4.1. Installation du produit



ATTENTION !

Les services d'installation, de connexion et d'entretien de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié et certifié.

- Déballer l'appareil et assurez-vous que le film plastique de protection entourant la structure est entièrement retiré. Retirez-le lentement en veillant à ce qu'aucun résidu de colle ne reste dans l'appareil. Jetez l'ensemble du matériel d'emballage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Choisissez un endroit sec où l'appareil ne peut pas entrer en contact direct avec de l'eau.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Connecter le panneau de contrôle/résistance (No.1) au réservoir d'huile (No.7) en l'insérant dans le châssis/structure de l'appareil (No. 2).
- Tenir l'appareil à l'écart des matériaux inflammables ou déformables par la chaleur. Si cela n'est pas possible, assurez l'isolation avec un matériau isolant ininflammable et résistant à la chaleur.
- Tenir l'appareil à l'écart des matériaux inflammables ou déformables par la chaleur. Si cela n'est pas possible, assurez l'isolation avec un matériau isolant ininflammable et résistant à la chaleur. Gardez une distance d'au moins 10 cm sur les côtés et à l'arrière par rapport aux murs et autres objets. Tenez compte des réglementations applicables en matière de protection contre l'incendie.



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

La tension électrique peut être très dangereuse pour les membres et la vie des personnes et entraîner des blessures.

Installation électrique:

- Vérifier les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil et s'assurer du raccordement à une installation électrique correctement dimensionnée pour l'appareil et dotée d'une prise de terre. Dans le cas contraire, ne mettez pas l'appareil en service.
- Assurez-vous que l'accès à la prise (modèles monophasés) et au tableau électrique (modèles triphasés) est facile pour accélérer l'appareil en cas de besoin.
- Ne pas utiliser de rallonge dans les zones humides

4.2. Mode d'emploi

La friteuse doit être soigneusement nettoyée à l'aide d'un chiffon doux avant d'être mise en service pour la première fois.

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, il doit être propre et sec conformément aux instructions de la section 7. "NETTOYAGE".
- S'assurer que le robinet de vidange (n° 9 - si disponible) est fermé. Voir "Fonctionnement du robinet de vidange".
- Verser l'huile ou la graisse liquide dans le récipient (n° 7) jusqu'à un niveau compris entre le minimum (MIN) et le maximum (MAX) indiqués sur le récipient.
- Assurez-vous que l'interrupteur principal (No.3 - si disponible) et le bouton de réglage de la température (No.6) sont en position "OFF" ou "0".
- Assurez-vous que le panneau de commande (n° 1) est bien fixé dans le châssis/la structure (n° 2), car l'interrupteur de sécurité doit être activé pour que la friteuse se mette en marche.
- Mettez la friteuse sous tension.



ATTENTION !

N'allumez **JAMAIS** l'appareil lorsque le récipient est vide, car cela peut détruire la résistance et provoquer une déformation irréversible du récipient.

Le niveau d'huile doit **TOUJOURS** se situer entre les repères "MIN" et "MAX".

Vérifiez régulièrement le niveau d'huile et ne mettez **JAMAIS** la friteuse en marche ou ne l'utilisez pas si le niveau d'huile est inférieur au repère "MIN".



REMARQUES

- Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide de qualité supérieure et jamais de graisse solide.
- N'utilisez jamais d'huile ou de graisse usagée ou surutilisée, car elles ont un point d'éclair bas et peuvent créer un risque de brûlure et d'incendie.
- Remplacez toujours l'huile si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, si elle dégage une forte odeur ou si elle devient foncée.
- Ne jamais mélanger des huiles et des graisses différentes.
- Ne pas mélanger l'huile ancienne et l'huile neuve, car cela ne ferait qu'altérer l'huile neuve en peu de temps.
- Ne pas surchauffer l'huile.
- L'huile peut être conservée dans la friteuse avec le couvercle fermé, ce qui permet de la garder fraîche et propre, mais la friteuse doit être débranchée.
- Vérifiez l'huile avant chaque utilisation et assurez-vous que le niveau maximum d'huile ne dépasse pas le repère "MAX" dans le réservoir.

4.2.1. Friteuses avec interrupteur principal (Mods. WR-EF10-S1 et WR-EF20-S2)

- Mettez l'interrupteur principal (No.3) en position "I". Le voyant vert (No.4) s'allume.
- Tournez le régulateur de température jusqu'à la température souhaitée. Le voyant orange (n° 5) s'allume pour indiquer que la friteuse est en train de chauffer. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant orange s'éteint automatiquement.

