

Instructions pour l'installation,  
emploi et entretien

---

## **FOURNEAU GAZ**

---

**AGB 589/WP · AGB 590/WP · AGB 581/WP**

---



Whirlpool

---

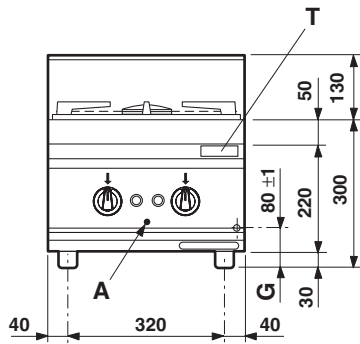


# INDEX

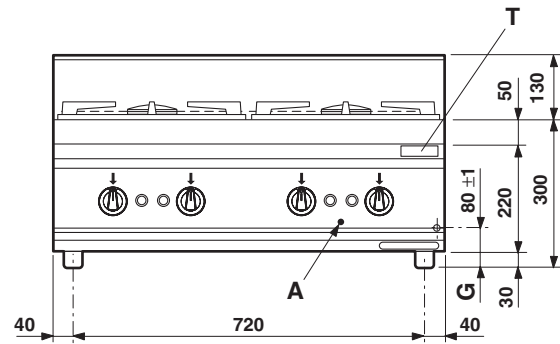
<b>Représentation schématique</b>	page 3	Remplacement des injecteurs du brûleur	page 8
<b>Caractéristiques de l'appareil</b>	4	Réglage du ralenti	8
<b>Données techniques</b>	4-5	<b>Entretien</b>	8
<b>Instructions pour la mise en service</b>	6	<b>Remplacement de pièces</b>	9
Structure, équipements installés et dispositif de sécurité	6	Bougie d'allumage	9
Table de cuisson (gaz)	6	Robinet du gaz	9
Four électrique (à air pulsé)	6	Thermocouple	9
<b>Montage</b>	6	Résistances four électrique 60	9
Emplacement de l'installation	6	Résistances four électrique 90	9
Conditions réglementaires d'installation	6	<b>Notice d'emploi</b>	10
<b>Installation</b>	6	<b>Mise en marche</b>	10
Procédures d'installation	6	Allumage et arrêt du brûleur d'un feu vif	10
Raccordement au réseau du gaz	7	Mise en marche et arrêt du four électrique 60	10
Élimination du gaz d'évacuation	7	Arrêt en cas de panne	10
Branchement électrique	7	Mise en marche et arrêt du four électrique 90	10
Equipotentiel	7	Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement	11
<b>Mise en service</b>	7	<b>Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien</b>	11
Opérations préliminaires à la mise en service	7	Directiva RAEE	11
Mise en fonctionnement	7	<b>Schema électrique</b>	12
Vérification de la puissance	7	<b>Avertissement</b>	13
Vérification de la pression d'entrée	7		
Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique	7		
Vérification de la puissance avec le fonctionnement au gaz liquide	8		
Contrôle de l'air primaire	8		
Contrôle des fonctions	8		
Recommandations pour l'opérateur	8		
Fonctionnement avec d'autres types de gaz	8		

