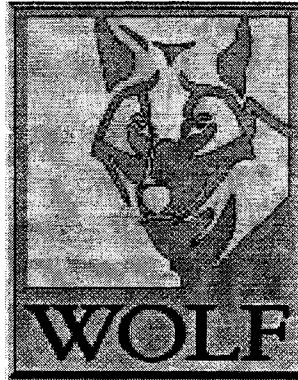


INSTALLATION & OPERATION OWNER'S MANUAL



Country	AT DK ES FI IE IT GR PT SE CH GB	LU DE	FR IE PT GB	DE ES NL
CAT. GAS P _m bars	I ₂ H G20 20	I ₂ E G20 20	I ₃ P G31 37	I ₃ P G31 50

FLAT GRIDDLES

REGENCY SERIES

Model RC(SIZE)E, RE(SIZE)E

GAS OPERATED • THERMOSTATIC CONTROLS

- INSTALLATION
- OPERATION
- MAINTENANCE



0063

PIN 0063AS3025

DESIGNED AND ENGINEERED FOR COMMERCIAL USE ONLY

“WARNING”

This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

“WARNING”

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation and operating instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

NOTE TO INSTALLER: MANUAL MUST REMAIN WITH APPLIANCE.

WOLF RANGE COMPANY

19600 So. Alameda Street, Compton, California 90221-6291
P.O. Box 7050, Compton, California 90224-7050 USA
(310) 637-3737 • FAX (310) 637-7931 • (800) 366-WOLF

IMPORTANT

OPERATING, INSTALLING AND SERVICE PERSONNEL

All installation, operation and service on this equipment is to be performed by qualified, certified, licensed and/or authorized installation or service personnel. Service may be obtained by contacting the Factory Service Department, Factory Representative or Local Authorized Servicer.

DEFINITIONS

QUALIFIED and/or AUTHORIZED OPERATING PERSONNEL

This appliance is only for professional use and shall only be used by qualified people. Qualified or authorized operating personnel are those who have carefully read the information in this manual and are familiar with the equipment's function or have had previous experience with the operation of the equipment covered in this manual.

QUALIFIED INSTALLATION PERSONNEL

Qualified installation personnel are individuals, a firm, corporation, or company which either in person or through a representative are engaged in, and are responsible for:

1. The installation of gas piping from the outlet side of the gas meter, or the service regulator when the meter is not provided, and the connection and installation of the gas appliance. Qualified installation personnel must be experienced in such work, be familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state and local authorities having jurisdiction. In the European Union Community - installation must comply with the national or local requirements of the country of destination of the appliance.
2. The installation of electrical wiring from the electric meter, main control box or service outlet to the electric appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or national requirement. Qualified installation personnel must be experienced in such work, be familiar with all precautions required and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction.

QUALIFIED SERVICE PERSONNEL

Qualified service personnel are those who are familiar with Wolf equipment and who have been endorsed by the Wolf Range Company. All authorized service personnel are required to be equipped with a complete set of service parts manuals and stock a minimum amount of parts of Wolf equipment.

NOTICE: Instructions must be posted in a prominent place within the kitchen area which will instruct the user of this equipment in the event he detects the smell of gas. This information must be obtained from your local gas company or gas distributor.

SHIPPING DAMAGE CLAIM PROCEDURE

For your protection, please note that equipment in this shipment was carefully inspected and packed by skilled personnel before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of this equipment.

If shipment arrives damaged:

1. **VISIBLE LOSS OR DAMAGE** - Be certain this is noted on freight bill or express receipt and signed by person making delivery.
2. **FILE CLAIM FOR DAMAGES IMMEDIATELY** - Regardless of extent of damage.
3. **CONCEALED LOSS OR DAMAGE** - If damage is unnoticed until merchandise is unpacked, notify transportation company or carrier immediately, and file "Concealed Damage" claim with them. This should be done within (15) days of date delivery is made to you. Be sure to retain container for inspection. We cannot assume responsibility for damage or loss incurred in transit. We will, however, be glad to furnish you with necessary documents to support your claim.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

INSTALLATION

FOR YOUR SAFETY

Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

NOTICE: Instructions must be posted in a prominent place within the kitchen area which will instruct the user of this equipment in the event he detects the smell of gas, to shut off gas valve and notify local Gas Company or Authorized Service Agency. A separate gas shut-off valve should be installed in the gas line ahead of the unit, as required by codes.

COUNTER MODEL: Must be equipped with 4" (102mm high legs.) Place in position, making sure that counter top is of non-combustible material, then level appliance.


WARNING - ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance requires 220/240 volt supply to operate the control system.

ELECTRICAL RATING: .5 Amps @ 220/240V/50Hz.

- Electrical connection of the appliance shall be done according to the safety standards of household and similar electrical appliances.
- For fixed wiring field connection it is essential to fit suitable safety devices to the appliance which are either (a) a main manual switch provided with fuses of appropriate strength or (b) an automatic main switch provided with thermal relay (for overload protection) or a magnetic relay (for short circuit protection). NOTE: These switches must ensure all pole disconnection and must have a contact opening of at least 3mm in each pole.

EARTHING CONNECTION

- Earthing is essential. The terminal is marked with the symbol  and is placed near the junction box. Ensure good earth continuity in compliance with standards.

CAUTION: THE ITEMS LISTED BELOW MUST BE READ, UNDERSTOOD AND FOLLOWED EXPLICITLY.

Provisions shall be incorporated in the design of the kitchen to ensure an adequate supply of fresh air for proper combustion and ventilation according to the national and local requirements of the authorities. There must be no obstruction to the front of the range whatsoever. The area around this and any other gas appliance must always be kept free and clear of combustibles such as: solvents, cleaning fluids, mops, rags, brooms, etc. It is suggested that for servicing and proper operation, at least 24 inches (610mm) of free area be provided to the front of the appliance. Safety and satisfactory operation of your appliance unit depends, to a great extent, upon its proper installation.

1. The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa). Minimum clearances are:

	<u>Combustible</u>	<u>Non-Combustible</u>
Back	6 inches (152 mm)	0 inches (0 mm)
Right Side	6 inches (152 mm)	0 inches (0 mm)
Left Side	6 inches (152 mm)	0 inches (0 mm)

NOTICE:

If the appliance is equipped with casters and is connected to the supply piping by means of a connector for moveable appliances, the user and maintenance personnel must be aware that there is a restraint on the appliance and if disconnection of the restraint is necessary, the restraint must be reconnected after the appliance is returned to its original installed position.

LEVELING ADJUSTMENTS:

All griddles are equipped with adjustable legs to provide means for proper leveling during the installation procedure. After leveling, the manifold should then be connected to the gas line.

IMPORTANT:

Before using your WOLF GRIDDLE, the protective coating that was applied at the factory **must be completely removed** with a commercial degrease. After a thorough cleaning, apply a high temperature salt-free frying oil and you are ready to use your WOLF GRIDDLE.

CHECK THAT THE INFORMATION PROVIDED ON THE RATING PLATE CORRESPONDS WITH THE INFORMATION WRITTEN IN THE INSTRUCTION MANUAL.

