

Instructions pour l'installation,  
emploi et entretien

---

## **CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES**

---

**AGB 501/WP . AGB 502WP**  
**AGB 586/WP . AGB 587/WP . AGB 585/WP**  
**AGB 582/WP**  
**AGB 487/WP . AGB 496/WP . AGB 497/WP**  
**AGB 588/WP**  
**AGB 503/WP . AGB 498/WP . AGS 655/WP**

---



Whirlpool

---



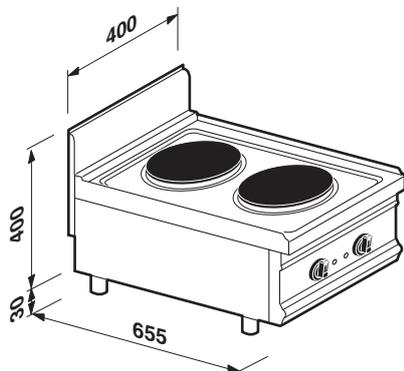
# INDEX

<b>Réprésentation schématique et mesures</b>	page. 3
<b>Caractéristiques des appareils</b>	10
<b>Instructions pour l'installation</b>	12
Mise en route	12
Dispositions de loi, règles techniques et directives	12
Installation	12
Connexion électrique	12
Système equipotentiel	12
<b>Notice d'emploi</b>	13
Mise en marche	13
<b>Nettoyage</b>	14
Non-emploi prolongé de l'appareil	14
En cas de panne	14
<b>Entretien</b>	14
<b>Directive RAEE</b>	15
<b>Schémas électriques</b>	16-46
<b>Avertissement</b>	47

---

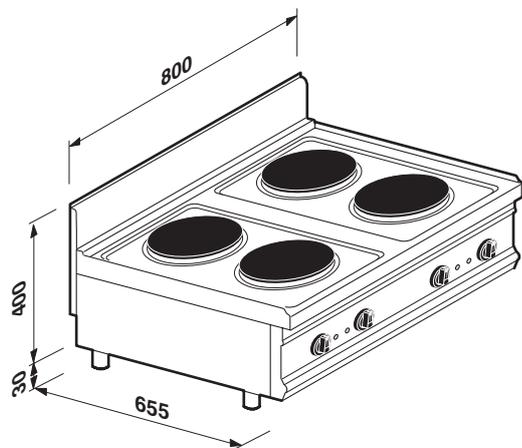
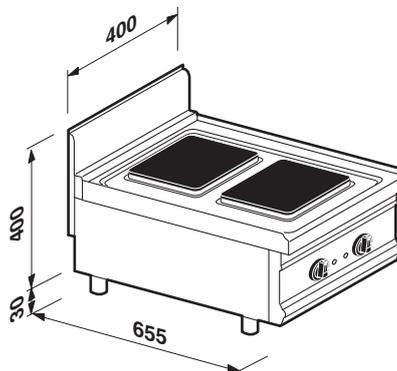
## Représentation schématique

---



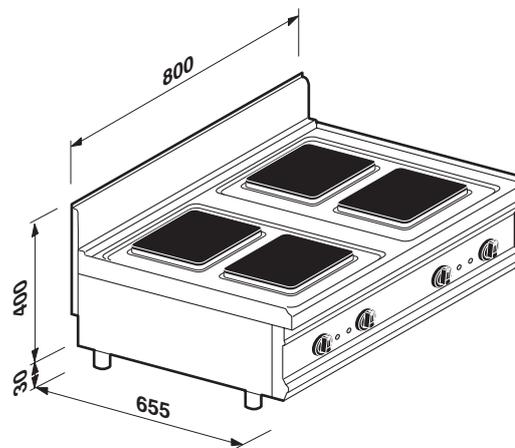
### **AGB 586/WP**

Poids env. 18 kg

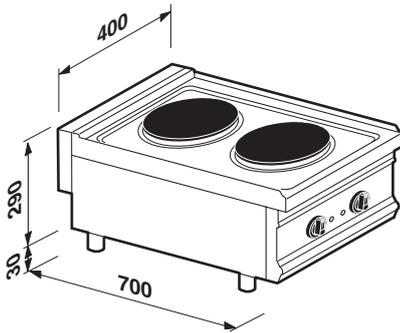


### **AGB 587/WP**

Poids env. 33 kg

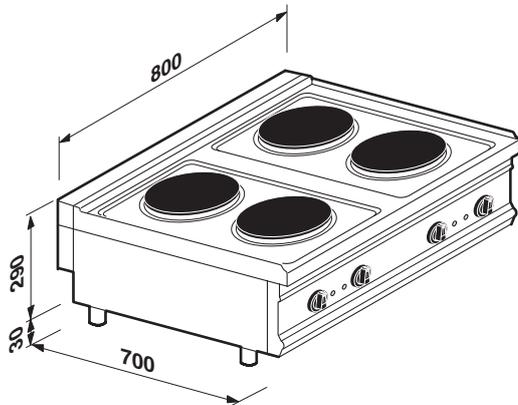
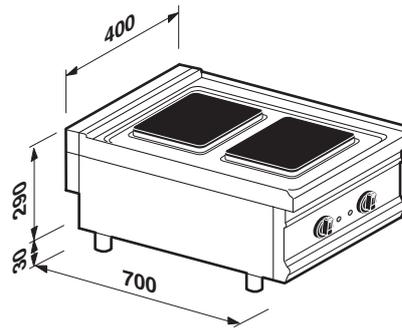


## Représentation schématique



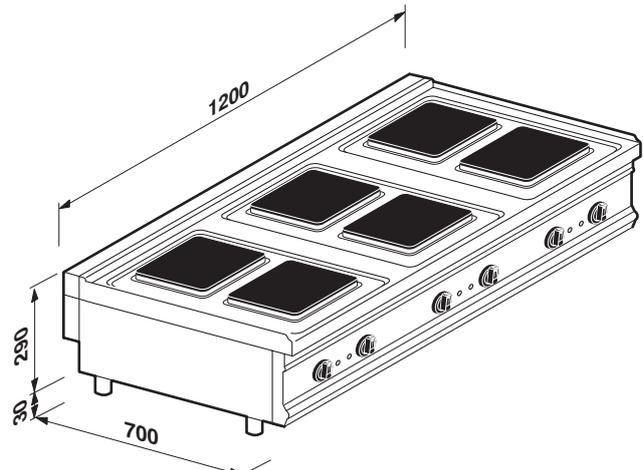
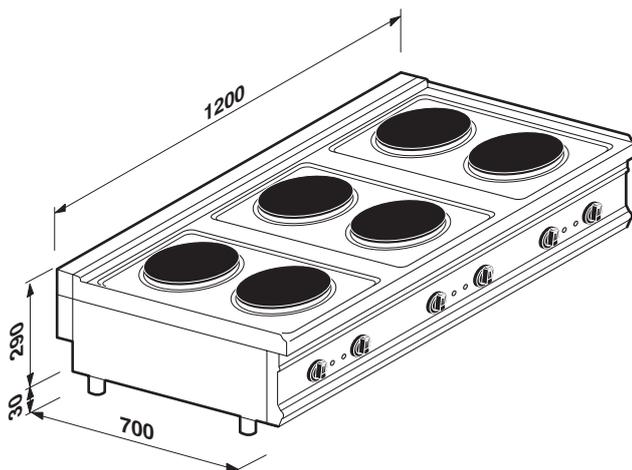
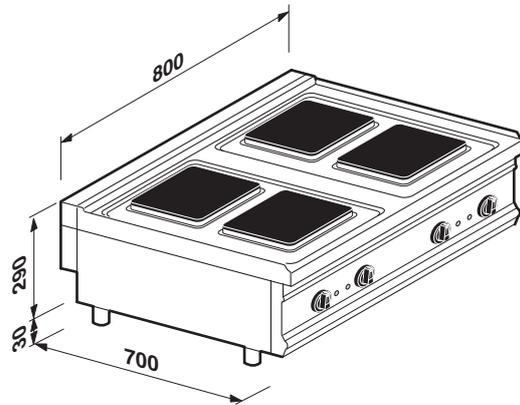
### AGB 501/WP

Poids env. 17,5 kg

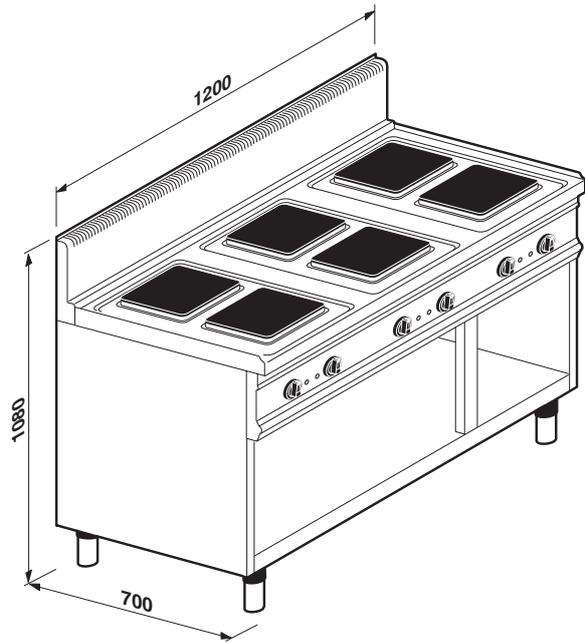
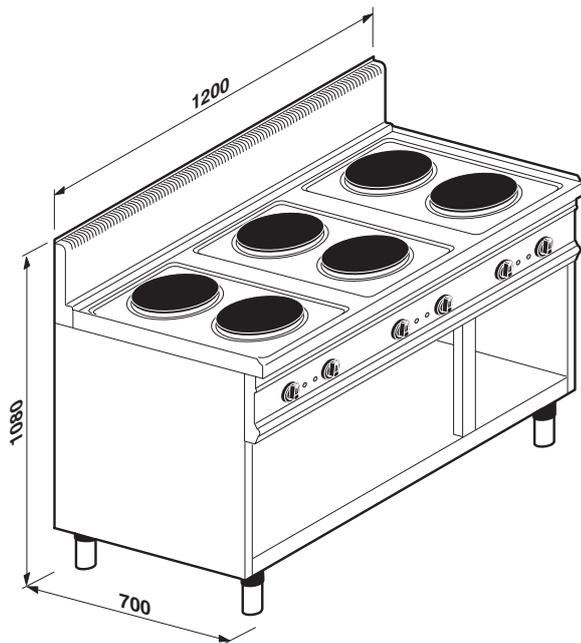
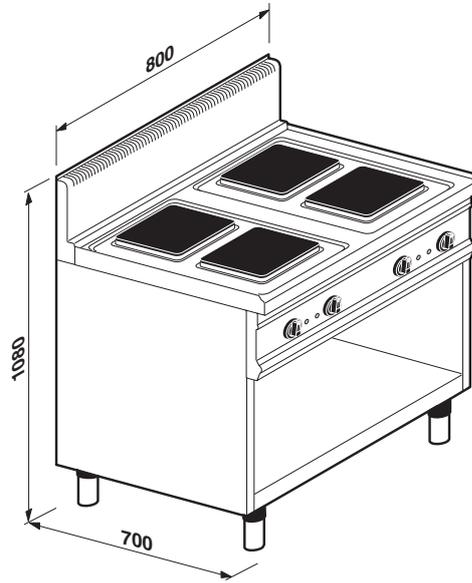
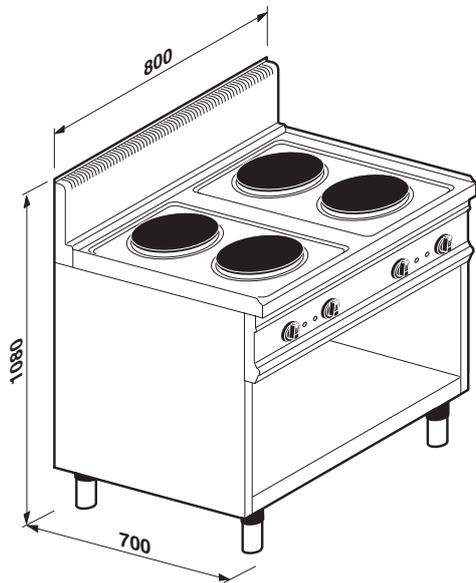
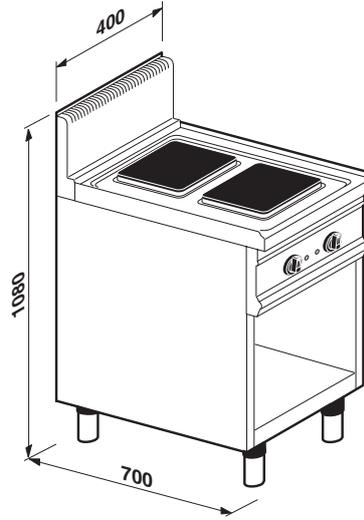
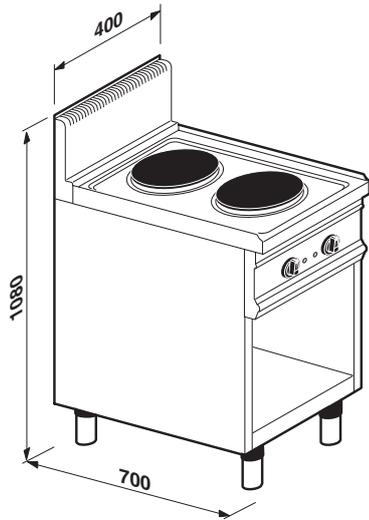


### AGB 502/WP

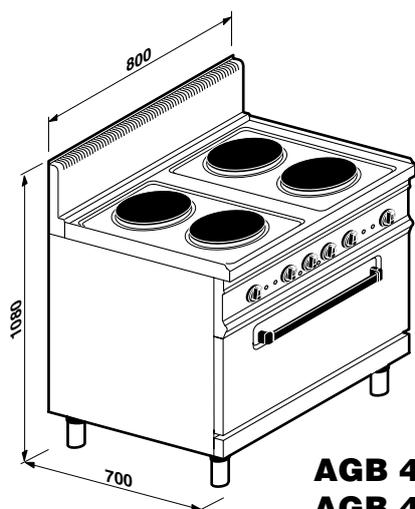
Poids env. 30,8 kg



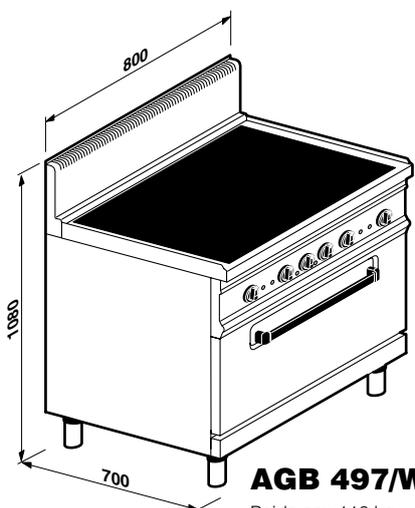
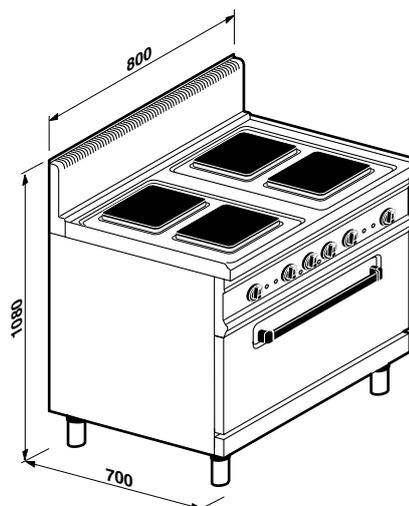
## Représentation schématique



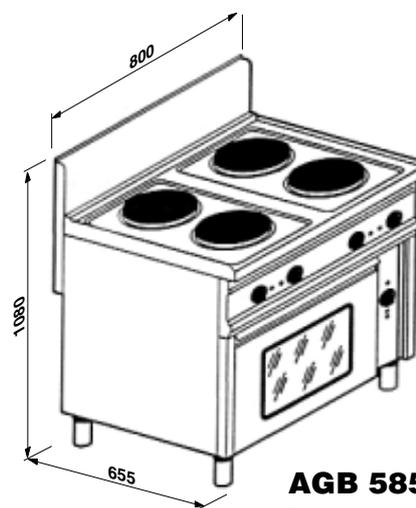
## Représentation schématique



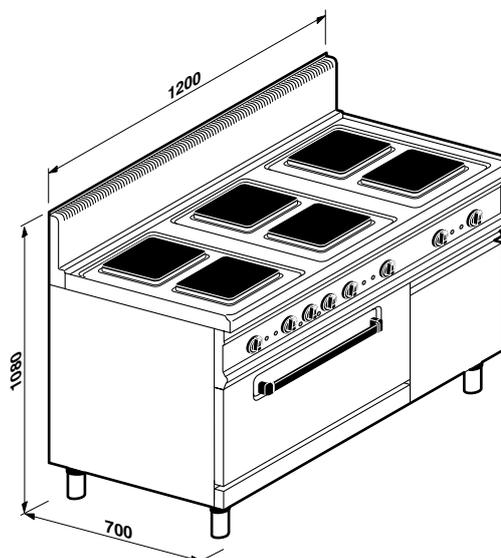
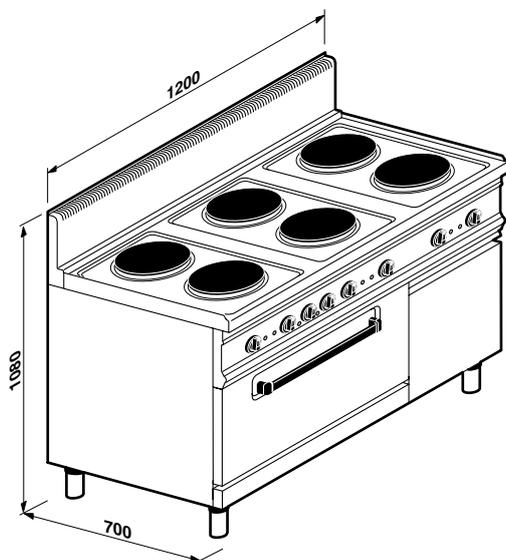
**AGB 487/WP**  
**AGB 496/WP**  
Poids env. 109 kg / 93 kg



