Whirlpool

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

CUISINIÈRE À GAZ AVEC PILOTE

ADN 606 · ADN 665 · ADN 607 · ADN 666

ADN 608 · ADN 671 · ADN 610 · ADN 672

ADN 609 · ADN 673 · ADN 611 · ADN 674

ADN 675 · ADN 669 · ADN 676 · ADN 670

01/2016

Fourni par :

Date :

Service Clients :

FAX :

email :

SOMMAIRE

1 Représentation schématique 4

2 Caractéristiques des appareils 6

3 Données techniques 6

4 Instructions pour la mise en service 8
4.1 Normes de sécurité 8
4.2 Structure, châssis et dispositifs de sécurité des appareils 8
4.2.1 Zone cuisson 8
4.2.2 Four 8
Version gaz GN 2/1 8
Version électrique GN 2/1 8
Version électrique GN 1/1 ventilé 8
4.3 Montage 8
4.3.1 Emplacement de l'appareil 8
4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques 8
4.3.3 Installation 9
4.3.4 Raccordement gaz 9
4.3.5 Raccordement électrique 9
4.3.6 Equipotentiel 9

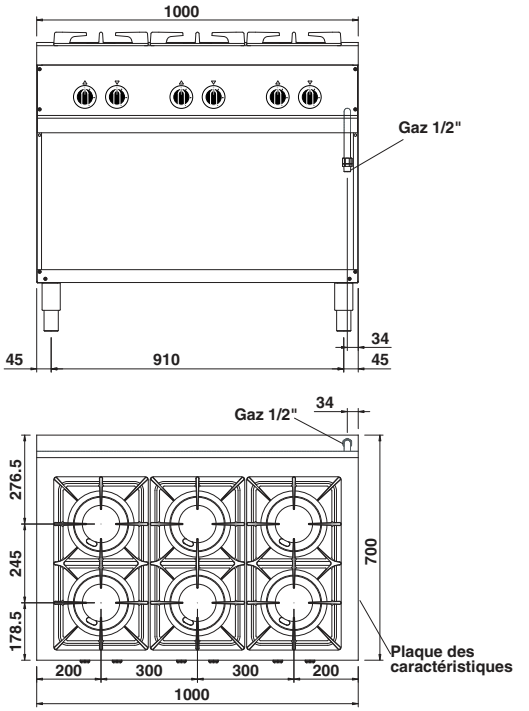
5 Prédisposition pour la mise en service 9
5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche 9
5.1.1 Mise en marche 9
5.1.2 Contrôle de la puissance 9
5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement 9
5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumérique 9
5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide 11
5.1.6 Contrôle du fonctionnement 11
5.1.7 Contrôle de la flamme pilote 11
5.1.8 Contrôle de l'air primaire 11
5.1.9 Recommandations pour l'installateur 11
5.1.10 Conversion et adaptation 11
5.1.11 Remplacement des injecteurs du brûleur ouverts 11
5.1.12 Remplacement des injecteurs pilote du brûleur ouverts 11
5.1.13 Réglage du minimum 11
5.1.14 Remplacement de injecteur du four à gaz GN 2/1 11
5.1.15 Remplacement de injecteur pilote du four à gaz GN 2/1 11
5.2 Entretien 12
5.3 Remplacement des composants 12
5.3.1 Robinet gaz du feux ouvert 12
5.3.2 Thermocouple du feux ouvert 12
5.3.3 Vanne gaz du four à gaz GN 2/1 12
5.3.4 Bougie du four à gaz GN 2/1 12
5.3.5 Thermocouple du four à gaz GN 2/1 12
5.3.6 Brûleur principal du four à gaz GN 2/1 12
5.3.7 Résistances du four électrique GN 2/1 13
5.3.8 Résistance du four électrique GN 1/1 13
5.3.9 Ventilateur du four électrique GN 1/1 13

6 Mode d'emploi 14
6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, l'entretien et la réparation 14
6.2 Mise en marche 14
6.2.1 Allumage et mise hors service du brûleur avec pilote 14
6.3 Allumage et extinction du four électrique GN 2/1 14
6.4 Allumage et extinction du four électrique GN 1/1 15
6.5 Allumage et extinction du four à gaz GN 2/1 15
6.5.1 Allumage du pilote du four à gaz GN 2/1 15
6.5.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température du four à gaz GN 2/1 15
6.6 Arrêt en cas de panne 15
6.6.1 Que faire en cas de panne 15
6.6.2 Que faire en cas de d'inactivité prolongée de l'apparei 15
6.7 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien 15
6.8 Recommandations concernant le traitement des cuisinières industrielles en "acier inoxydable" 16
6.8.1 Informations utiles sur l'"acier inoxydable" 16
6.8.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable" 16
6.8.3 Directive RAEE 16

