

Instructions pour l'installation,
l'utilisation et l'entretien

MARMITES ELECTRIQUES

AGB 372/WP · AGB 375/WP
AGB 377/WP · AGB 384/WP
AGB 386/WP · AGB 390/WP
AGB 392/WP · AGB 396/WP
AGB 399/WP · AGB 401/WP



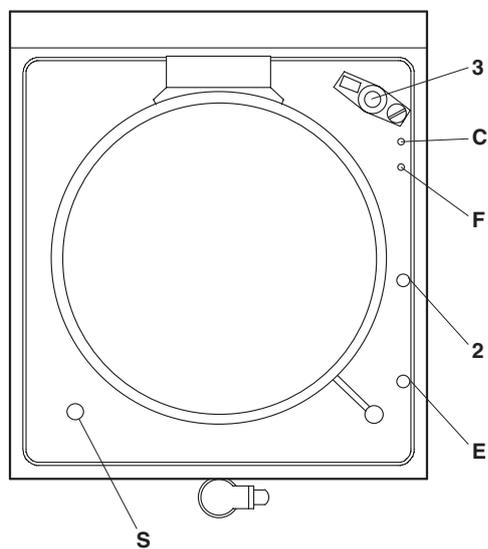
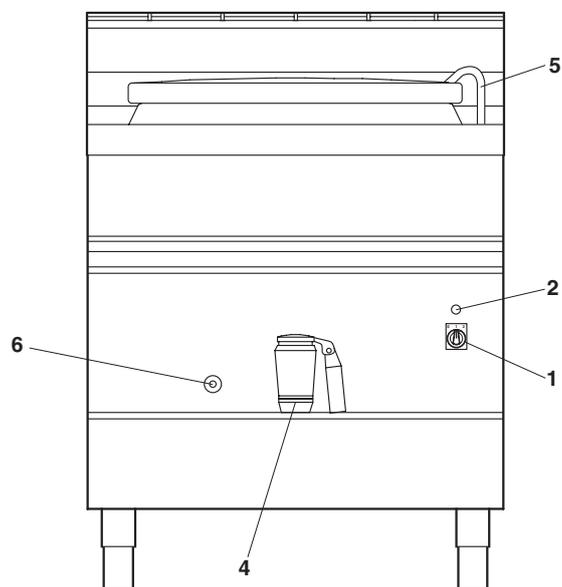
Whirlpool



INDEX

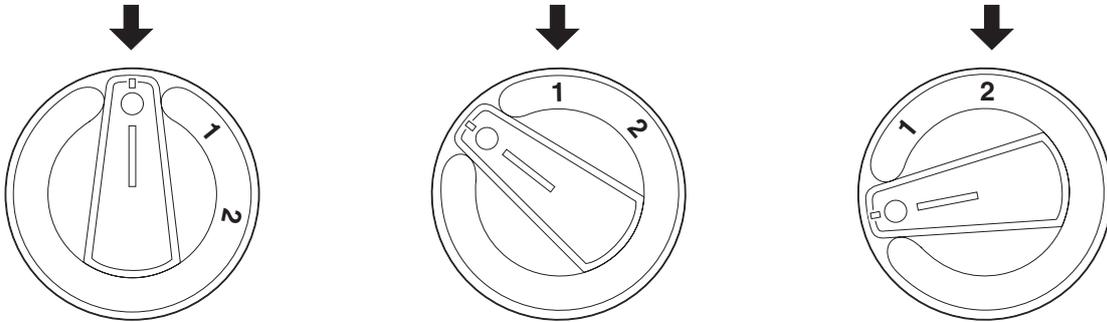
| | | | |
|---|--------|---|--------|
| Réprésentation schématique et mesures | page 3 | Essais et mise en fonction | page 7 |
| Instructions et notice générales | 5 | Entretien de l'appareil | 7 |
| Données techniques | 5 | Mesures à prendre en cas d'anomalies - Remèdes | 7 |
| Caractéristiques de construction | 6 | Emploi et nettoyage | 8 |
| Détails pour marmites autoclaves | 6 | Indications pour l'utilisateur | 8 |
| Lois, normes techniques et directives applicables | 6 | Mode d'emploi | 8 |
| Préparation spécifique pour le local d'installation | 6 | Remplissage de la double paroi (interstice) | 8 |
| Installation et entretien | 6 | Modalité de fonctionnement pour autoclave | 8 |
| Mise en place | 6 | Allumage et extinction de cuisson | 8 |
| Installation | 6 | Nettoyage et soin de l'appareil | 8 |
| Raccordement électrique et système équipotentiel | 6 | Nettoyage journalier | 9 |
| Raccordement eau | 7 | Mesures à prendre en cas d'arrêt prolongé | 9 |
| | | Mesures à prendre en cas d'anomalie de fonctionnement | 9 |
| | | Que faire, si ... | 9 |
| | | Directive RAEE | 9 |
| | | Schéma électrique | 10-11 |
| | | Avertissement | 12 |

