

Instructions pour l'installation,
emploi et entretien

SAUTEUSE BASCULANTE A GAZ

APPAREILS AVEC VALVES ELECTRIQUES

AGB 404/WP • AGB 406/WP
AGB 408/WP • AGB 410/WP
AGB 412/WP • AGB 414/WP
AGB 418/WP • AGB 420/WP
AGB 422/WP • AGB 424/WP
AGB 426/WP • AGB 428/WP
AGB 416/WP • AGB 430/WP



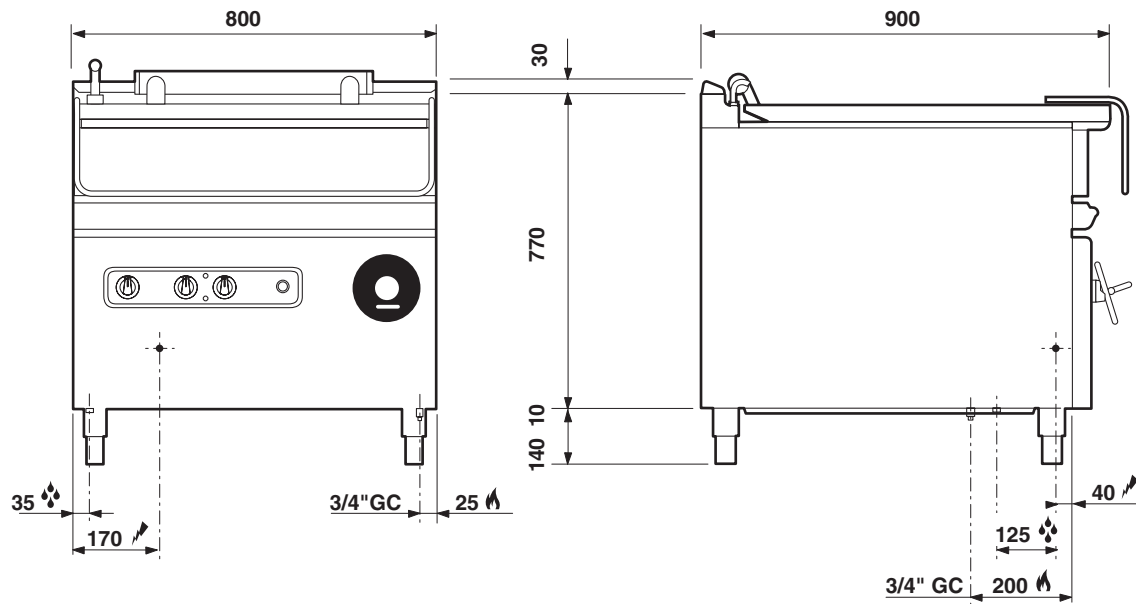
Whirlpool



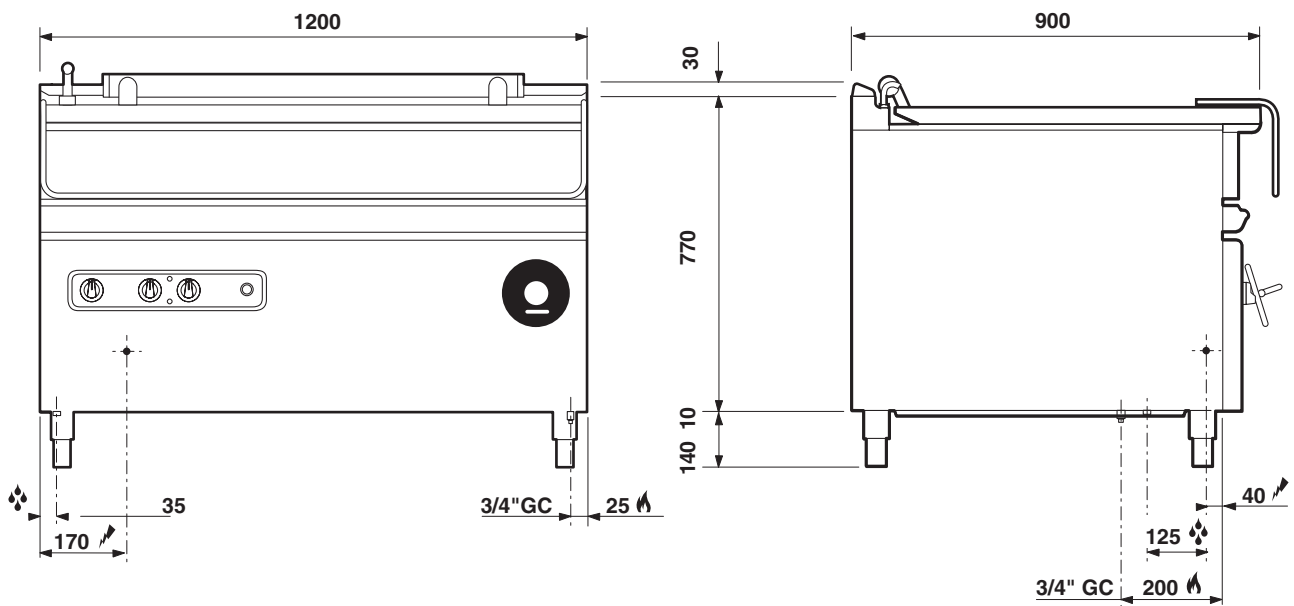
INDEX

Réprésentation schématique et mesures	page 3	Remplacement de l'injecteur du brûleur principal	page 9
Caractéristiques des appareils	5	Réglage du brûleur de la veilleuse d'allumage	9
Données techniques	5-6	Réglage de l'air primaire	9
Instructions pour la mise en service	7	Entretien	9
Structure, équipements installés et dispositif de sécurité	7	Remplacement des composants	10
Montage	7	Soupape gaz	10
Emplacement de l'installation	7	Thermostat de sécurité	10
Conditions réglementaires d'installation	7	Brûler	10
Installation	7	Thermocouple	10
Procédures d'installation	7	Bougie d'allumage	10
Branchement gaz	7	Composant électrique	10
Evacuation des gaz	7	Notice d'emploi	10
Branchement électrique	8	Mise en marche	10
Equipotentiel	8	Precaution particulieres	11
Mise en service	8	Remplissage de la cuve	11
Operations préliminaires à la mise en service	8	Allumage et extinction	11
Mise en fonctionnement	8	Allumage du brûleur de la veilleuse	11
Vérification de la puissance	8	Allumage du brûleur principal	11
Contrôle de la pression d'entrée	8	Extinction du brûleur principal	11
Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique	8	Vidage de la cuve	11
Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide	9	Versione sur le bac	11
Contrôle de la veilleuse d'allumage	9	Version au sol	11
Contrôle de l'air primaire	9	Arrêt en cas de panne	11
Contrôles des fonctions	9	Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement	11
Recommandations pour l'opérateur	9	Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien	11
Fonctionnement avec d'autres types de gaz	9	Directive RAEE	12
		Schemas électriques	13-14
		Avertissement	15

