

Instructions pour l'installation,
emploi et entretien

GRILLADE GAZ

**AGB 601/WP . AGB 603/WP . AGB 602/WP
AGB 607/WP
AGB 608/WP**

**AGB 548/WP . AGB 550/WP . AGB 549/WP
AGB 555/WP . AGB 557/WP . AGB 556/WP**

**AGB 533/WP . AGB 535/WP . AGB 534/WP
AGB 540/WP . AGB 541/WP . AGB 542/WP**



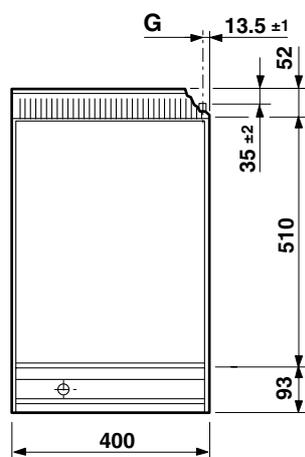
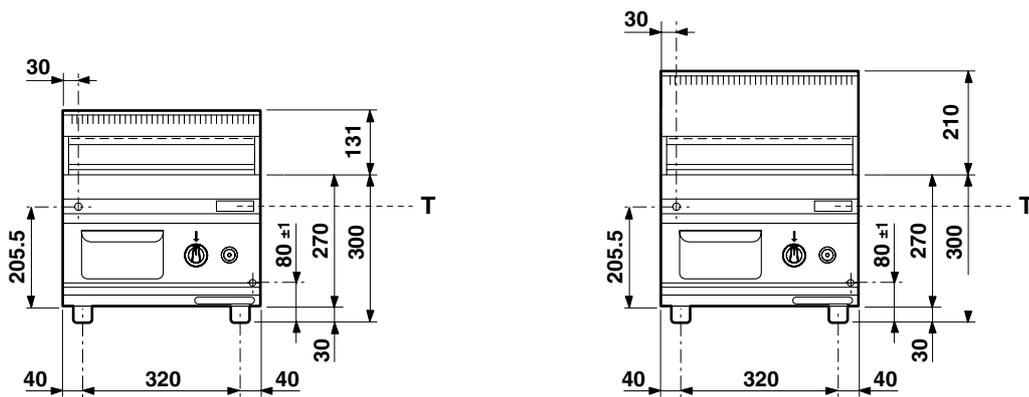
Whirlpool



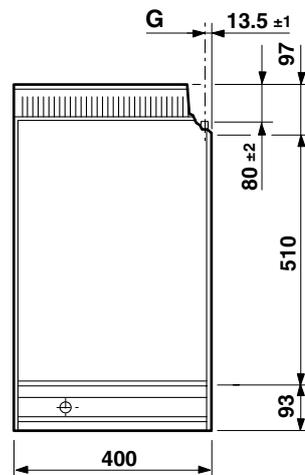
INDEX

Représentation schématique	page 3	Entretien	page 13
Caractéristiques de l'appareil	8	Remplacement des composants	13
Données techniques	8-9	Bougie d'allumage	14
Instructions pour la mise en service	10	Vanne du gaz	14
Structure, équipements installés et dispositif de sécurité	10	Thermocouple	14
Montage	10	Notice d'emploi	14
Emplacement de l'installation	10	Mise en marche des plaques	
Conditions réglementaires d'installation	10	lisses et rainurées	14
Installation	10	Première cuisson sur la plaque	14
Procédures d'installation	10	Allumage	14
Evacuation des gaz	10	Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage	14
Mise en service	11	Allumage du brûleur principal et réglage de la température	14
Opérations préliminaires à la mise en service	11	Arrêt	14
Mise en fonctionnement	11	Arrêt pendant le fonctionnement normal	14
Vérification de la puissance	11	Arrêt en cas de panne	15
Contrôle de la pression d'entrée	11	Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement	15
Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique	11	Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien	15
Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide	12	Surface lisse/nervurée	15
Contrôle de la veilleuse d'allumage	12	Mise en marche des plaques chromées	15
Contrôle de l'air primaire	12	Première cuisson sur la plaque	15
Contrôle des fonctions	12	Allumage	15
Recommandations pour l'opérateur	12	Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage	15
Fonctionnement avec d'autres types de gaz	12	Allumage du brûleur principal et réglage de la température	15
Remplacement de l'injecteur du brûleur principal	12	Arrêt	15
Remplacement de l'injecteur du brûleur de la veilleuse d'allumage	12	Arrêt pendant le fonctionnement normal	15
Réglage du ralenti	13	Arrêt en cas de panne	15
		Avertissement	16

