

Instructions pour l'installation,
emploi et entretien

BRAISIERES BASCULANTES À GAZ

AGB 504/WP

AGB 506/WP



Whirlpool

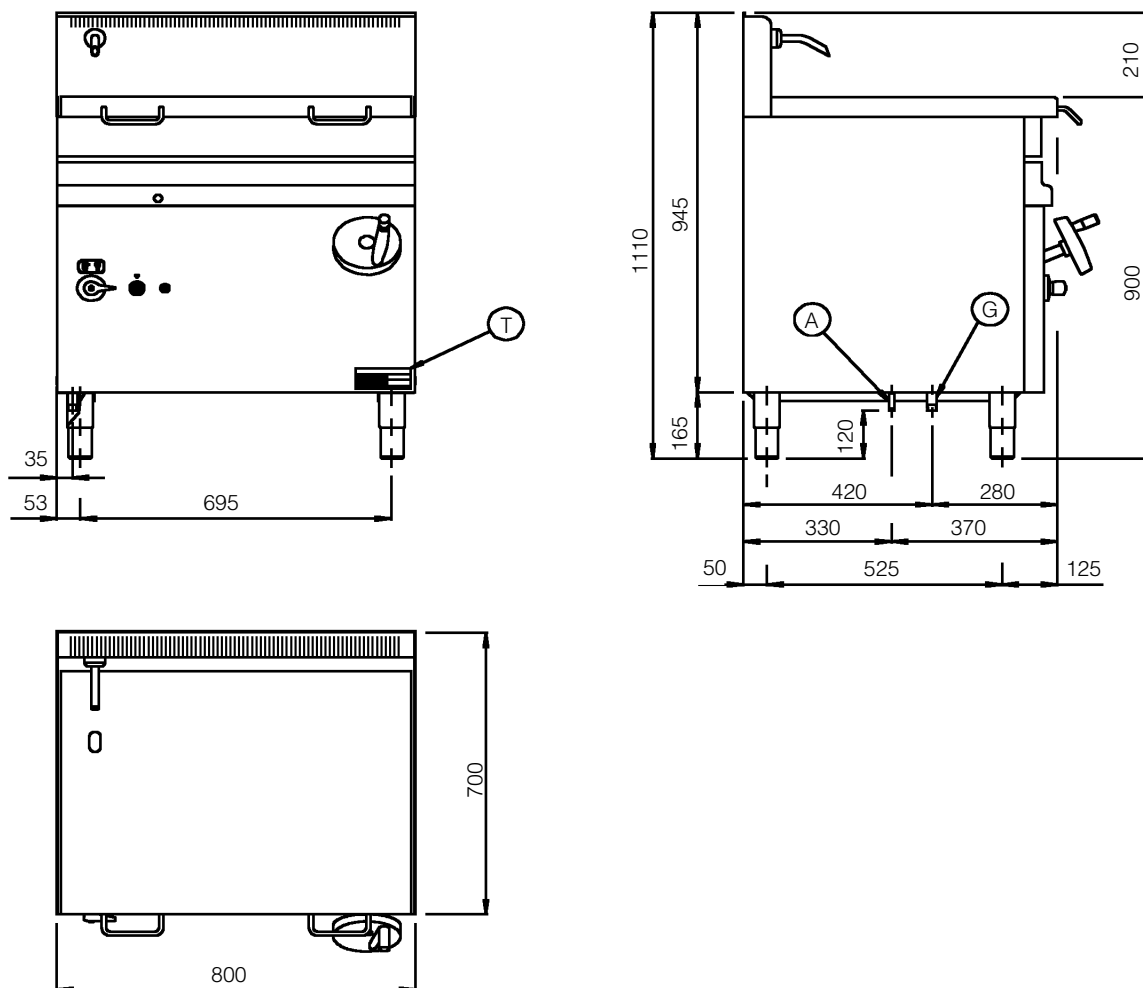


INDEX

Représentation schématique	page 3	Mesures à prendre	
		en cas d'anomalies – Remèdes	9
Instructions générales	4	Emploi et nettoyage	
Instructions générales	4	Indications pour l'utilisateur	10
Données techniques	4-5	Mode d'emploi	10
Caractéristiques de construction	6	Allumage et extinction de cuisson	page 10
Lois, normes techniques		Nettoyage et soin de l'appareil	10
et directives applicables	6	Nettoyage journalier	11
Préparation spécifique		Mesures à prendre	
pour le local d'installation	5	en cas d'arrêt prolongé	11
		Mesures à prendre	
Installation et entretien		en cas d'anomalie de fonctionnement	11
Mise en place	7	Illustrations et détails	
Installation	7	Dimensions de l'appareil	
Raccordement eau	7	et positions des raccords	12
Raccordement au réseau		Mesurage de la pression	
distribution gaz	7	du gaz en entrée	12
Contrôle fonctionnement		Soupape du gaz	13
de l'installation du gaz	7	Brûleur pilote	13
Contrôle de la pression		Brûleur principal	13
du gaz en entrée	7	Règlage de l'air primaire	
Contrôle du débit d'air primaire	8	pour les brûleurs principaux	14
Contrôle du brûleur pilote	8	Robinet de chargement d'eau	14
Contrôle du fonctionnement	8	Tableau des commandes	14
Essais et mise en fonction	8	Avertissement	15
Transformation à d'autres types de gaz	8		
Remplacement des injecteurs	8		
Remplacement de l'injecteur			
pour le brûleur pilote	8		
Entretien de l'appareil	8		
Précautions particulières	page 8		

Représentation schématique

AGB 504/WP - AGB 506/WP



- T Plaque signalétique
A Raccord eau de D. 10 mm
G Raccord gaz R 1/2 normes ISO 7-1

INSTRUCTIONS ET NOTICES GÉNÉRALES

- 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 importantes, à propos de l'appareil, pour le Service Assistance sont reportées sur la plaquette technique (voir illustration "Dimensions de l'appareil et positions des raccords").
- 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 suite 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

Les présentes instructions pour la mise en service sont valables pour nos braisiers basculants à gaz qui appartiennent à la catégorie I2E+3+ (voir tableau à la page 5).