## Représentation schématique

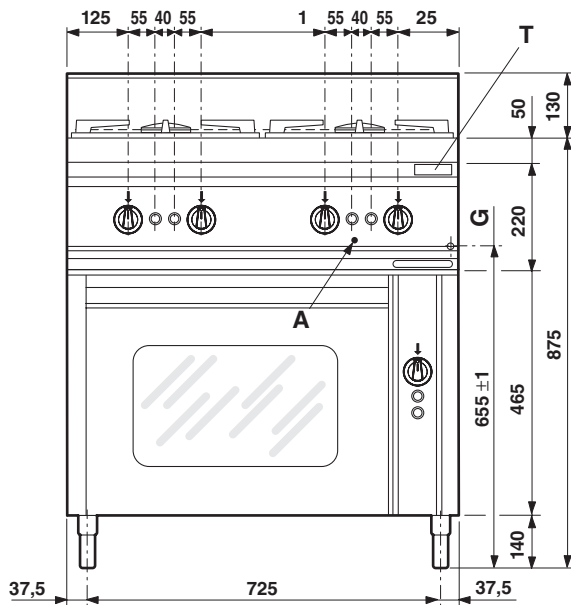
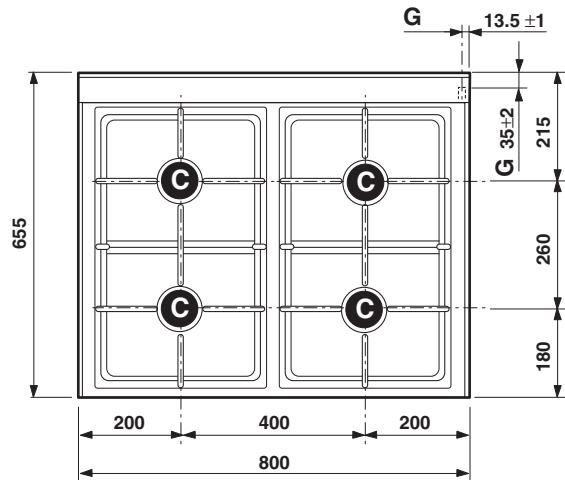
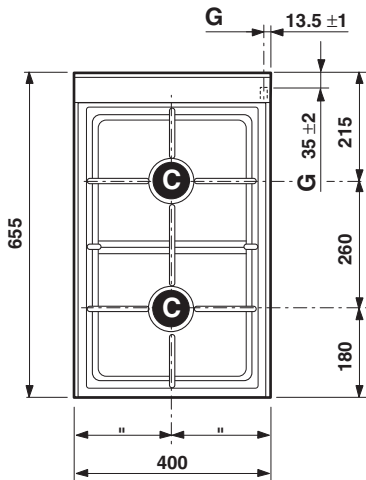
**Fig. 1 - A**



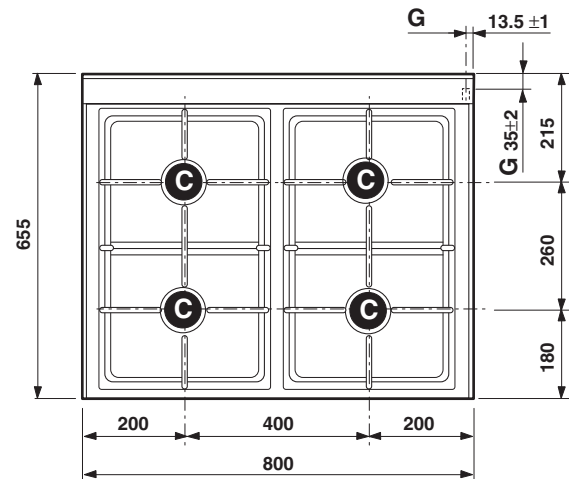
**AGB 589/WP**



**AGB 590/WP**



**AGB 581/WP**



- A** Embout
- G** Raccordement du gaz
- T** Plaque des caractéristiques

Brûleur:  
**c** Ø 100

## 2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nos cuisiniers à gaz qui appartiennent à la catégorie II2E+3+ (voir tableau à la page 5). La plaque portant les caractéristiques se trouve sur la par-

tie avant de l'appareil (sur le tableau des commandes); elle comporte toutes les données de référence nécessaires, telles que: le constructeur, la pression d'entrée, le type de gaz pour lequel l'appareil est prédisposé, etc.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>
	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/>
CE	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/>
	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>
0051	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>
TIPO/TYPE	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>
MOD.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
ART.	II2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>
CE N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
N.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
Σ Qn kW	II3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/>
MOD. m³/h	II3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschickt voor:							
V AC	kW		Hz		MADE IN ITALY		
L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.							G30/G31 28-30/37 mbar
							G20/G25 20/25 mbar

## 3 - DONNEES TECHNIQUES

Modèle	Version	Dim.: LxPxH	N. CE
AGB 589/WP	Fourneau à gaz 2 feux vifs	400 x 650 x 300	51BQ2895
AGB 590/WP	Fourneau à gaz 4 feux vifs	800 x 650 x 300	51BQ2895
AGB 581/WP	Fourneau à gaz 4 feux vifs avec four électrique à air pulsée 60	800 x 650 x 875	51BQ2895

