

andMore

www.wegrillandmore.eu

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

WeGrill and More - Modèles

HIGHLANDER ELECTRIC (PRO_S_E)cod.WGPS_E 2.0

HEREFORD ELECTRIC (PRO_M_E)cod.WGPM_E 2.0

ABERDEEN ELETTRICO (PRO_M++_E)cod.WGPM++_E 2.0

Gril électrique professionnel

Restaurants, Steak Houses et établissements spécialisés dans les grillades



Conforme à la directive européenne

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

Bureaux : Via Ferrari nr.27,int.65 - 41043 Corlo di Formigine (MO) Italie

Numéro de TVA : 03737920367

FR



www.wegrillandmore.eu

order@wegrillandmore.eu - info@wegrillandmore.eu

Table des matières

Informations générales.....	- 4 -
Symboles et termes utilisés dans le manuel.....	- 5 -
Dangers, avertissements et consignes de sécurité	- 6 -
Incendie.....	- 8 -
Plaques signalétiques et certification	- 9 -
Déclaration de conformité CE.....	- 10 -
Déclaration de conformité UL-NSF	-9-
Données techniques	- 11 -
Schéma d'agrandissement de HIGHLANDER_E2.0 (PROS_E)	- 12 -
Diagramme agrandi de HEREFORD_E2.0 (PROM_E)	- 12 -
Diagramme d'agrandissement d'ABERDEEN_E2.0 (PROm++_E)électrique	- 12 -
Diagramme de la boîte de puissance	-17-
Transport et installation	- 20 -
Raccordement électrique	- 22 -
Schéma du système électrique USA	- 23 -
Schéma du système électrique EUROPE	- 23 -
Mise en marche, réglage et arrêt	- 25 -
Zones à traiter avec le plus grand soin lors de l'utilisation	- 29 -
Cuisson avec les modèles HIGHLANDER_E 2.0 (PROS_E) et HEREFORD_E 2.0 (PROM_E) électriques 2.0	- 30 -
-	
Tiroir et bac à graisse amovibles	- 31 -
Maintenance	- 33 -
Stockage pendant de longues périodes d'inutilisation	- 33 -
Dépannage	- 34 -
Mise à la ferraille et élimination	- 34 -
Service après-vente	- 36 -
Garantie.....	- 37 -

Informations générales



Ce manuel d'utilisation se réfère au gril spécifié au moment de la fourniture. Il contient les principales instructions d'installation, d'utilisation, de surveillance et d'entretien. Il comprend une liste de pièces détachées.

L'original de ce manuel a été publié en italien, et les versions anglaise et française sont les seules pour lesquelles le fabricant peut être tenu responsable en cas de divergences dans les traductions.

Ce manuel :

- fait partie intégrante du gril fourni et doit être lu attentivement pour garantir une utilisation correcte conformément aux exigences essentielles de sécurité ;
- a été établi conformément aux exigences de conformité de la directive CE/UL & NSF et contient les informations techniques nécessaires à l'exécution correcte de toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;
- doit être conservé avec soin (protégé par un couvercle transparent et étanche pour éviter tout dommage) et doit accompagner le gril pendant toute sa durée de vie, y compris en cas de changement de propriétaire.

En cas de détérioration rendant inutilisable leur exemplaire du manuel, les utilisateurs peuvent demander un remplacement auprès du service après-vente.

WeGrill and More n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par :

- mauvaise utilisation du gril
- utilisation par du personnel non qualifié et/ou non formé
- installation incorrecte (si elle est effectuée par le client)
- alimentation électrique défectueuse
- un mauvais entretien ou nettoyage du gril
- les manipulations ou modifications non autorisées
- erreurs de fonctionnement
- l'utilisation de pièces de rechange non authentiques
- l'utilisation d'accessoires non spécifiquement prévus ou non autorisés par écrit
- le non-respect total ou partiel des instructions
- circonstances imprévues

Symboles et termes utilisés dans le manuel



Danger

Indique une situation de danger susceptible de provoquer des blessures ou des dommages permanents si elle n'est pas évitée.



N.B./Important

Fait référence à des informations utiles qu'il convient de mettre en évidence.



Lire les instructions

Les utilisateurs doivent avoir lu les instructions avant de procéder à toute opération.



Avertissement

Indique les instructions à suivre pour prévenir les situations à risque pour les personnes, fournit des informations sur les dangers et la manière de les éviter, et suggère les bonnes pratiques à adopter.

Dangers, avertissements et consignes de sécurité



LISEZ LE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE GRILL WeGrill. CONSERVEZ LE MANUEL POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE. LE NON-RESPECT DES AVERTISSEMENTS DE DANGER ET DE SÉCURITÉ ET DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES.

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

Avant d'utiliser le WeGrill, respectez scrupuleusement toutes les procédures de contrôle décrites dans ce manuel.

Pendant la cuisson, ne mettez jamais les mains à l'avant du gril ou dans le rayon d'action des lampes. Ne jamais toucher le panneau avant.

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

Éloignez les câbles électriques des surfaces chaudes du gril et des zones très fréquentées.

Les connexions doivent toujours être effectuées par un technicien agréé.

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

Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril pendant son utilisation et son refroidissement.

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

Ne touchez pas les lampes infrarouges et ne placez rien à proximité lorsqu'elles sont en fonctionnement. La température très élevée peut provoquer des blessures graves et des dommages.

Lorsque vous utilisez le WeGrill, portez toujours des gants de cuisine ou utilisez des supports de casseroles résistants à la chaleur.

N'utilisez pas le gril à l'extérieur par temps de pluie ou de neige.

Les lampes infrarouges sont en verre. La grille peut donc être endommagée en cas de chocs, ce qui doit être évité, surtout lorsque les lampes sont encore chaudes.

FR



www.wegrillandmore.eu

Utiliser des ustensiles adaptés, avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.

Incendie

Incendies d'origine électrique



En cas d'incendie d'origine électrique, utilisez des extincteurs au CO₂ pour limiter ou restreindre les dégâts ou des extincteurs à poudre pour éteindre le feu.

Ne pas tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau

Le feu en général

Si des pièces ou des zones ne contenant pas uniquement des pièces électriques prennent feu, utilisez des extincteurs à poudre ABC + azote.

Plaques signalétiques et certification

"PLAQUE SIGNALÉTIQUE "CE

Le gril porte une plaque signalétique avec ses données d'identification ; lors d'une demande de service ou d'information, il est essentiel d'indiquer les données de cette plaque signalétique pour une identification précise du modèle.



ANNÉE

MOIS

we
Grill
and More

www.wegrillandmore.eu

CE

Modello
Model

WEGRILL PRO M Elettrico

N.Serie
Serial N.

2101PMElettrico0000001

380V+N+T 50-60 Hz 10kw ← 26 A

Prodotto in Italia da: **WeGrill And More Modena - Italy**
Produced in Italy by:

PLAQUE SIGNALÉTIQUE USA "UL



ANNÉE

MOIS

we
Grill
and More

www.wegrillandmore.eu

UL CE

Modèle
Model

WEGRILL PRO M Electric 2.0

N.deSérie
Serial N.