La plaque portant les caractéristiques se trouve sur la partie 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 degaz pour lequel l'appareil est prédisposé, etc.

	CATIKAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	SE <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
	I2H3BP	P mbar	30	30	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>			
	I2H3+	P mbar	30	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>		
	I2L3BP	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>					
	I2ELL3BP	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>					
TIPO/TYPE	I2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>				
MOD.	I2H3BP	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>				
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>					
CE N.	I2H3BP	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
N.	I2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
Q: Qn kW	I3BP	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:												
VAC	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 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Dimensions extérieures - cm (+ Evacuation fumée 21 cm)	Puissance	Arrivée gaz	N. CE
AGB 504/WP	800 x 700 x 875	12.0 kW	1/2"	51B53468
AGB 506/WP	800 x 700 x 875	12.0 kW	1/2"	51B53468

Caractéristiques de la cuve

Modèle	Genre	Dimensions (mm)	Contenance de la cuve (niveau max.) litres	Angle d'inclinaison de la cuve	Largeur min. de la vidange - (mm)
AGB 504/WP	Cuve avec fond en fer	465 x 700 x 200	40	70	100
AGB 506/WP	Cuve avec fond en acier inox	465 x 700 x 200	40	70	100

TABLEAU 1

Modèle		AGB 504/WP	AGB 506/WP
Catégorie	II2E+3+		
Type de construction	A		
Air comburant	m ³ /h	23	23
Puissance thermique nominale	kW	12	12
Puissance thermique minima	kW	"on/off"	"on/off"
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	1.366
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg)	kg/h	0.939
Injecteurs Ø 1/100 mm			
Brûleur principal	G20/G25	Repere puissance nominale	4 x 135
		Repere ralenti	"on/off"
	G30/G31	Repere puissance nominale	4 x 85
		Repere ralenti	"on/off"
Nr. d'injecteurs brûleur pilote			
	Gaz méthane G20/G25	40	40
	Gaz liquide G30/G31	20	20
Air primaire distance « A »			
	G20/G25	20	20
	G30/31	20	20

