

Instructions pour l'installation,
emploi et entretien

CUISEUR A GAZ POUR PATES

AGB 448/WP

AGB 450/WP

AGB 527/WP

AGB 529/WP

AGB 055/WP

AGB 057/WP



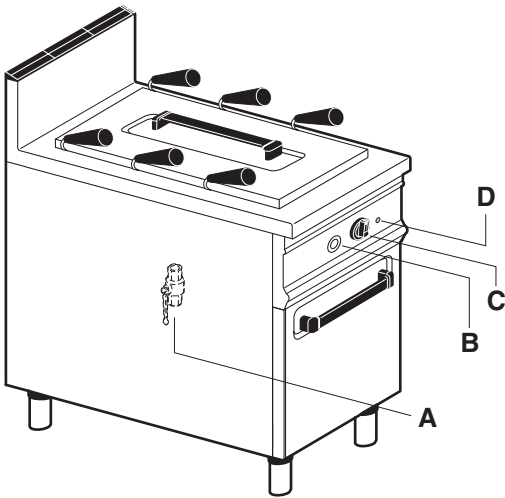
Whirlpool



INDEX

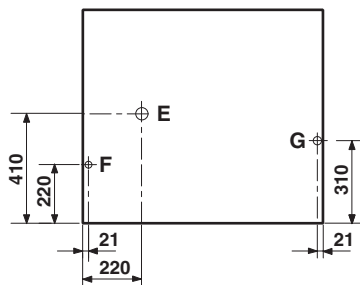
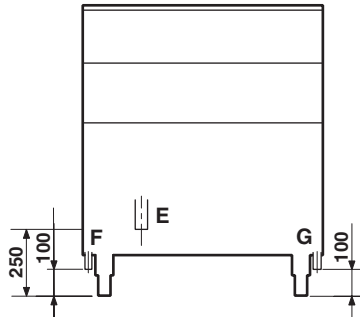
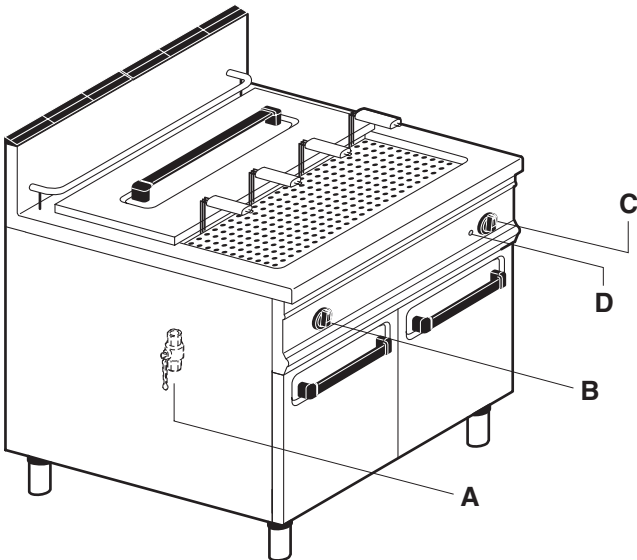
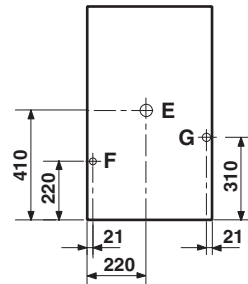
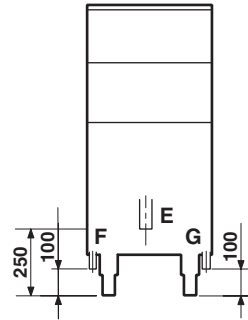
Représentation schématique	page 3	Remplacement de l'injecteur du brûleur principal	page 11
Caractéristiques de l'appareil	7	Remplacement de l'injecteur du brûleur de la veilleuse d'allumage	11
Données techniques	7-8	Réglage du ralenti	11
Instructions pour la mise en service	9	Entretien	11
Structure, équipements installés et dispositif de sécurité	9	Remplacement des composants	11
Montage	9	Bougie d'allumage	12
Emplacement de l'installation	9	Vanne du gaz	12
Conditions réglementaires d'installation	9	Thermocouple	12
Installation	9	Notice d'emploi	13
Procédures d'installation	9	Première cuisson	13
Branchement gaz	9	Allumage	13
Branchement eau	9	Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage	13
Evacuation des gaz	9	Allumage du brûleur principal et réglage de la température	13
Mise en service	10	Arrêt	13
Opérations préliminaires à la mise en service	10	Arrêt pendant le fonctionnement normal	13
Mise en fonctionnement	10	Arrêt en cas de panne	13
Vérification de la puissance	10	Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement	13
Contrôle de la pression d'entrée	10	Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien	14
Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique	10	Nettoyage quotidien courant	14
Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide	11	Précautions cours d'emploi	14
Contrôle de la veilleuse d'allumage	11	Protection de l'acier inox	14
Contrôle de l'air primaire	11	Avertissement	13
Contrôle des fonctions	11		
Recommandations pour l'opérateur	11		
Fonctionnement avec d'autres types de gaz	11		