2101PME 2.0—0000001

230V 3PH+G 50/60 Hz 10kw ← 30 A

Fabriqué en Italie par: **WeGrill And More Modena - Italy**
Produced in Italy by:

Déclaration de conformité CE

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

Fabricant : WEGRILL AND MORE SRL
Adresse : STRADA DELLE FORNACI, 20
41126 MODENA, ITALIE

Nom et adresse de la personne

autorisé à préparer le dossier technique : Carlo Alberto Buffagni

Nom de l'entreprise Directeur général : Carlo Alberto Buffagni

Déclare que les grilles :

mod. HIGHLANDER_E (PROS_E) cod WGPS_E 2.0
mod. HEREFORD_E (PROM_E) cod. WGPM_E 2.0
mod. ABERDEEN_E (PROM++_E) cod. WGPM++_E 2.0

sont conformes à toutes les exigences pertinentes de la directive 2006/42/CE relative aux machines, de la directive 2006/95/CE relative aux matériels électriques destinés à être employés dans certaines limites de tension et de la directive 2014/30/CE relative à la compatibilité électromagnétique. En outre, les éléments chauffants infrarouges sont conformes aux dispositions des directives communautaires suivantes (y compris les derniers amendements) et à la législation nationale de mise en œuvre correspondante.

Directive basse tension LVD 2014/35/EU

Directive sur la compatibilité électromagnétique EMC 2014/30/EU

Et que les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

EN 60335-1 : 2012 + A11 :2014

EN 62233:2008

IEC 60357

IEC 60432-3

IEC 60598

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-1:2000

Lieu et date : Modène (Italie),

Signé :



Déclaration de conformité UL-NSF

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

Fabricant : WEGRILL AND MORE SRL
Adresse : STRADA DELLE FORNACI, 20
41126 MODENA, ITALIE

Nom et adresse de la personne

autorisé à préparer le dossier technique : Carlo Alberto Buffagni

Nom de l'entreprise Directeur général : Carlo Alberto Buffagni

Déclare que les grilles :

mod. HIGHLANDER_E (PROS_E) cod WGPS_E 2.0
mod. HEREFORD_E (PROM_E) cod. WGPM_E 2.0
mod. ABERDEEN_E (PROM++_E) cod. WGPM++_E 2.0

Données techniques

HIGHLANDER_E (PROS_E)cod WGPS_E 2.0

Gril à usage professionnel avec cuisson par le haut sur plusieurs niveaux

Source d'alimentation :

Marché de l'UE : prise industrielle triphasée, 5 fils 380V/21A

Marché USA : Prise industrielle 230 V 1PH + G , 21A

Puissance/consommation : 5 kW

HEREFORD_E (PROM_E) cod. WGPM_E 2.0

Gril à usage professionnel avec cuisson par le haut sur plusieurs niveaux

Source d'alimentation :

Marché de l'UE : prise industrielle triphasée, 5 fils 380V/32A

Marché USA : Prise industrielle 230 V 3PH + G , 30A

Puissance/consommation : 2 X 5 Kw , total 10 kw

ABERDEEN_E (PROM++_E) cod. WGPM++_E 2.0

Gril à usage professionnel avec cuisson par le haut sur plusieurs niveaux

Source d'alimentation :

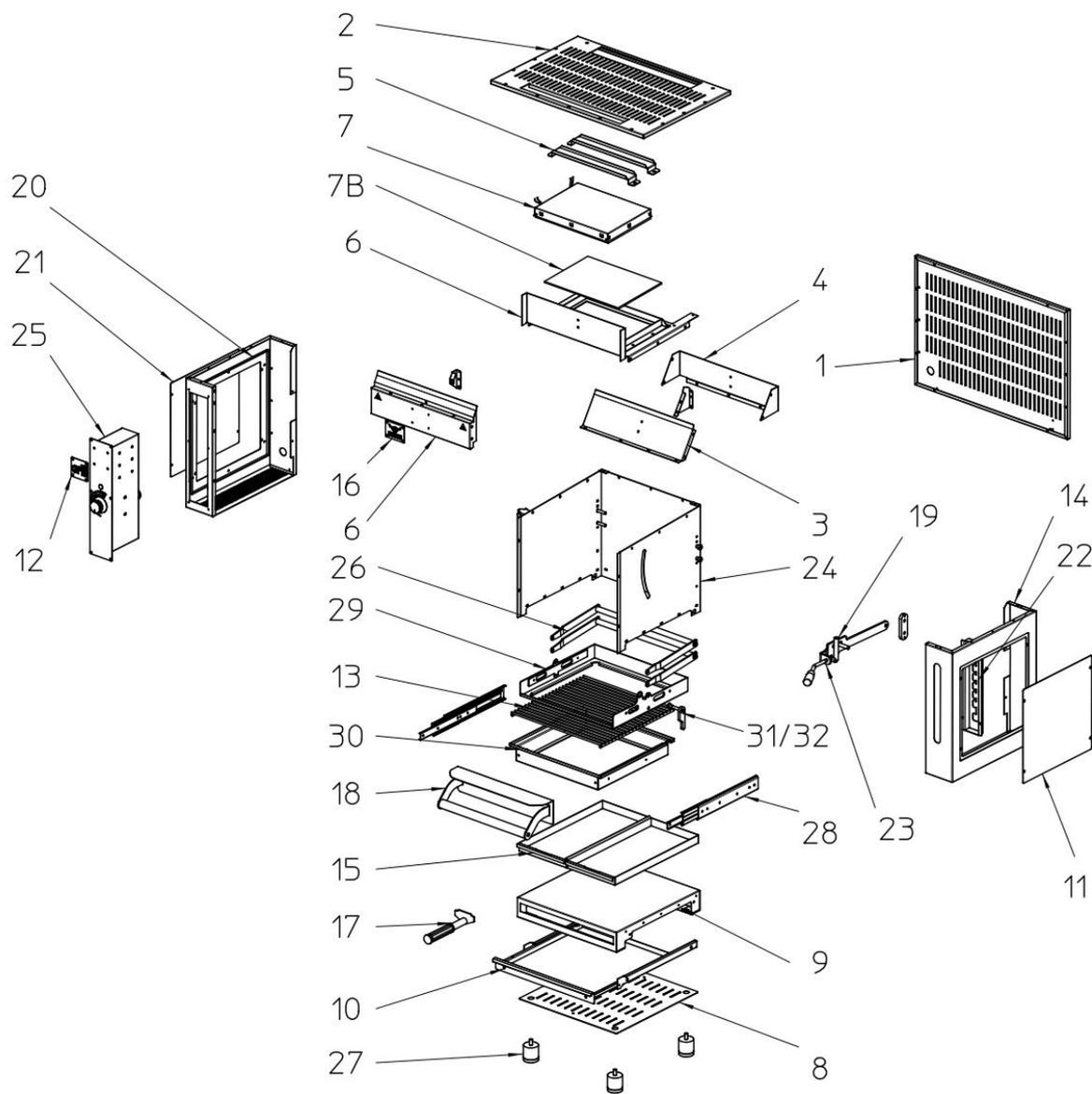
Marché de l'UE : prise industrielle triphasée, 5 fils 380V/32A