INSTALLATION (Cont'd)

GAS CONNECTIONS:

A separate gas shut-off valve should be installed in the gas line ahead of the unit, as required by codes. Gas supply line must be 3/4" (19mm) or larger. If flexible or semi-rigid connections are used, the inside diameter must be the equivalent of 3/4" (19mm) iron pipe or larger. All connections of the flexible and semi-rigid type must be CE listed and comply with applicable local standards. Make sure gas piping is clean and free of dirt, piping compound and obstructions. To insure maximum operating efficiency, this appliance must be connected with a gas supply line of solid pipe or with a commercial type flexible connector with net inside diameter as large as or larger than the gas pipe inlet on this appliance.

GAS MANIFOLD PRESSURES

Use pressure tap with .354 inch (9 mm) size nozzle for pressure test of gas manifold.

For the measurement of the gas manifold pressure, use a gauge having a minimum definition of 0.2 mbar. Unscrew cap from downstream pressure tapping and connect the gauge tubing. Carry out the measurement with the appliance ON. If the value is not within the limits indicated in Table 2, adjust the gas pressure regulator until the correct pressure is obtained.

NATURAL GAS: (G-20) Standard orifices are set at 5 inch WC (Water Column) (12.4 mbar).

PROPANE GAS: (G-31) Standard orifices are set at 10 inch WC (Water Column) (25.0 mbar).

TO CALIBRATE THERMOSTATS:

All thermostats are calibrated at the factory and should not required calibration at the time of installation.

GAS PRESSURE REGULATOR: the unit must be equipped with a gas pressure regulator for controller and maintaining a uniform gas pressure in the gas manifold. The burner orifices, etc., are properly sized for the gas pressure delivered by the regulator. Regulator must **NOT BE REMOVED**.

CAUTION: Before lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. USE SOAP AND WATER SOLUTION. DO NOT USE AN OPEN FLAME.

VENTILATION: The exhaust air system and the "make-up" air supply must be balanced to provide proper combustion and equal distribution of heat over the entire width of appliance.

ADJUSTMENTS: The Burner Air Shutters are fixed approximately half open for Natural Gas (G-20) and completely open for Propane Gas (G-31). The Air Shutters are set permanently at the factory. Air shutter settings can vary at higher altitudes.

IMPORTANT: Special care should be taken to see that the thermostat bulb is in its proper place and no part of the lead is in any flame or heat zone. The griddle plate should never be removed without first removing the thermostat bulb from underside of plate. Never allow "lead wire" to be kinked or crushed. When griddle plate is replaced on chassis, slide bulb into small angle under plate. Allow 2" (51mm) minimum diameter bend for excess lead wire. The excess thermostat capillary tube (lead wire from thermostat to bulb) should be pulled forward and down as low as possible out of the heat zone so that there is no chance of it coming in contact with either the flame or plate area; push hi-temp fiberglass covering up close to plate. An incorrect position may cause a thermostat to burn out and lose all control of temperature.

CAUTION: ANY SEALED DEVICES ON THE APPLIANCE SHALL NOT BE CHANGED or TAMPERED WITH.

NOTICE: Instructions must be posted in a prominent place within the kitchen area that will instruct the user of this equipment in the event he detects the smell of gas. This information must be obtained from your local gas company or gas distributor.

DESIGNED AND ENGINEERED FOR COMMERCIAL USE ONLY

OPERATION

FOR YOUR SAFETY

Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

CAUTION: THE ITEMS LISTED BELOW MUST BE READ, UNDERSTOOD AND FOLLOWED EXPLICITLY.

The area around this and any other gas appliance must always be kept free and clear of combustibles such as: solvents, cleaning fluids, mops, rags, brooms, etc.

SPECIAL NOTES: Some appliances are not capable of being operated in the event of power failure, and no attempt should be made to operate this or any other gas appliance during a power failure.

NOMINAL HEAT INPUT per BURNER - GRIDDLE @ 7.4 KW (25,000 Btu)

TO OPERATE: Set cooking temperature on each thermostat. Turn "ON/OFF" switch to "ON". Pilot(s) should start sparking. Depress red button on safety valve and light pilot. Sparking stops once pilots are lit. Hold for 30 seconds before releasing. Pilot should stay lit. The RED indicator light will glow indicating the griddle is in operation. If pilot is extinguished, repeat procedure.

TO SHUT OFF GRIDDLE: Turn "ON/OFF" switch to "OFF". Red indicator lights will stop glowing. This indicates all gas is shut off to the main burners.

NOTE: Thermostats do not have to be turned off to turn off your griddle. The "ON/OFF" switch allows the thermostats to remain set at your cooking temperature when the griddle is "OFF". When the "ON/OFF" switch is turned "ON" the griddle automatically heats to your pre-set cooking temperature.

WARNING - ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance requires 220/240 volt supply to operate the control system. A suitable plug and receptacle for 220/240 volt/50 cycle operation is required.

CAUTION: DO NOT USE OPEN FLAME TO DETECT GAS LEAK.

All operators are to be cautioned that certain materials such as silk, polyester, etc. are highly combustible and should not come in contact with pilots, burners, or heated surfaces. Carelessness, abusive handling, or altering equipment can shorten the life of the equipment and jeopardize the limited warranty offered by the manufacturer.

CHECKLIST: (If griddle does not recover satisfactorily, check the following before calling service.)

1. Make sure that the thermostat bulb leads are NOT in the burner or pilot flame. Lead wire must not be kinked or sharply bent. (Allow 2: (51mm) minimum diameter bend for excess lead wire.)
2. Are the thermostats set at the proper temperature?
3. Are the burner air shutters clean and free of lint and grease build up?
4. Are the shutters properly adjusted, giving burners a sharp flame that does not pull away from the burner?
5. Is there proper water column gas pressure for Natural Gas (G-20) and for Propane Gas (G-31) at the griddle with all burners on? (Orifice size depends on gas pressure). Is shut-off valve fully turned on at wall connection?
6. If Flex Hose and Quick Disconnects are used, are they properly installed, so that the hose can be disconnected without gas escaping?
7. If the above items have been checked and there is no marked improvement in the operation of the griddle, have a reliable gas service man check all brass fittings for sulfur buildup and to make sure that all thermostats are operational.

FREQUENCY OF SERVICE MAINTENANCE WILL BE LARGELY DEPENDENT ON CUSTOMER USAGE

GENERAL

To provide proper operation and insure the safety of the user, this equipment must be maintained and serviced by a trained maintenance person or an authorized service agency at regular intervals. Disconnect power supply to appliance before cleaning or servicing.

THE FOLLOWING ARE RECOMMENDATIONS:

1. All moving parts must be checked for wear and lubricated, if necessary. Replace if excessively worn.
2. Burner ports and throats should be thoroughly cleaned. Venturi must be free from grease and lint. When cleaning **DO NOT** insert pick in burner port hole.
3. Appliances equipped with burner safeties should be checked by a competent service agency to assure proper installation.
4. All places where oil, grease, or food can accumulate must be kept clean at all times.
5. Pilot lights are to be kept clean and adjusted at the proper flame height to assure constant ignition and to prevent fire flash-outs caused by delayed ignition.
6. All valves and controls, at the first sign of sticking, should be lubricated by a trained person using a high temperature grease.
7. At the slightest odor of gas, all fittings, pipes, tubing and controls should be tested with soap and water for gas leakage. Make repairs prior to operating this unit.