Représentation schématique



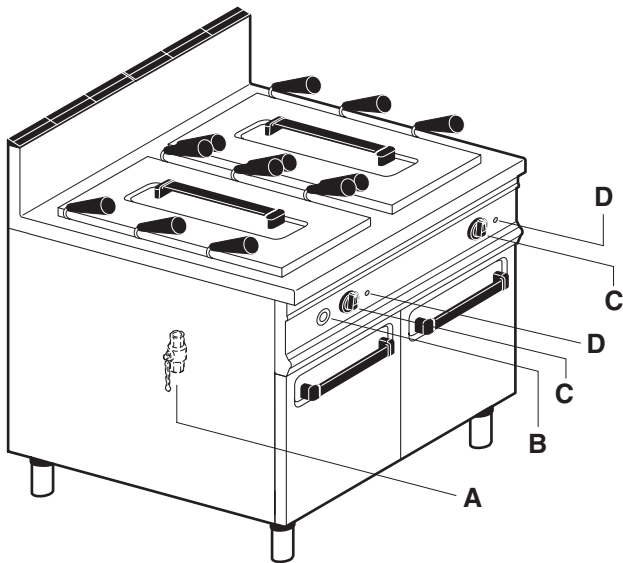
AGB 448/WP

poids env. 100 kg



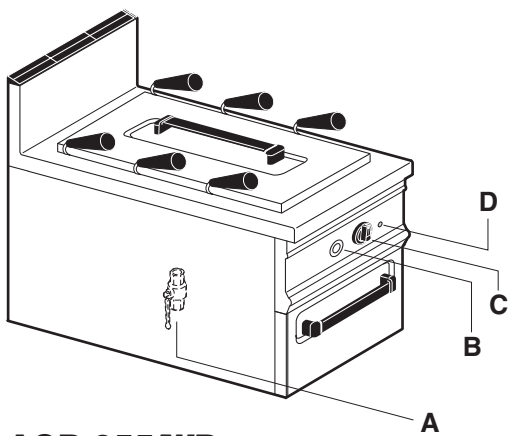
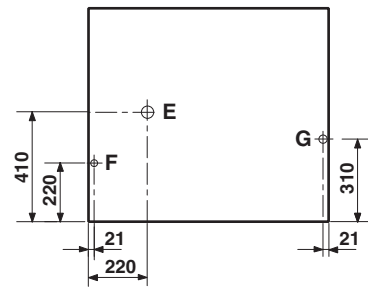
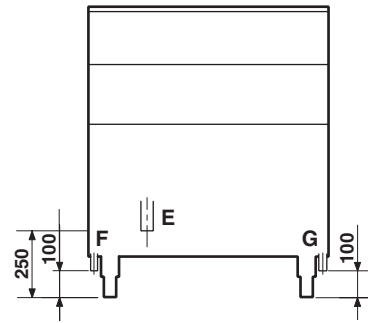
- A Robinet d'écoulement
- B Robinet d'alimentation
- C Bouton de commande gaz
- D Piézoélectrique
- E Écoulement eau
- F Alimentation eau
- G Raccordement du gaz

