

Instructions pour l'installation,  
emploi et entretien

---

## **SAUTEUSE ÉLECTRIQUES**

---

**AGB 505/WP**

**AGB 507/WP**

---



# Whirlpool

---

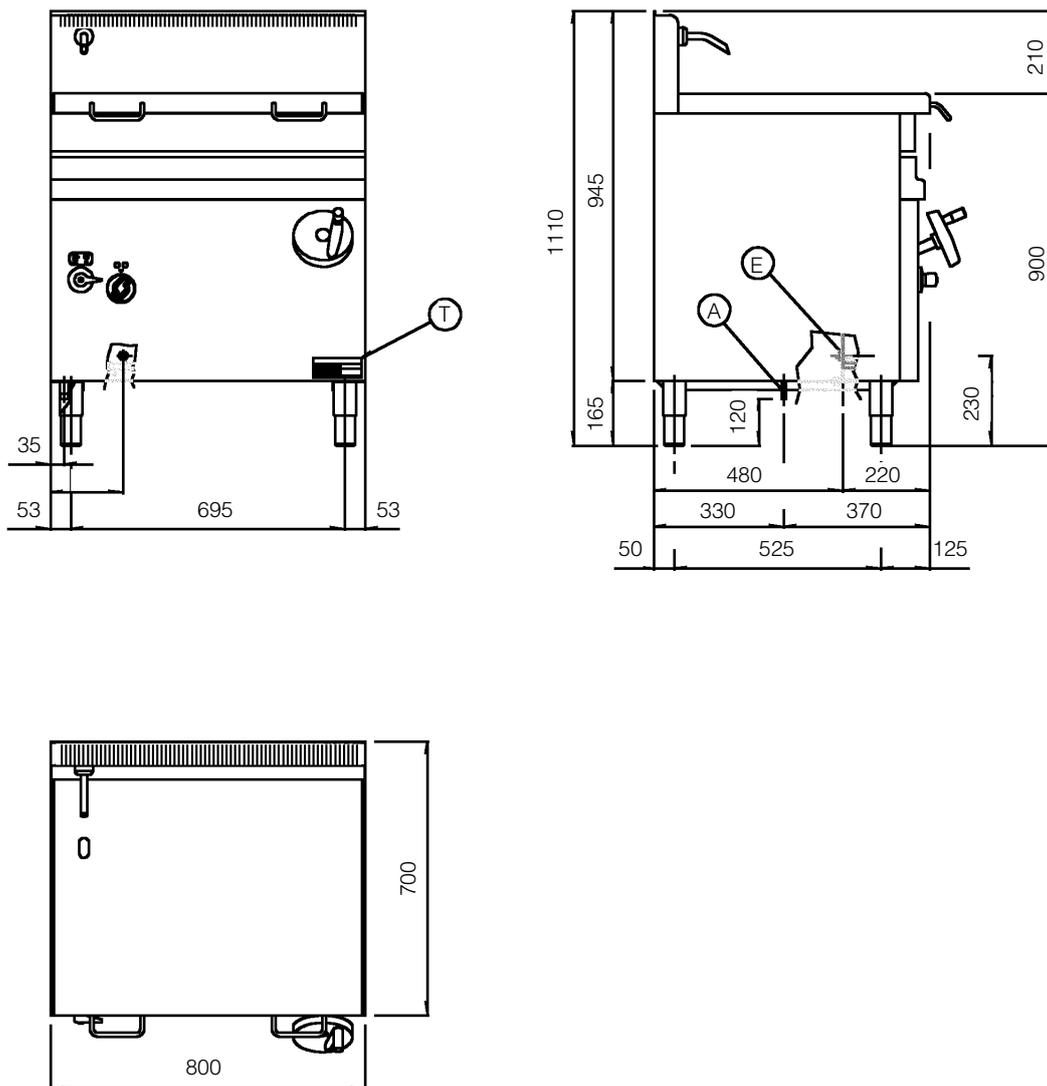


# INDEX

<b>Représentation schématique</b>	page 3	Anomalies et remèdes	page 6
<b>Indications de sécurité et notes</b>	4	<b>Emploi et nettoyage</b>	7
Précautions de sécurité	4	Notes et indications pour l'utilisateur	7
Caractéristiques techniques	4	Mode d'emploi	7
Caractéristiques de construction	5	Allumage	7
Lois, normes techniques et directives applicables	5	Précaution particulières	7
Prédispositions spécifiques du local d'installation	5	Nettoyage et soin de l'appareil	7
		Nettoyage journalier	8
		Mesures à prendre en cas d'arrêt prolongé	8
		Mesures à prendre en cas d'anomalie de fonctionnement	8
		Que faire, si? ...	8
		Directive RAEE	9
<b>Positionnement, installation et entretien</b>	5	<b>Schéma électrique</b>	10
Positionnement	5	Remplacement des résistances	11
Installation	5	Poignée de commandes	11
Raccordement électrique et système équipotentiel	6		
Raccordement eau	6		
Mise en service et essai	6		
Entretien de l'appareil	6		
		<b>Avvertissement</b>	12

## Représentation schématique

### AGB 505/WP - AGB 507/WP



- T - Plaque signalétique
- A - Raccord eau D.12 mm
- E - Raccordement électrique

# INDICATIONS DE SECURITE ET NOTES

- 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.
  - Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont gravées sur la plaque signalétique (voir figure 1).
  - Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de quoi il s'agit.
  - 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

La plaquette des caractéristiques est placée devant à droite, sur le tableau des commandes où sont indiquées toutes les données de connexion.

	CATIKAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25											
	I2H38/P	P.mbar	30	30	20	-	SE	FI	DK	CZ	SK	SI					
	I2H3+	P.mbar	30	37	20	-	IT	CH	PT								
	I2H3+	P.mbar	28	37	20	-	ES	IE	GB	GR							
	I2L38/P	P.mbar	30	30	-	25	NL										
	I2ELL38/P	P.mbar	50	50	20	20	DE										
TIPO/TYPE	I2E-3+	P.mbar	28	37	20	25	FR	BE									