**TABLEAU 1**

<b>Modèle</b>		C							
		Ø 100							
<b>Catégorie</b>		II2E+3+							
<b>Type de construction</b>		A							
<b>Air nécessaire à la combustion</b>		m³/h		7					
<b>Débit nominal</b>		kW		3.5					
<b>Débit ralenti</b>		kW		0.7					
<b>Débit total (Gaz)</b>		<b>Consommation horaire</b>							
			<b>G20</b>	<b>G25</b>	<b>G30/G31</b>				
			m³/h	m³/h	kg/h				
<b>AGB 589/WP</b>	<b>7.0 kW</b>	-	0,80	0,55	●●				
<b>AGB 590/WP</b>	<b>14.0 kW</b>	-	1,59	1,10	●●●●				
<b>AGB 581/WP</b>	<b>14.0 kW</b>	-	1,59	1,10	●●●●				
<b>Pression d'entrée</b>									
Gaz méthane 2E+		G20/G25	20/25 mbar						
Gaz liquide 3+		G30/G31	28-30/37 mbar						
<b>Valeurs pour le raccordement du gaz (consommation)</b>									
Gaz méthane 2E+		(HuB = 9.45 kWh/m³) in m³/h			0.398				
Gaz liquide 3+		(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h			0.274				
<b>Injecteurs Ø 1/100 mm.</b>									
<b>Brûleur principal</b>	G20/G25	Repère Puissance nominale		145					
		Repère Ralenti		réglable					
	G30/31	Repère Puissance nominale		95					
		Repère Ralenti		40					
<b>N. injecteurs brûleur pilote</b>									
	G20/25		-						
	G30/G31		-						
<b>Distance air primaire "A"</b>									
	Gaz méthane G20/25		8						
	Gaz liquide G30/G31		3						
<b>Données techniques électriques</b>		Puissance four électrique:		Tension:			Cable de connexion - section:		
		60 GN 1/1 - 2.56 kW		230 50 Hz			3 x 1.5 mm²		
		90 GN 1/1 - 2.56 kW							

# INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

## Structure, équipements installés et dispositifs de sécurité

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur.

Carrosserie externe en acier au chrome-nickel 18/10.

## Table de cuisson (Gaz)

- Brûleur avec répartisseur de flamme pour les feux vifs.
- Robinet du gaz équipé de protection, avec réglage du débit d'un minimum à un maximum.
- Thermocouple.
- Allumage piézoélectrique de chaque feu vif séparément.
- Grille en fonte émaillée.
- Manettes de commande en matériau synthétique.

## Four électrique (à air pulsé)

- Moufle en tôle d'acier émaillée résistante aux acides; guides pour l'introduction des grilles réalisées en acier chromé, extractibles pour le nettoyage.
- Plateau du fond en tôle émaillée résistante aux acides.
- Grille extractible en tiges d'acier chromé.
- Porte à double paroi à isolement thermique munie d'un hublot en verre résistant à la chaleur; poignée isolée, équilibrée par une charnière à ressort. Calorifugeage de la porte réalisé avec de la laine de verre.
- Réglage de la température entre 50 °C et 290 °C contrôlé au moyen d'un sélecteur.  
Les positions de sélection de la manette de commande sont plusieurs.
- Les témoins lumineux indiquent si le four est sous tension et/ou si le chauffage est en marche.

## MONTAGE

### Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible au-dessous d'une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.

Il faut en tous cas prévoir une distance de 150 mm. pour les parois latérales et 150 mm. pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.

S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les surfaces d'installation avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations.

Placer les appareils sur une table ou sur une tablette du même type en matériel non inflammable.

Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque des caractéristiques de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible.

Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 8.

## Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

### - Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

#### a) Prescription générales

Pour tous les appareils:

#### - Articles GZ

Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:

#### - Articles CH

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

#### - Articles GC

Installations d'appareils de cuisson destinées à la restauration.

### b) Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...).

## INSTALLATION

Le montage, l'installation et l'entretien, et donc en particulier:

- le montage, le raccordement, la vérification de la puissance, les travaux de transformation ou d'adaptation pour le fonctionnement avec un type de gaz différent et la mise en service,

- le branchement au réseau électrique, doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme pour la distribution du gaz et par l'Organisme pour la distribution de l'énergie électrique locaux conformément aux normes en vigueur.

En premier lieu, demander l'avis de ces deux organismes.

