



AGA DE LA SÉRIE SIX-QUATRE - DC6 (FFD) GAZ NATUREL

Mode d'emploi & instructions d'installation

ATTENTION : CET APPAREIL EST LOURD, UNE MAIN-D'ŒUVRE ET UN MATÉRIEL ADÉQUATS DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS LE DÉPLACEMENT DE LA PLAGE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU LE SOL.

RAPPEL : si vous avez besoin de remplacer certaines pièces sur cet appareil, n'utilisez que des pièces conformes à nos spécifications de sécurité et de performance.

N'UTILISEZ pas de pièces reconditionnées ni de copies n'ayant pas été spécifiquement autorisées par AGA.

**Veillez lire les instructions avant d'utiliser cet appareil et
conserver le manuel afin de pouvoir le consulter plus tard.**



Destiné à une utilisation FR et BE

08/17 EINS 517124

Table des Matières

1. Santé et sécurité	1	8. Guide	23
2. Introduction	3	9. Installation Introduction	24
3. Vue d'ensemble	4	10. Emplacement	25
Panneau de commande	5	11. Raccordement électrique	27
Commandes	6	12. Étapes et procédures d'installation	29
Plaque de cuisson au gaz	6	Raccordement de l'alimentation en gaz	29
Grilles de table de cuisson	7	Essai de pression	29
Plaque chauffante	7	Mise à niveau	31
Conseils d'ordre général	8	Stabilité de la cuisinière	31
Hottes aspirantes et ventilation du four	8	Ensemble de brûleurs	33
Brûleur de Wok	9	Table de cuisson	34
Les Fours	10	13. Schémas de Câblage	35
Le Gril	10	14. Données techniques	36
Four à mijoter	11	15. Entretien de l'AGA 6-4	37
4. Horloge 6 boutons	12	16. Entretien	43
5. Étagères de four	15		
6. Guide de cuisson au four	16		
7. Nettoyage et entretien de votre cuisinière	19		

1. Santé et sécurité

Protection des clients

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

⚠ Garder les jeunes enfants éloignés de l'appareil, car certaines surfaces peuvent devenir très chaudes.

Les enfants à partir de huit ans peuvent se servir de l'appareil. Toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou ne disposant pas de l'expérience et de connaissances suffisantes peut utiliser l'appareil à condition d'être surveillée et d'avoir reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et d'avoir compris les dangers encourus. **Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠ Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le tiroir. Cela comprend le papier, le plastique et articles en tissus, tels que des livres de cuisine, des articles en plastique et des torchons, ainsi que des liquides inflammables. Ne pas entreposer des explosifs, tels que les bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil.

⚠ NE PAS pulvériser des aérosols à proximité de la cuisinière pendant qu'elle est en fonctionnement.

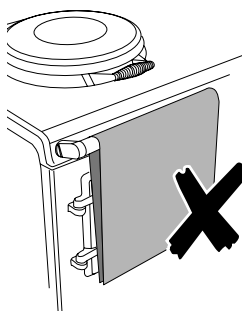
⚠ NE PAS modifier cet appareil.

⚠ NE JAMAIS placer d'aluminium entre la casserole et la surface vitrocéramique (p.ex. tapis de cuisson, papier aluminium, etc.)

⚠ Important : L'huile présente un risque d'incendie, NE PAS laisser des casseroles contenant de l'huile sans surveillance.

- En cas d'incendie, placer un couvercle sur la casserole et couper le courant.
- Éteindre les flammes sur la table de cuisson plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.
- Brûlures et blessures ont presque toujours lieu lorsqu'on essaye d'emmener la casserole en feu à l'extérieur.

Ne pas accrocher de torchons sur la rampe. Cela risquerait d'obstruer la ventilation. Le blocage de la bouche d'aération peut causer une augmentation excessive de la température du panneau de commande et empêcher l'accès aisé aux commandes.



Lorsque le four est allumé, NE PAS laisser la porte du four ouverte pendant de longues périodes, ce qui pourrait affecter la température du four et pourrait rendre les commandes chaudes.

L'appareil peut contenir certains des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des utilisateurs/ installateurs de s'assurer que la tenue de protection personnelle nécessaire est portée lors de la manipulation, si nécessaire, les pièces concernées contenant l'un des matériaux suivants pouvant être interprétés comme étant dangereux pour la santé et la sécurité, voir les informations ci-dessous.

Colles et Mastics

Attention, s'ils sont encore sous forme liquide, utilisez un masque et des gants jetables.

Fil de verre, Laine minérale, Isolants, fibre de céramique

Peuvent être nocifs si Inhalés. Peuvent irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez tout contact avec la peau et les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et une protection pour les yeux. Ensuite, se laver les mains et les autres parties exposées. Lors de l'élimination du produit, diminuez la poussière à l'aide d'un vaporisateur d'eau, assurez-vous que les pièces sont bien enveloppées.

Français

Friture

- Utiliser une casserole profonde, assez grande pour couvrir la zone de cuisson appropriée.

⚠ NE JAMAIS remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.

⚠ NE JAMAIS laisser d'huile ou de graisse sans surveillance pendant le temps de cuisson.

⚠ Ne jamais utiliser un couvercle sur la casserole.

⚠ En cas d'incendie, couvrez la casserole avec un couvercle et éteindre l'appareil.

⚠ Éteufez les flammes sur la plaque chauffante, de préférence à l'aide d'une couverture anti-feu, plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.

⚠ Emmener la casserole en feu à l'extérieur entraîne presque toujours des brûlures et des blessures.

⚠ ATTENTION : Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.

⚠ AVERTISSEMENT : L'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

⚠ AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : NE LAISSEZ aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Il est possible que les pièces accessibles chauffent durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.

Si vous Sentez une Odeur de Gaz

- **N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.**
- **Ne fumez pas.**
- **N'utilisez pas de flammes nues.**
- Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.
- Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.
- Eloignez toute personne de l'endroit concerné.
- Appelez votre fournisseur de gaz.

2. Introduction

Nous sommes un fabricant responsable et nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

Votre nouvelle cuisinière AGA Dual Control vous offre tout ce que vous appréciez dans une cuisinière à rangements chauds AGA, avec en plus deux plaques chauffantes qui peuvent être allumées ou éteintes, selon les besoins.

Référez-vous au schéma dans le chapitre de Présentation pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux sections pertinentes chauffante à gaz, etc.

Fabriquée au cœur du Shropshire, votre cuisinière AGA, comme les générations de cuisinières précédentes, a été fabriquée en fonte de la Fonderie de Coalbrookdale. Les qualités de fabrication traditionnelle de la fonte associées aux éléments industriels faisant la force des plaques chauffantes vous permettront de chauffer vos plats rapidement et d'allumer les deux éléments en même temps, ou juste une, selon l'heure de la journée et de la taille de votre famille.

L'excellence de cuisson de la cuisinière AGA est célèbre depuis sa création dans les années 1920 et elle est reconnue grâce au rayon de chaleur indirecte que la fonte émet plutôt que seulement la température de l'air. De plus, si vous ne le savez pas encore, vous découvrirez bientôt que les plats cuisinés sur cette cuisinière conservent leurs arômes naturels et leur succulence. Ils ont simplement meilleur goût.

IMPORTANT : Veuillez lire la garantie ci-jointe.

Toute modification non approuvée par AGA pourrait invalider l'approbation de l'appareil, la garantie et pourrait affecter vos droits statutaires.

Pour bénéficier d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifiez que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.

Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

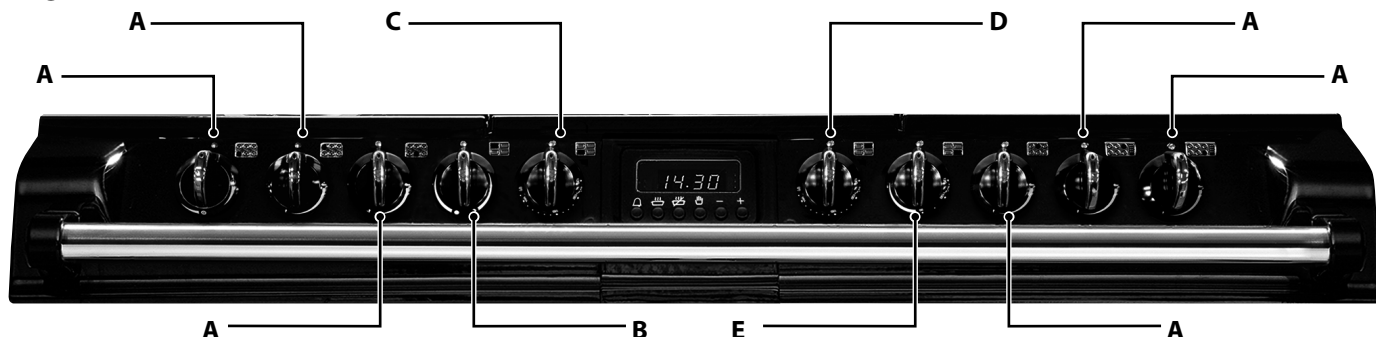
3. Vue d'ensemble

Fig. 3.1



DESN 517169

Fig. 3.2



DESN 517169

Vue d'Ensemble de la Cuisinière Fig. 3.1

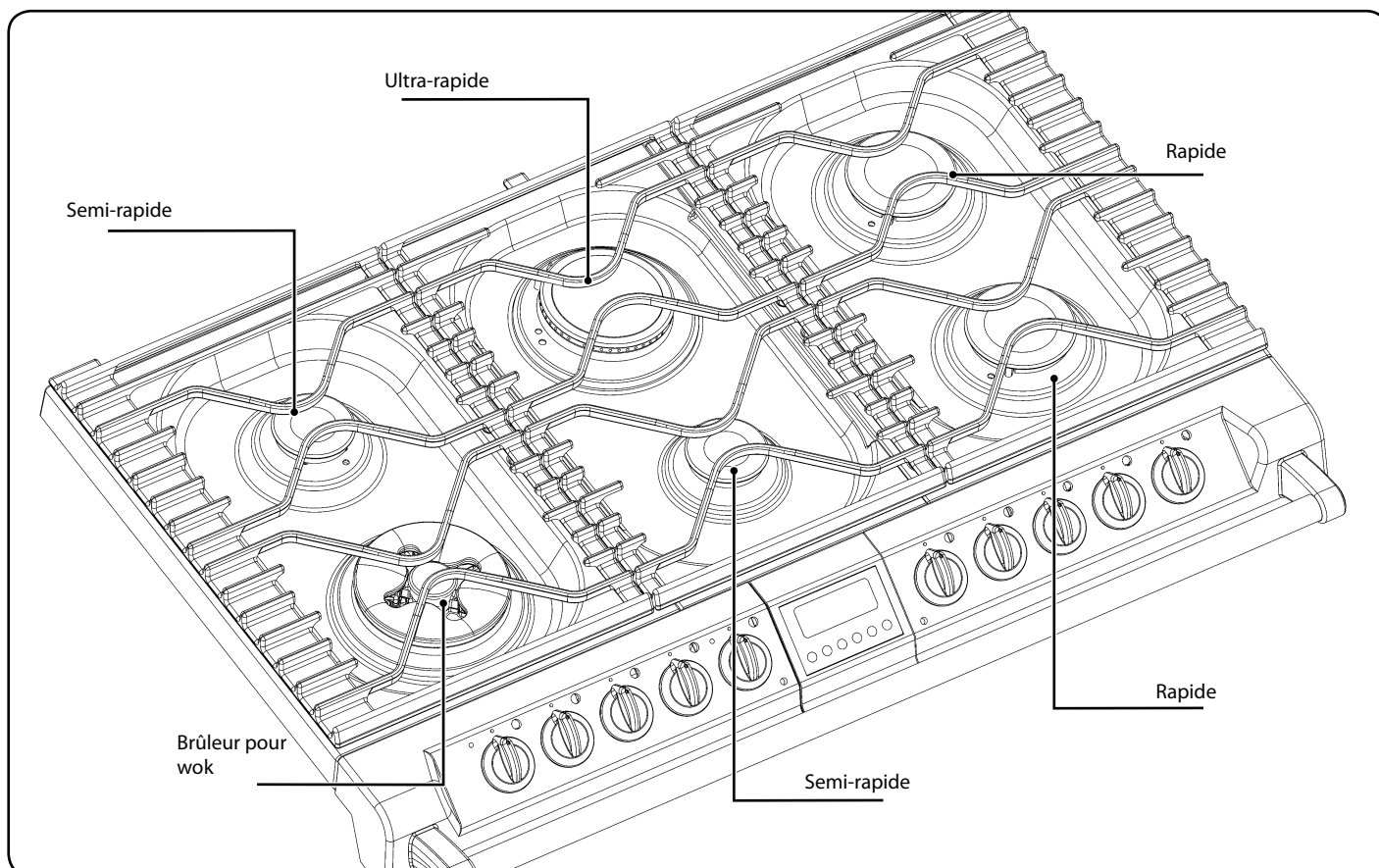
- A. Compartiment du grill
- B. Four à chaleur tournante bas
- C. Four supérieur (chaleur tournante)
- D. Four à mijoter
- E. Plaque signalétique
- F. Minuterie

Vue d'ensemble du brûleur à gaz Fig. 3.2

- A. Boutons du brûleur à gaz
- B. Bouton du grill
- C. Bouton du ventilateur inférieur gauche
- D. Bouton ventilation supérieure droite
- E. Bouton mijoteur inférieur droit

Votre cuisinière est équipée des accessoires suivants :

- 5 clayettes de four
- 1 grand plat à rôtir
- 1 clayette de grill
- 1 plat à grill
- 1 grille de grill
- 1 plat à pâtisserie
- 1 plaque chauffante



Les pièces détachées suivantes sont elles aussi envoyées avec l'appareil :

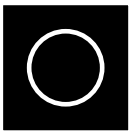
- 3 supports de casserole (fonte)
- 3 puits de déversement (fonte)
- 6 couvercles de brûleur
- 6 têtes de brûleur
- 1 bagues de brûleur
- 1 unité de porte-serviettes
- 1 Dosseret
- 1 kit de montage
- 6 jupe de brûleur
- 2 bague d'écartement
- 6 joint statique
- 2 bandes d'étanchéité
- Fixations

Panneau de commande

Lorsque vous utilisez une cuisinière AGA pour les premières fois, il se peut que vous vous aperceviez de deux choses, toutes deux sans gravité aucune.

Lors du premier allumage, l'AGA émettra une mauvaise odeur pendant un court moment. Cela est simplement dû à l'huile de protection qui brûle sur les plaques chauffantes. Essuyer l'intérieur des couvercles pendant que l'AGA chauffe afin d'éviter qu'un film de cette graisse ne se dépose à l'intérieur.

Pendant que la cuisinière AGA se réchauffe, suite au dessèchement de l'isolant intérieur, il se peut qu'un effet de condensation se produise sur le dessus et l'avant de la plaque. La condensation devrait être enlevée aussitôt que possible pour prévenir que l'émail ne soit taché.

Plaque à gaz	
ARRÊT	
Symbole Grande flamme Réglage élevé	
Symbole Petite flamme Réglage faible	

Commandes

Les **BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ** se tournent uniquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de leur position d'**ARRÊT**.