Représentation schématique

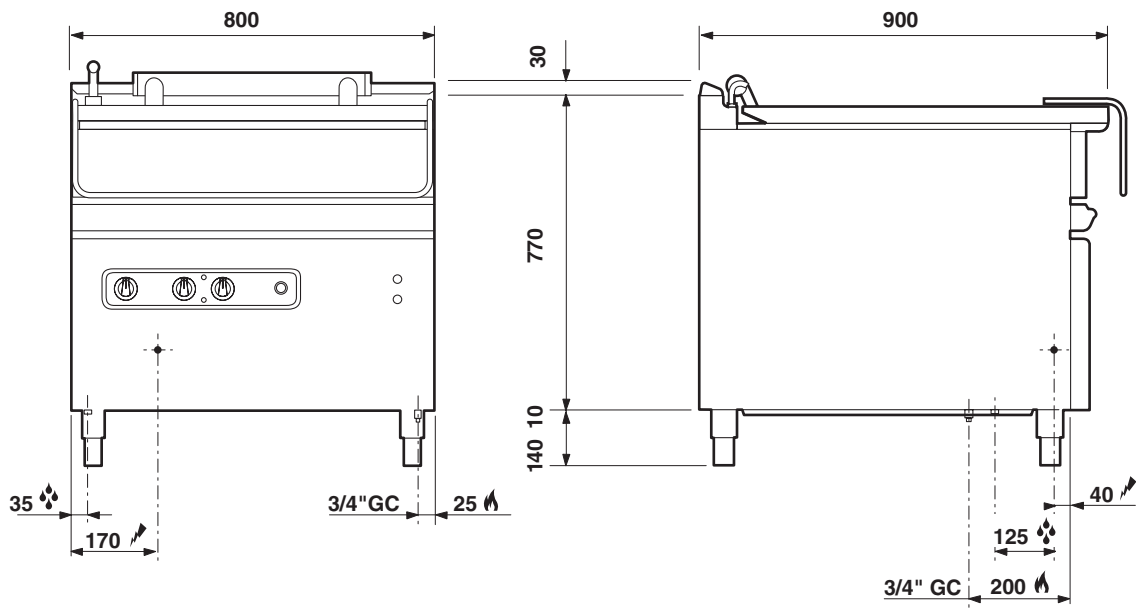


AGB 404/WP - AGB 418/WP
AGB 406/WP - AGB 420/WP

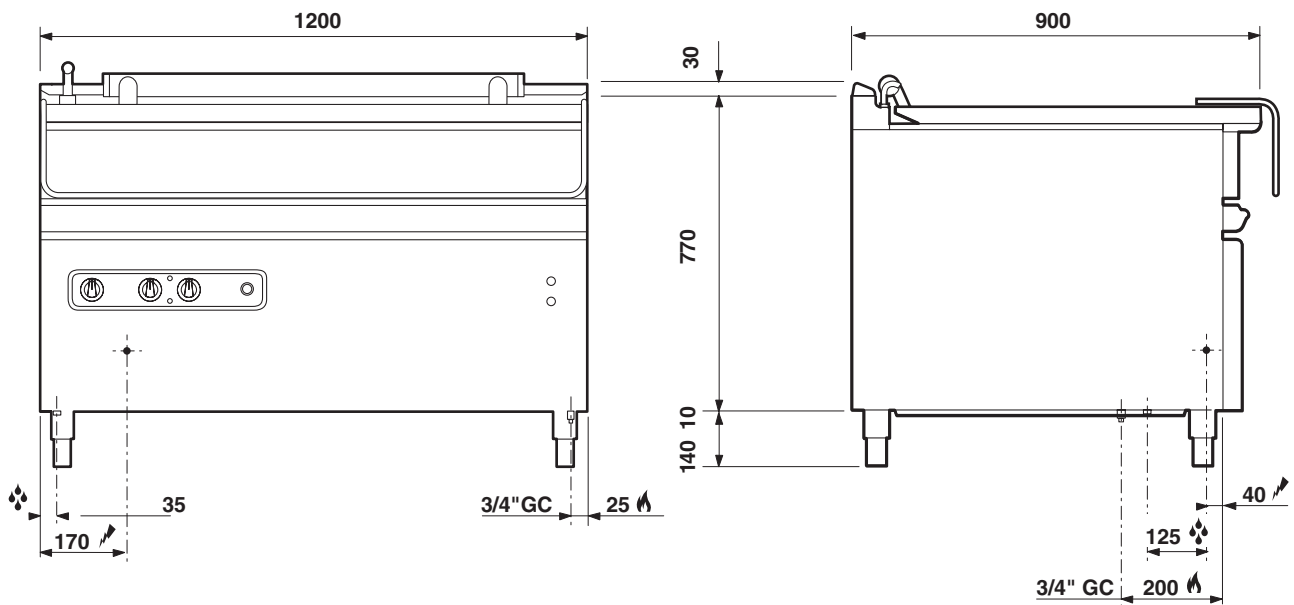


AGB 412/WP - AGB 426/WP
AGB 414/WP - AGB 428/WP

Représentation schématique



AGB 408/WP - AGB 422/WP
AGB 410/WP - AGB 424/WP



AGB 416/WP - AGB 430/WP

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nos sauteuses basculante à gaz qui appartiennent à la catégorie I12E+3+ (voir tableau à la page 6). La plaque portant les caractéristiques se trouve sur la par-

tie avant de l'appareil (sur le tableau des commandes); elle comporte toutes les données de référence nécessaires, telles que: le constructeur, la pression d'entrée, le type de gaz pour lequel l'appareil est prédisposé, etc.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>
	I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/>
0051	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/>
	I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>
TIPO/TYP	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>
MOD.	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>
ART.	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
CE N.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>
N.	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
Σ Qn kW	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
MOD. m³/h	I3B/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"/>
	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt 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.							G30/G31 28-30/37 mbar
							G20/G25 20/25 mbar

3 - DONNEES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions (LxPxH)	Dimensions cuve (Capacité)	N. CE
AGB 404/WP	Sauteuse basculante à gaz	800 x 900 x 875	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 406/WP	Sauteuse basculante à gaz - cuve en acier inox	800 x 900 x 875	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 408/WP	Sauteuse basculante à gaz - automatique	800 x 900 x 875	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 410/WP	Sauteuse basculante à gaz - automatique - cuve en acier inox	800 x 900 x 875	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 412/WP	Sauteuse basculante à gaz	1200 x 900 x 875	1120 x 620 x 190 (126)	51BQ2893
AGB 414/WP	Sauteuse basculante à gaz - cuve en acier inox	1200 x 900 x 875	1120 x 620 x 190 (126)	51BQ2893
AGB 416/WP	Sauteuse basculante à gaz - automatique	1200 x 900 x 875	1120 x 620 x 190 (126)	51BQ2893
	Sauteuse basculante à gaz - automatique - cuve en acier inox	1200 x 900 x 875	1120 x 620 x 190 (126)	