Marché USA :Prise industrielle 230 V 3PH + G , 45A

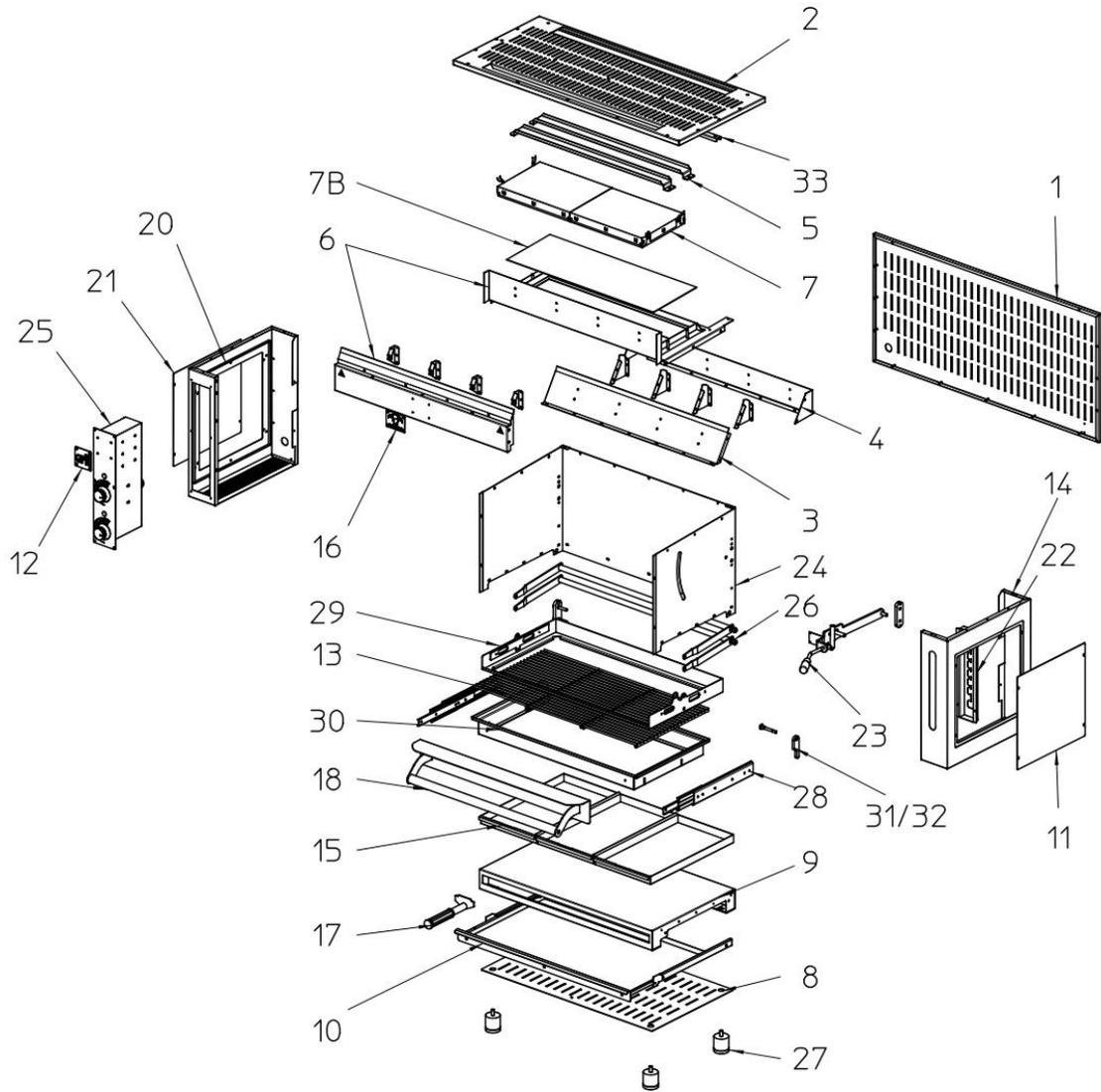
Puissance/consommation : 3 X 5 Kw , total 15 kw