Le **BOUTON DE COMMANDE DE L'ÉLÉMENT DU GRIL** se tourne dans les deux sens.

- Dans le sens horaire, les deux éléments sont utilisés.
- Dans le sens anti-horaire, l'élément central uniquement est utilisé.

Les **BOUTONS DE COMMANDE** ne se tournent que dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de leur position d'**ARRÊT**.

Les **NÉONS DU FOUR** s'allument lorsque les fours sont allumés. Une fois que la température désirée est atteinte, le néon s'éteint.

Plaque de cuisson au gaz

La plaque chauffante offre quatre brûleurs à gaz : Se référer aux **Données techniques**.

Les brûleurs semi-rapides conviennent bien aux petites casseroles, pour mijoter ou pocher doucement.

Tous les brûleurs comportent une position pour mijoter et sont facilement réglables.

Pour utiliser la plaque chauffante

Pour allumer un brûleur de la plaque chauffante, pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de grande flamme, et le maintenir pendant 3 secondes jusqu'à l'allumage du brûleur.

Tourner ensuite le bouton sur le réglage requis.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, mettre le bouton du brûleur sur la position Off et **NE PAS** tenter de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Il est possible de mettre le bouton sur un réglage plus bas en tournant simplement le bouton sur le symbole Petite flamme.

IMPORTANT : Les supports en fonte de l'appareil sont bien plus lourds que ceux de la plupart des autres plaques de cuisinières. Il est donc nécessaire de manipuler avec précaution pour les enlever ou les replacer.

Il convient de les soulever et de ne pas les faire traîner sur des pièces en émail pour éviter de les endommager.

Grilles de table de cuisson

Les supports de casserole sont marqués **L (gauche)**, **C (centre)**, **R (droite)** sur l'envers et doivent être placés dans les logements de la plaque de cuisson.

IMPORTANT

Pour la bonne performance et la fiabilité de la cuisinière, il est **EXTREMEMENT** important que les supports de casserole soient montés conformément aux consignes figurant dans le **MANUEL DU PROPRIETAIRE DE L'AGA SERIE SIX-QUATRE - DC6**.

Afin de vous aider à identifier l'emplacement correct des supports de casseroles, le support du plateau central a été conçu de façon à être unique et comporte une patte, tel qu'indiqué (**Fig. 3.3**). Ce support de casserole doit être placé en position arrière centrale, la patte dirigée vers l'arrière de la cuisinière.

Plaque chauffante

La plaque chauffante est conçue pour être **UNIQUEMENT** utilisée sur votre cuisinière AGA DC6 gaz naturel.

Elle doit être **EXCLUSIVEMENT** utilisée sur les brûleurs rapides droits.

Elle doit être posée sur les supports de plat conformément à l'illustration pour veiller à son fonctionnement correct et en toute sécurité.

Utilisation de la plaque chauffante

AVANT DE POSER LA PLAQUE CHAUFFANTE AU-DESSUS DES SUPPORTS DE CASSEROLE, LES BRÛLEURS DOIVENT AVOIR ÉTÉ ALLUMÉS ET RÉDUITS À LA POSITION DE MIJOTAGE

Préchauffez les plaques de cuisson pendant 5-10 minutes avant de commencer à cuisiner.

Il n'est pas nécessaire d'utiliser de graisse lors de la cuisson sur plaque chauffante. Cela aurait pour conséquence de nuire à l'efficacité du revêtement antiadhésif et de rendre le nettoyage plus difficile.

Utilisez toujours des ustensiles qui ne rayent pas la surface spéciale anti-adhérente : des ustensiles de nylon, de bois ou anti-adhérents.

N'UTILISEZ PAS d'ustensiles pointus, comme des fourchettes ou des couteaux.

N'UTILISEZ PAS de casseroles sur la plaque chauffante, et n'en posez pas dessus.

La plaque chauffante est amovible et est lavable dans l'évier.

Pour nettoyer la grille, seule de l'eau chaude savonneuse devrait être nécessaire, car les nettoyants abrasifs endommageront la surface.

En cas d'encrassement, n'utiliser que des tampons à récurer en nylon, en prenant le plus grand soin.

La plaque du grill doit être nettoyée dans de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Elle n'est pas adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle.

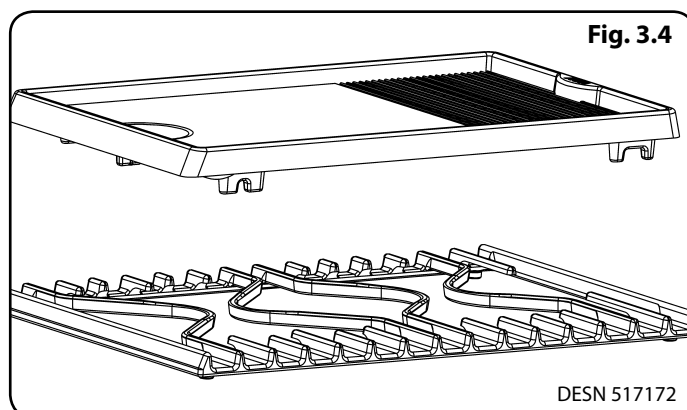
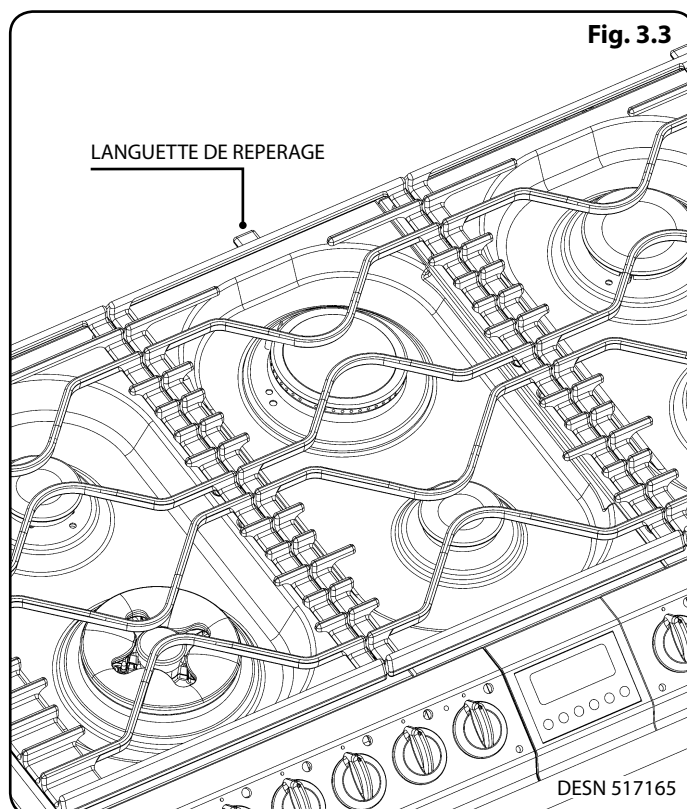


Fig. 3.5

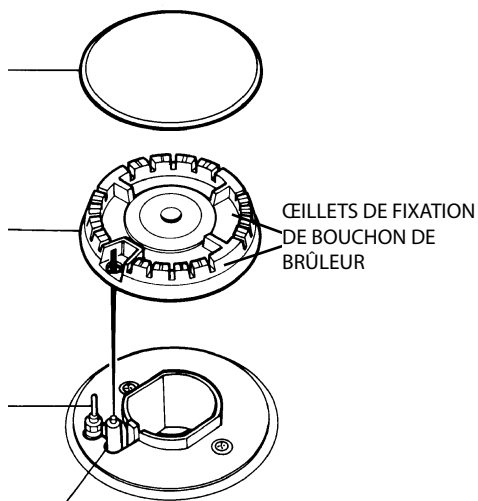
BOUCHON DE
BRÛLEUR

DIFFUSEUR DE
FLAMME

THERMOCOUPLE

ÉLECTRODE

DESN 513513



Ensemble du bouchon de brûleur (Fig. 3.5).

Ensemble du brûleur pour wok (Fig. 3.6)

Ensemble du brûleur ultra-rapide (Fig. 3.7)

Conseils d'ordre général

Il ne faut pas mettre d'aliments dans un four tant que celui-ci n'a pas atteint sa température de fonctionnement normale.

Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

Rangez le plateau en fer plein froid à l'extérieur de l'appareil. Utilisez-la froide dans le four à rôtir afin de détourner la chaleur du haut du four, offrant ainsi une température du four plus modérée en dessous. Elle peut également être utilisée comme feuille de cuisson.

Temps de préchauffage

Étant donné que l'AGA fonctionne sur le principe de l'emmagasinement de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur dans les éléments électriques afin de saturer les moulages. Nous recommandons de prévoir une durée de réchauffage d'une heure. Le programmeur en option est un formidable atout car il peut être paramétré pour amener les fours à leur chaleur de service, pour que vous soyez prêt à cuisiner dès que vous passez la porte.

Le principe de l'emmagasinement de chaleur signifie que les fours et les plaques chauffantes sont à une chaleur prédéfinie, les zones de cuisson portent le nom de leur fonction plutôt que des températures.

Hottes aspirantes et ventilation du four

Il est recommandé d'installer cette AGA avec une hotte aspirante au-dessus de celle-ci. Le système de ventilation AGA se trouve au sommet de l'AGA et est conçu pour éviter la moisissure dans les fours. La hotte aspirante doit être installée au moins à la hauteur minimale conseillée par le fabricant, du haut de l'AGA.

Les fours AGA sont fabriqués en fonte et seront entretenus individuellement au bout d'un certain temps.

Toutefois, les fours peuvent rouiller si des aliments à forte teneur en humidité (en particulier dans le four à mijoter) ou des renversements ne sont pas nettoyés.

Il est déconseillé de laisser des ustensiles/casseroles remplis ou à moitié remplis d'aliments à forte teneur en humidité dans les fours s'ils ne sont pas utilisés.

Pour l'entretien des fours, utilisez idéalement une huile végétale légère (de préférence l'huile de maïs). Nous recommandons de l'huile en spray. Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur la page «**Nettoyage et entretien de votre cuisinière**».

Fig. 3.6

BOUCHON INTÉRIEUR

ANNEAU EXTÉRIEUR

DIFFUSEUR DE
FLAMME

JUPE DU BRÛLEUR

JOINT

ÉLECTRODE

SOCLE DU BRÛLEUR

THERMOCOUPLE

DESN 513512

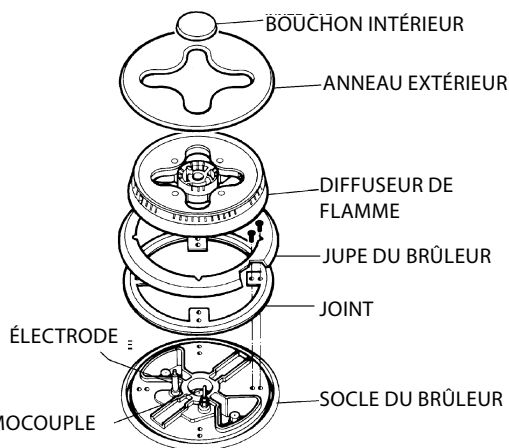


Fig. 3.7

BOUCHON DE
BRÛLEUR

ANNEAU DE
BRÛLEUR

DIFFUSEUR DE
FLAMME

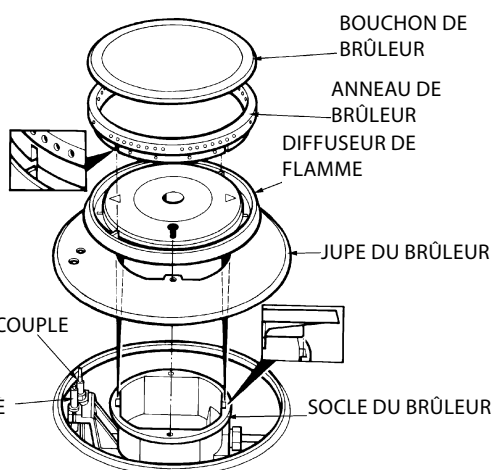
JUPE DU BRÛLEUR

THERMOCOUPLE

ÉLECTRODE

SOCLE DU BRÛLEUR

DESN 513714



Quelques mesures de sécurité

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement (**Fig. 3.8**).

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (**Fig. 3.9**).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (**Fig. 3.10**). Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). (**Fig. 3.11**).

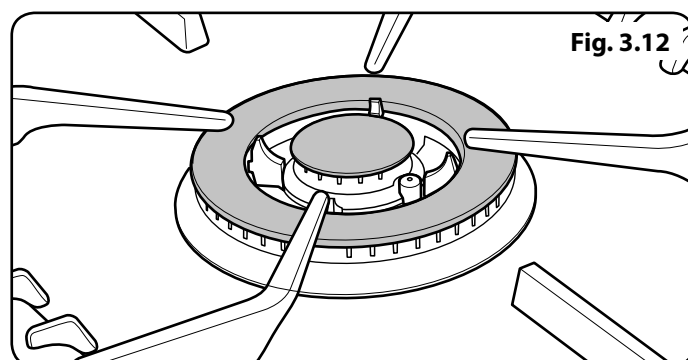
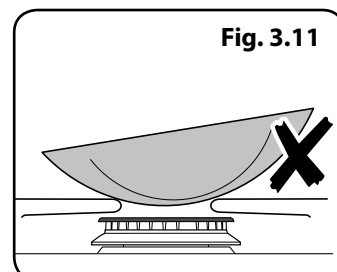
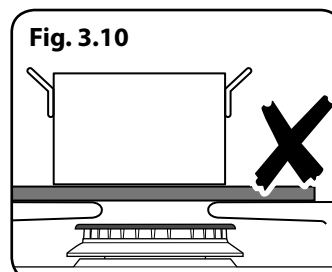
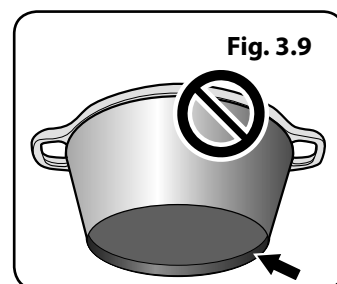
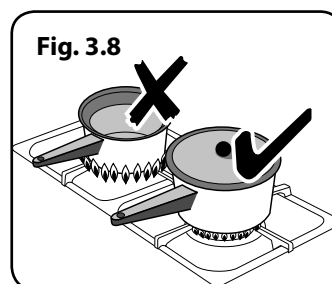
Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 280 mm.

N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

Placer toutes les casseroles de manière centrale sur les brûleurs.

NE JAMAIS laisser les poignées de la casserole dépasser du devant de la cuisinière - et tenir hors de portée des enfants.

JAMAIS LAISSER une friteuse sans surveillance.



Brûleur de Wok

Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif (**Fig. 3.12**).

Les petits brûleurs sont plus adaptés aux récipients de cuisson plus petits.

En cas de débordement, essayez dès que possible la surface émaillée autour des brûleurs de la table de cuisson. Tâchez d'essuyer la substance renversée pendant que l'émail est encore chaud.