**AGB 497/WP**  
Poids env. 116 kg



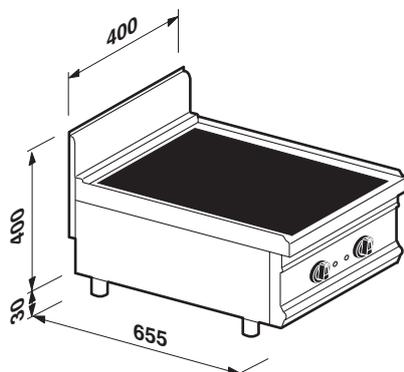
**AGB 585/WP**  
Poids env. 94kg



---

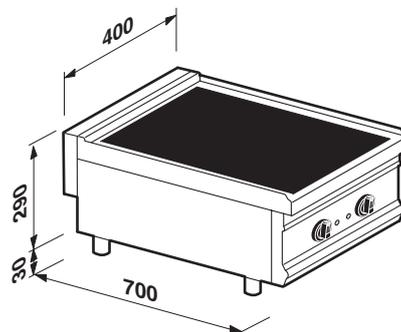
## Représentation schématique

---



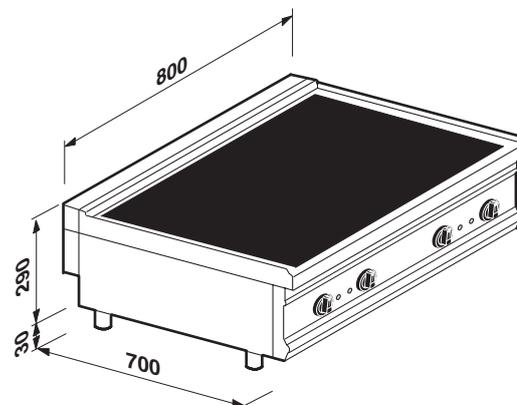
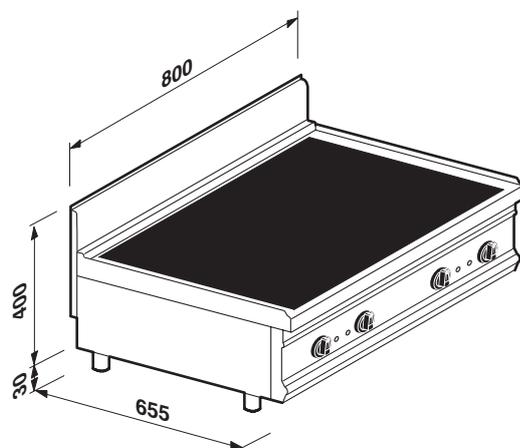
**AGB 588/WP**

Poids env.22,3 kg



**AGB 503/WP**

Poids env.21 kg



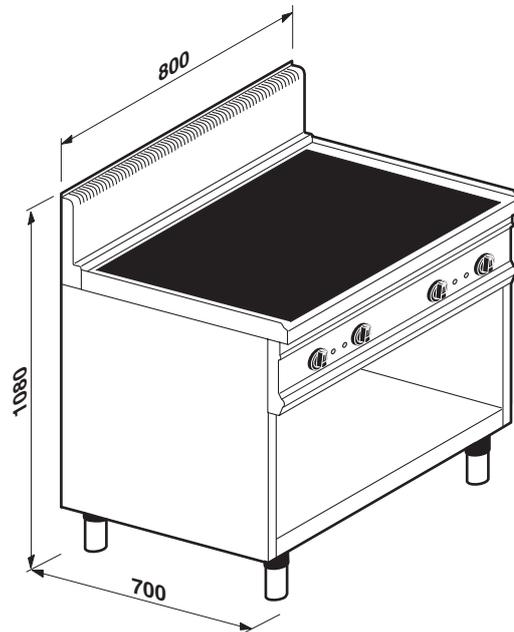
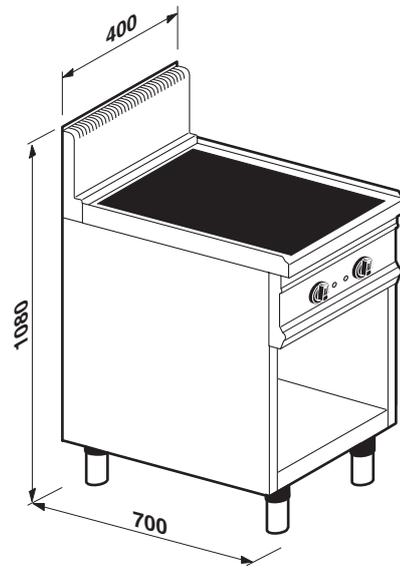
**AGS 655/WP**

Poids env.38 kg

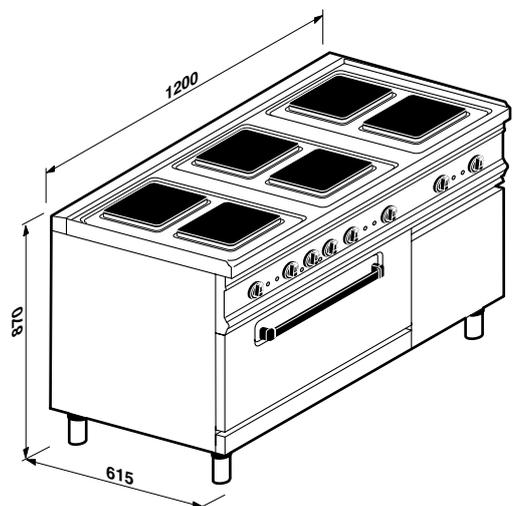
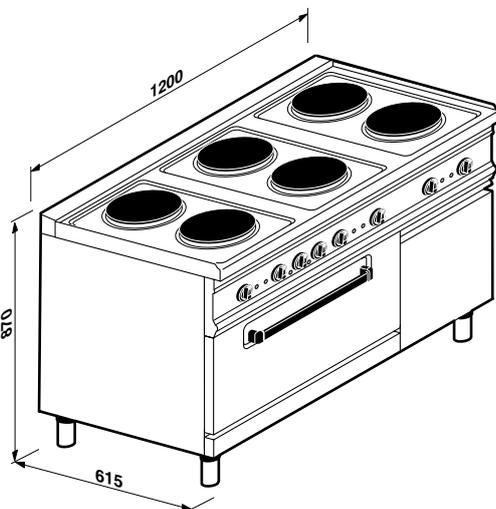
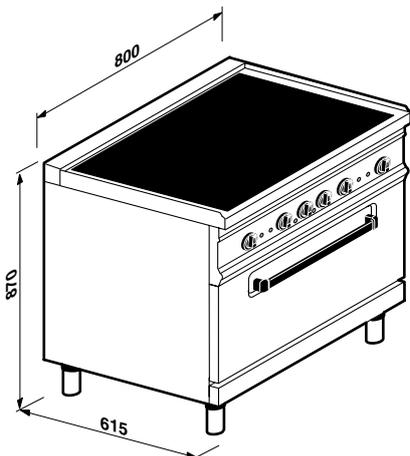
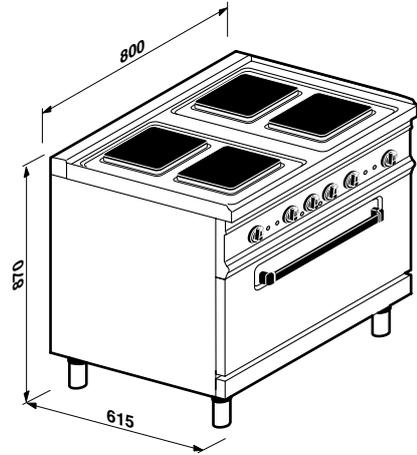
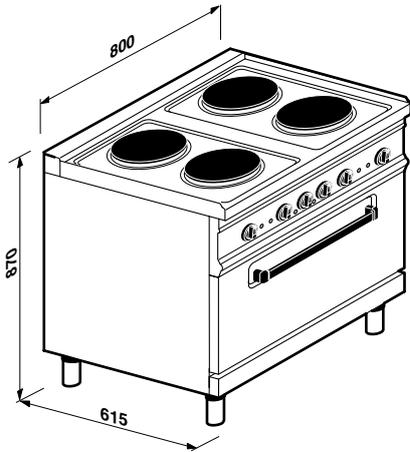
---

## Représentation schématique

---



## Représentation schématique



## Caractéristiques des appareils

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

CATKAT	GASGAZ	G30	G31	G20	G25						
II2H3BP	P mbar	30	30	20	-	SE	FI	DK	CZ	SK	SI
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	IT	CH	PT			
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES	IE	GB	GR		
II2L3BP	P mbar	30	30	-	25	NL					
II2L3BP	P mbar	50	50	20	20	DE					
II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	BE				
II2H3BP	P mbar	50	50	20	-	AT	CH				
II2E	P mbar	-	-	20	-	LU					
II2H3BP	P mbar	30	30	-	-	EE	LW	LT			
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	SE	LW	LT			
II2BP	P mbar	30	30	-	-	NO	MT	CY	IS	HU	
II3+	P mbar	28	37	-	-	CY					

0051

TIPO/TYP

MOD.

ART.

CE N.

N.

S On kW

MOD. m³/h

Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz:  
Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschickt voor:

VAC kW Hz MADE IN ITALY

L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.  
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.

## 3 - DONNEES TECHNIQUES

Modèle	Version	Dim.: LxPxH	
	Fourneau électrique avec 2 plaques sur placard neutre	400 x 700 x 875	
	Fourneau électrique avec 2 plaques carree sur placard neutre	400 x 700 x 875	
	Fourneau électrique avec 4 plaques sur placard neutre	800 x 700 x 875	
	Fourneau électrique avec 4 plaques carree sur placard neutre	800 x 700 x 875	
	Fourneau électrique avec 6 plaques sur placard neutre	1200 x 700 x 875	
	Fourneau électrique avec 6 plaques carree sur placard neutre	1200 x 700 x 875	
AGB 501/WP	Fourneau électrique avec 2 plaques	400 x 700 x 300	
	Fourneau électrique avec 2 plaques carree	400 x 700 x 300	
AGB 502/WP	Fourneau électrique avec 4 plaques	800 x 700 x 300	
	Fourneau électrique avec 4 plaques carree	800 x 700 x 300	
	Fourneau électrique avec 6 plaques	1200 x 700 x 300	
	Fourneau électrique avec 6 plaques carree	1200 x 700 x 300	
AGB 586/WP	Fourneau électrique avec 2 plaques	400 x 615 x 300	
	Fourneau électrique avec 2 plaques carree	400 x 615 x 300	
AGB 587/WP	Fourneau électrique avec 4 plaques	800 x 615 x 300	
	Fourneau électrique avec 4 plaques carree	800 x 615 x 300	
AGB 585/WP	Fourneau électrique avec 4 plaques - four 2/3 pour gril 44 x 33	800 x 650 x 875	
AGB 582/WP	Fourneau el. avec 4 plaques sur four à air pulsee électrique 1/1 GN multifonction	800 x 615 x 870	
	Fourneau el. avec 4 plaques carree sur four à air pulsee el. 1/1 GN multifonction	800 x 615 x 870	
	Fourneau el. vitroceramique avec 4 plaques carree sur four à air pulsee el. 1/1 GN multifonction	800 x 615 x 870	
	Fourneau el. avec 6 plaques sur four à air pulsee électrique 1/1 GN multifonction	1200 x 615 x 870	
	Fourneau el. avec 6 plaques carree sur four à air pulsee el. 1/1 GN multifonction	1200 x 615 x 870	
AGB 487/WP	Fourneau el. avec 4 plaques - four électrique 2/1 GN	800 x 700 x 875	
AGB 496/WP	Fourneau el. avec 4 plaques - four à air pulsee électrique 1/1 GN	800 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 4 plaques carree - four électrique 2/1 GN	800 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 4 plaques carree - four à air pulsee électrique 1/1 GN	800 x 700 x 875	
	Fourneau el. vitroceramique avec 4 plaques - four électrique 2/1 GN	800 x 700 x 875	
AGB 497/WP	Fourneau el. vitroceramique avec 4 plaques - four à air pulsee électrique 1/1 GN	800 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 6 plaques - four électrique 2/1 GN - sur placard neutre	1200 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 6 plaques - four à air pulsee électrique 1/1 GN	1200 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 6 plaques - four à air pulsee el. 1/1 GN - sur placard neutre	1200 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 6 plaques carree - four électrique 2/1 GN - sur placard neutre	1200 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 6 plaques carree - four à air pulsee électrique 1/1 GN	1200 x 700 x 875	
	Fourneau el. avec 6 plaques carree - four à air pulsee el. 1/1 GN - sur placard neutre	1200 x 700 x 875	
AGB 588/WP	Fourneau électrique en vitroceramique avec 2 plaques	400 x 615 x 300	
	Fourneau électrique en vitroceramique avec 4 plaques	800 x 615 x 300	
AGB 503/WP	Fourneau électrique en vitroceramique avec 2 plaques	400 x 700 x 300	
AGS 655/WP	Fourneau électrique en vitroceramique avec 4 plaques	800 x 700 x 300	
	Fourneau électrique en vitroceramique avec 2 plaques sur placard neutre	400 x 700 x 875	
	Fourneau électrique en vitroceramique avec 4 plaques sur placard neutre	800 x 700 x 875	
AGB 498/WP	Plan de travail sur four électrique GN 2/1	1000 x 700 x 875	
	Colonne avec pair de fours électriques GN 2/1	1000x 700 x 1420	

**TABLEAU 1**

Modèle	Résistance (W)				Plaque ronde		Plaque carre	Four 2500 W	Four 5900 W	Puissance	Tension nominale	Cable de connexion Section
	1200	1800	700 2100	1000 2500	○ 2000 W	○ 2600 W	□ 2600 W					
	-	-	-	-	1	1	-	-	-	4.6 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5.2 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	-	-	-	-	2	2	-	-	-	9.2 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	4	-	-	10.4 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	3	3	-	-	-	13.8 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	6	-	-	15.6 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 501/WP</b>	-	-	-	-	1	1	-	-	-	4.6 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5.2 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
<b>AGB 502/WP</b>	-	-	-	-	2	2	-	-	-	9.2 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	4	-	-	10.4 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	3	3	-	-	-	13.6 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	6	-	-	15.6 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 586/WP</b>	-	-	-	-	2	-	-	-	-	4.0 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5.2 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
<b>AGB 587/WP</b>	-	-	-	-	4	-	-	-	-	8.0 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	4	-	-	10.4 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 585/WP</b>	-	-	-	-	4	-	-	44x33	-	10.5 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 582/WP</b>	-	-	-	-	4	-	-	1	-	10.5 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	4	1	-	12.9 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	1	1	-	2	-	-	-	1	-	10.5 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	3	3	-	1	-	16.3 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 10 mm <sup>2</sup> o 5 x 6 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	6	1	-	18.1 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 10 mm <sup>2</sup> o 5 x 6 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 487/WP</b>	-	-	-	-	2	2	-	-	1	15.1 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 496/WP</b>	-	-	-	-	2	2	-	1	-	11.7 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	4	-	1	16.3 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	4	1	-	12.9 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	2	-	2	-	-	-	-	1	14.5 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 497/WP</b>	-	2	-	2	-	-	-	1	-	11.1 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	3	3	-	-	1	19.7 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 10 mm <sup>2</sup> o 5 x 6 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	3	3	-	1	-	16.3 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	3	3	-	1	-	16.3 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	6	-	1	21.5 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 10 mm <sup>2</sup> o 5 x 6 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	6	1	-	18.1 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	-	-	-	-	-	-	6	1	-	18.1 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 6 mm <sup>2</sup> o 5 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 588/WP</b>	-	1	1	-	-	-	-	-	-	3.9 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	1	1	-	2	-	-	-	-	-	8.0 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
<b>AGB 503/WP</b>	-	-	-	2	-	-	-	-	-	5.0 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
<b>AGS 655/WP</b>	-	2	-	2	-	-	-	-	-	8.6 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	-	-	-	2	-	-	-	-	-	5.0 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	-	2	-	2	-	-	-	-	-	8.6 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
<b>AGB 498/WP</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5.9 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm
	-	-	-	-	-	-	-	-	2	11.8 kW	230 V 3 AC o 400 V 3N AC	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> o 5 x 1.5 mm

○ plaque ø 22

□ plaque carre 22x22

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

## MISE EN ROUTE

Avant de commencer les travaux de mise en route, enlever l'appareil de l'emballage.

Certaines pièces sont protégées par une pellicule adhésive; il faudra l'enlever soigneusement.

Si des refus de colle restent attachés aux pièces il faut les enlever avec des matériaux aptes au nettoyage p.e. l'es- sence; en aucun cas ne doivent être employés des maté- riaux abrasifs.

Monter les pieds de l'appareil qui doit être nivellé à la bul- le; d'éventuelles faibles dénivellements peuvent être ré- glées en ajustant les pieds mêmes.

L'interrupteur général ou la prise de courant doivent être dans les environs de l'appareil et facilement accessibles.

Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'aspi- ration afin de rendre rapide l'évacuation des fumées.

Il faudra s'assurer que les règlements contre les incendies soient scrupuleusement respectés.