CAUTION: DO NOT USE OPEN FLAME TO DETECT GAS LEAK.

8. All operators are to be cautioned that certain materials such as silk, polyester, etc. are highly combustible and should not come in contact with pilots, burners, or heated surfaces.
9. Carelessness, abusive handling, or altering equipment can shorten the life of the equipment and jeopardize the limited warranty offered by the manufacturer.

FREQUENCY OF SERVICE MAINTENANCE WILL BE LARGELY DEPENDENT ON CUSTOMER USAGE.

RECOMMENDED SERVICE FREQUENCY:

1. 10-12 hours operation per day: 7 days a week - Every 30-60 days.
2. 4-6 hours a day - 5 days a week: Every 120 days.
3. Limited daily usage: Every 180 days.
4. All equipment should be serviced at least once a year.

NOTICE: Instructions must be posted in a prominent place within the kitchen area which will instruct the user of this equipment in the event he detects the smell of gas. This information must be obtained from your local gas company or gas distributor.

WHEN ORDERING PARTS:

Furnish part name and number - also Model and Serial Number of appliance for which part is needed. Specify type of gas used (Natural G-20 or Propane G-31) and altitude if over 2000 feet (610 meters). Parts will be shipped C.O.D. for further instructions or minor adjustments call your local gas company representative or contact: WOLF RANGE COMPANY: PARTS & SERVICE DEPARTMENT (310) 637-3737

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

CLEANING and MAINTENANCE

MAINTENANCE

DISCONNECT POWER SUPPLY TO APPLIANCE BEFORE CLEANING OR SERVICING.

IMPORTANT: BEFORE USING YOUR WOLF GRIDDLE, THE PROTECTIVE COATING THAT WAS APPLIED AT THE FACTORY MUST BE COMPLETELY REMOVED WITH A COMMERCIAL DEGREASER. AFTER A THOROUGH CLEANING, APPLY A HIGH TEMPERATURE SALT FREE FRYING OIL AND YOU ARE READY TO USE YOUR WOLF GRIDDLE.

ALLOW GRIDDLE TO COOL NEVER ATTEMPT TO CLEAN GRIDDLE WHEN TEMPERATURE IS ABOVE 250 DEGREES FAHRENHEIT OR 120 DEGREES CENTIGRADE.

For cleaning, warm water plus a cleanser will do an excellent cleaning job. Use plenty of water - it will not crack or damage a Wolf Griddle. Many operators occasionally "bleach" the fry-top surface with vinegar or pickle juice (when fry-top is cold or club soda when fry-top is hot) to maintain a clean, "new from the factory" look. Be sure to apply a light coat of oil for protection after cleaning. After each use of the griddle, clean the grease tray and grease drains. Do not allow grease to accumulate in grease can, tray or grease chute, as that can be a fire hazard.

EXTERIOR FINISHES

When the griddle is cool, knobs and stainless surfaces may be cleaned with mild soap and water applied with a damp cloth. Rinse the surface with clean water and dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaner or strong liquid cleaners on stainless surfaces as they may damage the finish.

CAUTION ABOUT USING "SPRAY-ON" CLEANERS

Be careful when spraying cleaner. Some cleaners may contain caustics. Please follow label instructions on container.

TECHNICAL DATA T-1

GAS	Pmbar			R(C,E)24E	R(C,E)36E	R(C,E)48E	R(C,E)60E	R(C,E)72E
	Inlet	Mnflld						
G20	20	12.5	Burner Orifice Pilot Orifice A = mm Min. Adj. Screw	2 x 2.25 2 x .018 in 16	3 x 2.25 3 x .018 in 16	4 x 2.25 4x.018 in 16	5 x 2.25 5x.018 in 16	6 x 2.25 6 x .018 in 16
	20	12.5						
G31	29	25	Burner Orifice Pilot Orifice A = mm Min. Adj. Screw	2 x 1.50 2 x .010 in 16	3 x 1.50 3 x .010 in 16	4 x 1.50 4x.010 in 16	5 x 1.50 5x.010 in 16	6 x 1.50 6 x .010 in 16
	37	25						
	50	25						

T-2

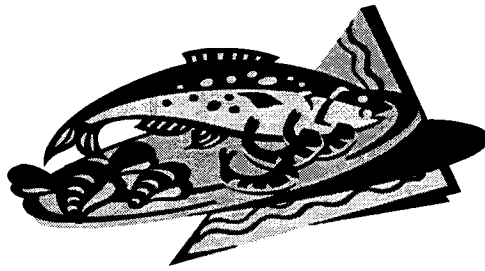
Pmbar	GAS							
	G20		G31		G31		G31	
	Inlet	Mnflld	Inlet	Mnflld	Inlet	Mnflld	Inlet	Mnflld
Nominal	20	12.5	29	25	37	25	50	25
Minimum	17	12.5	25	25	30	25	42.5	25
Maximum	25	12.5	35	25	45	25	57.5	25

TECHNICAL DATA T-3

Country	Category	Gas	Pmbar	
			Inlet	Manifold
AT DK IE PT ES IT SE FI GR CH GB	12H	G20	20	12.5
DE LU	12E	G20	20	12.5
NL	13P	G31	30	25
FR GB BE IE GR	13P	G31	37	25
NL GB BE ES DE GR FR	13P	G31	50	25

T-4

Q n kW			R(C,E)24E 14.6 kW	R(C,E)36E 21.9 kW	R(C,E)48E 29.2 kW	R(C,E)60E 39.5 kW	R(C,E)72E 43.8 kW
Gas	Pmbar		Gas Consumption: m3/hr				
	Inlet	Mnflld					
G20	20	12.5	1.5	2.3	3.0	3.8	4.6
G31	30	25	0.60	0.89	1.19	1.49	1.79
G31	37	25	0.60	0.89	1.19	1.49	1.79
G31	50	25	0.60	0.89	1.19	1.49	1.79



Notes

WOLF RANGE COMPANY
LIMITED COMMERCIAL EQUIPMENT WARRANTY
EFFECTIVE APRIL 1, 1995

The Wolf Range Company (Company) warrants to the original owner that the product is free from defect in material and workmanship. This warranty shall be in effect for one (1) year from the date of installation, but shall not exceed eighteen (18) months from the date of shipment. The warranty is limited, at the option of the company, to the replacement or repair of any part found by the company to be defective. The warranty covers labor charges for products or parts installed in the United States and Canada. Labor charges shall be covered to the extent the performance is effected within 50 miles from an authorized servicer.

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

- Misused, abused or improperly installed.
- Exposure to harsh chemicals.
- Altered or modified by persons other than authorized Wolf servicers.
- Where serial numbers have been altered or removed.
- Damage during transit or handling.
- Damage by other than genuine Wolf replacement parts.
- Damage by flood, fire or other acts of God.

