

Instructions pour l'installation,  
l'utilisation et l'entretien

---

## **BARBECUES À PIERRE VULCANIQUE**

---

**AGB 612/WP · AGB 613/WP**

**AGB 471/WP · AGB 472/WP**

**AGB 539/WP · AGB 546/WP**

**AGB 554/WP · AGB 561/WP**

---



# Whirlpool

---



---

## CARACTÉRISTIQUES

---

Fourni par :

\_\_\_\_\_

Date :

\_\_\_\_\_

Service Clients :



\_\_\_\_\_

FAX :

\_\_\_\_\_

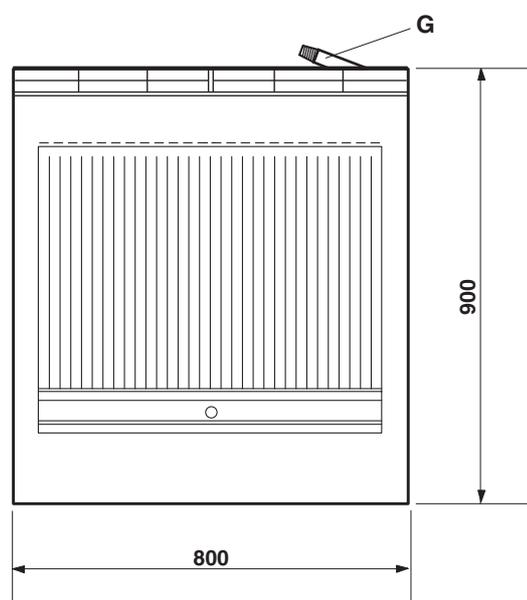
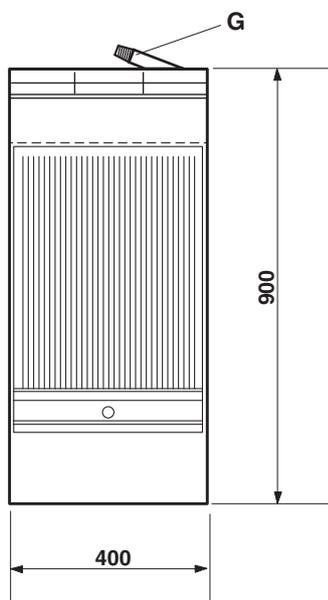
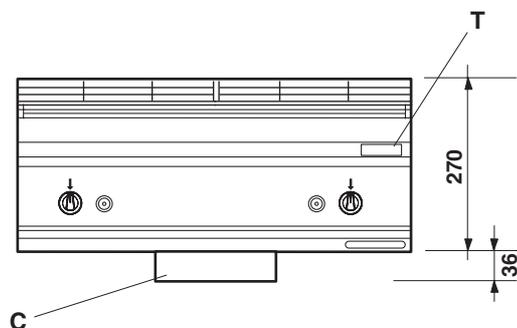
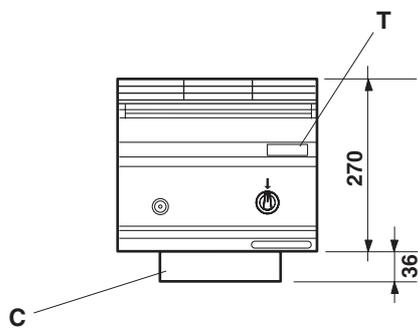
email :

\_\_\_\_\_

# INDEX

<b>Représentation schématique</b>	page 4	Fonctionnement avec d'autres types de gaz	page 12
<b>Caractéristiques de l'appareil</b>	8	Remplacement de l'injecteur du brûleur principal	12
<b>Données techniques</b>	8-9	Remplacement de l'injecteur du brûleur de la veilleuse d'allumage	12
<b>Instructions pour la mise en service</b>	10	Réglage du ralenti	12
Structure, équipements installés et dispositif de sécurité	10	<b>Entretien</b>	13
<b>Montage</b>	10	<b>Remplacement des composants</b>	13
Emplacement de l'installation	10	Bougie d'allumage	13
Conditions réglementaires d'installation	10	Venne du gaz	13
<b>Installation</b>	10	Thermocouple	13
Procédures d'installation	10	<b>Notice d'emploi</b>	14
Evacuation des gaz	10	<b>Première cuisson sur la plaque</b>	14
<b>Mise en service</b>	11	<b>Allumage</b>	14
Opérations préliminaires à la mise en service	11	Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage	14
Mise en fonctionnement	11	Allumage du brûleur principal et réglage de la température	14
Vérification de la puissance	11	<b>Arrêt</b>	14
Contrôle de la pression d'entrée	11	Arrêt pendant le fonctionnement normal	14
Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique	11	Arrêt en cas de panne	14
Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide	11	Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement	14
Contrôle de la veilleuse d'allumage	11	<b>Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien</b>	14
Contrôle de l'air primaire	11	<b>Avertissement</b>	15
Contrôle des fonctions	12		
Recommandations pour l'opérateur	12		