## Dispositions de loi, règles techniques et directive

L'installation doit être réalisée en conformité avec les rè- glements suivants:

- Règlements en vigueur sur les accidents du travail
- Règlements CEI en vigueur.

## Installation

L'installation, mise en marche et entretien de l'appareil doivent être exécutés par du personnel qualifié.

Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être exécutés dans le respect des lois en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement à cause d'installation non confor- me aux indications.

## Attention!

**Comme prévu par les règlements internationaux, en exécutant la connexion de l'appareil il faudra installer en amont de celui-ci un dispositif qui permette de dé- brancher l'appareil du réseau de façon omnipolaire; ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.**

## Connexion électrique

Le câble de connexion choisi doit avoir les caractéristi- ques suivantes: il doit être au moins du type H07 RN-F avec une section proportionnée à l'appareil (voir "Caractéristiques des appareils", page 11).

Dans les appareils top l'entrée du câble se trouve dans la partie arrière, alors qu'elle est au dessus des autres modèles.

Dans les deux cas la boîte à bornes se trouve sur la partie antérieure, derrière le tableau de commandes.

Passer le câble à travers le passe-câble et le presse-ca- ble, brancher chaque conducteur dans son serre-câble sur la boîte à bornes et les fixer.

Le conducteur de terre doit être plus long que les autres, de sorte que, en cas de rupture du bloque-câble, il soit le dernier à se débrancher, après les câbles de tension.

## Système équipotentiel

L'appareil doit être assemblé avec un système équipoten- tiel.

La vis de connexion se trouve, dans les appareils top, sur la partie postérieure à droite, et au dessus des autres modèles toujours à droite.

Elle est marquée par une plaquette.

## Attention!

**Le constructeur ne peut être retenu responsable des dommages qui dériveraient d'erreurs d'installation non conformes aux instructions, et ne les indemnise en aucun cas.**

# NOTICE D'EMPLOI

## Attention!

- N'utiliser l'appareil que sous surveillance!
- Ne jamais laisser fonctionner les plaques à vide!
- Le récipient choisi doit avoir un fond plat et un diamètre proportionné à la plaque, c'est à dire que le récipient ne doit jamais être plus petit que la plaque.

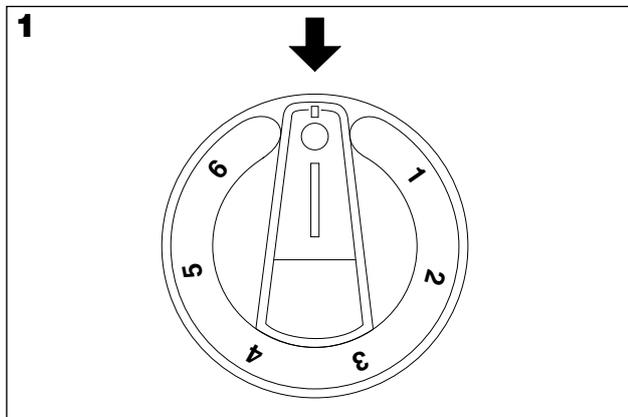
## Mise en marche (Fig.1)

Allumer l'interrupteur en amont de l'appareil.

### Plaques électriques

Porter la poignée correspondante à la plaque désirée sur une position comprise entre 1 et 6. La lampe témoin s'allume dès que l'appareil entre en tension.

Il est vivement conseillé de porter la plaque à la température maximum. Dès qu'elle l'aura atteinte, on pourra porter sur la position désirée. Pour éteindre les plaques, ramener la poignée sur la position "0"



- 6 pour début de cuisson max. 5/10';
- 5 pour cuisiner à haute température;
- 4 pour cuisiner à température moyenne;
- 3 pour continuer la cuisson de grandes quantités;
- 2 pour continuer la cuisson de petites quantités;
- 1 pour maintenir au chaud ou fondre le beurre;
- 0 plaque éteinte.

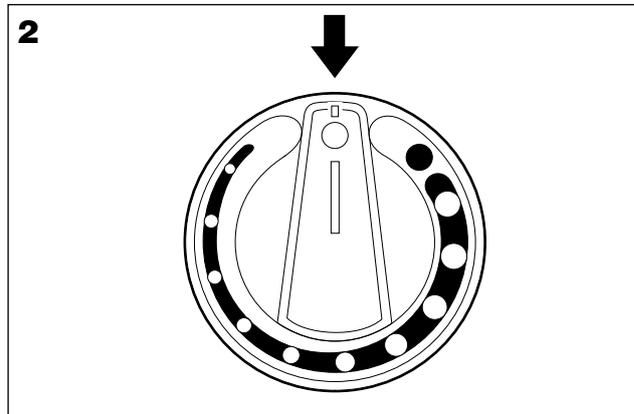
## Allumage vitrocéramique (Fig. 2)

Tourner l'interrupteur en amont de l'appareil.

### Plaque une seule puissance:

Tourner le bouton de la plaque désirée dans le sens des aiguilles d'une montre, sachant que la puissance minimum correspond à la partie fine de la comète et que la puissance maximum coïncide avec la partie la plus large. L'allumage de la lampe témoin indique que la résistance est en marche.

La position ● correspond à l'allumage fixe de la résistance.



### Plaque double puissance:

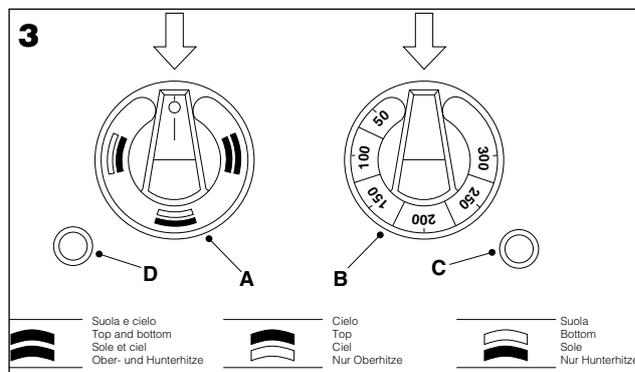
1

Tourner le bouton de la plaque désirée dans le sens des aiguilles d'une montre, sachant que la puissance minimum correspond à la partie fine de la comète et que la puissance maximum coïncide avec la partie la plus large. Ce faisant on allume uniquement la partie centrale de la résistance (1200 W). Pour allumer la partie extérieure de la résistance (2200 W), il faut tourner complètement le bouton et le ramener dans la position désirée. L'allumage de la lampe témoin indique que la résistance est en marche. Pour revenir à puissance réduite: éteindre la plaque puis la rallumer.

## Four (Fig. 3)

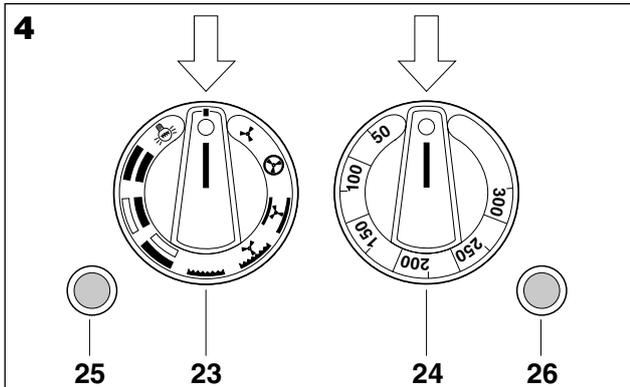
Tourner la poignée (A) jusqu'au genre de cuisson désiré. Tourner le thermostat (B) jusqu'à la température désirée. La lampe témoin (C) s'allume, indiquant ainsi que l'appareil est en tension.

La lampe témoin (D) s'allume, indiquant ainsi que les résistances sont allumées; dès que la température désirée est atteinte, elle s'éteint. Quand les résistances se rallument, la lampe se rallume de même. Pour éteindre le four, porter les deux poignées sur la position originale.



## Allumage et arrêt du four électrique (Fig. 4)

Sélectionner, en tournant le bouton 23, le type de chauffage désiré, tout en tenant compte que dans toutes les positions le voyant 25 restera allumé.



Ce symbole correspond à l'allumage des deux lampes à l'intérieur du four sans qu'aucun type de chauffage n'ait été enclenché (option).



Le chauffage vient du haut (résistance ciel) et du bas (résistance sole). Il s'agit là de la fonction de cuisson traditionnelle.



L'élément chauffant inférieur est enclenché (résistance sole). La chaleur monte donc du bas vers le haut.



La résistance supérieure (résistance ciel) a été enclenchée et donc le chauffage se fait du haut vers le bas.



Dans cette position c'est la résistance appelée "gril", placée dans la partie supérieure du four à l'intérieur de la résistance ciel, qui est allumée.



La même chose que dans la position précédente avec allumage du ventilateur (convection).



Dans cette position sont enclenchées la résistance ciel (supérieure) et la résistance sole (inférieure) alors que le ventilateur fonctionne (convection).



### Cuisson à convection

Dans cette position la chaleur est produite par une résistance circulaire placée au dos du four à l'intérieur du ventilateur.



### Fonction décongélation

Aucun élément chauffant ne fonctionne, seul le ventilateur est enclenché de façon à décongeler rapidement les aliments.

La température désirée peut être choisie en tournant le bouton 24: le voyant 26 s'allume et s'éteint lors de l'enclenchement des résistances. Pour éteindre le four, tourner les deux boutons en position ● (zéro).

## NETTOYAGE

### Attention!

**En nettoyant l'appareil, éviter soigneusement de le laver en utilisant des jets d'eau directs ou à pression.**

Tous les soirs, après le service, l'appareil doit être soigneusement nettoyé.

Le nettoyage quotidien garantit le fonctionnement parfait et une plus longue vie utile à l'appareil.

Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique\*\*.

Enlever toutes les parties extractibles du four et les laver à part. Les parties en acier doivent être lavées à l'eau chaude avec un détergent neutre.

Ne jamais employer de détergents abrasifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'acier.

### Non emploi prolongé de l'appareil

Nettoyer et essuyer l'appareil soigneusement, en suivant les indications données; ensuite débrancher.

### En cas de panne

En cas de panne éteindre l'appareil, débrancher en utilisant le dispositif en amont de l'appareil et appeler le service d'assistance.

## ENTRETIEN

Toute intervention d'entretien devra être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Avant d'entreprendre quelque travail qu'il soit, débrancher en enlevant la fiche ou en éteignant l'interrupteur en amont de l'appareil.

### NOTE\*\*

Pour les appareils dont la tension est de 230 V 3 AC il y a 2 cables de connexion; pour débrancher de tels appareils, il est nécessaire d'interrompre les deux alimentations. En ne débranchant que l'une ou l'autre, l'appareil resterait sous tension.

## **LA DIRECTIVE 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs**



Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la Fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques)

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

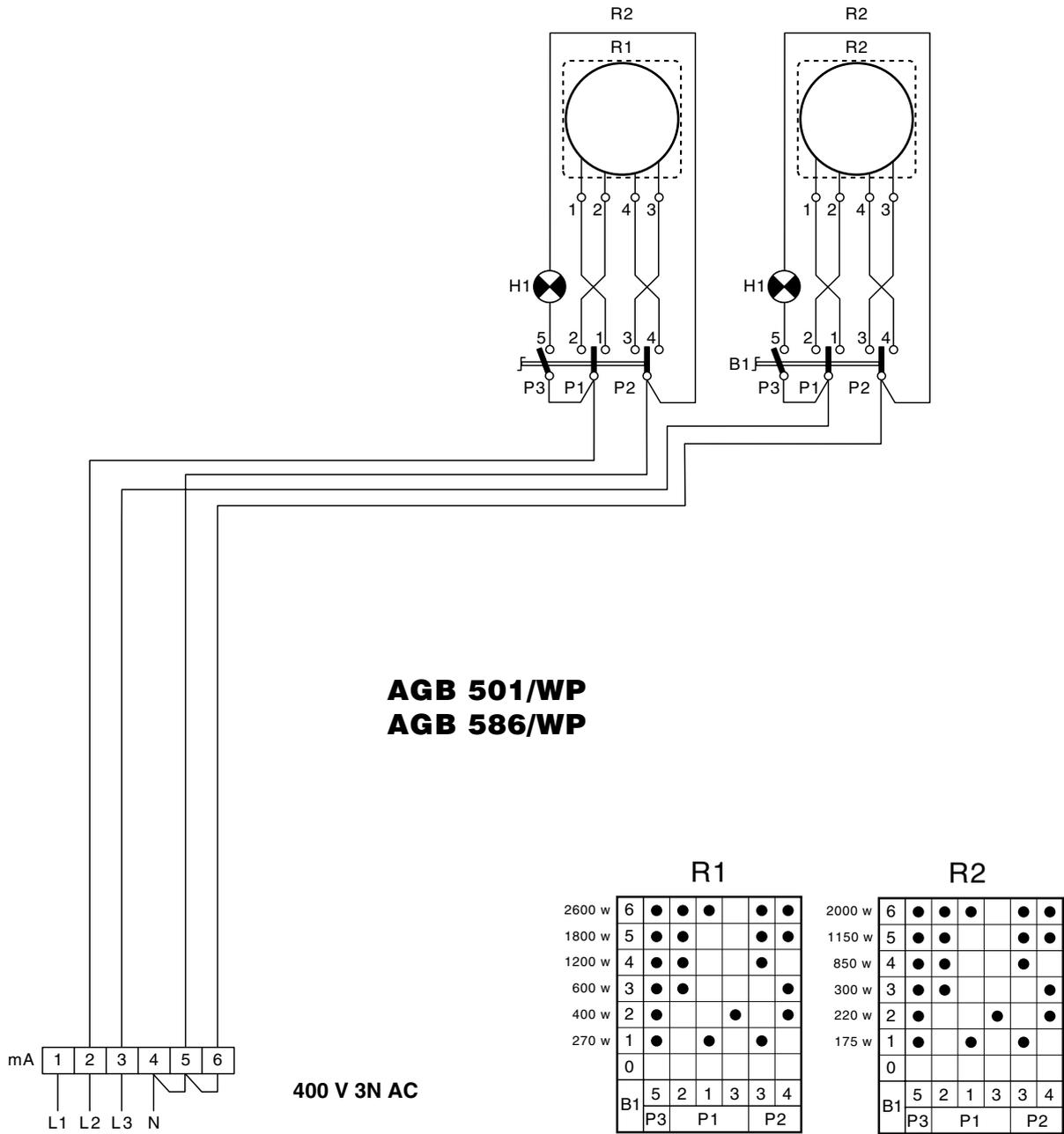
L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.

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

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

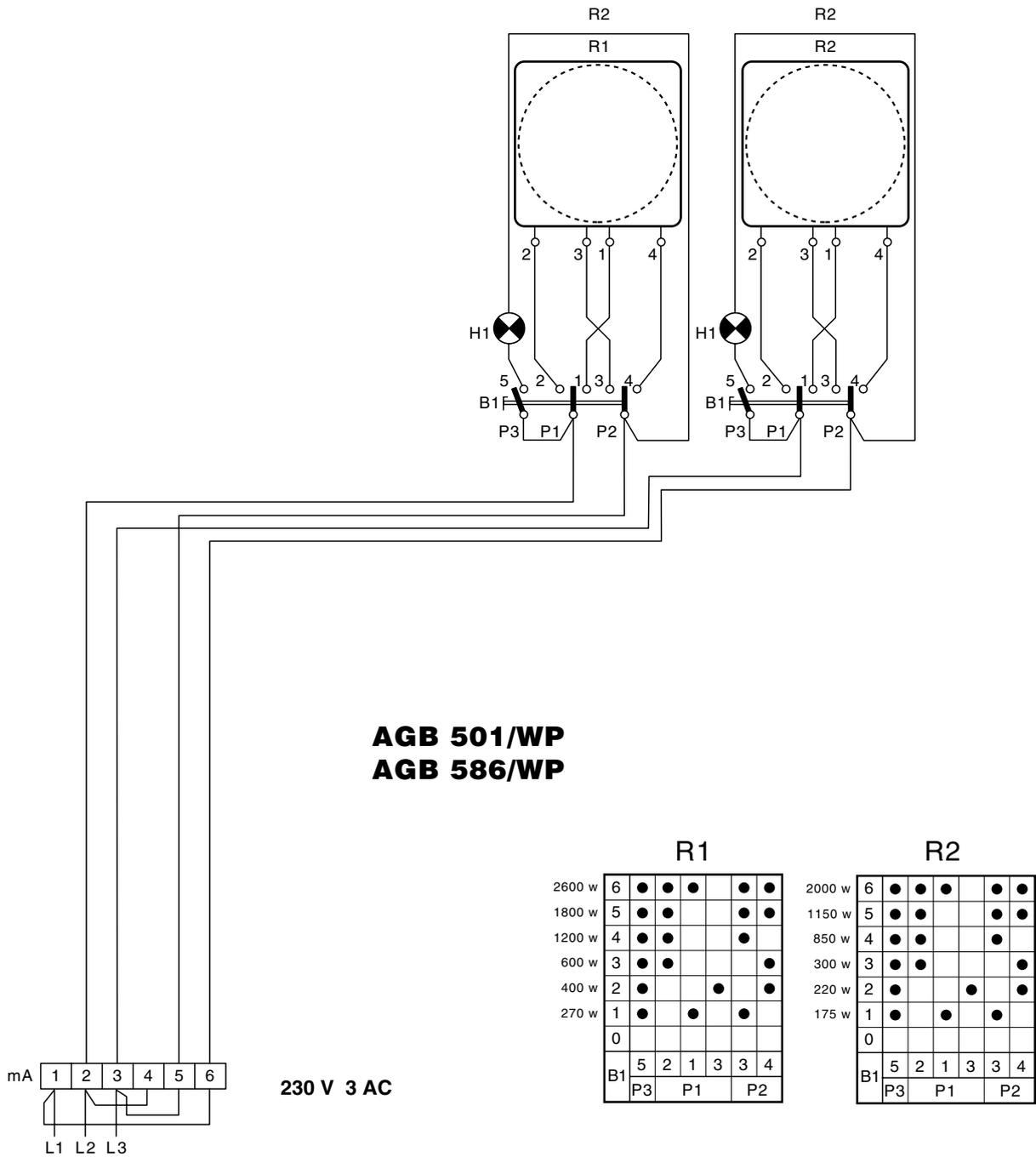
Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

