

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## **MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

WeGrill et plus – Modèles

**R-EVOLUTION E-2 cod. WGREV. E2**

**R-EVOLUTION E-3 cod. WGREV. E3**



### Grill électrique professionnel

Restaurants, Steak Houses et lieux proposant des spécialités de grillades





Conforme à la directive CE

Siège social : Strada delle Fornaci, 20 - 41126 Modena (MO) Italie

Bureaux : Via Ferrari 27,int65 – 41043 Corlo di Formigine (Mo)Italie

Numéro de TVA 03737920367 order@wegrillandmore.eu - info@wegrillandmore.eu



FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## **Informations générales**

Ce manuel d'utilisation se réfère aux machines concernées et reflète l'état de la machine au moment de sa livraison. Il contient les informations essentielles pour l'installation, l'utilisation, la surveillance et l'entretien. Il inclut également une liste des pièces de rechange.

Ce manuel a été rédigé à l'origine en italien et constitue la seule langue officielle pour laquelle le fabricant est tenu responsable en cas de divergences avec les traductions.

Ce manuel :

- il fait partie intégrante de la fourniture et doit être lu attentivement afin de l'utiliser correctement, conformément aux exigences essentielles de sécurité ;
- Préparé conformément aux dispositions de la directive CE, il contient les informations techniques nécessaires pour réaliser correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;
- Il doit être conservé avec soin (protégé dans un boîtier transparent et étanche pour éviter toute détérioration) et doit accompagner la machine tout au long de sa vie, y compris lors de tout changement de propriétaire.

En cas de dommage rendant inutilisable l'exemplaire du manuel en votre possession, vous pouvez en demander un exemplaire au service client.

WeGrill and More est déchargé de toute responsabilité pour les dommages causés par :

- Mauvaise utilisation de la machine
- utilisation par du personnel non qualifié et/ou non formé
- Installation incorrecte (si effectuée par le client)
- Défaits d'alimentation
- Entretien ou nettoyage inadéquat de la machine
- Modifications ou interventions non autorisées
- Manœuvres incorrectes
- utilisation de pièces de rechange non originales
- utilisation d'accessoires non prévus ou autorisés par écrit
- non-respect total ou partiel des instructions
- événements exceptionnels

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## **Symbologie et terminologie utilisées dans le manuel**



Danger

Il indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, sera la cause d'années irréversibles.

Remarque/Important

Il s'agit d'informations utiles à mettre en avant.

Lisez les instructions

Avant d'effectuer toute opération, il est obligatoire d'avoir lu la notice



Attention

Il indique les instructions qui, seulement si elles sont correctement suivies, permettent d'éviter les situations de risque pour les personnes, informe sur les dangers et comment les éviter, suggère des procédures comportementales

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Dangers et dispositions de sécurité



LISEZ LE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL WEGRILL. CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. LE NON-RESPECT DES RISQUES, DES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES ET DES BLESSURES GRAVES.

N'utilisez pas de liquides inflammables (par exemple de l'alcool ou du white spirit) à proximité du gril.

Avant d'utiliser le gril We Grill, suivez attentivement toutes les procédures de contrôle décrites dans ce manuel.

Lors de la cuisson, ne placez jamais vos mains devant le gril ni à proximité des lampes. Ne touchez pas la façade.

Portez une attention particulière à l'arrière du gril, où se trouve le conduit qui transporte et évacue la chaleur.

Gardez les cordons électriques loin des surfaces chaudes du gril et des zones à fort trafic.

Les connexions doivent être effectuées par un technicien agréé.

Tous les objets non liés à l'utilisation du gril doivent être placés à au moins 1 mètre de distance.

Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril pendant son fonctionnement et son refroidissement.

Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son utilisation et son refroidissement.

Ne touchez ni ne placez aucun objet à proximité des lampes infrarouges en fonctionnement. La température très élevée peut provoquer des blessures et des dommages graves.

Lorsque vous utilisez le WeGrill, portez toujours des gants de cuisine ou des maniques résistantes à la chaleur.

N'utilisez pas le gril à l'extérieur sous la pluie ou la neige.