Représentation schématique



- T Plaque signalétique
- C Raccord eau chaude 3/4"
- E Raccordement électrique
- F Raccord eau froide 3/4"
- 1 Sélecteur
- 2 Témoin de fonctionnement
- 3 Manomètre
- 4 Robinet de vidage eau de cuisson
- 5 Robinet de charge eau en cuve
- 6 Robinet de niveau pour boyler

Tableau des commandes

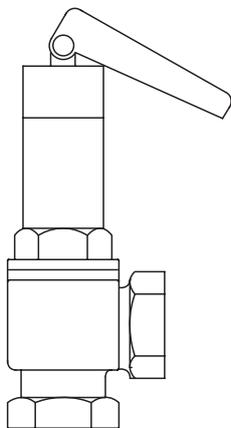


- 0 Eteint
- 1 50 % de la puissance
- 2 100 % de la puissance

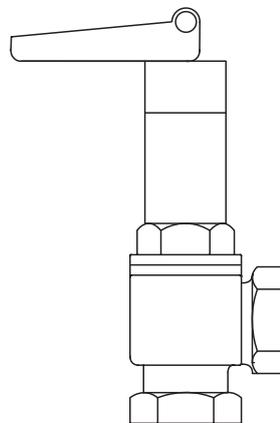
Seulement pour modèles autoclaves:

Positions du levier de la soupape de soupirail:

Soupape ouverte



Soupape fermée



INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.

Attention! : Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel. L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

La plaque signalétique du modèle est située sur la partie antérieure de la cuisinière (sur le tableau de commande).

| | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------|----------------|------------|------------|---------------|------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | CATNAT | GASIGAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | SE <input type="checkbox"/> | FI <input type="checkbox"/> | DK <input type="checkbox"/> | CZ <input type="checkbox"/> | SK <input type="checkbox"/> | SI <input type="checkbox"/> |
| | I12H38/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | - | IT <input type="checkbox"/> | CH <input type="checkbox"/> | PT <input type="checkbox"/> | | | |
| | I12H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | - | ES <input type="checkbox"/> | IE <input type="checkbox"/> | GB <input type="checkbox"/> | GR <input type="checkbox"/> | | |
| | I12L38/P | P mbar | 30 | 30 | - | 25 | NL <input type="checkbox"/> | | | | | |
| | I12ELL38/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE <input type="checkbox"/> | | | | | |
| TIPO/TYPE | I12E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR <input type="checkbox"/> | BE <input type="checkbox"/> | | | | |
| MOD. | I12H38/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | - | AT <input type="checkbox"/> | CH <input type="checkbox"/> | | | | |
| ART. | I2E | P mbar | - | - | 20 | - | LU <input type="checkbox"/> | | | | | |
| CE N. | I12H38/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | EE <input type="checkbox"/> | LV <input type="checkbox"/> | LT <input type="checkbox"/> | | | |
| N. | I12H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | - | EE <input type="checkbox"/> | LV <input type="checkbox"/> | LT <input type="checkbox"/> | | | |
| Q _h kW | I38/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | NO <input type="checkbox"/> | MT <input type="checkbox"/> | CY <input type="checkbox"/> | IS <input type="checkbox"/> | HU <input type="checkbox"/> | |
| MOD. | I3+ | P mbar | 28 | 37 | - | - | CY <input type="checkbox"/> | | | | | |
| Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschickt voor: | | | | | | | | | | | | |
| V AC | kW | | Hz | | MADE IN ITALY | | | | | | | |
| L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE. | | | | | | | | | | | | |