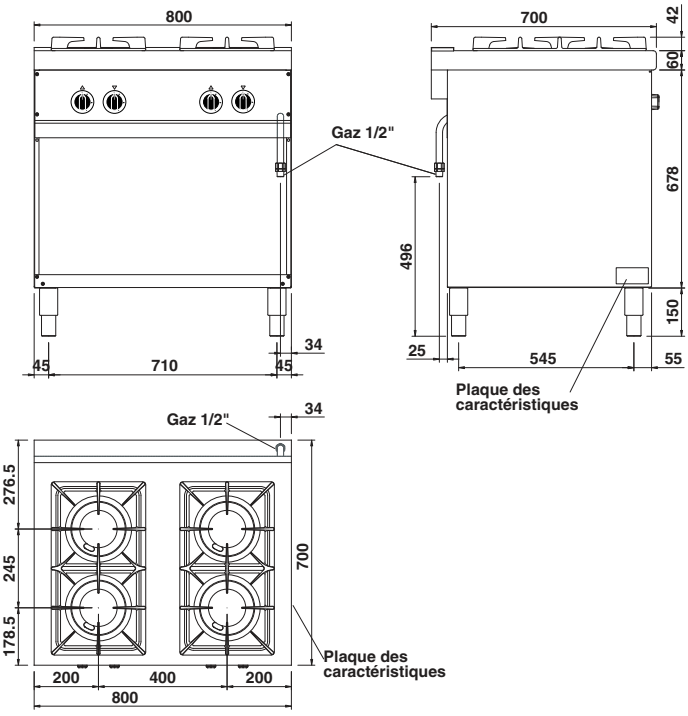
7 Appendice: Schémas électriques 17-18

CE

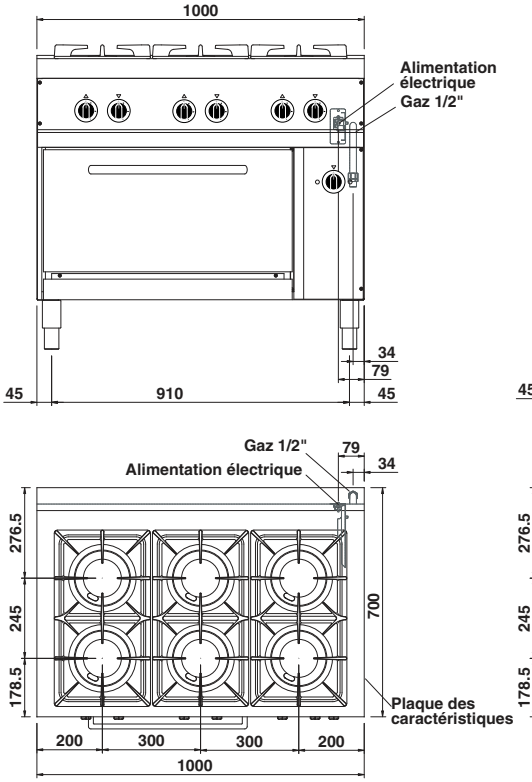
ADN 607 - ADN 666



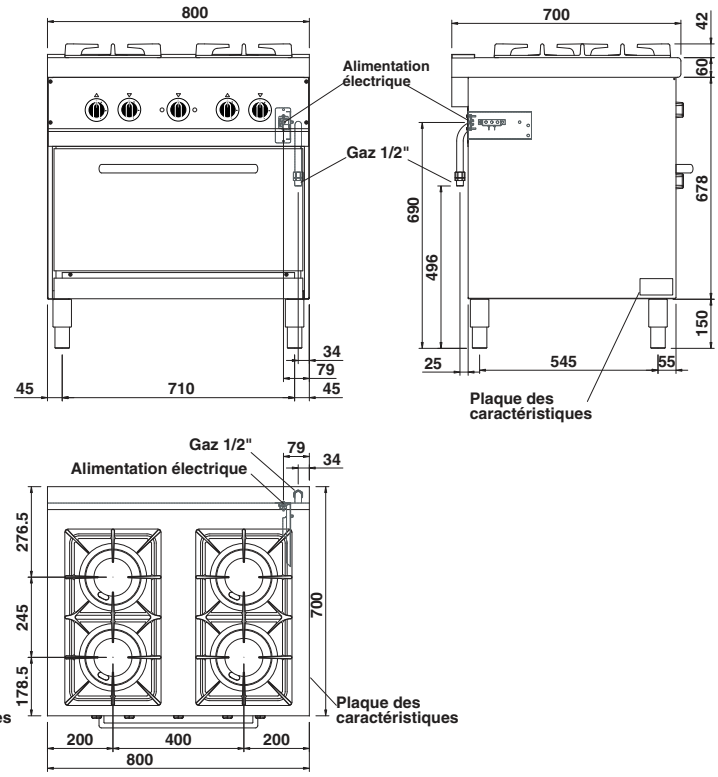
ADN 606 - ADN 665



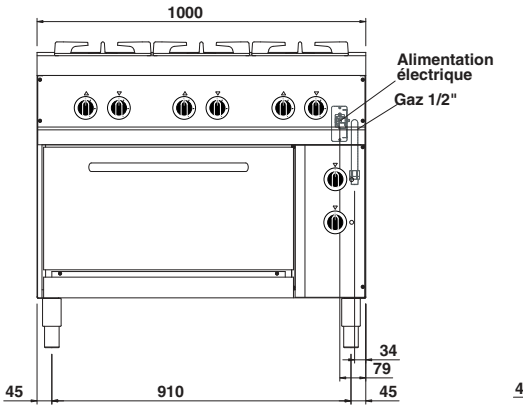
ADN 676 - ADN 670

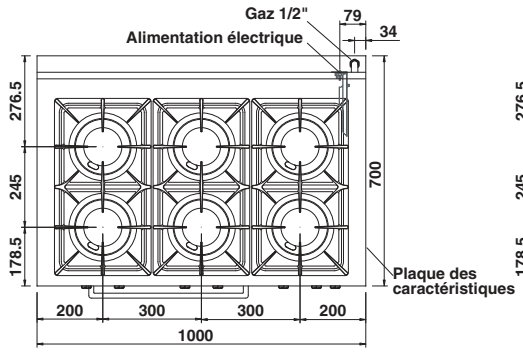


ADN 675 - ADN 669

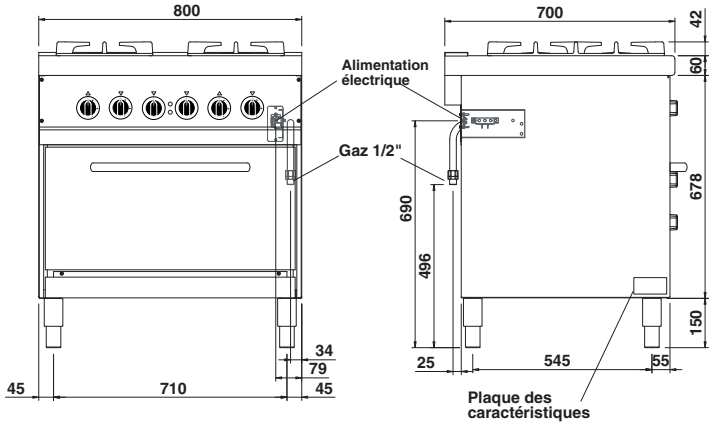


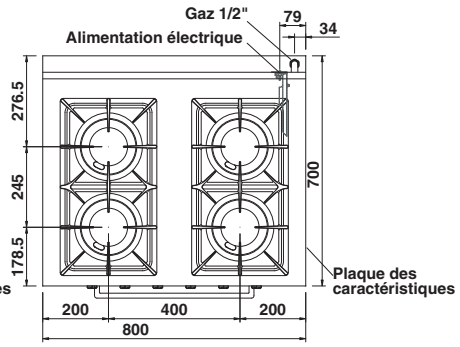
ADN 611 - ADN 674



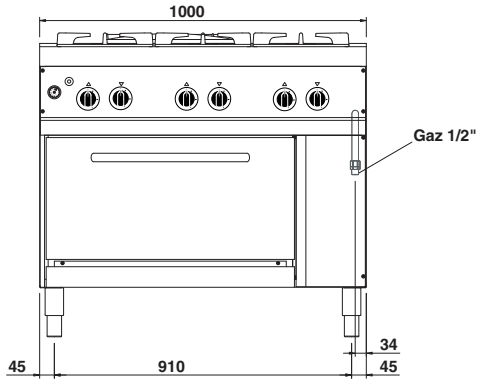


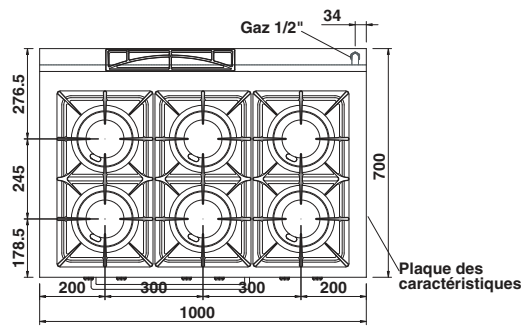
ADN 609 - ADN 673



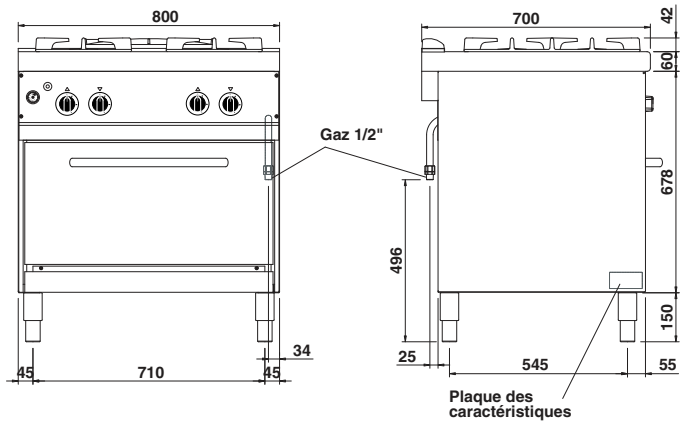


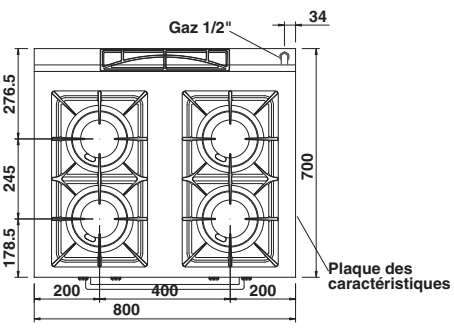
ADN 610 - ADN 672





ADN 608 - ADN 671

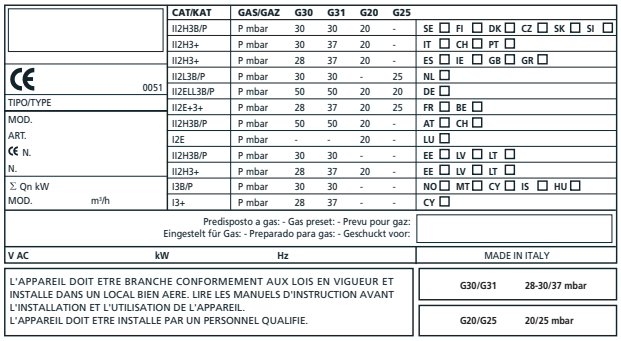




2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

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

Ces instructions pour la mise en service concernent les modèles de cuisinières à gaz prédisposés pour la catégorie reportée sur le tableau 1 pag. 7. La plaque signalétique du modèle est située sur l'appareil, voir représentation schématique. N'utiliser l'appareil que sous surveillance.



	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
CE 0051	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
TIPO/TYPE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
MOD.	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
ART.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
CE N.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
Σ Qn kW	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
MOD. m³/h	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC kW Hz MADE IN ITALY

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

G30/G31 28-30/37 mbar

G20/G25 20/25 mbar

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions en mm. (LxPxH)	N. CE
ADN 606	Cuisine à gaz 4 feux avec flamme pilote - compartiment à jour	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 607	Cuisine à gaz 6 feux avec flamme pilote - compartiment à jour	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 608	Cuisine à gaz 4 feux avec flamme pilote - four à gaz GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 610	Cuisine à gaz 6 feux avec flamme pilote - four à gaz GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 609	Cuisine à gaz 4 feux avec flamme pilote - four électrique GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 611	Cuisine à gaz 6 feux avec flamme pilote - four électrique GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 675	Cuisine à gaz 4 feux avec flamme pilote - four à air pulsee el. GN 1/1 multifonction	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 676	Cuisine à gaz 4 feux avec flamme pilote - four à air pulsee el. GN 1/1 multifonction	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 665	Cuisine à gaz 4 feux mixte avec flamme pilote - compartiment à jour	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 666	Cuisine à gaz 6 feux mixte avec flamme pilote - compartiment à jour	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 671	Cuisine à gaz 4 feux mixte avec flamme pilote - four à gaz GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 672	Cuisine à gaz 6 feux mixte avec flamme pilote - four à gaz GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 673	Cuisine à gaz 4 feux mixte avec flamme pilote - four électrique GN 2/1	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 674	Cuisine à gaz 6 feux mixte avec flamme pilote - four électrique GN 2/1	1000 x 700 x 900	51BS3547
ADN 669	Cuisine à gaz 4 feux mixte avec flamme pilote - four à air pulsee el. GN 1/1 multif.	800 x 700 x 900	51BS3547
ADN 670	Cuisine à gaz 6 feux mixte avec flamme pilote - four à air pulsee el. GN 1/1 multif.	1000 x 700 x 900	51BS3547