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Structure portante robuste, en acier inox, sur 4 pieds réglables en hauteur. Revêtement extérieur et dessus entièrement en acier inox au nickel-chrome 18/10.
- Cuve en acier inox avec fond en acier pour le mod. AGB 504/WP.
- Cuve en acier inox avec fond en acier "Bimétal COMPOUND" pour le mod. AGB 506/WP.
- Couvercle en acier inox monté sur charnières.
- Basculement manuel de la cuve par volant.
- La chauffe de la cuve est réalisée par quatre brûleurs, en acier inox, résistants aux contraintes mécaniques et thermiques.
- L'alimentation du gaz est effectuée par une vanne thermostatique multi-fonctions.
- L'allumage des brûleurs principaux est réalisé par l'intermédiaire du brûleur pilote à injecteur fixe.
- Régulation thermostatique de la température entre 100 et 290°C.
- Chambre de combustion et claviature pour la fumée en acier inoxydable.
- La cuve est équipée de:
 - Vanne thermostatique à gaz
 - Dispositif d'allumage piézo-électrique
 - Brûleur principal
 - Pilote, bougie, couple thermo-él.
 - Manette de commande

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;
- Lois n.1083 del 06.12.71 "Normes pour la sécurité de l'emploi de gaz combustible";
- Lois UNI-CIG 7129/92 et UNI-CIG 7131/72 "Normes pour l'installation à gaz alimentaires du réseau de distribution ou gaz GPL";
- Lois UNI-CIG 7723/77 "Appareils de cuisson et similaire fonctionnant au gaz pour grande installation. Prescriptions de sécurité";
- Lois UNI-CIG 8723/86 "Installation à gaz pour appareils utilisés dans les cuisines professionnelles et communautés";
- Prescriptions de l'organisme de distribution de gaz;
- Prescriptions du comité des électro-techniciens relatives à la sécurité électrique;
- Prescription de l'organisme à l'énergie électriques;
- S'il y a lieu, autres prescriptions locales.

PREPARATION SPECIFIQUE POUR LE LOCAL D'INSTALLATION

- Puisque l'appareil appartient au type d'installation A, (il ne nécessite pas de raccordement direct à une cheminée ou à l'installation d'extraction des fumées), il est important d'installer l'appareil dans une pièce bien aérée, et que toutes les ouvertures de sécurités prescrite pour sa puissance soit respectées.
- On conseille, cependant, que l'appareil soit positionné sous une hotte d'aspiration pour permettre une rapide et constante évacuation des vapeurs de cuisson.
- L'installation à adduction du gaz doit disposer de robinets d'interceptions rapide homologué à cet emploi.

Attention! Respecter scrupuleusement les normes pour la prévention des incendies!

INSTALLATION ET ENTRETIEN

MISE EN PLACE

- Déballez l'appareil et vérifiez 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 faut respecter une distance de 3 cm entre le dos (cheminée) de l'appareil et la paroi d'appui. Il n'y a pas de prescriptions particulières concernant la distance par rapport à d'autres appareils ou parois, on conseille de laisser latéralement un espace suffisant pour d'éventuelles installations et/ou réparations. Dans le cas, où l'appareil devrait être à contact direct avec des parois inflammables, on conseille l'application d'un isolement 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! Les opérations d'installation et de raccordement sont réservées au personnel qualifié.

Attention! Avant de commencer l'installation, vérifier les indications de la plaquette technique et les caractéristiques du réseau électrique ou d'adaptation à d'autres types de gaz.