4.2.2. Friteuses sans interrupteur principal (Mods.WR-EF04-S4, WR-EF07-S7 | WR-EF14-D7, WR-EF08-S8, WR-EF16-D8)

- Le voyant vert s'allume une fois l'appareil connecté à l'alimentation électrique.
- Tournez le régulateur de température jusqu'à la température souhaitée. Le voyant orange (n° 5) s'allume pour indiquer que la friteuse est en train de chauffer. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant orange s'éteint automatiquement.

4.3. Instructions pour la friture

- Placez les aliments dans le panier (No.8), sans jamais dépasser sa capacité (voir Fig 3).
- Assurez-vous que l'huile est à la température souhaitée avant d'y plonger le panier d'aliments.
- Réglez les températures souhaitées et lorsque le voyant orange (n°5) s'éteint, prenez le panier par la poignée et immergez-le lentement dans le récipient.
- Une surveillance est nécessaire pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Une fois la friture terminée, soulevez le panier à l'aide de sa poignée cool-touch et suspendez-le à l'orifice de support du panier (n° 11) pour permettre à l'huile ou à la graisse excédentaire des aliments de s'écouler.



ATTENTION !

- N'ajoutez pas de sel pendant la friture. Cela accélère la dégradation de l'huile ou de la graisse.
- Les aliments humides doivent être soigneusement séchés avant d'être frits. Les aliments à forte teneur en eau, mal égouttés ou très volumineux peuvent faire couler de l'huile ou de la graisse. **Risque de brûlure ou d'incendie !**
- Avant de mettre les aliments congelés dans la friteuse, secouez-les au-dessus de l'évier pour enlever la glace qui s'est détachée. Le temps de friture sera un peu plus long.
- Ne couvrez jamais le récipient avec le couvercle pendant les modes de fonctionnement et/ou de veille. Utilisez-le uniquement lorsque la friteuse est éteinte, car il protège l'huile qui reste dans le récipient.



REMARQUES

Mode veille

- Pour maintenir la friteuse en marche, sans la faire frire, réglez le régulateur de température sur environ 100 °C. C'est la température idéale pour maintenir l'huile ou la graisse chaude, sans en altérer les caractéristiques. C'est la température idéale pour maintenir l'huile ou la graisse chaude, sans en altérer les caractéristiques, et pour permettre à la friteuse d'atteindre rapidement la température de friture lors de sa mise en service.

4.4. Surchauffe et réinitialisation

Ces friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité qui intervient en cas d'anomalie entraînant une température excessive de l'huile ou de la graisse. Ce dispositif de sécurité est à réarmement manuel.

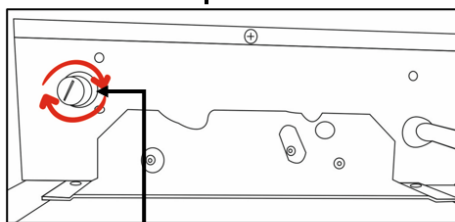
Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse est accidentellement mise en marche alors que la cuve est vide, la protection contre la surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est plus prêt à être utilisé.
- Coupez le courant en débranchant la fiche de la prise de courant dans le cas des modèles monophasés et coupez le disjoncteur associé au point de courant où la friteuse est branchée, dans le cas des modèles triphasés.
- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi pour redémarrer l'appareil.

Instructions de réinitialisation

- Le bouton RESET est situé en bas du panneau de contrôle/résistance (No.1).
- Suivez les instructions de la figure 5 pour réinitialiser l'appareil.
- Remettre en place le panneau de commande/la résistance dans le châssis/le support de structure.

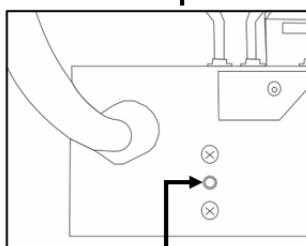
Modèles Monophasés



RESET PIN

- Dévissez le capuchon de protection du RESET PIN;
- Appuyez sur le pin, avec la pointe d'un tournevis cruciforme, pour désarmer le dispositif de sécurité;
- Revissez le capuchon de protection du RESET PIN.