### Procédures d'installation

Pour la mise à niveau correcte de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

## Raccordement au réseau du gaz

Le raccordement de l'embout de R 1/2" prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz peut être fixe ou bien démontable en intercalant un robinet conforme à la norme

Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la disposition en vigueur. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

## Élimination du gaz d'évacuation

Du fait qu'il s'agit de fourneaux appartenant au type de construction A, ils ne nécessitent pas le raccordement à une installation d'évacuation.

Pour ce qui concerne la ventilation du local d'installation, respecter les normes en vigueur.

## Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement de l'appareil avec le réseau électrique, il est nécessaire d'accomplir les vérifications suivantes:

- s'assurer que la tension du secteur d'alimentation

correspond aux valeurs indiquées sur la plaque d'identification;

- vérifier que le conducteur de terre est correctement branché.

- vérifier que les protections des raccords sont appropriées pour la puissance nominale.

Par ailleurs, installer en amont de l'appareil un dispositif avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. qui permette de débrancher en même temps du secteur tous les pôles d'alimentation de l'appareil.

A cet effet on peut utiliser aussi par exemple les interrupteurs automatiques de sécurité obligatoires.

L'interrupteur onnipolaire doit être situé à proximité de l'appareil et dans une position permettant un accès facile. Le câble de branchement doit être homologué et posséder une section adaptée à l'appareil.

Le câble doit être au moins du type H07 RN-F.

## Equipotentiel

L'appareil doit être branché dans un système équipotentiel. Dans ce but, il est prévu une borne de connexion portant l'indication "équipotentiel" placée sur le côté postérieur de l'appareil, dans la zone d'arrivée des conducteurs.

# MISE EN SERVICE

## Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé de retirer le revêtement adhésif de protection.

## Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et le groupe de gaz disponibles sur place.

Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 8).

Pour la mise en fonctionnement suivre les instructions pour l'utilisation.

## Vérification de la puissance

Utiliser les injecteurs destinés à la puissance nominale prédisposés sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types:

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil;
- minimale.

Les dits injecteurs sont mentionnés dans le tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES".

Les tolérances des pressions d'exercice pour obtenir la puissance nominale en fonction des injecteurs prévus sont:

- de 15 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille;

- de 25 à 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (butane-propane)

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

Pour régler la puissance au ralenti, il faut se conformer aux données de tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES".

Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique". Toutefois, en règle générale, une vérification du fonctionnement correct des injecteurs est suffisante.

## Vérification de la pression d'entrée (Fig. 2)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (par exemple un tube en U, précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (F) de la prise de pression et raccorder cette dernière au tube du manomètre: après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (F).

## Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique

A l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre, il est possible de relever le volume de gaz fourni à l'appareil par unité de temps. Le volume correct correspond à la valeur "E" exprimée en litres par heure ou en litres par minute (l/min).

Il est calculé sur la base de la formule suivante:

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

Il est important de mesurer la puissance lorsque l'appareil est en état d'inertie. La valeur correspondant au pouvoir calorifique peut être demandée auprès de l'Organisme local pour la Distribution du Gaz.

Les puissances nominale et minimale par rapport à la pression nominale, sont obtenues en consultant le tableau 1 "DONNEES TECHNIQUES".

## ATTENTION

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

## Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

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

Contrôler que le détendeur monté sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", page 7 (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ou en mesurant la pression).

## Contrôle de l'air primaire

Les feux vifs non sont équipées d'un réglage de l'air primaire.

## Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service en suivant les instructions;
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz;
- Contrôler l'allumage et la formation correcte de la flamme du brûleur principal, même au ralenti;
- Stipuler un contrat d'entretien.

## Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'opérateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

## Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, il faut employer des injecteurs adaptés pour le brûleur principal en suivant le tableau "DONNEES TECHNIQUES". Les injecteurs des feux vifs pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie en même temps que l'appareil.

A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions", page 8).

## Remplacement des injecteurs du brûleur (Fig. 2)

Pour changer l'injecteur (C), enlever les clés de commande et desserrer les vis de fixation du tableau.

Retirer le tableau des commandes, débrancher le câble d'allumage et à l'aide d'une manette dévisser l'injecteur du porte-injecteur et le remplacer (voir le tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Après avoir monté le nouvel injecteur, régler à nouveau la distance "A" de l'air primaire (voir tableau "DONNEES TECHNIQUES").