RACCORDEMENT EAU

- La pression de l'eau du réseau de distribution doit arriver entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installez un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- L'appareil est équipé d'un robinet de coupure de l'eau. Le raccordement doit être conforme aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION GAZ

- Le diamètre de la tuyauterie du gaz dépend du type de gaz et de l'appareil et, de même que pour l'installation de ces tuyauteries, il faut respecter les prescriptions en vigueur.
- L'installation d'arrivée du gaz peut être fixe ou amovible; si des tuyaux flexibles sont utilisés, ceux-ci doivent être en matériaux inoxydables et résistants à la corrosion.
- Si des matériaux d'étanchéité sont utilisés pour le raccordement, ceux-ci doivent être homologués et éprouvés pour cette utilisation.
- Le raccordement au gaz est prédisposé sur l'appareil dans la partie inférieure du côté droit.
- Après avoir raccordé l'appareil, il faut absolument effectuer un essai d'étanchéité sur tous les raccords réalisés entre l'appareil et le réseau de distribution. Les atomiseurs antifuites sont conseillés, sinon traiter les parties concernées à l'aide de mousses: il ne doit pas y avoir de formation

de bulles. Faire un essai d'étanchéité également sur l'organe de coupure rapide.

Attention! Il est formellement interdit d'utiliser une flamme pour l'essai de l'étanchéité!

CONTRÔLES DE FONCTIONNEMENT DE L'INSTALLATION GAZ

- Vérifiez si l'appareil est prévu (catégorie et type de gaz) pour la famille du gaz distribué. Dans le cas contraire, il faudra avant tout envisager l'adaptation de l'appareil au gaz disponible.
- Mettre l'appareil en marche avec les injecteurs prévus pour le débit calorifique nominal (voir tableau 3).
- On obtient le plein débit calorifique pour tous les brûleurs quand les bons injecteurs sont installés. Comparez les injecteurs installés à ceux indiqués au tableau 3.
- Le débit réduit n'entre pas en ligne de compte puisque les brûleurs principaux travaillent en Marche/Arrêt (On/Off).
- Demandez le pouvoir calorifique à la compagnie du gaz et vérifiez les injecteurs suivant les indications du tableau 3.

DÉBIT CALORIFIQUE AU G30

On obtient le débit calorifique nominal en installant les injecteurs indiqués au tableau correspondant, et ceci sans aucun pré-réglage.

L'admissibilité du fonctionnement dépend de la pression d'arrivée du gaz :

Admis si la pression d'arrivée est comprise entre **20-35 et 25-45 mbar**.

Non admis si la pression est **inférieure à 20 et 25 mbar** ou **supérieure à 35 et 45 mbar**. Informer l'installateur et ne pas mettre en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause.

DÉBIT CALORIFIQUE AU G20

On obtient le débit calorifique nominal en installant les injecteurs indiqués au tableau correspondant, et ceci sans aucun pré-réglage.

L'admissibilité du fonctionnement dépend de la pression d'arrivée du gaz :

Admis si la pression d'arrivée est comprise entre **17 et 25/30 mbar**.

Non admis si la pression d'arrivée est **inférieure à 17 mbar** ou si elle est **supérieure à 25/30 mbar**. Informer la compagnie de distribution du gaz et ne pas mettre en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ EN ENTRÉE

- La pression d'alimentation est mesurée à l'aide d'un manomètre à liquide (par ex.: manomètre en U, précision minimum 0,1 mbar).

- Desserrer ou enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression ;
- Raccorder le manomètre en U;
- Mettre l'appareil en marche en suivant les instructions;
- Mesurer la pression à l'entrée;
- Déconnecter le manomètre en U;
- Revisser la vis d'étanchéité.

CONTRÔLE DU DÉBIT D'AIR PRIMAIRE

- On peut considérer que l'air primaire est correctement réglé si la sécurité contre l'extinction de la flamme avec brûleur froid et contre l'allumage à l'injecteur avec brûleur chaud est garantie.
- La distance conseillée pour le réglage de l'air primaire est indiquée au tableau 3.