## Schemas électriques



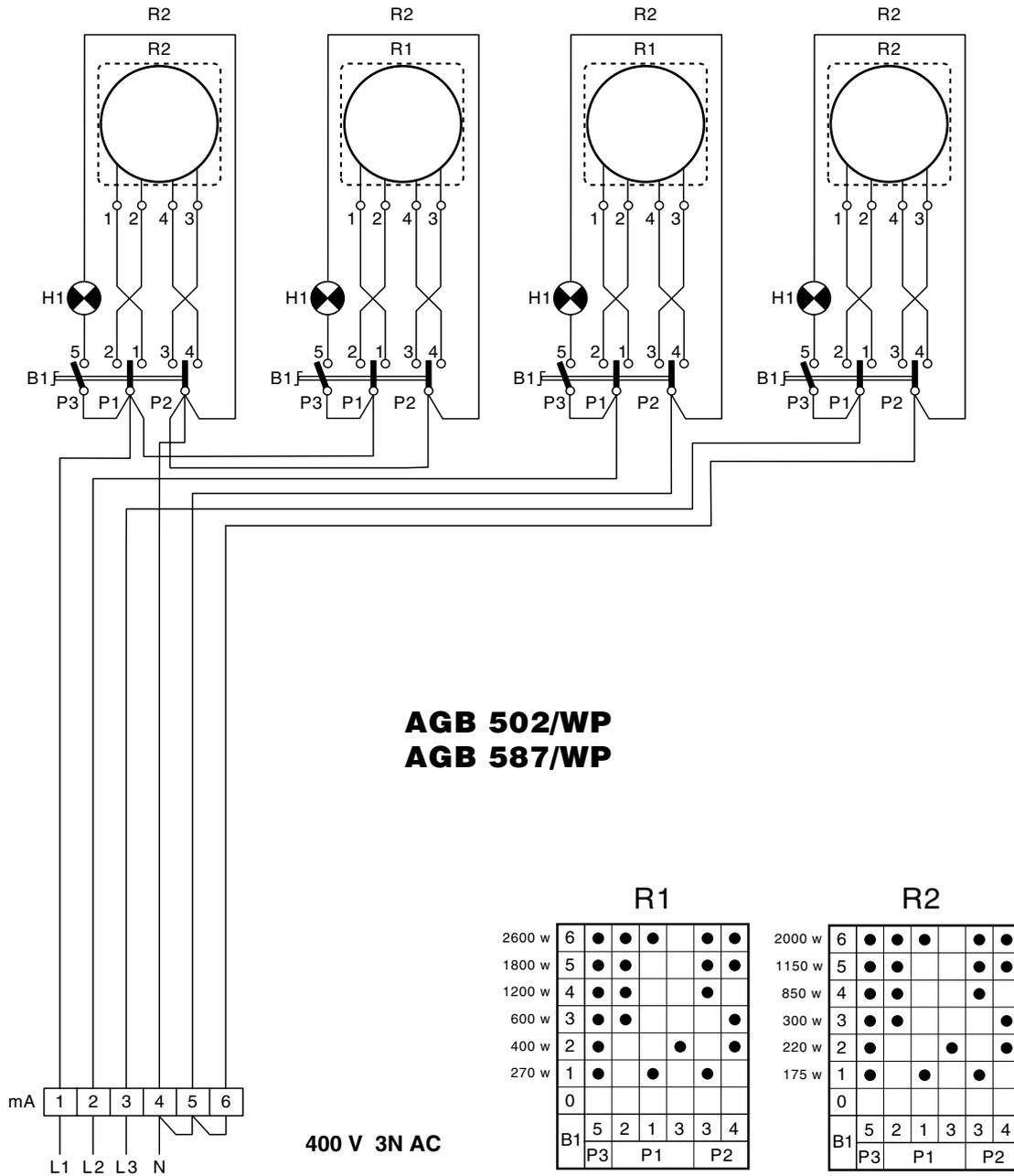
- mA** Boite à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W

## Schémas électriques



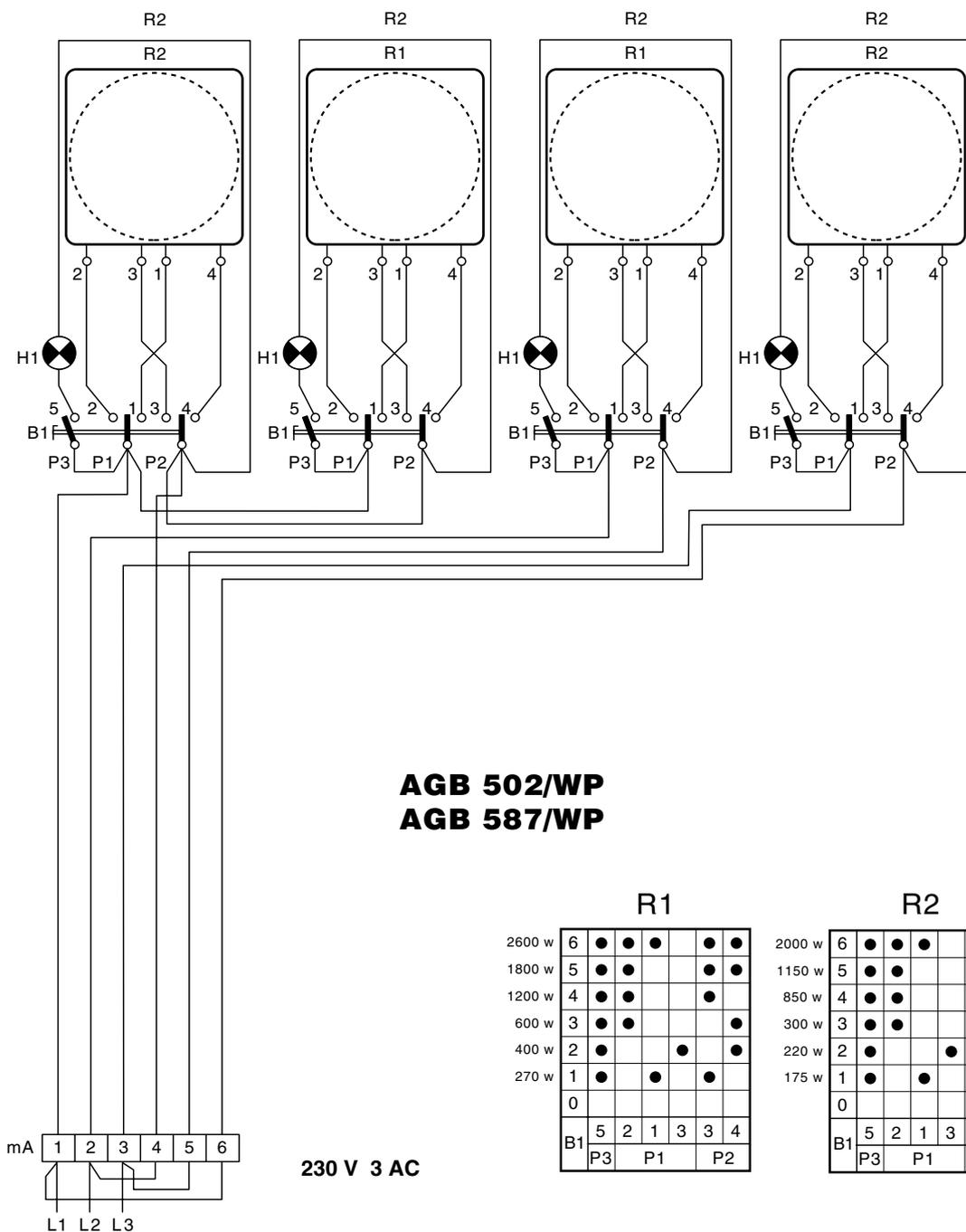
- mA** Boite à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W

## Schémas électriques



- mA** Boite à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W

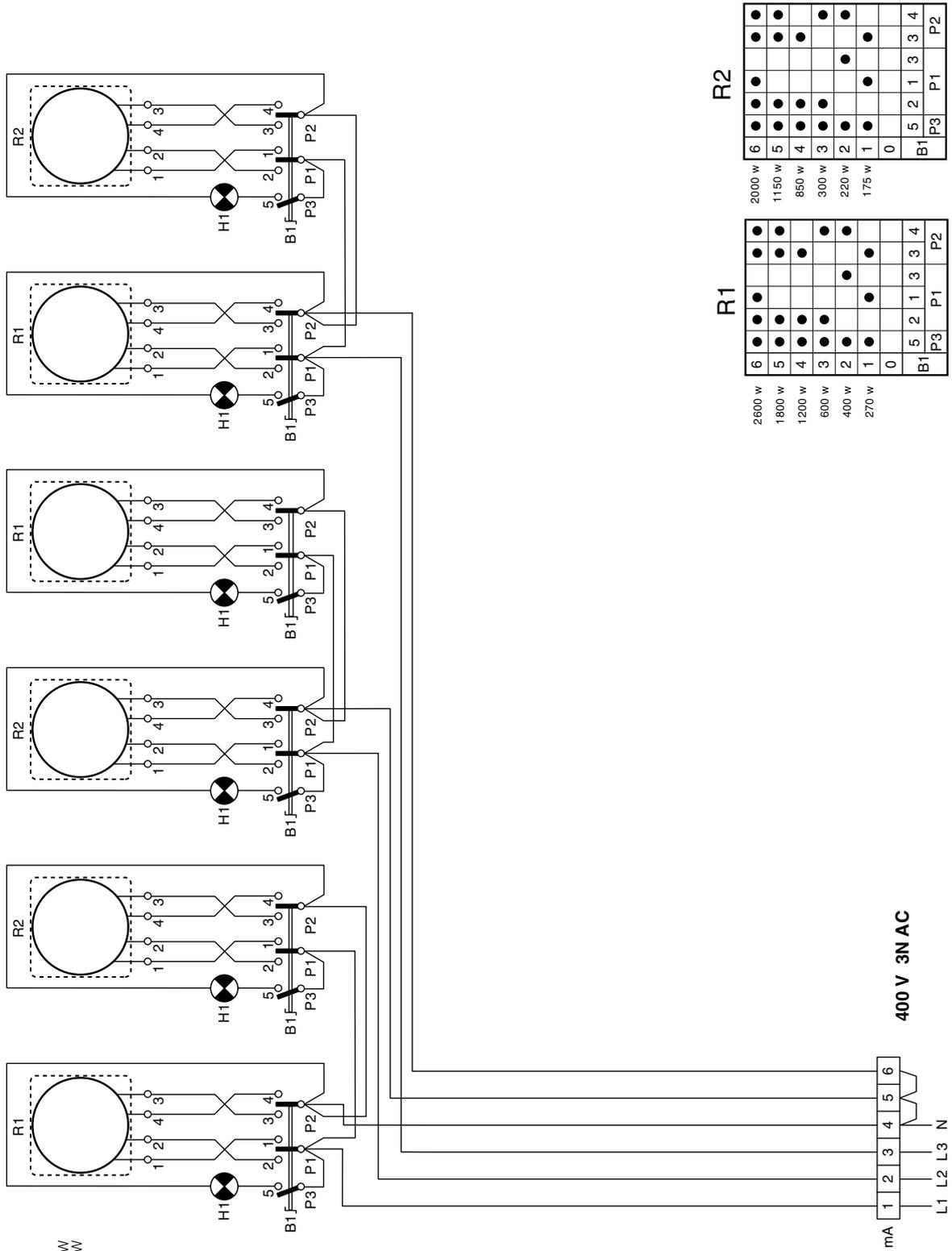
## Schémas électriques



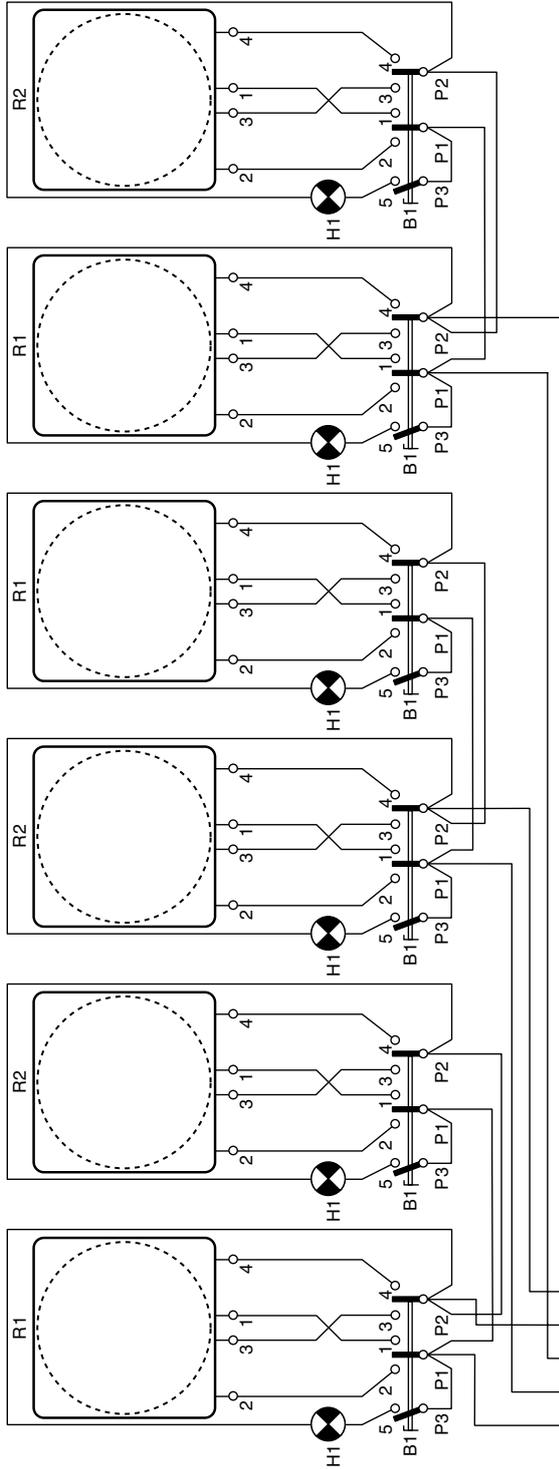
- mA** Boite à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W

# Schemas électriques

- mA** Boite à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W

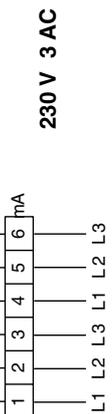


# Schemas électriques



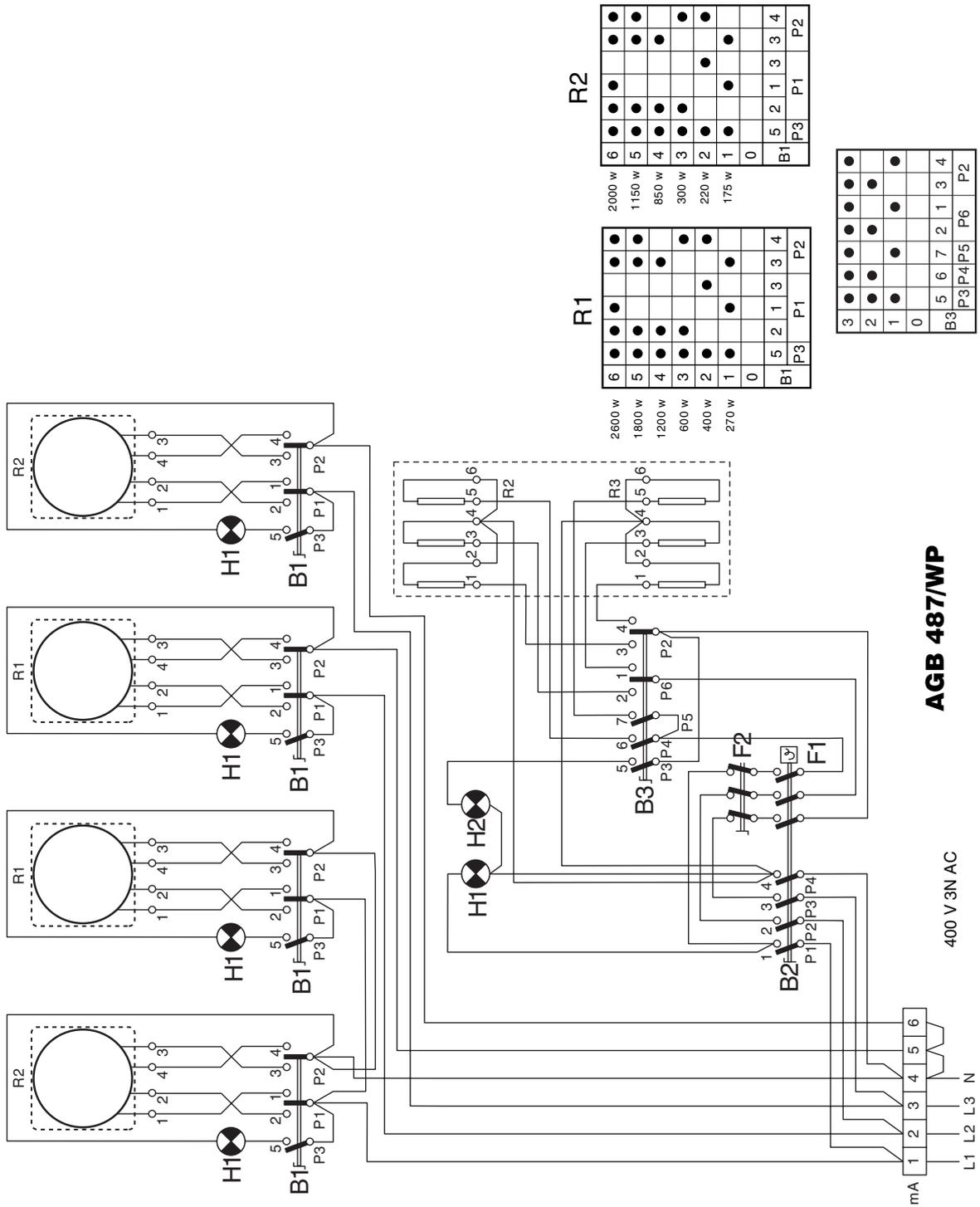
- mA** Boîte à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W