3 - DONNÉES TECHNIQUES

| Modèle ("A" final = Autoclave) | AGB 372/WP | AGB 375/WP AGB 377/WP | AGB 384/WP AGB 386/WP | AGB 390/WP AGB 392/WP | | AGB 396/WP | AGB 399/WP AGB 401/WP | |
|-----------------------------------|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Largeur (A) | mm | 800 | 800 | 1000 | 1150 | 1250 | 800 | 800 |
| Profondeur (B) | mm | 900 | 900 | 1200 | 1300 | 1400 | 900 | 900 |
| Hauteur (C) | mm | 875 | 875 | 875 | 875 | 875 | 530 | 530 |
| Diamètre cuve | mm | 600 | 600 | 750 | 900 | 900 | 600 | 600 |
| Hauteur cuve | mm | 415 | 540 | 520 | 570 | 790 | 415 | 540 |
| Volume total | lt | 110 | 145 | 215 | 330 | 535 | 110 | 140 |
| Volume utile | lt | 100 | 135 | 200 | 300 | 500 | 100 | 135 |
| Tension | | 3N 400V / 50hz | 3N 400V / 50hz | 3N 400V / 50hz | 3N 400V / 50hz | 3N 400V / 50hz | 3N 400V / 50hz | 3N 400V / 50hz |
| Puissance électrique | kW | 16 | 18 | 32 | 36 | 36 | 16 | 18 |
| Câble alimentation | | 5 x 2.5 mm ² | 5 x 6 mm ² | 5 x 10 mm ² | 5 x 10 mm ² | 5 x 10 mm ² | 5 x 2.5 mm ² | 5 x 6 mm ² |
| Raccord eau chaude | mm | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Raccord eau froide | mm | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Pression eau | kPa | 50 - 300 | 50 - 300 | 50 - 300 | 50 - 300 | 50 - 300 | 50 - 300 | 50 - 300 |
| Capacité boiler | lt | | | | | | | |
| Pression boiler | bar | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |

Caracteristiques de construction

- La structure portante est en acier sur 4 pieds réglables en hauteur.
- Les panneaux sont en acier Aisi 304, épaisseur 15-20/10.
- Récipient de cuisson en acier inox Aisi 316, épaisseur 20/10.
- Robinet de vidange en laiton chromé.
- Couvercle à double paroi en acier inox, articulé et équilibré dans toutes les positions d'ouverture par un système à ressort.
- Boiler et revêtement AISI 304, épaisseur 15-20/10.
- Le chauffage de la cuve est réalisé par un système à résistances électriques en alliage " Incoloy-800 ".
- La pression du boiler est contrôlée par une soupape de sécurité tarée à 0.5 bar, l'appareil est équipé d'un manomètre à lecture analogique.
- Raccordement pour l'eau froide est de 10mm.
- Raccordement pour l'eau chaude est de 10mm.
- Thermostat de sécurité qui interrompt automatiquement le fonctionnement en cas de panne.
- L'appareillage est doté d'un sélecteur à trois positions.
- Ceci permet les fonctions suivantes :
 - Position "0" Chauffage éteint
 - Position "1" Puissance réduite du 50%
 - Position "2" Pleine puissance 100%

Détails pour marmites autoclaves

- Couvercle de fermeture en acier inox, équipé d'un joint en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur.
- La fermeture hermétique du couvercle est garantie par 4 serrages à vis.
- Dispositif automatique pour la condensation de vapeur qui se forme à l'intérieur de la cuve de cuisson réglée à 0,05 bar.
- Sur demande l'appareil peut être doté d'un manomètre pour l'indication de la pression en cuve.