CONTRÔLE DU BRÛLEUR PILOTE

- Allumez la veilleuse en suivant les indications.
- Si le réglage est correct, la flamme d'allumage couvre d'une façon homogène le couple thermo-électrique et l'aspect de la flamme doit être impeccable.
- Dans le cas contraire, vérifiez si les injecteurs installés sont appropriés (voir tableau 3).

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en marche conformément à la notice.
- Vérifiez l'étanchéité de l'appareil.
- Vérifiez la sécurité de la combustion en passant du plein débit au débit réduit.
- Vérifiez si la flamme pilote est correctement réglée (pose des injecteurs adéquats).
- Vérifiez l'allumage progressif et la stabilité des flammes des brûleurs principaux.

ESSAIS ET MISE EN FONCTION

- Après avoir terminé les travaux de raccordement, vérifier l'appareil et toute l'installation suivant les instructions données.
- S'assurer, en particulier, que:
 - Le film de protection a été éliminé;
 - Tous les raccordements ont été réalisés conformément aux prescriptions du présent manuel;
 - Toutes les prescriptions de sécurité, normes techniques et directives ont été respectées;
 - Vérifier l'étanchéité des raccordements d'eau et du gaz.
 - Quand l'appareil est installé, contrôler que le câble ne soit pas en traction et/ou à contact avec des surface chaude.
- Ensuite, allumer l'appareil en suivant les indications de la notice et vérifier :
 - L'allumage progressif du brûleur;
 - La stabilité des flammes;
 - La sécurité des flammes, la vérifier à la portée minimum ainsi qu'à la maximum.
 - Vérifier si le gaz brûler est évacué librement.
- 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.

TRANSFORMATION À D'AUTRES TYPES DE GAZ

- Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, par exemple pour passer du G25 au G30, il faut remplacer les injecteurs et les by-pass, et ceci également pour le brûleur pilote (voir tableau 3 "Caractéristiques Techniques").
- Tous les injecteurs nécessaires aux divers types de gaz sont emballés dans un sachet livré avec l'appareil.

REPLACEMENT DES INJECTEURS

- Pour avoir accès aux injecteurs, enlevez la manette du robinet d'alimentation, le volant de basculement de la cuve, puis le bandeau des commandes.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR POUR LE BRÛLEUR PILOTE

- Dévissez la vis E, puis sortez l'injecteur D (voir tableau 3) et en installer un autre approprié.

Attention! Vérifier l'étanchéité et le fonctionnement de l'appareil après toute intervention d'adaptation.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Attention! toutes 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.

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.

MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIES - REMÈDES

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

Le brûleur ne s'allume pas:

- La bougie d'allumage n'est pas fixée correctement.
- L'allumeur piézo-électrique est endommagé
- Perte de pression à l'alimentation du gaz
- L'injecteur est bouché ou le robinet du gaz est endommagé.

La veilleuse s'éteint quand on lache la manette de

commande ou le bouton d'allumage:

- Le couple thermo-électrique n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur pilote
- Le robinet du gaz est défectueux.

La veilleuse reste allumée, mais le brûleur principal ne s'allumepas:

- Perte de pression à l'alimentation du gaz.
 - L'injecteur est bouché ou le robinet du gaz est endommagé.
 - Les orifices de sortie du gaz sont bouchés.
- Impossible de régler la température de chauffe de la cuve:**
- Le bulbe est défectueux
 - Le thermostat est défectueux.

ACCESSIBILITÉ AUX COMPOSANTS ET INTERVENTION

Pour accéder facilement aux pièces à remplacer, enlevez la manette du robinet d'alimentation et le volant de basculement de la cuve, puis le bandeau des commandes.

Bougie d'allumage

- Sortez le fil d'allumage et dévissez les vis qui fixent le support du pilote.
- Remplacez la bougie et remontez la nouvelle bougie en effectuant les opérations dans le sens contraire.

Couple thermo-electrique

- Démontez le couple thermo-électrique en desserrant le raccord du robinet et en dévissant les vis qui fixent le support du pilote.
- Remplacez le couple thermo- électrique et installez-en un neuf en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Robinet du gaz

- Dévissez les raccords du tube du gaz, celui du couple thermo- électrique, puis sortez le bulbe.
- Dévissez, à l'aide d'une clé, les deux vis qui fixent le robinet.
- Installez un nouveau robinet en effectuant les opérations dans l'ordre contraire.