AGB 418/WP	Sauteuse basculante à gaz	800 x 900 x 530	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 420/WP	Sauteuse basculante à gaz - cuve en acier inox	800 x 900 x 530	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 422/WP	Sauteuse basculante à gaz - automatique	800 x 900 x 530	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 424/WP	Sauteuse basculante à gaz - automatique - cuve en acier inox	800 x 900 x 530	720 x 620 x 190 (84)	51BQ2894
AGB 426/WP	Sauteuse basculante à gaz	1200 x 900 x 530	1120 x 620 x 190 (126)	51BQ2893
AGB 428/WP	Sauteuse basculante à gaz - cuve en acier inox	1200 x 900 x 530	1120 x 620 x 190 (126)	51BQ2893
AGB 430/WP	Sauteuse basculante à gaz - automatique	1200 x 900 x 530	1120 x 620 x 190 (126)	51BQ2893
	Sauteuse basculante à gaz - automatique - cuve en acier inox	1200 x 900 x 530	1120 x 620 x 190 (126)	

TABLEAU 1

Modèle		AGB 404/WP - AGB 406/WP - AGB 408/WP AGB 410/WP - AGB 418/WP - AGB 420/WP AGB 422/WP - AGB 424/WP	AGB 412/WP - AGB 414/WP AGB 416/WP - AGB 426/WP - AGB 428/WP AGB 430/WP	
Catégorie	II2E+3+			
Type de construction	B			
Air nécessaire à la combustion	m ³ /h	38	57	
Débit nominal	kW	19	27	
Débit ralenti	kW	-	-	
Débit total (Gaz)				
AGB 404/WP		19.0 kW		
AGB 406/WP		19.0 kW		
AGB 408/WP		19.0 kW		
AGB 410/WP		19.0 kW		
AGB 412/WP			27.0 kW	
AGB 414/WP			27.0 kW	
			27.0 kW	
AGB 416/WP			27.0 kW	
AGB 418/WP		19.0 kW		
AGB 420/WP		19.0 kW		
AGB 422/WP		19.0 kW		
AGB 424/WP		19.0 kW		
AGB 426/WP			27.0 kW	
AGB 428/WP			27.0 kW	
			27.0 kW	
AGB 430/WP			27.0 kW	
Pression d'entrée				
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar		
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar		
Valeurs pour le raccordement du gaz (consommation)				
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m ³) in m ³ /h	2.01	2.86	
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.54	0.72	
Injecteurs Ø 1/100 mm.				
Brûleur principal	G20/25	Repere	4 x 155	6 x 150R
		-	-	-
	G30/31	Repere	4 x 110	6 x 105R
		-	-	-
N. injecteurs brûleur pilote				
	G20/25	36	2 x 36	
	G30/G31	19	2 x 19	
Distance air primaire "A"				
	Gaz méthane G20/25	Fixe	Fixe	
	Gaz liquide G30/G31	Fixe	Fixe	
Données techniques électriques	Puissance :	Tension:	Cable de connexion - section:	
	0,05 kW	230 V AC 50 Hz	(HAR) H07 RN F 3 x 1 mm ²	

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

Structure, équipements installés et dispositifs de sécurité

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur.