Lois, normes techniques et directives applicables

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- Lois en vigueur sur la matière;
- Eventuelles normes hygiéniques-sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- Normes comunales et/ou régionales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- Prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- Prescriptions et normes sur la distribution de la vapeur;
- prescriptions du comité des électro-techniciens relatives à la sécurité électrique ;
- prescriptions de l'organisme à l'énergie élecriques ;
- s'il y a lieu, autres prescriptions locales.

Preparation spécifique pour le local d'installation

- Installer l'appareil dans une pièce bien aérée, si possible sous une hotte d'aspiration.
- Si possible installer l'appareil sous une hotte d'aspiration, pour permettre une rapide et constante évacuation des vapeurs de cuisson.
- Déballer l'appareil et vérifier s'il n'a subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Comme prescrit par les normes en vigueur, entre l'appareil et le réseau de distribution il faut interposer un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3mm pour chaque pôle.
- Cet appareil nécessite de deux entrées d'eau, une pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide. Chaque ligne doit disposer d'un robinet d'interception

Attention! : L'interrupteur omnipolaire et les robinets d'interception doivent se trouver auprès de l'appareil et dans une position facilement accessible à l'opérateur.

INSTALLATION ET ENTRETIEN

Mise en place

Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.

Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.

Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.

Il n'y a pas de prescriptions particulières regardant la distance par rapport à d'autres appareils ou de parois. Dans le cas, où l'appareil devrait être à contact direct avec des parois inflammables, on conseille l'application d'un isolant thermique adéquat.

L'appareil doit être mis à niveau. Pour les petites différences de niveau, utiliser les pieds réglables (visser ou dévisser). Toute inclinaison peut porter préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

Installation

Attention! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes et/ou aux choses provoqués par des erreurs d'installation.

Attention! Les opérations d'installation et de raccordement sont réservées au personnel qualifié. Avant de commencer l'installation, vérifier les indications de la plaquette technique et les caractéristiques du réseau électrique.

Raccordement électrique et système equipotentiel

Attention! : L'appareil livré est prévu pour la tension d'alimentation indiquée sur la plaquette technique

Comme déjà anticipé, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur omnipolaire et un différentiel avec les caractéristiques à la puissance nominale de l'appareil (1mA pour KW de puissance).

Contrôler l'efficacité d'installation de mise à terre

L'appareil est livré sans câble d'alimentation.

Le câble d'alimentation pour la ligne électrique doit correspondre aux caractéristiques reportées dans le paragraphe "Données techniques" et être résistant à l'huile.

Pour accéder au bornier d'alimentation, enlever le panneau frontal inférieur, dévisser les deux vis de fixation. Le bornier est situé en-dessous, sur le côté droit.

Enfiler le câble avec le serre-fils. Relier soigneusement les conducteurs dans les correspondants serres-câbles. Le conducteur de terre doit être plus long des autres conducteurs, de façon à le connecter en dernier, dans le cas d'une forte traction accidentelle du câble ou de rupture. Serrer le ferme-câble.

Il faut que l'appareil soit compris dans un système équipotentiel.

Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10mm² de la valeur de la tension nominale.

Raccordement eau

La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.

Les arrivées d'eau de 10 mm (chaude et froide) sont prévues dans la partie basse du côté droit de l'appareil.

Essais et mise en fonction

Dès que les travaux d'installation sont terminés, vérifier les installations et le fonctionnement de l'appareil selon les instructions du manuel.

Contrôler les conditions ci-dessous:

- Absence de résidus de protection sur les parties externes;
- Que soit remontée soigneusement la boîte de protection des serres-câbles, démontée pour le raccordement électrique;

- Que les raccordements soit effectués selon les indications du présent manuel;
 - Que toutes les normes, lois et directives en vigueur soient appliquées;
 - Que le raccordement d'eau soit étanche;
 - Que le raccordement électrique soit à normes
- Controler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.

Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10% de la valeur de la tension nominale.

Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de l'appareil.

Entretien de l'appareil

Attention! : Les opérations d'entretien sont réservées exclusivement à un service d'assistance technique qualifié!

Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de maintenance une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, etc...

Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.

Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

Mesures a prendre en cas d'anomalies – Remedés

Attention! : Exclusivement un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme spécifier ci-dessous!

Attention! : Avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!

| Manifestation et défaut possible | Accessibilité aux composants et intervention |
|--|--|
| Le contenu de la cuve ne se chauffe pas: <ul style="list-style-type: none">- intervention du thermostat de sécurité;- panne aux résistances;- panne à l'interrupteur/sélecteur. | Thermostat de sécurité <p>Le thermostat de sécurité est accessible en enlevant la panneau frontal inférieur.</p> Resistances <p>Les résistances sont accessibles après avoir démonté le panneau frontal inférieur.</p> Interrupteur/sélecteur <p>Pour accéder à l'interrupteur/sélecteur, il faut avant tout, enlever le robinet d'évacuation de la cuve. Ensuite, on démonte le panneau frontal supérieur.</p> |

EMPLOI ET NETTOYAGE

Indications pour l'utilisateur

Lisez attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d'emploi et d'entretien de l'appareil.

Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour toute référence future!

Nos appareils étant destinées à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.

Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.

Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention! : Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d'utilisation, c'est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.

Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués exclusivement par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.

Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d'assistance technique de confiance.

En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et d'électricité.

En cas d'anomalie répétée, contacter le service d'assistance technique.

Mode d'emploi

Avant de mettre l'appareil en marche, laver soigneusement l'intérieur du récipient de cuisson.

Attention! : Remplir le récipient de cuisson jusqu'à 40 mm du bord au maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.

Attention! : Avant de remplir la cuve, vérifier si le robinet de vidange de la cuve est fermé.

Remplissage de la double paroi (interstice)

Attention ! Vérifier le niveau de l'eau dans la double paroi avant chaque allumage.

Attention ! On conseille de remplir la double paroi avec de l'eau adoucie !

Ouvrir le robinet de niveau situé sur le côté frontal de l'appareil.

Dévisser le bouchon pour le remplissage, qui est introduit dans le groupe de sécurité. Le groupe de sécurité est situé sur le côté droit de l'appareil (Voir fig. " Vue de l'appareil ") Introduire l'eau adoucie (la capacité de la double paroi est reportée dans le paragraphe " Données techniques ")

Quand l'eau sort, fermer immédiatement le robinet de niveau et revisser le bouchon situé dans le groupe de sécurité.

Modalité de fonctionnement pour autoclave

Avant de commencer la cuisson, fermer soigneusement le couvercle à l'aide des étaux à vis.

Contrôler que la soupape soit en position de repos.

Commencer la cuisson en position maximum. Quand la vapeur sort de la soupape, il faut réduire la puissance de chauffage. L'évacuation de la vapeur par la soupape doit être continue et légère.

La pression à l'intérieur de la cuve peut atteindre la valeur maximale de 0,05 bar. Sur demande, l'appareil peut être équipé d'un manomètre permettant de visualiser la pression l'intérieur de la cuve de cuisson.

En fin de cuisson, éteindre l'appareil.

Avant d'ouvrir le couvercle, il faut faire sortir totalement la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson, ouvrant le levier de la soupape du soupirail. (voir fig. " tableau de bord")

Contrôler que le levier de la soupape soit encore en position " Ouvert " et dévisser les étaux pour fermeture.

Allumage et extinction de cuisson

Remplir la cuve avec eau chaude ou eau froide suivant vos nécessités, en agissant sur le robinet en dotation.

L'appareil est doté d'un sélecteur à trois positions pour effectuer toutes les opérations de commencement à la cuisson (voir fig. " tableau des commandes ").