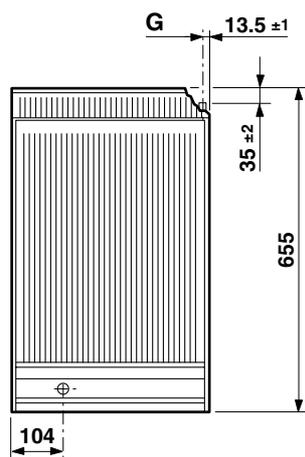
Représentation schématique



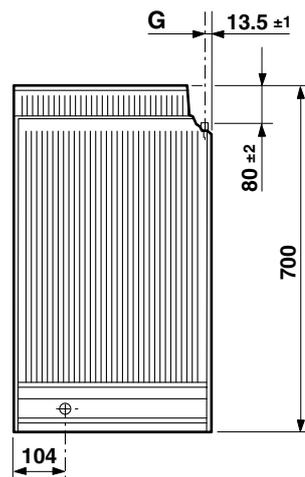
AGB 601/WP
AGB 603/WP



AGB 533/WP
AGB 535/WP



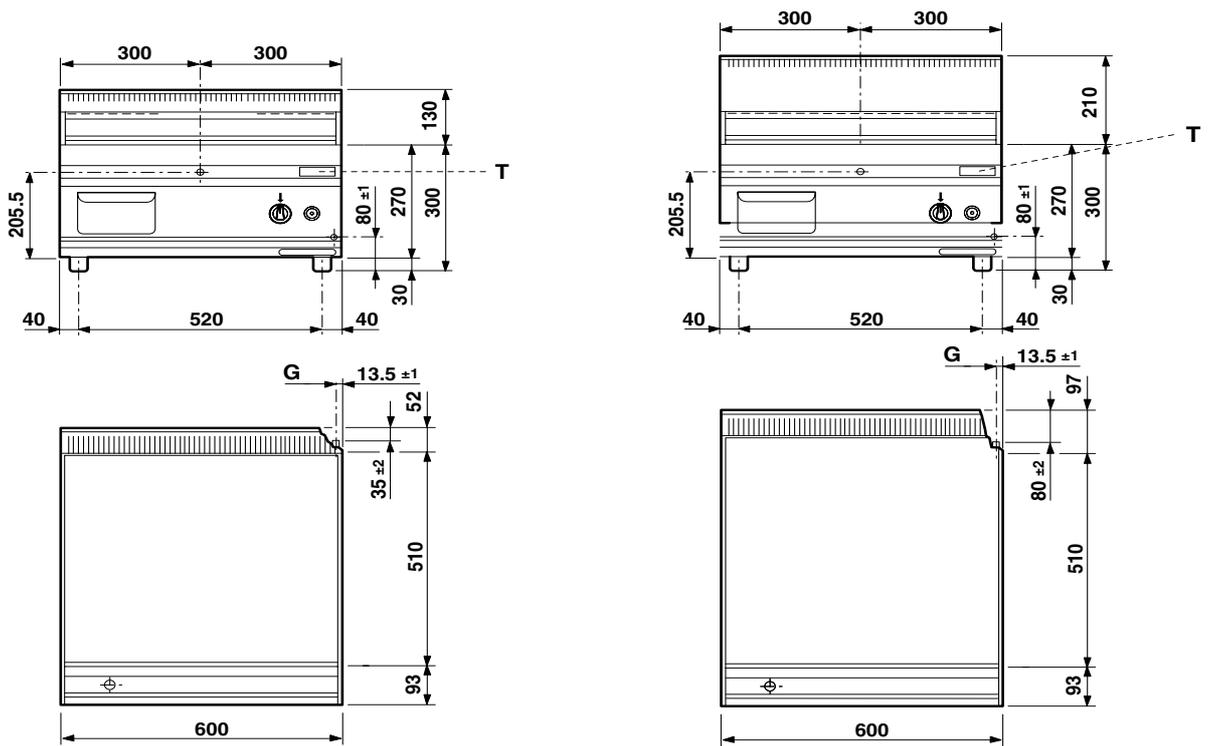
AGB 602/WP



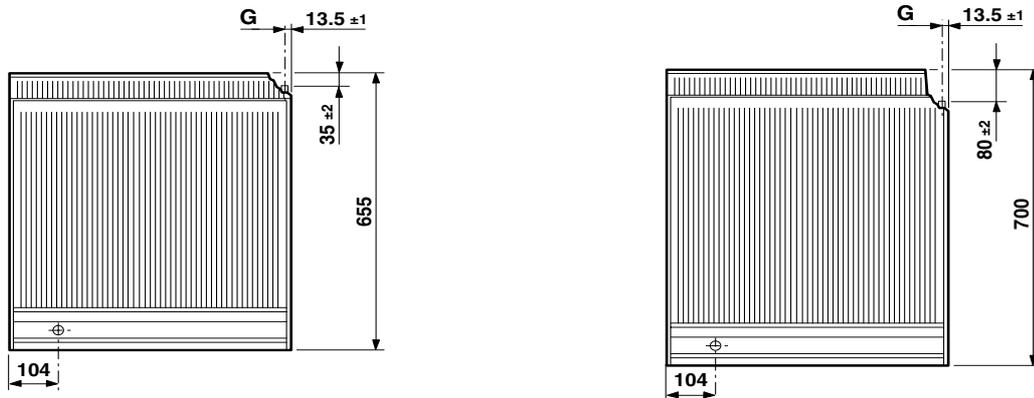
AGB 534/WP

G Raccordement du gaz (1/2")