Carrosserie entièrement en acier au chrome-nickel 18/10.

Le chauffage de la cuve est effectué au moyen de brûleurs en acier inox (n. 4), résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique. Le brûleur de la veilleuse d'allumage est équipé d'injecteurs fixe. La chambre de combustion et les cheminées d'évacuation du gaz sont réalisées en tôle d'acier zingué par électrolyse ou inox.

Le réglage de la température est effectuée à l'aide d'un thermostat qui règle l'allumage et l'extinction des brûleurs.

MONTAGE

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible au-dessous d'une hotte aspirante.

Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.

Il faut en tous cas prévoir une distance de 50 mm. pour les parois latérales et 50 mm. pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.

S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les surfaces d'installation avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations.

Placer les appareils top sur une table ou sur une tablette du même type en matériel non inflammable.

Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque des caractéristiques de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible.

Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 9.

Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

a) Prescription générales

Pour tous les appareils:

- Articles GZ

Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:

- Articles CH

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC

Installations d'appareils de cuisson destinées à la restauration

b) Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...).

INSTALLATION

Le montage, l'installation et l'entretien, et donc en particulier: le montage, le raccordement, la vérification de la puissance, les travaux de transformation ou d'adaptation pour le fonctionnement avec un type de gaz différent et la mise en service, doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme pour la Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur.

En premier lieu, demander l'avis de cet organisme.

Procédures d'installation

Pour la mise à niveau correcte de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz

Le raccordement de l'embout de R 3/4" prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz peut être fixe ou bien démontable en intercalant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme.

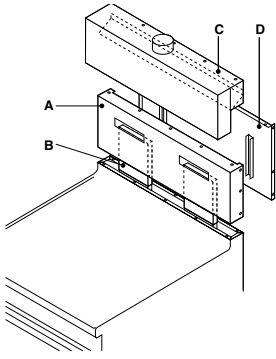
Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

Evacuation des gaz brûlés

Les sauteuses du type B ne peuvent pas fonctionner sans dispositif coupe-vent.

L'évacuation des gaz brûlés doit être réalisée avec des tuyaux réglementaires, suivant les procédures requises par les normes en vigueur et autres standards locaux éventuels. L'évacuation doit se faire:

- par ascension naturelle à l'extérieur par une cheminée
- par extraction mécanique par une cheminée à l'extérieur ou directement à l'intérieur
- par hottes aspirantes



Pour monter le dispositif coupe-vent:

- Placer la pièce (A) sur l'appareil et la fixer avec les vis prévues à cet effet.
- Installer la rallonge (B) sur le collecteur.
- Placer l'élément (C) sur la paroi (A) et fixer le tout avec les vis-tarauds.
- Installer le dosseret (D) sur la pièce (A) et le fixer.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau, contrôler que:

- La tension de réseau correspond aux valeurs reportées sur la plaque.
- La mise à terre soit efficace.

- Le câble de branchement soit adapté à la puissance absorbée de l'appareil.

De plus, il doit exister en amont de l'appareil un dispositif avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm permettant de débrancher l'appareil de façon unipolaire. Dans ce but peuvent servir par exemple les compteurs de sécurité. L'interrupteur onnipolaire doit se trouver près de l'appareil et être d'accès facile.

Le câble de branchement doit être homologué et posséder une section adaptée à l'appareil.

Le câble doit être au moins du type H07 RN-F.

Equipotentiel

L'appareil doit être relié à un système équipotentiel.

La borne prévue est située à l'arrière, près de l'entrée du câble. Elle est signalée par une étiquette.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé de retirer le revêtement adhésif de protection.

Ensuite, nettoyer soigneusement les surfaces de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détergent en utilisant un chiffon humidifié pour éliminer complètement toute trace de l'anti-rouille appliqué à l'usine, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et le groupe de gaz disponibles sur place.

Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 9). Pour la mise en fonctionnement suivre les instructions pour l'utilisation (voir "Précautions particulières", page 11).

Vérification de la puissance

Utiliser des injecteurs spéciaux pour la puissance nominale (voir tableau 1 des instructions de montage).

Les tolérances des pressions d'exercice pour obtenir la puissance nominale en fonction des injecteurs prévus sont:

- de 15 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille;
- de 25 à 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (propane).

En dehors des plages de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.

Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique".

Normalement, il suffit toutefois de vérifier que soient utilisés les bons injecteurs.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig 1)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (par exemple un tube en U, précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis **19** de la prise de pression et raccorder cette dernière au tube du manomètre: après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis **19**.

Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique

A l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre, il est possible de relever le volume de gaz fourni à l'appareil par unité de temps.

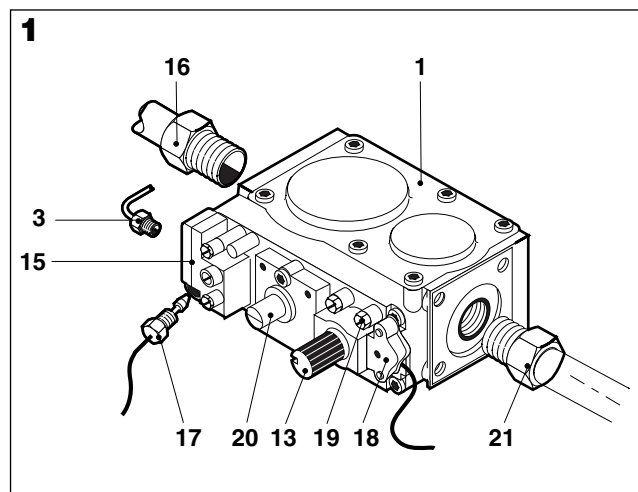
Le volume correct correspond à la valeur "E" exprimée en litres par heure ou en litres par minute (l/min).