REMARQUE : Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces métalliques au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour métaux.

Français

Les Fours

Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.

Le numéro des positions des clayettes commence à partir du haut.

Mettez les plats sur le milieu de la clayette.

Pour retirer une grille ou une plaque, levez celle-ci des encoches latérales et faites la coulisser vers l'avant. Pour replacer une grille ou une plaque, insérez celle-ci dans le four avec les butées au fond et orientées vers le haut. Faites la coulisser en position au-dessus des encoches latérales puis posez-la sur la glissière.

NE POSEZ PAS ni clayette ni plat sur le fond des fours.

Préchauffez le four à la température souhaitée jusqu'à ce que la lampe néon s'éteigne.

Pour obtenir une répartition thermique efficace, laissez un écart d'au moins 12 mm entre les plats et les parois du four.

NE PAS utiliser une boîte ou plateau plus grand que celui fourni avec la cuisinière.

Lors de l'utilisation des fours à chaleur tournante, réduisez la température de 10 à 20 °C par rapport à un four traditionnel, et dans certains cas, réduisez le temps de cuisson jusqu'à 10 minutes pour chaque heure.

Il est **IMPORTANT** de vérifier que la nourriture est bouillante avant de la servir.

Vous pouvez changer les réglages et les temps de cuisson en fonction de vos goûts.

Condensation

De la condensation se forme lorsque de la chaleur et de l'humidité sont présentes. Autant que possible, veillez à bien recouvrir les aliments à forte teneur en eau, comme les ragoûts par exemple. Si vous remarquez de la condensation, essuyez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon.

Le Gril

LA PORTE DU COMPARTIMENT À GRIL DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHÉ.

ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en marche. Tenir les enfants à l'écart.

- Le gril instantané à très grande vitesse est divisé en deux parties pour économiser de l'énergie et répondre aux besoins de gril de chacun.
- Tournez la commande du gril dans le sens des aiguilles d'une montre : toute la superficie du gril peut alors être utilisée pour de grandes quantités de nourriture. Tournez la commande du gril dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : seulement la partie du milieu du four peut être utilisée pour des petites quantités (par ex : 2 tranches de pain, une ou deux côtes de porc, etc...).
- La plupart des plats au gril se cuisinent à haute température, mais pour les morceaux de viande/de volaille épais et pour obtenir un steak bien cuit, il faut réduire la température en tournant la commande sur un réglage moins fort.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four à haute température pendant 2 minutes environ.
- Le plat du gril se pose sur la clayette fournie. Cette clayette est conçue pour se verrouiller une fois en place ; elle peut cependant s'enlever pour être nettoyée.
- Les aliments doivent être cuisinés sur la grille ou sur le fond du plat à gril. Certains plats peuvent être posés directement sur la clayette ou sur le fond du compartiment. Le gril est alors particulièrement utile pour faire dorer le dessus de plats, comme des gratins de chou-fleur par exemple.
- Les panneaux latéraux du compartiment grill sont auto-nettoyants.
- Le plat du gril peut se ranger sur le fond du compartiment à gril, lorsque le gril est éteint.

Four à mijoter

Ce four sert à cuire des plats pendant longtemps et lentement, de 6 à 8 heures, pour garder des plats au chaud et pour chauffer des assiettes pendant de courtes périodes.

VOUS DEVEZ ÊTRE TOUT PARTICULIÈREMENT VIGILANT SI VOUS RÉCHAUFFEZ DES PLATS ET ASSIETTES EN PORCELAINE TENDRE : CHOISISSEZ LE RÉGLAGE LE PLUS BAS.

Le réglage pour une cuisson lente est compris dans la plage entre 110°C et 120°C du bouton de commande du four.

Utilisation du réglage de cuisson lente

Éléments à ne pas oublier lors de la préparation de vos plats

Pour de meilleurs résultats, utilisez les ustensiles en acier inoxydable AGA.

NE POSEZ PAS les plats directement sur le fond du four. Posez-les toujours sur les clayettes fournies.

Les pièces de viande et de volaille doivent d'abord être cuites à 160° dans le four à chaleur tournant durant 30 minutes, avant de les transférer dans le four à mijoter.

La viande/volaille devrait être entièrement enveloppée dans 2 couches de clinquant pour s'assurer qu'un joint serré est réalisé ceci maintiendra les jus et les saveurs normaux qui sont perdus quand la nourriture est faite cuire à température élevée. Le clinquant se joignent doit être placé au dessus du joint pour empêcher la fuite.

Pour les rôtis en cuisson fermée, posez-les toujours sur une grille placée sur un plat à viande pour veiller à ce que l'air circule bien.

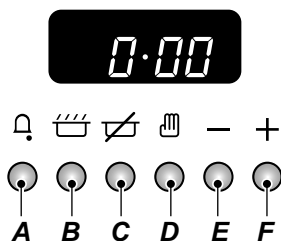
Les morceaux de viande de plus de 2,7 kg et de volaille de plus de 2 kg ne sont pas adaptés à la méthode de cuisson lente.

Utiliser le réglage four à mijoter

- Éléments à ne pas oublier pour préparer des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser les ustensiles de cuisine en acier inoxydable AGA.
- **NE PAS** placer un plat directement sur la base du four. Toujours les placer sur une des plaques fournies.
- Les pièces de viande et de volaille devraient être tout d'abord cuites au four à chaleur tournante à 160° pendant 30 minutes avant d'être placées dans le four à mijoter.
- Cette méthode n'est pas adaptée aux viandes et volailles garnies.
- Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre au four.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Faire décongeler complètement la nourriture au réfrigérateur avant de la réchauffer.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison à la fin du temps de cuisson.
- Les haricots rouges doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les mettre dans un plat.
- Lors de la cuisson de ragoût ou lors du braisage d'une viande, couvrir tout d'abord la nourriture avec du papier d'aluminium puis placer un couvercle afin d'assurer une bonne étanchéité et ainsi éviter les déperditions d'humidité.
- Les plats à base d'œufs et de poisson nécessitant 1 à 5 heures de cuisson doivent être cuits pendant la journée afin d'être surveillés.
- Pousser les plats correctement jusqu'au fond du four afin d'être sûr qu'ils soient placés au-dessus de l'élément.
- Si la nourriture est destinée à être congelée ou à ne pas être servie immédiatement, la faire refroidir dans un récipient propre et la mettre le plus rapidement au possible au réfrigérateur ou au congélateur.
- Réchauffer rapidement l'ensemble de la nourriture sur une plaque chauffante ou dans un four chaud (four à chaleur tournante à 160°C) et servir immédiatement.
- Ne jamais réchauffer la nourriture plus d'une fois.

4. Horloge 6 boutons

Fig. 4.1



A – Minuterie, B – « Temps de cuisson », C – « L'heure d'arrêt »,
D – Manuel, E & F – Boutons d'arrangement de temps

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Vous pouvez utiliser l'horloge (**Fig. 4.1**) pour mettre en marche et éteindre les fours. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Tableau 4.1 décrit les symboles qui s'affichent sur l'écran numérique.

Réglage de l'Heure

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois au secteur, ou en cas de panne de courant prolongée, l'affichage de l'horloge clignote sur [0.00] et [AUTO].

Pendant le processus de réglage de l'heure, le point du milieu clignote. Une fois le processus terminé, le point s'arrête de clignoter et le symbole [] s'affiche.

L'heure de la journée peut être réglée de deux manières :

- Appuyez sur le bouton [] et maintenez-le enfoncé. Appuyez maintenant sur les boutons [+] ou [-] pour augmenter ou diminuer l'heure (**Fig. 4.2**). Le fait de maintenir les boutons [+] ou [-] enfoncés pendant plus de 2 secondes permettra de faire avancer ou reculer l'heure rapidement. Relâchez les boutons pour régler l'heure de la journée.
- Appuyez en continu sur les boutons [] et [] (**Fig. 4.3**). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis.

N'OUBLIEZ PAS qu'il s'agit d'une horloge 24 heures.

Si vous faites une erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

Réduction automatique de l'intensité lumineuse

À condition qu'aucun programme automatique ne soit paramétré et que le minuteur ne soit pas actif, l'intensité lumineuse de l'horloge sera automatiquement réduite entre 22h00 et 06h00.

Minuterie

Appuyez sans relâcher sur la minuterie [] (**Fig. 4.4**). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis (**Fig. 4.5**).

Vous pouvez vérifier la durée restante en appuyant sur []. Lorsque le bip sonore retentit, annulez-le en appuyant sur n'importe quel bouton.

Pour réinitialiser le temps du minuteur, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-] lorsque la fonction du minuteur est sélectionnée.

REMARQUE : Tous les programmes automatiques seront alors effacés.

Symbole	Fonction	Notes
[]	Le minuteur est actif	
[]	Le(s) four(s) peuvent être utilisés	Si le symbole « cuisson » [] ne s'affiche pas : le programme est terminé et le(s) four(s) ne sont pas opérationnels le(s) four(s) sont commandés par un programme automatique qui n'a pas démarré
[AUTO]	Le(s) four(s) sont commandés en mode semi-automatique ou automatique	
[P]	Le mode d'auto-nettoyage (par pyrolyse) a été activé	Votre cuisinière n'est peut-être pas dotée de cette fonction de pyrolyse
[dot]	Clignote lors du réglage de l'heure de la journée	

Tableau 4.1

Fig. 4.2

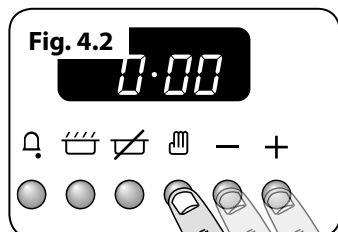


Fig. 4.3

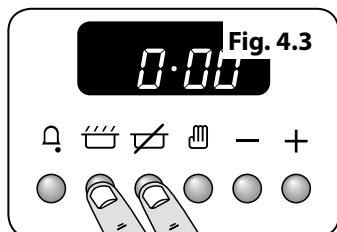


Fig. 4.4

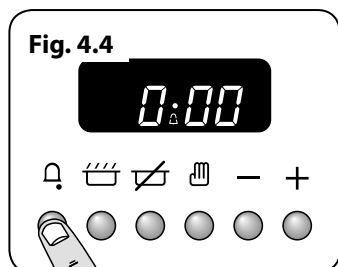


Fig. 4.5

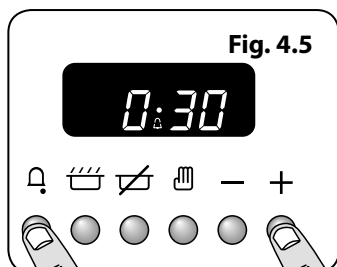
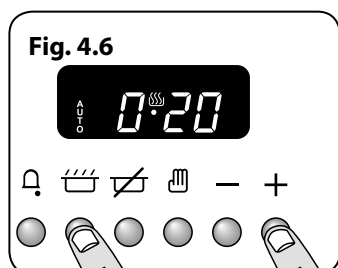


Fig. 4.6



- Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.
- L'heure d'arrêt, c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Régler une durée de cuisson

Appuyez sans relâcher sur le bouton Temps de cuisson [⏱], (Fig. 4.6). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis. L'horloge contrôle à présent la période de cuisson de votre ou vos four(s). Le symbole [⏱] et [AUTO] s'afficheront.

Une fois la période de cuisson terminée, le bip sonore retentit et le symbole [AUTO] clignote. Tournez le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore. Appuyez sur [⏱] pour revenir en mode de cuisson manuelle.

Régler une heure de fin de cuisson

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt (E), (Fig. 4.7). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche (Fig. 4.8). Le symbole [⏱] et [AUTO] s'afficheront.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le bip sonore retentit et le symbole [AUTO] clignote. Tournez le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore. Appuyez sur [⏱] pour revenir en mode de cuisson manuelle.

Mise en marche et arrêt du four avec minuterie

Avant de régler la minuterie, choisissez le « temps de cuisson », et « l'heure d'arrêt ».

REMARQUE : Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lors de la sélection du « temps de cuisson » et de « l'heure d'arrêt ».

Appuyez sans relâcher sur le bouton Temps de cuisson [⏱], (Fig. 4.9). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis (Fig. 4.10).

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt [E], (Fig. 4.11). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche (Fig. 4.12). Relâchez les boutons.

AUTO sera affiché (Fig. 4.13).

Réglez le ou les four(s) à la température souhaitée. Une fois la cuisson terminée, [AUTO] clignote et le bip sonore retentit. Tournez le ou les bouton(s) du four à la position OFF en premier, puis appuyez une fois sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore ; appuyez sur le bouton [⏱] pour revenir en mode de cuisson manuelle.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, mettez d'abord le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez deux fois sur [⏱] pour revenir au fonctionnement manuel.

Fig. 4.7



Fig. 4.8

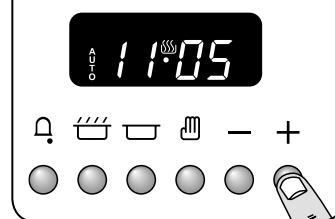


Fig. 4.9



Fig. 4.10

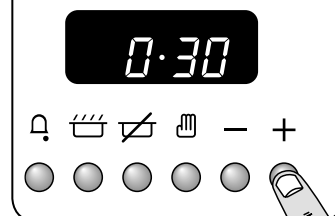


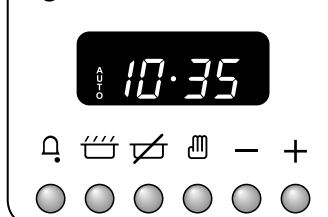
Fig. 4.11



Fig. 4.12

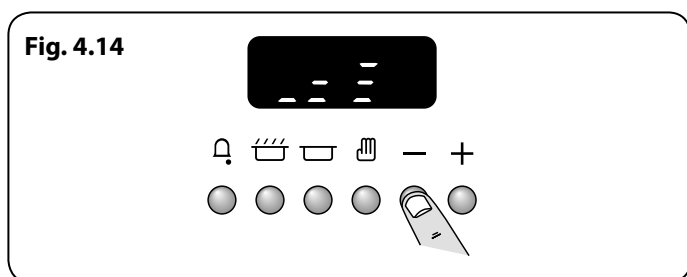


Fig. 4.13



Symbol	Function	Notes
[🔔]	Sets the Minute Minder	Used with the [+] and [-] buttons
[🍲]	Sets the duration / cook period	Used with the [+] and [-] buttons
[🕒]	Sets the end / stop cook time	Used with the [+] and [-] buttons
[🕒] or [🍲] & [🕒]	Allows the time of day to be set when 'AUTO' is not active	Used with the [+] and [-] buttons
[🕒]	Resets the cooking control to manual	
[-]	Decreases time interval	Holding this button down allows a quick set
[+]	Increases time interval	Holding this button down allows a quick set
[+] & [-]	Clears all 'AUTO' and minute minder programs	

Tableau 4.2



AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel

Pour revenir en mode de cuisson manuelle à partir d'un réglage automatique, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-]. Le programme automatique sera ainsi effacé et vous reviendrez en mode manuel.

REMARQUE : Cette action effacera également le réglage [Minuteur].