T Plaque des caractéristiques

Représentation schématique



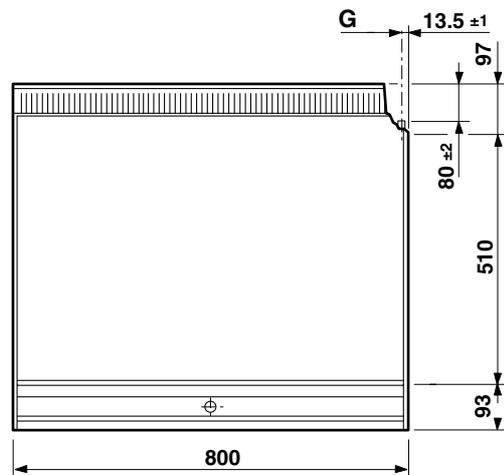
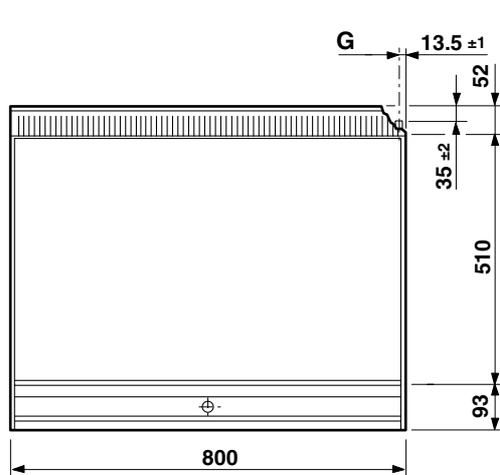
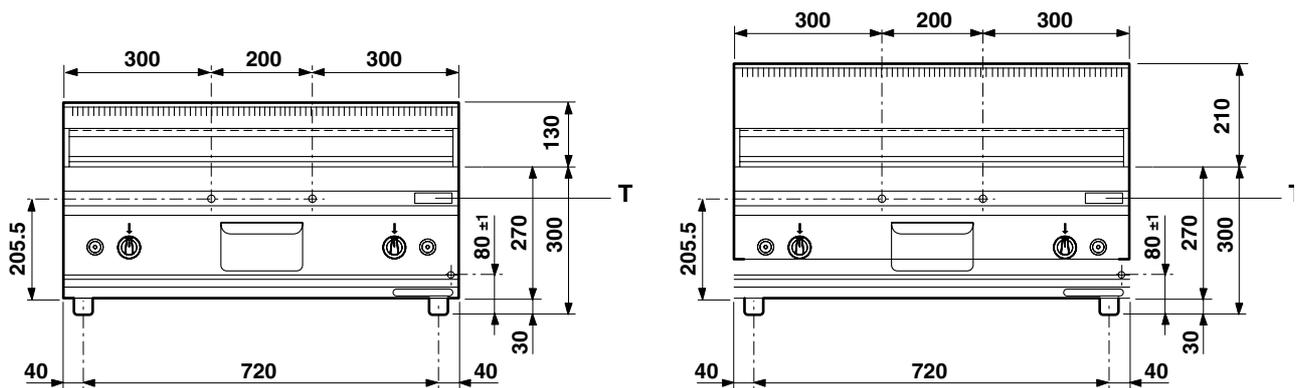
AGB 607/WP



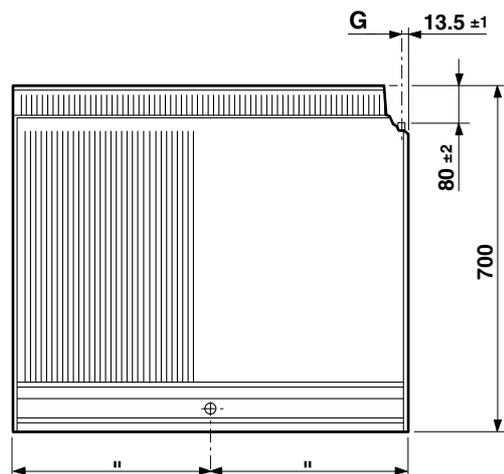
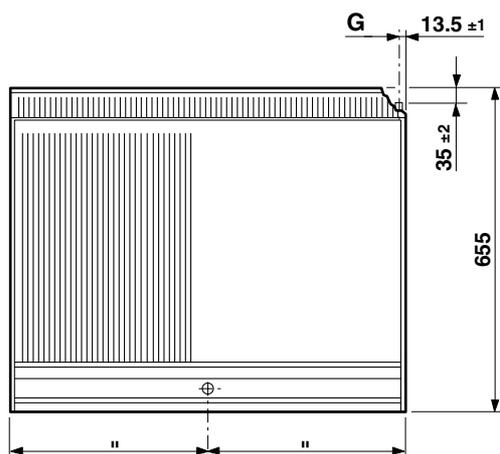
AGB 608/WP