Il est calculé sur la base de la formule suivante:

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir Calorifique}}$$

Il est important de mesurer la puissance lorsque l'appareil est en état d'inertie.

La valeur correspondant au pouvoir calorifique peut être



demandée auprès de l'Organisme local pour la Distribution du Gaz.

Les puissances nominale par rapport à la pression nominale, sont obtenues en consultant le tableau pour le réglage du passage du gaz (voir le tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES").

Attention!

Le réglage à l'avance de la puissance nominale n'est pas prévu.

Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

Vérifier que le type d'injecteurs utilisés correspond aux données du constructeur.

Contrôler que le détendeur monté sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", page 8 (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ou en mesurant la pression).

Contrôle de la veilleuse d'allumage

Pour un réglage correct, la veilleuse d'allumage doit entourer complètement le thermocouple et la forme de la flamme doit être parfaite.

Contrôle de l'air primaire

Les appareils n'ont pas l'air réglable.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service en suivant les instructions;
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz;
- Contrôler l'allumage et la formation correcte de la flamme du brûleur principal;
- Contrôler que la veilleuse d'allumage fonctionne correctement;
- Stipuler un contrat d'entretien.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, il faut employer des injecteurs adaptés pour le brûleur principal et la veilleuse d'allumage en suivant le tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES". Les injecteurs des brûleurs principaux pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions").

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, il faut employer des injecteurs adaptés pour le brûleur principal et la veilleuse d'allumage en suivant le tableau "DONNEES TECHNIQUES". Les injecteurs des brûleurs principaux pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions").

Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (Fig. 2)

Pour changer l'injecteur **30**, desserrer le vis de fixation du tableau antérieur. Enlever le tableau. Avec une clé de 12 dévisser l'injecteur du porte-injecteur et le remplacer par un nouvel injecteur (voir le tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES").

Remplacement de l'injecteur du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 2)

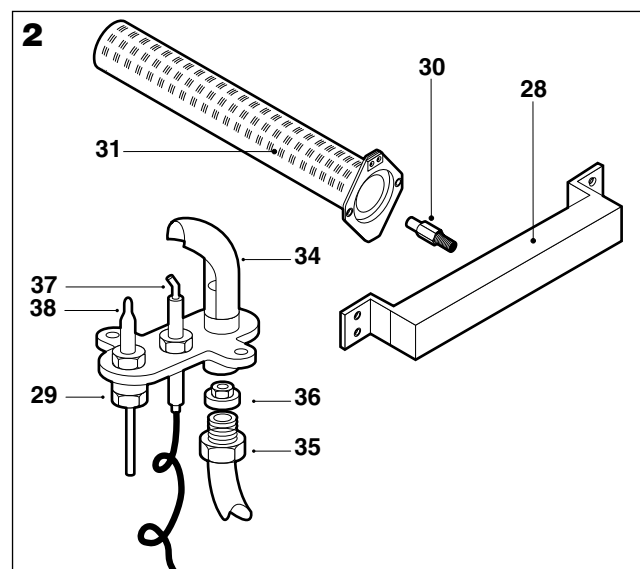
Le brûleur de la veilleuse d'allumage est facilement accessible après avoir enlevé le tableau antérieur (de la manière décrite précédemment). Le brûleur de la veilleuse est équipé d'une alimentation fixe. Pour le passage à un autre type de gaz, il faut remplacer l'injecteur du brûleur **36** en fonction du type de gaz utilisé en desserrant le raccord **35** (voir tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES").

ENTRETIEN

Attention!

Avant d'effectuer tout travail d'entretien ou de réparation, déconnecter l'appareil du réseau.

Effectuer les opérations d'entretien suivantes au moins une fois par an:



- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
 - allumage
 - sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions" page 9;
- Contrôler que le trajet d'évacuation du gaz ne présente aucun défaut.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour remplacer les pièces suivantes enlever le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation). Il est conseillé de vider la cuve.

Soupape gaz (1 - Fig. 1)

Dévisser le raccord (3, 16, 21, 17); dévisser les vis de fixation. La soupape est alors libre et il est possible de la remplacer par une neuve. Remettre en place et revisser toutes les pièces dans l'ordre inverse.

Brûleur (31 - Fig. 2)

Retirer le porte-injecteurs 28 en dévissant l'écrou 29. Dévisser les vis 26 fixant le brûleur à la chambre. Remplacer le brûleur.

Thermocouple (38 - Fig. 1)

Dévisser le raccord 17 servant à la fixation du thermocouple sur la soupape, dévisser les deux vis placées sur le brûleur de la veilleuse d'allumage et remplacer le thermocouple.

Pour simplifier l'opération (et toutes celles concernant le brûleur de la veilleuse), les vis peuvent être enlevées et le brûleur déplacé afin d'être plus accessible.

NOTICE D'EMPLOI

Attention!

- **N'utiliser l'appareil que sous surveillance!**
- **Le brûleur principale s'allume seulement si la cuve est bien positionnée sur la chambre de réchauffage.**

Mise en marche

Il est conseillé de nettoyer à fond l'appareil et surtout la cuve, avant d'effectuer la première friture (voir paragraphe "Nettoyage de l'appareil et fréquence", page 11).

Allumage et extinction (Fig. 3)

Alimenter en gaz et électricité.

Allumage du brûleur de la veilleuse

Activer l'interrupteur principal 40. Appuyer sur la manette 13 et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole d'étincelle ✨; attendre alors que s'allume la veilleuse. La flamme peut être observée à travers l'ouverture spéciale.

