

MOD : WR-FTE-T2

Production code : FTH-60E_



**ELECTRIC
GRIDDLE PLATES**

NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



WR-FTE-M1



WR-FTE-T2

WR-FTE-M1

WR-FTE-T2



CONTENU



Déclaration de conformité

Mode d'emploi

Nettoyage et entretien

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2014/30/EU, 2014/35/EU à la loi n° 117/2016 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

MODEL	TENSION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS PLAQUE (CM)	DIMENSIONS TOTAL (CM)
FTH – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTR – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTHC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTRC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTH – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHR – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHRC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTH – 90E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHC – 90E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHR - 90 E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHRC - 90 E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHC - 30 ED + KD 30 T	230	3 + 3	32 x 48 + 320 x 385	33 x 66 x 40 v
FTHC - 60 ED + 2x KD 30 T	400 + 230	6 + 3 + 3	650 x 480 + 2 x 320 x 385	66 x 66 x 1050
FTHC - 30 + KD 30 T	230	3 + 3	32 x 48 + 320 x 385	33 x 66 x 40 v
FTHC - 60 + KD 30 T	400 + 230	6 + 3	650 x 480 + 320 x 385	66 x 66 x 1050 v
KD - 30 (T)	230	3	320 x 385	397 x 281 x 150 v

MODEL	TENSION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS PLAQUE (CM)	DIMENSIONS TOTAL (CM)
FTH – 30 EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTR – 30 EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTHC – 30 EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTRC – 30 EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTH – 60 EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHR – 60 EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHC – 60 EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHRC – 60 EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTH – 90 EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHC – 90 EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHR - 90 EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHRC - 90 EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v

CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

Recommandation importante:

-Le produit est destiné uniquement à un usage intérieur.

N'utilisez jamais cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fait défaut, s'il a été échappé ou endommagé ou immergé. Dans ce cas, retournez cet appareil au centre service autorisé pour examen.

- Pour usage professionnel seulement
- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présent notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation , etc

LA LOCATION

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois , celui-ci doit résister à la chaleur de 90°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT

Important:

Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

Toute activité en tant que paramètres, le placement, le rééquilibrage etc, doit être faite que lorsqu'il est périphérique déconnecté de l'électricité. Si il est nécessaire d'avoir le périphérique connecté à l'électricité, vous devez garder la plus grande attention afin d'éviter toute blessure.

MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-4-482; 332000-4-42
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau:

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) le milieu pour les appareil électriques

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation de prise de courant – La prise de courant doit avoir un coupe-circuit indépendant en dépendance de puissance fournie de l'appareil. Vérifiez la puissance de l'appareil sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchez l'appareil directement au réseau, il faut mettre un interrupteur entre le réseau et l'appareil, son ouverture de contacts étant 3 mm au minimum. Câble de terre (vert-jaune) ne peut pas être interrompu par cet interrupteur. En tout cas, le câble de prise de courant doit être placé de telle manière que sa température ne dépasse jamais la température du milieu de plus que 50°C. Avant le branchement au réseau, s'assurer que :

- le coupe-circuit et distribution intérieure peuvent endurer la charge de l'appareil (voir la plaque)
- la mise à la terre fonctionne selon les normes en vigueur (EN) et selon la loi
- la prise ou l'interrupteur de circuit sont faciles d'accès

Le fabricant rénonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

Avant la première utilisation, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

Entretien:

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.



- N'introduisez pas la fiche du cordon dans la prise de courant et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique si vos mains sont mouillées ou en tirant sur le cordon électrique !
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.

MODE D'EMPLOI

Avant la 1^{ère} mise en route retirer la feuille de protection. Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et d'un détergent, de façon à éliminer les produits antirouille appliqués durant la fabrication et essuyer ensuite l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

AFIN D'ÉVITER LA FORMATION DE ROUILLE, IL FAUT TRAITER LA SURFACE DES PLAQUES AVEC UNE HUILE VÉGÉTALE APRÈS CHAQUE NETTOYAGE

Mettre l'appareil en route à pleine puissance pour 15-20 environ minutes afin de cuire la plaque.
Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance!!

Tiroir récupérateur de graisse

Il faut contrôler ce récipient régulièrement et le vider à temps. Le récipient doit être nettoyé après chaque débranchement de l'appareil.

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

Les appareils avec le plan de travail divisé à deux moitiés permettent de régler la température différente pour chaque moitié de la plaque ou bien utiliser une seule moitié.