Dessin éclaté

mod. HIGHLANDER_E (PROS_E) cod WGPS_E 2.0

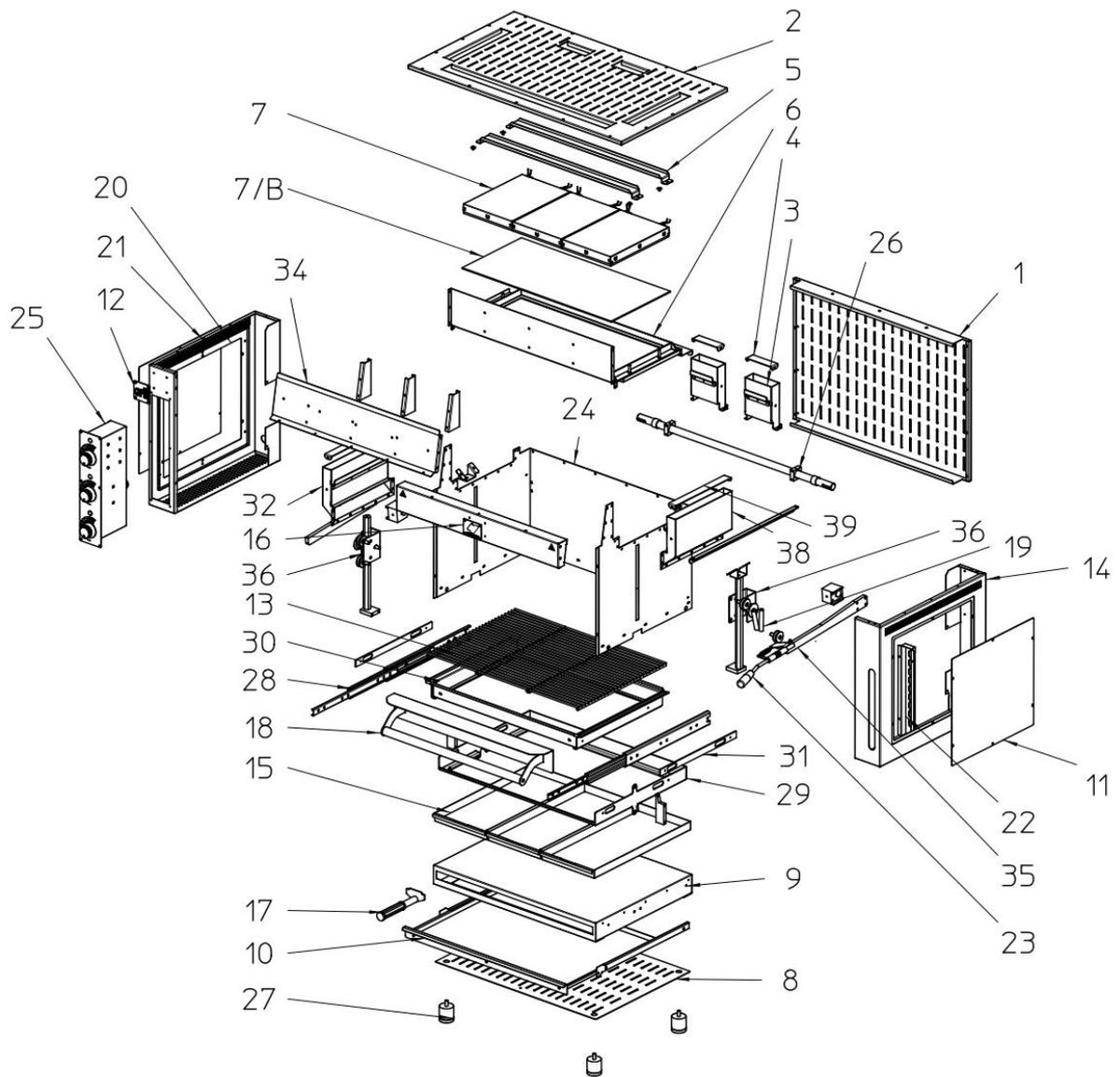


KEY	Colonna1	COD WEGRILL	DESCRIPTION	DESCRIPTION ITA
1		WGR60	BACK COVER SHEALD PRO S	RETRO
2		WGR61	COVER CAP PRO S	COPERTURA TETTO
3		WGR62	REAR CHIMNEY FRONT PRO S	PORTA CAMINO POSTERIORE
4		WGR63	REAR CHIMNEY BACK PRO S	CAMINO POST RETRO
5		WGRE0000030	FIXING HEATING PLATE S	FISSAGGI PISTRE VETROCERAMICA
6		WGRE0000023	RADIANT PLATE FRAME AND FRONT CHIMNEY	TETTO CON CAMINO ANT
7		WGRE0000011	RADIANT PLATE	PIASTRA RADIANTE
7B		WGRE000005PR	CERAMIC GLASS S	VETRO CERAMICO S
8		WGR87	BOTTOM COVER PRO	COPERTURA BASE
9		WGR86	BROILER BASE PRO S	BASE BROILER
10		WGR83	DROPING SLIDING DRAWER PRO S	CASSETTO SCOOREVOLE RACC GRASSO
11		WGR67	RIGHT SIDE COVER PRO S	PIASTRA FIANCO
12		WGR68	LOGO STEEL PLATE	PLACCHETTA WEGRILL
13		WGR12	GRID PRO S	GRIGLIE
14		WGR66	RIGHT SIDE PRO S	FIANCO DESTRO
15		WGR46	DROPING GREASE TRAY PRO S	VASCA RACOGLI GRASSO
16		WGRE0000024	STEEL PLATE PRO SE	PLACCHETTA MANOPOLE
17		WGR47	DROPING GREASE TRAY HANDLE	MANIGLIA VASCETTA RACC GRASSO
18		WGR42K	TROLLEY HANDLE PRO S	MANIGLIA NERA PRO S
19		WGR72	SPRING	MOLLA
20		WGR73	LEFT SIDE PRO S/M	FIANCO SINISTRO
21		WGR74	LEFT SIDE COVER PRO S/M	COPERTURA FIANCO SINISTRO
22		WGR75	LIFT SCALE	SCALA ALZATA CARRELO
23		WGR76K	COMPLETE LIFT HANDLE AND LEVER	MANIGLIA E LEVA CARRELLO COMPLETA
24		WGR78	COOKING CHAMBER SHAPE PRO S	MUFFOLA
25		WGRE0000022	COMPLETE POWER BOX	BOX COMPLETO IMPIANTO
26		WGR79	TROLLEY MECHANISM PRO S	MOVIMENTO CARRELLO
27	4 PCS	WGR37K	FOOT KIT	PIEDINI
28		WGR80	RAIL GUIDE	GUIDE
29		WGR81	TROLLEY PRO S	CARRELLO PRO S
30		WGR82	GRID HOLDER PRO S	CASSETTO PORTA GRIGLIE
31/32	2 PCS	WGR77	LIFT TROLLEY SCREW	FISSAGGIO CARRELLO ALXIZATA
18A		WGR42	TROLLEY HANDLE PRO S	MANIGLIA NERA PRO S
18B		WGR84	TROLLEY HANDLE SUPORT KIT	SUPPORTI MANIGLIONE
18C		WGR41PS	DEFLECTOR STEEL PRO S	DEFLETTORE
23/A		WGR76A	BLACK PLASTIC HANDLE	IMPUGNATURA PLASTICA
25/A		WGRE0000012	KNOB E MASTER	MANOPOLA
25/B		WGRE0000015	LIGHT	SPIA LUMINOSA
25/C		WGRE0000014	RELE	RELE
25/D		WGRE0000013	ENERGY REGULATOR	REGOLATORE ENERGIA



KEY	Colonna1	COD WEGRILL	DESCRIPTION	DESCRIPTION ITA
1		WGR88	BACK COVER SHEALD PRO M	RETRO
2		WGR89	COVER CAP PRO M	COPERTURA TETTO
3		WGR91	REAR CHIMNEY FRONT PRO M	PORTA CAMINO POSTERIORE
4		WGR92	REAR CHIMNEY BACK PRO M	CAMINO POST RETRO
5		WGRE0000031	FIXING HEATING PLATE M	FISSAGGI PISTRE VETROCERAMICA
6		WGRE0000020	RADIANT PLATE FRAME & FRONT CHIMNEY	TETTO CON CAMINO ANT
7		WGRE0000011	RADIANT PLATE	PIASTRA RADIANTE
7/B		WGRE0000004	CERAMIC GLASS M	VETROCERAMICO M
8		WGR102	BOTTOM COVER PRO M	COPERTURA BASE
9		WGR101	BROILER BASE PRO M	BASE BROILER
10		WGR100	DROPING SLIDING DRAWER PRO M	CASSETTO SCOOREVOLE RACC GRASSO
11		WGR67	RIGHT SIDE COVER PRO M	PIASTRA FIANCO
12		WGR68	LOGO STEEL PLATE	PLACCHETTA WEGRILL
13		WGR17	GRID PRO M	GRIGLIE
14		WGR66	RIGHT SIDE PRO s/m	FIANCO DESTRO
15		WGR82	DROPING GREASE TRAY PRO M	VASCA RACOGLI GRASSO
16		WGRE0000021	STEEL PLATE PRO ME	PLACCHETTA MANOPOLE
17		WGR47	DROPING GREASE TRAY HANDLE	MANIGLIA VASCETTA RACC GRASSO
18		WGR41K	COMPLETE TROLLEY HANDLE PRO M	MANIGLIA NERA PRO M
19		WGR72	SPRING	MOLLA
20		WGR73	LEFT SIDE PRO S/M	FIANCO SINISTRO
21		WGR74	LEFT SIDE COVER PRO S/M	COPERTURA FIANCO SINISTRO
22		WGR75	LIFT SCALE	SCALA ALZATA CARRELO
23	3 PCS	WGR76K	COMPLETELIFT HANDLE AND LEVER KIT	MANIGLIA E LEVA CARRELLO
24		WGR96	COOKING CHAMBER SHAPE PRO M	MUFFOLA
25		WGRE0000022M	COMPLETE POWER BOX	BOX COMPLETO IMPIANTO
26		WGR97	TROLLEY MECHANISM PRO M	MOVIMENTO CARRELLO
27	4 PCS	WGR37	FOOT	PIEDINI
28		WGR80	RAIL GUIDE	GUIDE
29		WGR99	TROLLEY PRO M	CARRELLO PRO S
30		WGR98	GRID HOLDER PRO m	CASSETTO PORTA GRIGLIE
31/32	2 PCS	WGR77	LIFT TROLLEY SCREW	FISSAGGIO CARRELLO ALXIZATA
33		WGR90	COVER CAP SUPPORT	SOSTEGNO TETTO
18/A		WGR41	TROLLEY PLASTIC HANDLE	MANIGLIA PLASTICA CARRELO
18/B		WGR84	TROLLEY HANDLE SUPPORT KIT	SUPPORTI MANIGLIONE
18/C		WGR41PM	DEFLECTOR STEEL PRO M	DEFLETTORE
23/A		WGR76	BLCK PASTIC HANDLE	
25/A		WGRE0000012	KNOB E MASTER	MANOPOLA
25/B		WGRE0000015	LIGHT	SPIA LUMINOSA
25/C		WGRE0000014	RELE	RELE
25/D		WGRE0000013	ENERGY REGULATOR	REGOLATORE ENERGIA
7/B		WGRE0000004	CERAMIC GLASS M	VETROCERAMICO M