Représentation schématique



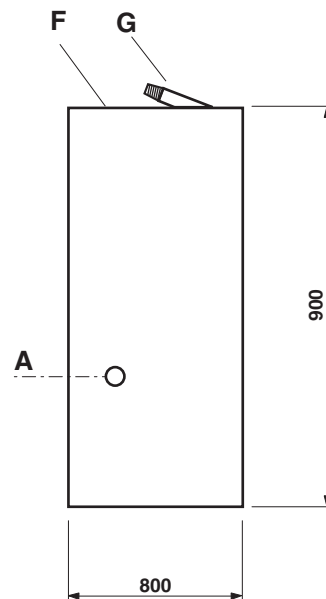
AGB 450/WP

poids env. 112 kg



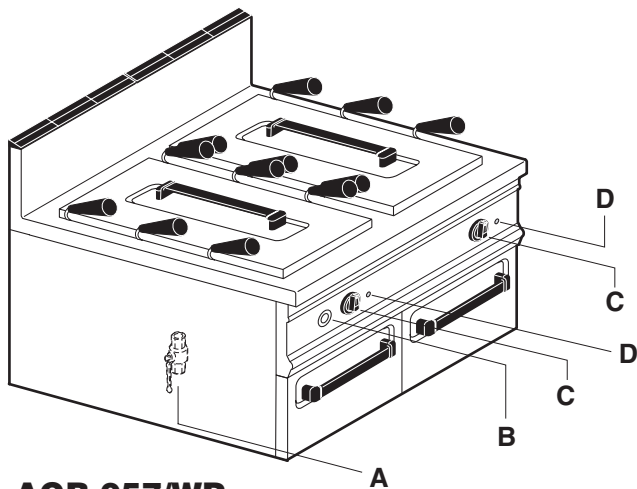
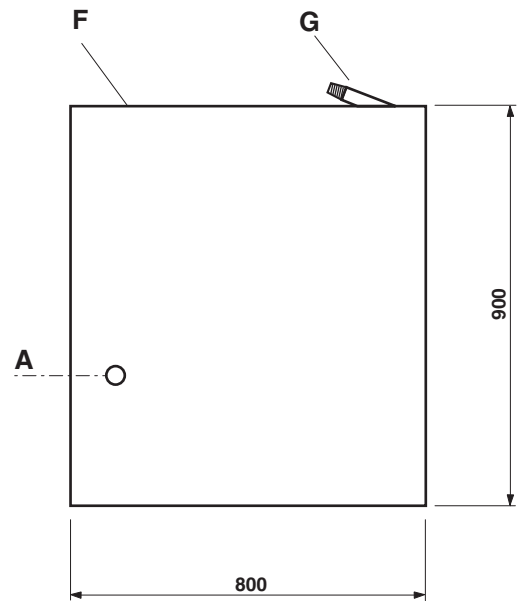
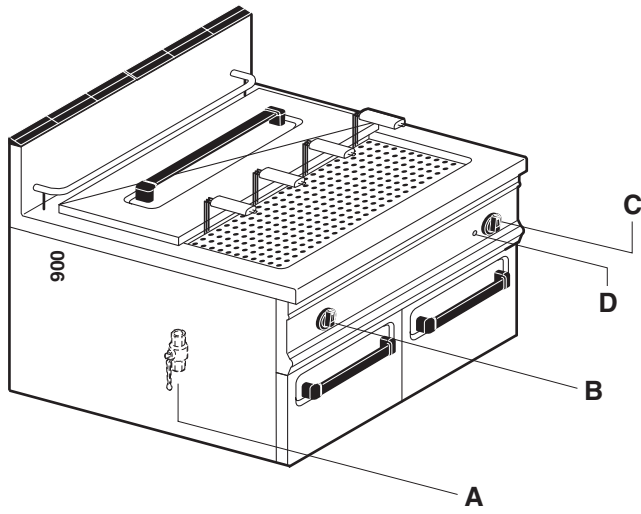
AGB 055/WP

poids env. 70 kg



- A Robinet d'écoulement
- B Robinet d'alimentation
- C Bouton de commande gaz
- D Piézoélectrique
- E Ecoulement eau
- F Alimentation eau
- G Raccordement du gaz

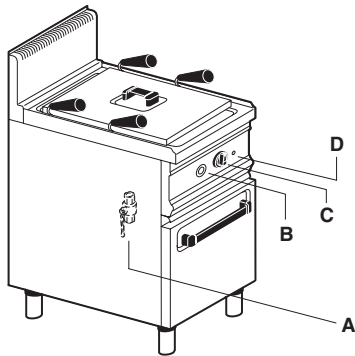
Représentation schématique



AGB 057/WP
poids env.96 kg

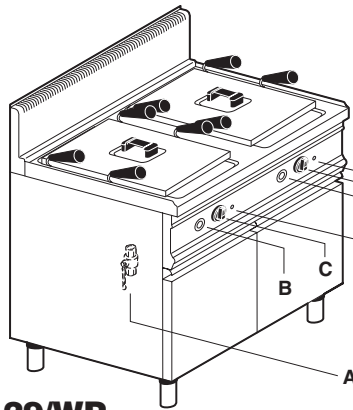
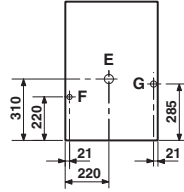
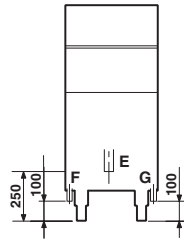
- A Robinet d'écoulement
- B Robinet d'alimentation
- C Bouton de commande gaz
- D Piézoélectrique
- E Ecoulement eau
- F Alimentation eau
- G Raccordement du gaz