Le panneau radiant est doté d'une plaque de verre. La grille peut donc être endommagée par des chocs ; il est donc conseillé d'éviter ces derniers, surtout lorsque les panneaux radiants sont encore chauds.

Utilisez des ustensiles appropriés avec de longs manches isolants thermiques

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Feu

Pièces électriques d'incendie



En cas d'incendie de particules et d'électricité, intervenir avec des extincteurs à CO2 pour limiter et limiter les dégâts ou à poudre pour éteindre définitivement l'incendie.

**N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes**

Incendie général

En cas d'incendie dans des locaux ou zones non exclusivement équipés de feux électriques, pour obtenir un résultat d'extinction rapide, utiliser des extincteurs à poudre de type ABC + Azote.



FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Plaques et certifications

### « QUOI » PAIEMENTS

Une plaque indiquant les caractéristiques d'identification est fixée sur la machine ; en cas de besoin d'intervention ou de demande d'information, il est nécessaire de communiquer les données présentes sur cette plaque pour identifier précisément le modèle.



Modello  
Model

R-EVOLUTION E-2

Cod.

WGREV.E2

N.Serie  
Serial N.

2304REVE20000001

220 V Monofase / 1 Phase 5 KW 32A

380 V Trifase / 3 Phase 5 KW 16A

Prodotto in Italia da:  
Produced in Italy by:

**We Grill And More - Modena - Italy**



FR

www.wegrillandmore.eu

## Déclaration de conformité CE

(Annexe II., partie A de la directive Machines 2006/42/CE du décret législatif 17/2010)

Fabricant : WE GRILL AND MORE SRL

Adresse:STRADA DELLE FORNACI N°20

41126 MODÈNE (MO) ITALIE

Nom et adresse de la personne autorisée

pour constituer le dossier technique : Carlo Alberto Buffagni

Nom du PDG de l'entreprise : Carlo Alberto Buffagni

Il stipule que les grillades :

mod. R-EVOLUTION E-2 cod. WGREV. E2

mod. R-EVOLUTION E-3 cod. WGREV. E3

Conformes à toutes les dispositions pertinentes de la directive 2006/42/CE relative aux machines, de la directive 2006/95/CE relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension et de la directive 2014/30/CE relative à la compatibilité électromagnétique. De plus, les plaques radiantes vitrocéramiques infrarouges sont conformes aux dispositions des directives européennes suivantes, y compris leurs dernières modifications, ainsi qu'à la législation nationale de transposition correspondante.

Directive Basse Tension 2014/35/UE

Directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique CEM

Et que les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN62233:2008

CEI 60357

IEC60432-3

IEC60598

EN55014-1:2017

EN55014-2:2015

EN61000-3-3:2013

EN61000-3-2:2014

EN61000-3-1:2000

Lieu et date : Modène (MO), Signature :



FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Caractéristiques

mod. R-EVOLUTION E-2 cod. WGREV. E2

Gril à usage professionnel avec cuisson par le haut sur les différents niveaux

Alimentation électrique UE : Prise industrielle 380 V, triphasée, cinq pôles 16 A / monophasée 220 V, 32 A