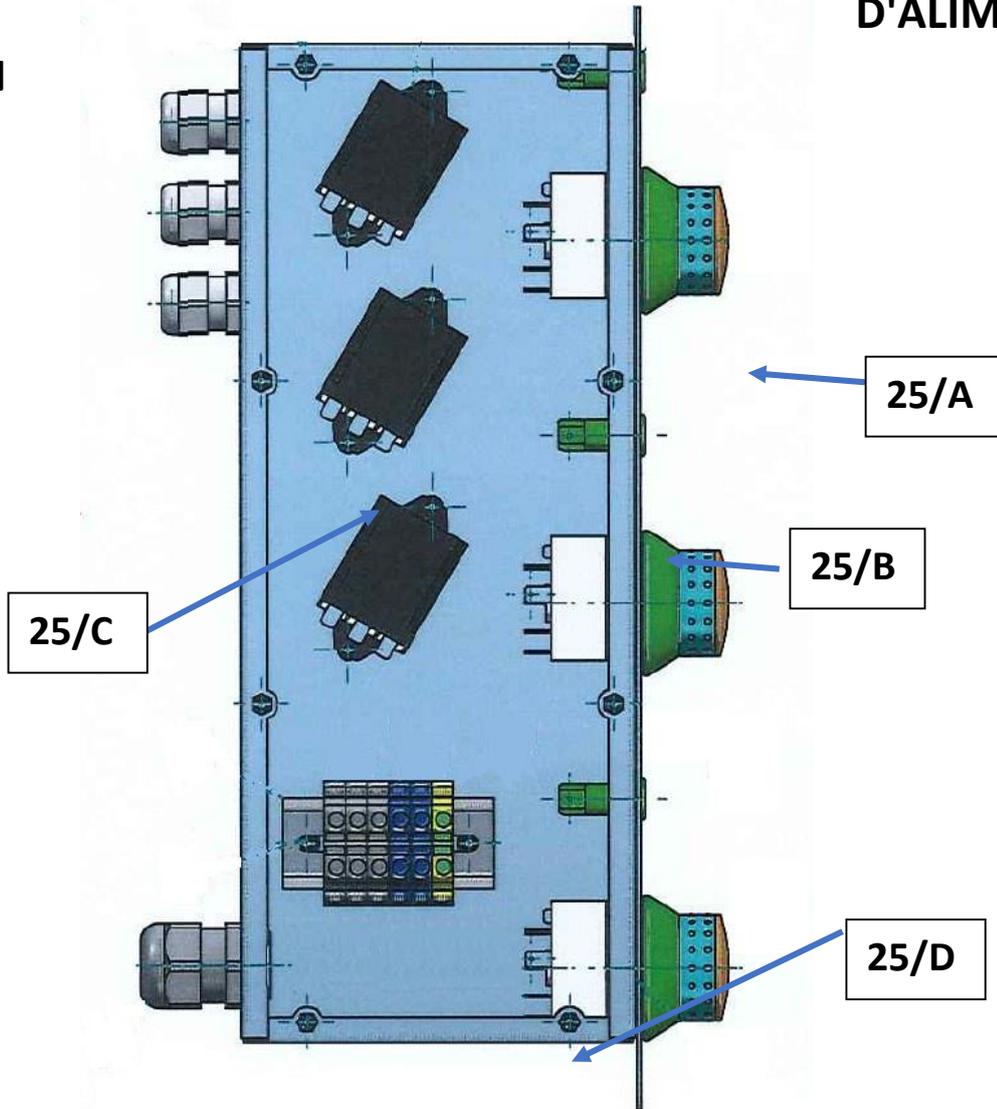
mod. ABERDEEN_E (PROM++_E) cod. WGPM++_E 2.0



KEY	COD WEGRILL	DESCRIPTION	DESCRIPTION ITA
1	WGR102	REAR COVER SHEALD PRO M++	RETRO
2	WGR103	COVER CAP PRO M++	COPERTURA TETTO
3	WGR110	REAR CHIMNEY	CAMINO POSTERIORE
4	WGR114	REAR CHIMENY FRAME	FARFALLA CAMINO POSTERIORE
5	WGR00032	FIXING RADIANT PLATE	FISSAGGIO PIASTRE RADIANTI
6	WGRE000020++	RADIANT PLATE FRAME M++	FISSAGGI PIASTRE RADIANTI
7	WGRE000011	RADIANT PLATE	PIASTRE RADIANTI
7/B	WGRE000013PR	CERAMIC GLASS M++	VETRO CERAMICA M++
8	WGR102	BOTTOM COVER PRO M++	COPERTURA BASE
9	WGR131	BROILER BASE PRO M++	BASE BROILER
10	WGR130	DROPING SLIDING DRAWER PRO M++	CASSETTO SCOOREVOLE RACC GRASSO M++
11	WGR74	RIGHT SIDE COVER PRO M++	COPERTURA FIANCO SINISTRO
12	WGR68	LOGO STEEL PLATE	PLACCHETTA WEGRILL
13	WGR11	GRID PRO M++	GRIGLIE M++
14	WGR121	RIGHT SIDE PRO M++	PIASTRA FIANCO
15	WGR128	DROPPING GREASE TRAY M++	VASCA RACCOGLI GRASSO M++
16	WGR122	STEEL PLATE PRO M++ E	PLACCHETTA MANOPOLE
17	WGR47	DROPING GREASE TRAY HANDLE	MANIGLIA VASCETTA RACC GRASSO
18	WGR43K	COMPLETE TROLLEY HANDLE PRO M++	MANIGLIA NERA PRO M++
19	WGR72	SPRING	MOLLA
20	WGR117	LEFT SIDE PRO M++	FIANCO SISTRO
21	WGR129	LEFT SIDE PRO M++ COVER	FIANCO SINISTRO COVER
22	WGR75	LIFT SCALE	SCALA ALZATA CARRELO
23	WGR125K	COMPLETE LIFT HANDLE AND LEVER M++	MANIGLIA E LEVA CARRELLO
24	WGR96	COOKING CHAMBER SHAPE PRO M++	MUFFOLA
25	WGRE000022++	COMPLETE POWER BOX	BOX ELETTRICO
26	WVGRBTBM	TROLLEY REAR BAR	BARRA SUPPORTO CARRELLO
27	WGR37	FOOT	PIEDINI
28	WGR119	RAIL GUIDE M++	GUIDE M++
29	WGR126	TROLLEY SQUARE FRAME	SQUADRA SUPPORTO CARRELLO
30	WGR118	GRID HOLDER PRO M++	CASSETTO PORTA GRIGLIE
31	WGR124	RAIL GUIDE FRAME	SUPPORTO GUIDE
32	WGR112	LEFT SIDE CHIMNEY	CAMINO SINISTRO
33	WGR108	COVER CAP SUPPORT M++	SUPPORTO TETTO M++
34	WGR109	FRONT CHIMNEY	CAMINO ANTERIORE
35	WGR115	LIFT MECHANISM PRO M++	BRACCIA E ALBERO CARRELLO
36	WGR116	LIFT TREE AND BEARING	STAFFA E CUSCINETTI LIFT
37	WGR127	TROLLEY PRO M ++ FIXING BLOCK	BLOCCO FISAGGIO SQUADRA CARRELLO
38	WGR113	RIGHT SIDE CHIMNEY	CAMINO DESTRO
39	WGR111	SIDE CHIMNEY FRAME	FARFALLA CAMINO LATERALE
18/A	WGR43	TROLLEY HANDLE BAR	BARRA MANIGLIONE
18/B	WGR84	TROLLEY HANDLE SUPPORT KIT	SUPPORTI LATERALI MANIGLIA
18/C	WGR41PM++	DEFLECTOR STEEL PRO M ++	DEFLETTORE
23/A	WGR76	BLACK PLASTIC HANDLE LIFT	IMPUGNATURA GOMMA ELVAZIONE
25/A	WGRE000012	KNOB E	MANOPOLA
25/B	WGRE000015	LIGHT	
25/C	WGR000014	RELE	RELE
25/D	WGRE000013	ENERGY REGULATOR	REGOLATORE ENERGIA
40/41	WGR77	LIFT TROLLEY SCREW	FISSAGGIO CARRELLO ALXIZATA

**BOÎTE
D'ALIMENTATION**

D'ALIMENTATION



Transport et installation



Les instructions fournies dans le chapitre suivant doivent être suivies avec la plus grande attention afin d'éviter des blessures graves ou des dommages.

Maintenir la zone de manutention libre de tout obstacle.

Lors de la manipulation, vérifiez constamment que le sol est exempt d'obstacles et qu'il n'y a pas de zones meubles ou irrégulières susceptibles de provoquer des accidents entraînant des blessures ou des dommages.