Représentation schématique



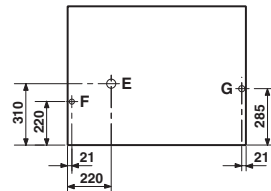
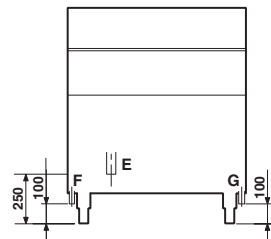
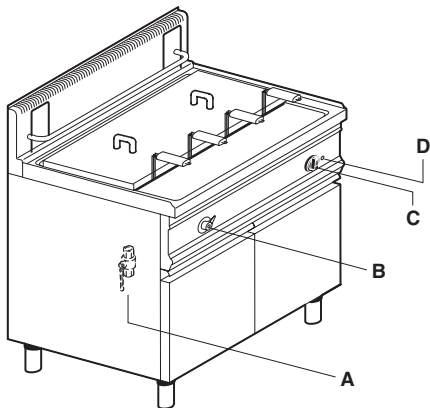
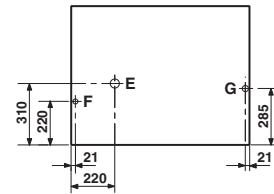
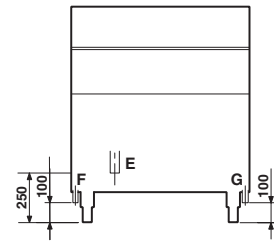
AGB 527/WP

poids env. 96 kg



AGB 529/WP

poids env. 112 kg



- A Robinet d'écoulement
- B Robinet d'alimentation
- C Bouton de commande gaz
- D Piézoélectrique
- E Ecoulement eau
- F Alimentation eau
- G Raccordement du gaz

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nos cuisiniers 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	
0051	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"/>
	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"/>
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>
	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
Σ Qn kW							NO <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/>
MOD.							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	Dimensions externes (LxPxH+H1) mm	Branchement eau - mm	Ecoulement eau	Raccordement du gaz	Contenance cuve lt	N.
AGB 448/WP	400 x 900 x 875-1090	Ø 12	R 1"	R 3/4" ISO R228	36	51BQ2900
AGB 450/WP	800 x 900 x 875-1090	Ø 12	R 1"	R 3/4" ISO R228	2 x 36	51BQ2900
AGB 055/WP	400 x 900 x 530	Ø 12	R 1"	R 3/4" ISO R228	36	51BQ2900
AGB 057/WP	800 x 900 x 530	Ø 12	R 1"	R 3/4" ISO R228	2 x 36	51BQ2900
AGB 527/WP	400 x 700 x 875-1090	Ø 12	R 1"	R 1/2" ISO R228	28	51BQ2901
AGB 529/WP	800 x 700 x 875-1090	Ø 12	R 1"	R 1/2" ISO R228	2 x 28	51BQ2901

TABLEAU 1

Modèle		AGB 448/WP AGB 055/WP	AGB 450/WP AGB 057/WP	AGB 527/WP	AGB 529/WP	
Catégorie		II2E+3+				
Type de construction		A				
Air comburant	m ³ /h	21	42	18	36	
Puissance thermique nominale	kW	10.5	(10.5x2)= 21.0	9	(9x2)= 18.0	
Puissance thermique minima	kW	4.1	(4.1x2)= 8.2	3.8	(3.8x2)= 7.6	
Pression de raccordement						
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar				
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar				
Paramètres raccordement du gaz						
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m ³) m ³ /h	1.195	2.390	1.024	2.048	
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h	0.822	1.644	0.704	1.409	
Injecteurs Ø 1/100 mm						
Brûleur principal	G20/G25	Repere puissance nominale	245	2 x 245	230	2 x 230
		Repere ralenti	réglable	réglable	réglable	réglable
	G30/31	Repere puissance nominale	160	2 x 160	150	2 x 150
		Repere ralenti	100	2 x 100	100	2 x 100
Nr. d'injecteurs brûleur pilote						
	Gaz méthane G20/G25	réglable	réglable	réglable	réglable	
	Gaz liquide G30/G31	20	20	20	20	
Air primaire distance « A »						
	Gaz méthane G20/G25	15	15	22	22	
	Gaz liquide G30/G31	4	4	20	20	

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 externe et cuve entièrement en acier au chrome-nickel 18/10.

Le brûleur de la veilleuse d'allumage est équipé d'injecteur réglable.

La chambre de combustion et les cheminées d'évacuation du gaz sont réalisées en tôle d'acier zingué par électrolyse.

Le réglage de la température est possible grâce à des vannes spéciales équipées de dispositifs de sécurité; le réglage peut être effectué d'une position minimum à une position maximum en passant par des niveaux intermédiaires sélectionnables à souhait.

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer 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 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 données 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 11.

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 1/2" pour le modèle AGB 527/WP, AGB 529/WP et de R 3/4" pour le modèle AGB 448/WP, AGB 450/WP, AGB 055/WP, AGB 057/WP prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz, peut être fixe ou bien démontable en intercalant un connecteur 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.

Branchement eau

Le branchement hydrique peut être effectué à l'aide ou d'un raccord rigide, ou d'un raccord flexible.

Le tube d'entrée a un diamètre de 12 mm.