Puissance/Consommation : 2 x 2,5 kW = total 5 kW

mod. R-EVOLUTION E-3 cod. WGREV. E3

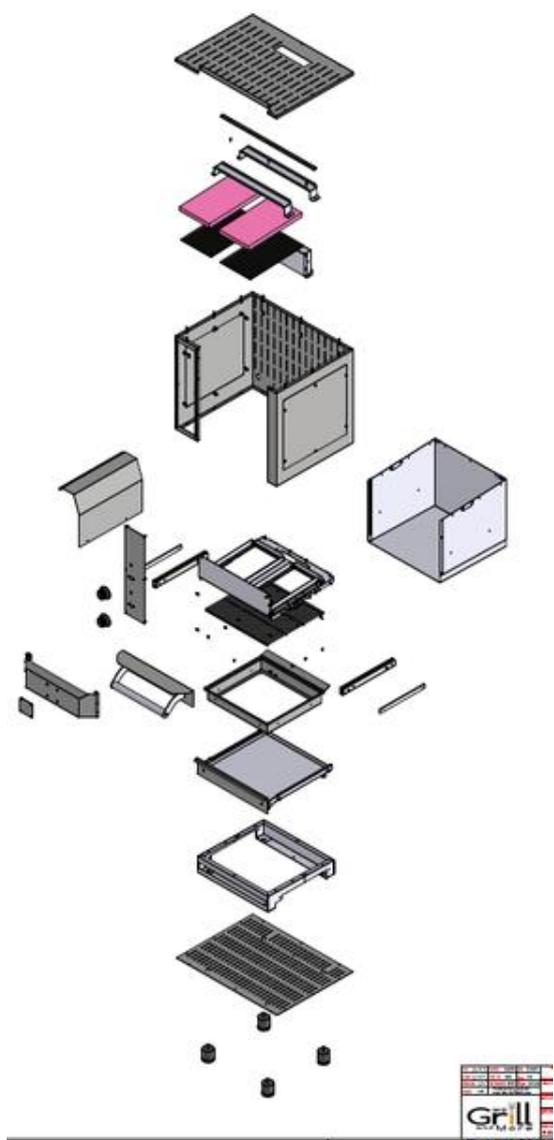
Gril à usage professionnel avec cuisson par le haut sur les différents niveaux

Alimentation électrique UE : Prise industrielle 380 V, triphasée, pentapolaire 16 A

Puissance/Consommation : 3 x 2,5 kW, total 7,5 kW

FR

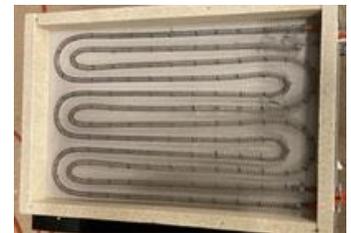
[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)







**CLÉ-25D CLÉ-30**

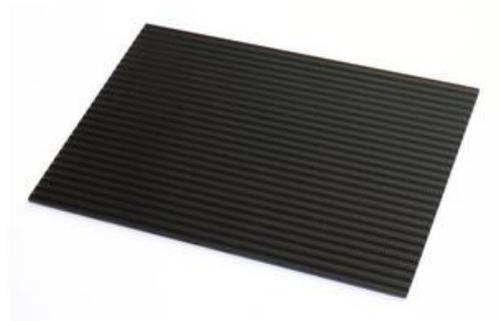


**CLÉ-25B CLÉ-27**



**CLÉ -25 A CLÉ - 28**





## CLÉ - 29

MORUE	CLÉ	DESCRIPTION
WGRE000166	30	PLAQUE RADIANTE 2,5 KW
WGRE000013	25/D	RÉGULATEUR DE L'ÉNERGIE
WGRE000015	25/B	LUMIÈRE
WGRE000012	25/A	BOUTON E MASTER
WGR50	28	GUIDE FERROVIAIRE HIGHLANDER/HEREFORD/R-EVOLUTION
WGR37K	27	PIED
WGRE000167	29	VERRE CÉRAMIQUE 6MM REV

--	--	--

## Transport et installation



Les instructions du chapitre suivant doivent être suivies très attentivement afin d'éviter de graves dommages aux personnes ou aux biens.

Gardez la zone à manipuler dégagée.

Lors du déplacement, vérifiez toujours qu'il n'y a pas d'objets ou de déconnexions sur le trottoir le long du parcours à effectuer, car ils peuvent provoquer des accidents, avec pour conséquence des dommages aux personnes ou aux biens.

La machine doit fonctionner uniquement à l'intérieur, à l'abri des agents atmosphériques et dans un endroit où il n'y a aucun danger d'explosion ou d'incendie car elle n'est pas fabriquée dans un environnement antidéflagrant.

Le poste de travail de la machine doit bénéficier d'une lumière naturelle suffisante et doit être équipé d'un système d'éclairage artificiel adéquat pour garantir la sécurité et la santé de l'opérateur.

L'éclairage du local doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays où la Machine est installée, doit assurer une bonne visibilité du produit.