3 - DONNÉES TECHNIQUES

TABLEAU 1

Modèle			B Ø 100	C Ø 120	Four à gaz GN 2/1	
Catégorie		II2E+3+				
Type de construction		A				
Air comburant		m^3/h	8	12	16	
Puissance thermique nominale		kW	4.0	6.0	6.2	
Puissance thermique minima		kW	1.2	1.8	-	
Puissance thermique totale (gaz))		Consommation horaire G20 m^3/h	G25 m^3/h	G30/G31 kg/h			
ADN 606 • ADN 609 • ADN 675	24.0 kW	-	2,73	1,88		● ● ● ●	
ADN 607 • ADN 611 • ADN 676	36.0 kW	-	4,10	2,82		● ● ● ● ● ●	
ADN 608	30.2 kW	-	3,44	2,36		● ● ● ●	●
ADN 610	42.2 kW	-	4,80	3,30		● ● ● ● ● ●	●
ADN 665 • ADN 673 • ADN 669	20.0 kW	-	2,28	1,56	● ●	● ●	
ADN 666 • ADN 674 • ADN 670	30.0 kW	-	3,41	2,35	● ● ●	● ● ●	
ADN 671	26.2 kW	-	2,98	2,05	● ●	● ●	●
ADN 672	36.2 kW	-	4,12	2,83	● ● ●	● ● ●	●
Pression de raccordement							
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar					
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar					
Paramètres raccordement du gaz							
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m^3) in m^3/h			0.423	0.635	0.741	
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h			0.313	0.470	0.552	
Injecteurs Ø 1/100 mm							
Brûleur principal	G20/G25	Puissance thermique nominale		145	185	198	
		Capacité calorifique minimale		Réglable	Réglable	-	
	G30/G31	Puissance thermique nominale		100	125	135	
		Capacité calorifique minimale		45	75	-	
Nr. d'injecteurs brûleur pilote							
		G20/G25		27	27	35	
		G30/G31		19	19	20	
Air primaire distance "A" mm							
		Gaz méthane G20/G25		7	9	Ouvert	
		Gaz liquide G30/G31		Ouvert	Ouvert	Ouvert	

Données électriques	Puissance four électrique:	Tension nominale:	Cable de connexion Section:
	GN 2/1 - 5.9 kW	400V 3N - 50 Hz / 230V 3 - 50 Hz	5 x 2.5 mm^2 / 4 x 2.5 mm^2
	GN 1/1 - 2.5 kW	230V 50 Hz	3 x 1.5 mm^2

4.1 Normes de sécurité

- Mise en place, adaptation et entretien de l'outillage doivent être réalisés par des installateurs qualifiés et autorisés, conformément aux termes de sûreté en vigueur. Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où cet engagement ne serait pas respecté.
- Prévoir nécessairement un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts; par ex. un interrupteur de sécurité qui permet de débrancher l'appareil du réseau électrique durant les opérations de réparation ou d'installation. Il faudra également installer un interrupteur différentiel automatique à haute sensibilité garantissant la protection contre les effets du contact direct ou indirect avec les éléments sous tension ainsi que contre les courants électriques dispersés à terre (la dispersion de courant maxima admise par les directives en vigueur est d'1 mA/KW).
- Observer attentivement le schéma électrique! Comparer les données sur la plaquette avec celles qui sont indiquées sur ce livret et l'alimentation électrique présente.
- Ne pas plier, écraser ou endommager les câbles sur les angles vifs.
- Poser les câbles de façon à éviter le contact avec des surfaces très chaudes.
- Le branchement au réseau doit être effectué avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
- Le câble d'alimentation , complètement gainé, doit passer à travers le passe-fil prévu sur l'appareil.
- La pose de dispostifs techniques concernant le système de ventilation doit être assurée uniquement par du personnel spécialisé.
- Si l'appareil est positionné directement contre un mur, une cloison, des meubles de cuisine, des revêtements décoratifs, etc.. vérifier que ceux-xi ne soient pas réalisés avec des matériaux inflammables. Le cas échéant, les appareils devront être revêtus avec un matériau thermo-isolant ignifuge. Les normes anti-incendie doivent être scrupuleusement appliquées.

4.2 Structure, équipement et dispositifs de sécurité des l'appareils

Châssis robuste en acier, équipé de 4 pieds d'appui réglables en hauteur.

Revêtement extérieur en acier.

4.2.1 Zone cuisson

- Brûleur à flamme stable.
- Flamme pilote.
- Cle de commandes du gaz munies de sécurité et réglables de maximum à minimum.
- Protection thermoélectrique.
- Grilles en fonte émaillée.
- Le corps des brûleurs, les gobelets porte-injecteur et les diffuseur de flamme sont en fonte nickelée.
- Table de cuisson en acier nickel-chrome 18/10.
- Cle de commandes en matériau thermodurcisseur.

4.2.2 Four

La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable.

Les glissières pour les grilles de four sont en tiges d'acier chromé.

Grille extractible en tiges d'acier chromé.

La porte, à double paroi avec isolation thermique est munie de poignée isolée et de charnière avec ressort équilibrée.

L'isolation de la chambre de cuisson est en laine de verre.

Version gaz GN 2/1

Les brûleurs tubulaires sont en acier inox, résistants aux sollicitations thermiques et mécaniques.

L'alimentation en gaz est assurée par une vanne de protection avec thermostat. Le réglage de la température, de 150°C à 300°C, s'effectue au moyen par une vanne thermostatique.

Le brûleur principal est doté de la flamme pilote avec thermocouple de sécurité.

Allumage piézoélectrique du brûleur pilote

La sole du four est réalisée en fonte avec des joues de renfort, est en 2 parties pour faciliter extraction.

Le collecteur de fumées est en tôle aluminée et la grille de protection en fonte émaillée.

Version électrique GN 2/1

Les résistances du four sont situées sur la voûte (chaleur supérieure) et sous la sole (chaleur inférieure)

Le réglage de la température, de 50°C à 300°C, s'effectue au moyen d'un thermostat relié à un interrupteur tripolaire.

Les résistances supérieures et inférieures du four peuvent être utilisées simultanément ou séparément.

La mise en marche des résistances est signalée par 2 lampe lumineux.

Les résistances supérieures du four sont à vue (gril), les résistances inférieures sont couvertes par la sole en acier inox.

Version électrique GN 1/1 ventilé

La résistance est placée à l'arrière vers au l'hélice et est protégé par una cloison. Le réglage de la température, de 50°C à 300°C, s'effectue au moyen d'un thermostat relié à un interrupteur.

La mise en marche de la résistance est signalée par 2 lampe lumineux.

4.3 Montage

4.3.1 Emplacement de l'appareil

L'appareil est de type A1. Il doit être installé dans des locaux suffisamment aérés pour éviter la possibilité de concentrations inacceptables de substances nuisibles pour la santé dans la pièce où l'appareil est installé, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur.

L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment aérés pour assurer la circulation d'air nécessaire à la combustion, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur.

L'appareil peut être installé seul ou bien avec un autre appareil similaire.

En cas de murs réalisés en matériau inflammable, prévoir sur les côtés et derrière la cuisinière, une distance minima de 150 mm.

Dans le cas où les distances praticables s'avéreraient inférieures à celles prescrites, adopter des mesures de sécurité telles que, par exemple, la pose de carreaux en faïence sur les parois autour de la cuisinière ou l'application d'une protection contre les radiations thermiques.

Avant de raccorder l'appareil, contrôler sur la plaquette signalétique si la cuisinière est prédisposée et homologuée pour le type du gaz utilisé.

Si le type du gaz indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil ne coïncide pas avec celui de votre réseau, consulter le paragraphe 5.1.10 "Conversion et adaptation".

4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques

Lors de la mise en service, observer scrupuleusement les normes suivantes :

- Dispositions légales en la matière;
- Décrets régionaux pour le secteur du bâtiment et décrets en matière de combustion;
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz".;
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz liquide";

- Feuille de travail "Installation de dispositifs de consommation du gaz dans le secteur cuisinières industrielles";
- Réglementation en vigueur concernant les accidents du travail;
- Directives de la compagnie de distribution du gaz;
- Réglementation du secteur du bâtiment et dispositions locales anti-incendie.

4.3.3 Installation

Avant de procéder à la mise en oeuvre, au brachement du gaz, au contrôle de la puissance, à la conversion ou l'adaptation et la mise en marche, demander l'avis de l'entreprise de distribution du gaz.

4.3.4 Raccordement gaz

Le branchement au gaz peut être réalisé à l'aide d'un tuyau flexible à paroi continue en acier inoxydable d'une longueur maximale de 1,5 mètre, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur. Ces tuyaux ne doivent pas passer à travers des compartiments qui peuvent être remplis d'objets et ne doivent pas entrer en contact avec des pièces mobiles telles que des tiroirs.