Suivre toutes les indications suivantes pour un emploi correct de l'appareil :

Mettre l'appareil sous tension :

Activer sur l'interrupteur général installé en amont de l'appareil.

Modalité de cuisson :

Tourner le sélecteur en partant de la position "0" jusqu'à une position de chauffage (suivant les exigences de cuisson).

Généralement on commence la cuisson avec le sélecteur en position "2", quand la cuve est en température, on tourne le sélecteur en position "1".

Le chauffage de l'appareil est signalé par le témoin lumineux de couleur verte.

Fin de cuisson :

Tourner le sélecteur en position "0".

Nettoyage et soin de l'appareil

Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.

Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison éviter tout contact avec des matériaux ferreux.

Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.

En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par ex: Scotch-Brite).

Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

Nettoyage journalier

Attention! : Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.

Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapte à cet usage.

Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Note pour les marmites autoclaves :

Ne jamais utiliser des détergents contenant un taux de pourcentage élevé d'ammoniac et de sodium pour le nettoyage du joint du couvercle, ceci pourrait l'endommager et compromettre l'étanchéité en peu de temps.

Mesures à prendre en cas de d'arrêt prolongé

En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.

Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.

Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.

Couper absolument toutes les alimentations d'eau et d'électricité.

La pièce doit être suffisamment aérée.

Mesures à prendre en cas d'anomalie de fonctionnement

En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (vapeur et eau).

Demander l'intervention du service assistance.

Que faire, si? ...

Attention! : Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci-après nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu, même en cas d'utilisation normale de l'appareil. L'utilisateur peut ainsi comprendre ce qu'il se passe, mais seul un technicien qualifié peut intervenir.

Si après avoir effectué les contrôle nécessaire, l'ennui ne vient pas résolu, éteindre immédiatement l'appareil du réseau électrique et demander l'intervention du service assistance.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme.

Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

... le contenu de la cuve ne chauffe pas:

- vérifier, que l'interrupteur général d'électricité situé en amont de l'appareil soit activé;
- autrement éteindre l'appareil et demander le service assistance technique, car le thermostat de sécurité pourrait être intervenus à cause d'une température trop élevée de la cuve de cuisson. Ceci arrive surtout quand on fait fonctionner l'appareil avec la cuve et/ou la double paroi vide.

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs



Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la Fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques)

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.