MOD.	I2H38/P	P.mbar	50	50	20	-	AT	CH									
ART.	I2E	P.mbar	-	-	20	-	LU										
CE N.	I2H38/P	P.mbar	30	30	-	-	EE	LV	LT								
N.	I2H3+	P.mbar	28	37	20	-	EE	LV	LT								
Σ On kW	I38/P	P.mbar	30	30	-	-	NO	MT	CY	IS	HU						
MOD.	I3+	P.mbar	28	37	-	-	CY										
							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.																	

## 3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Dim.: LxPxH (mm)	Tension nominale	Puissance	Cable de connexion Section
AGB 505/WP	800 x 700 x 875	230 V 3 / 400 V 3N	9.7 kW	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
AGB 507/WP	800 x 700 x 875	230 V 3 / 400 V 3N	9.7 kW	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1.5 mm <sup>2</sup>

### Caractéristique de la cuve de cuisson

Modèle	Type	Dim.: LxPxH (mm)	Contenance de la cuve (niveau max.) litres	Angle de rotation de la cuve	Largeur minimum de vidage - (mm)
AGB 505/WP	Cuve avec fond en acier	465 x 700 x 200	40	70	100
AGB 507/WP	Cuve avec fond en acier inox	465 x 700 x 200	40	70	100

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La structure portante est en acier sur 4 pieds réglables en hauteur. Le revêtement externe et le plan supérieur sont complètement en acier inox 18/10.
- La cuve de cuisson est en acier inox avec le fond en acier pour le modèle AGB 505/WP.
- La cuve de cuisson est en acier inox avec le fond en bimétal "Compound" pour le modèle AGB 507/WP.
- Le couvercle de fermeture de la cuve est en acier inox, monté sur charnière.
- Le renversement de la cuve est effectué avec mouvement manuel.
- Le chauffage de la cuve de cuisson est réalisé par trois résistances de 3400W 240V chaque, situées à direct contact avec le fond de la cuve.
- Le réglage de la température est possible entre 45 et 295° par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
- En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement. (par exemple rupture du thermostat)
- Le témoin lumineux vert s'allume quand l'appareil est sous tension.
- Le témoin lumineux orange indique quand une des résistances est en fonction
- Le chargement de l'eau est réalisé par un robinet situé sur le panneau frontal.

## LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

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

- Lois en vigueur sur la matière;
- Éventuelles 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;
- dispositions regardant les installations électriques;
- prescriptions de la compagnie de distribution de l'énergie électrique;
- s'il y a lieu, autres prescriptions locales.

## PREDISPOSITIONS SPECIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION

- Le local d'installation de l'appareil doit être parfaitement aéré.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante permettant d'assurer une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- Conformément aux prescriptions, installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et le secteur. La distance entre les contacts doit être d'au moins 3 mm pour chaque pôle.
- L'appareil nécessite 2 alimentations d'eau, dont l'une pour l'eau froide et l'autre pour l'eau chaude. Pour chaque ligne d'alimentation en amont de l'appareil installer un robinet d'arrêt.

**Attention! : L'interrupteur omnipolaire et les organes de coupure de l'eau, doivent se trouver à proximité de l'appareil et l'utilisateur doit pouvoir y accéder aisément**

# POSITIONNEMENT INSTALLATION ET ENTRETIEN

## POSITIONNEMENT

- Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avvertir 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 prescription particulière relative à la distance entre appareils et parois, on conseille néanmoins, une distance suffisante sur chaque côtés de l'appareil, pour permettre les éventuelles interventions de la part du service assistance technique. Dans le cas d'installation à contact direct avec des parois inflammables on conseille

l'application d'un isolement adéquat.

- L'appareil doit être mis de niveau: les petits dénivelés sont compensables par les pieds réglables (visser ou dévisser). Les dénivelés plus importants peuvent porter préjudice au fonctionnement de l'appareil.

## INSTALLATION

**Attention! : Les opérations d'installation, de mise en fonction et de raccordement sont réservées au personnel qualifié.**

**Attention! : Avant de commencer l'installation, vérifier si l'appareil est prédisposé pour les indications de la plaquette technique et les caractéristiques de débit du réseau électrique.**

## **RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL**

**Attention!:** L'appareil livré est prévu pour la tension d'alimentation correspondant aux indications de la plaque signalétique.

- 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.
- Etant donné que cet appareil est du type X (livraison sans câble de raccordement et sans fiche), le câble de raccordement et les autres accessoires de raccordement au réseau électrique doivent être fournis par l'installateur.
- Le câble de raccordement doit répondre aux exigences indiquées au paragraphe "Caractéristiques techniques" et être résistant à l'huile.
- Pour accéder au bornier d'alimentation, procéder comme suit:
  - Désactiver le courant à l'appareil en agissant sur l'interrupteur situé en amont de l'appareil.
  - Enlever le panneau frontal, dévissant les deux vis de fixation.
  - Le câble doit être introduit sous le serre-câble. Les conducteurs seront fixés sur leur borne et sur le bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de façon qu'en cas de forte traction ou de rupture du serre-câble, il ne se débranche qu'après les autres conducteurs. Fermer le ferme-câble.
  - L'appareil doit faire partie d'un système équipotentiel.
  - Ce branchement se fait en raccordant à la borne adéquate dans la partie inférieure du côté droit marquée d'un symbole international un conducteur possédant une section nominale jusqu'à 10 mm<sup>2</sup>. Ce raccordement relie toutes les installations du local et le dispositif de dispersion de l'établissement.

## **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.
- Exécuter le raccordement comme prévus par les normes en vigueur.

## **MISE EN SERVICE ET ESSAIS**

- 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 auparavant, pour le raccordement électrique;
  - Les raccordements sont effectués selon les indications du présent manuel;
  - Toutes les normes, lois et directives en vigueur sont appliquées;

- Les raccordements en eau sont étanches;
- que le raccordement électrique soit à normes.
- Contrôler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Allumer l'appareil selon les instructions du manuel.
- 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 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, composants électriques 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.