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

- Il est indispensable de surveiller l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais le laisser 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 de 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 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 de gaz.

- 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 40mm du bord, comme maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.

Attention! Le niveau d'eau à l'intérieur de la double paroi (interstice) doit être contrôlé avant chaque allumage de l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE CUISSON

Allumage du brûleur pilote

- En partant de la position "●", tournez la manette du thermostat vers la gauche jusqu'à la position "★"; continuez d'appuyer sur la manette tout en actionnant plusieurs fois le bouton d'allumage. Ne lâchez pas la manette et attendez encore quelques secondes après l'allumage.

- Lâchez la manette du thermostat et vérifiez si la veilleuse est allumée. Si elle s'éteint, répétez l'opération.

Allumage du brûleur principal et régulation de la température

- Après avoir allumé la veilleuse, tournez la manette (A, figure 3) vers la gauche jusqu'à la température désirée. La manette du thermostat est numérotée de 1 à 7; la température qui correspond à ces numéros est :

Position:	1	2	3	4	5	6	7
°C	160	175	195	220	240	265	290

- La régulation thermostatique comporte l'allumage automatique et l'extinction du brûleur principal (réglage ON/OFF), seule la veilleuse reste allumée.

- Quand on tourne la manette du thermostat vers la droite jusqu'à la position "★", le brûleur principal reste constamment éteint.

Extinction de la veilleuse

- Pour éteindre la veilleuse et éviter ainsi l'allumage du brûleur principal, appuyer sur la manette du thermostat et la tourner jusqu'à la position "●".

NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

- Le bon fonctionnement de l'appareil n'est garanti que si les prescriptions contenues dans la présente notice sont scrupuleusement observées.

- Les interventions d'entretien et de réparation doivent être effectuées par du personnel qualifié. L'appareil devrait être vérifié au moins une fois par an, pour ce faire il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance.

- Les couples thermo-électriques doivent toujours rester propres.

- De temps en temps faire vérifier les orifices du brûleur, ils doivent toujours rester propres.

- 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 exemple: 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 .

Quand on nettoie l'intérieur de la cuve avec les mains, toujours débrancher l'appareil du réseau électrique!

- 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 de gaz.
- 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 (eau et gaz).
- 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.

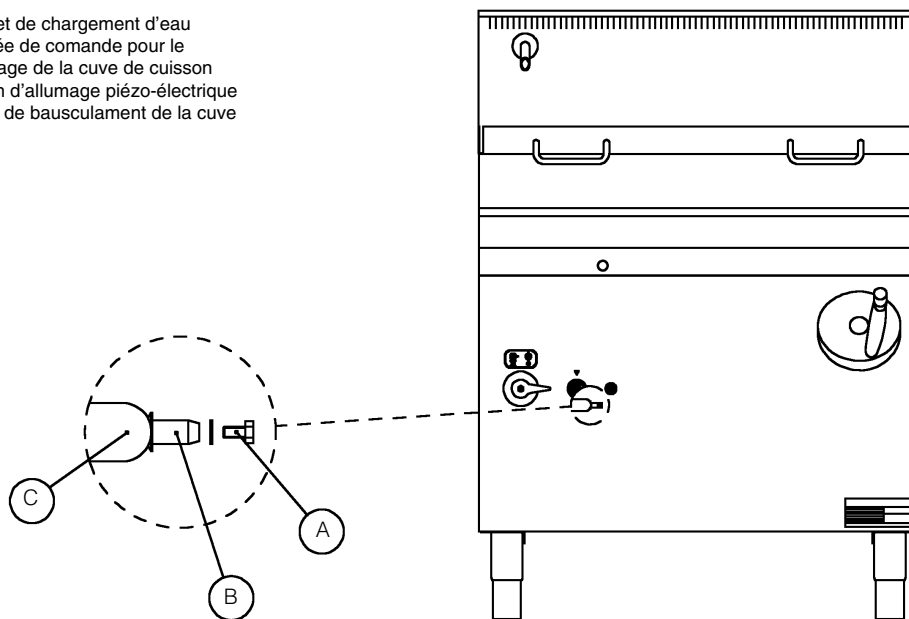
Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

Attention!