Maintenir la clé enfoncée pendant environ 15-20 secondes. Si la flamme de la veilleuse s'éteint après que la manette ait été relâchée, répéter l'opération.

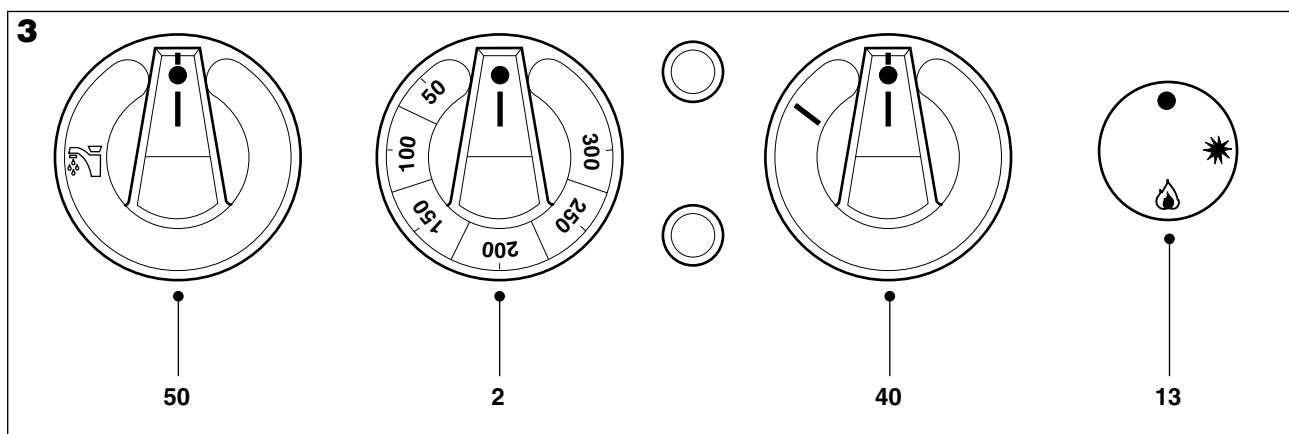
Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner ultérieurement la manette de commande 13 vers la gauche jusqu'au symbole de flamme 🔥 et régler la manette 2 sur la température désirée. Un voyant jaune s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.

Extinction du brûleur principal

Pour éteindre uniquement le brûleur principal, tourner la manette 13 en position d'étincelle ✨ et/ou placer la manette 2 en position zéro, de cette manière, seule restera allumé le brûleur de la veilleuse d'allumage.

Pour l'extinction totale, tourner le manette de commande 13 vers la droite et l'extincteur général en position éteinte. De cette manière, s'éteindra également le brûleur de la veilleuse d'allumage.



Précautions particulières

Les sauteuses et en particulier celles qui sont dotées de bacs avec fond non en acier inox, ont à l'usine un traitement d'huile minérale afin de les protéger contre la rouille.

Cette huile doit être soigneusement éliminée en s'assurant que la machine soit à froid en utilisant de l'eau chaude et des produits détergents sans chlorures (inférieurs à 30 ppm). Après le lavage, rincer à l'eau froide et sécher à 300°C en programmant le thermostat au maximum. Au moment où le thermostat s'arrête, la machine est en condition de travail et est donc prête pour la cuisson ou bien, après avoir protégé le fond d'une couche de graisse ou d'huile pour cuisiner, elle est prête pour être au repos (en fin d'utilisation).

Après chaque fonctionnement, en particulier sur les bacs avec fond non en acier inox, il est d'obligatoire de répéter les phases de lavage, de séchage et de protection avec graisse ou huile pour cuisiner décrites ci-dessus afin de garder le bac en bonnes conditions et de le protéger contre la rouille.

Si on observait une formation de rouille au fond du bac, provoquée par la présence d'eau ou d'humidité, cette formation de rouille continuera à se produire jusqu'à obtenir une véritable corrosion. Si cela devait se produire, on doit éliminer la rouille jusqu'à faire briller la partie rouillée en utilisant par exemple une paille de fer en **acier inox** et effectuer, en un second temps, les traitements de lavage, de séchage et de protection comme indiqués ci-dessus.

NB.: Protéger un bac ayant le fond mouillé ou encore humide est non seulement inutile mais absolument nuisible puisque la rouille continuera à se développer sous la couche de protection.

REPLISSAGE DE LA CUVE. UTILISATION DU ROBINET DE CHARGEMENT D'EAU.

L'appareil est équipé d'un robinet de chargement d'eau composé d'une manette de commande ouvert/fermé **50** et d'un jet courbé. Quand le couvercle de la cuve est ouvert, tourner le robinet **50** en position ouvert.

Attention!

- **Ne pas ouvrir le robinet si la cuve n'est pas suffisamment en position de travail;**
- **Ne jamais faire déborder la cuve.**

VIDANGE DE LA CUVE

L'appareil est équipé d'une cuve basculante: pour simplifier la vidange et le nettoyage, il est possible de retourner la cuve à l'aide de la manivelle dans les versions manuelles AGB 404/WP - AGB 406/WP - AGB 412/WP - AGB 414/WP - AGB 418/WP - AGB 420/WP - AGB 426/WP - AGB 428/WP et au moyen des deux boutons dans les versions motorisées AGB 408/WP - AGB 410/WP - AGB 416/WP - AGB 422/WP - AGB 424/WP - AGB 430/WP.