Le gril ne doit fonctionner que dans un environnement fermé, à l'abri des intempéries, où il n'y a pas de risque d'explosion ou d'incendie, car il n'est pas construit selon des normes ignifuges.

La distance minimale d'installation par rapport aux murs doit être de 25 cm = 9,85 pouces.

La zone d'utilisation du gril doit disposer d'une lumière naturelle suffisante et d'un système d'éclairage artificiel satisfaisant pour protéger la santé et la sécurité de l'opérateur.

L'éclairage des locaux doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays où le gril est installé et doit permettre de bien voir le produit.

Les grilles qui composent le système sont destinées à un usage industriel dans des conditions environnementales normales. L'environnement de travail doit être intérieur (ou couvert) et protégé des intempéries.

Vérifiez que les caractéristiques environnementales suivantes sont respectées :

- Humidité relative 70% max (sans condensation) ;
- Emplacement à l'intérieur, à l'abri des intempéries.



Les valeurs de température ou d'humidité en dehors de la plage ci-dessus peuvent sérieusement endommager les composants.

FR



www.wegrillandmore.eu

Raccordement électrique



AVERTISSEMENT : Se référer attentivement à la plaque signalétique du gril qui précise le type de raccordement auquel il est destiné.

Le fabricant a testé le système électrique lors de l'essai général du gril, et il est donc garanti qu'il est en parfait état de fonctionnement. En cas de dommages causés par des connexions incorrectes de la source d'énergie à la ligne électrique, la garantie du fabricant pour le système électrique devient immédiatement nulle et non avenue.

Les raccordements doivent être effectués conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect de la législation en matière de santé et de sécurité au travail.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE HIGHLANDER-E 2.

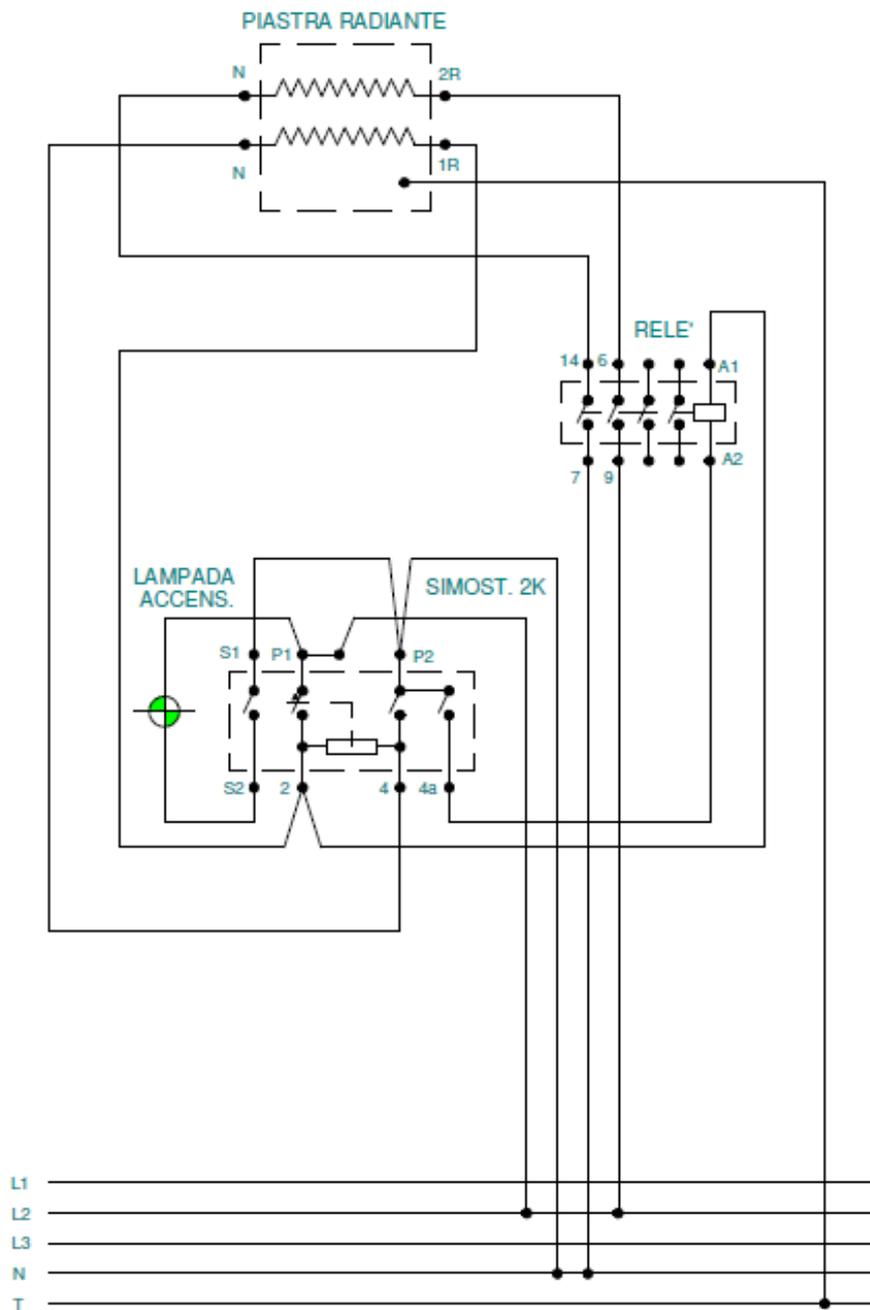


SCHÉMA ÉLECTRIQUE HERFORD-E 2.