Réglage de la tonalité du bip sonore

La tonalité du bip sonore peut être réglée sur trois niveaux différents.

En mode heure de la journée, appuyez sur le bouton [-] et maintenez-le enfoncé pendant un certain temps jusqu'à ce que l'écran affiche les barres de tonalité (**Fig. 4.14**). Relâchez le bouton [-], puis appuyez à nouveau dessus immédiatement pour diminuer la tonalité d'une barre. Poursuivez le processus jusqu'à atteindre une tonalité agréable.

REMARQUE : En cas de réinitialisation de l'alimentation, l'horloge se souvient de la dernière tonalité réglée.

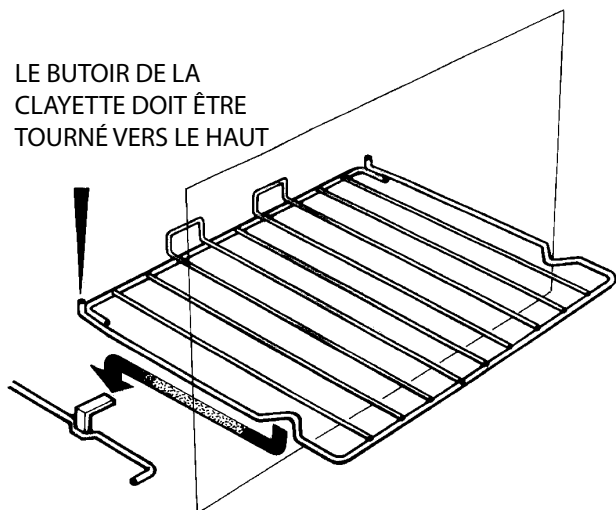
Pour obtenir une vue d'ensemble des fonctions, reportez-vous au **Tableau 4.2**.

5. Étagères de four

Montage et démontage des tablettes four Ces clayettes sont conçues pour être coulissantes. Remarque: La clayette coulisse vers l'extérieur jusqu'à sa position d'arrêt

Fig. 5.1

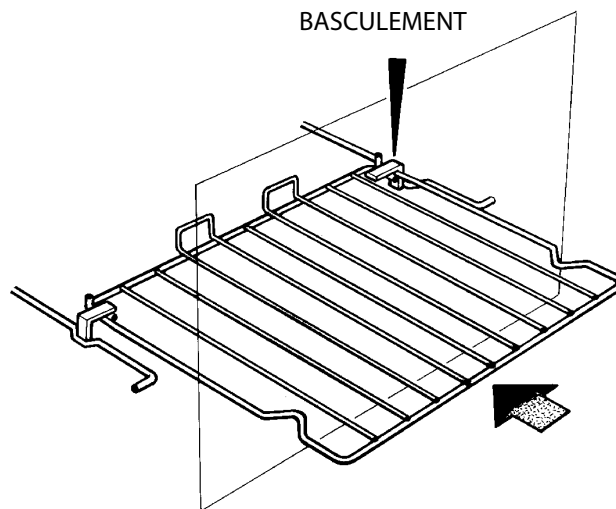
LE BUTOIR DE LA
CLAYETTE DOIT ÊTRE
TOURNÉ VERS LE HAUT



DESN 511867

Fig. 5.2

BUTOIR DE LA CLAYETTE
ET PATTE D'ANTI-
BASCULEMENT



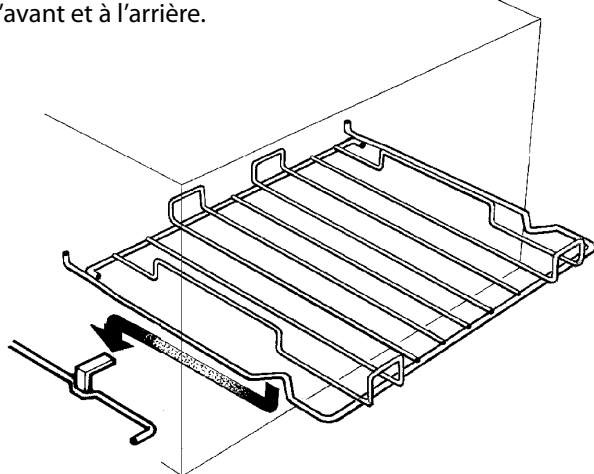
DESN 511866

Clayette du grill

Fig. 5.3

NE PAS UTILISER EN TANT QUE CLAYETTES DE FOUR.

Noter la forme différente avec les protège-clayettes à l'avant et à l'arrière.



DESN 512405

6. Guide de cuisson au four

Conseils de cuisson

- Il est nécessaire de préchauffer les deux fours jusqu'à l'extinction des voyants.
- Les directives concernent la cuisson lorsque le ou les fours ont atteint la température désirée.
- Il peut être avantageux de tourner les objets les plus volumineux.
- Les positions des clayettes sont comptées en partant du haut.
- Placer les plats au centre de la clayette.
- Lors de l'utilisation des deux fours, réduire les temps et réglages de cuisson.
- Il est important de vérifier que les plats sont bien chauds avant de les servir.
- Il est possible de modifier les réglages et temps de cuisson pour les adapter à vos goûts.

Friture

- **NE PAS** essayer de faire frire trop d'aliments à la fois, et en particulier les aliments congelés.
- Cela ne ferait que réduire la température de l'huile ou de la graisse, entraînant une nourriture très grasse.
- Toujours bien sécher la nourriture avant de la faire frire et la placer lentement dans l'huile ou dans la graisse bouillante. Les aliments congelés ont généralement tendance à projeter des éclaboussures ou à produire de l'écume s'ils sont jetés trop rapidement.
- **NE JAMAIS** faire chauffer de l'huile ou de la graisse avec un couvercle sur la casserole.
- Garder l'extérieur de la casserole propre et sans traces d'huile ou de graisse.
- Les tableaux suivants fournissent un guide pour la cuisson de plusieurs plats de tous les jours.

Four ventilé *Se référer aux Vue d'ensemble*

- Le four inférieur est un four à chaleur tournante, ce qui signifie que de l'air circule afin de produire une température uniforme dans tout le four.
- La position des grilles est comprise de bas en haut.
- Placer les plats au centre de la clayette.
- Il est important de vérifier que les plats sont bien chauds avant de les servir.
- Il est possible de modifier les réglages et temps de cuisson pour les adapter à vos goûts.
- Les tableaux de cuisson donnent un guide général, mais les temps et les températures peuvent varier selon les recettes individuelles.
- La section Viandes peut servir de guide général, mais peut varier selon la taille, la coupe, ou si la viande est ou non désossée.
- Toujours décongeler complètement les morceaux avant de les faire cuire.
- Les temps de cuisson s'appliquent au rôti à découvert. Augmentez le temps de cuisson si le plat est couvert de papier d'aluminium.
- La dinde/poulet est cuit lorsque son jus devient transparent, en piquant la chair avec un couteau. Si le jus est toujours rose, continuez la cuisson en vérifiant la couleur du jus toutes les 15 minutes.
- 1kg = 2.2lb

À chaleur tournante - Plaque de cuisson

PLAT	Température °C	Position de la clayette	Temps de cuisson moyen & remarques
Poisson			
Poisson en entier (truite, maquereau, etc...)	170		25 - 30 mns selon la taille
Portions	170		20 - 25 mns selon l'épaisseur
Saumon (2.7kg)	140-150		15 - 18 mns par 450g
Viande et volaille			
Boeuf	170-180	2 ou 3	Saignant
	170-180	2 ou 3	À point
	170-180	2 ou 3	Bien cuite
Agneau	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite 25 mns par 450g + 25 mns de plus
Porc	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite 30 - 35 mns par 450g + 35 mns de plus
Volaille			
Poulet	170-180	2 ou 3	20 - 25 mns par 450g + 20 mns de plus
Dinde	170-180	3	Jusqu'à 4kg Plus de 4 kg 15 - 18 mns par 450g + 15 mns de plus
Canard et oie	170 - 180		25 mns par lb + 25 mns de plus
Ragoût	130 - 140		1 ½ - 3 heures en fonction de la recette
Puddings			
Puddings au lait	140	Toute	2 heures
Viennoiserie	160 - 170	2 ou 3	45 - 60 mns
Flans	140	2 ou 3	35 mins
Meringues	80-90	2 ou 3	3 - 4 hrs retournez les meringues dès qu'elles sont dures
Crumble aux pommes	170	3	30 - 40 mns
Mélanges de levure			
Pain	200-210	2 ou 3	30 - 45 mns
Rouleaux et petits pains	200	2 ou 3	15 - 20 mns
Petits pains au lait, etc.	180		25-35 mns
Souffle			
Soufflé au fromage (individuel)	190	3	20 - 25 mns
Soufflé au fromage (grand)	190	3	25 - 35 mns
Yorkshire Pudding			
Grand	190 - 200	Toute	25 - 40 mns
Individuel	190 - 200	Any	15 - 25 mns
Gâteaux et biscuits			
Sablés	140 - 150		1 ¼ - 1 ½ hrs
Gâteau aux fruits confits	120 - 130		3 - 4 hrs
Gâteau aux fruits	130		4 - 4½ hrs
Petits gâteaux	170 - 180		20 - 25 mns
Scones	200 - 210		10 - 15 mns
Génoise Victoria	160 - 170		25 - 30 mns
Biscuit roulé	200 - 210		7 - 10 mns

Français

Biscuits	130 - 180		1 ¼ - 1 ½ hrs
Biscuits sur plaque	160 - 170		30 mins - 1 ½ hours en fonction de la recette
Pâte brisée	190		Small Tarts 20 - 25 mns en fonction de la recette, Pies 45 - 50 mns en fonction de la recette
Pâte brisée riche	180		25 mns
Pâte feuilletée	210		8 - 20 mns en fonction de la recette
Pâte à chou	190 - 200		25 - 35 mins
Divers			
Yorkshire Pudding - large	200		45 mns
Yorkshire Pudding - individual	200		20 - 25 mns
Soufflès	170 - 180		45 mns

7. Nettoyage et entretien de votre cuisinière

-  Toujours couper l'alimentation du secteur avant le nettoyage.
-  NE PAS utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer cette cuisinière.
-  Utiliser le moins d'eau possible durant le nettoyage.
-  NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyeur pour four ou de nettoyeur caustique (acide citrique) sur les surfaces émaillées.
-  NE PAS utiliser le détergent Hob Brite sur les surfaces émaillées.

Plaque supérieure émaillée et frontale

-  Le moyen le plus facile de nettoyer la plaque du haut et la plaque de devant est d'essuyer immédiatement les éclaboussures.
-  Les aliments cuisinés dessus sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce aux nettoyeurs pour émail vitré de la marque ou des nettoyeurs à crème douce à l'aide d'un tissu humide, ou, si nécessaire, un morceau de nylon décapant.
-  Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur l'émail, le nettoyer immédiatement.
-  Nettoyer également toute marque de condensation sur la plaque de devant autour des portes du four ou sur l'émail vitré pourrait se décolorer de façon permanente.
-  Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitré de la cuisinière propres et brillantes, est un passage quotidien avec un tissu savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces.
-  Tirer des casseroles ou des ustensiles sur la plaque supérieure peut occasionner des rayures.

Fig. 7.1

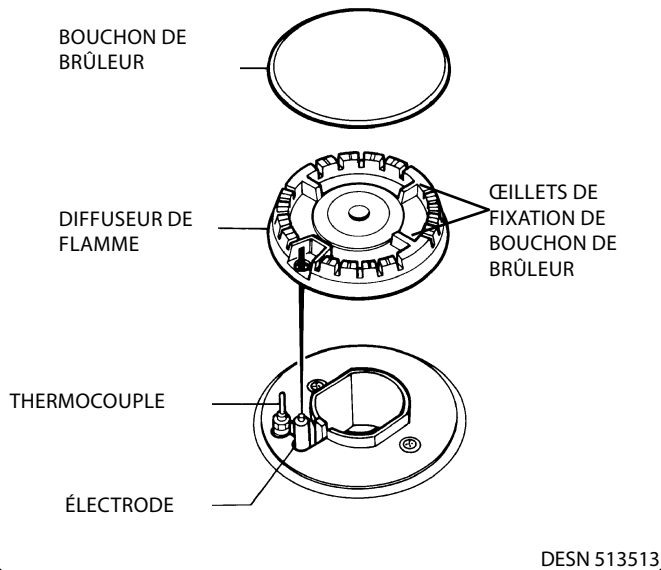


Table de cuisson gaz

- ⚠ Si les bouchons de brûleur ou les supports de casserole subissent des éclaboussures, déplacer la casserole sur un autre brûleur et, une fois le brûleur refroidi, nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude.
- ⚠ Une fois lavés, s'assurer que tous les éléments soient bien secs. En installant le bouchon de brûleur et la tête de brûleur, veillez à ce que l'orifice de la tête de brûleur soit correctement placé sur l'électrode d'allumage (Fig. 7.1), et que le bouchon de brûleur soit correctement installé sur le diffuseur de flammes.
- ⚠ L'électrode d'allumage ne doit pas être déplacée ou endommagée sous peine d'affecter l'étincelle d'allumage.
- ⚠ La surface supérieure de la plaque chauffante est étanche. Pour le nettoyage, retirer les supports de casserole et essuyer la surface visible.
- ⚠ REMARQUE : Les pièces suivantes ne peuvent être lavées dans un lave-vaisselle, car cela pourrait les endommager ou les décolorer : - supports de casserole, bouchon de brûleur, anneau de brûleur e tête de brûleur.
- ⚠ Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte pas la durabilité de l'émail.
- ⚠ REMARQUE : La garantie de l'appareil ne couvre pas une mauvaise utilisation des supports de casserole.

Les fours

- ⚠ Le four à chaleur tournante est équipé d'un panneau latéral en émail autonettoyant qui ne doit pas être récuré.
- ⚠ Toutes les autres surfaces des deux fours sont en émail vitré. Elles peuvent être nettoyées avec des nettoyeurs pour émail vitré approuvés par la Vitreous Enamel Association.
- ⚠ Les clayettes peuvent être retirées et, si nécessaire, les supports de clayette peuvent également être retirés en retirant les vis.
- ⚠ Ces éléments peuvent être nettoyés dans l'évier avec les nettoyeurs pour four classique, il est possible d'utiliser un tissu fin savonneux pour retirer les traces tenaces sur la base des fours et les supports de clayette.
- ⚠ REMARQUE : Faire attention à ne pas endommager les bulbes thermostatiques dans les fours lors du nettoyage.

Nettoyage thermique de l'émail

Four à chaleur tournante – Panneau arrière uniquement

- ⚠ Cet émail spécifique comporte une action de nettoyage continue, qui est améliorée en suivant un schéma de cuisson à basse et haute température. En utilisant le rôissage à basse température, les éclaboussures excessives de graisse peuvent être évitées. Si des taches apparaissent, nettoyer immédiatement la zone avec de l'eau chaude et un détergent, avec une brosse à vaisselle en nylon. Les taches résistantes nécessitent de faire fonctionner le four à 210 °C pendant 2 heures.
- ⚠ NE PAS utiliser de produits de nettoyage pouvant obstruer les orifices du revêtement spécial, p.ex pâtes et poudres, éponges savonneuses, vaporisateurs, nettoyant aérosols, solutions caustiques, racloirs/couteaux métalliques qui peuvent empêcher l'action de nettoyage.