	R1						R2					
	6	5	4	3	2	1	6	5	4	3	2	1
2600 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1800 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1200 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
600 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
400 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
270 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
2000 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1150 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
850 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
300 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
220 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
175 w	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
0	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
B1	5	2	1	3	3	4	5	2	1	3	3	4
P3												
P1												
P2												



# Schemas électriques

- mA** Boîte à bornes
- B1** Commutateur plaque
- B2** Interrupteur EGO
- B3** Commutateur EGO
- F1** Thermostat EGO
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W
- R2-3** Résistance du tour
- F2** Thermostat de sûreté



	6	5	4	3	2	1	0	B1	P3	P1	P2
2600 W	•	•	•	•	•	•	•				
1800 W	•	•	•	•	•	•	•				
1200 W	•	•	•	•	•	•	•				
600 W	•	•	•	•	•	•	•				
400 W	•	•	•	•	•	•	•				
270 W	•	•	•	•	•	•	•				

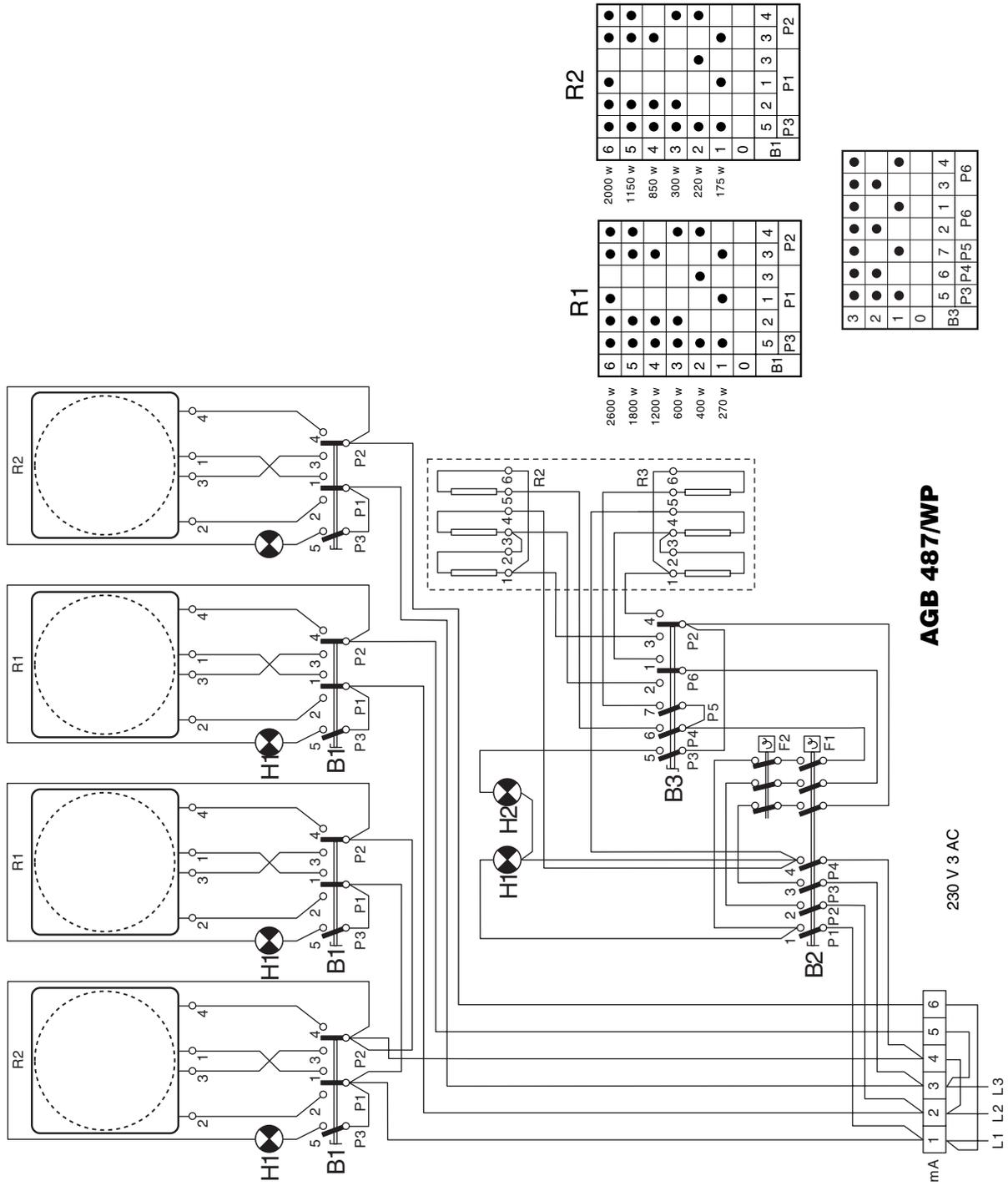
	6	5	2	1	3	4	B1	P3	P1	P2
2000 W	•	•	•	•	•	•				
1150 W	•	•	•	•	•	•				
850 W	•	•	•	•	•	•				
300 W	•	•	•	•	•	•				
220 W	•	•	•	•	•	•				
175 W	•	•	•	•	•	•				

	3	2	1	0	B3	P3	P4	P5	P6	P2
•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•						
•	•	•	•	•						

**AGB 487/WP**

400 V 3N AC

# Schemas électriques



- mA** Boîte à bornes
- B1** Commutateur plaque
- B2** Interrupteur EGO
- B3** Commutateur EGO
- F1** Thermostat EGO
- H1** Lampe témoin (tension)
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Plaque de cuisson 2600 W
- R2** Plaque de cuisson 2000 W
- R2-3** Résistance du tour
- F2** Thermostat de sûreté

**R1**

6	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	•	•	•	•	•	•	•	•	•
0	•	•	•	•	•	•	•	•	•
B1	5	2	1	3	3	4	P3	P1	P2

2600 w  
1800 w  
1200 w  
600 w  
400 w  
270 w

**R2**

6	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	•	•	•	•	•	•	•	•	•
0	•	•	•	•	•	•	•	•	•
B1	5	2	1	3	3	4	P3	P1	P2

2000 w  
1150 w  
850 w  
300 w  
220 w  
175 w

3	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
2	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
1	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
0	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
B3	5	6	7	2	1	3	4	P3	P4	P5	P6

**AGB 487WP**

230 V 3 AC





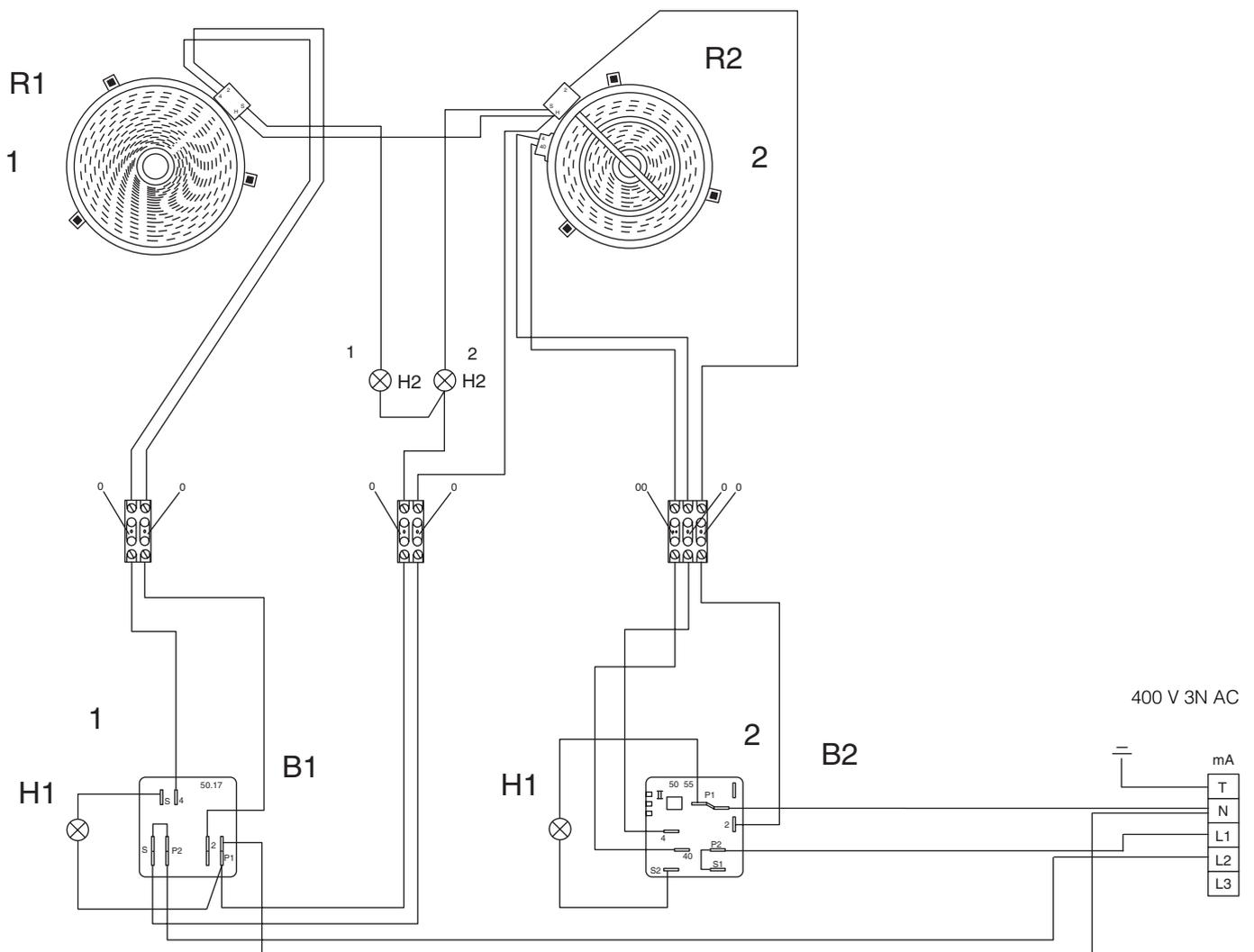




## Schémas électriques

### AGB 588/WP

Plaque N 2	Fils couleur	Vert
Plaque N 1	Fils couleur	Rouge
Témoil chaleur résiduelle	Fils couleur	Blanc Noir

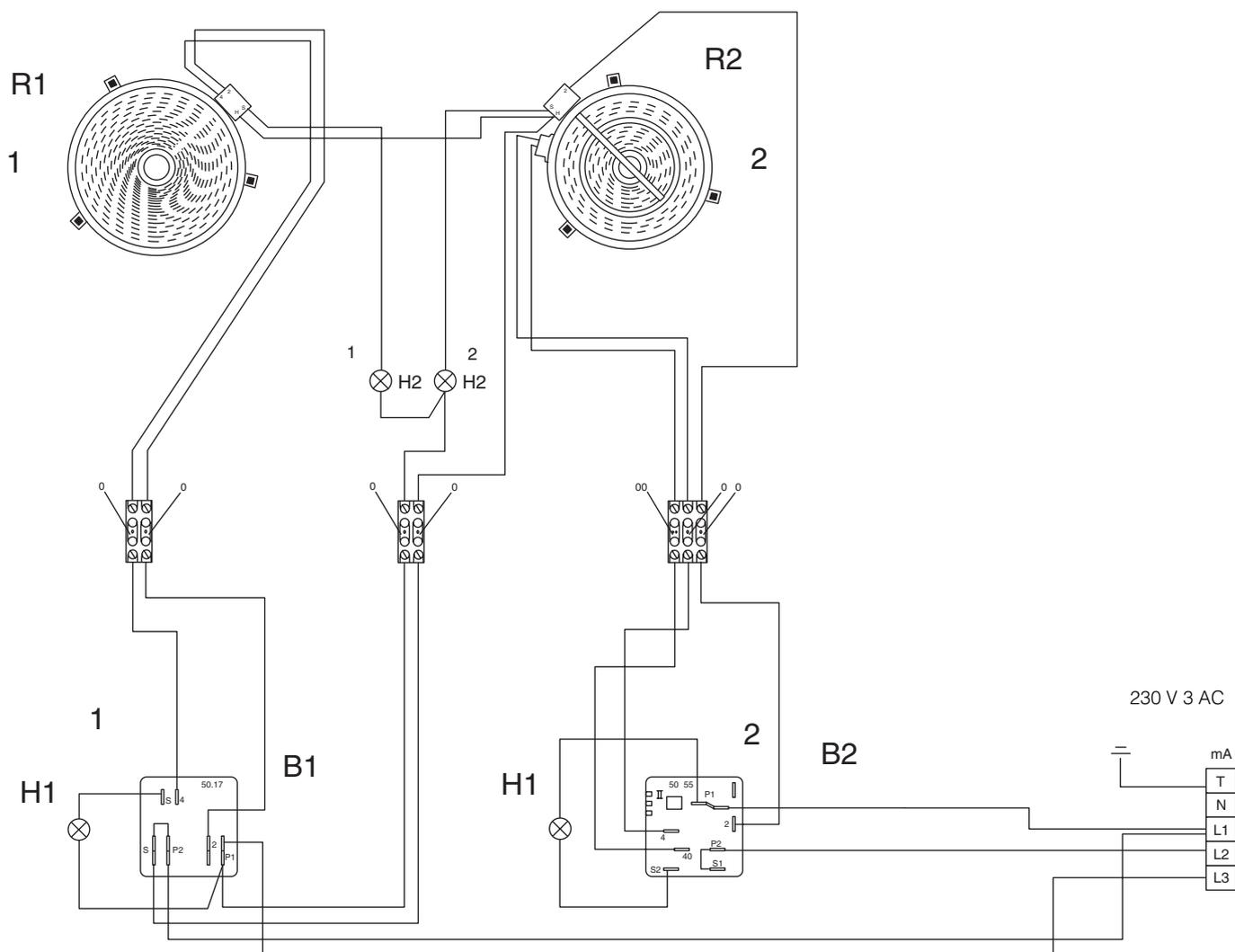


- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie
- H1** Témoin lumineux
- H2** Témoin lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson 1800 W antérieur
- R2** Plaque cuisson 700/2100 W postérieur

## Schémas électriques

### AGB 588/WP

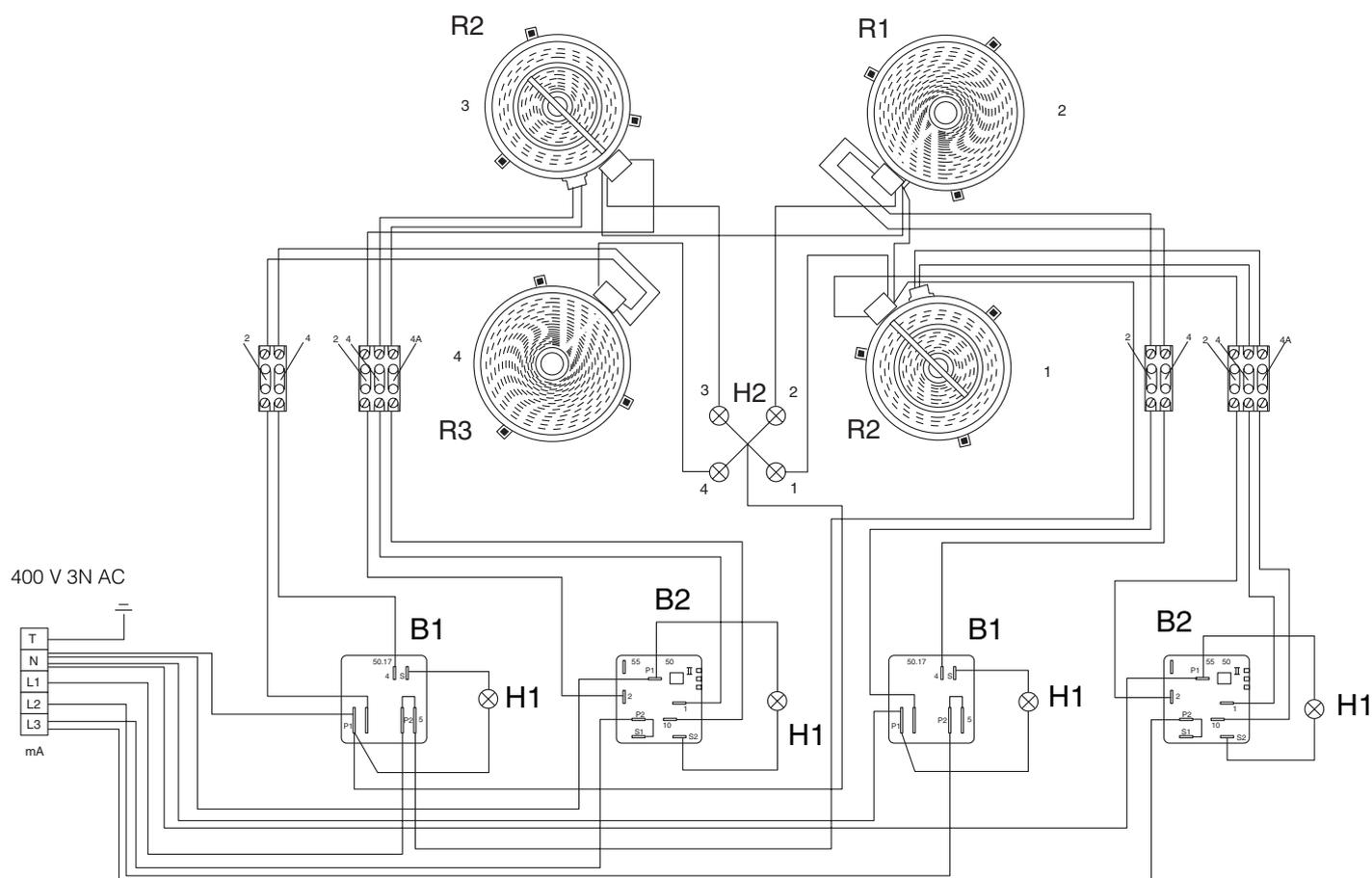
Plaque N 2	Fils couleur	Vert
Plaque N 1	Fils couleur	Rouge
Témoil chaleur résiduelle	Fils couleur	Blanc Noir



- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie
- H1** Témoil lumineux
- H2** Témoil lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson 1800 W antérieure
- R2** Plaque cuisson 700/2100 W postérieure

## Schémas électriques

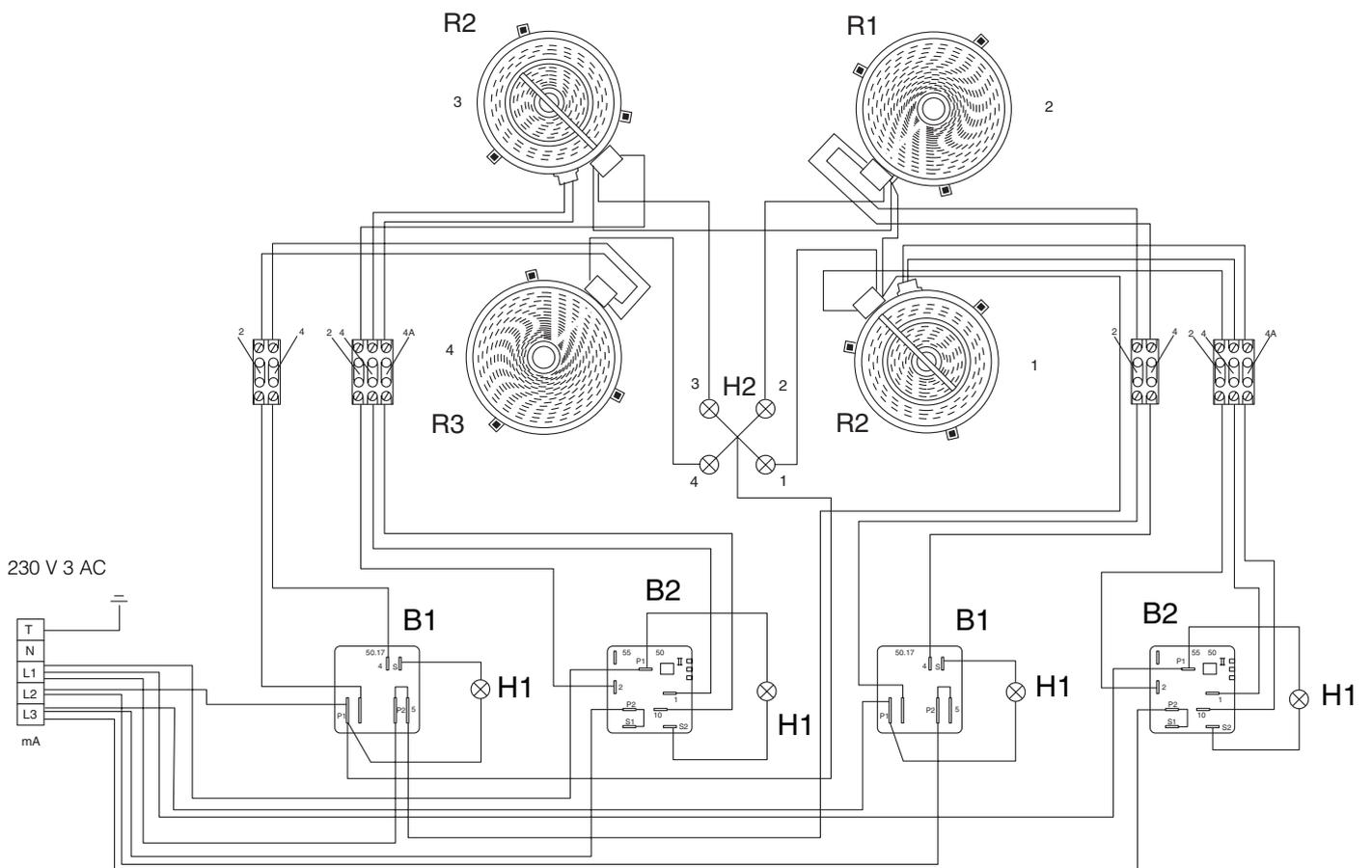
Plaque N 1	Domino N 1	Gris
Plaque N 2	Domino N 2	Vert
Plaque N 3	Domino N 3	Rouge
Plaque N 4	Domino N 4	Violet
Témoil chaleur résiduelle	Domino N 0	Blanc Noir



- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- H1** Témoil lumineux
- H2** Témoil lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson 1800 W
- R2** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W
- R3** Plaque cuisson 1200 W

## Schémas électriques

Plaque N 1	Domino N 1	Gris
Plaque N 2	Domino N 2	Vert
Plaque N 3	Domino N 3	Rouge
Plaque N 4	Domino N 4	Violet
Témoil chaleur résiduelle	Domino N 0	Blanc Noir

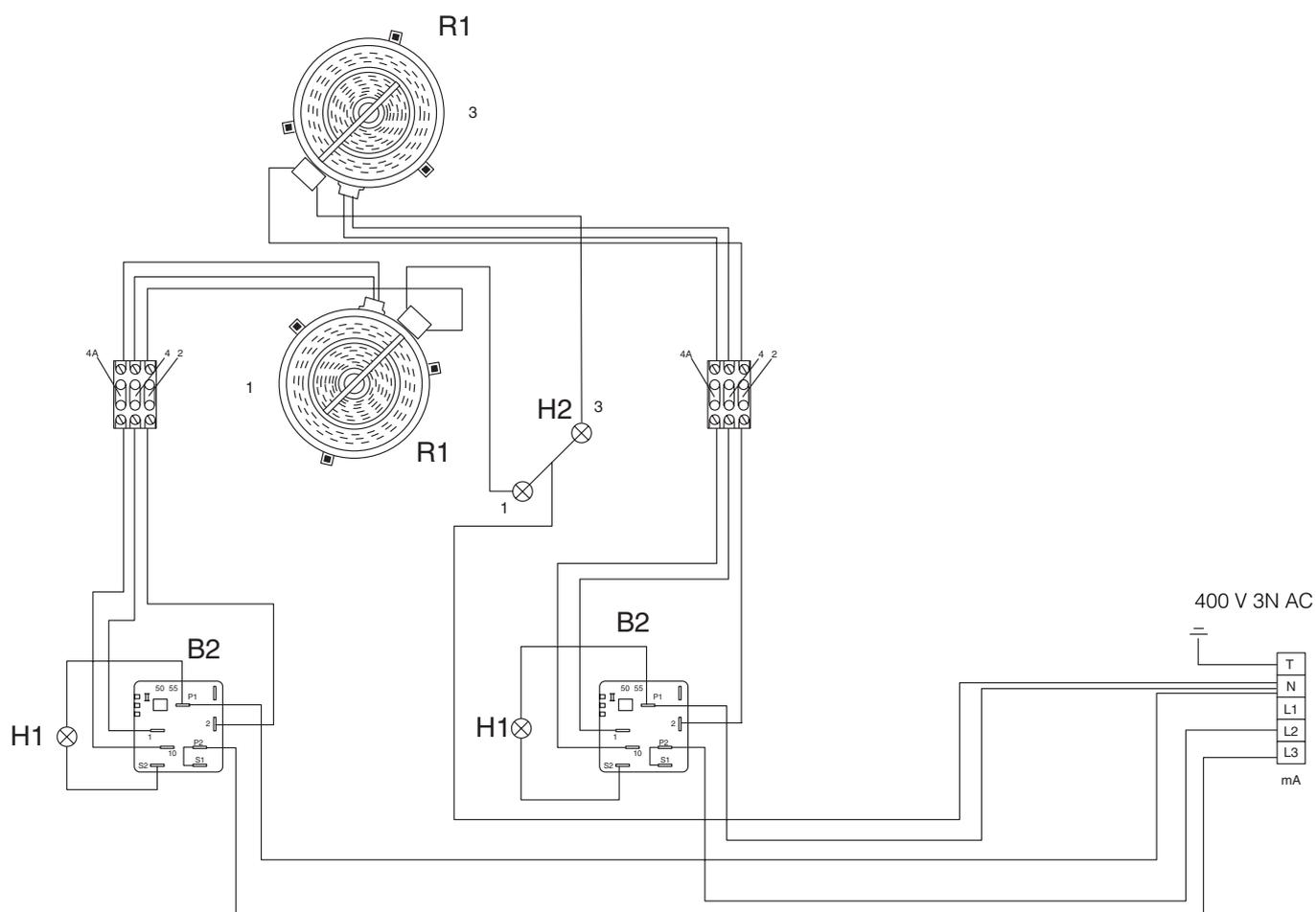


- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- H1** Témoin lumineux
- H2** Témoin lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson 1800 W
- R2** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W
- R3** Plaque cuisson 1200 W

## Schémas électriques

### AGB 503/WP

Borne 4a	Fils couleur	Bleu section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>

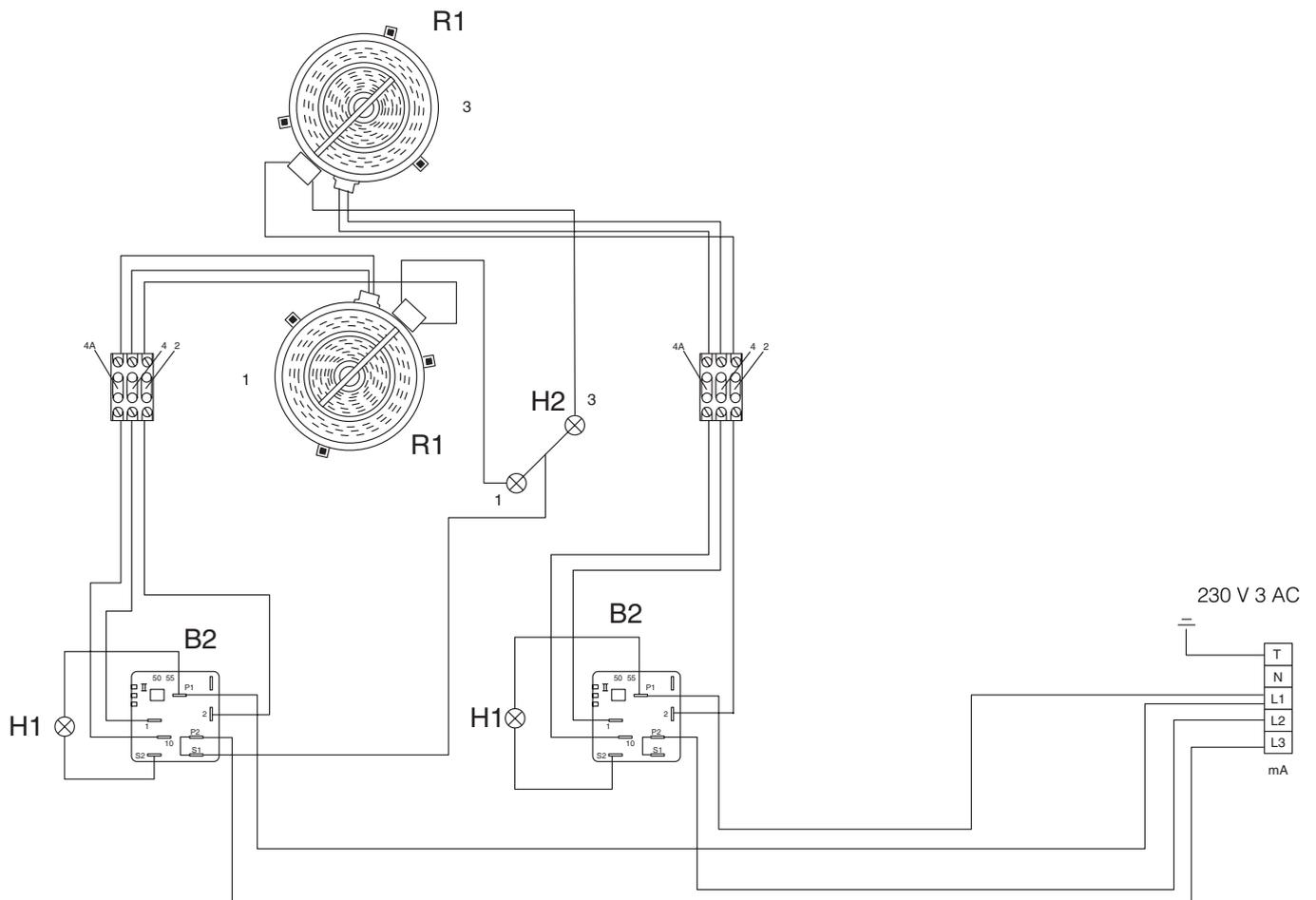


- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- H1** Témoin lumineux
- H2** Témoin lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W

## Schémas électriques

### AGB 503/WP

Borne 4a	Fils couleur	Bleu section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>

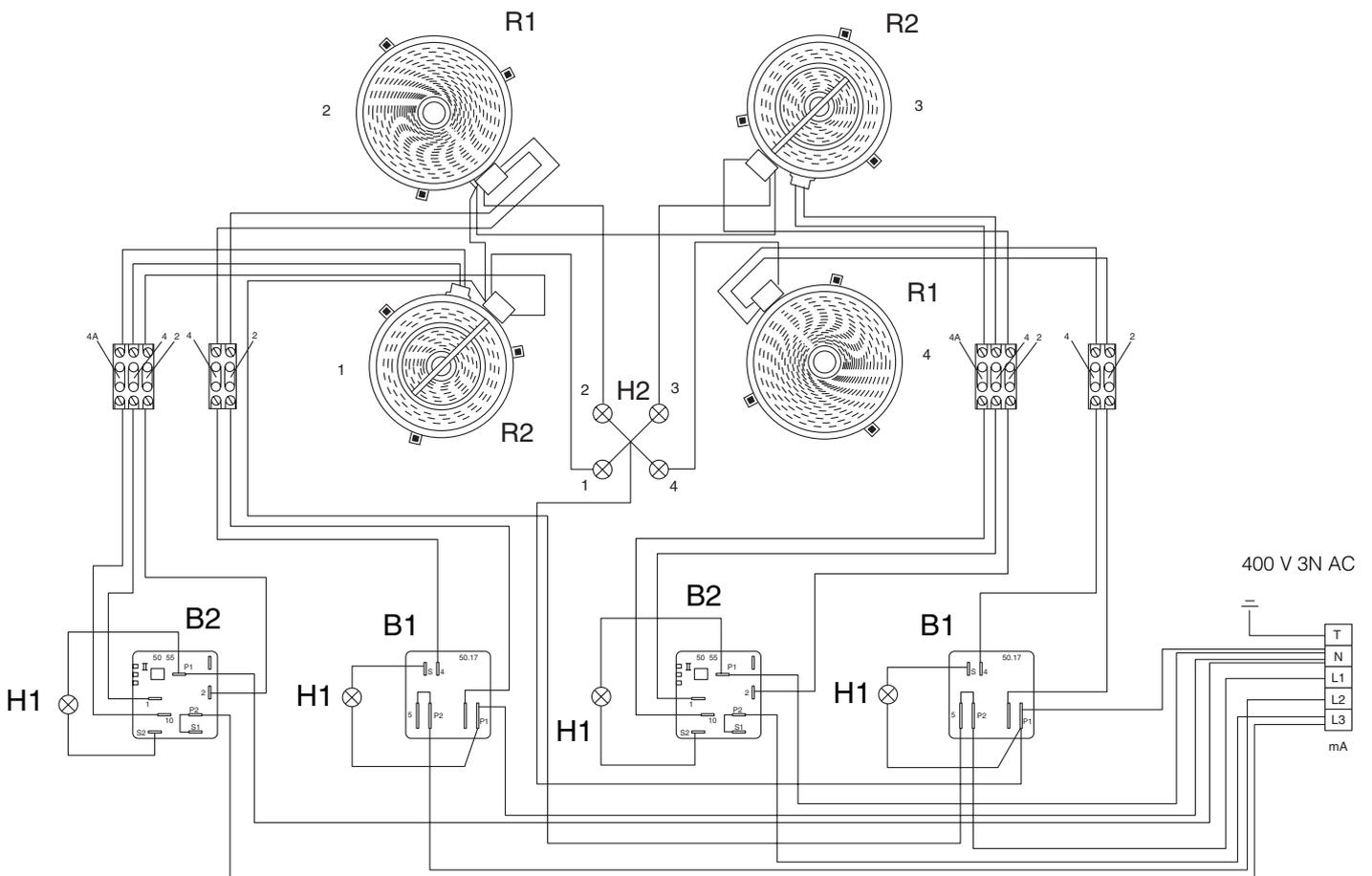


- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- H1** Témoin lumineux
- H2** Témoin lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W