## Représentation schématique

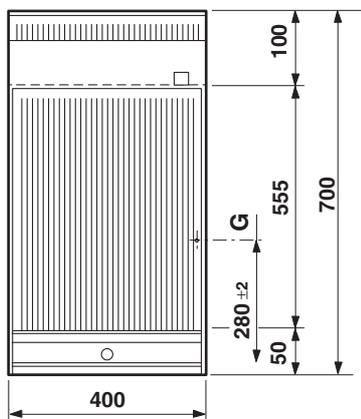
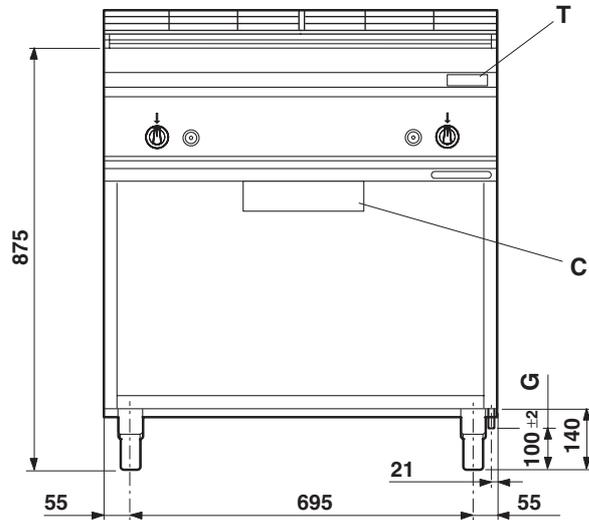
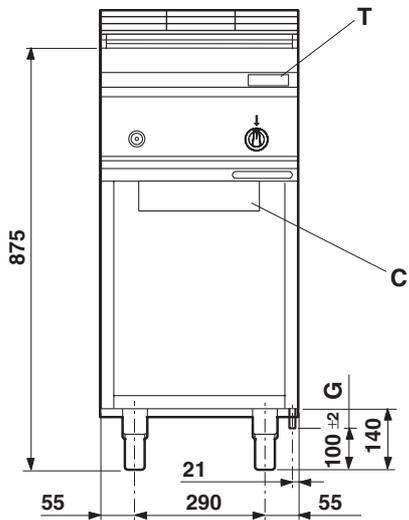


**AGB 471/WP**

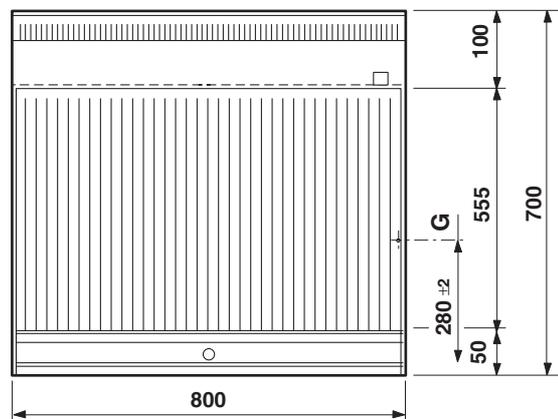
**AGB 472/WP**

- C** Tiroir de recuel des huile
- G** Raccordement du gaz (3/4")
- T** Plaque des caractéristiques