Revêtements de porte

- ⚠ Le nettoyage peut être effectué avec une crème nettoyante ou une éponge imprégnée de savon.
- ⚠ Ouvrir un peu les portes des fours afin qu'ils refroidissent un peu avant le nettoyage. NE PAS immerger les portes dans l'eau, car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité.

Commandes

- ⚠ Les surfaces émaillées sous les boutons peuvent être traitées comme indiqué dans la section « Revêtements de porte ». Éviter l'utilisation excessive d'eau.
- ⚠ NE PAS utiliser de nettoyeur pour four, d'éponges de décapage et de poudre abrasive pour le nettoyage des boutons en plastique. Un chiffon peut suffire pour les essuyer.
- ⚠ ASTUCE : Nettoyer votre plaque régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- ⚠ IMPORTANT : AGA conseille d'utiliser les nettoyeurs approuvés par l'association de l'émail vitré pour nettoyer les surfaces en émail de ce produit.

Accessoires

- ⚠ Les accessoires tels que plats à rôtissoire, plateaux et grilles, doivent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse, après trempage si nécessaire. Un tampon abrasif en nylon peut être utilisé.

Émail vitrifié		
		Méthode de nettoyage
- Tous les côtés des fours à chaleur tournante et du four à mijoter - Grill - base uniquement - Panneau de commande - Poêle à griller	- Façade de la cuisinière - Portes - Entourage de la minuterie - Garnitures latérales des plaques	savonneuse. Les taches persistantes s'enlèvent à l'aide de nettoyeurs doux sous forme de crème, de pâte ou de liquide ou en les frottant délicatement à l'aide de tampons métalliques bien mouillés et à agent savonneux. Le plat à rôtir et le plat à pâtisserie peuvent passer DE TEMPS EN TEMPS au lave-vaisselle. ⚠ NE PAS PLONGER LES PORTES DANS DE L'EAU : CELLES-CI SONT GARNIES DE MATÉRIAU ISOLANT.
Revêtement protecteur à haute température		
- Support du porte-serviettes - Plinthe - Garniture arrière de la plaque chauffante		Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. ⚠ IMPORTANT : NE PAS UTILISER D'ABRASIFS
Verre		
- Couvercle de l'élément du grill - Plaque de protection contre les éclaboussures		Comme pour le nettoyage de l'émail indiqué plus haut. Essuyez à l'aide d'un chiffon sec ou de Sopalin.
Inox		
- Poignées de la porte - Porte-serviettes		Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant propriétaire d'inox ou de chrome.
Plaquage chromé		
- Clayettes du four et du grill - Supports de clayettes - Poignée du plat à grill - Grille du plat à grill		Des tampons métalliques bien mouillés et à agent savonneux ou des nettoyeurs de l'inox peuvent aussi être utilisés.
Plastic		
- Poignée du plat à grill - Boutons de commande - Panneau de la minuterie et boutons de commande - Néons		Essuyez avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Les taches tenaces peuvent être enlevées avec un nettoyant crème appliqué délicatement.
Émail autonettoyant		
Compartiment Grill: côtés et l'arrière		En cas de taches excessives se produisant, nettoyer immédiatement la zone avec de l'eau chaude contenant du détergent, et un nylon vaisselle brosse. ⚠ NE PAS UTILISER MATIÈRE DE NETTOYAGE QUI PEUT OBSTRUER LES PORES DE LA REVÊTEMENT SPÉCIAL PAR EXEMPLE PÂTES ET POUDRES, PADS SOAP REMPLI, FILS DE LAINE, NETTOYANTS EN AÉROSOL, PINCEAU SUR FOUR NETTOYANTS, SOLUTIONS AUSTIQUES, DE GRATTOIRS EN MÉTAL / COUTEAUX.
Aluminium		
- Couvercles de brûleur extérieurs arrière droit et gauche - Couvercle de brûleur extérieur avant droit - Couvercle de brûleur extérieur avant du milieu		Comme pour le nettoyage de l'émail. Ne pas passer au lavevaisselle. REMARQUE : Il faut faire attention à empêcher à ce que des matériaux de nettoyage, de l'eau et de la saleté ne pénètrent dans la tête du brûleur, les orifices et tout particulièrement le conduit de gaz et qu'ils ne les bouchent. Pour dégager toute obstruction, utiliser une aiguille fine ou une brosse en nylon.

8. Guide

AVERTISSEMENT !

Veillez lire les avis d'avertissement et de mise en garde au début de ce chapitre. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies, des dégâts matériels ou des blessures pourraient se produire.

NE PAS stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

NE PAS ESSAYER D'ALLUMER UN APPAREIL.

NE PAS TOUCHER D'INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.

NE PAS UTILISER DE TÉLÉPHONE DANS LE BÂTIMENT.

Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivre les instructions données par le fournisseur de gaz.

Si votre fournisseur de gaz est injoignable, appeler les pompiers.

L'installation et la maintenance doivent être réalisées par un installateur qualifié, un service de maintenance ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être installé avec un dispositif adapté permettant une déconnexion permanente des conducteurs phase et neutre.

Pendant l'installation ou la déconnexion avant toute intervention sur le système électrique, l'appareil doit être déconnecté de manière permanente des conducteurs d'alimentation (phase) et neutre.

ATTENTION : CET APPAREIL EST LOURD, UNE MAIN-D'ŒUVRE ET UN MATÉRIEL ADÉQUATS DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS LE DÉPLACEMENT DE LA PLAGE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU LE SOL.

RAPPEL : si vous avez besoin de remplacer certaines pièces sur cet appareil, n'utilisez que des pièces conformes à nos spécifications de sécurité et de performance.

N'UTILISEZ pas de pièces reconditionnées ni de copies n'ayant pas été spécifiquement autorisées par AGA.

Veillez lire les instructions avant d'utiliser cet appareil et conserver le manuel afin de pouvoir le consulter plus tard.

9. Installation Introduction

⚠ AVERTISSEMENT : L'installation de cet appareil doit respecter les réglementations en vigueur. Il doit être utilisé dans un espace correctement aéré. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (la nature de la pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the data plate.
- The data plate is situated in the centre vent slot near the base of the front plate.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables relatives à la ventilation.
- L'installation doit se faire conformément aux exigences applicables définies par les autorités régionales et locales en termes de gaz.
- Dans votre propre intérêt, et afin de s'assurer de la conformité avec la loi, tous les appareils à gaz doivent être installés par une personne compétente. Toute installation défectueuse pourrait entraîner des poursuites judiciaires.
- Une fois l'appareil installé, effectuez un test de détection des fuites de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE TERRE

- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil est fourni et installé sur le côté gauche de toute cuisinière de la gamme traditionnelle AGA actuelle.
- L'installation du module doit donc être effectuée conjointement avec les instructions de montage de l'AGA « parent ».
- Il convient de se référer aux instructions d'installation ci-dessus pour l'AGA parent, notamment en ce qui concerne l'inspection de site, non seulement pour les deux cuisinières, mais également pour l'ensemble de la tuyauterie pouvant passer à l'arrière du Module, p.ex. le tuyau d'aération provenant de l'AGA « parent ».
- Cet appareil est conçu pour accueillir la tuyauterie passant à l'arrière.
- **REMARQUE : LA CUISINIÈRE PRINCIPALE AGA EST LIVRÉE PARTIELLEMENT ASSEMBLÉE AU DÉPART DE L'USINE.**
- **L'ASSEMBLAGE FINAL EST EFFECTUÉ SUR SITE PAR UN INGÉNIEUR AGA AUTORISÉ.**
- Le module est fourni entièrement assemblé par les fabricants

10. Emplacement

Se référer aux **Fig. 10.1**

Il est recommandé tous les sols de matériaux souples soient retirés à l'endroit où l'AGA sera installé.

Tout mur adjacent dépassant la plaque chauffante en termes de hauteur doit être à base de matériaux résistants à la chaleur.

Les fentes de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure (ou protection) ne doivent pas être obstruées.

REMARQUE : Il convient de tenir le câble d'alimentation éloigné de toute surface chaude, telles que les conduites d'eau chaude/de raccordement.

Par mesure de sécurité, il convient de prêter une attention particulière à la protection du câble électrique de la cuisinière.

Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié devra le remplacer afin d'éviter tout accident.

Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque arrière, qui se trouve derrière le cache-socle.

Il est recommandé, mais pas obligatoire, d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) au niveau du circuit d'alimentation de la cuisinière afin d'éviter les interruptions de courants accidentelles.

De plus, il doit y avoir un dégagement minimal de 1000 mm devant la cuisinière afin de permettre son entretien.

⚠ NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Dégagements

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose la cuisinière soit égale est en mesure de supporter l'entièreté du poids de la cuisinière. il conviendra de respecter les dimensions minimales suivantes : -

Un écart de minimum 60 mm est requis au-dessus de la poignée isolante du dessus une fois ouverte.

À NOTER SVP : LORS DE L'INSTALLATION D'UNE HOTTE DE CUISINIÈRE

Als u een afzuigkap wilt plaatsen, dan bevelen we uitsluitend de 6-4 Series CH900 afzuigkap aan. Deze moet ten minste 800mm boven de kookplaat geïnstalleerd worden.

Espaces des côtés :

Un écart de 3 mm est requis de chaque côté entre la plaque au-dessus de la cuisinière et toute autre surface de travail qui y serait agencée. Cela permet le retrait en toute sécurité de la plaque du dessus si cela s'avère nécessaire ultérieurement.

Si la cuisinière doit être placée contre un mur latéral, il doit y avoir un espace de 116 mm à droite comme à gauche afin de permettre l'accès à la porte du four.

Si l'AGA est installé dans un recoin en briques, alors l'espace minimum doit être augmenté d'au moins 10 mm au cas où les murs ne seraient pas en angle droit.

De plus, il doit y avoir un espacement minimal de 1 m afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

Il est primordial que la base ou le foyer sur lequel reposent la cuisinière et le module soit droit et puisse supporter le poids total des deux éléments.

Le cache du socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si nécessaire, placer la cuisinière en position surélevée par rapport aux carrelages de façon à assurer que le socle puisse être retiré.

Carrelage

Si la cuisinière est située dans une exclusion ou contre un mur qui sera carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas saillir au-dessus de la plaque du dessus de l'appareil. Il doit y avoir un espace suffisant pour retirer la plaque chauffante en vue d'un entretien ultérieur.

Un écart d'au moins 10 mm doit séparer l'arrière de la plaque du dessus et du mur derrière la cuisinière.

Cet appareil pouvant être utilisé en continu, ces instructions sont **IMPORTANTES**. Veuillez en tenir compte.

Murs combustibles

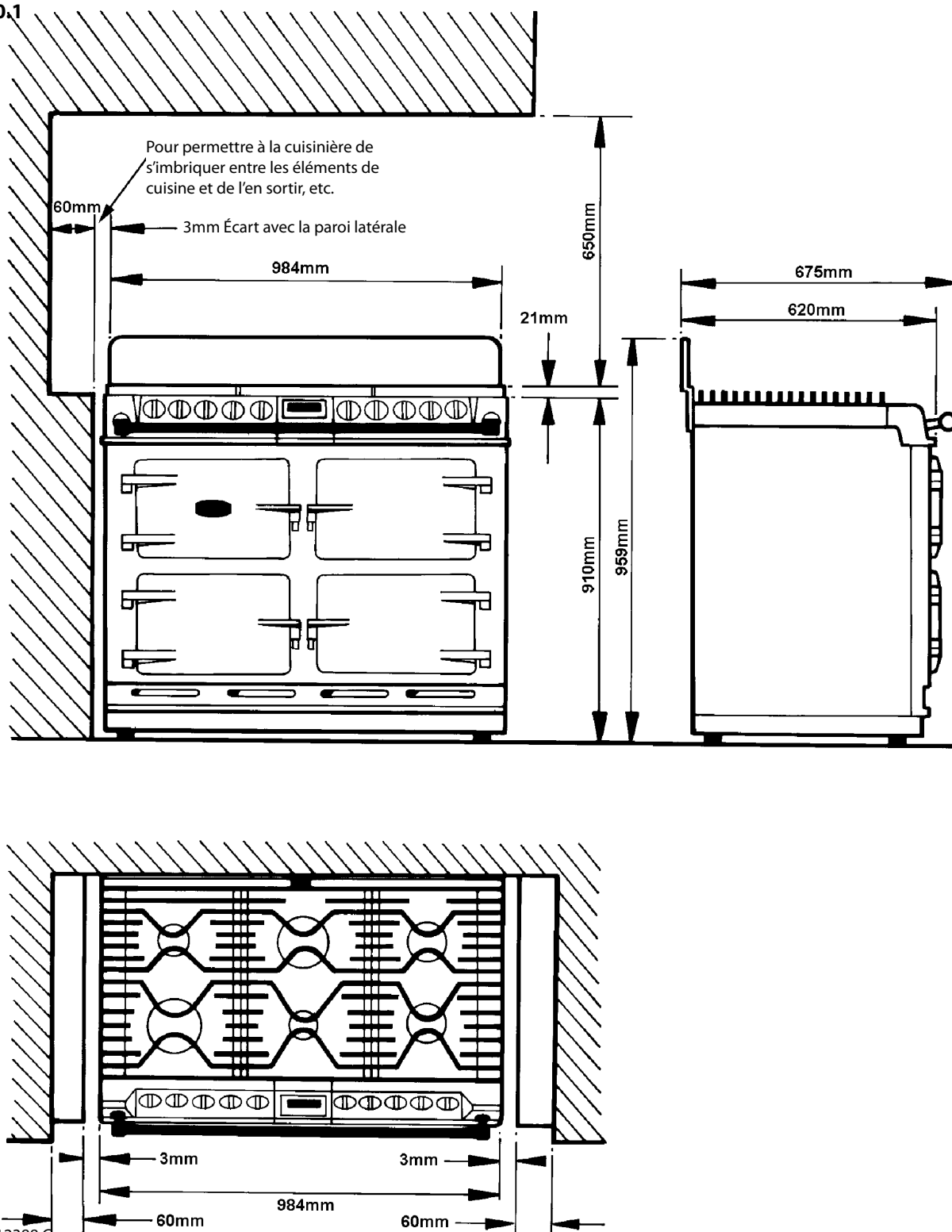
Les habitations construites avec des matériaux combustibles (tout en bois ou partitions murales et lattes en placoplâtre) demandent des caractéristiques de protections thermiques spéciales de la paroi.

Un matériau incombustible derrière une cuisinière devrait être placé à au moins 25 mm des panneaux isolants épais (Monolux ou équivalent), jusqu'au niveau de la plaque chaude.

⚠ REMARQUE : Veillez à ce que le câblage électrique non protégé ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de la cuisinière.

Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est continuellement exposé à une température ambiante.