The product is intended to be used for commercial purposes. The warranty is void if the product is used for other than commercial purposes.

THE OWNER SHALL BE RESPONSIBLE FOR:

- Proper installation and compliance with local codes.
- Supplying proper gas type and pressure.
- Making product reasonably accessible for service.
- Electrical connections, ventilation requirements and scheduled maintenance.
- Observation of instructions in owners manual.
- Use of authorized servicer only.

Replacement parts must be supplied by Wolf authorized servicer and defective parts returned in tact to same. Documents verifying ownership steel fry tanks are warranted for five (5) years from the date of installation. Labor shall be covered for one (1) year.

No warranty applies to range light bulb.

Warranty applies only to products manufactured on or after April 1, 1995 according to the manufacture/date code. The company shall not be liable for any consequential damages, direct or special, claims of loss of use, claims of loss of profit, or any other loss, cost or expense.

THIS WARRANTY CONSTITUTES THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE COMPANY. THIS WARRANTY SET FORTH HEREIN IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Some areas do not allow limitations on whether, or how long, an implied warranty lasts, so the limitation may not apply to you. Some areas do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific rights, you may also have other rights that vary from location to location.

WOLF RANGE COMPANY
19600 South Alameda Street, Compton, California 90221-6291
P.O. Box 7050, Compton, California 90224-7050 USA
(310) 637-3737 • FAX (310) 637-7931 • (800) 366-WOLF

IMPORTANT INFORMATION

When requesting information, Owners Guides, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your unit. For your convenience, space is provided below to record this information for future reference.

SERIAL NO. _____

MODEL NO. _____

DEALER: _____

INSTALLATION DATE: _____

IMPORTANT

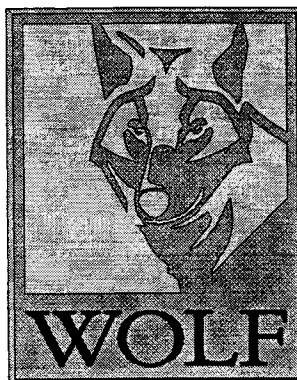
This equipment is design certified by a "Notified Body" under the Gas Appliance Directive (G.A.D.) and the Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) as indicated on the Equipment Rating plate. Any modification without written permission of Wolf Range Company voids the certification and warranty of this unit.

FOR SAFE OPERATION AND PROPER VENTILATION, KEEP SPACE BETWEEN COOKING EQUIPMENT AND HOOD FREE FROM ANY OBSTRUCTION.

WOLF RANGE COMPANY

19600 So. Alameda Street, Compton, CA 0221-6291
P.O. Box 7050, Compton, California 90224-7050 USA
(310) 637-3737 • FAX (310) 637-7931 • (800) 366-WOLF

INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT GUIDE D'UTILISATION



Pays	AT DK ES FI IE IT	IU	FR IE	DE ES
	GR PT SE CH GB	DE	PT GB	NL
CAT. GAS P mbars	I ₂ H G ₂ 20 20	I ₂ E G ₂ 20 20	I ₃ P G ₃ 1 37	I ₃ P G ₃ 1 50

PLAQUES À FRIRE

SÉRIE **REGENCY**

Modèles RC(SIZE)E, RE(SIZE)E

À GAZ – CONTRÔLES THERMOSTATIQUES

- INSTALLATION
- FONCTIONNEMENT
- ENTRETIEN



0063

NIP 0063AS3025

CONÇU ET MIS AU POINT POUR USAGE COMMERCIAL SEULEMENT

« AVERTISSEMENT »

Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien aéré. Se reporter aux instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

« AVERTISSEMENT »

L'installation, le réglage, la transformation, le service ou l'entretien inappropriés de cet appareil peuvent entraîner des dommages matériels, des lésions, voire la mort. Lire attentivement la notice d'installation et d'utilisation avant d'installer ou d'effectuer le service de cet équipement.

REMARQUE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : CONSERVER CE GUIDE À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.

WOLF RANGE COMPANY

19600, Alameda Street South, Compton, California 90221-6291

P.O. Box 7050, Compton, California 90224-7050 É.-U.

(310) 637-3737 – TÉLÉC. (310) 637-7931 – 1 (800) 366-WOLF (9653)

IMPORTANT

PERSONNEL AUTORISÉ À UTILISER, À INSTALLER ET À RÉPARER L'APPAREIL

Cet équipement doit être installé, utilisé, entretenu et réparé par du personnel qualifié, certifié et autorisé à le faire. Pour le service, on peut s'adresser au service technique de l'usine, au représentant de l'usine ou au mécanicien d'entretien local autorisé.

DÉFINITIONS

PERSONNEL AUTORISÉ À UTILISER L'APPAREIL et/ou QUALIFIÉ POUR LE FAIRE

Cet appareil est réservé à l'usage professionnel et ne peut être utilisé que par du personnel qualifié. Le personnel autorisé à utiliser l'appareil ou qualifié pour le faire doit avoir lu attentivement l'information contenue dans ce guide et être familier avec les fonctions de l'appareil ou savoir déjà comment fonctionne l'appareil dont traite ce guide en raison d'une expérience préalable.

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié consiste en personnes, entreprises, sociétés ou compagnies qui, soit en personne, soit par le biais d'un représentant, s'engagent à l'égard et sont responsables de ce qui suit :

1. L'installation de conduites de gaz à partir du compteur de gaz ou de l'organe de réglementation du service lorsqu'un compteur de gaz n'est pas fourni, et la connexion et l'installation de l'appareil à gaz. Le personnel d'installation qualifié doit posséder de l'expérience dans ce domaine, être familier avec les précautions à prendre et se conformer à toutes les exigences provinciales et à celles des autorités locales ayant juridiction. En Union européenne, l'installation doit être conforme aux exigences nationales ou locales du pays de destination de l'appareil.
2. Le câblage électrique à partir du compteur d'électricité, du coffret de distribution ou de la prise de courant de service à l'appareil électrique doit être mis à la terre électriquement, conformément aux codes locaux ou aux exigences nationales. Le personnel d'installation qualifié doit posséder de l'expérience dans ce domaine, être familier avec les précautions à prendre et se conformer à toutes les exigences provinciales ou aux exigences des autorités locales ayant juridiction.

PERSONNEL DE SERVICE QUALIFIÉ

Le personnel de service qualifié consiste en des personnes qui sont familières avec l'équipement Wolf et qui ont été dûment visées par la Wolf Range Company. Tout membre du personnel de service autorisé doit posséder tous les guides de pièces de rechange et stocker une quantité minimale de pièces Wolf.

AVIS : Des instructions destinées aux utilisateurs de cet équipement doivent être affichées à un endroit bien visible dans la cuisine, de façon qu'ils sachent quelles mesures prendre dans l'éventualité où ils détecteraient une odeur de gaz. Cette information doit être obtenue auprès de la compagnie de gaz ou du distributeur de gaz local.

PROCÉDURE DE DEMANDE DE RÈGLEMENT EN CAS DE DOMMAGES PENDANT L'EXPÉDITION

Pour assurer la protection des utilisateurs, il est à noter que l'équipement expédié ici a été soigneusement inspecté et emballé par du personnel qualifié avant son départ de l'usine. Une fois pris en charge, la compagnie de transport assume pleine responsabilité quant à la livraison sûre de cet équipement.