Les machines faisant partie de l'installation sont destinées à un usage industriel dans des conditions environnementales normales. L'environnement d'exploitation doit être fermé (ou couvert) et protégé des intempéries.

Vérifier que les caractéristiques environnementales correspondent à :

- Humidité relative 70 % max (non condensée) ;
- Environnement fermé et réparé Par les agents de Weather.



Des valeurs de température ou d'humidité supérieures à celles indiquées ci-dessus peuvent endommager gravement les composants.

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Connexion électrique



**ATTENTION : lire attentivement la plaque sur la machine qui identifie le type de connexion pour lequel elle est conçue.**

Le système électrique a été testé et approuvé par le fabricant lors des essais généraux de la machine et est donc parfaitement fonctionnel. Tout dommage causé par un mauvais raccordement de l'alimentation électrique annule automatiquement la garantie du fabricant sur le système électrique.

Les raccordements doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le plein respect de la loi consolidée sur la sécurité.

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Allumer, régler et éteindre

Le gril est équipé d'un bouton permettant d'allumer et d'éteindre la zone de cuisson et de régler la puissance délivrée par les panneaux infrarouges. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la puissance, et dans le sens antihoraire pour la diminuer jusqu'à l'extinction.

La gamme de grils professionnels est configurée comme suit :

R-EVOLUTION E-2 : 2 zones réglables avec une puissance Max. 2,5KW

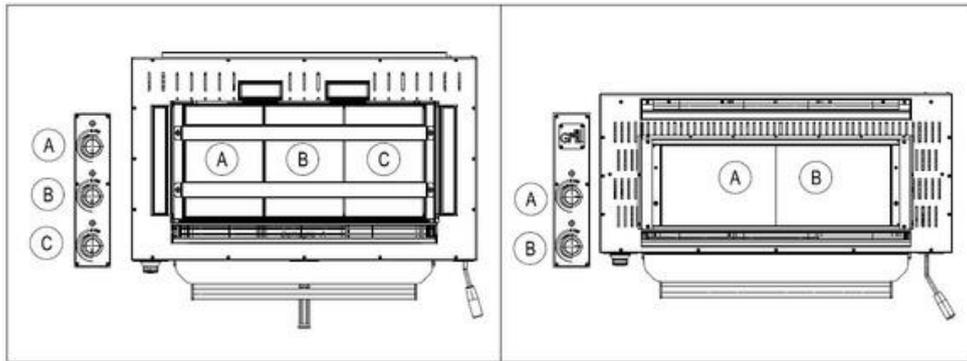
PUISSANCE TOTALE MAXIMALE : 5 KW

R-EVOLUTION E-3 : 3 zones réglables avec une puissance maximale de 2,5 kW

PUISSANCE TOTALE MAXIMALE : 7,5 KW



Pour éteindre le gril, tournez les boutons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les LED s'éteignent.



Après l'avoir éteint, attendez que le gril soit complètement refroidi avant d'effectuer toute opération (par exemple, le nettoyage).

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)


**Zones à traiter avec une extrême prudence lors de l'utilisation**



Le gril WeGrill atteint des températures très élevées et bien que de nombreuses zones soient bien isolées, certaines ne doivent jamais être touchées pendant le fonctionnement :





Pannello frontale

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## **Cuisiner avec des modèles**

### **R-EVOLUTION E-2 / R-EVOLUTION E-3**

Le WeGrill cuit par irradiation, avec un effet similaire à la cuisson sur braises de bois / charbon de bois.

Les températures atteintes sont également les mêmes. La principale différence réside dans le fait que la source de chaleur est située au-dessus des aliments et non en dessous.

Le gril est monté sur un tiroir pratique qui peut être facilement retiré grâce à la poignée fournie.

Les grosses pièces de viande et les poissons ne doivent pas être saisis plus d'une minute de chaque côté.

Pour les poissons plus petits, un seul côté est scellé.

Vous pouvez ensuite baisser la puissance et terminer la cuisson pendant le temps nécessaire.