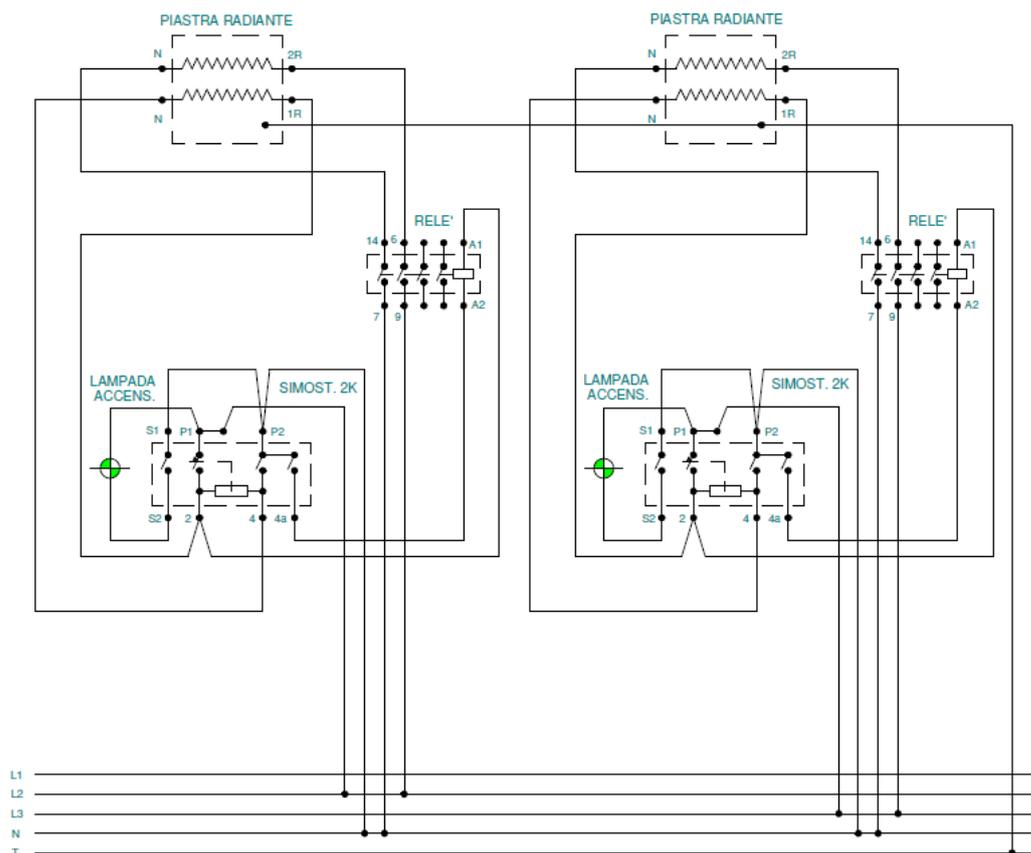
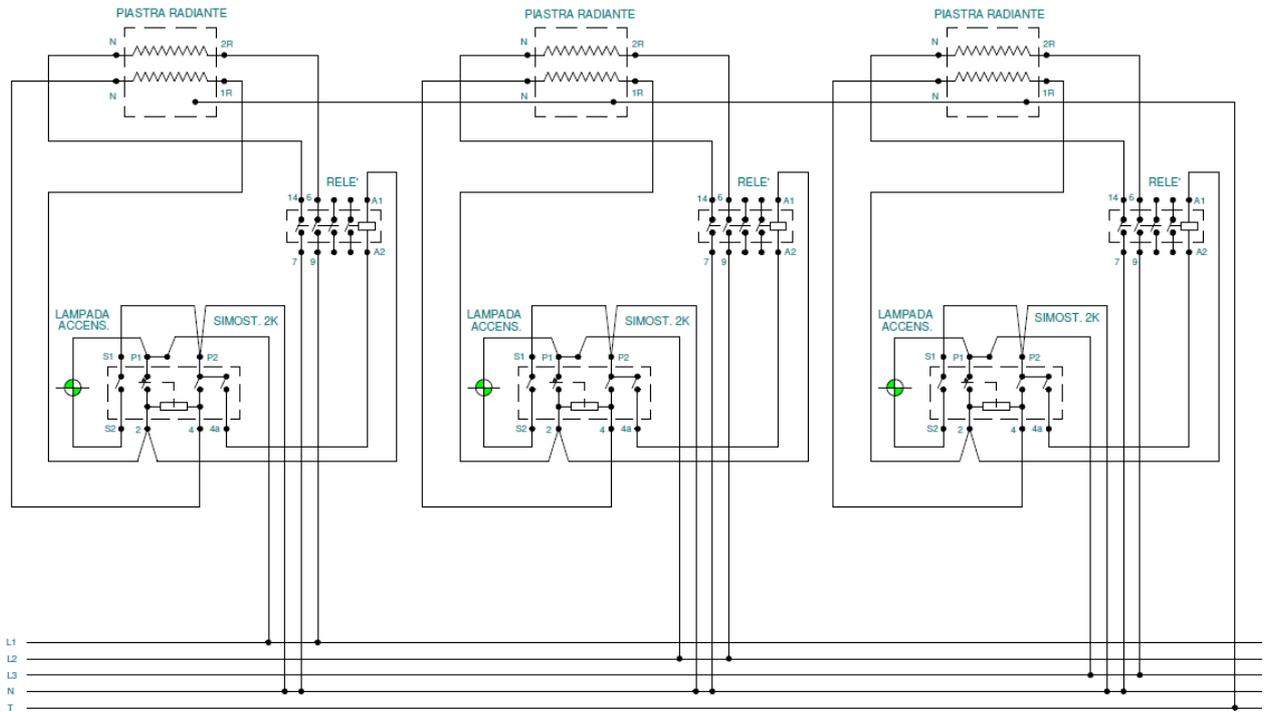


SCHÉMA ÉLECTRIQUE ABERDEEN-E 2.0



Mise en marche, réglage et arrêt

Le gril est doté d'un bouton qui permet d'allumer et d'éteindre la zone de cuisson et de régler la puissance délivrée par les panneaux infrarouges. En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, la puissance augmente, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, elle diminue jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

La gamme de grils professionnels est configurée comme suit

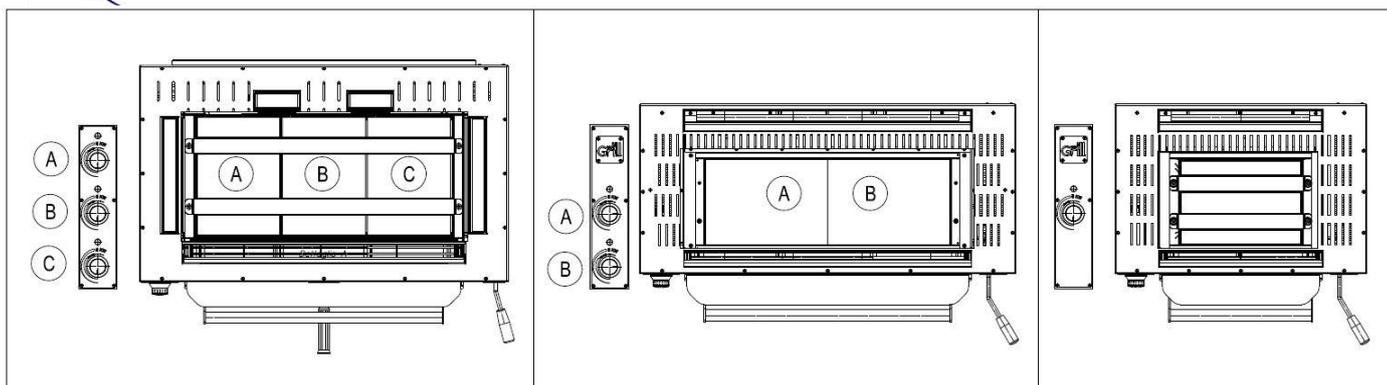
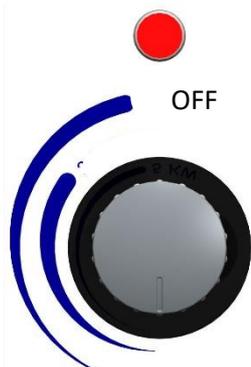
HIGHLANDER_E : 1 zone réglable avec puissance Max. 5 KW

HEREFORD_E : 2 zones réglables avec puissance Max. 5 KW

PUISSANCE MAXIMALE TOTALE : 10 KW

ABERDEEN_E : 3 zones réglables avec puissance Max. 5 KW

PUISSANCE MAXIMALE TOTALE : 15 KW



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



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



Tutoriel vidéo

Utilisez votre smartphone et une application de lecture de code QR pour visionner le tutorial vidéo en une seule fois.

TUTORIAL PHOTO

POSITION 1



POSITION 2



OFF

POSITION 3



POSITION 4



TOURNER LE BOUTON DANS LE
SENS DES AIGUILLES D'UNE
MONTRE
JUSQU'À ATTEINDRE 2,5KW

FR



www.wegrillandmore.eu

TOURNER LE BOUTON DANS LE
SENS DES AIGUILLES D'UNE
MONTRE
JUSQU'À ATTEINDRE 5 KW
ET LIBÉRATION

TOURNER LE BOUTON DANS LE
SENS INVERSE DES AIGUILLES
D'UNE MONTRE
JUSQU'À CE QUE LA VALEUR
FRÉQUENCE D'ENCLenchement

Zones à traiter avec le plus grand soin lors de l'utilisation



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



Cuisiner avec des modèles HIGHLANDER_E (PROS_E) et HEREFORD_E (PROM_E) électriques et ABERDEEN_E(PROM++_E)

Le WeGrill cuit au moyen de la chaleur rayonnée, avec un effet similaire à la cuisson sur des braises de bois ou de charbon de bois.

Les températures atteintes sont également les mêmes. La principale différence réside dans le fait que la source de chaleur se trouve au-dessus de l'aliment et non en dessous.