## Schémas électriques

### AGS 655/WP

Borne 4a	Fils couleur	Bleu section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>

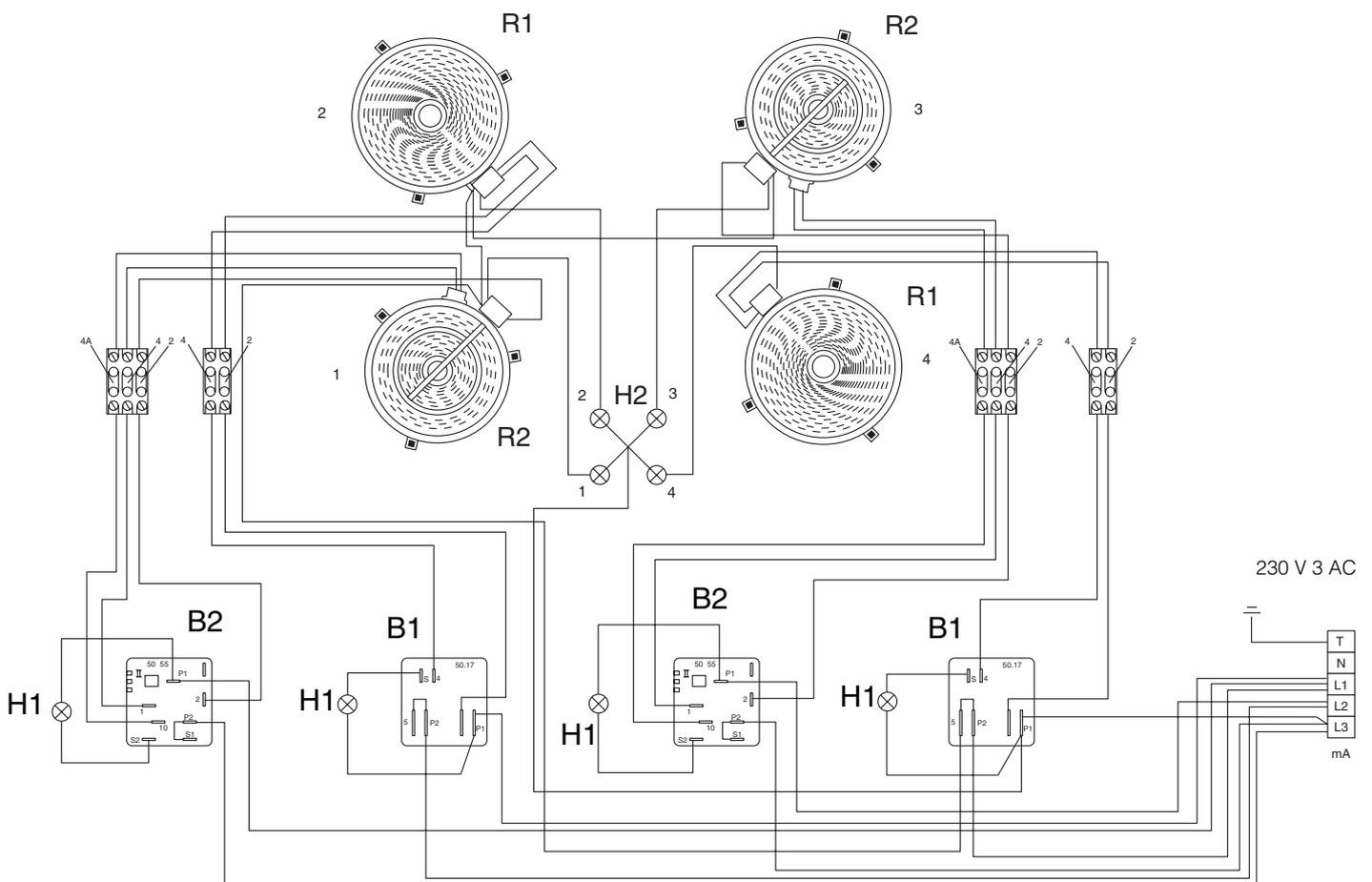


- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- H1** Témoin lumineux
- H2** Témoin lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson 1800 W
- R2** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W

## Schémas électriques

### AGS 655/WP

Borne 4a	Fils couleur	Bleu section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>



- mA** Bornier alimentation
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- H1** Témoin lumineux
- H2** Témoin lumineux chaleur résiduelle
- R1** Plaque cuisson 1800 W
- R2** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W





# Schemas électriques

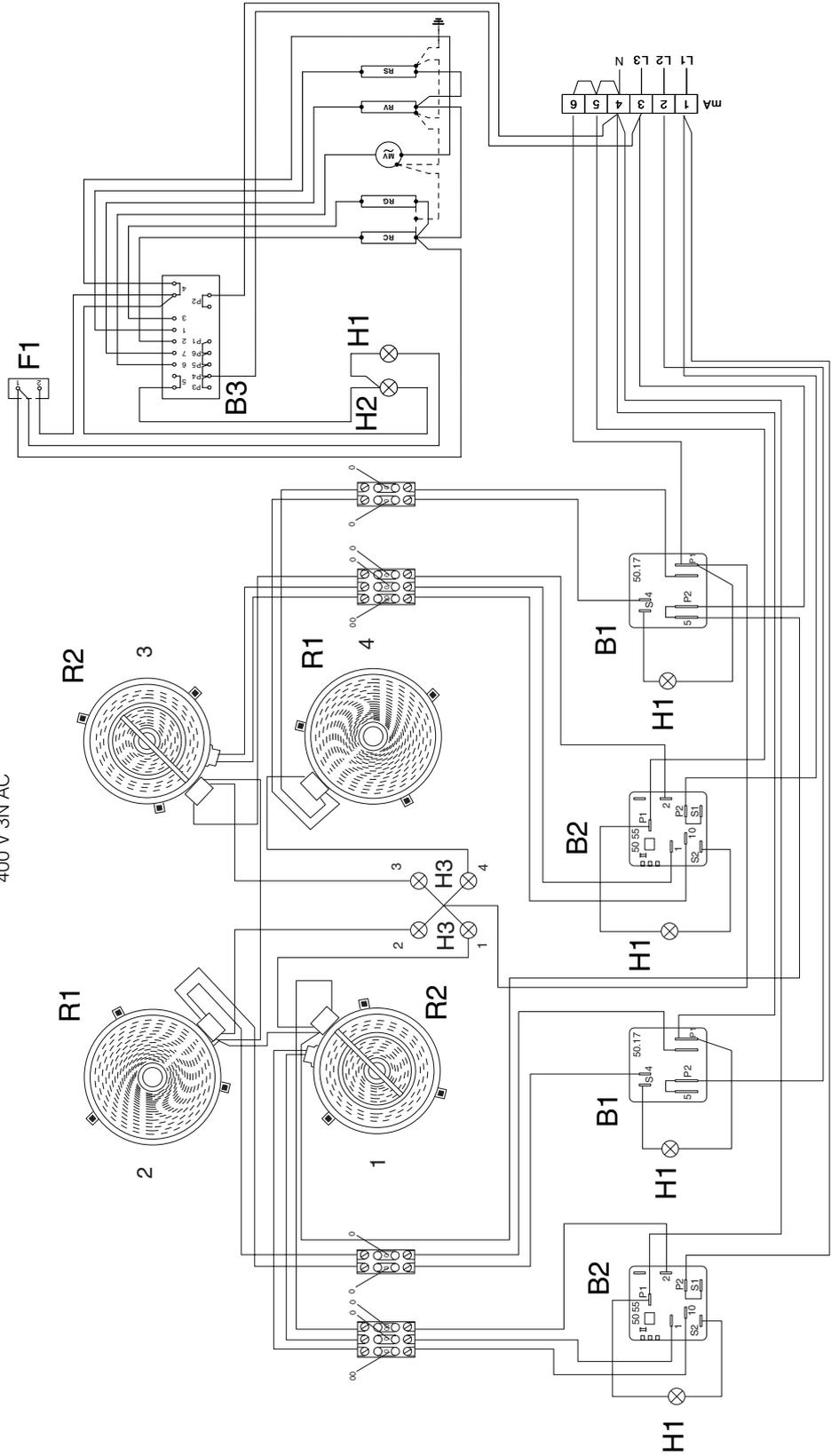
- mA** Boite a bornes
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- B3** Commutateur four
- F1** Thermostat
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- H3** Témoin lumineux (chaleur résiduelle)
- R1** Résistance 2500 W
- R2** Résistance double puissance 1200/2200 W
- RC** Résistance supérieur four
- RG** Résistance grill four
- RS** Résistance sole four
- RV** Résistance ventilateur
- MV** Ventilateur

Borne 4a	Fils couleur	Blue section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>

## AGB 497/WP

400 V 3N AC

B1	P3	P4	P5	P6	P1	P2
0	5	6	7	2	1	3
1	•	•	•	•	•	•
2	•	•	•	•	•	•
3	•	•	•	•	•	•
4	•	•	•	•	•	•
5	•	•	•	•	•	•
6	•	•	•	•	•	•
7	•	•	•	•	•	•
8	•	•	•	•	•	•
9	•	•	•	•	•	•



# Schemas électriques

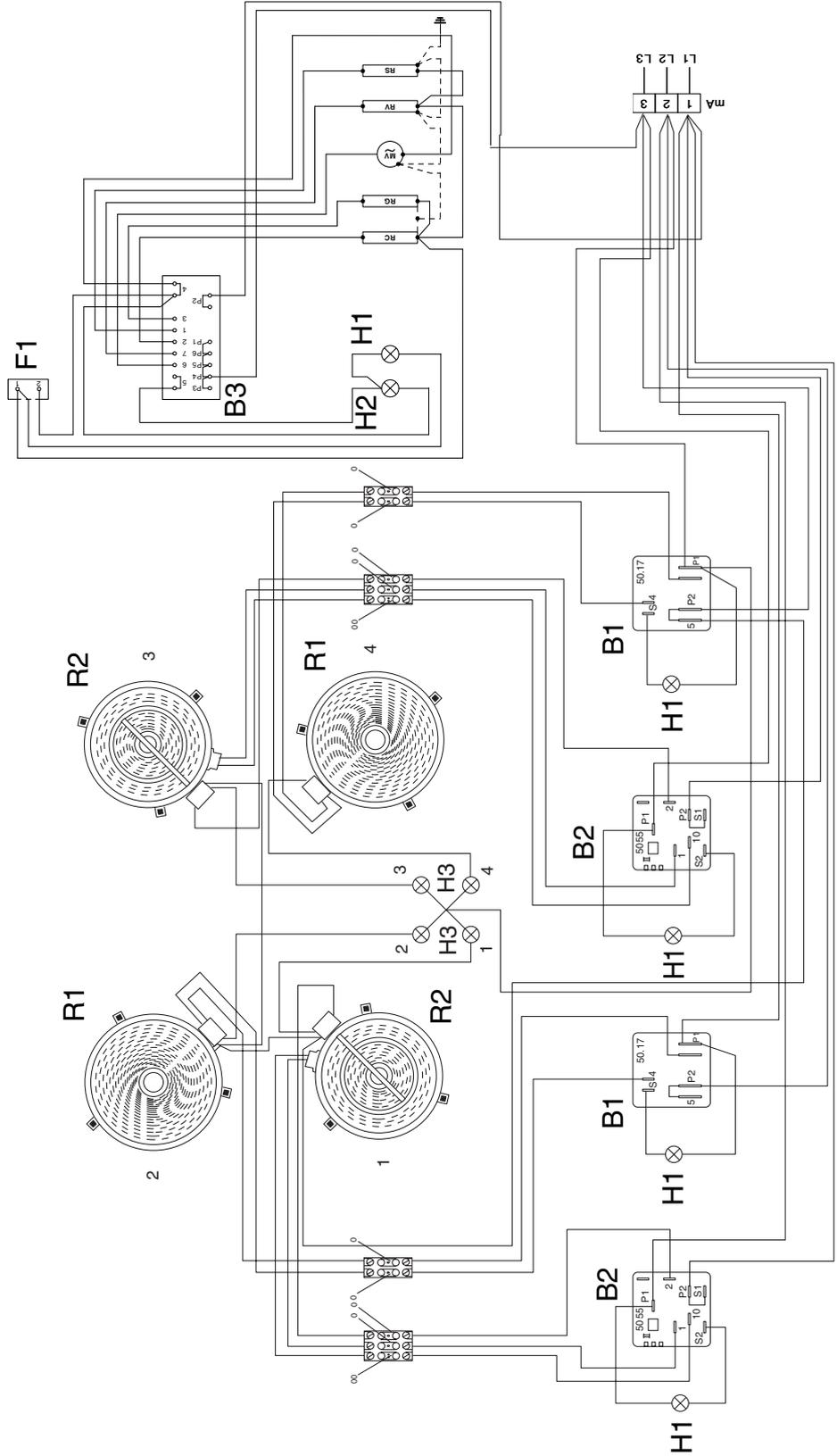
- mA Boite a bornes
- B1 Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2 Régulateur d'énergie plaque double puissance
- B3 Commutateur four
- F1 Thermostat
- H1 Lampe témoin
- H2 Lampe témoin (tension)
- H3 Témoin lumineux (chaleur résiduelle)
- R1 Résistance 2500 W
- R2 Résistance double puissance 1200/2200 W
- RC Résistance supérieur four
- RG Résistance grill four
- RV Résistance sole four
- MV Ventilateur

Borne 4a	Fils couleur	Blue section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>

B1	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
7	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
8	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
9	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

## AGB 497WP

230 V 3 AC

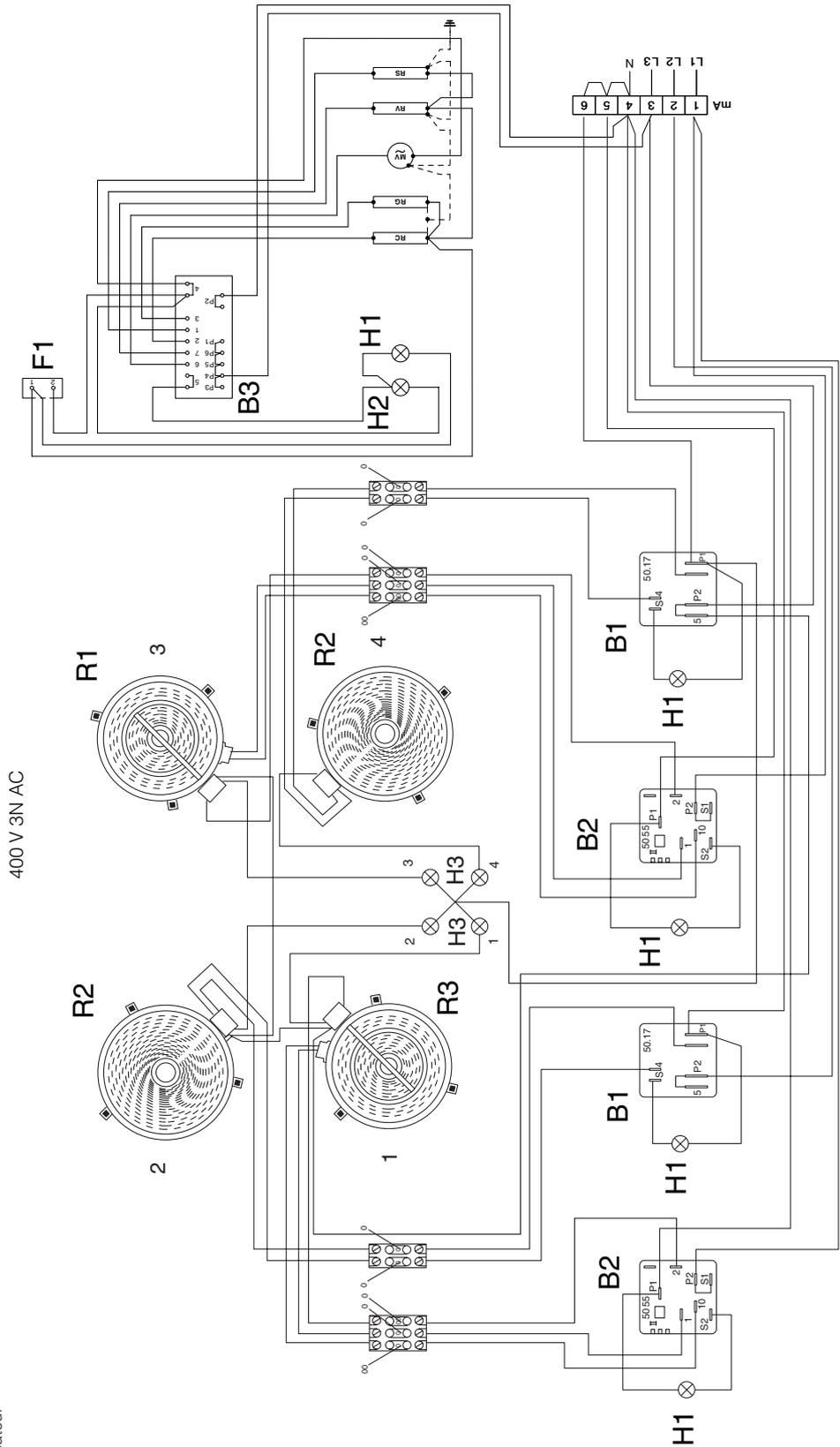


# Schemas électriques

- mA** Boite a bornes
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- B3** Commutateur four
- F1** Thermostat
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- H3** Témoin lumineux (chaleur résiduelle)
- R1** Plaque cuisson 1800 W
- R2** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W
- R3** Plaque cuisson 1200 W
- RC** Résistance supérieur four
- RG** Résistance grill four
- RS** Résistance sole four
- RV** Résistance ventilateur
- MV** Ventilateur