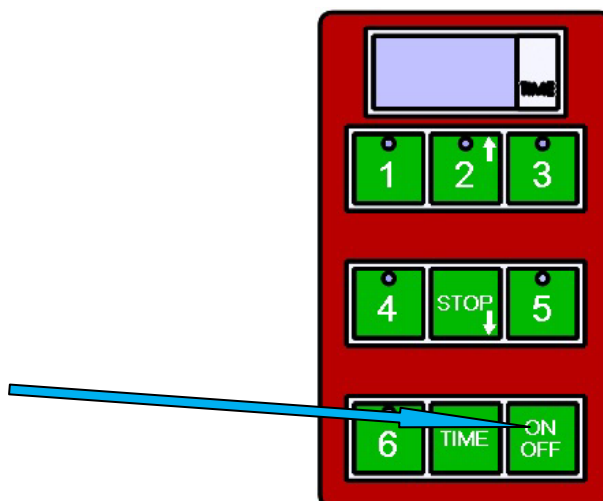
Actionner l'interrupteur général (D) et positionner le bouton du thermostat (A) sur la température souhaitée. Les voyants (B) et (C) seront allumés. Le voyant (B) est allumé quand l'appareil est sous le courant électrique. Le témoin (C) est allumé si les résistances sont en marche. Le voyant (C) s'éteint aussitôt que la plaque est échauffée à la température ajustée. Pour débrancher l'appareil, rendre le bouton du thermostat (A) dans la position „0“ et débrancher l'interrupteur (D).



La minuterie ne contrôle pas l'alimentation électrique, elle permet de visualiser le temps restant et avertit lorsque le temps de cuisson pré-réglé s'est écoulé.

1) Mise en marché / Arrêt

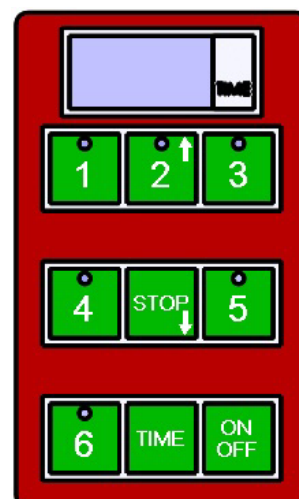
Utilisez le bouton ON/OFF



2) Pour choisir une durée pré-réglée

Cette minuterie dispose de 5 temps pré-réglés de base. Ceux-ci peuvent être sélectionnés en utilisant les touches 1 à 5 de la façon suivante :

- 1- Par exemple le temps pour les hamburgers
- 2- Par exemple le temps pour le poisson
- 3- Par exemple le temps pour un steak saignant
- 4- Par exemple le temps pour un steak à point
- 5- Par exemple le temps pour un steak bien cuit



À la fin du temps pré-réglé, la minuterie vous avertit en émettant un signal sonore. Ce signal sonore s'arrête automatiquement après 1 minute environ, mais vous pouvez aussi l'arrêter manuellement en appuyant sur le bouton STOP. Une petite lumière rouge clignote sur l'écran pendant tout le temps de la sonnerie.

Interruption du programme

Vous pouvez interrompre le programme pré-réglé à tout moment en appuyant sur la touche STOP.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, retirez le film de protection et nettoyez l'appareil à l'eau avec un lessiviel puis rincez à l'eau propre

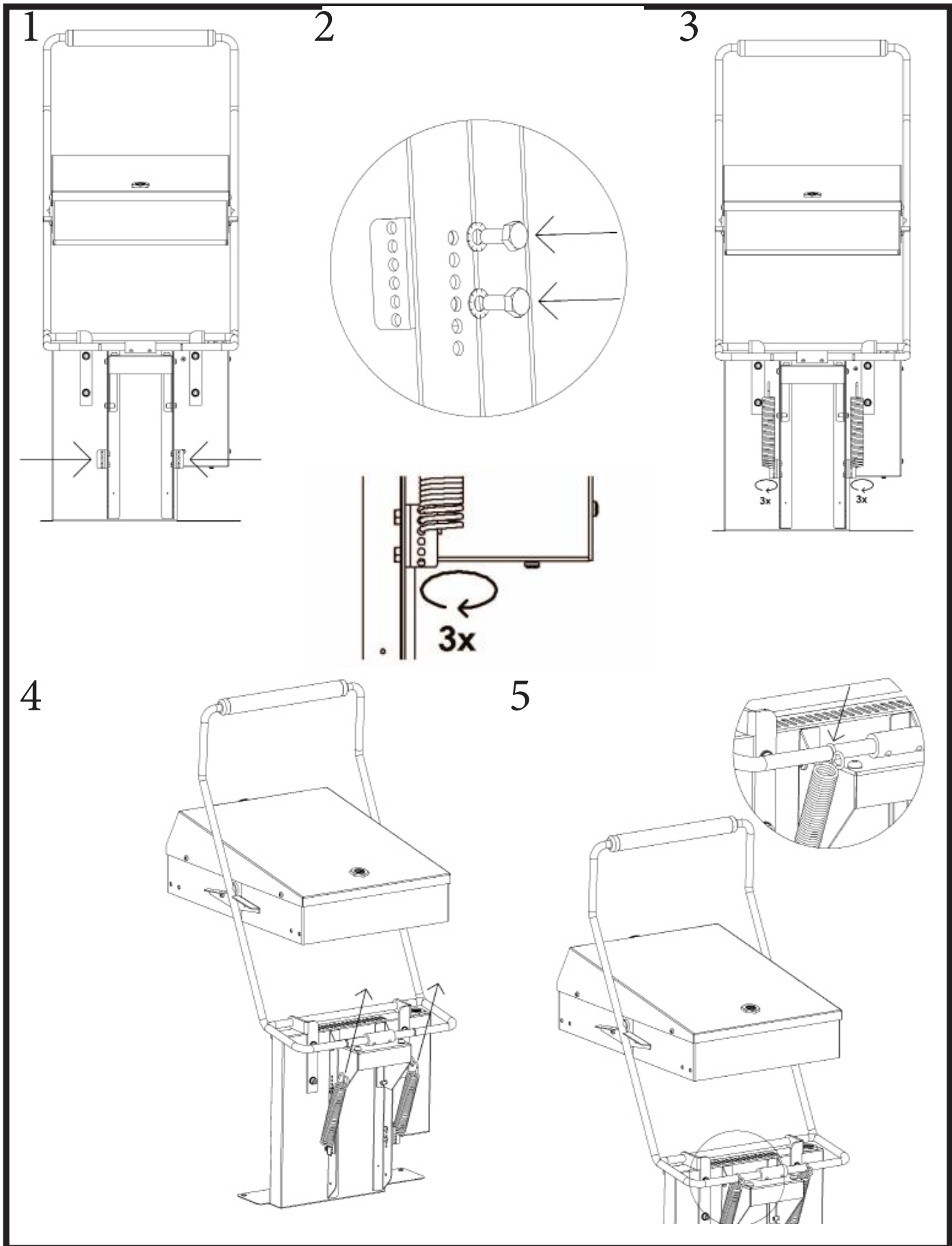
Déballez l'appareil et vérifiez tout endommagement éventuel pendant le transport. Fixez l'équipement au FRY TOP selon l'image, soit à l'aide des petites pattes ou des petites pattes et des vis. Ensuite, ajustez sur les ressorts KD pour qu'ils le maintiennent en position levée et ne le soulèvent pas spontanément lorsque l'équipement est baissé.