Evacuation des gaz

Du fait qu'il s'agit d'appareils à gaz appartenant au type de construction A, elles n'ont pas besoin d'être raccordées à une installation pour l'évacuation du gaz.

Pour ce qui concerne la ventilation du local d'installation, respecter les normes en vigueur.

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 11).

Pour la mise en fonctionnement suivre les instructions pour l'utilisation.

Vérification de la puissance

Utiliser les injecteurs destinés à la puissance nominale prédisposés sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types:

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil;
- minimale.

Les dits injecteurs sont mentionnés dans le 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.

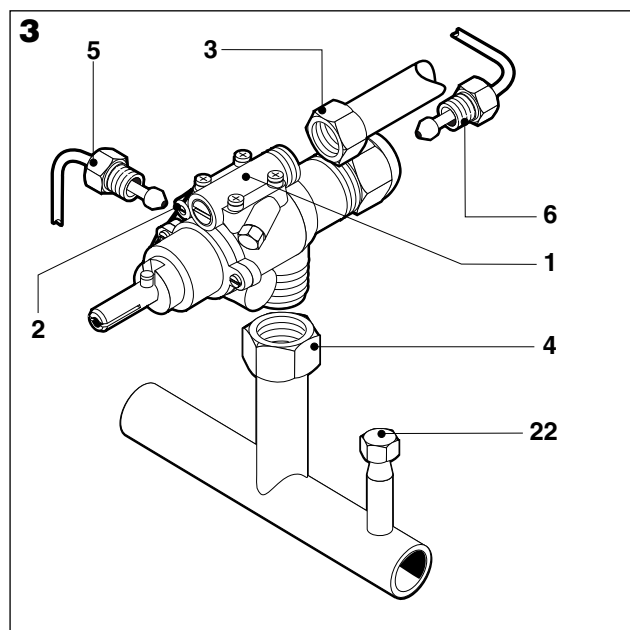
Pour régler la puissance au ralenti, il faut se conformer aux données des tableaux 1 (tableau de réglage du passage du gaz).

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". Toutefois, en règle générale, une vérification du fonctionnement correct des injecteurs est suffisante.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig 3)

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 (22) de la prise de pression et raccorder cette dernière au tube du manomètre: après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (22).



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 et minimale par rapport à la pression nominale, sont obtenues en consultant le tableau pour le réglage du passage du gaz (tableau 1).

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 de tableau 1. Contrôler que le détendeur monté sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", page 10 (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et 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: dans le cas contraire, régler la flamme de la veilleuse d'allumage comme indiqué au paragraphe concernant le réglage du brûleur de la veilleuse d'allumage.

Contrôle de l'air primaire

Les appareils sont équipés d'un réglage de l'air primaire. Le flux du volume d'air est correctement réglé lorsqu'il existe une protection appropriée contre l'augmentation de la flamme quand le brûleur est froid ou contre des retours de flamme quand il est chaud. Selon les types des gaz, positionner la bague à la mesure 'A' (Fig. 1) de la tableau 1.

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, même au ralenti;
- Contrôler que la flamme fonctionne correctement;
- Stipuler un contrat d'entretien.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur 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 "DONNEES TECHNIQUES".

Les injecteurs des brûleurs principaux et de la veilleuse pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil.

À la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions" page 30).

Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (Fig. 1)

Pour changer l'injecteur (30), ouvrir les petites portes. Avec une clé de 12, dévisser l'injecteur du porte-injecteur et le remplacer par un neuf (voir tableau "données techniques"). Si cela est nécessaire, retirer le manchon de réglage de l'air en desserrant les vis (39); la substitution en est ainsi facilitée.

Réglage du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 2)

Le brûleur de la veilleuse d'allumage est facilement accessible une fois que les petites portes sont ouvertes. Retirer la vis (35) et régler la flamme à l'aide d'un tournevis. Lorsque le réglage est effectué, revisser la vis (35) et sa garniture. La flamme de la veilleuse d'allumage est correctement réglée lorsqu'elle entoure complètement le thermocouple et allume en toute sécurité le brûleur principal.

Réglage du ralenti (Fig. 3)

En faisant référence au tableau "DONNEES TECHNIQUES" régler la vis du ralenti (2) de la manière suivante:

- pour le fonctionnement au gaz liquide, visser complètement la vis de réglage du ralenti;
- pour le fonctionnement au gaz naturel, tourner la vis du ralenti et régler l'air primaire;
- dans le tableau de réglage du débit du gaz, lire la valeur de réglage en l/min correspondant au pouvoir calorifique (calculé suivant la "Méthode Volumétrique");
- mettre l'appareil en fonctionnement conformément aux instructions;
- après quelques minutes de fonctionnement, ramener la manette sur le ralenti et régler la puissance thermique minimum en tournant la vis de réglage (2) (vers la droite = réduction du débit du gaz; vers la gauche = augmentation du débit du gaz).