## Représentation schématique



**AGB 554/WP**



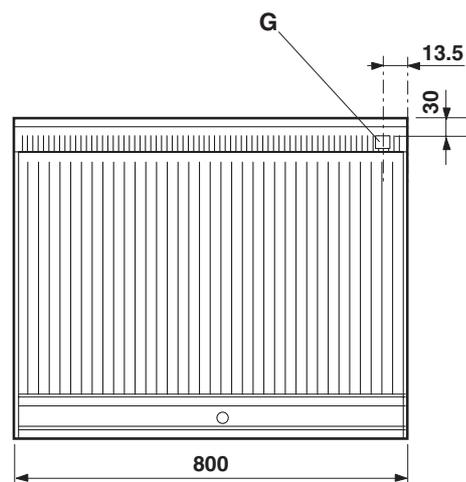
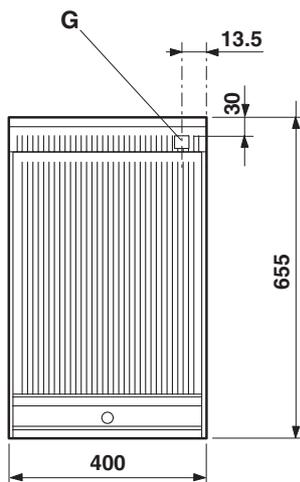
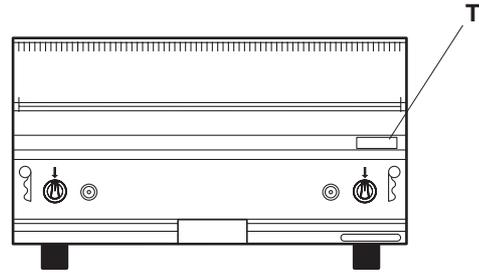
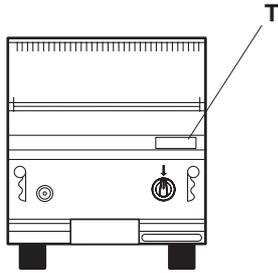
**AGB 561/WP**

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

---

## Représentation schématique

---



**AGB 612/WP**

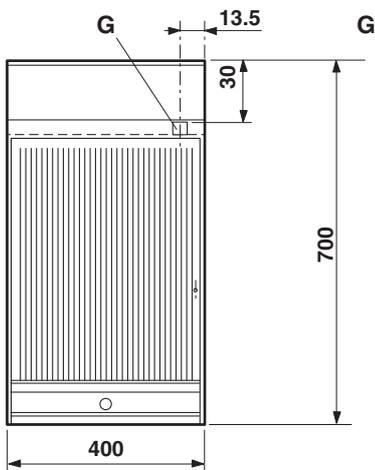
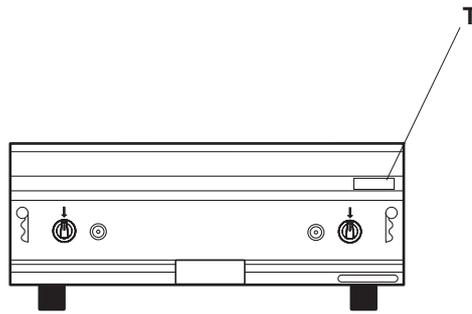
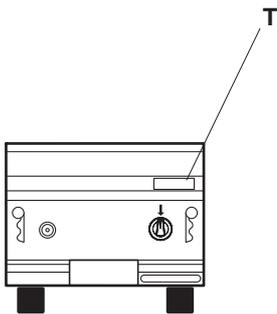
**AGB 613/WP**

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

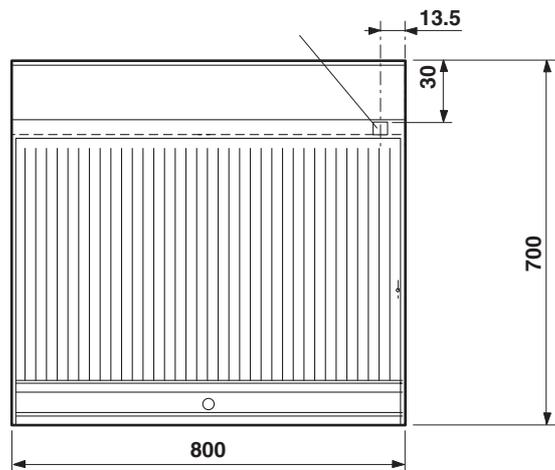
---

## Représentation schématique

---



**AGB 539/WP**



**AGB 546/WP**

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

## 2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.  
L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nos barbecues a roches volcaniques qui appartiennent à la catégorie I12E+3+ (voir tableau à la page 9).