- G** Raccordement du gaz (1/2")
- T** Plaque des caractéristiques

Représentation schématique



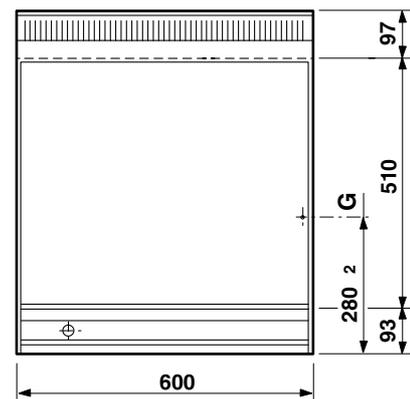
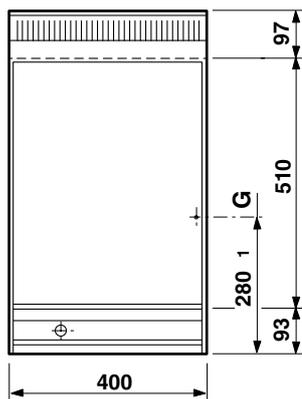
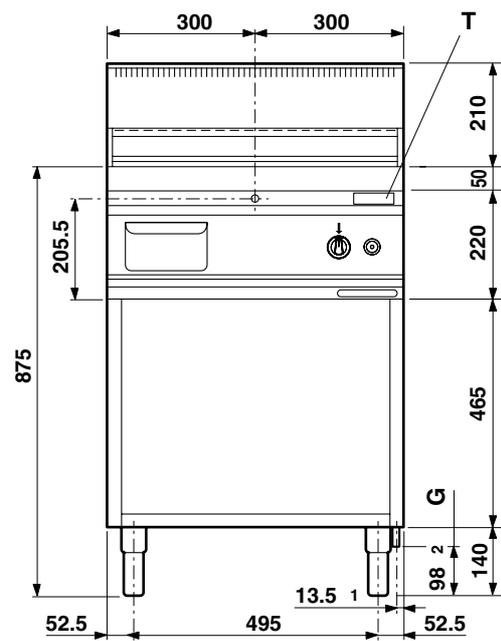
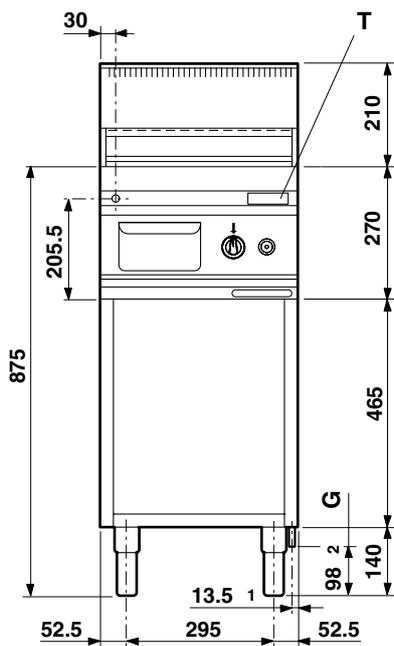
**AGB 540/WP
AGB 541/WP**



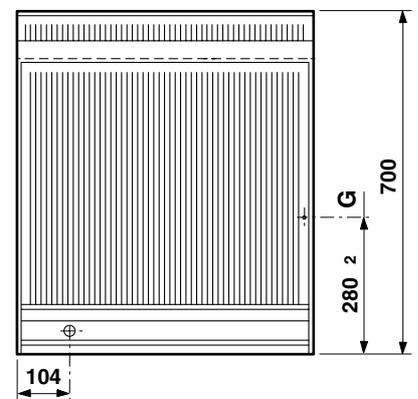
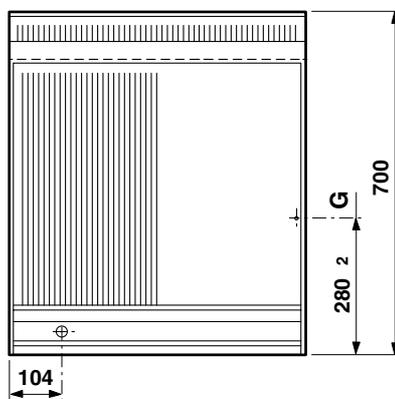
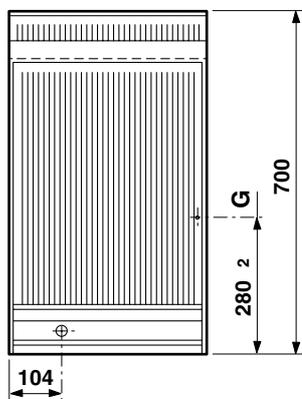
AGB 542/WP

- G** Raccordement du gaz (1/2")
- T** Plaque des caractéristiques

Représentation schématique



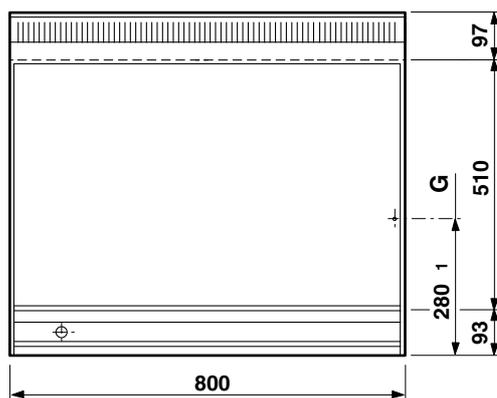
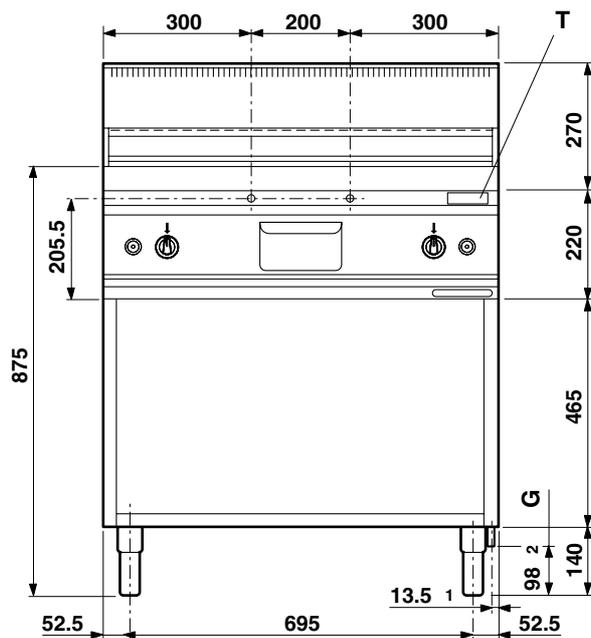
AGB 548/WP
AGB 550/WP