ENTRETIEN

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

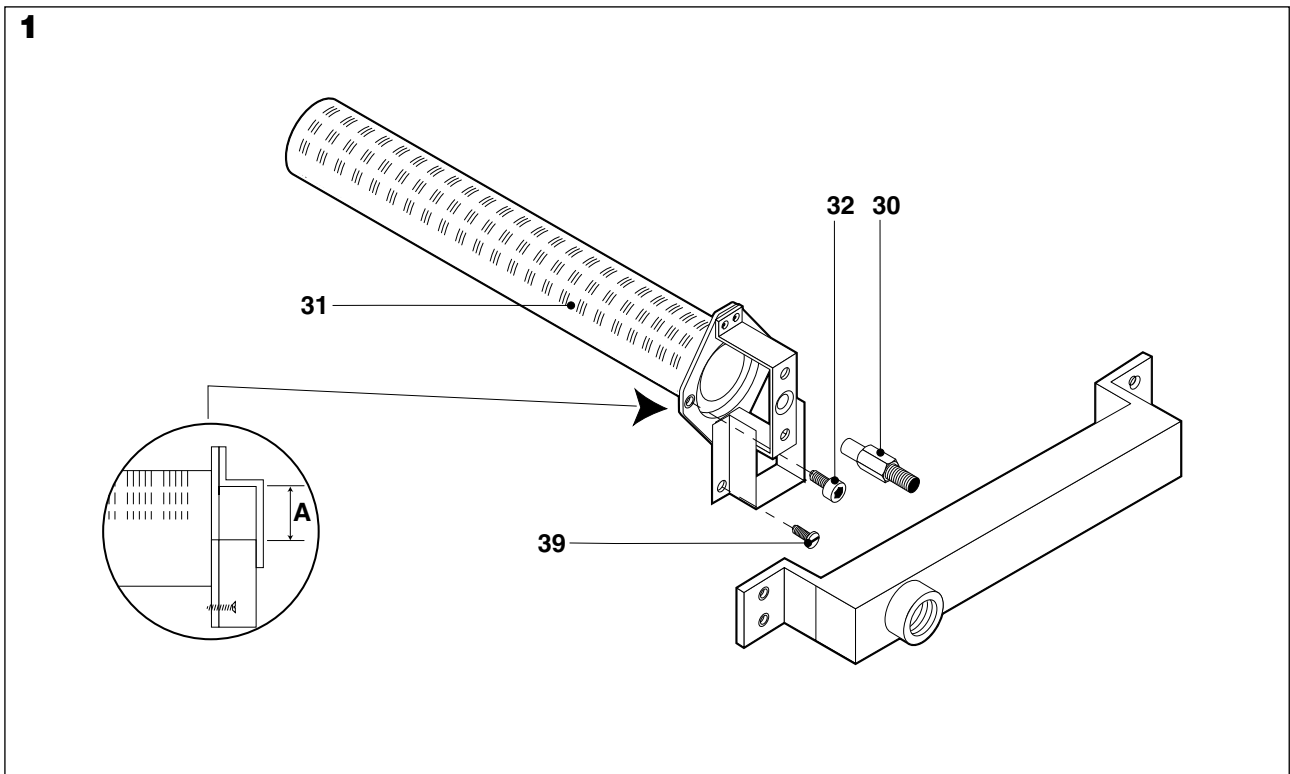
- sécurité de la combustion;

- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions" page 30.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

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

Pour remplacer les pièces suivantes enlever tout d'abord les clés de commande, retirer le tiroir de récupération de la graisse et le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation).



Bougie d'allumage (Fig. 2)

La bougie (37) s'extrait en retirant les vis (36). . Débrancher le câble d'allumage, desserrer l'écrou de fixation et monter une nouvelle bougie.

Vanne du gaz (Fig. 3)

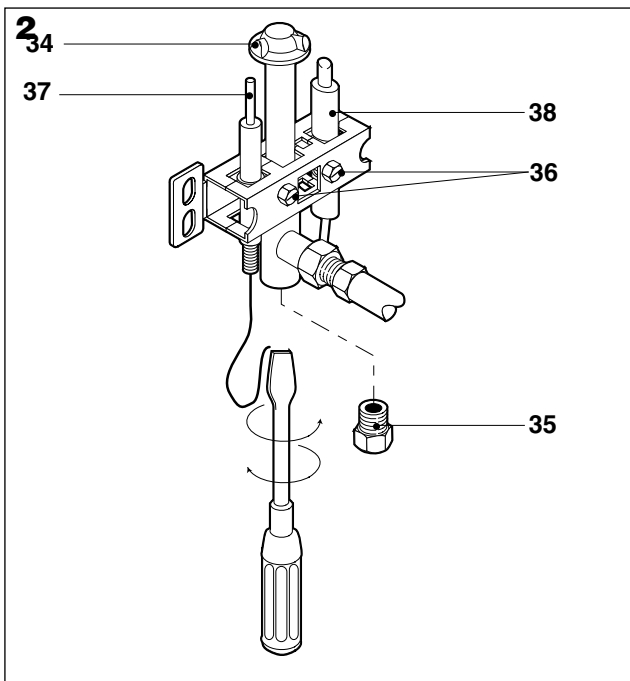
Desserrer le raccord à vis des tuyaux du gaz et du thermocouple, desserrer ensuite les vis de fixation de l'alimentation à la rampe du gaz et insérer une nouvelle vanne.