Une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

4.3.5 Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, contrôler que:

- La tension du réseau corresponde aux valeurs reportées sur la plaque signalétique de la cuisinière;
- La mise à la terre soit efficace;
- Le câble d'alimentation électrique soit adéquat à la puissance absorbée par l'appareil (voir le tableau 1 pag. 7) et homologué. Le câble d'alimentation doit être au moins du type H07 RN-F.

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

Par ailleurs, l'appareil doit être équipé d'un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, qui permette de débrancher l'appareil.

Dans ce cas, il peut être utile de protéger l'installation au moyen d'un disjoncteur.

L'interrupteur omnipolaire doit se situer à proximité de l'appareil et être facilement accessible.

4.3.6 Équipotentiel

L'appareil doit être assemblé avec un dispositif équipotentiel. La borne prévue à cet effet se trouve près de l'entrée du câble alimentation et est indiquée par une plaquette portant le symbole ⏚ .

⚠ Le constructeur ne peut être retenu responsable des dommages dus à des erreurs d'installation ou à un non respect des directives et ne les indemnise en aucun cas.

5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche

Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, enlever tous les films adhésifs qui le protègent.

Ensuite nettoyer soigneusement toutes les surfaces et les parties externes avec de l'eau tiède, un produit détergent et un chiffon humide pour éliminer toute trace de l'antirouille appliqué en usine. Essuyer avec un chiffon propre et doux.

5.1.1 Mise en marche

Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler si ses caractéristiques (catégorie et type du gaz employé) correspondent à la catégorie et au groupe du gaz distribué localement.

Le cas échéant, effectuer une conversion vers la catégorie du gaz approprié ou bien une adaptation au groupe du gaz disponible (voir paragraphe 5.1.10 "Conversion et adaptation").

Pour la mise en marche, suivre le livret d'instructions fourni avec l'appareil.

5.1.2 Contrôle de la puissance

Les appareils doivent être utilisés avec les injecteurs prévus pour la puissance nominale.

La puissance peut être :

- la puissance nominale indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil;
- la puissance au minimum.

Les injecteurs sont répertoriés dans le tableau 1.

La puissance nominale s'obtient également en respectant la pression d'alimentation:

- de 15 à 22 ,5 mbar pour gaz de classe 2 (G20/méthane)
- de 25 à 45 mbar pour gaz de classe 3 (G30/butane, G31/propane)

Il est interdit de faire fonctionner l'appareil avec des gammes de pression différentes de celles des gaz mentionnés ci-dessus.

Pour régler la puissance au minimum, se conformer aux indications du tableau 1.

Pour effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, utiliser un contacteur gaz, en appliquant ce qu'on appelle la « méthode volumétrique »

Normalement il suffit de veiller à ce que les injecteurs soient utilisés correctement pour effectuer le contrôle.

5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement

La pression de raccordement doit être contrôlée avec un appareil pour mesurer la pression des fluides (par ex : un tube en U, résolution min. 0,1 mbar).

Ôter la vis de fixation (pos. 22 fig. 1) du raccord prévu pour mesurer la pression de raccordement et relier le flexible du manomètre: après avoir mesuré la pression, remonter la vis et une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

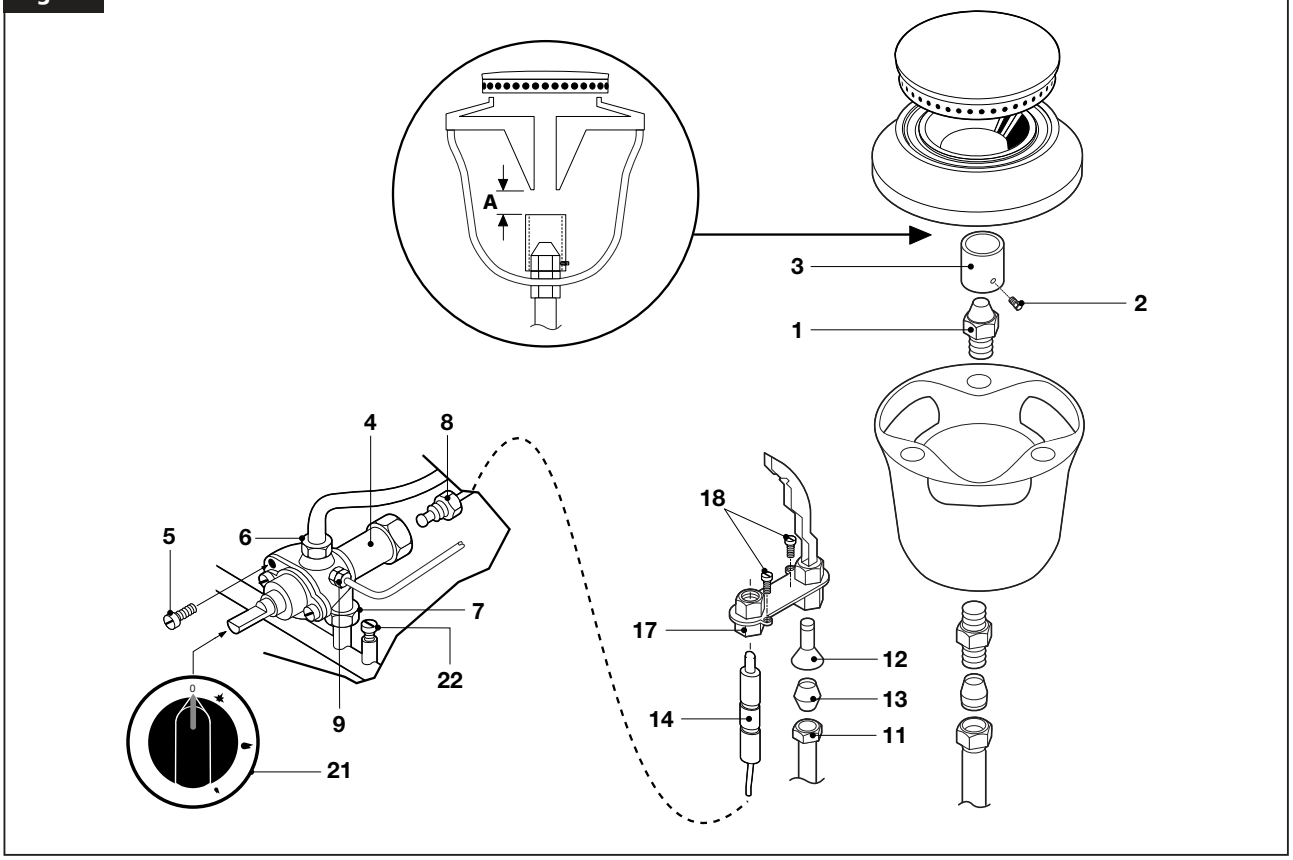
À l'aide d'un contacteur du gaz et d'un chronomètre, il est possible de déterminer le volume du gaz arrivant à l'appareil par unité de temps. Le volume correct correspond à la valeur de réglage "E" exprimée en litres par heure (l/h) ou bien en litres par minute (l/min).

Il est calculé selon la formule suivante:

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Puissance thermique d'exercice}}$$

5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

Fig. 1



Il est important que le mesurage soit effectué lorsque l'appareil est éteint.

La valeur relative à la puissance thermique peut être demandée à la compagnie du gaz locale.

La puissance nominale et la puissance minima par rapport à la pression nominale s'obtiennent en consultant le tableau relatif au réglage du débit du gaz (tableau 1).

RECOMMANDATION

⚠ **L'appareil n'est pas équipé de dispositif de préréglage de la puissance nominale.**

5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide

Vérifier si le type d'injecteur employé correspond aux paramètres du tableau 1.

Contrôler que le réducteur de pression installé ait une pression en sortie conforme aux indications du paragraphe 5.1.2 "Contrôle de la puissance" (vérifiable sur la plaque signalétique de l'appareil ou au la tableau 1).

5.1.6 Contrôle du fonctionnement

- Mettre l'appareil en service suivant les instructions reportées dans le mode d'emploi.
- Vérifier l'absence de fuites du gaz au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.
- Contrôler l'allumage et la formation régulière de la flamme du brûleur principal, pour le minimum également.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

5.1.7 Contrôle de la flamme pilote

Pour un réglage correct, la flamme pilote doit entourer le thermocouple et présenter une forme parfaite; le cas échéant, contrôler la pression du gaz, que le injecteur aussi fauché et du diamètre juste pour le gaz présent, voir tableau 1.

5.1.8 Contrôle de l'air primaire

Le four et les foyers ouverts sont équipés d'un dispositif de réglage de l'air primaire.

Le volume du débit d'air est correctement réglé s'il y a assez de protection contre le soulèvement de la flamme quand le brûleur est froid ou contre le retour de flamme quand le brûleur est chaud.