## **ANOMALIES ET REMEDES**

**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!

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:

LA CUVE NE REJOINT PAS LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE:

Cause possible:

- Contrôler le raccordement à l'interrupteur (sortie de tension).
- Contrôler le raccordement au thermostat de travail.
- Contrôler le raccordement du télérupteur.
- Les résistances sont brûlée.

LES TÉMOINS LUMINEUX NE S'ALLUMENT PAS

- Contrôler le raccordement de l'interrupteur.
- Le témoin lumineux est brûlé.

LA BRAISIERE CONTINUE À FONCTIONNER avec le thermostat désinséré

- Les contacts du télérupteur sont bloqués.

BAS RENDEMENT DE LA CUVE

- Contrôler les éléments chauffants.

# EMPLOI ET NETTOYAGE

## NOTES ET 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 destinés à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.

- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

- La braisère est idéale pour la préparation des crèmes, des plats délicats et de sauces, parce que le réglage de la température (de 50 à 200 °C) est précis et l'opérateur peut aisément suivre la cuisson.

**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 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 maintenance 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.**

## ALLUMAGE

Activer l'interrupteur principal en amont de l'appareil.

Positionner le thermostat de la position "0" à la température désirée comprise entre 45° et 295°C: le témoin lumineux s'allument, la verte indique que l'appareil est sous tension, celle orange indique que les résistances sont insérées; dès que la température désirée est atteinte ce témoin lumineux s'éteint.

## Vidange de la cuve de cuisson:

Le dispositif de renversement sert à faciliter la vidange de la cuve. Ce dispositif est actionné par un petit volant situé

sur le côté droit, dans la partie frontale. Tournant le petit volant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, la cuve se lève. Tournant, dans le sens des aiguilles d'une montre, elle descend.

## 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.**

Eviter d'employer le gros sel car il ne se dissout qu'avec difficulté et tend à se déposer sur le fond du bassin, d'où la possibilité de formation de rouille.

Il est conseillé de dissoudre le sel à part dans de l'eau.

## 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 adapté à cet usage.

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

## MESURES À PRENDRE EN CAS 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 (électricité et eau).

- 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.**

## QUE FAIRE, SI? ...

**Même en employant correctement l'appareil, il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente.**

**Ci-après nous vous énumérons les plus courants. Seul un technicien qualifié peut intervenir.**

Couper le courant à l'appareil (enlever les fusibles)

Pour faciliter l'accessibilité aux pièces à remplacer, il est nécessaire d'enlever le panneau frontal, après avoir défilé la poignée de réglage de la température, la poignée du robinet chargement d'eau et le petit volant pour le renversement de la cuve de cuisson.

## Remplacement des résistances (Fig. 4.3)

- Disjoindre les câbles d'alimentation à la/les résistance/s.

- Enlever soit le tableau de bord antérieur fixe que le pivot de blocage du soulèvement de la cuve.

- Pour faciliter le remplacement, tourner la cuve en position maximum de l'ouverture.

- Enlever la protection isolante en lamière (Pos. B), dévissant les vis de fixation à la cuve.

- Enlever le panneau de protection des résistances (Pos. C).

- Enlever la plaque de support résistances (Pos. D) de la résistance en panne.

- Monter la nouvelle résistance.

## Remplacement des témoins lumineux

- Disjoindre les câbles d'alimentation.

- Défiler la lampe, en dévissant l'écrou, en plastique, de blocage au châssis du support.

- Monter la nouvelle lampe.

## Remplacement du thermostat de travail ou du thermostat de sécurité (Fig. 4.3)

- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.

- Enlever la protection isolante en lamière (Pos. B), en dévissant les vis de fixation de la cuve.

- Enlever le panneau de protection des résistances (Pos. C).

- Enlever la plaque de support de la résistance centrale (Pos. D).

- Enlever la résistance centrale et successivement le goujon fixe bulbe (Pos. H).

- Il faut faire attention à serrer le goujon sur les bulbes. L'écrasement de ceux-ci provoqueraient le dé-tarage du thermostat

## Remplacement de l'interrupteur

- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.

- Remplacer l'interrupteur, en dévissant les vis de blocage à la traverse du support, ayant en plus défilé le thermostat de travail coaxial.