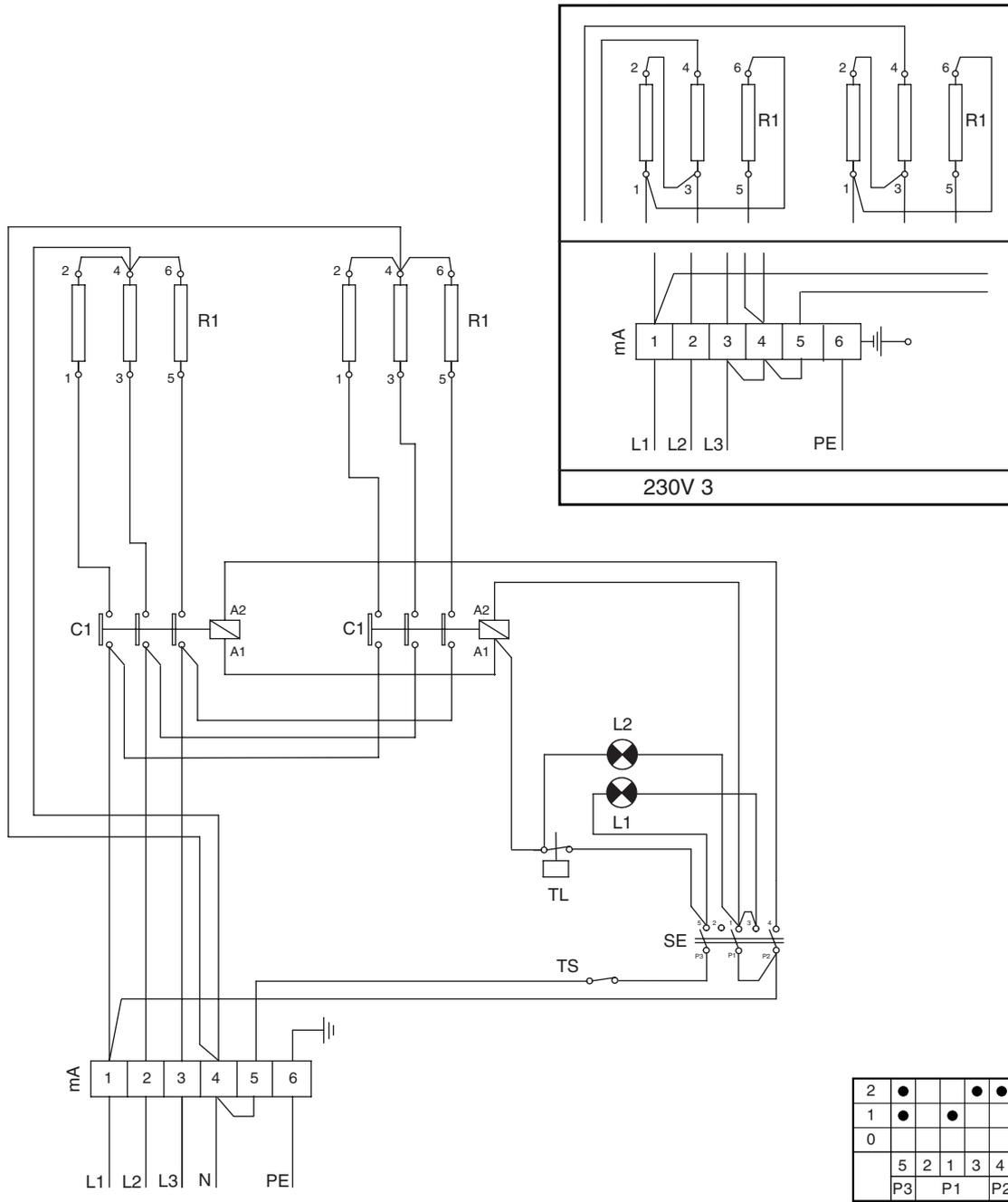
La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