## Réglage du ralenti (Fig. 3)

En faisant référence au tableau "DONNEES TECHNIQUES" régler la vis du ralenti (20) de la manière suivante:

- pour le fonctionnement au gaz liquide, visser complètement la vis de réglage du ralenti;
- pour le fonctionnement au gaz naturel, tourner la vis du ralenti:
  - dans le tableau de réglage du débit du gaz, lire la valeur de réglage en l/min correspondant au pouvoir calorifique (calculé suivant la "Méthode Volumétrique");
  - mettre l'appareil en fonctionnement conformément aux instructions;
  - tourner la manette sur le ralenti et régler le débit minimum en tournant la vis (D), (vers la droite = réduction du débit du gaz; vers la gauche = augmentation du débit du gaz). Régler le flux du gaz.

## ENTRETIEN

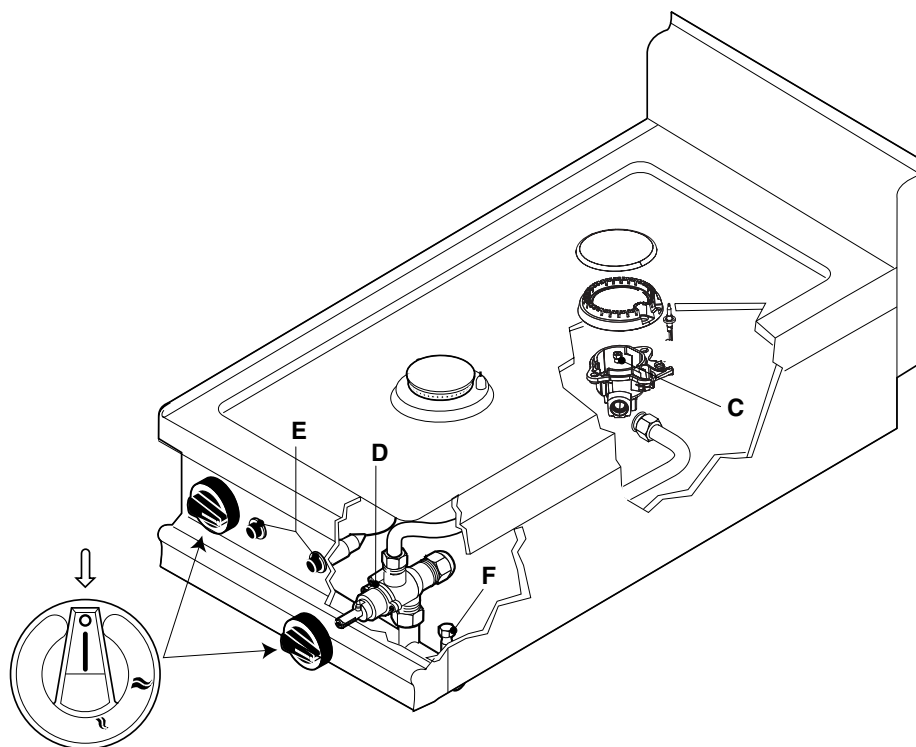
Effectuer les opérations d'entretien suivantes au moins une fois par an:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
  - allumage
  - sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions".

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

- a) retirer la grille, le répartisseur de flamme, les couronnes et les supports du brûleur;
- b) nettoyer les pièces du brûleur avec de l'eau et un détergent approprié, rincer et essuyer;
- c) Lors du remontage des différentes pièces, faire attention à les remettre dans l'ordre de montage correct.



**2**

## REPLACEMENT DE PIÈCES

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

Pour remplacer les pièces suivantes enlever tout d'abord les clés de commande, retirer le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation) et débrancher le câble d'allumage.

### Bougie d'allumage (Fig. 2)

Enlever la grille, le répartisseur de flamme, la couronne et le support de la couronne du brûleur, extraire le ressort au moyen d'un instrument pointu; extraire la bougie par le bas, débrancher le câble d'allumage et monter une nouvelle bougie.

### Robinet du gaz (Fig. 2)

Desserrer les vis de fixation des tuyaux du gaz et du thermocouple, desserrer ensuite les vis de fixation de la vanne d'alimentation à la rampe du gaz et introduire une nouvelle vanne.

### Thermocouple (Fig. 2)

Desserrer les vis de fixation du thermocouple à la vanne du gaz et au brûleur; insérer le nouvel élément. Après avoir remplacé les différentes pièces, il faut remonter le tableau des commandes.