- Monter le nouveau interrupteur.

## Attention!

**La sauteuse ne doit pas être utilisée comme une friteuse. Une mauvaise utilisation peut causer l'incendie de l'huile dans la cuve.**

## **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.

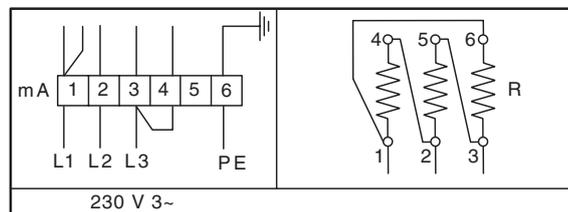
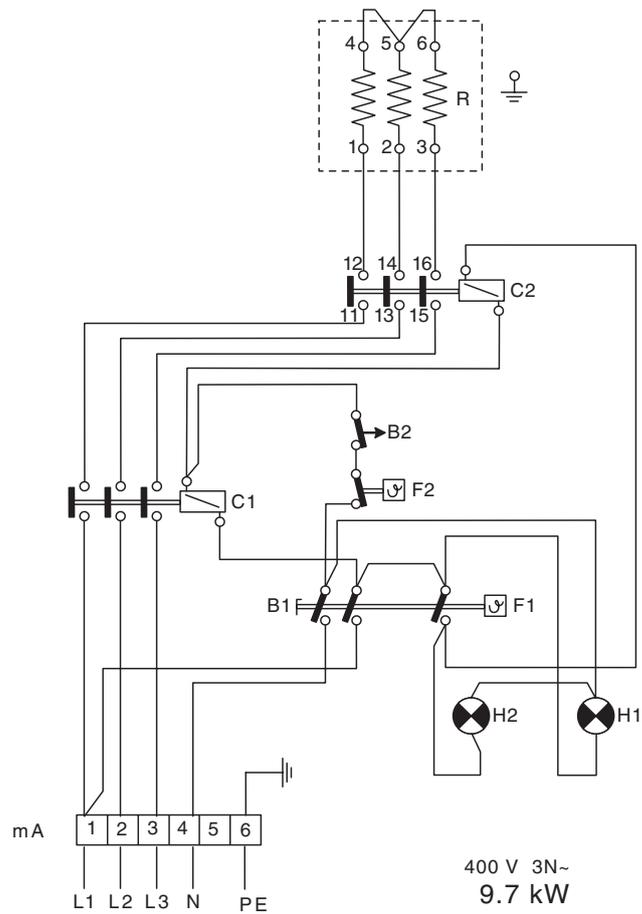
La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le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