Attention!

cette opération doit être effectuée quand la cuve est froide faisant attention que:

- **un récipient de grande capacité est positionnée au**

pieds de la cuve (au dessous de la bouche d'égout);

- **la cuve est bouleversée très lentement afin que tout le contenu sorte de la bouche et ne déborde pas en créant de situations dangereuses;**
- **la vitesse est constant pour éviter de sursauts qui peuvent faire ondoyer le contenu.**

Arrêt en cas de panne

En cas de problèmes de fonctionnement, éteindre l'appareil comme indiqué au paragraphe "Allumage et extinction", page 33, fermer la vanne d'alimentation du gaz

Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée d'utilisation de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer à fond, fermer la vanne d'alimentation du gaz.

En cas de mauvais fonctionnement ou de panne, fermer le gaz et fermer le robinet de raccordement au réseau. Prévenir le service d'assistance.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

Attention!

Eviter de laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou à pression. Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.

Le nettoyage quotidien soigné, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau et du détergent en utilisant un chiffon humidifié; ne pas employer de substances abrasives ou de détersifs corrosifs.

Ne pas utiliser de laine d'acier qui pourrait laisser des traces de rouille. Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux en fer.

Eviter d'employer le papier de verre ou la toile d'émeri pour nettoyer toutes les parties en acier sauf la plaque. Dans des cas particuliers, il est admis d'utiliser de la pierre ponce en poudre. Si la saleté est très importante, nous conseillons d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite). Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un linge. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de faire monter la cuve basculante. Toute opération d'entretien doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. Soumettre l'appareil à un contrôle au moins une fois par an; à ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien.

Attention:

- **Au moment de la mise en marche, le bac doit être lavé avec de l'eau et du savon.**
- **Pour le nettoyage, ne jamais utiliser des chiffons en matière synthétique mais en coton, laine ou lin.**
- **Ne jamais remplir le fond du bac avec de la graisse.**
- **Ne jamais remplir le bac d'huile, on ne peut pas utiliser la sauteuse comme friteuse: l'huile peut provoquer un risque d'incendie.**

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.

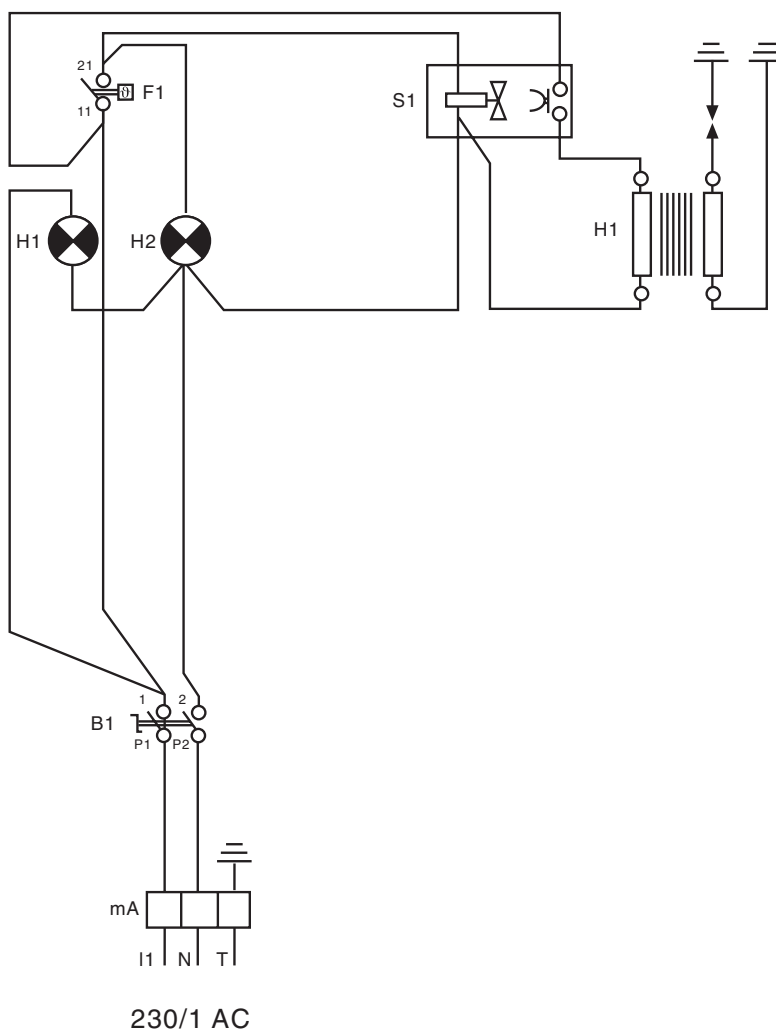
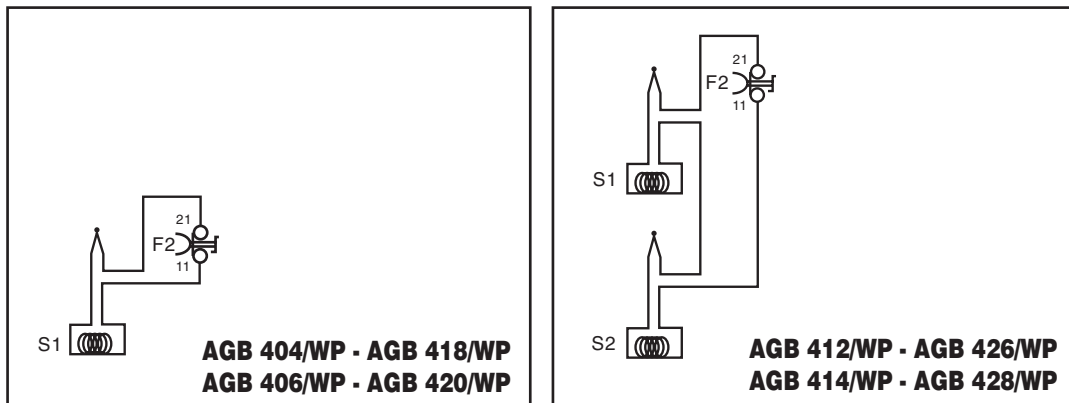
L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.