5.1.9 Recommandations pour l'installateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur final le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions; lui remettre le manuel d'instructions en main propre.
- L'informer que toutes modifications ou travaux exécutés dans l'habitation et touchant l'alimentation d'air comburant entraînent la nécessité d'effectuer un nouveau contrôle du fonctionnement de l'appareil.

5.1.10 Conversion et adaptation

Pour passer à un autre type du gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, ou bien à un autre groupe du gaz, se reporter au tableau 1 pour savoir quel est le modèle d'injecteurs approprié au nouveau gaz.

Les injecteurs des brûleurs principaux et pilote pour les autres types du gaz, reportant le diamètre relatif en centième de millimètre, se trouvent dans un sachet fourni avec l'appareil. Si les injecteurs ne sont pas disponibles demandez les à l'usine en donnant le modèle de l'appareil et le numéro de série que Vous trouvez sur la plaquette données techniques. Après avoir terminé la conversion ou l'adaptation au type du gaz, effectuer un contrôle des fonctions de l'appareil tel que décrit au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

5.1.11 Remplacement des injecteurs du brûleur ouverts

Pour remplacer le injecteur (pos. 1 fig. 1): enlever la grille, le diffuseur de flamme et le corp de brûleur.

Ensuite, dévisser la vis (pos. 2 fig. 1) servant à la fixation de la bague de l'air primaire (pos. 3 fig. 1), déplacer le réglage de l'air en la vissant pour rendre le injecteur, emplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Une fois monté le nouveau injecteur, rétablir la distance de l'air primaire "A" (fig. 1) voir tableau 1, fixer le capuchon avec la vis prévue à cet effet.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.12 Remplacement des injecteurs pilote du brûleur ouverts

Pour remplacer le injecteur pilote (pos. 12 fig. 1): enlever la grille, le diffuseur de flamme et le corp de brûleur.

Dévissant les vis (pos. 18 fig. 1), qui fixent le pilote de la gobelet porte-injecteur, soulever pour une position pratique pour dévisser l'écrou (pos. 11 fig. 1), déchoir l'écrou ensemble à la canalisation et le bicone (pos. 13 fig. 1) dévisser ensuite et remplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.13 Réglage du minimum

La vis du minimum (pos. 5 fig. 1) doit être réglée comme suit:

- en cas de fonctionnement au GPL la visser à fond;
- en cas de fonctionnement au méthane, à l'aide du tableau de flux du gaz, vérifier la valeur en l/mn en correspondance avec la valeur calorifique de fonctionnement (mesurage selon la méthode volumétrique). Utiliser l'appareil selon les instructions. Tourner la cle de commande en position de minimum, régler le flux à l'aide de la vis (pos. 5 fig. 1), (en sens horaire = réduction du flux; en sens anti-horaire = augmentation du flux).

5.1.14 Remplacement des injecteur du four à gaz GN 2/1

Ôter le panneau antérieur/inférieur svitando dévisser les vis par vue. Dévisser la vis de fixation de l'étrier (pos. 2 fig. 2) du porte-injecteur (pos. 3 fig. 2), dévisser la vis (pos. 5 fig. 2) et enlever le porte-injecteur de son logement. A présent, le injecteur (pos. 4 fig. 2) est facilement accessible, remplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Après avoir monté l'injecteur, régler la distance de l'air primaire, voir tableau 1.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.15 Remplacement des injecteur pilote du four à gaz GN 2/1

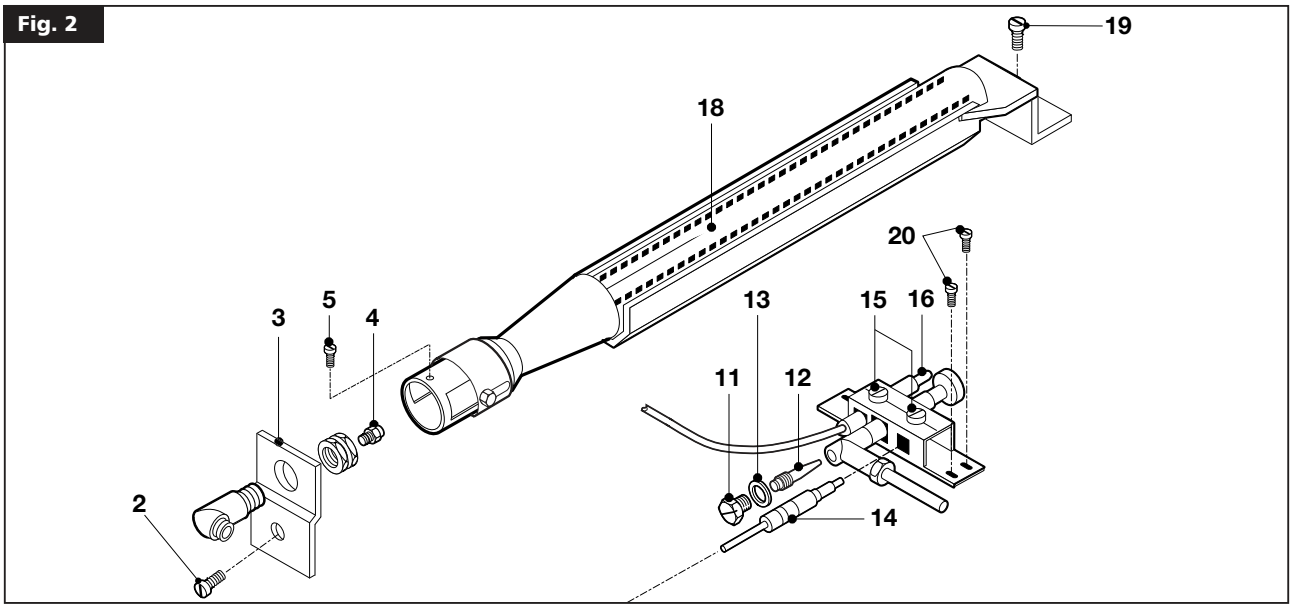
Ôter le panneau antérieur/inférieur svitando dévisser les vis par vue.

Ôter le bouchon (pos. 11 fig. 2) et avec à l'aide d'un tournevis dévisser l'injecteur (pos. 12 fig. 2), remplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Au fin remonter le bouchon (pos. 11 fig. 2) et le joint correspondant (pos. 13 fig. 2).

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

Fig. 2



5.2 Entretien

Attention! Avant d'effectuer tous travaux d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées au moins une fois par an par un personnel qualifie avec licence:

- Contrôle du fonctionnement des dispositifs de réglage et de sécurité;
- Contrôle du comportement de combustion:
  - Comportement durant l'allumage,
  - Sûreté de la combustion;

Contrôle du fonctionnement selon les critères décrits au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

Au cas où un nettoyage des brûleurs des foyers ouverts s'avérerait nécessaire, procéder de la façon suivante:

- Ôter les grilles, les diffuseur de flamme et le corps des brûleurs;
- Nettoyer les éléments avec de l'eau, un produit détergent et un accessoire approprié. Rincer et essuyer.

Lors du remontage, veiller à replacer correctement les différentes parties.

Au cas où un nettoyage du brûleur du four (pos. 18 fig. 2) s'avérerait nécessaire, procéder de la façon suivante:

- Ôter le panneau inférieur comme décrit plus haut. Dévisser le vis de fixation de la étrier (pos. 2 fig. 2) du porte-injecteur (pos. 3 fig. 2), dévisser le vis (pos. 5 fig. 2) qui fixent le brûleur au porte-injecteur et extraire le porte-injecteur de la siège;
- Dévisser le vis de fixation postérieur (pos. 19 fig. 2) du brûleur et enlevez-le;
- Nettoyer soigneusement les trous du brûleur à l'aide d'une pointe de section adéquate;
- Contrôler que la sortie de fumées soit libre;
- Remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3 Remplacement des composants

Seul un technicien agréé est autorisé à effectuer cette opération!

Pour remplacer les pièces énumérées ci-dessous, ôter d'abord les cle de commandes, le bandeau de commande (après avoir dévisser les vis de fixation) et débrancher le câble d'alimentation électrique.

5.3.1 Robinet gaz du feux ouvert

Desserrer le raccord de la conduite (pos. 6 et 9 fig. 1) du gaz et du thermocouple (pos. 8 fig. 1), desserrer le raccord (pos. 7 fig. 1) qui fixent le robinet au la rampe et remplacer la pièce (pos. 4 fig. 1) en la rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3.2 Thermocouple du feux ouvert

Dévisser l'écrou de fixation (pos. 8 fig. 1) du thermocouple de la vanne et celui du brûleur (pos. 17 fig. 1) et remplacer la pièce (pos. 14 fig. 1) rassemblant dans la séquence inverse.

5.3.3 Vanne gaz du four à gaz GN 2/1

Desserrer les raccords (pos. 1,2,3 et 4 fig. 2) servant au branchement du tuyau de gaz et du thermocouple, retirer le fil du thermostat de son logement dans la chambre de cuisson et cuisson et monter la nouvelle pièce en la rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3.4 Bougie du four à gaz GN 2/1

En dévissant les vis de fixation enlever le panneau inférieur, débrancher le fil d'allumage puis dévisser les vis (pos. 15 fig. 2), dévisser les vis (pos. 20 fig. 2) qui fixent le pilote au le ressort, déchoir le pilote pour une position pratique et monter la nouvelle pièce (pos. 16 fig. 2) en la rassemblant dans la séquence inverse.