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 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"/>		
		I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>					
	TIPO/TYPE	0051	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>				
	MOD.		I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>			
	ART.		I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>			
	CE N.		I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>				
	N.		I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>		
	Σ Qn kW		I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>		
MOD.	m³/h	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
		I3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>					
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:													
V AC	kW	Hz						MADE IN ITALY					
L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.								G30/G31		28-30/37 mbar			
								G20/G25		20/25 mbar			

## 3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Version	Dim.: LxPxH	N. CE
AGB 612/WP	Grille pierre volcanique à gaz	400 x 650 x 300	51BQ2911
AGB 613/WP	Grille pierre volcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 650 x 300	51BQ2911
AGB 539/WP	Grille pierre volcanique à gaz	400 x 700 x 300	51BQ2911
AGB 546/WP	Grille pierre volcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 300	51BQ2911
AGB 554/WP	Grille pierre volcanique à gaz	400 x 700 x 875	51BQ2911
AGB 561/WP	Grille pierre volcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 875	51BQ2911
AGB 471/WP	Grille pierre volcanique à gaz	400 x 900 x 270	51BQ2911
AGB 472/WP	Grille pierre volcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 900 x 270	51BQ2911

### 3 - DONNÉES TECHNIQUES

**TABLEAU 1**

<b>Modèle</b>	AGB 612/WP - AGB 539/WP AGB 554/WP - AGB 471/WP		AGB 613/WP - AGB 546/WP AGB 561/WP - AGB 472/WP	
<b>Catégorie</b>	II2E+3+			
<b>Type de construction</b>	A			
<b>Air comburant</b>	m <sup>3</sup> /h	14	28	
<b>Puissance thermique nominale</b>	kW	9	18	
<b>Puissance thermique minima</b>	kW	4	8	
<b>Pression de raccordement</b>				
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar		
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar		
<b>Paramètres raccordement du gaz</b>				
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m <sup>3</sup> ) m <sup>3</sup> /h	1.024	2.048	
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h	0.704	1.409	
<b>Injecteurs Ø 1/100 mm</b>				
Brûleur principal	G20/G25	Repere puissance nominale	220	2 x 220
		Repere ralenti	Réglable	Réglable
	G30/G31	Repere puissance nominale	145	2 x 145
		Repere ralenti	-	-
<b>Nr. d'injecteurs brûleur pilote</b>				
	Gaz méthane G20/G25	35	2 x 35	
	Gaz liquide G30/G31	20	2 x 20	
<b>Air primaire distance « A »</b>				
	G20/G25	20	20	
	G30/31	40	40	

# 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.

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

Le chauffage 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 réglable.

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

Le réglage de la température est possible grâce à des vannes 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 sont disponibles dans la version munie de pour poisson ou viande.

Les modèles AGB 613/WP - AGB 546/WP - AGB 561/WP - AGB 472/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 il faut le placer au-dessous d'une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.

Il faut en tous cas prévoir une distance de 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.

S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les surfaces d'installation avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations. Placer les appareils sur une table ou sur une tablette du même type en matériel non inflammable.

Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque 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" pour les modèles AGB 612/WP - AGB 539/WP - AGB 554/WP - AGB 613/WP - AGB 546/WP - AGB 561/WP et de R 3/4" pour les modèles AGB 471/WP - AGB 472/WP prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz peut être fixe ou bien démontable en intercalant un connecteur conforme 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 des 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 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (propane).

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

Pour régler la puissance au ralenti, il faut se conformer aux données 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 DONNEES TECHNIQUES.