Thermocouple (Figs. 2 et 3)

Desserrer les raccords à vis qui fixent le thermocouple (38) au robinet du gaz (6) et au brûleur de la veilleuse d'allumage (34); monter un nouveau thermocouple. Lorsque le remplacement est terminé, remonter dans l'ordre correct le tableau des commandes et les différentes pièces.

ATTENTION

Après avoir effectué le remplacement d'éléments faisant partie de l'alimentation du gaz, il faut vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.



NOTICE D'EMPLOI

MISE EN MARCHÉ

PREMIERE CUISSON

Important!

Il est nécessaire, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, de nettoyer soigneusement la cuve avec de l'eau tiède et un produit détergent, en utilisant un chiffon doux pour éliminer tout résidu résultant de la fabrication de l'appareil.

Essuyer enfin avec un chiffon humide.

ALLUMAGE

Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 4)



Appuyer sur la clé (3) et la tourner vers la gauche jusqu'à la position ✱.

Maintenir la clé enfoncée et actionner simultanément à plusieurs reprises le bouton d'allumage piézoélectrique (6) jusqu'à ce que la veilleuse s'allume; elle est visible à travers l'ouverture (10) sur la chambre de combustion.

Maintenir la clé enfoncée encore pendant environ 15-20 secondes; si la flamme de la veilleuse s'éteint après que la clé a été relâchée, répéter la procédure d'allumage.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température (Fig. 4)

Pour allumer le brûleur principal, tourner la clé de commande vers la droite jusqu'à la position de débit maxi-

mum  ou continuer jusqu'à la position du débit minimum  ; la puissance thermique doit être réglée entre ces deux positions.

ARRET

Arrêt pendant le fonctionnement normal

Pour éteindre uniquement les brûleurs principaux, tourner la clé de commande jusqu'à la position ✱ ; dans cette position seule la veilleuse d'allumage reste allumée.

Pour l'arrêt total de l'installation, tourner la clé de commande jusqu'à la position ● ; dans ce cas, le brûleur de la veilleuse d'allumage s'éteint lui aussi.