Si l'équipement arrive endommagé :

1. **PERTE OU DOMMAGE APPARENTS** – Veiller à le noter sur la facture de fret ou le récépissé et à faire signer celui-ci par la personne responsable de la livraison.
2. **PRÉSENTER LA DEMANDE DE RÈGLEMENT IMMÉDIATEMENT** – Quelle que soit l'ampleur des dommages.
3. **PERTE OU DOMMAGE NON APPARENTS** – Si les dommages ne sont pas visibles avant le déballage des marchandises, aviser la compagnie de transport ou le transporteur dès que l'on s'en aperçoit et soumettre une demande de règlement pour « dommages non apparents ». On veillera à le faire dans les quinze (15) jours suivant la date de livraison des marchandises à l'utilisateur. Conserver le contenant pour inspection. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les pertes ou les dommages survenus en cours de transport. Nous nous ferons un plaisir, toutefois, de fournir à l'utilisateur les documents nécessaires à l'appui de sa demande de règlement.

PRIÈRE DE CONSERVER CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

INSTALLATION

MESURES DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CONSERVER CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

AVIS : Des instructions à l'intention des utilisateurs de cet équipement doivent être affichées à un endroit bien visible dans la cuisine, de façon que lorsqu'ils détectent une odeur de gaz, ils sachent qu'ils doivent fermer le robinet de gaz et en aviser la compagnie de gaz locale ou le centre de service autorisé. Un robinet de gaz séparé devrait être installé sur la conduite de gaz avant l'appareil, tel qu'exigé par les codes.

MODÈLE DE COMPTOIR : Doit être équipé de pattes de 102 mm (4 po) de haut. Mettre en place, en vérifiant que la surface du comptoir n'est pas fait d'une matière combustible, puis mettre l'appareil de niveau.


AVERTISSEMENT – INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être branché sur une source d'alimentation de 220/240 volts pour fonctionner correctement.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES : 0,5 ampère à 220/240 V/50 Hz.

- La connexion électrique de cet appareil doit être faite conformément aux normes de sécurité des appareils ménagers et autres appareils électriques similaires.
- Pour la connexion de câblage fixe sur place, il est essentiel d'installer des dispositifs de sécurité convenables sur l'appareil, soit (a) un interrupteur manuel principal avec fusibles appropriés, soit (b) un interrupteur principal automatique avec relais thermique (pour la protection contre les surcharges) ou magnétique (pour la protection contre les courts-circuits). **REMARQUE :** Ces interrupteurs doivent contribuer à une déconnexion de tous les pôles et comporter une ouverture de contact d'au moins 3 mm à chaque pôle.

CONNEXION À LA MASSE

- La connexion à la masse est essentielle. Le terminal est marqué du symbole  et est placé à proximité du boîtier de raccordement. Veiller à une bonne mise à la masse, conforme aux normes en vigueur.

ATTENTION : LES ARTICLES CI-DESSOUS DOIVENT ÊTRE LUS, COMPRIS ET SUIVIS À LA LETTRE.

On veillera à ce que le plan de cuisine prenne en compte la fourniture adéquate d'air frais, afin d'assurer une bonne combustion et une bonne ventilation, conformément aux exigences des autorités nationales et locales. On veillera à ce que l'appareil ne soit d'aucune façon obstrué à l'avant. La zone entourant cet appareil et tout autre appareil à gaz doit être vide et exempte de combustibles tels que solvants, liquides de nettoyage, vadrouilles, chiffons, balais, etc. On suggère, pour le service et l'utilisation adéquate, un espace libre d'au moins 610 mm (24 po) à l'avant de l'appareil. La sécurité des utilisateurs et le fonctionnement satisfaisant de l'appareil dépendent, dans une large mesure, de son installation appropriée.

1. L'appareil et le robinet d'arrivée du gaz doivent être débranchés du système de conduites de gaz au cours des éventuelles épreuves sous pression de ce système à des pressions d'épreuve excédant 1/2 lb/po² (3,5 kPa).
2. On fermera le robinet d'arrivée du gaz de l'appareil, pour isoler celui-ci du système de conduites de gaz, pendant toute épreuve sous pression, à des pressions d'épreuve égales ou inférieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa). Le dégagement minimum est :

	Combustible	Non combustible
Arrière	152 mm (6 po)	0 mm (0 po)
Côté droit	152 mm (6 po)	0 mm (0 po)
Côté gauche	152 mm (6 po)	0 mm (0 po)

AVIS :

Si l'appareil est équipé de roulettes et est branché sur les tuyaux d'alimentation par un connecteur pour appareils amovibles, l'utilisateur et le personnel d'entretien doivent savoir que l'appareil est doté d'une retenue et que, si la déconnexion de la retenue est nécessaire, celle-ci doit être remise en place une fois l'appareil retourné à son emplacement original.

RÉGLAGES DU NIVEAU :

Toutes les plaques à frire sont équipées de pattes réglables, permettant de mettre de niveau correctement l'appareil pendant l'installation. Après la mise à niveau, le collecteur doit être raccordé à la conduite de gaz.

IMPORTANT :

Avant d'utiliser la PLAQUE À FRIRE WOLF, le revêtement de protection appliqué à l'usine **doit être retiré entièrement** à l'aide d'un dégraissant à usage commercial. Après un bon nettoyage, appliquer une huile à frire sans sel supportant les températures élevées sur la plaque. La PLAQUE À FRIRE WOLF est prête à être utilisée.

VÉRIFIER QUE L'INFORMATION FOURNIE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE CORRESPOND À L'INFORMATION QUI FIGURE DANS LE GUIDE.

INSTALLATION (suite)

RACCORDEMENTS AU GAZ :

Un robinet d'arrivée du gaz séparé devrait être installé sur la conduite de gaz avant l'appareil, tel que requis par les codes. Le tuyau d'alimentation de gaz doit mesurer 19 mm (3/4 po) ou plus. Si on utilise des raccords souples ou semi-rigides, le diamètre intérieur doit équivaloir à celui d'un tuyau en fer de 19 mm (3/4 po) ou plus. Tous les raccords souples ou semi-rigides doivent être homologués CE et être conformes aux normes locales en vigueur. Veiller à ce que la conduite de gaz soit propre et exempte de saletés, de produit d'étanchéité de tuyauterie et d'obstructions. Afin d'assurer une efficacité de fonctionnement maximale, cet appareil doit être branché sur un tuyau d'alimentation de gaz solide ou à un raccord souple de type commercial avec un diamètre intérieur net aussi gros ou plus gros que l'entrée du tuyau de gaz sur cet appareil.

PRESSIONS DE LA RAMPE D'ALIMENTATION EN GAZ

Utiliser une tubulure de prise de pression avec bec de 9 mm (0,354 po) pour l'épreuve sous pression de la rampe d'alimentation en gaz.