Fig. 10.1



REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'une cuisinière, les dimensions réelles du corps de l'appareil doivent être augmentées de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet de bénéficier d'une marge de sécurité pour prendre en compte les variations dimensionnelles naturelles qui sont assez fréquentes. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.

POIDS DE L'APPAREIL

Modèle : AGA Six-Four - 245 kg

RACCORDEMENT AU GAZ - AGA 6-4 UNIQUEMENT Rp $\frac{1}{2}$ (½ PO NPT MÂLE)

11. Raccordement électrique

Les raccordements électriques se situent à l'arrière de l'appareil.

Se référer à la **Fig. 11.1** et la **Fig. 11.2** pour les raccordements de l'appareil.

Il convient de savoir qu'une longueur excessive de câble est nécessaire pour le retrait possible de la cuisinière.

La charge électrique totale de l'appareil est d'environ 9.8 kW. La taille du câble doit être adaptée à cette charge et répondre à toutes les exigences locales (p.ex. câble PVC isolé IEC 60227 - code 53 pour câbles ordinaires).

Assurez-vous de vérifier deux fois les connexions, le serrage adéquat des bornes et que le câble soit bien attaché par le serre-câble.

⚠ L'isolateur ne peut pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais doit être placé dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil.

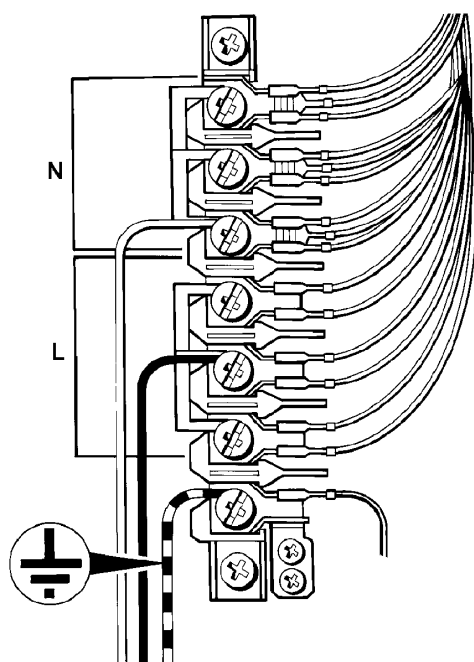
Connexion monophasée

Le module nécessite une alimentation de 30 / 32 A associée avec un isolateur bipolaire avec un écartement minimal de contact de 3mm Il doit être connecté au secteur avec un câble de 6mm² minimum afin d'assurer la conformité avec les dernières éditions des réglementations de câblage locales et nationales.

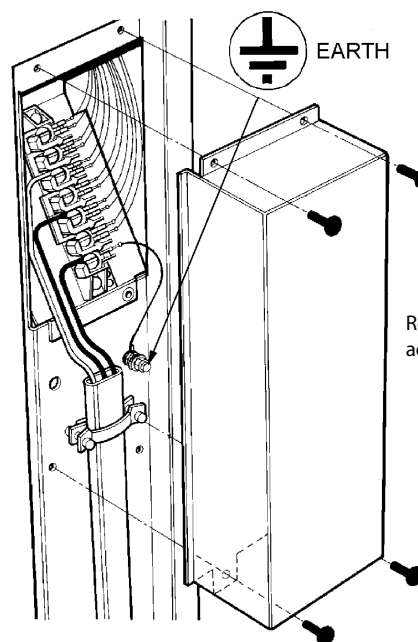
Fig. 11.1

CONNEXION MONOPHASÉE

Minimum de 6 mm² et doit être conforme avec les dernières éditions des réglementations de câblage locales et nationales.



DESN 513370



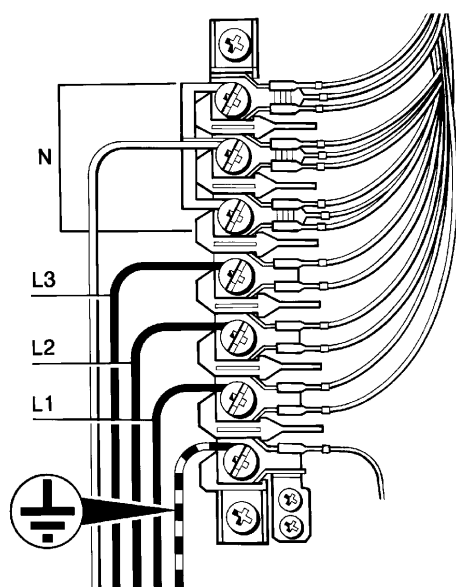
Retirer le cache (4 VIS) pour accéder au terminal principal

DESN 513372 A

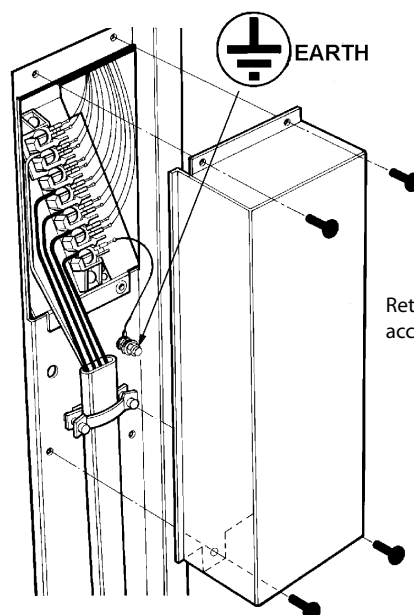
Fig. 11.2

CONNEXION TRIPHASÉE

Minimum de 2.5 mm² et doit être conforme avec les dernières éditions des réglementations de câblage locales et nationales.



DESN 513371



DESN 513373 A

12. Étapes et procédures d'installation

Raccordement de l'alimentation en gaz

ATTENTION : S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST ISOLÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cette cuisinière peut être installée avec un tuyau de raccordement souple homologué. La tuyauterie d'alimentation ne doit pas être inférieure à R ½ (½" BSP). Le raccordement est réalisé sur l'entrée fileté femelle R ½ (½" BSP) dans le bloc d'entrée situé juste en dessous du niveau de la plaque chauffante du côté droit arrière de la cuisinière.

Le raccord de la baïonnette à gaz doit être installé sur le mur dans la zone ombrée indiquée dans la (**Fig. 12.1**) et (**Fig. 12.2**). Ne pas oublier de laisser suffisamment d'espace pour sortir la cuisinière lors de son entretien. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé entre le cache électrique et le mur arrière. Veiller à ce que le flexible passe dans la zone ombrée et qu'il n'est pas exposé à la bouche d'aération du four. Le flexible doit être conforme aux normes en vigueur.

IMPORTANT : Le raccord d'alimentation en gaz sur le mur ne doit pas dépasser du mur de plus de 45 mm, de sorte qu'il n'entre pas en contact avec l'arrière de la cuisinière (Fig. 12.2).

FLEXIBLE HOSE

Le flexible doit être approprié avec le type de gaz en cours d'utilisation. Les tuyaux LPG portent un ruban, une bande ou une étiquette rouge. En cas de doute, demandez conseil à votre fournisseur.

Pour un appareil autre qu'un appareil vertical, qui peut être connecté au moyen d'un flexible. Le point de branchement de l'alimentation doit être accessible lorsque l'appareil est installé.

REMARQUE : Utiliser une solution d'eau savonneuse sur les nouveaux raccords de gaz pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites.

Vérifiez l'étanchéité au gaz après avoir raccordé l'appareil.

Essai de pression

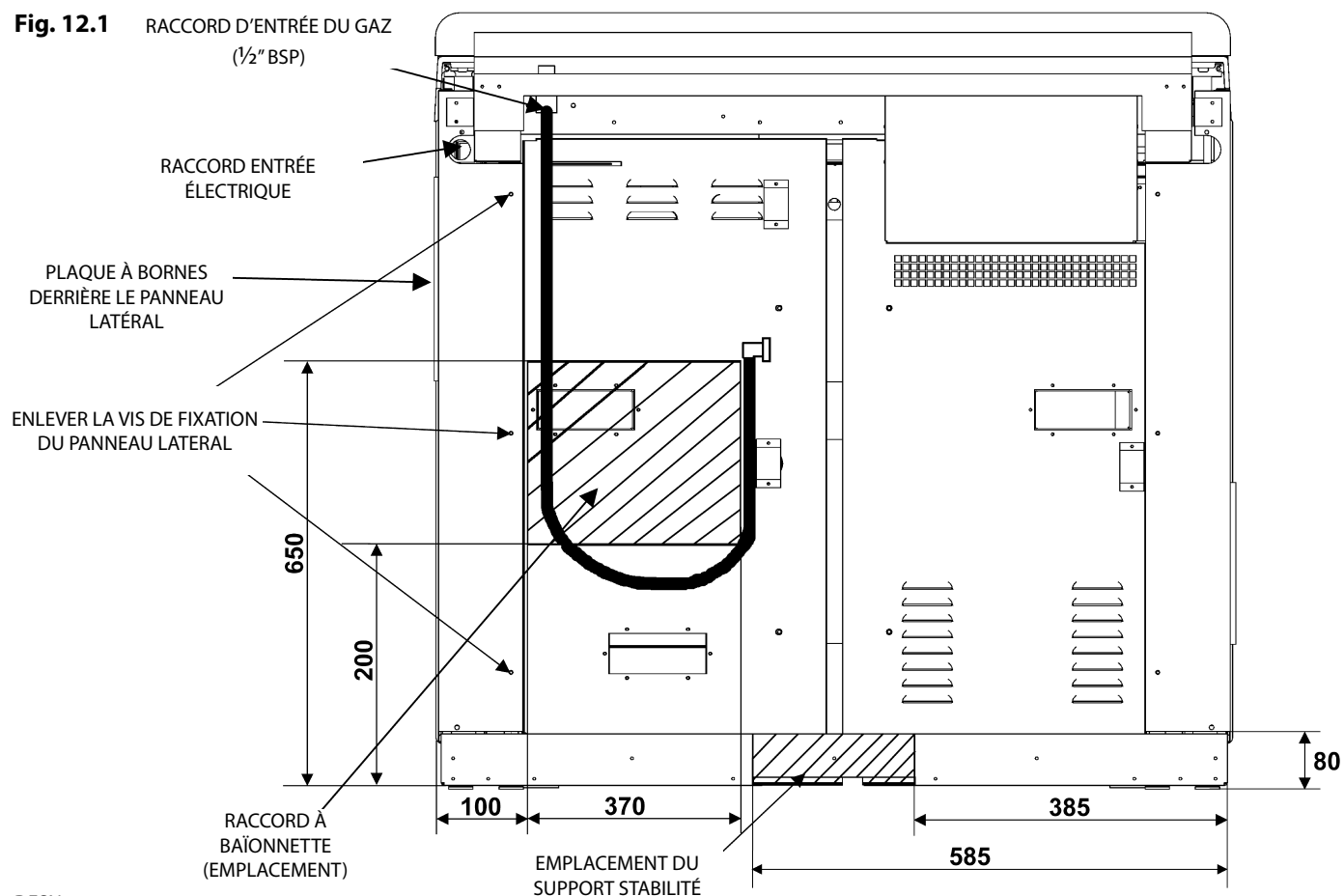
Le point de test de pression se situe à l'arrière droit de la plaque de cuisson.

Mettez en place la tête du brûleur de wok, le couvercle et la bague du brûleur sur la plaque de cuisson. Allumez le brûleur en appuyant sur le bouton de commande correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position **d'ALLUMAGE** ("IGNITION"), jusqu'à ce que le gaz s'allume, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à vous mettre en position **MAXIMUM** ("FULL ON").

Pour un appareil fonctionnant au gaz naturel, la pression doit être de 20 mbar.

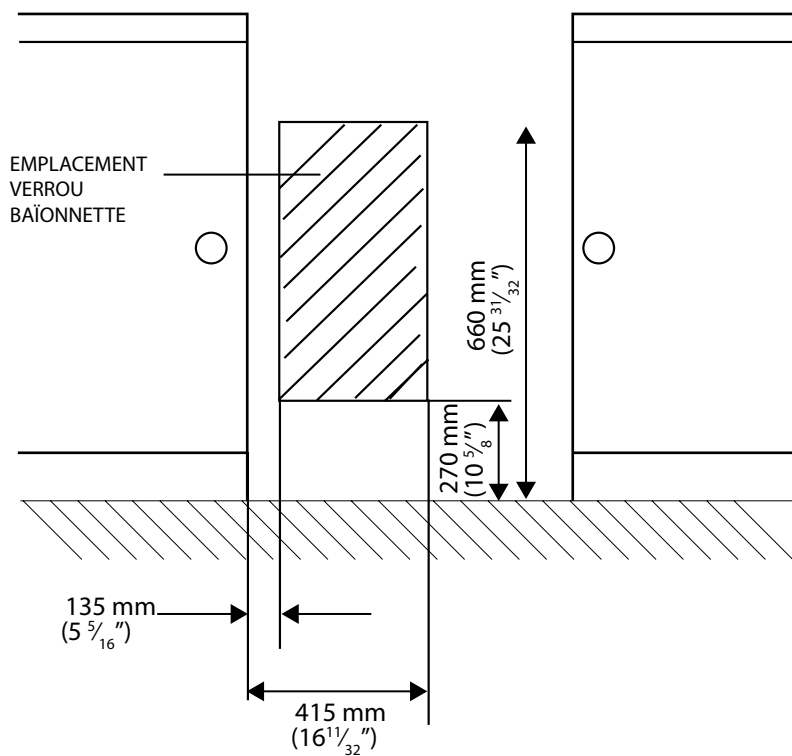
Pour Nederland uniquement, la pression doit être de 25 mbar.

Fig. 12.1 RACCORD D'ENTRÉE DU GAZ
(1/2" BSP)



DESN 517171

Fig. 12.2 POSITION DE LA BAÏONNETTE À GAZ SUR LE MUR
(située dans la zone ombrée)



DESN 517564

Coupez le gaz, débranchez le manomètre et remettez en place la vis d'obturation du point de test.

Mise à niveau

The appliance is fitted with mobility rollers, two at the rear and two at the front.

Le AGA 6-4 est conçu pour se tenir sur une surface plane et à niveau ; il est cependant possible de remédier à quelconque défaut de planarité en ajustant les quatre roulettes de déplacement, disposées à chaque angle de la plaque inférieur. L'accès aux vis de réglage se fait en enlevant les plaques chauffantes gauche et droite voir Section "Pour enlever les plaques chauffantes" -Section Service, **page 37**. Pour surélever la cuisinière, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre ; pour l'abaisser, tournez la vis dans le sens inverse.

Des roulettes sont fixées à la base de la cuisinière pour permettre de la mettre en place.