## ATTENTION

**Après avoir remplacé des éléments faisant partie de l'alimentation du gaz, il faut vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.**

### Résistances du four (60)

#### Débrancher la prise de courant!

Ouvrir la porte du four; enlever la tôle de protection sur le côté postérieur du four en desserrant les vis de fixation; la résistance est fixée par 5 vis, dont deux se trouvent sur la bride; après avoir desserré ces vis, il est possible de tirer la résistance vers l'avant; débrancher les câbles et monter une nouvelle résistance.

### Résistances four électrique (90)


#### Débrancher l'appareil du réseau!

La résistance inférieure est placée sous la sole. La résistance supérieure est fixée au ciel de la chambre de cuisson. La résistance de l'hélice est située derrière le déflecteur postérieur. Pour enlever les résistances, dévisser les vis de la bride correspondante, tirer en avant les résistances ainsi que leurs câbles. Détacher les câbles à l'aide d'un tournevis et monter dans l'ordre inverse une nouvelle résistance.


# NOTICE D'EMPLOI

## MISE EN MARCHÉ

### Allumage et arrêt du brûleur d'un feu vif (Fig. 2)

Appuyer sur la manette (H) et la tourner vers la gauche jusqu'à la position . Maintenir la manette enfoncée et actionner le bouton-poussoir du piézoélectrique (E) simultanément et à répétition jusqu'à ce que la flamme s'allume.

Maintenir la manette enfoncée encore pendant environ 15-20 secondes; si la flamme s'éteint lorsqu'on relâche la clé, répéter la procédure d'allumage.


Pour éteindre le brûleur pendant le fonctionnement normal, tourner la manette vers la droite jusqu'à la position .

### Mise en marche et arrêt du four électrique 60 (Fig. 3)

En tournant la manette de sélection (I) vers la droite, on allume tout d'abord la lampe d'éclairage du four; ensuite on active également le ventilateur, mais le chauffage n'est pas encore activé. Dans cette position (circulation d'air sans chauffage), le four peut être utilisé pour décongeler les aliments. Dans cette position, seul le témoin lumineux verte (M) s'allume (appareil sous tension).

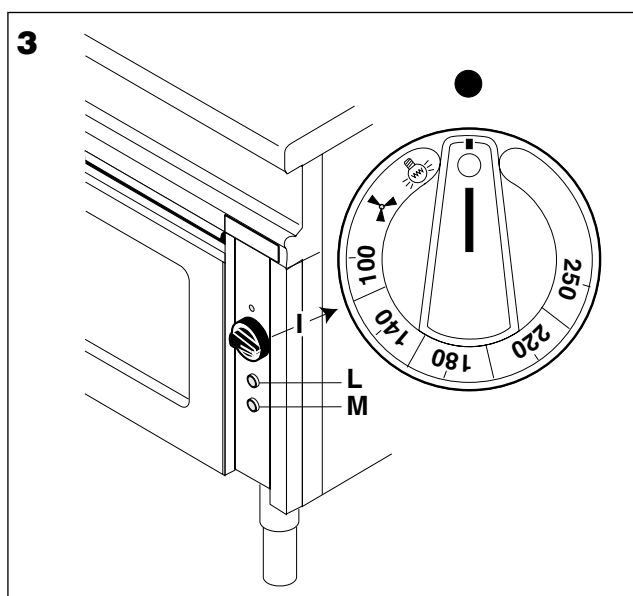
Si on continue à tourner la manette de réglage on fixe la température désirée.

Au moment où l'on active le chauffage, le témoin lumineux jaune (L) s'allume; il s'éteint dès que la température fixée est atteinte.

Pour désactiver le four, ramener la manette sur la position  (ETEINT).

### Arrêt en cas de panne

En cas de fonctionnement défectueux, désactiver l'appareil; fermer la vanne d'alimentation de l'appareil et débrancher l'appareil de la prise du secteur.



### Mise en marche et arrêt du four électrique 90 (Fig. 6)

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).