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

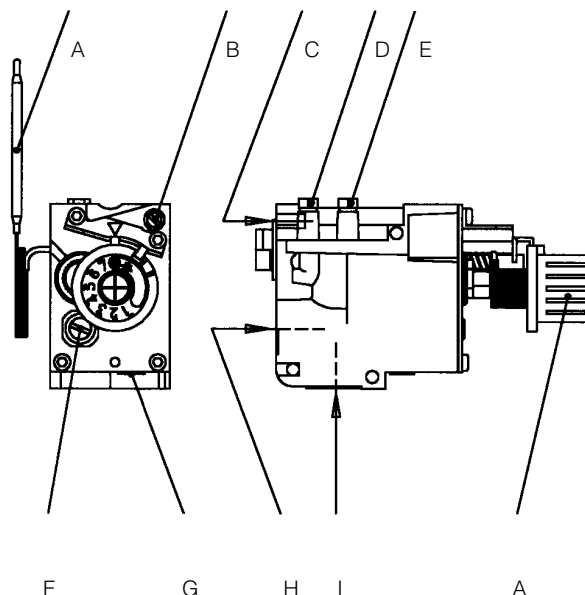
Mesurage de la pression du gaz en entrée

- A Robinet de chargement d'eau
- B Poignée de comande pour le chauffage de la cuve de cuisson
- C Bouton d'allumage piézo-électrique
- D Volant de basculement de la cuve



Robinet - soupape du gaz

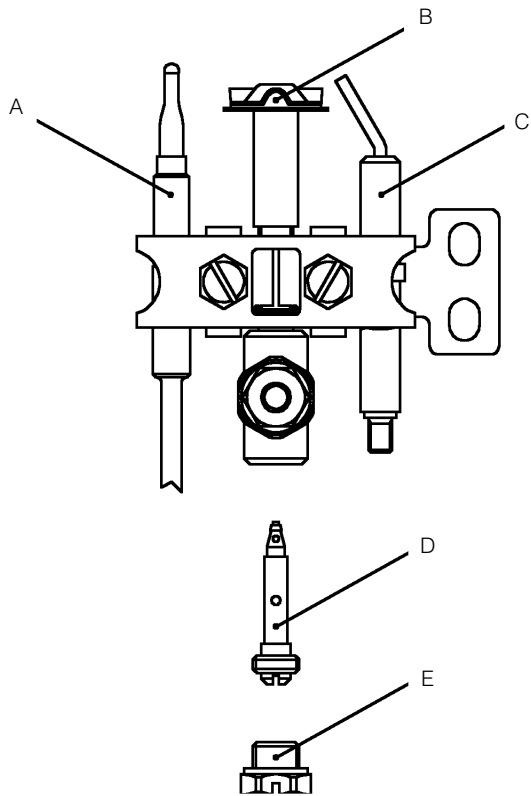
- A Bulbe
- B Vis pour la régulation du débit au pilote
- C Sortie gaz pour pilote
- D Prise de pression à l'entrée
- E Prise de pression à la sortie
- F Vis de réglage réduit
- G Vis de réglage du plein débit
- H Sortie gaz
- I Arrivée gaz
- L Manette de commande



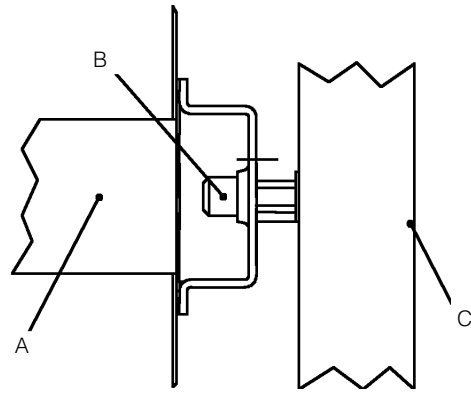
IMPORTANT!