Lorsque la cuisinière est à la bonne place, il est possible de régler les quatre pieds de mise à niveau pour mettre la cuisinière à niveau. **CES PIEDS DOIVENT ÊTRE SUFFISAMMENT ABAISSÉS POUR EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE SE DÉPLACER EN ROULANT (Fig. 12.3).**

Stabilité de la cuisinière

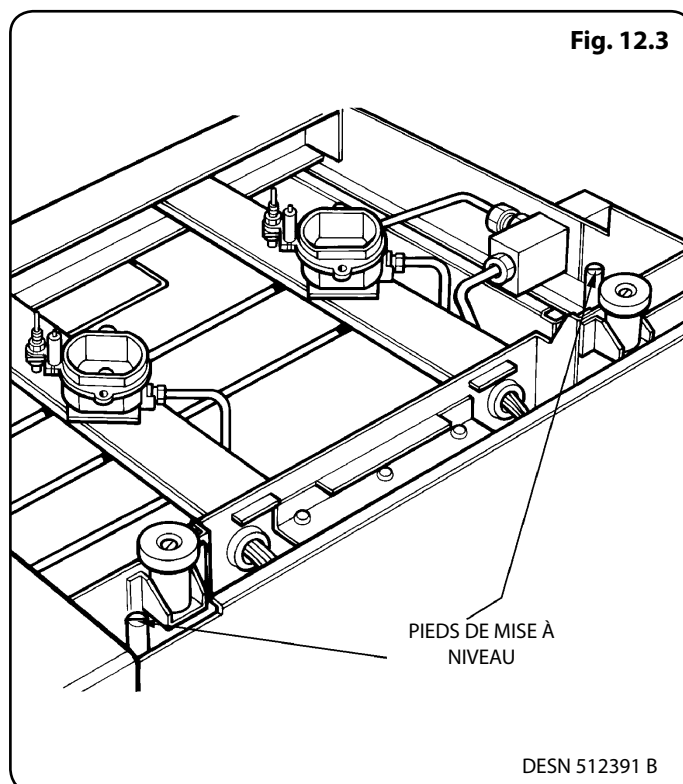
Au moment de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz à l'aide d'un flexible, il sera nécessaire de fixer fermement en place un support de stabilité à la structure du bâtiment. Pour fixer ce support (**Fig. 12.1**).

Pour fixer ce support, une chaîne de sécurité devra être fixée fermement au mur et à la cuisinière pour empêcher que le flexible ne subisse aucun étirement lors du retrait de la cuisinière pour des opérations d'entretien. Pour le montage du support de stabilité et de la chaîne, se reporter à la (**Fig. 12.1**) and (**Fig. 12.4**).

S'il est nécessaire de déconnecter la chaîne de retenue, veiller à la rattacher lorsque l'appareil est remis dans sa position d'origine, afin d'éviter toute blessures grave ou décès.

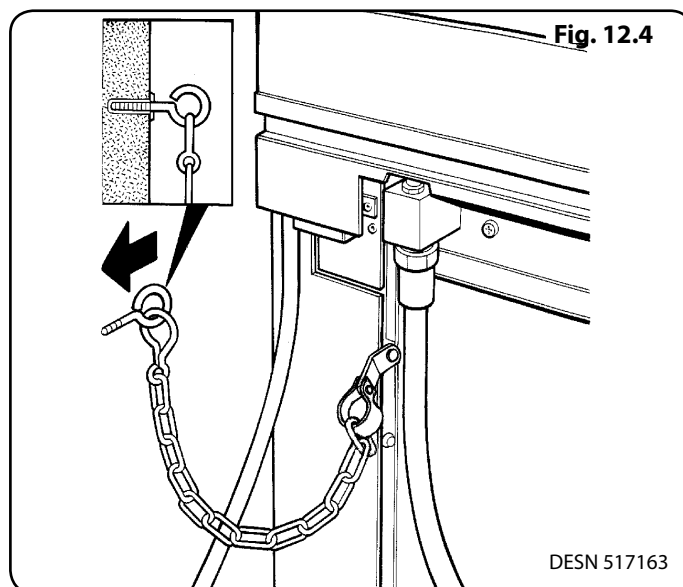
Réassembler les bouchons de brûleur (**Fig. 12.9**) et (**Fig. 12.10**), brûleur du wok (**Fig. 12.11**) et réinstaller le support de casserole

Fig. 12.3

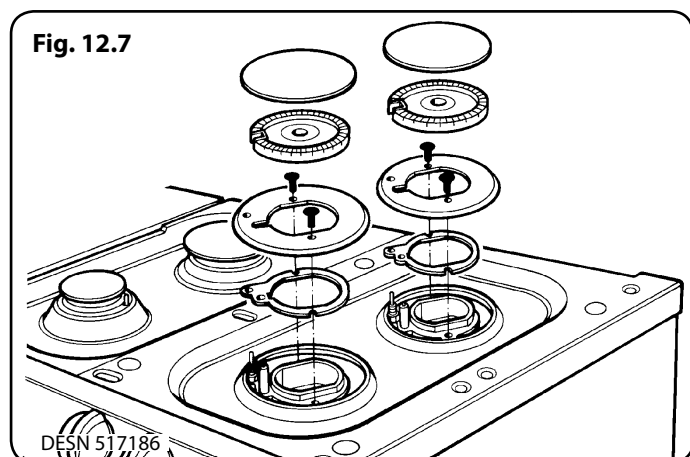
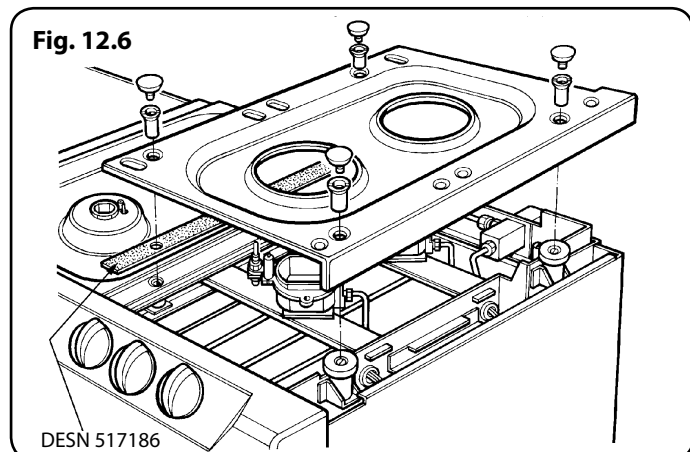
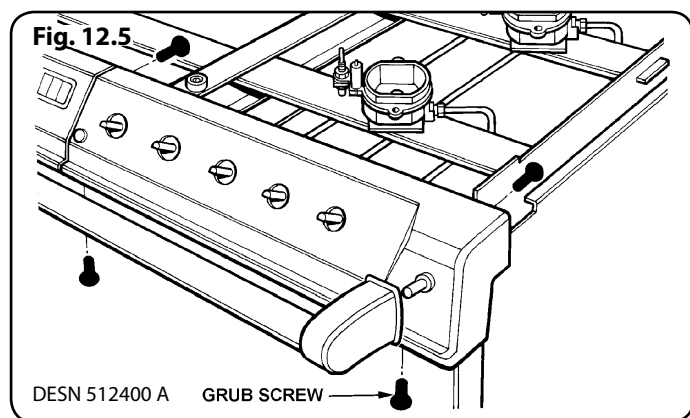


DESN 512391 B

Fig. 12.4



DESN 517163



Bevestiging van gietwerk en pansteunen kookplaat

La plaque de cuisson.

1. Raccordez le câble de terre de la plaque centrale de la table de cuisson au châssis de la cuisinière et placez la plaque au-dessus des brûleurs Répétez l'opération pour les plaques de gauche et de droite et vérifiez que les joints sont bien placés à l'endroit où les plaques extérieures chevauchent la plaque centrale. Assurez-vous que les câbles de terre soient correctement fixés (**Fig. 12.5**).
2. Maintenez en place les pièces coulées à l'aide des huit écrous de fixation profilés. **NE LES SERREZ PAS EXCESSIVEMENT.** (**Fig. 12.6**).
3. Montez et maintenez en place les six bagues du brûleur à l'aide des vis M4 sur les brûleurs arrière gauche, avant du milieu, avant droit et arrière droit. Utilisez des vis No. 6 $\frac{3}{8}$ sur les brûleurs avant gauche et arrière du milieu. (**Fig. 12.7**). **REMARQUE :** Le montage des brûleurs de gauche et du centre est identique au montage indiqué (**Fig. 12.7**).
4. Mettez en place les couvercles de brûleur sur les corps des brûleurs.
5. Placez la main courante sur la tige, fixez-la avec les vis sans tête (situées en dessous du support) (**Fig. 12.5**).

Ensemble de brûleurs

IMPORTANT : Les supports de casserole en fonte qui se trouvent sur la cuisinière sont bien plus lourds que ceux de la plupart des cuisinières à plaque de cuisson au gaz. Il faut donc faire preuve d'une vigilance particulière au moment de les enlever et des remettre en place.

Il est important de les soulever de la cuisinière et non pas de les faire glisser sur les composants adjacents qui sont en émail : l'émail risquerait sinon de s'en trouver endommagé.

Ensemble du brûleur rapide et semi-rapide (Fig. 12.8) et (Fig. 12.9).

Ensemble du brûleur pour wok (Fig. 12.10)

Ensemble du brûleur ultra-rapide (Fig. 12.11)

Fig. 12.8

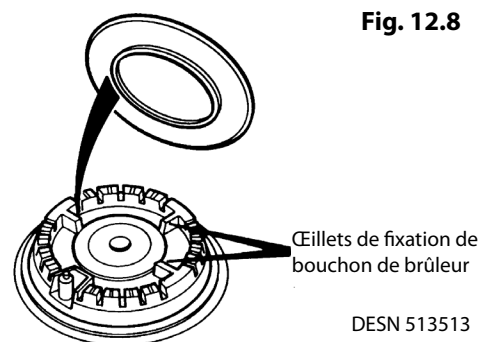


Fig. 12.9

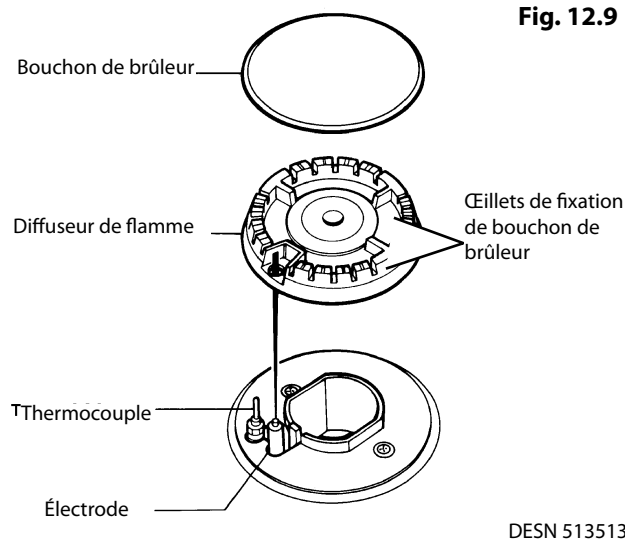


Fig. 12.10

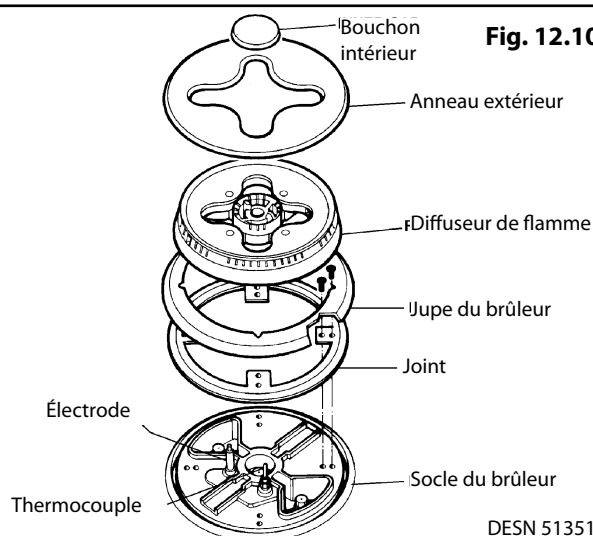


Fig. 12.11

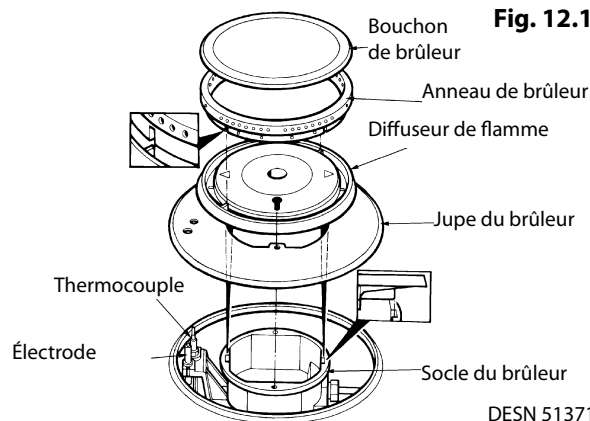


Fig. 12.12

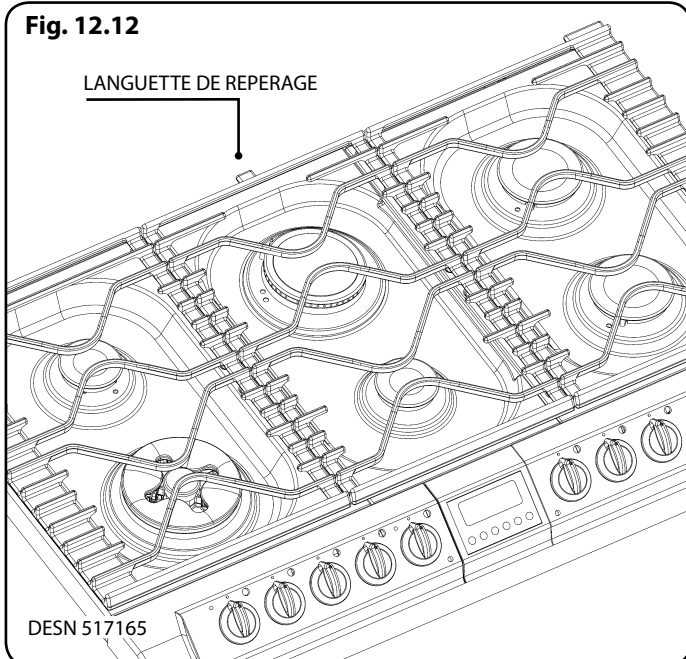


Fig. 12.13

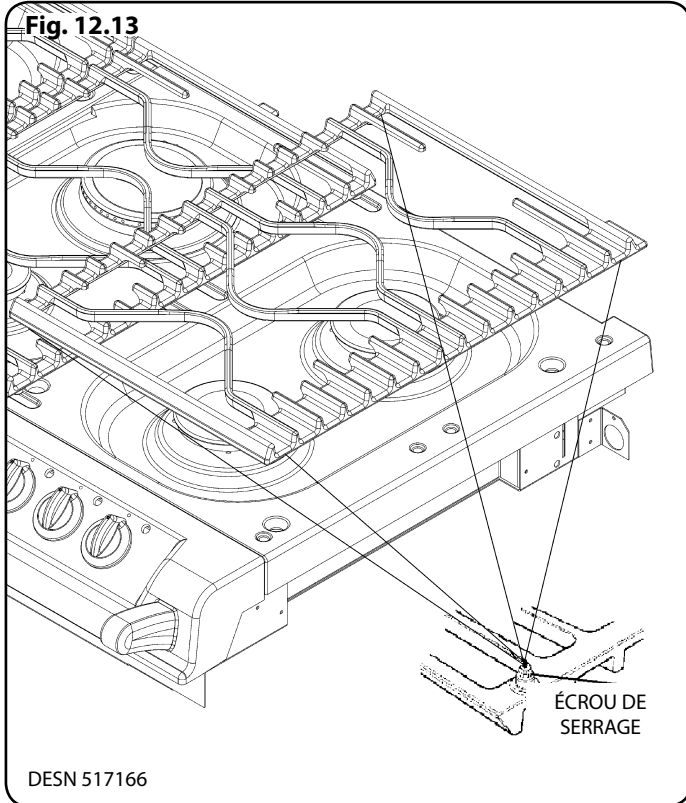


Fig. 12.14

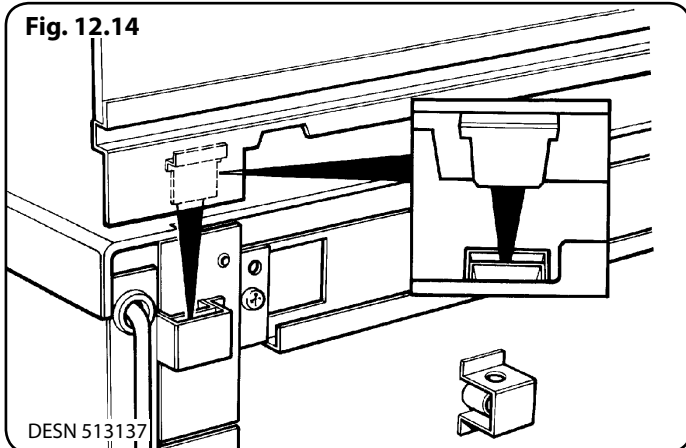


Table de cuisson

Les supports de casserole sont marqués **L (gauche)**, **C (centre)**, **R (droite)** sur l'envers et doivent être placés dans les logements de la plaque de cuisson.