Schémas électriques

AGB 372/WP AGB 375/WP / AGB 377/WP AGB 396/WP AGB 399/WP / AGB 401/WP



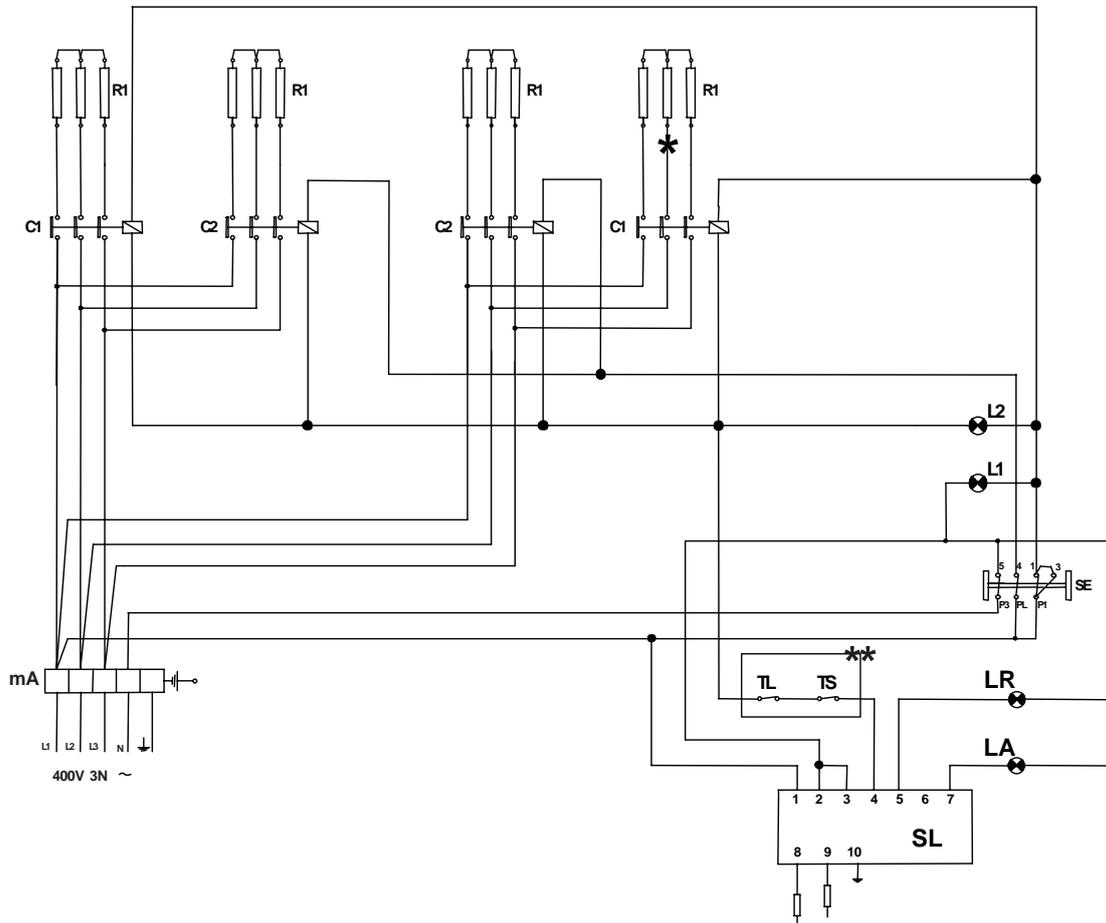
400V 3N

- TL** Thermostat de travail
- L1** Témoin lumineux orange
- L2** Témoin lumineux vert
- TS** Thermostat de sécurité
- C1** Télérupteur
- SE** Interrup./Sélecteur à trois positions
- R1** Résistance
- mA** Bornier arrivée de ligne

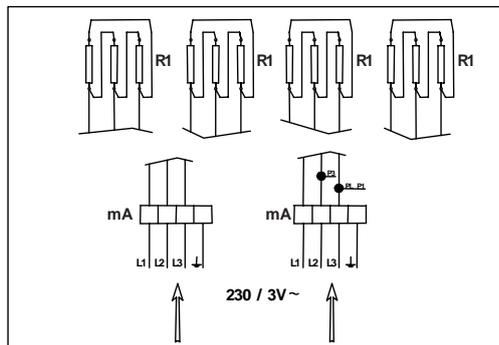
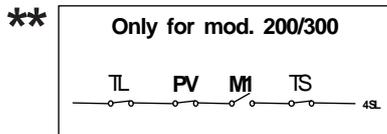
| | | | | |
|---|----|----|----|---|
| 2 | ● | | ● | ● |
| 1 | ● | | ● | |
| 0 | | | | |
| | 5 | 2 | 1 | 3 |
| | P3 | P1 | P2 | |

Schemas électriques

AGB 384/WP / AGB 386/WP AGB 390/WP / AGB 392/WP



* = BULBO TERMOSTATO



- L1 Témoin lumineux vert
- L2 Témoin lumineux orange
- LA Témoin lumineux rouge alarme
- LR Témoin lumineux orange réserve
- TL Thermostat de travail
- TS Thermostat de sécurité
- C1 Télecrupteur max
- C2 Télecrupteur min
- SL Fiche niveau
- SE Interrup./Sélecteur à trois positions
- R1 Résistance
- mA Bornier arrivée de ligne

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.

POUR VOTRE SECURITE CES DOCUMENTS DOIVENT ETRE UTILISES PAR DES SPECIALISTES AGREES, SEULS HABILITES A REPARER VOTRE APPAREIL EN PANNE.

**WHIRLPOOL EUROPE srl
V.le Guido Borghi, 27
I - 21025 Comerio - VA**