LES VIS DE RÉGLAGE QUE L'ON VOIT SUR LES ROBINETS ET/OU VANNES SONT RÉGLÉS ET SCELLÉS À L'USINE, IL EST FORMELLEMENT INTERDIT D'Y TOUCHER.

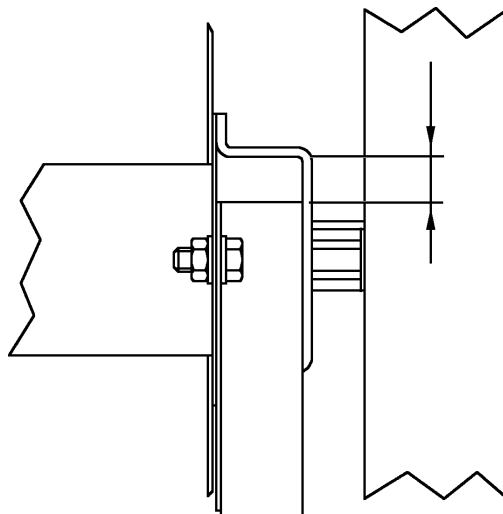
Brûleur pilote



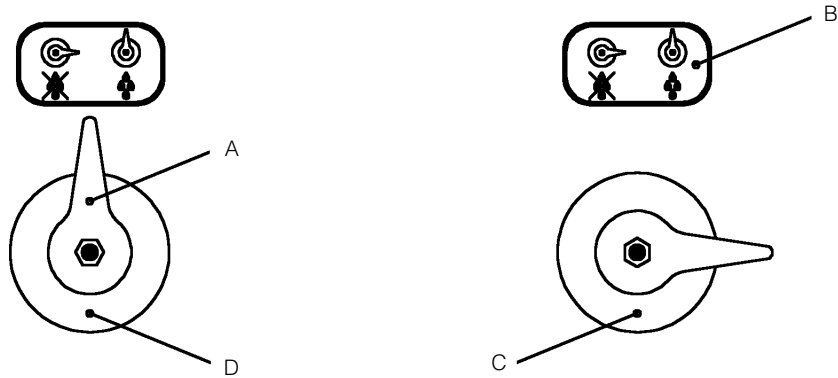
Brûleur principal



Règlage de l'air primaire pour les brûleurs principaux



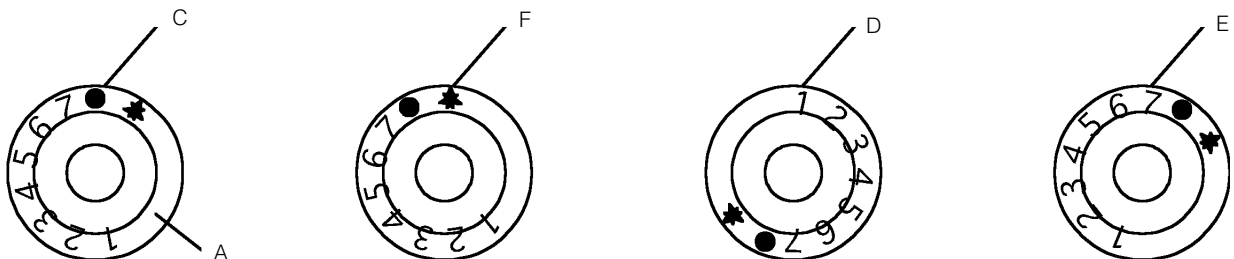
Manette d'alimentation de l'eau



- A Manette de commande
- C Position alimentation fermée
- D Position alimentation ouverte

Tableau de commande

- A Poignée de commande
- C Position de fermeture
- D Position de minimum
- F Position pilote
- E Position de 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**