Pour mesurer la pression de la rampe d'alimentation en gaz, utiliser une jauge avec une définition minimale de 0,2 mbar. Dévisser le bouchon de la prise de pression aval et raccorder le tube indicateur. Effectuer cette mesure avec l'appareil EN MARCHE. Si la valeur n'est pas dans les limites indiquées au tableau 2, régler le régulateur de pression du gaz jusqu'à obtention de la pression correcte.

GAZ NATUREL : (G-20) Les orifices standard sont réglés à 5 po CE (colonne d'eau) (12,4 mbar).

GAZ PROPANE : (G-31) Les orifices standard sont réglés à 10 po CE (colonne d'eau) (25 mbar).

ÉTALONNAGE DES THERMOSTATS :

Tous les thermostats sont étalonnés à l'usine et ne requièrent aucun réglage supplémentaire au moment de l'installation.

RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ : L'appareil doit être muni d'un régulateur de pression du gaz afin de maintenir une pression uniforme dans la rampe d'alimentation en gaz. Les orifices des brûleurs, etc. sont de la taille appropriée pour supporter la pression fournie par le régulateur. Le régulateur NE DOIT PAS ÊTRE RETIRÉ.

ATTENTION : Avant d'allumer, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau des joints du tuyau d'alimentation de gaz. UTILISER UNE SOLUTION DE SAVON ET D'EAU. NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE.

VENTILATION : Le système d'échappement et l'alimentation d'air de compensation doivent être réglés de façon à fournir une combustion appropriée et une répartition égale de la chaleur sur toute la largeur de l'appareil.

RÉGLAGES : Les obturateurs d'air des brûleurs sont environ à moitié ouverts pour le gaz naturel (G-20) et entièrement ouverts pour le gaz propane (G-31). Les obturateurs d'air sont pré-réglés à l'usine. Les paramètres des obturateurs d'air peuvent varier aux altitudes plus hautes.

IMPORTANT : On veillera à ce que la lampe du thermostat soit à sa place et qu'aucune partie du fil de raccordement ne se trouve à proximité d'une flamme ou d'une zone de chauffe. Il ne faut jamais retirer la plaque à frire avant d'enlever la lampe du thermostat qui se trouve sous la plaque. Veiller à ce que le fil de raccordement ne soit pas déformé ou écrasé. Lorsque la plaque à frire est remise à la masse, glisser la lampe dans le petit angle sous la plaque. Laisser une incurvation d'au moins 51 mm (2 po) de diamètre pour l'excès de fil de raccordement. L'excès du tube capillaire du thermostat (fil allant du thermostat à la lampe) doit être tiré vers l'avant et vers le bas, éloigné autant que possible de la zone de chauffe, de façon qu'il n'entre pas en contact avec la flamme ou la zone de la plaque; pousser les couvercles en fibre de verre haute température contre la plaque. Toute position incorrecte peut entraîner une panne du thermostat et la perte de toute régulation thermique.

ATTENTION : AUCUN DISPOSITIF INSTALLÉ SUR L'APPAREIL NE DOIT ÊTRE REMPLACÉ OU ALTÉRÉ.

AVIS : Des instructions à l'intention des utilisateurs de cet équipement doivent être affichées à un endroit bien visible dans la cuisine, de façon qu'ils sachent quelles mesures prendre dans l'éventualité où ils détecteraient une odeur de gaz. Cette information doit être obtenue auprès de la compagnie de gaz ou du distributeur de gaz local.

CONÇU ET MIS AU POINT POUR USAGE COMMERCIAL SEULEMENT

UTILISATION

MESURES DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

ATTENTION : LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS DOIVENT ÊTRE LUES, COMPRISES ET SUIVIES À LA LETTRE.

La zone autour de cet appareil et de tout autre appareil à gaz doit toujours être exempte de combustibles tels que solvants, liquides de nettoyage, vadrouilles, chiffons, balais, etc.

REMARQUES SPÉCIALES : Certains appareils ne fonctionnent pas pendant une panne d'électricité. On ne tentera donc en aucune circonstance d'essayer de faire fonctionner cet appareil ou tout autre appareil à gaz pendant une panne d'électricité.

APPORT DE CHALEUR NOMINAL par BRÛLEUR – PLAQUE à 7,4 kW (25 000 Btu)

FONCTIONNEMENT : Régler la température de cuisson sur chaque thermostat. Tourner l'interrupteur « ON/OFF » à la position « ON » (marche). Les veilleuses devraient commencer à produire des étincelles. Appuyer sur le bouton rouge sur la soupape de sûreté et la veilleuse. Les étincelles s'arrêtent une fois que la veilleuse est allumée. Maintenir enfoncé pendant 30 secondes. La veilleuse devrait rester allumée. Le voyant lumineux ROUGE s'allume pour indiquer que la plaque est en marche. Si la veilleuse est éteinte, répéter la procédure.

POUR ÉTEINDRE LA PLAQUE À FRIRE : Tourner l'interrupteur « ON/OFF » à la position « OFF » (arrêt). Les voyants rouges s'éteignent. Ceci indique que l'arrivée du gaz est fermée aux brûleurs principaux.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'éteindre les thermostats pour éteindre la plaque. L'interrupteur « ON/OFF » permet aux thermostats de rester réglés à la température de cuisson lorsque la plaque est arrêtée (« OFF »). Lorsqu'on remet l'interrupteur « ON/OFF » à la position « ON », la plaque chauffe automatiquement à la température de cuisson prééglée.

AVERTISSEMENT – INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Pour fonctionner, cet appareil doit être branché sur un circuit de 220/240 volts. Une prise et une fiche adéquates pour fonctionnement sur 220/240 volts / 50 Hz sont nécessaires.

ATTENTION : NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉTECTER UNE FUITE DE GAZ.

Toutes les personnes qui utilisent la plaque doivent savoir que des matières telles que la soie, le polyester, etc., sont hautement combustibles et ne doivent pas entrer en contact avec les veilleuses, brûleurs ou surfaces chauffées. L'inattention, la manipulation abusive ou la modification de l'équipement peuvent raccourcir la durée de vie de l'équipement et compromettre la garantie limitée offerte par le fabricant.

LISTE DE VÉRIFICATIONS : (Si la plaque ne fonctionne pas correctement, vérifier ce qui suit avant d'appeler un technicien.)

1. S'assurer que les fils de la lampe du thermostat ne sont PAS en contact avec le brûleur ou la flamme de la veilleuse. Le fil de raccordement ne doit pas être déformé ou tordu. (Laisser une incurvation d'au moins 51 mm (2 po) de diamètre pour l'excès de fil de raccordement.)
2. Les thermostats sont-ils réglés à la température appropriée?
3. Les obturateurs d'air des brûleurs sont-ils propres et exempts de charpie et de graisse?
4. Les obturateurs sont-ils réglés de façon appropriée, donnant aux brûleurs une flamme vive ne s'échappant pas du brûleur?
5. La pression de gaz de colonne d'eau à la plaque pour le gaz naturel (G-20) et pour le gaz propane (G-31), avec tous les brûleurs en marche, est-elle appropriée? (La grosseur de l'orifice dépend de la pression du gaz.) Le robinet d'arrêt est-il entièrement ouvert au raccordement mural?
6. Si on utilise un tuyau flexible et des prises à démontage rapide, sont-ils bien installés, de façon que le tuyau puisse être débranché sans craindre une fuite de gaz?
7. Si les articles ci-dessus ont été vérifiés et que l'appareil ne semble pas fonctionner mieux pour autant, s'adresser à un monteur d'installations au gaz qualifié, qui vérifiera tous les raccords en laiton pour un éventuel dépôt de soufre, et qui s'assurera du bon fonctionnement de tous les thermostats.