### AGB 505/WP AGB 507/WP

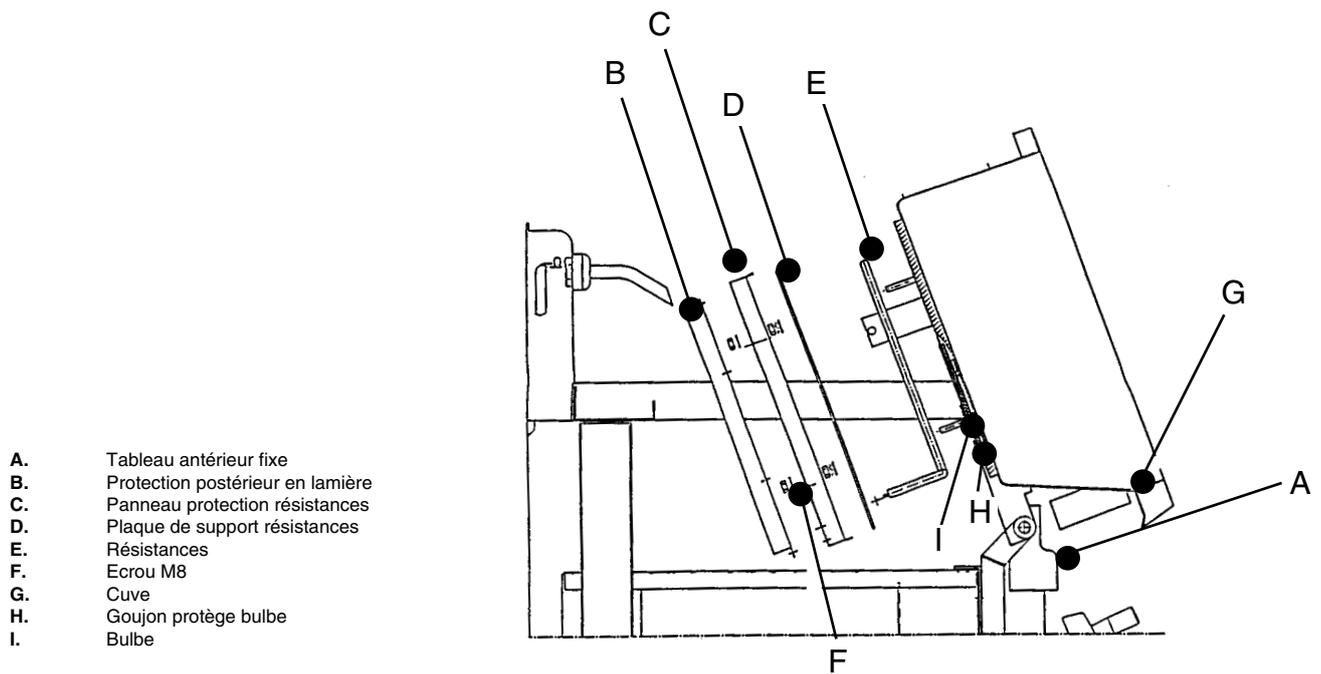


- mA** Bête à bornes
- B1** Interrupteur
- B2** Microinterrupteur
- C1** Contacteur de sûreté
- C2** Contacteur de régulation
- F1** Thermostat de de régulation
- F2** Thermostat de sûreté
- H1** Lampe témoin verte
- H2** Lampe témoin orange
- R** Résistance

---

## Remplacement des résistances

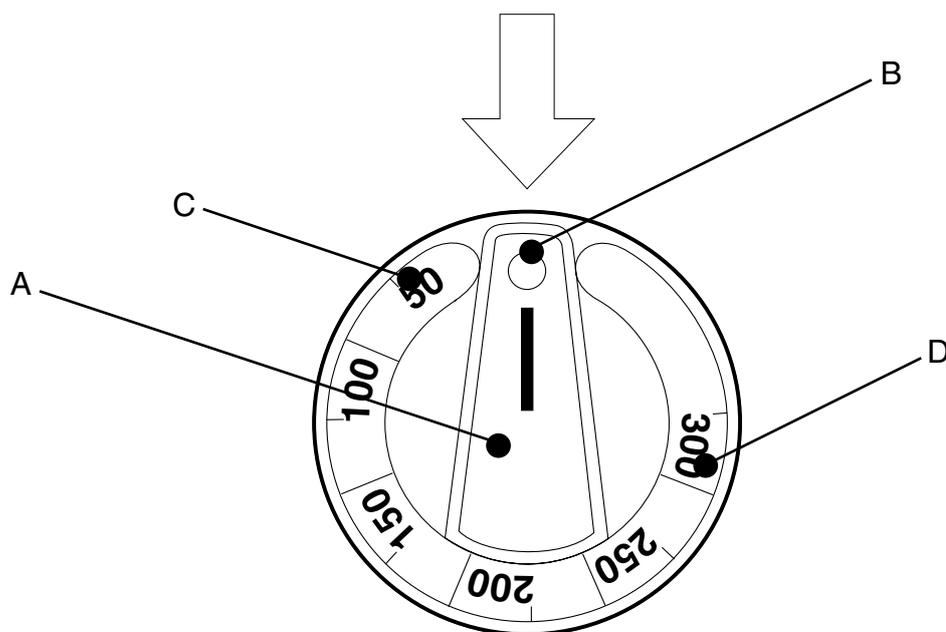
---



---

## Poignée de commandes

---



- A. Poignée de commandes
- B. Position éteinte
- C. Position minimum
- D. Position maximum

## **AVERTISSEMENT**

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.

ELLE 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**