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.

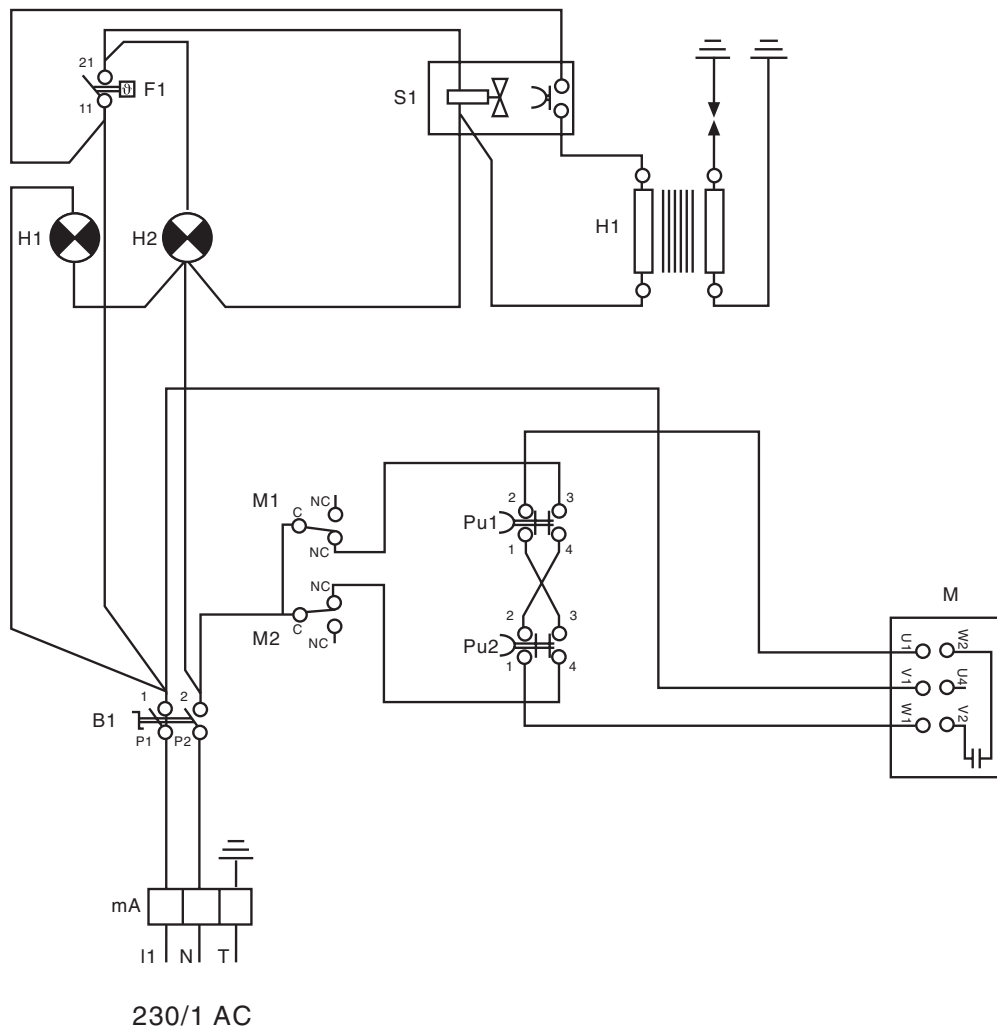
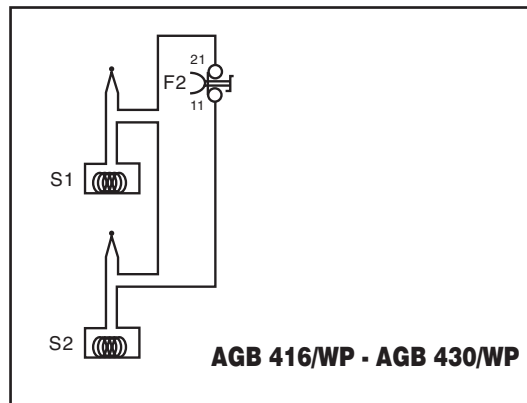
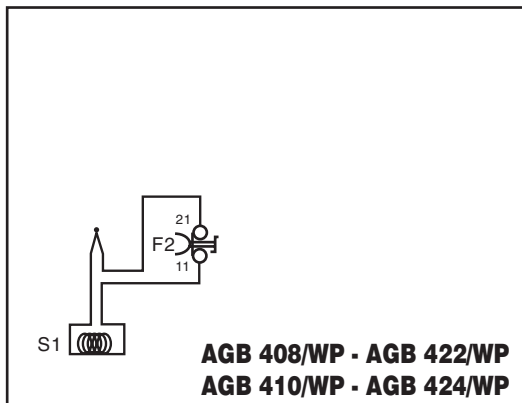
Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

Schémas électriques



- mA** Boite à bornes
- S1** Soupape électrique gaz
- B1** Interrupteur lumineux
- F1** Thermostat
- F2** Thermostat de sûreté
- H1** Voyant vert
- H2** Voyant jaune
- Z1** Transformateur AT
- S2** Soupape de sécurité veilleuses

Schemas électriques



- mA** Boite à bornes
- S1** Soupape électrique gaz
- B1** Interrupteur lumineux
- F1** Thermostat
- F2** Thermostat de sécurité
- M1** Micro montée
- M2** Micro descente
- H1** Voyant vert
- H2** Voyant jaune
- Pu1** Bouton montée
- Pu2** Bouton montée
- Z1** Transformateur AT
- S2** Soupape de sécurité veilleuse

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.

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