Modèles Triphasés



RESET PIN

- Appuyez sur le pin, avec la pointe d'un tournevis cruciforme, pour désarmer le dispositif de sécurité.

Fig. 5

4.5. Fonctionnement du robinet de vidange

Pour ouvrir le robinet, appuyez sur la poignée et tournez-la ensuite de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

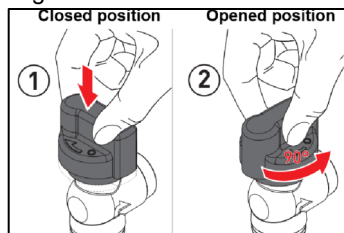


Fig. 6

4.6. Après utilisation

Débranchez **TOUJOURS** la friteuse de la source d'alimentation lorsqu'elle n'est plus utilisée.



REMARQUES

- Sur les modèles monophasés, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise murale.
- Sur les modèles triphasés, le courant doit être coupé au niveau du disjoncteur.
- Une fois l'appareil éteint, attendez qu'il refroidisse complètement, ainsi que l'huile/la graisse, avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Si l'huile est encore en bon état, nettoyez l'extérieur de l'appareil conformément aux instructions de nettoyage (section 5).
- Couvrir le récipient avec le couvercle.
- Lavez le panier et mettez-le dans le bac de la friteuse.



REMARQUES

Filtrage de l'huile ou de la graisse - la procédure de filtrage doit être effectuée deux fois par jour, après chaque période de travail.

Mods avec ROBINET

- Placer un récipient muni d'un filtre sous le robinet de la friteuse.
- Retirer le panneau de contrôle/la résistance du châssis/de la structure.
- Ouvrez le robinet (section 4.5 - Fig. 6) et laissez l'huile ou la graisse s'écouler.
- Enlever tous les résidus du fond et des parois du réservoir et nettoyer le récipient en suivant les instructions de nettoyage (section 5).
- Fermez le robinet et remplissez le récipient avec l'huile filtrée.
- Monter le panneau de commande/la résistance dans le châssis/la structure en veillant à ce qu'il soit correctement positionné.

Mods sans ROBINET

- Retirer le panneau de contrôle/la résistance du châssis/de la structure.
- Retirer avec précaution le réservoir d'huile du châssis/de la structure.
- Verser l'huile dans un réservoir, en la faisant passer par une passoire pour filtrer les résidus.
- Laver le conteneur en suivant les instructions de nettoyage (section 5) et le placer dans le châssis/la structure.
- Remplir le récipient avec l'huile filtrée.
- Monter le panneau de commande/la résistance dans le châssis/la structure en veillant à ce qu'il soit correctement positionné.

5. NETTOYAGE



ATTENTION !

Débranchez **TOUJOURS** l'appareil de la source d'alimentation avant de commencer à le nettoyer. **N'utilisez JAMAIS** de jets d'eau pour le nettoyage afin d'éviter tout contact des pièces électriques avec l'eau.

Ne JAMAIS utiliser de produits abrasifs, de solvants ou d'acides.

- Veillez à ce que l'appareil et son contenu soient refroidis avant le nettoyage.
- Retirer le panneau de contrôle/la résistance du châssis/de la structure.
- Nettoyez l'extérieur du panneau de contrôle, la résistance et le cordon d'alimentation avec un chiffon humidifié à l'eau chaude avec un détergent spécifique pour le dégraissage (non abrasif), puis séchez.
- Nettoyer l'extérieur du châssis/structure avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un détergent spécifique pour le dégraissage (non abrasif), puis sécher.
- Plongez le panier dans de l'eau chaude mélangée à un détergent spécifique pour le dégraissage, lavez-le bien avec une éponge non abrasive, rincez-le et séchez-le.

Mods avec ROBINET

- Fermez le robinet et versez dans le bac de l'eau chaude mélangée à un détergent spécifique pour éliminer les graisses, puis lavez avec une éponge non abrasive.
- Ouvrez le robinet, laissez la solution de nettoyage s'écouler complètement et rincez bien à l'eau propre et chaude.
- Séchez bien le récipient et fermez le robinet avant de le remplir d'huile.

Mods sans ROBINET

- Retirer le conteneur du châssis/de la structure.
- Immerger le récipient dans de l'eau chaude mélangée à un détergent spécifique pour le dégraissage, bien le laver avec une éponge non abrasive et le rincer à l'eau chaude et propre.
- Placez le récipient dans le châssis et séchez-le soigneusement avant de le remplir à nouveau d'huile.