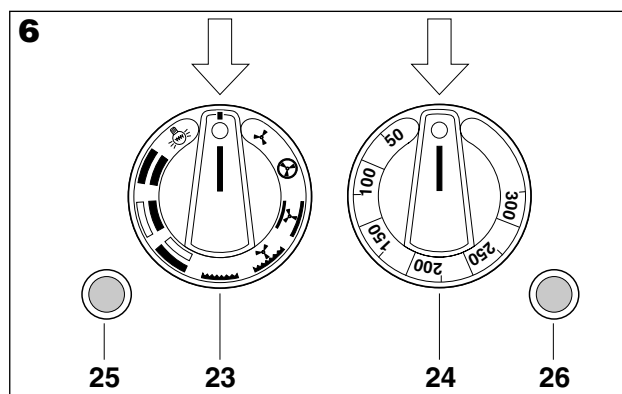
### Cuisson à convection

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).

### **Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement**

Si l'appareil doit rester inactif pendant une période de temps prolongée ou en cas de mauvais fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz à l'extérieur de l'appareil et débrancher la prise de courant.

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

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

Le nettoyage quotidien soigné, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau et du détergent en utilisant un chiffon humidifié; ne pas employer de substances abrasives ou des détersifs corrosifs. Ne pas employer la paille de fer qui risquerait de provoquer la rouille.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux en fer. Eviter le nettoyage avec du papier de verre ou de la toile d'émeri. Dans des cas particuliers, il est admis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.

Si la saleté est très importante, nous conseillons d'utiliser des éponges synthétiques (par exemple l'éponge Scotch).

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un chiffon.

S'il est nécessaire de nettoyer le brûleur principal des feux vifs, procéder de la manière suivante:

- enlever la grille et le corps du brûleur;
- nettoyer les pièces du brûleur avec de l'eau et du détergent en utilisant des moyens appropriés, rincer et essuyer;
- en remontant les éléments, il faut les placer dans l'ordre correct.

Toute opération d'entretien ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.

### **Eviter absolument de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou une pulvérisation à haute pression!**

Soumettre l'appareil à un contrôle au moins une fois par an; à ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien.

### **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.

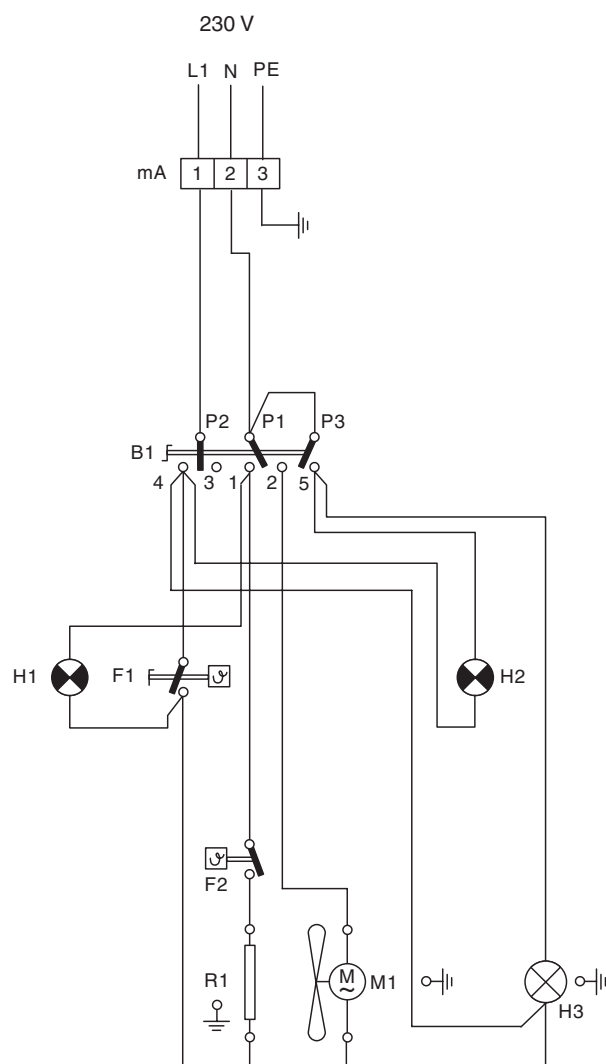
La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le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

### AGB 581/WP



- mA** Bête à bornes
- B1** Commutateur
- F1** Thermostat
- H1** Lampe témoin
- H2** Lampe témoin (tension)
- R1** Résistance du four
- F2** Thermostat de sureté
- H3** Eclairage du four
- M1** Motoventilateur

Puissance totale 2,5 kW

## **AVERTISSEMENT**

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

**LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.**

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