Il est indispensable de respecter une distance minimale de 10 cm par rapport aux autres objets et d'éviter le contact de l'appareil avec les matériaux inflammables. Dans ce cas, il faut assurer l'adaptation correspondant afin d'assurer l'isolation thermique des parties inflammables.

Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal (A). Tourner le dispositif de commande (B) jusqu'à ce que la puissance souhaitée soit réglée. Le témoin lumineux vert (A) indique : –si l'appareil est en marche. Le témoin orange (C) signale le fonctionnement du corps de chauffe et lorsqu'il s'éteint, l'appareil est chauffé à la température réglée. L'appareil s'éteint quand vous tournez le dispositif de commande (B) jusqu'à le point « 0 » et quand vous éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.



- A – Interrupteur
- B – Thermostat
- C – Témoin orange



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.

Nettoyer l'appareillage tous les jours. Le nettoyage quotidien prolonge la durée de service et l'efficacité d'appareillage. Avant d'effectuer toute entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. Les parties en inox doivent être nettoyées avec un chiffon humide, à l'aide d'un détergent liquide, non abrasif et ensuite être bien essuyées. Pour éliminer les reliefs du plan de travail, il est possible d'utiliser une spatule.

Comment procéder en cas d'une panne

Débrancher la prise du cordon secteur et contacter le service après-vente du revendeur.

MAINTENANCE

Il est conseillé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par un service spécialisé. Tous les interventions dans l'appareil peuvent être effectuées uniquement par une personne qualifiée, possédant l'autorisation à telles opérations

!!! AFIN D'ÉVITER LA FORMATION DE ROUILLE, IL FAUT TRAITER LA SURFACE AVEC UNE HUILE VÉGÉTALE APRÈS CHAQUE NETTOYAGE !!!!!

Mode de maintenance de la plaque d'acier :

- réchauffer
- éteindre
- nettoyer/ enlever avec la spatule (peut être métallique) – positionnée à plat, pas sur l'arête
- utiliser l'eau avec le détergent (peut être le RM gril) et enlever la saleté résiduelle et les dépôts
- utiliser l'eau propre (avec du vinaigre ou du citron)
- sécher et éponger
- laisser s'évaporer l'humidité résiduelle (plus facile si la plaque est encore chaude)
- huiler des plaques de gril

Mode de maintenance de la plaque chromée :

- réchauffer
- éteindre
- gratter par la spatula en plastique
- utiliser l'eau avec le détergent et rincer
- utiliser l'eau propre
- sécher et éponger
- laisser s'évaporer l'humidité résiduelle (plus facile si la plaque est encore chaude)

AVERTISSEMENT

La garantie ne couvre pas de pièces soumises à l'usure normale (étanchements en caoutchouc, lampes, pièces plastiques et en verre, etc.) ainsi que l'appareillage dont l'installation n'a pas été exécutée conformément à la mode d'emploi, par une personne qualifiée et conformément aux normes correspondantes. La garantie ne couvre pas de dommages causés par une manipulation non autorisée (interventions dans l'appareillage intérieure) ou si l'appareil était servi par des personnes non qualifiées et/ou en cas de non-respect des instructions du manuel d'utilisation. La garantie ne couvre pas de dégâts causés par des actions naturelles ou par d'autres influences extérieures.