La cuisson est possible sur différents niveaux, sélectionnés à l'aide du levier situé à droite du gril.

Pour débloquer le levier, il suffit de le déplacer légèrement vers la droite, ce qui le libère des fentes.

Le levier peut alors être relevé ou abaissé pour rapprocher ou éloigner la grille de la plaque radiante.

La grille est montée sur un tiroir pratique qui peut être facilement retiré à l'aide de la poignée prévue à cet effet.

Les positions les plus proches de la plaque radiante sont utilisées pour saisir rapidement les aliments, en scellant leur surface pour garder les liquides et les jus à l'intérieur. Les aliments grillés restent ainsi tendres et succulents.

Les gros morceaux de viande et de poisson doivent être saisis pendant une minute maximum de chaque côté.

Un seul côté suffit pour les petits poissons.

La grille peut alors être abaissée au deuxième niveau et la cuisson peut être achevée pendant le temps nécessaire.

Cette opération doit être effectuée pour les deux côtés de l'aliment. Cette méthode de cuisson est nécessaire pour les ailes et les cuisses de poulet, par exemple.

Naturellement, tous les aliments n'ont pas la même taille ni la même consistance.

L'expérience acquise lors de l'utilisation du gril est fondamentale pour obtenir des résultats optimaux.

Protégez-vous toujours lorsque vous cuisinez avec la poêle simple ou double.

Nous vous conseillons vivement d'utiliser un gant de cuisine ou un support de casserole.

Placez une goutte d'eau dans le tiroir à graisse pour faciliter le nettoyage après utilisation.



Tiroir et bac à graisse amovibles

Avant d'allumer le gril, introduisez l'eau dans les bacs à graisse jusqu'au niveau recommandé indiqué dans chaque bac.

Le tiroir du WeGrill Pro permet d'extraire facilement la surface de cuisson sans se brûler.

Cependant, il est toujours essentiel d'utiliser une protection (telle que des gants résistants à la chaleur) lorsque l'on touche la poignée. Voir le point 1

La grille de cuisson se trouve à l'intérieur du tiroir amovible et est facile à monter et à démonter. Voir le point 2

Le bac à graisse s'enlève facilement et se lave au lave-vaisselle. Voir le point 3

Placez de l'eau dans le tiroir à graisse pour faciliter le nettoyage après utilisation.

Un autre tiroir se trouve sous la grille ; il doit être retiré avec la grille pour recueillir la graisse qui s'écoule des aliments. Voir le point 4

Une protection contre la chaleur doit toujours être utilisée pour ce tiroir.



Maintenance

Ces opérations doivent être effectuées uniquement par du personnel technique qualifié, conformément aux instructions du présent manuel.

WeGrill and More n'est pas responsable des erreurs éventuelles dans l'exécution de ces procédures. Lors des opérations d'entretien et de nettoyage, ne jetez pas de résidus de matériaux dans l'environnement immédiat ; respectez les dispositions légales en la matière. La plaque radiante ne doit jamais être touchée, sauf en cas de remplacement.

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



Ne modifiez jamais le gril de quelque manière que ce soit : c'est dangereux !

Une brosse est fournie pour nettoyer les parties les plus difficiles à atteindre manuellement.

Il est conseillé de nettoyer périodiquement les guides du chariot, en démontant les pièces concernées comme indiqué sur la photographie. Le nettoyage avec un produit dégraissant en immersion est recommandé



Stockage pendant de longues périodes d'inutilisation

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

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

Dépannage

PROBLÈME	ÉVIDENCE	CAUSES	REMÈDES	OPÉRATEUR
Le gril ne démarre pas	PAS DE LUMIÈRE ALLUMÉE	Pas de puissance	Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et que le gril est connecté au réseau.	utilisateur
Défaut de démarrage d'un ou de plusieurs panneaux IR.	LUMIÈRES ALLUMÉES	<ul style="list-style-type: none"> • Relais défectueux • Résistance grillée 	Contactez le support technique Vérifier la fermeture des circuits	
Défaut de démarrage d'un ou de plusieurs panneaux IR	PAS DE LUMIÈRE ALLUMÉE	Pas d'alimentation électrique	Vérifier que l'alimentation électrique est opérationnelle et que le Grill est connecté au réseau.	Utilisateur
Pas de panneaux IR de puissance	Manque de visibilité des panneaux IR	Panneau IR cassé	Remplacer	Contactez le personnel qualifié

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

Mise à la ferraille et élimination

Élimination des emballages

L'emballage est prévu pour protéger les marchandises de tout dommage pouvant survenir au cours du transport et de la manutention. Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés et sont donc choisis pour être respectueux de l'environnement et permettre une élimination facile en vue d'un retour dans les cycles de production.

Conservez l'emballage d'origine et les pièces en polystyrène afin de pouvoir transporter à nouveau le gril, même ultérieurement.

Il est également important de conserver l'emballage pour l'utiliser si le gril doit être envoyé au service après-vente agréé en cas de défauts et/ou de dommages.

Le recyclage des matériaux permet d'une part de réduire le volume des déchets et d'autre part d'utiliser plus rationnellement les ressources non renouvelables.



Élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) conformément au décret législatif italien no. 49 du 14 mars 2014, mettant en œuvre la directive DEEE 2012/19/UE sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et

Le symbole d'une poubelle barrée indique que le produit doit être éliminé séparément des déchets municipaux ordinaires à la fin de sa vie.

À la fin de la durée de vie du gril, l'utilisateur doit le remettre aux centres d'élimination des déchets électriques et d'équipements gérés par les municipalités ou les entreprises d'élimination des déchets. L'envoi à l'installation appropriée pour un recyclage, un traitement et une élimination respectueux de l'environnement permet d'éviter tout effet négatif sur l'environnement et la santé et encourage le recyclage des matériaux constitutifs du gril.

Service après-vente

Siège social

Strada delle Fornaci, 20 - 41126 Modena Italie

Bureaux

Via Ferrari nr.27, int.65. 41043 Corlo di Formigine (MO) Italie

Numéro de TVA : 03737920367

sales@wegrillandmore.eu

info@wegrillandmore.eu

Garantie

La marque WeGrill est la propriété de 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 imputables à des erreurs de production.

Si un défaut est découvert :

- Contactez votre revendeur en précisant le modèle et le numéro de série.
- Décrire le défaut
- Une fois le produit inspecté et le défaut confirmé, le gril sera réparé sous garantie.

La période de garantie commence à la date d'achat. La période de garantie ne sera pas prolongée ou renouvelée après une réparation ou un remplacement sous garantie.

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

- l'usure normale
- l'usure due à la négligence ou au manque d'entretien
- les défauts résultant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect des instructions contenues dans le présent manuel
- les modifications intentionnelles effectuées en violation des instructions du producteur
- l'utilisation abusive ou la falsification
- les défauts causés par le stockage dans des endroits inappropriés
- réparations non autorisées

Le producteur refuse d'accepter toutes les grilles reçues qui ne respectent pas les délais et les procédures légales.

NOTE DE GARANTIE : Le WeGrill est assemblé et fini entièrement à la main. De petites marques ou imperfections sont donc possibles ; elles ne nuisent pas au fonctionnement du gril et nous les considérons comme normales. Par conséquent, les défauts mineurs ne sont pas pris en compte dans le cadre de la garantie.

Siège social :

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

Bureaux :

Via Ferrari nr.27,int.65 -41043 Corlo di Formigine (MO)Italie

Numéro de TVA : 03737920367

order@wegrillandmore.eu- info@wegrillandmore.eu

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN HIGHLANDER_E2.0 & HEREFORD_ E2.0 & ABERDEEN_ E2.0
rev_March2021_gv