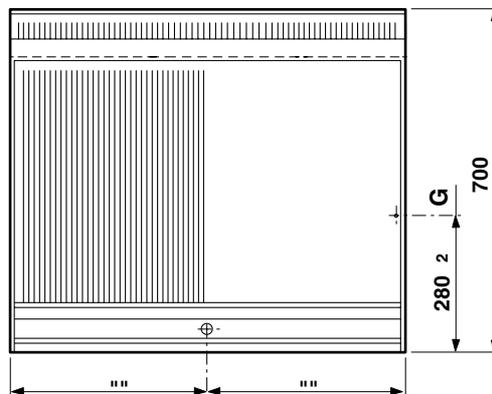
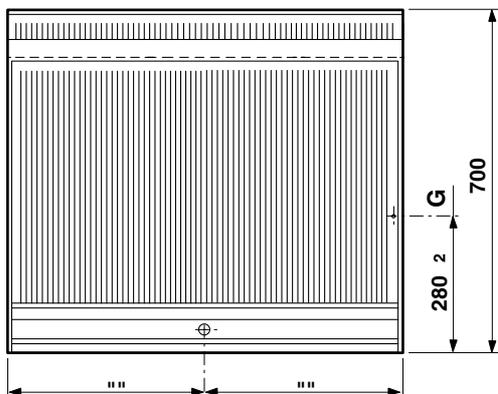
AGB 549/WP

G Raccordement du gaz (1/2")
T Plaque des caractéristiques

Représentation schématique



**AGB 555/WP
AGB 557/WP**



AGB 556/WP

- G** Raccordement du gaz (1/2")
- T** Plaque des caractéristiques

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nos grillade à gaz qui appartiennent à la catégorie I12E+3+ (voir tableau à la page 9).
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"/>
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/>
CE	I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>
TIPO/TYP	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>
MOD.	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>
CE N.	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
N.	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
Σ Qn kW	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"/>
MOD.	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:							
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 - DONNEES TECHNIQUES

Modèle	Version	Dim.: LxPxH	N. CE
	Grillade à gaz Varipan	400 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
	Grillade à gaz Varipan	400 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Grillade à gaz Varipan	400 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
AGB 601/WP · AGB 603/WP · AGB 602/WP	Grillade à gaz Varipan	400 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
AGB 533/WP · AGB 535/WP · AGB 534/WP	Grillade à gaz Varipan	400 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
AGB 548/WP · AGB 550/WP · AGB 549/WP	Grillade à gaz Varipan	400 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
	Grillade à gaz Varipan	600 x 650 x 300 (430)	51BQ2908
	Grillade à gaz Varipan	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2908
	Grillade à gaz Varipan	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2908
AGB 607/WP	Grillade à gaz Varipan	600 x 650 x 300 (430)	51BQ2908
	Grillade à gaz Varipan	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2908
	Grillade à gaz Varipan	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2908
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	600 x 650 x 300 (430)	51BQ2909
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2909
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2909
AGB 608/WP	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	600 x 650 x 300 (440)	51BQ2909
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2909
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2909
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	800 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	800 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
AGB 540/WP · AGB 541/WP · AGB 542/WP	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
AGB 555/WP · AGB 557/WP · AGB 556/WP	Grillade à gaz Varipan - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907

TABLEAU 1

Modele		AGB 601/WP AGB 603/WP AGB 602/WP AGB 533/WP AGB 535/WP AGB 534/WP AGB 548/WP AGB 550/WP AGB 549/WP	AGB 607/WP	AGB 540/WP AGB 541/WP AGB 542/WP AGB 555/WP AGB 557/WP AGB 556/WP	AGB 608/WP	
Catégorie	II2E+3+					
Type de construction	A					
Air comburant	m ³ /h	11	17	22	19	
Puissance thermique nominale	kW	5.3	8.5	5.3+5.3=10.6	4.5+4.5=9.0	
Puissance thermique minima	kW	2.4	3.7	2.4+2.4=4.8	2.3+2.3=4.6	
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	0.603	0.967	1.206	1.024
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg)	kg/h	0.415	0.665	0.833	0.704
Injecteurs Ø 1/100 mm						
Brûleur principal	G20/G25	Repere puissance nominale	175	225	2 x 175	155
		Repere ralenti	réglable	réglable	réglable	réglable
	G30/31	Repere puissance nominale	115	150	2 x 115	105
		Repere ralenti	70	90	2 x 70	2 x 70
Nr. d'injecteurs brûleur pilote						
	Gaz méthane G20/G25	36	36	2 x 36	35	
	Gaz liquide G30/G31	19	19	2 x 19	20	
Air primaire distance « A »						
	Gaz méthane G20/G25	15	15	15	-	
	Gaz liquide G30/G31	15	15	15	-	

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 en acier au chrome-nickel 18/10.