REMARQUES !

Pièces lavables au lave-vaisselle

- Panier
- Bac à huile sans robinet de vidange

6. MAINTENANCE ET ANOMALIES

Effectuer un contrôle périodique de l'appareil afin de garantir une plus grande durabilité des composants. Ce contrôle doit être effectué par un technicien qualifié.

Toute réparation effectuée par des personnes autres que des agents agréés entraînera l'annulation de la garantie.

- En cas de panne électrique ou autre, n'essayez pas de la réparer, portez l'appareil à un service d'assistance technique agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, des agents autorisés ou du personnel qualifié pour cette tâche, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Caractéristiques du câble :
 - ✓ Mods. WR-EF10-S1 et WR-EF20-S2 : câble H07RN-F 5G2.5mm² sans fiche. Ces modèles doivent être équipés d'une fiche à 5 broches appropriée.
 - ✓ Mods. WR-04-S4, WR-07-S7, WR-14-D7, WR-08-S8, WR-EF16-D8 : câble H05RN-F 3G1.5mm² muni d'une fiche Schuko de 16Amp.

Défauts possibles et solutions :

Échec	Causes possibles	Mesures à prendre
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise électrique sous tension. Le disjoncteur du panneau électrique s'est déclenché L'interrupteur principal (s'il existe) n'est pas en position de fonctionnement. Le thermostat de sécurité s'est déclenché Le panneau de contrôle/la résistance n'est pas correctement positionné L'interrupteur principal (s'il existe) est endommagé, le voyant vert ne s'allume pas. Le thermostat de sécurité est défectueux	Brancher le cordon d'alimentation Vérifier le disjoncteur du tableau d'alimentation électrique Vérifier si l'interrupteur principal est en position "I" et si la veilleuse verte s'allume. Réinitialisation de l'appareil Placer le panneau de contrôle/la résistance dans la bonne position Si aucune des mesures ci-dessus ne permet de résoudre le problème, contactez votre revendeur ou un technicien. Contactez un technicien pour remplacer les pièces
L'appareil ne chauffe pas et le voyant vert ne s'allume pas. La température demandée n'est pas atteinte.	L'appareil n'est pas allumé Le thermostat de régulation de la température est défectueux	Vérifier si l'appareil est allumé Si l'action ci-dessus ne résout pas le problème, contactez votre revendeur ou un technicien. Contactez un technicien pour remplacer les pièces
L'appareil ne chauffe pas et la veilleuse orange s'allume	La résistance est défectueuse Le circuit électrique est défectueux	Contactez un technicien pour remplacer les pièces et réparer l'appareil.
L'appareil surchauffe	Le niveau d'huile est inférieur au repère MIN. Le thermostat de régulation de la température est défectueux	Verser l'huile jusqu'à un niveau situé entre les repères MIN et MAX. Si aucune autre situation anormale n'est détectée, réinitialiser le thermostat de sécurité. Si cela ne fonctionne pas, contactez le fournisseur ou un technicien. Contactez un technicien pour remplacer les pièces.

7. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

La garantie est valable 1 an à compter de la date d'achat et couvre les défauts d'origine, qu'ils soient matériels ou de fabrication.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou défauts causés par:

- violation de conseils concernant le fonctionnement et le nettoyage ;
- une utilisation autre que celle prévue ;
- les modifications apportées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange inadéquates.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques dans le but de développer et d'améliorer les propriétés utiles.

8. RECYCLAGE



Traitement du matériel d'emballage : Avant la première utilisation de l'appareil, retirez le plastique de protection de la structure en acier inoxydable. Recycler l'emballage et tous les matériaux de protection.

Recyclage des équipements : Les équipements électriques et électroniques contiennent des matériaux qui, s'ils ne sont pas manipulés correctement, peuvent être nocifs pour la santé humaine et l'environnement. Ne jetez aucun composant de l'équipement avec les ordures ménagères. Conformément à la législation en vigueur, déposez-les dans des centres de collecte/recyclage dûment autorisés.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreur d'impression et/ou de transcription dans ce manuel d'instructions.

À tout moment et sans préavis, le fabricant peut modifier les caractéristiques et les données de ce document dans le but de maintenir et d'accroître la qualité de ses produits et, par conséquent, ce manuel ne peut être considéré comme un contrat à l'égard de tiers.