LA FRÉQUENCE D'ENTRETIEN DÉPEND LARGEMENT DE L'USAGE INDIVIDUEL.

GÉNÉRALITÉS

Pour assurer le fonctionnement adéquat de l'appareil et la sécurité de l'utilisateur, cet équipement doit être entretenu et réparé à intervalles réguliers par un technicien qualifié ou par un centre de service autorisé. Couper le courant à l'appareil avant de nettoyer ou d'effectuer un service.

RECOMMANDATIONS :

1. Toutes les pièces mobiles doivent être vérifiées pour usure et être lubrifiées, au besoin. Changer les pièces excessivement usées.
2. Les orifices et cols de combustion doivent être nettoyés soigneusement. Le venturi doit être exempt de graisse et de charpie. **NE PAS** insérer d'objet pointu dans l'orifice de combustion du brûleur.
3. Les appareils avec des brûleurs munis d'un dispositif de sécurité doivent être vérifiés par un centre de service autorisé, qui s'assurera de leur installation appropriée.
4. Tous les endroits où de l'huile, de la graisse ou des aliments peuvent s'accumuler doivent être maintenus propres en tout temps.
5. Les veilleuses doivent rester propres et leur flamme doit être réglée à la bonne hauteur pour assurer l'allumage soutenu et prévenir les allumages soudains causés par un allumage retardé.
6. Toutes les soupapes et tous les contrôles, aux premiers signes d'adhérence, devraient être lubrifiés par une personne qualifiée à l'aide de graisse pour haute température.
7. À la moindre odeur de gaz, on devrait vérifier tous les raccords, tuyaux et contrôles à l'aide d'une solution d'eau et de savon pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Réparer l'appareil avant de l'utiliser.

ATTENTION : NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉTECTER UNE FUITE DE GAZ.

8. Toutes les personnes qui utilisent la plaque doivent savoir que des matières telles que la soie, le polyester, etc., sont hautement combustibles et ne doivent pas entrer en contact avec les veilleuses, brûleurs ou surfaces chauffées.
9. L'inattention, la manipulation abusive ou la modification de l'équipement peuvent raccourcir la durée de vie de l'équipement et compromettre la garantie limitée offerte par le fabricant.

LA FRÉQUENCE D'ENTRETIEN DÉPEND LARGEMENT DE L'UTILISATION INDIVIDUELLE.

FRÉQUENCE D'ENTRETIEN RECOMMANDÉE :

1. 10 à 12 heures de fonctionnement par jour, 7 jours par semaine : tous les 30 à 60 jours.
2. 4 à 6 heures de fonctionnement par jour, 5 jours par semaine : tous les 120 jours.
3. Usage quotidien limité : tous les 180 jours.
4. Tout équipement doit faire l'objet d'un service au moins une fois par année.

AVIS : Des instructions à l'intention des utilisateurs de cet équipement doivent être affichées à un endroit bien visible dans la cuisine, de façon qu'ils sachent quelles mesures prendre dans l'éventualité où ils détecteraient une odeur de gaz. Cette information doit être obtenue auprès de la compagnie de gaz ou du distributeur de gaz local.

LORSQU'ON COMMANDE DES PIÈCES :

Indiquer le nom et le numéro de la pièce, ainsi que le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil sur lequel la pièce sera utilisée. Préciser le type de gaz utilisé (gaz naturel G-20; gaz propane G-31) et l'altitude si l'on se trouve à plus de 610 mètres (2 000 pi). Les pièces seront expédiées contre remboursement. Pour des instructions supplémentaires ou des réglages mineurs, communiquer avec le représentant de la compagnie de gaz locale ou avec : WOLF RANGE COMPANY : SERVICE DES PIÈCES OU TECHNIQUE (310) 637-3737.

CONSERVER CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

NETTOYAGE et ENTRETIEN

ENTRETIEN

COUPER LE COURANT À L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER OU D'EFFECTUER UN SERVICE.

IMPORTANT : AVANT D'UTILISER LA PLAQUE À FRIRE WOLF, LE REVÊTEMENT DE PROTECTION APPLIQUÉ À L'USINE DOIT ÊTRE RETIRÉ ENTIÈREMENT À L'AIDE D'UN DÉGRAISSANT À USAGE COMMERCIAL. APRÈS UN BON NETTOYAGE, APPLIQUER UNE HUILE À FRIRE SANS SEL SUPPORTANT LES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES SUR LA PLAQUE. LA PLAQUE À FRIRE WOLF EST PRÊTE À ÊTRE UTILISÉE.

LAISSER REFROIDIR LA PLAQUE ... NE JAMAIS NETTOYER LA PLAQUE LORSQUE LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 250 DEGRÉS FAHRENHEIT OU 120 DEGRÉS CELSIUS.

Pour des résultats optimaux pendant le nettoyage, utiliser de l'eau tiède et un nettoyant. Utiliser suffisamment d'eau. L'eau ne risque pas de fissurer ou d'endommager la plaque à frire Wolf. De nombreux utilisateurs nettoient occasionnellement la surface de cuisson à l'aide de vinaigre ou de jus de marinade (lorsque la surface est froide) ou d'eau gazéifiée (lorsque la surface est chaude) pour maintenir la propreté « comme neuf » de la plaque à frire. Ne pas oublier d'appliquer une légère couche d'huile sur la plaque après le nettoyage, pour la protéger. Après chaque emploi de la plaque à frire, nettoyer le bac de récupération des graisses et les drains. Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la boîte à graisse, le bac de récupération des graisses ou la goulotte d'évacuation des graisses. Une telle accumulation constitue un risque d'incendie.

FINITIONS EXTÉRIEURES

Lorsque la plaque à frire est froide, les boutons et les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyés à l'aide d'une solution d'eau et de savon doux, et d'un chiffon humide. Rincer la surface à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de liquides de nettoyage trop puissants sur les surfaces en acier inoxydable. Ces produits risquent d'endommager la finition de l'appareil.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE LORSQU'ON UTILISE DES NETTOYANTS EN VAPORISATEUR

On usera de prudence lorsqu'on utilise des nettoyants en vaporisateur. Certains nettoyants peuvent contenir des agents caustiques. Prière de suivre les instructions sur le contenant.