La plaque en acier spécial présente une surface lisse ou nervurée, munie de protections latérales et postérieures contre les éclaboussures réalisées en acier au chrome-nickel 18/10.

Par ailleurs elle comporte un tiroir en acier inoxydable pour la récupération de la graisse.

Le chauffage de la plaque est effectué au moyen de brûleurs en acier chromé de forme tubulaire, résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique.

Le brûleur de la veilleuse d'allumage est équipé d'injecteurs fixes.

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.

Nos grillades sont disponibles dans la version munie de plaque lisse ou nervurée.

Les modèles AGB 608/WP - AGB 555/WP - AGB 557/WP - AGB 556/WP - AGB 540/WP - AGB 541/WP - AGB 542/WP sont pourvus de 2 zones de cuisson séparées avec commandes de réglage de la température indépendantes.

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 200 mm. pour les parois latérales et 200 mm. pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.

Si l'on 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 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 12.

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.

Le raccordement de l'embout de R 1/2" 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.

Evacuation des gaz

Du fait qu'il s'agit de plaques 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 12). 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 injecteurs sont mentionnés dans le tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES".

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 35 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 de tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES".

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:

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

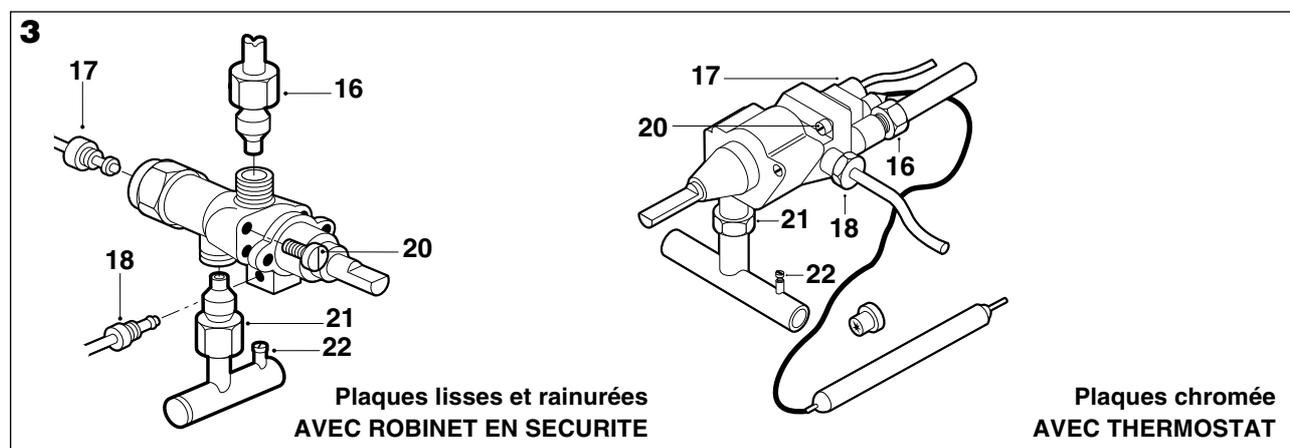
Il est important de mesurer la puissance lorsque l'appareil est en état d'inertie.

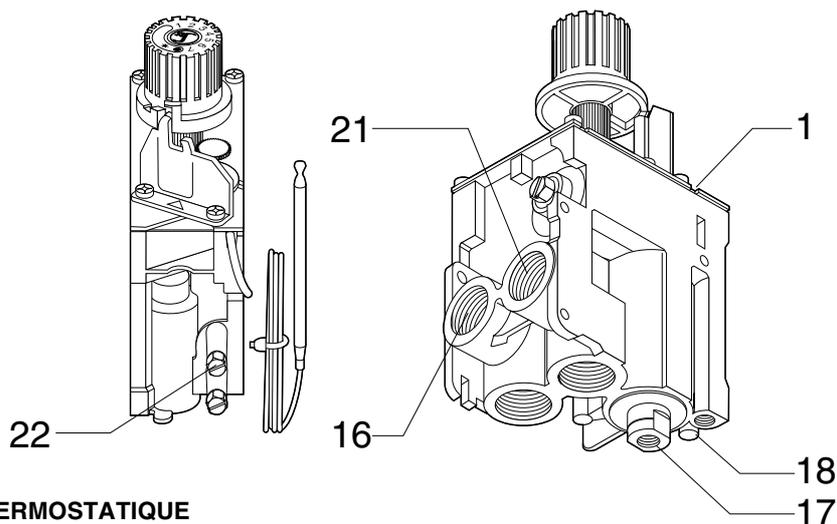
La valeur correspondant au pouvoir calorifique peut être demandée auprès de l'Organisme local pour la Distribution du Gaz.

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

ATTENTION

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



3a**AVEC VALVE THERMOSTATIQUE**

Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

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

Contrôler que le détendeur monté sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", page 11 (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: dans le cas contraire, vérifier que l'injecteur correspond au type de gaz.

Contrôle de l'air primaire

Les plaques à surface lisse et/ou nervurée sont équipées 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.

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 (les injecteurs du brûleur de la veilleuse d'allumage portent un numéro de code). A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions").