## ATTENTION

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

## Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

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

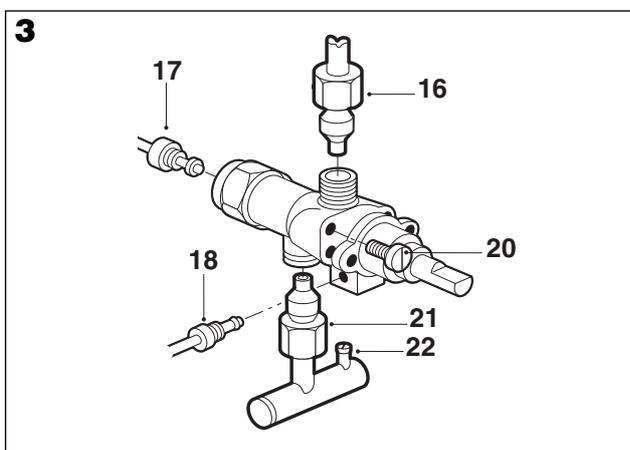
Contrôler que le détendeur monte sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ou en mesurant la pression).

## 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: en cas contraire, enregistrer la vis (12) de réglage du pilote.

## Contrôle de l'air primaire

Les appareils sont équipés d'un réglage de l'air primaire. Le flux du volume d'air est correctement réglé lorsqu'il existe une protection appropriée contre l'augmentation de la flamme quand le brûleur est froid ou contre des retours de flamme quand il est chaud.



## 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 pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil.

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

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

Pour changer l'injecteur (30), 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 (30) du porte-injecteur et le remplacer par un nouvel injecteur (voir le tableau

"DONNEES TECHNIQUES").

Si nécessaire, tirer en arrière la douille (40) 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).

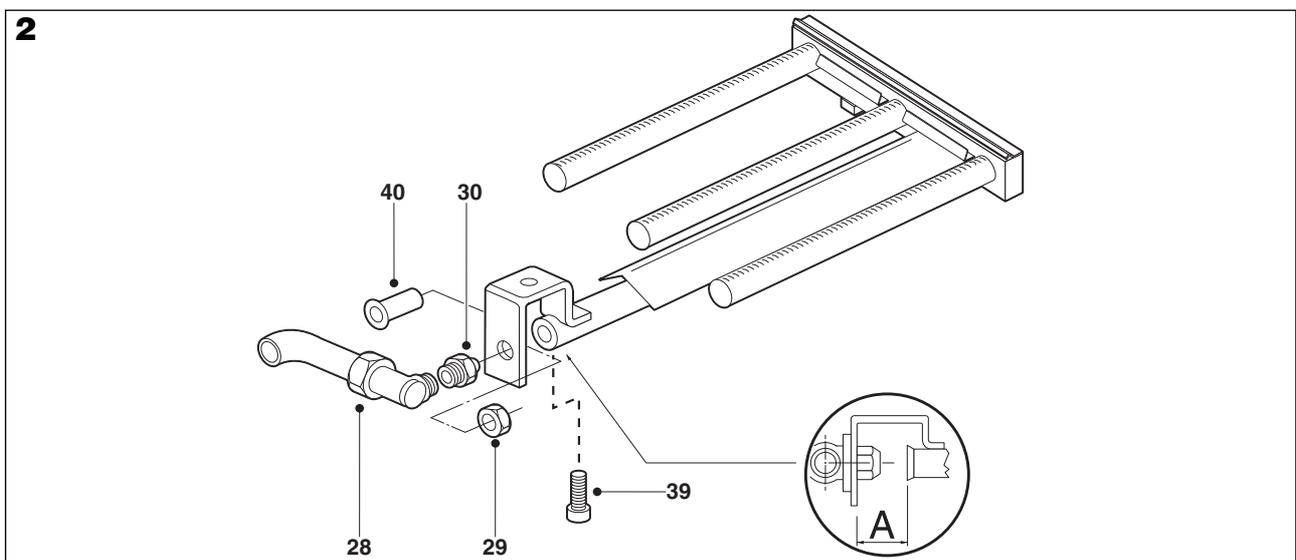
Le brûleur pilote peut être réglé en dévissant le bouchon (11) et en agissant sur la vis (12) avec un tourne-vis en tenant compte qu'en vissant la vis la portée diminue et en la dévissant, la portée augmente. Pour le passage à un autre type de gaz, il faut remplacer l'injecteur du brûleur (36) en fonction 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 613/WP - AGB 546/WP - AGB 561/WP - AGB 472/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".

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

**a)** retirer les manettes 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 - fig. 2);

**c)** enlever la grille de cuisson et le support de la roche volcanique.

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.