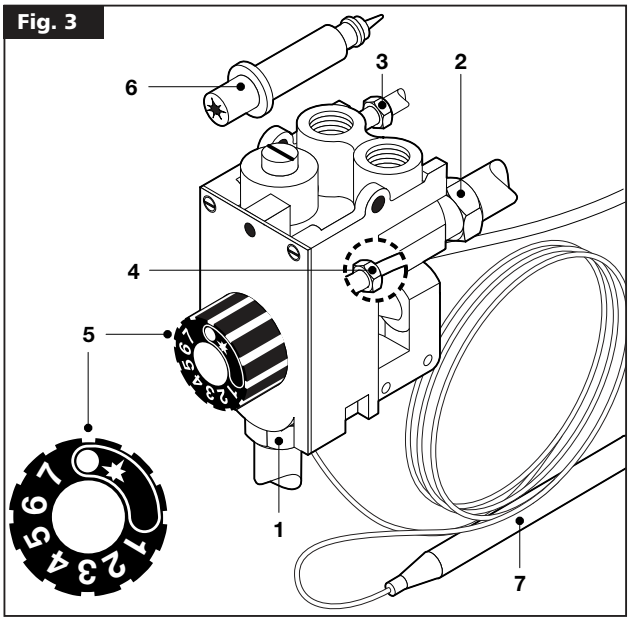
5.3.5 Thermocouple du four à gaz GN 2/1

Dévisser les vis (pos. 15 fig. 2), l'écrou (pos. 4 fig. 3) de fixation du thermocouple de la vanne et monter la nouvelle pièce (pos. 14 fig. 2) en la rassemblant dans la séquence inverse.

5.3.6 Brûleur principal du four à gaz GN 2/1

Ôter le panneau antérieur/inférieur svitando dévisser les vis par vue. Dévisser le vis de fixation de la étrier (pos. 2 fig. 2) du porte-injecteur (pos. 3 fig. 2), dévisser le vis (pos. 5 fig. 2) et extraire le porte-injecteur de la siège, dévisser le vis de fixation postérieur (pos. 19 fig. 2) du brûleur et monter la nouvelle pièce en la rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

Fig. 3



⚠ **Après les opérations d'entretien ou de réparation, remonter le bandeau de commande et le panneau inférieur.**

Après avoir remplacé les composants du système de conduite du gaz, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité et de fonctionnement de l'installation.

5.3.7 Résistances du four électrique GN 2/1

Débrancher l'appareil du réseau électrique!

La résistance inférieure (pos. 1 fig. 4) est située sous la sole. La résistance supérieure (pos. 2 fig. 4) est fixée à la voûte de la chambre de cuisson.

Pour extraire les résistances, dévisser les vis de fixation des résistances, puis tirer ces dernières avec leurs fils vers l'avant.

Débrancher les fils avec à l'aide d'un tournevis et monter la nouvelle résistance en procédant de la façon inverse.

5.3.8 Résistance du four électrique GN 1/1

Débrancher l'appareil du réseau électrique!

Pour extraire la résistance (pos. 6 fig. 5), ôter la cloison postérieure, dévisser les vis de fixation de résistance, puis tirer ces dernières avec leurs fils vers l'avant.

Débrancher les fils, monter la nouvelle résistance en procédant de la façon inverse.

5.3.9 Ventilateur du four electrique GN 1/1

Débrancher l'appareil du réseau électrique!

Pour remplacer le ventilateur démonter la plaque dévisser les vis par vue, débrancher les fils du motoventilateur, du intérieur de la chambre ôter la cloison postérieure copriventola et l'hélice (pos. 1 fig. 5) dévissant l'écrou de blocage (pos. 2 fig. 5 "NB. l'écrou est avec fil gauche").

Dévisser les boulons (pos. 3 fig. 5) qui fixe le moteur (pos. 4 fig. 5) au four et ôter par la partie postérieure. Remonter en procédant de la façon inverse, en repositionnant correctement l'isolement de protection (pos. 5 fig. 5) et l'alimentation électrique.

6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, à l'entretien et à la réparation

⚠ • L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments à l'échelle industrielle. L'utilisation et le nettoyage ne peuvent être effectués par du personnel qualifié. L'entretien et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés.

⚠ • Ces prescriptions doivent être communiquées aux collaborateurs directement intéressés et dans le cadre de la formation professionnelle interne.

⚠ • Attention! N'utiliser l'appareil que sous surveillance!

⚠ • Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. N'utiliser l'appareil que sous contrôle constant. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse ou de l'huile enflammée! Les couvrir avec un couvercle, éteindre la cuisinière et retirer le récipient de la zone de cuisson.

⚠ • Ne pas laisser les foyer fonctionner à vide.

⚠ • Ne pas surcharger la cuisinière. Pour un emploi correct de l'appareil, ne pas utiliser de récipient d'un diamètre beaucoup plus grand que les foyers.

⚠ • Les parties de l'appareillage et les accessoires qui entrent en contact avec les aliments après avoir été nettoyés avec des produits détergents doivent être rincés abondamment à l'eau claire.

⚠ • Ne pas projeter d'eau ou de vapeur à haute pression sur la cuisinière!

⚠ • Éteindre l'appareil avant de nettoyer le local avec des dispositifs à jets d'eau ou de vapeur à haute pression!

⚠ • Éteindre l'appareil avant et durant tout nettoyage.

⚠ • Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.

⚠ • Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.

⚠ • Pour les réparations, l'appareil doit être isolé par un dispositif omnipolaire de tension (interrupteur local, disjoncteur).

⚠ • Le niveau d'émission sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70dB (A). Des normes nationales de sécurité bien précises imposent impérativement ce paramètre.

RECOMMANDATION

⚠ **Attention!** Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes dues à des erreurs de traduction ou d'impression éventuellement contenues par ce livret d'instructions. Le fabricant se réserve en outre le droit d'apporter toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour améliorer le produit, sans varier pour autant les caractéristiques principales. Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les directives prescrites dans ce manuel d'instructions ne seraient pas respectées.

6.2 Mise en marche

6.2.1 Allumage et mise hors service du brûleur avec pilote

Tourner la cle de commande du brûleur choisi vers la gauche (pos. 21 fig. 1) jusqu'au symbole ✸ . Appuyer à fond et à l'aide d'une allumette ou autre, allumer le brûleur pilote.

Maintenir la cle de commande enfoncée pendant 15-20 secondes environ. Au cas où la flamme pilote s'éteindrait au moment du relâchement de la cle de commande, répéter l'opération.

Porter ensuite la cle de commande en position de minimum ou de maximum pour allumer le brûleur principal. Le réglage de la puissance du brûleur doit être faite entre la position de distribution maxime (🔥) et minimale (🔥) en passant par des niveaux intermédiaires sélectionnables à souhait.

Tourner la cle de commande vers la droite jusqu'au symbole ✸ pour éteindre le brûleur principal.

Pour éteindre la flamme pilote, porter la cle de commande sur la position "0".

6.3 Allumage et extinction du four électrique GN 2/1

En tournant le bouton de sélection (pos. 1 fig. 4A),à droite, choisir le type de cuisson et de chaleur, dessus et/ou dessous.

Avec la cle de commande (pos. 4 fig. 4A) positionner le thermostat de la position "0" à la température souhaitée comprise entre 50°C et 300°C; les lampes témoin s'allumeront; la verte (pos. 2 fig. 4A) indique que l'appareil est sous tension, alors que la jaune (pos. 3 fig. 4A) indique que les résistances sont actives, dès que la température désirée est atteinte, celle-ci s'éteindra.

Pour éteindre l'appareil, tourner le cle de commande vers la position "0".