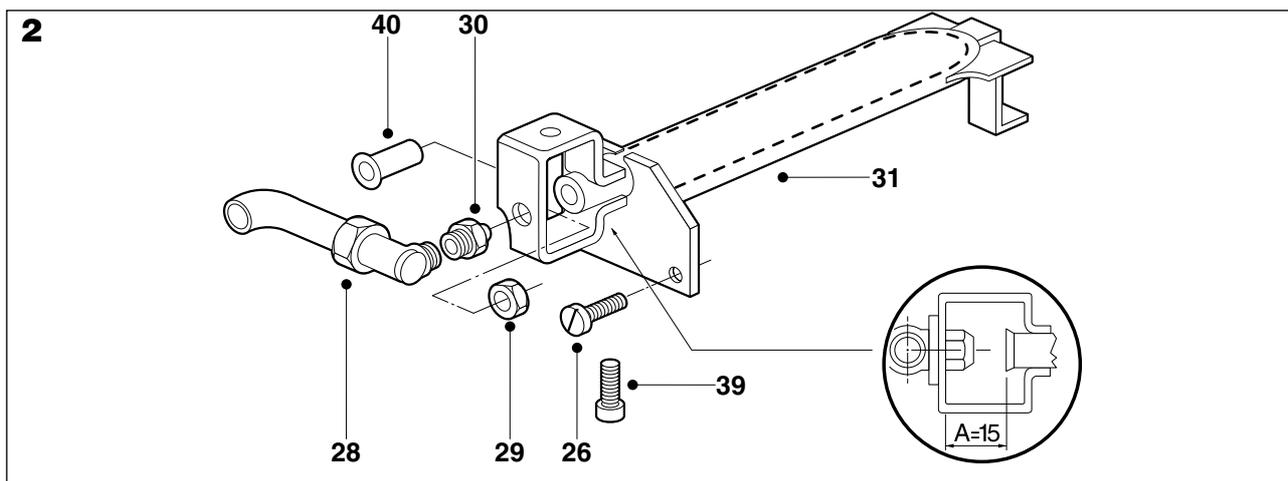
Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (Fig. 2)

Pour changer l'injecteur (30), retirer le tiroir pour la récupération de la graisse et desserrer la vis de fixation du tableau des commandes. Enlever le tableau. A l'aide d'une clé appropriée dévisser l'injecteur du porte-injecteur et le remplacer par un nouvel injecteur (voir le tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Si nécessaire, tirer en arrière la douille de réglage de l'air en desserrant la vis (39); le remplacement est ainsi facilité. Une fois monté le nouvel injecteur, rétablir la distance "A" (voir tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Remplacement de l'injecteur du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 5)

Le brûleur de la veilleuse d'allumage est facilement accessible après avoir retiré le tiroir pour la récupération de la graisse et enlevé le tableau des commandes (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

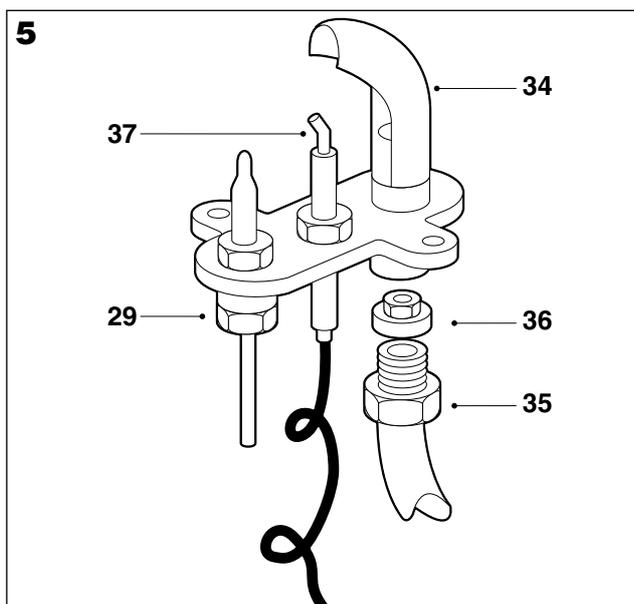


l'injecteur du brûleur (36) en fonction du type de gaz utilisé en desserrant le raccord (35) (voir tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Réglage du ralenti (Fig. 3)

En faisant référence au tableau "DONNEES TECHNIQUES" régler la vis du ralenti (20) 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 45 minutes de fonctionnement, ramener la clé sur le ralenti et régler la puissance thermique minimum en tournant la vis de réglage (20) (vers la droite = réduction du débit du gaz; vers la gauche = augmentation du débit du gaz).



Pour les modèles AGB 608/WP - AGB 555/WP - AGB 557/WP - AGB 556/WP - AGB 540/WP - AGB 541/WP - AGB 542/WP le réglage s'effectue indépendamment pour chaque brûleur.

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 12.

S'il devient nécessaire de nettoyer le brûleur principal, procéder de la manière suivante:

- a)** retirer les clés de commande, le tiroir de récupération de la graisse et le tableau des commandes après avoir dévissé ses vis de fixation;
- b)** débrancher la conduite du gaz des porte-injecteurs en dévissant le raccord à vis (28);
- c)** enlever la tôle frontale de la chambre de combustion en desserrant d'abord ses vis de fixation et ensuite celles de la tôle sur le côté avant du brûleur principal. Le brûleur principal peut être extrait pour le nettoyage. Nettoyer soigneusement ses orifices de sortie à l'aide d'un instrument ou, par exemple, d'une petite tige de diamètre approprié.