Pour les aliments nécessitant une cuisson plus longue, la puissance doit être réduite au minimum.

Cette cuisson doit être effectuée des deux côtés du plat. Elle est notamment nécessaire pour les ailes et les cuisses de poulet.

Bien sûr, tous les aliments n'ont pas la même texture ou la même taille.

L'expérience acquise dans l'utilisation du gril est essentielle pour obtenir une excellente cuisson.

Protégez-vous toujours lorsque vous cuisinez avec des casseroles simples et doubles.

Nous vous recommandons d'utiliser un gant de cuisine ou un support pour plaque de cuisson.

Utilisez de l'eau dans le bac à graisse pour faciliter le nettoyage final.

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

### **Tiroir coulissant et bac à graisse**

Avant d'allumer le gril, versez l'eau dans les réservoirs de récupération des graisses GN 1/1 ou GN2/3 jusqu'au niveau recommandé indiqué à l'intérieur de chaque réservoir individuel.

Le tiroir du WeGrill Pro permet de retirer facilement la surface de cuisson sans se brûler.

Il est toutefois indispensable de se protéger (par exemple avec des gants isolants) lors du contact avec la poignée. Voir point 1.

La grille de cuisson est située à l'intérieur du tiroir coulissant et peut être facilement installée et retirée. Voir point 2.

Le bac à graisse est facilement amovible et lavable au lave-vaisselle. Voir point 3.

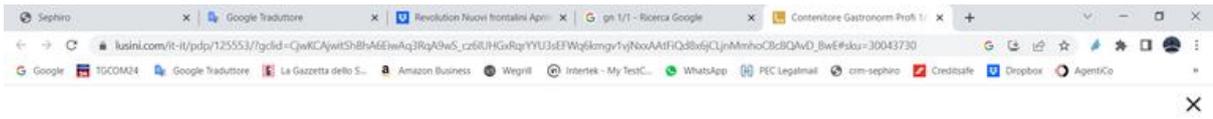
Utilisez de l'eau dans le bac à graisse pour faciliter le nettoyage final.

À la base du gril se trouve un tiroir supplémentaire, extractible simultanément, pour récupérer les graisses des aliments. Voir point 4.

Utilisez toujours un protecteur thermique pour ce tiroir également.







FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Entretien

Ces opérations doivent être effectuées exclusivement par du personnel technique compétent conformément aux instructions de ce manuel.

WeGrill and More décline toute responsabilité en cas de mauvaise exécution des opérations. Pendant l'utilisation, veillez à ne pas disperser de résidus de matériaux dans l'environnement et à respecter la réglementation en vigueur. Les éléments chauffants ne doivent jamais être touchés, sauf pour un éventuel remplacement.

Ne nettoyez pas le gril avec des substances agressives, abrasives ou inflammables. Utilisez un chiffon sec et doux.



N'apportez aucune modification au gril, c'est dangereux !

Il est conseillé de nettoyer régulièrement les guides du chariot en démontant les pièces concernées, comme illustré sur la photo. Un nettoyage avec un produit dégraissant est recommandé pendant l'immersion.



## Stockage pendant de longues périodes de non-utilisation

Lorsque vous n'utilisez pas le gril, il est essentiel de débrancher l'alimentation électrique.

Couvrez le gril et rangez-le dans un endroit sec.

## Inconvénients, causes et remèdes

INCONVÉNIENT	PREUVE	CAUSES	REMÈDES	OPÉRATEUR
--------------	--------	--------	---------	-----------

Le gril ne démarre pas	PAS DE LUMIÈRES ALLUMÉES	Manque de puissance	Vérifiez que l'alimentation électrique est opérationnelle et que le gril est branché au secteur.	Utilisateur
Un ou plusieurs panneaux IR ne démarrent pas	LUMIÈRES ALLUMÉES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relais défectueux</li> <li>• Résistance aux brûlures</li> </ul>	Contacter le support technique Pour la vérification de la fermeture du circuit	

Un ou plusieurs panneaux IR ne démarrent pas	PAS DE LUMIÈRES ALLUMÉES	Manque de puissance	Vérifiez que l'alimentation secteur est opérationnelle et que le gril est connecté au secteur	Utilisateur
Manque de puissance du panneau IR	MANQUE de visibilité des panneaux IR	Panne du panneau IR	Remplacer	Contactez du personnel qualifié

Si le problème persiste ou n'est pas résolu, contactez un personnel technique qualifié.