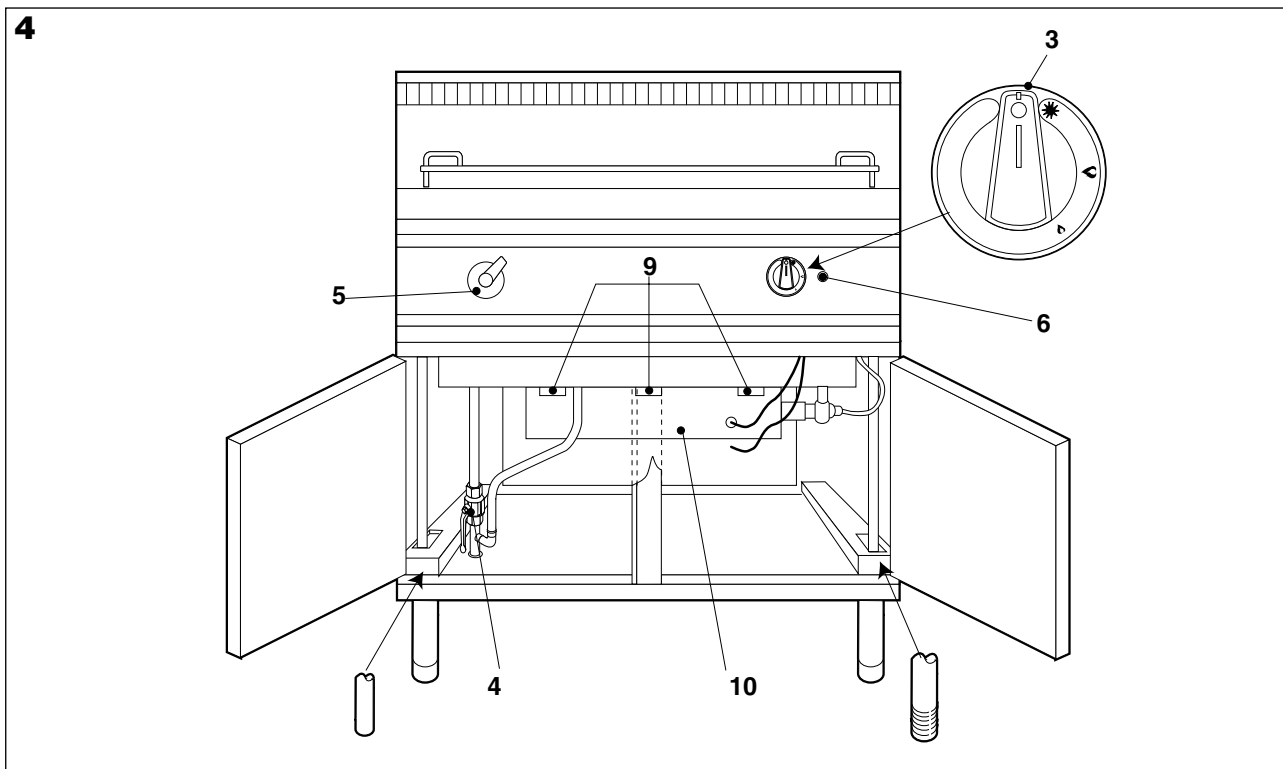
Arrêt en cas de panne

En cas de fonctionnement défectueux, désactiver l'appareil; fermer la vanne d'alimentation de l'appareil.

Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant une période de temps prolongée ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz à l'extérieur de l'appareil et débrancher la prise de courant. Nettoyer soigneusement (voir nettoyage et protection acier)

En cas de panne, informer le service d'assistance.



NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

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

Nettoyage quotidien courant

Nettoyer soigneusement et régulièrement les surfaces en utilisant un chiffon humide.

L'eau et le savon ainsi que des produits détergents ordinaires peuvent être utilisés à condition que ceux-ci ne soient pas abrasifs et **ne contiennent pas de substances à base de chlore**, comme par exemple l'hypochlorite de sodium (eau de javel), d'acide chlorhydrique, ou d'autres solutions, car ces produits corrodent très rapidement et définitivement l'acier inox.

Il faut de même éviter absolument d'employer, pour le nettoyage des sols situés sous les appareils ou près de ceux-ci, les produits cités ci-dessus car les vapeurs ou d'éventuelles gouttes peuvent provoquer sur l'acier les mêmes effets destructeurs.

Frotter uniquement dans le sens du satinage. Rincer pour finir à grande eau et essuyer soigneusement.

Ne jamais utiliser de jets d'eau afin d'éviter des infiltrations dans les parties internes.

Taches d'aliments ou résidus durcis:

Laver à l'eau chaude avant qu'ils ne durcissent. Si les résidus ont déjà durci, utiliser de l'eau et du savon ou un détergent ne contenant pas de chlore et éventuellement une brosse en bois ou une paille fine en acier inox, rincer et essuyer avec soin.

Incrustations calcaires:

Les dépôts calcaires sur le fond des cuves, des casseroles, etc, doivent être éliminés en utilisant les produits désincrustants vendus dans le commerce et en respectant leur mode d'emploi.

Rayures:

Les surfaces rayées doivent être polies en utilisant une laine d'acier inox très fine ou une petite éponge abrasive en matériel fibreux synthétique. Frotter dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer. Ne jamais employer pour le nettoyage de l'acier inox de paille de fer ni la laisser posée dessus car de minuscules dépôts ferreux pourraient rester en superficie et provoquer, par contact, la formation de rouille.

Précautions en cours d'emploi

Sauces et condiments:

Tous les récipients en acier inox utilisés pour contenir des ingrédients particulièrement acides (vinaigre, sel, jus de citron, tomate, etc..) doivent être soigneusement lavés afin d'en éliminer les résidus. Il faut en particulier éviter que les solutions salées n'évaporent, ne sèchent ou ne demeurent sur les surfaces en acier inox.

Ne jamais employer de gros sel qui, étant trop lourd, se déposerait sur le fond sans se dissoudre totalement et qui à la longue, pourrait être responsable de phénomènes de corrosion.

Il est donc conseillé, ou d'utiliser du sel fin, ou de dissoudre le gros sel dans un récipient à part. Ne le mettre en aucun cas dans l'eau froide ou pire encore sans eau.

Il convient de couvrir les cuves lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

Protection de l'acier inox

Les appareils qui ne sont pas utilisés pendant un certain temps doivent être, après que les surfaces extérieures en acier inox aient été nettoyées et bien essuyées, recouverts d'un voile d'huile de vaseline ou mieux encore d'un des produits conçus à cet effet en vente normalement dans le commerce.

Ceux-ci, en effet, en plus d'uniformiser l'acier et de le rendre brillant le protègent de l'humidité et de la saleté pouvant également être responsables de corrosion.

Ils sont essentiellement constitués d'un mélange de substances huileuses et détergentes et existent en sprays pratiques et faciles à utiliser.

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**