Fig. 4

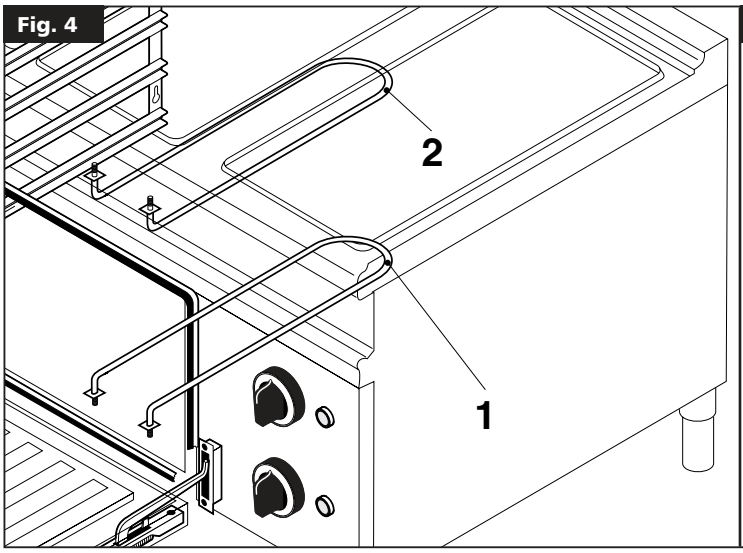
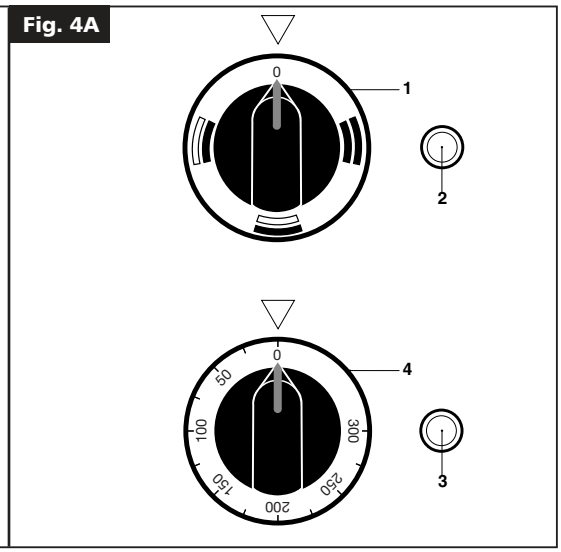


Fig. 4A



6.4 Allumage et extinction du four électrique GN 1/1

Avec la cle de commande (pos. 1 fig. 5A) positionner le thermostat de la position "0" à la température souhaitée comprise entre 50°C et 300°C; les lampes témoin s'allumeront; la verte (pos. 2 fig. 5A) indique que l'appareil est sous tension, alors que la jaune (pos. 3 fig. 5A) indique que les résistances sont actives, dès que la température désirée est atteinte, celle-ci s'éteindra.

Pour éteindre l'appareil, tourner la cle de commande vers la position "0".

6.5 Allumage et extinction du four à gaz GN 2/1

6.5.1 Allumage du pilote du four à gaz GN 2/1

Appuyer et tourner la cle de commande (pos. 5 fig. 3) vers la gauche jusqu'au symbole ✸ . Maintenir la cle de commande enfoncée et activer simultanément à répétition le bouton d'allumage piézoélectrique (pos. 6 fig. 3) jusqu'à ce qu'il allume la flamme pilote. L'allumage de la flamme pilote est visible à travers le trou situé sur la sole de la chambre de cuisson (à porte ouverte). Maintenir la cle commande enfoncée pendant 15-20 secondes environ. Au cas où la flamme pilote s'éteindrait au moment du relâchement de la cle de commande, répéter l'opération.

6.5.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température du four à gaz GN 2/1

Pour allumer le brûleur principal, tourner encore la cle de commande vers la gauche jusqu'à la température choisie.choisie. Le thermostat est divisé en positions allant de 1 à 7. Les valeurs indicatives de la température relative à chaque position sont les suivantes:

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

Tourner la cle de commande vers la droite jusqu'au symbole ✸ pour éteindre le brûleur principal.

Pour éteindre la flamme pilote, porter la cle de commande sur la position "0".

6.6 Arrêt en cas de panne

6.6.1 Que faire en cas de panne

En cas de mauvais fonctionnement ou de fonctionnement irrégulier fermer le brûleur et le four. Fermer le robinet d'arrivée de gaz et débrancher la prise de courant. Informer le service d'assistance après vente.

6.6.2 Que faire en cas d'inactivité prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, le nettoyer à fond que décrit au chapitre 6.7 "Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien", ermer le robinet d'arrivée de gaz et débrancher la prise de courant.

6.7 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien

⚠ **Attention! Ne pas utiliser d'appareil à jet d'eau ou à pression pour laver la cuisinière!**

Le nettoyage doit être effectué lorsque la cuisinière est froide.

Un nettoyage soigneux et quotidien lorsque l'appareil est froid garantit un parfait fonctionnement et la longévité de l'appareil. Les parties en "acier inoxydable" doivent être nettoyées avec un chiffon imprégné d'eau et de produit détergent ; ne pas utiliser de substances agressives ou abrasives.

Ne pas utiliser de laine d'acier qui risquerait de provoquer la formation de rouille.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux ferreux. Éviter l'emploi de papier de verre et de papier imprégné de gel lubrifiant lord du nettoyage.

Dans certains cas, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce.

Si les salissures sont tenaces, utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotch).

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

Au cas où le nettoyage du brûleur principal s'avérerait nécessaire, procéder comme suit:

- Ôter la grille de support, le couvre-brûleur, la couronne et la tête du brûleur;
- Nettoyer les éléments du brûleur avec de l'eau et un produit détergent, en utilisant un ustensile adéquat, puis rincer et essuyer;
- Lors du remontage, veiller à replacer correctement les différents éléments.

Toute opération d'entretien et de réparation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié agréé.

Faire contrôler la cuisinière au moins une fois par an ; il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

Fig. 5

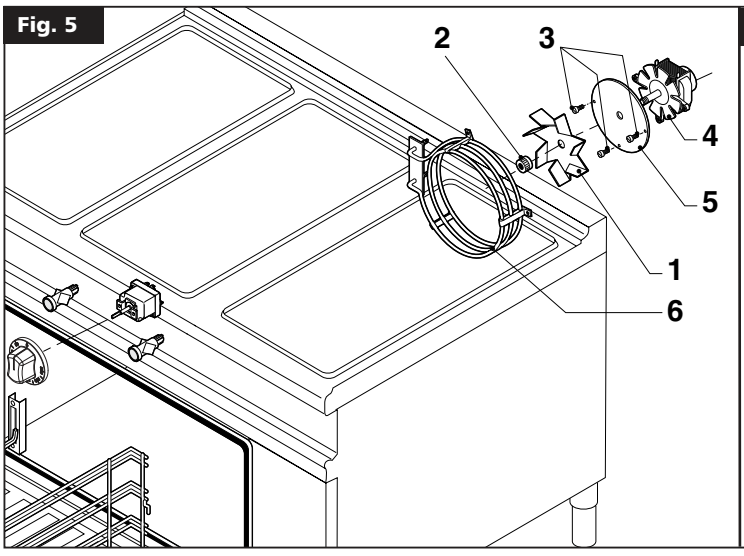
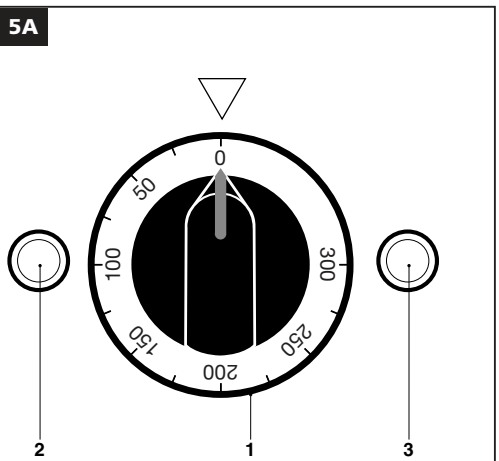


Fig. 5A



6.8 Recommandations pour le traitement des cuisines industrielles en "acier inoxydable"

6.8.1 Renseignements utiles sur l'"acier inoxydable"

En général les cuisinières industrielles sont fabriquées avec les types d'"acier inoxydable" ayant les codes suivants:

- 1.4016 ou 1.4511 = acier chromé magnétisable
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571 = acier nickel-chrome non magnétisable

Les aciers chromés offrent des caractéristiques thermo-techniques favorables. En effet, ils présentent une tendance mineure à se déformer sous l'effet de la chaleur.

Les aciers au nickel-chrome en revanche, présentent de bonnes qualités de résistance à la corrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables dérive de la formation d'une patine passive sur la surface entrant en contact avec de l'oxygène.

L'oxygène contenu dans l'air suffit à former cette patine passive qui permet l'élimination automatique d'anomalies ou de détériorations causées par des actions mécaniques. La patine passive se forme ou se reforme plus rapidement si l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène.

Un effet renforcé s'obtient avec des acides à action oxydante (acide nitrique, acide oxalique). Ces acides sont utilisés lorsque l'acier a été soumis à de fortes sollicitations chimiques et par conséquent, a perdu grande part de sa patine passive.

La couche passive peut être détériorée ou chimiquement compromise lorsque des agents de réduction (qui consomment de l'oxygène) ou des températures élevées entrent en contact avec l'acier. Parmi ces substances agressives, on relève par exemple:

- les substances salines ou sulfureuses
- les chlorures (sels)
- les concentrés d'épices tels que la moutarde, l'essence de vinaigre, les bouillons cubes, les solutions avec du sel de cuisine, etc.

D'autres détériorations peuvent être causées par:

- la rouille extérieure (par ex. celle d'autres composants, ustensiles ou début de rouille)
- des particules de fer (par ex. limaille)
- le contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments)
- le manque d'oxygène (par ex. aucune prise d'air, eau pauvre en oxygène).