## REPLACEMENT DES COMPOSANTS

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

Pour remplacer les pièces suivantes enlever tout d'abord les manettes 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)

On peut retirer la petite bougie (16) après avoir ouvert le support de la flamme en dévissant les vis (19) de fixation. Détacher le câble d'allumage et insérer une nouvelle bougie.

### Vanne du gaz (Fig. 3)

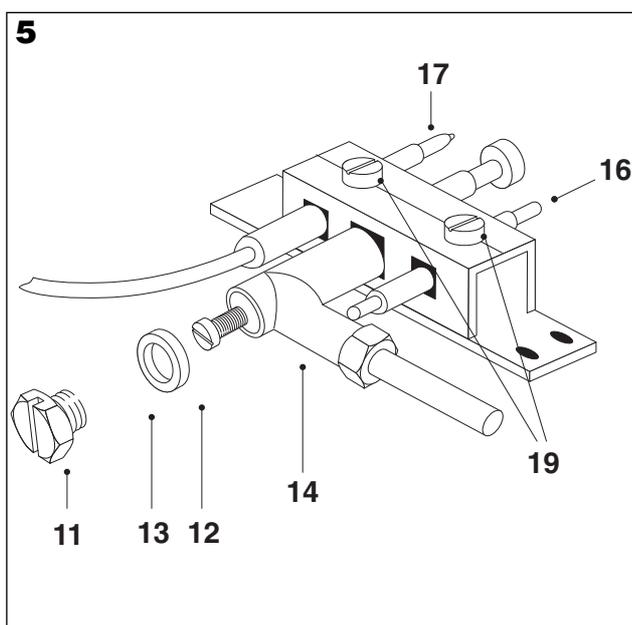
Desserrer le raccord à vis des tuyaux du gaz et du thermocouple (17 et 16), desserrer ensuite les vis de fixation de l'alimentation (21) à la rampe du gaz et insérer une nouvelle vanne.

### Thermocouple (Figs. 3 et 5)

Desserrer les raccords à vis qui fixent le thermocouple au robinet (fig. 3/17) du gaz et au brûleur pilote (fig. 5/19); insérer la pièce neuve. 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

## PREMIERE CUISSON SUR LA GRILLE

### Important!

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer soigneusement la grille 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 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.

## 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.

### 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.

## ATTENTION

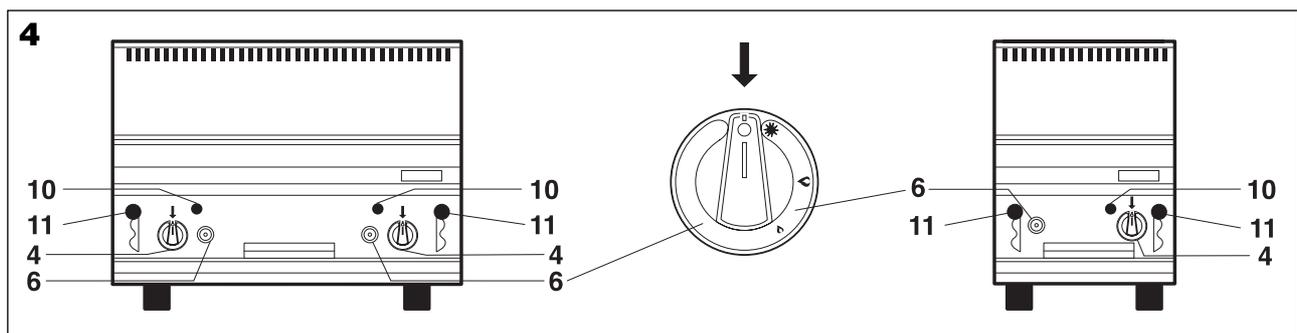
Durant la cuisson il est possible de régler la hauteur de la grille par rapport au brûleur. Pour ce faire, empoigner simultanément les manettes 11 (fig. 4) et les faire glisser verticalement pour les positionner sur un des crans de leur logement.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

Après la cuisson à la grille, il est recommandé de nettoyer la grille lorsqu'elle est encore relativement chaude, avec de la toile de verre ou un tampon métallique à récurer. 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.**



**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.**

**POUR VOTRE SECURITE CES DOCUMENTS DOIVENT  
ETRE UTILISES PAR DES SPECIALISTES AGREES,  
SEULS HABILITES A REPARER VOTRE APPAREIL EN PANNE.**