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Élimination

### Élimination de l'emballage

L'emballage est destiné à protéger les marchandises de tout dommage pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux utilisés sont recyclables et donc sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination, en vue de leur réintégration dans les cycles de production.

Conservez l'emballage d'origine et les pièces en polystyrène afin de pouvoir également transporter le gril ultérieurement.

Il est également nécessaire de conserver l'emballage pour un éventuel envoi au service d'assistance technique agréé en cas de pannes et/ou de dommages.

Le recyclage des matériaux permet d'une part de réduire le volume des déchets et d'autre part de rendre possible une utilisation plus rationnelle des ressources non renouvelables.



Le symbole de la poubelle à roulettes barrée indique que le produit en fin de vie utile doit être collecté séparément des autres déchets municipaux mélangés.

L'utilisateur doit remettre l'équipement arrivé en fin de vie aux centres de déchets électroniques et électrotechniques appropriés mis en place par les municipalités ou les entreprises d'hygiène urbaine.

Une collecte séparée adéquate pour l'élimination ultérieure des équipements mis au rebut en vue de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination respectueuse de l'environnement permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'équipement.

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## **Service après-vente**

Siège social

Rue Fornaci, 20 - 41126 Modena (MO) Italie

Bureaux

Via Ferrari 27, int 62 – 41043 Corlo di Formigine

Italie

TVA 03737920367

[sales@wegrillandmore.eu](mailto:sales@wegrillandmore.eu)

[info@wegrillandmore.eu](mailto:info@wegrillandmore.eu)

[commande@wegrillandmore.eu](mailto:commande@wegrillandmore.eu)

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

## Garantie

La marque WeGrill appartient à WeGrill and More s.r.l.

Le gril et ses composants sont couverts par une garantie de 2 ans.

La garantie ne couvre que les défauts pouvant être attribués à des erreurs de fabrication.

Si vous trouvez un défaut :

- Contactez votre revendeur avec votre modèle et votre numéro de série.
- Décrivez le défaut que vous rencontrez
- Une fois le produit inspecté et le défaut confirmé, le gril sera réparé sous garantie.

La période de garantie débute à la date d'achat. Elle ne sera ni prolongée ni renouvelée après une réparation sous garantie.

Les cas suivants ne vous donnent pas droit à une réparation sous garantie :

- usure due à l'utilisation
- l'usure résultant de la négligence, de l'imprudence ou du manque d'entretien
- défauts résultant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect des instructions de ce manuel
- modifications intentionnelles apportées contrairement aux instructions du fabricant
- mauvaise utilisation ou falsification
- défauts causés par le stockage dans des endroits inadaptés
- réparations non autorisées

Le fabricant rejette tous les appareils reçus qui ne respectent pas les délais et les procédures prévus par la loi.

**NOTE DE GARANTIE : Le barbecue WeGrill est entièrement assemblé et fini à la main. Il est donc possible qu'il présente des marques ou de petites imperfections qui n'affectent pas son fonctionnement et que nous considérons comme normales. Ces imperfections mineures ne sont donc pas prises en compte dans la garantie.**

FR

[www.wegrillandmore.eu](http://www.wegrillandmore.eu)

Siège social

Route des Fourneaux, n. 20 - 41126 Modène (MO) Italie

Bureaux

Via Ferrari 27, int 62 – 41043 Corlo di Formigine (MO)

Italie

TVA 03737920367

[commande@wegrillandmore.eu](mailto:commande@wegrillandmore.eu)

**ANNÉE DIDIHMOIS DIDIH**

1

4

3

Eau

***VIS N°2 VIS N°1***

**Élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), conformément au décret-loi n° 49 du 14 mars 2014 portant application de la directive 2012/19/UE relative aux DEEE concernant l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques.**