Borne 4a	Fils couleur	Blue section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>

B1	5	6	7	2	1	3	4
0							
1	●						
2							
3							
4	●	●					
5	●	●					
6	●	●					
7	●	●					
8	●	●					
9	●	●					



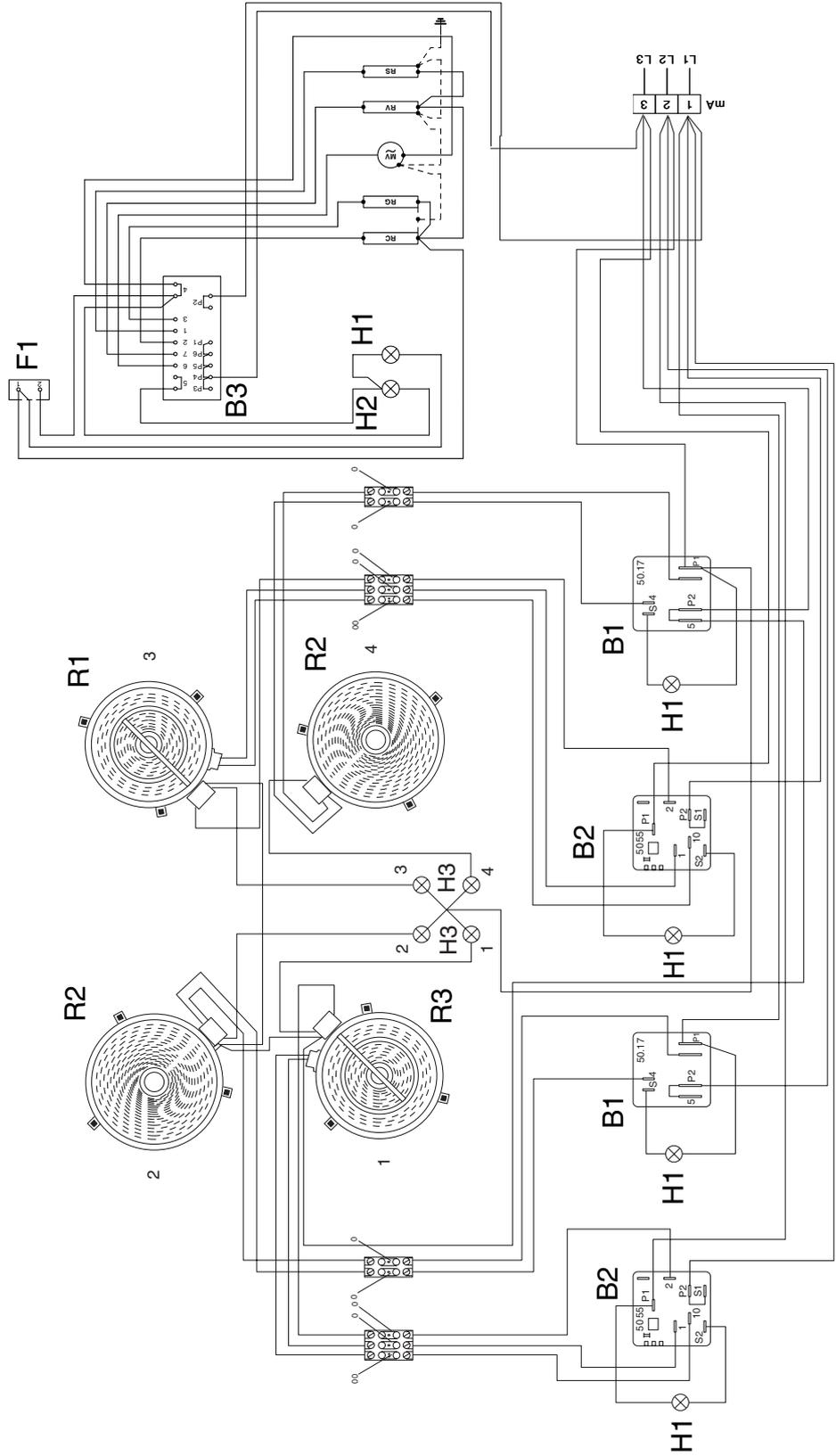
# Schemas électriques

- mA** Boite a bornes
- B1** Régulateur d'énergie plaque une seule puissance
- B2** Régulateur d'énergie plaque double puissance
- B3** Commutateur four
- F1** Thermostat
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- H3** Témoin lumineux (chaleur résiduelle)
- R1** Plaque cuisson 1800 W
- R2** Plaque cuisson double puissance 1000 / 2500 W
- R3** Plaque cuisson 1200 W
- RC** Résistance supérieur four
- RG** Résistance grill four
- RS** Résistance sole four
- RV** Résistance ventilateur
- MV** Ventilateur

Borne 4a	Fils couleur	Blue section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 4	Fils couleur	Blanc section 1,5 mm <sup>2</sup>
Borne 2	Fils couleur	Rouge section 1,5 mm <sup>2</sup>
Témoins chaleur résiduelle	Fils couleur	Vert section 1 mm <sup>2</sup>

B1	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
P3-P4	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P5-P6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
P2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

230 V 3 AC

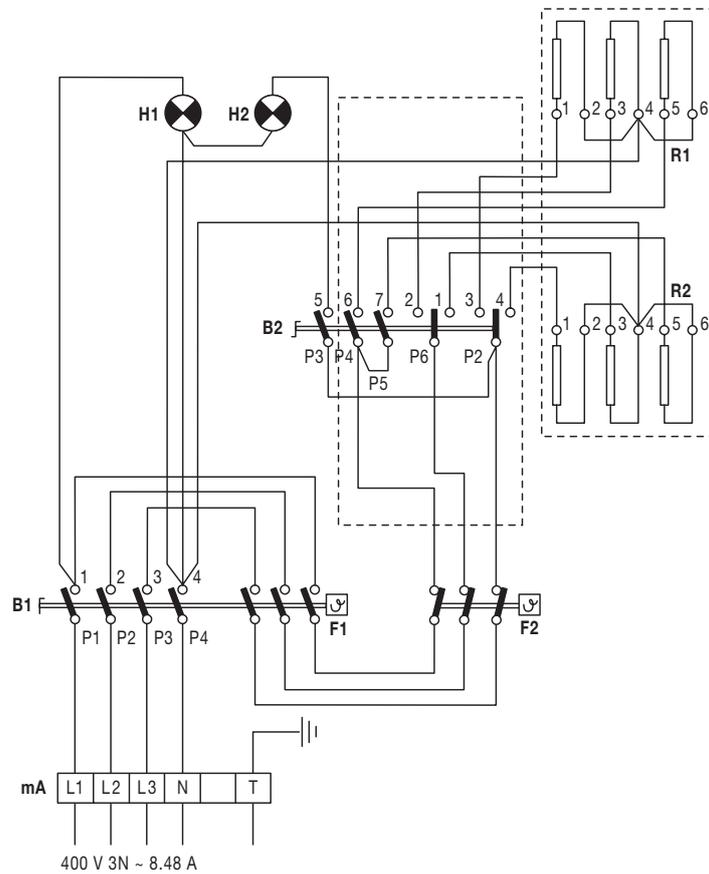




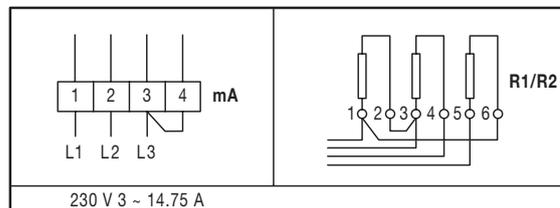


## Schémas électriques

### AGB 498/WP



3	●	●	●	●	●	●	●
2	●	●		●		●	
1	●		●		●		●
0							
B2	5	6	7	2	1	3	4
	P3	P4	P5	P6	P2		

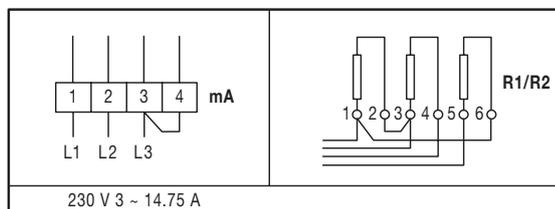
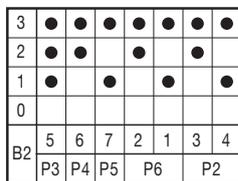
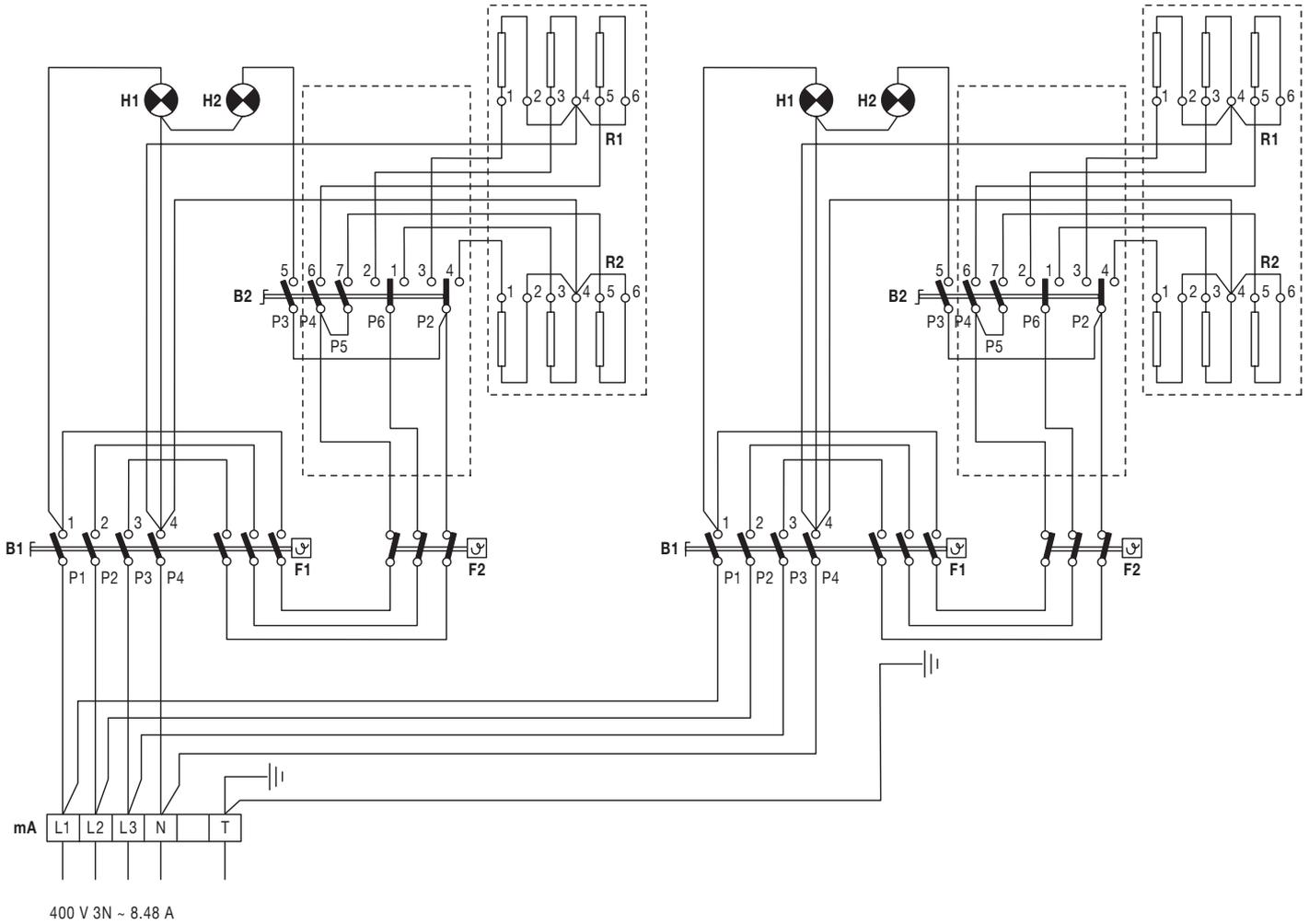


230 V 3 ~ 14.75 A

Puissance raccordée: 5.9 kW 230/400

- mA** Borne
- B1** Interrupteur
- B2** Sélecteur
- F1** Thermostat
- H1** Voyant lumineux (réseau)
- H2** Voyant lumineux (réchauffement)
- R1-2** Résistance four
- F2** Limitateur de température

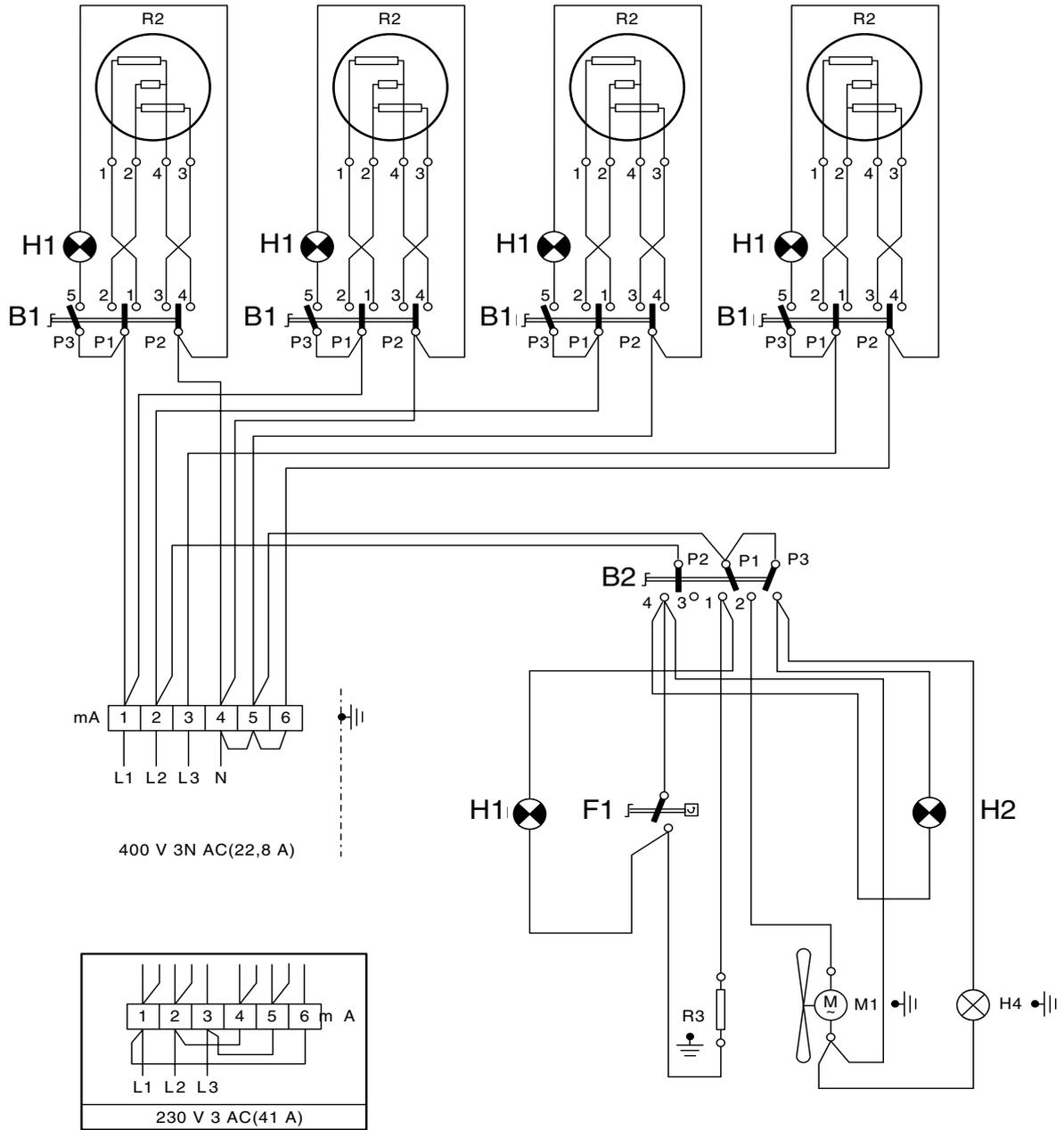
## Schémas électriques



Puissance raccordée: 5.9 kW 230/400

- mA** Borne
- B1** Interrupteur
- B2** Sélecteur
- F1** Thermostat
- H1** Voyant lumineux (réseau)
- H2** Voyant lumineux (réchauffement)
- R1-2** Résistance four
- F2** Limitateur de température

## Schémas électriques



### AGB 585/WP

### R2

2000 w	6	●	●	●		●	●
1150 w	5	●	●			●	●
850 w	4	●				●	
300 w	3	●	●				●
220 w	2	●			●		●
175 w	1	●		●		●	
0	0						
B1	5	2	1	3	3	4	
	P3	P1	P2				

- mA** Bornier alimentation
- B1** Commutateur plaque
- B2** Commutateur four
- F1** Thermostat four
- H1** Lampe témoin orange
- H2** Lampe témoin verte
- H4** Lampe d'éclairage four
- M1** Ventilateur électrique four
- R2** Plaque de cuisson 2000 W
- R3** Résistances du four

## **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.**

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

**WHIRLPOOL EUROPE srl  
V.le Guido Borghi, 27  
I - 21025 Comerio - VA**