6.8.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable"

- La surface des appareils en "acier inoxydable" doit toujours être propre et en contact avec l'air. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laisser les portes ouvertes de façon à garantir le passage de l'air.
- Enlever régulièrement les incrustations de calcaire, graisses, amidon et blanc d'œuf sous lesquelles la rouille pourrait se former au cas où l'air ne passerait pas. Ne pas utiliser de produits blanchissants ou contenant du chlore lors du nettoyage. Suivre les éventuelles indications du fabricant pour ce qui concerne les produits détergents spécifiques et les méthodes de nettoyage à adopter pour l'appareil. En absence de recommandation spécifique pour ce qui concerne le nettoyage, il sera cependant nécessaire d'utiliser des produits détergents à basse teneur en chlorure.

  Après le nettoyage, éliminer les éventuels résidus de produit détergent en rinçant abondamment à l'eau claire puis essuyer soigneusement les surfaces.
- Limiter le plus possible le contact de l'"acier inoxydable" avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Même les vapeurs acides qui se forment en nettoyant le carrelage favorisent la corrosion de l'"acier inoxydable".
- Notamment pour les casseroles, les marmites et les différents accessoires, il est déconseillé de charger la chambre de cuisson seulement avec des aliments ayant une teneur élevée en sel.

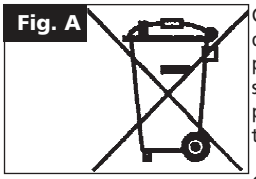
  Il est préférable de cuisiner ensemble des aliments de nature différente, par ex. des mets gras ou des légumes contenant des acides.
- Éviter d'endommager la surface en "acier inoxydable", notamment avec des métaux divers. Les résidus d'autres métaux provoquent la formation de micro-éléments chimiques qui peuvent favoriser la corrosion. Dans tous les cas, éviter le contact entre fer et acier qui provoquerait l'apparition de rouille. L'éventuel contact de l'"acier inoxydable" avec le fer (laine d'acier, limailles de tuyaux, eau ferrugineuse) peut provoquer des phénomènes de corrosion.

  Pour le nettoyage mécanique, il est par conséquent conseillé d'utiliser exclusivement de la laine d'acier ou des brosses en soie naturelle, en plastique ou en acier. La laine d'acier ou les brosses avec acier inox éliminent la rouille par frottement. Des zones de rouille à peine formées peuvent être éliminées avec des produits détergents liquides légèrement abrasifs ou avec du papier de verre fin. Des tâches de rouille plus étendues peuvent être enlevées avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. Si ces produits pour le nettoyage ne sont pas suffisants, un traitement avec de l'acide nitrique à 10% sera nécessaire.

⚠ **Attention ! Ces traitements doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et dans le respect des normes en vigueur!**

6.8.3 La Directive 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs

Fig. A



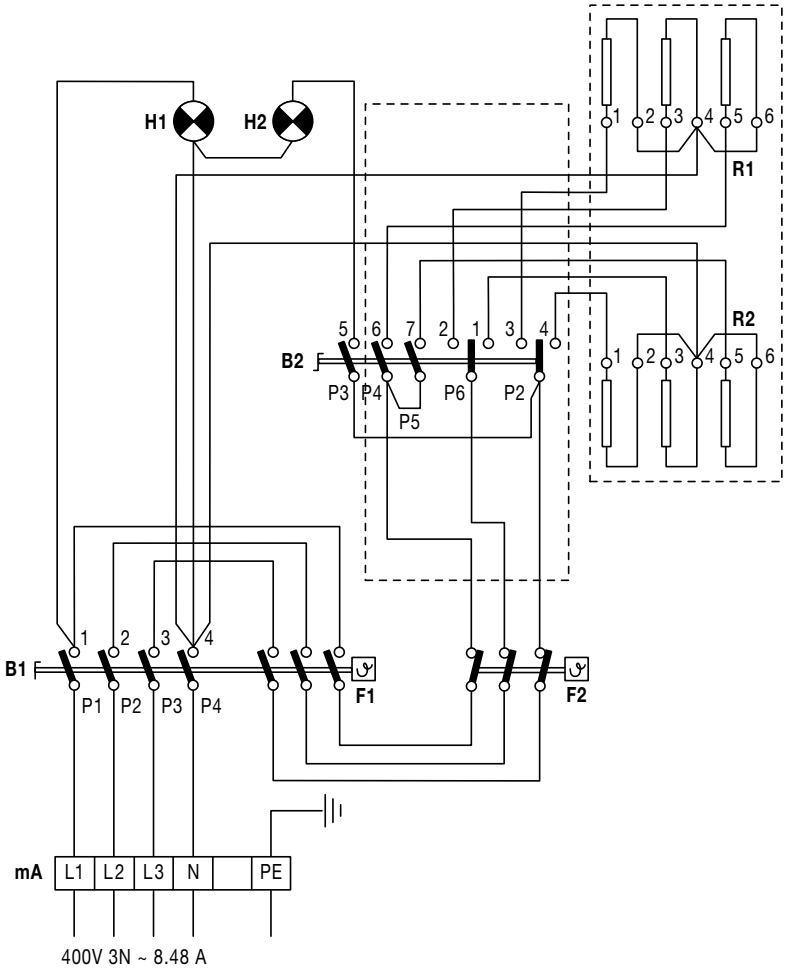
Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques.

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.

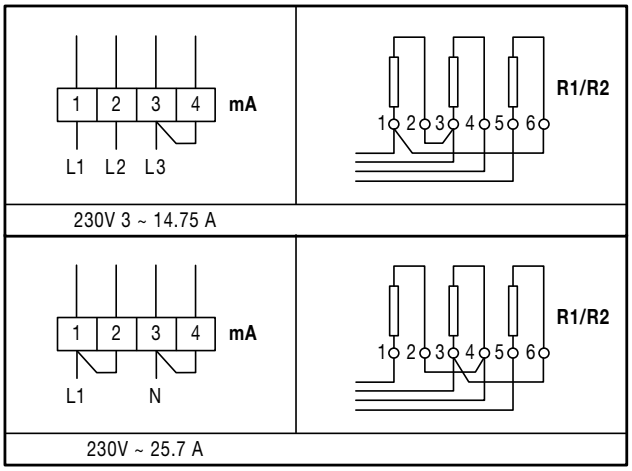
Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

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.

ADN 609 • ADN 673
ADN 611 • ADN 674



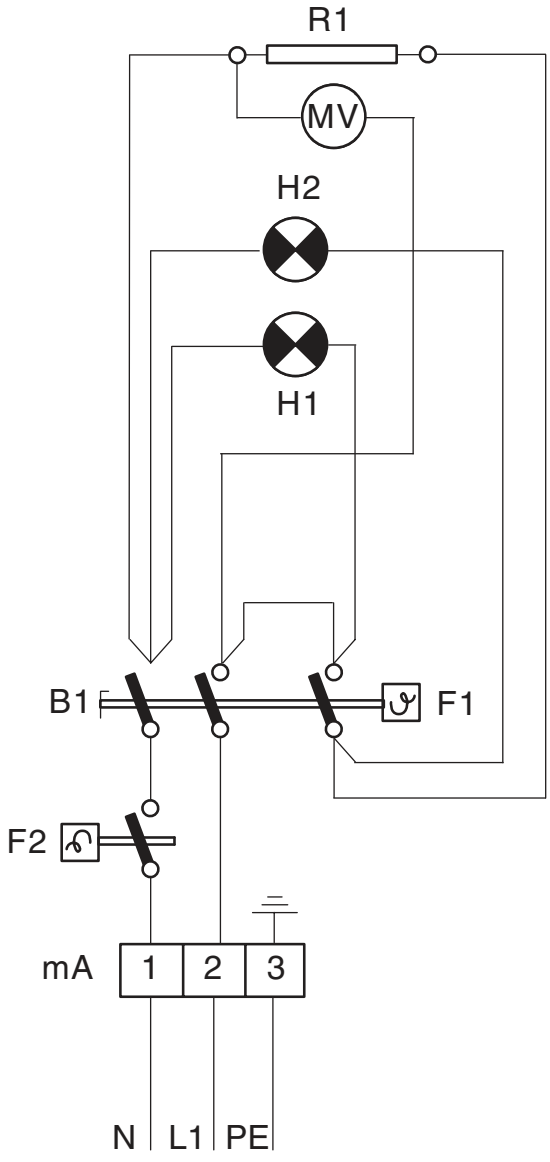
3	●	●	●	●	●	●	●
2	●	●		●		●	
1	●		●		●		●
0							
B2	5	6	7	2	1	3	4
	P3	P4	P5	P6		P2	



mA Bornier
B1 Interrupteur
B2 Commutateur
F1 Thermostat
F2 Thermostat de sécurité
R1-2 Résistance 980 W
H1 Lampe témoin vert
H2 Lampe témoin jaune

Puissance total: 5.9 kW

ADN 675 • ADN 669
ADN 676 • ADN 670



mA Bornier
B1 Commutateur
R1 Résistance 2500 W
F1 Thermostat
F2 Thermostat de sécurité
H1 Lampe témoin vert
H2 Lampe témoin jaune
MV Motoventilateur
Puissance total: 2.5 kW

REMARQUE

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.

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

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

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