DONNÉES TECHNIQUES

T-1

GAZ	P(mbars)			R(C,E)24E	R(C,E)36E	R(C,E)48E	R(C,E)60E	R(C,E)72E
	Entrée	Rampe						
G20	20	12,5	Orifice de combustion Orifice de la veilleuse A = mm Vis de réglage min.	2 x 2,25 2 x 0,018 po 16	4 x 2,25 3 x 0,018 po 16	4 x 2,25 4 x 0,018 po 16	5 x 2,25 5 x 0,018 po 16	6 x 2,25 6 x 0,018 po 16
	20	12,5						
G31	29	25	Orifice de combustion Orifice de la veilleuse A = mm Vis de réglage min.	2 x 1,50 2 x 0,010 po 16	3 x 1,50 3 x 0,010 po 16	4 x 1,50 4 x 0,010 po 16	5 x 1,50 5 x 0,010 po 16	6 x 1,50 6 x 0,010 po 16
	37	25						
	50	25						

T-2

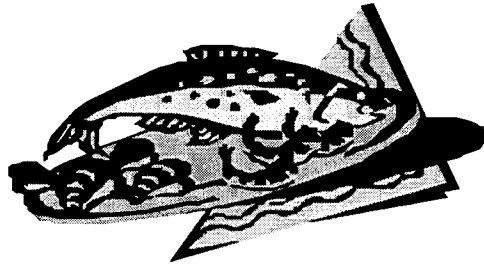
P(mbars)	GAZ							
	G20		G31		G31		G31	
Nominal Minimum Maximum	Entrée	Rampe	Entrée	Rampe	Entrée	Rampe	Entrée	Rampe
	20	12,5	29	25	37	25	50	25
	17	12,5	25	25	30	25	42,5	25
	25	12,5	35	25	45	25	57,5	25

DONNÉES TECHNIQUES T-3

Pays	Catégorie	Gaz	P(mbars)	
			Entrée	Rampe
AT DK IE PT ES IT SE FI GR CH GB	12H	G20	20	12,5
DE LU	12E	G20	20	12,5
NL	13P	G31	30	25
FR GB BE IE GR	13P	G31	37	25
NL GB BE ES DE GR FR	13P	G31	50	25

T-4

Q n kW			R(C,E)24E 14,6 kW	R(C,E)36E 21,9 kW	R(C,E)48E 29,2 kW	R(C,E)60E 39,5 kW	R(C,E)72E 43,8 kW
Gaz	P(mbars)		Consommation de gaz : m ³ /h				
	Entrée	Rampe					
G20	20	12,5	1,5	2,3	3,0	3,8	4,6
G31	30	25	0,60	0,89	1,19	1,49	1,79
G31	37	25	0,60	0,89	1,19	1,49	1,79
G31	50	25	0,60	0,89	1,19	1,49	1,79



Remarques

WOLF RANGE COMPANY
GARANTIE LIMITÉE SUR L'ÉQUIPEMENT COMMERCIAL
EN VIGUEUR LE 1^{er} AVRIL 1995

La Wolf Range Company (la compagnie) garantit à l'acheteur initial que le produit est exempt de toute défectuosité de matériau et de fabrication. Cette garantie entre en vigueur pour une durée d'une (1) année à partir de la date d'installation, mais ne dépassera pas dix-huit (18) mois suivant la date d'expédition. La garantie se limite, à la discrétion de la compagnie, au remplacement ou à la réparation de n'importe quelle pièce considérée défectueuse par la compagnie. La garantie couvre les frais de main-d'oeuvre pour les produits ou pièces installés aux États-Unis et au Canada. Les frais de main-d'oeuvre seront couverts dans la mesure où la réparation est effectuée dans un rayon de 50 milles d'un centre de service autorisé.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

- Le mésusage, l'abus ou l'installation inappropriée.
- L'exposition à des produits chimiques durs.
- L'altération ou la modification par des personnes autres que des techniciens autorisés par Wolf.
- Les réparations lorsque les numéros de série ont été modifiés ou retirés.
- Les dommages survenus en cours de transport ou pendant la manutention.
- Les dommages par d'autres pièces de rechange Wolf d'origine.
- Les dommages dus à une inondation, à un incendie ou à d'autres actes de Dieu.

Le produit est conçu pour une utilisation commerciale. La garantie est considérée comme étant nulle lorsque le produit est utilisé à des fins autres que commerciales.

LE PROPRIÉTAIRE EST RESPONSABLE DE CE QUI SUIT :

- Installation appropriée et conformité aux codes locaux.
- Fourniture du type et de la pression de gaz appropriés.
- Faire en sorte que le produit soit raisonnablement accessible pour en effectuer le service.
- Raccordements électriques, exigences en matière de ventilation et entretien régulier.
- Observation des instructions contenues dans le guide d'utilisation.
- Recours à un centre de service autorisé seulement.

Les pièces de rechange doivent être fournies par un centre de service Wolf autorisé et les pièces défectueuses être retournées intactes au même endroit. Les documents vérifiant la propriété doivent accompagner les pièces. Les bacs à friture en acier inoxydable sont garantis pendant cinq (5) ans à partir de la date d'installation. La main-d'oeuvre est couverte pendant un (1) an.

L'ampoule de la cuisinière n'est pas garantie.

La garantie ne s'applique qu'aux produits fabriqués le ou après le 1^{er} avril 1995, conformément à la date/au code du fabricant. La compagnie ne sera pas tenue responsable des dommages consécutifs, directs ou spéciaux, demandes d'indemnisation pour perte d'usage, demandes d'indemnisation pour perte de profits ou autres pertes, coûts ou frais quels qu'ils soient.

CETTE GARANTIE CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF DE LA COMPAGNIE. CETTE GARANTIE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONVENANCE À DES FINS PARTICULIÈRES.

Certaines régions n'autorisent pas les restrictions sur la durée d'une garantie implicite. Ainsi, ces limitations peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou accidentels. Ainsi, la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous risquez d'avoir d'autres droits selon l'endroit.

WOLF RANGE COMPANY
19600, Alameda Street South, Compton, California 90221-6291
P.O. Box 7050, Compton, California 90224-7050 É.-U.
(310) 637-3737 – TÉLÉC. (310) 637-7931 – 1 (800) 366-WOLF

INFORMATION IMPORTANTE

Lorsque vous avez besoin de renseignements, guides d'utilisation, pièces de rechange ou service, indiquez toujours les numéros de modèle et de série de votre appareil. Pour votre commodité, de l'espace est prévu ci-dessous pour prendre note de cette information importante.

N° DE SÉRIE : _____

N° DE MODÈLE : _____

REVENDEUR : _____

DATE D'INSTALLATION : _____

IMPORTANT

Cet équipement est homologué par un organisme notifié conformément à la directive sur les appareils à gaz (G.A.D.) et à la directive sur la compatibilité électromagnétique (EMC), tel qu'indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. Toute modification sans autorisation préalable de la Wolf Range Company annulera l'homologation et la garantie sur cet appareil.

POUR UNE UTILISATION SÛRE ET UNE BONNE VENTILATION, VEILLER À CE QUE L'ESPACE ENTRE L'APPAREIL DE CUISSON ET LA HOTTE SOIT EXEMPT DE TOUTE OBSTRUCTION.

WOLF RANGE COMPANY

19600, Alameda Street South, Compton, CA 0221-6291

P.O. Box 7050, Compton, California 90224-7050 É.-U.

(310) 637-3737 – TÉLÉC. (310) 637-7931 – 1 (800) 366-WOLF