Lors du réassemblage du brûleur faire attention à l'enfiler correctement avec la partie postérieure dans l'emboîtement de la chambre de combustion.

- Contrôler que le trajet d'évacuation du gaz ne présente aucun défaut.

REEMPLACEMENT 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. 5)

Il faut extraire la bougie (37) par le bas. 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. 3 et 5)

Desserrer les raccords à vis qui fixent le thermocouple à la vanne d'alimentation du gaz et au brûleur de la veilleuse d'allumage; 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 DES PLAQUES LISSES ET RAINURÉES

PREMIÈRE CUISSON SUR LA PLAQUE

Important! Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer soigneusement la surface lisse ou nervurée de la plaque avec de l'eau tiède et un détergent, en utilisant un chiffon doux pour éliminer toute trace d'anti-rouille appliqué à l'usine; essuyer avec un linge propre.

20 secondes; si la flamme de la veilleuse s'éteint après que la manette 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 manette de commande vers la droite jusqu'à la position de débit maximum  ou continuer jusqu'à la position du débit minimum ; la puissance thermique doit être réglée dans le cadre des deux positions.

ALLUMAGE

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

Appuyer sur la manette (4) et la tourner vers la gauche jusqu'à la position .

Maintenir la manette 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 le tableau des commandes.

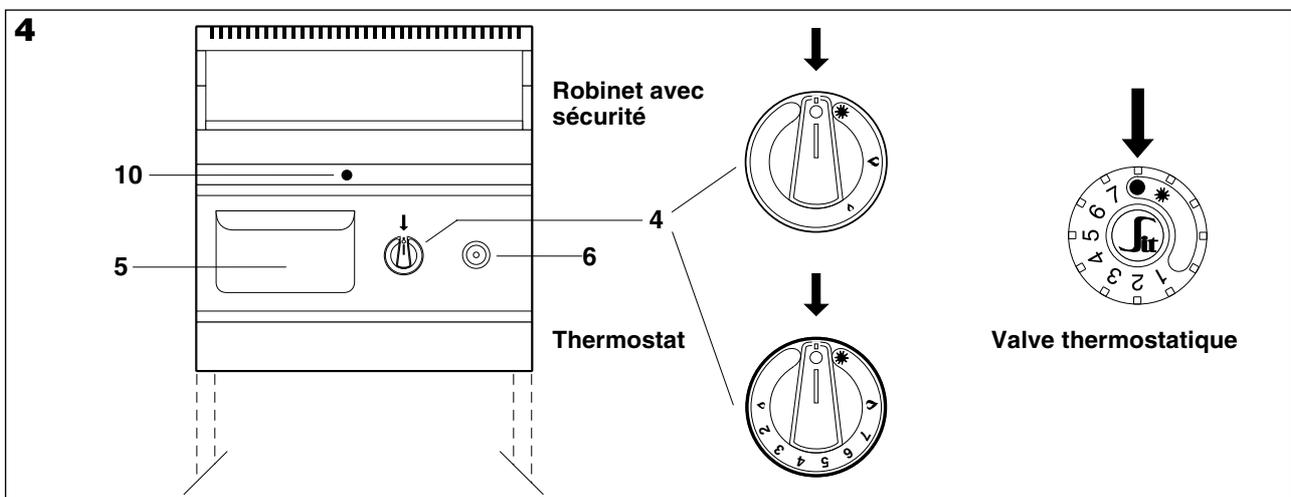
Maintenir la manette enfoncée encore pendant environ 15-

ARRÊT

Arrêt pendant le fonctionnement normal

Pour éteindre uniquement les brûleurs principaux, tourner la manette 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 manette 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.

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

NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

Surface lisse/nervurée

Après la cuisson à la grille, il est recommandé de nettoyer la surface de la plaque, lisse ou nervurée, lorsqu'elle est encore relativement chaude, avec de la toile de verre ou un tampon métallique à récupérer.

Afin d'éviter la formation de rouille, il est conseillé de traiter la surface de la plaque avec une mince couche d'huile de cuisine.

Vider et nettoyer tous les jours le tiroir de récupération de la graisse.

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. N'employer la paille de fer que sur la plaque, car elle risque de provoquer la 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.

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.

MISE EN MARCHE DES PLAQUES CHROMEES

PREMIERE CUISSON SUR LA PLAQUE

Important! Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer soigneusement la surface lisse ou nervurée de la plaque avec de l'eau tiède et un détersif, en utilisant un chiffon doux pour éliminer toute trace d'anti-rouille appliqué à l'usine; essuyer avec un linge propre.

ALLUMAGE

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

Appuyer sur la manette (4) et la tourner vers la gauche jusqu'à la position . Maintenir la manette 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 le tableau des commandes. Maintenir la manette enfoncée encore pendant environ 15-20 secondes; si la flamme de la veilleuse s'éteint après que la manette 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 ultérieurement la manette de commande vers la gauche jusqu'à la position désirée. Le thermostat a 7 positions, de 1 à 7; les valeurs indicatives de température pour chaque position sont les suivantes:

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

- Pour la valve thermostatique le minimum est en position 1 et le maximum en position 7.

ARRET

Arrêt pendant le fonctionnement normal

Pour éteindre uniquement les brûleurs principaux, tourner la manette 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 manette 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.

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**