IMPORTANT

Pour la bonne performance et la fiabilité de la cuisinière, il est **EXTREMEMENT** important que les supports de casserole soient montés conformément aux consignes figurant dans le **MANUEL DU PROPRIÉTAIRE DE L'AGA SERIE SIX-QUATRE - DC6**.

Afin de repérer plus facilement le positionnement correct des supports de casseroles, le support de casserole central arrière est doté d'une languette de conception unique, illustrée ci-dessous (**Fig. 12.12**). Ce support de casserole doit être monté en position centrale. Sur la rangée arrière, la languette tournée vers l'arrière de l'appareil.

Réglage du niveau du support de casserole

1. Desserrez l'écrou de serrage à l'aide d'une clé de 8mm (**Fig. 12.13**).
2. Pour empêcher tout dés équilibre, ajustez le pied du support de casserole à l'aide d'une clé hexagonale de 2,5mm.
3. Vérifiez que le support de casserole est bien à niveau par rapport aux supports de casserole d'en face.
4. Resserrez l'écrou de serrage.

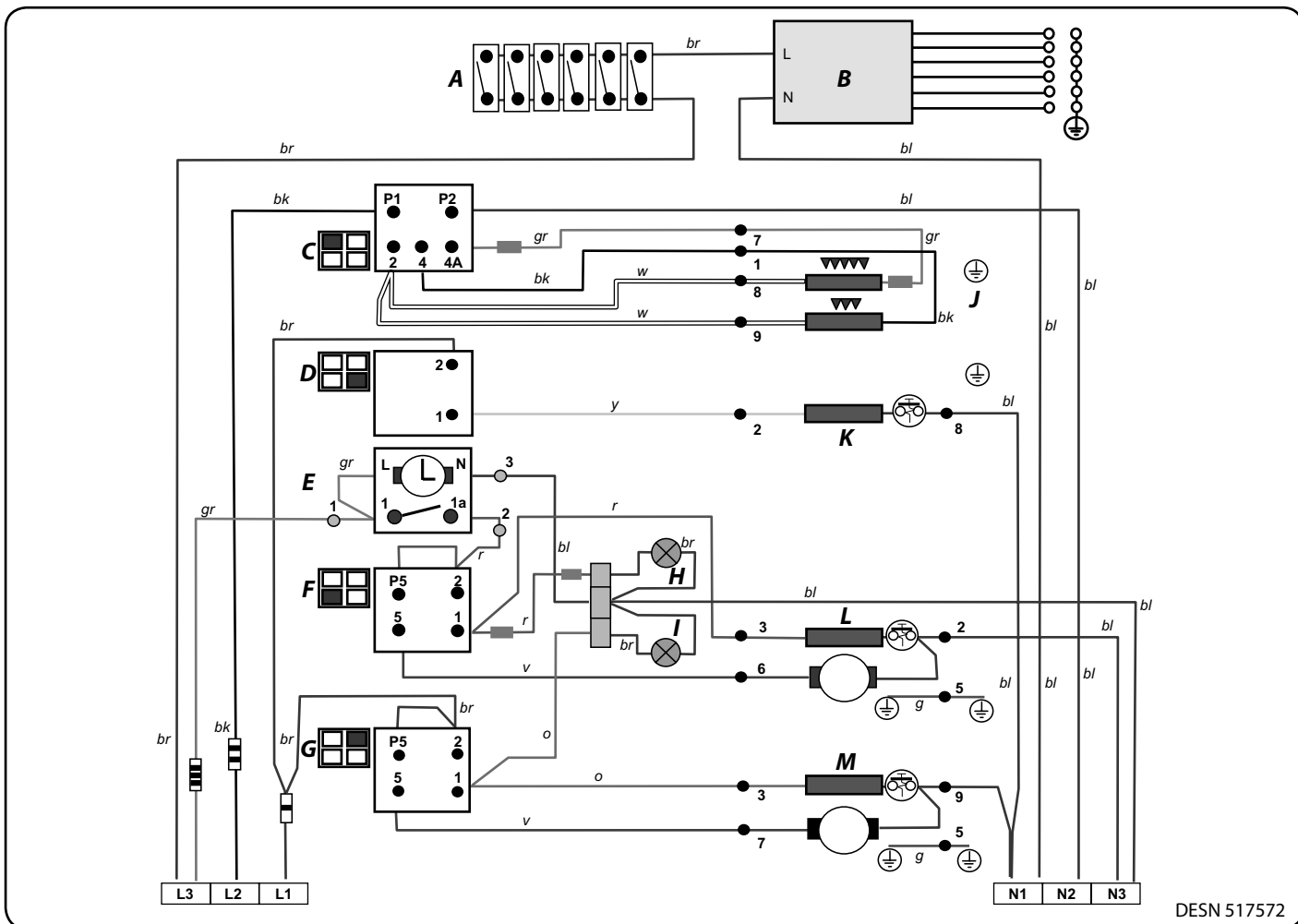
Montage du porte-serviettes

1. Posez l'unité du porte-serviettes sur les goujons filetés situés de part et d'autre du panneau avant. Veillez à ce que la vis sans tête de part et d'autre du porte-serviettes soit bien tournée vers le bas.
2. Poussez l'unité du porte-serviettes à fond contre le panneau avant et fixez-la en place en resserrant les deux vis sans tête (2 ½ mm) (**Fig. 12.5**).

Plaque de protection contre les éclaboussures

Insérez les languettes situées à l'arrière de l'unité de la plaque de protection contre les éclaboussures dans les encoches situées en hauteur à l'arrière de la cuisinière (**Fig. 12.14**). Poussez à fond pour la fixer en place.

13. Schémas de Câblage



Légende

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée.

Les capacités nominales sont pour 230 V 50 Hz.

Code	Description
A	Interrupteur d'allumage du robinet à gaz
B	Générateur d'étincelles
C	Régulateur grill
D	Thermostat du four mijoteur
E	Horloge
F	Voyant du four à chaleur tournante inférieur
G	Thermostat du four à chaleur tournante supérieur
H	Voyant du four à chaleur tournante inférieur
I	Voyant du four à chaleur tournante supérieur
J	Élément double grill
K	Élément four à mijoter
L	Élément du four à chaleur tournante inférieur
M	Élément du four à chaleur tournante supérieur

Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc
y	Jaune
g	Vert
g/y	Vert /Jaune
gr	Gris

14. Données techniques

La plaque signalétique est située sur l'évent de ventilation centrale, à proximité de la base de la plaque frontale.

Gaz naturel G20 (Catégorie d'appareil I2E+) - FR, BE						
Type de brûleur	BRÛLEUR POUR WOK	RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE	ULTRA - RAPIDE
Source de chaleur maximum	4,5 KW	3,0 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW	5,0 KW
Marquage injecteur	066	116	116	097	097	167
Secondaire	1,00 (x2)	-	-	-	-	-

Position du point de pression : Côté arrière droit de la plaque de cuisson

Réglage de la pression : 20 mbar

Allumage du brûleur : Étincelle H.T.

HOTPLATE - Netherlands (NG) G25 (Catégorie d'appareil I2L)						
Type de brûleur	BRÛLEUR POUR WOK	RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE	ULTRA - RAPIDE
Source de chaleur maximum	4,1 KW	2,75 KW	2,75 KW	1,75 KW	1,75 KW	4,6 KW
Marquage injecteur	066	116	116	097	097	167
Secondaire	1,00 (x2)	-	-	-	-	-

Position du point de pression : Côté arrière droit de la plaque de cuisson

Réglage de la pression : 25 mbar

Allumage du brûleur : Étincelle H.T.

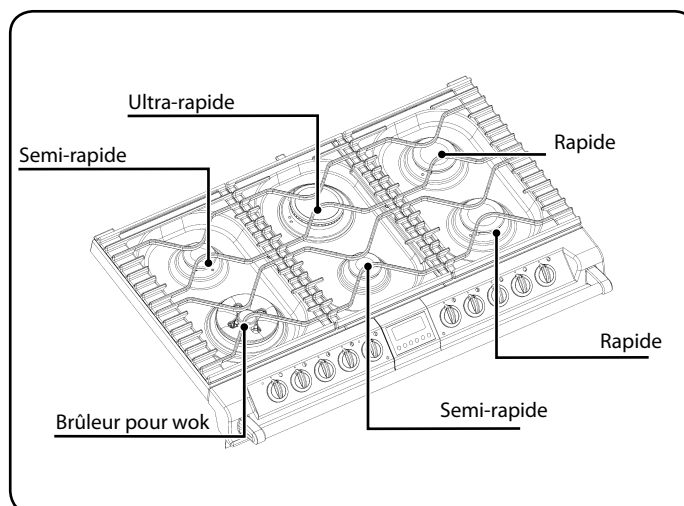
HOTPLATE - Netherlands (NG) G25.3 Catégorie d'appareil 2E (43.46 - 45.3MJ/M ³ (OC))						
Type de brûleur	BRÛLEUR POUR WOK	RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE	ULTRA - RAPIDE
Source de chaleur maximum	4,1 KW	3,0 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW	4,6 KW
Marquage injecteur	069	121	121	094 (Y)	094 (Y)	167
Secondaire	1,05 (x2)	-	-	-	-	-

Position du point de pression : Côté arrière droit de la plaque de cuisson

Réglage de la pression : 25 mbar

Allumage du brûleur : Étincelle H.T.

GRILL ET FOURS ÉLECTRIQUES : 230V, 50Hz MONOPHASÉE, 30 AMP	
Four supérieur (chaleur tournante)	1,45 kw
Élément du grill	2,30 kw
Four à mijoter	1,00 kw
Four inférieur (à chaleur tournante)	1,45 kw



15. Entretien de l'AGA 6-4

A. RETRAIT DE LA TABLE DE CUISSON

1. Isolez la table de son alimentation électrique.
2. Enlevez les supports de plats et les couvercles des brûleurs (**Fig. 15.1**)
3. Enlevez les vis de fixation du brûleur (14) et les vis de fixation de la table de cuisson (8).
4. Enlevez les bagues de fixation du brûleur (6).
5. Dégagez les pièces coulées de la plaque de cuisson en les soulevant dans l'ordre suivant : pièce de gauche, pièce de droite puis pièce du milieu (**Fig. 15.2**).

REMARQUE : Chaque pièce coulée de la plaque de cuisson s'accompagne d'un fil de terre. Chaque fil doit être débranché avant d'enlever complètement la pièce coulée de la plaque de cuisson (**Fig. 15.3**).

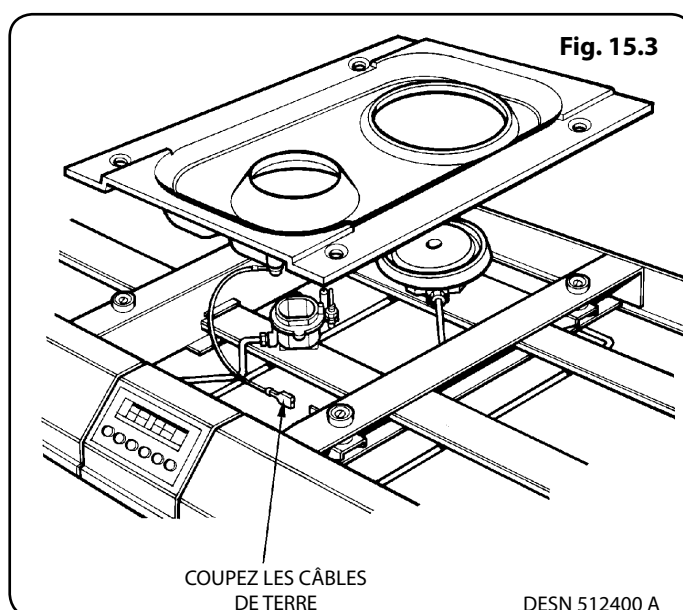
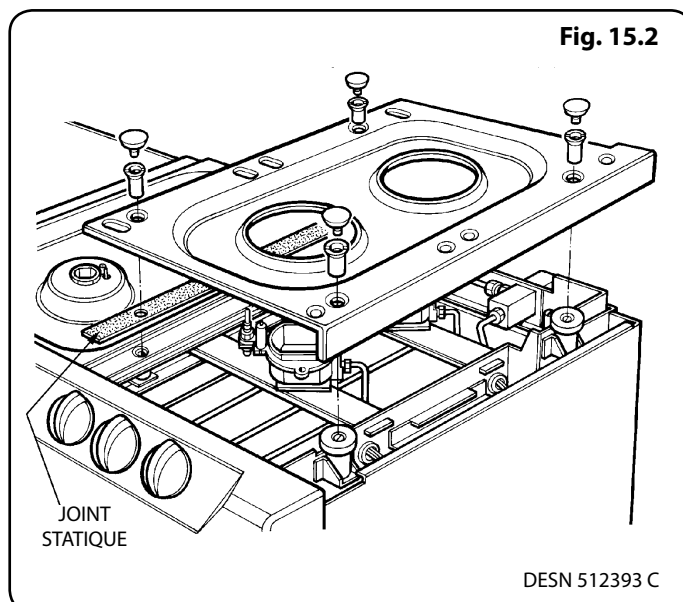
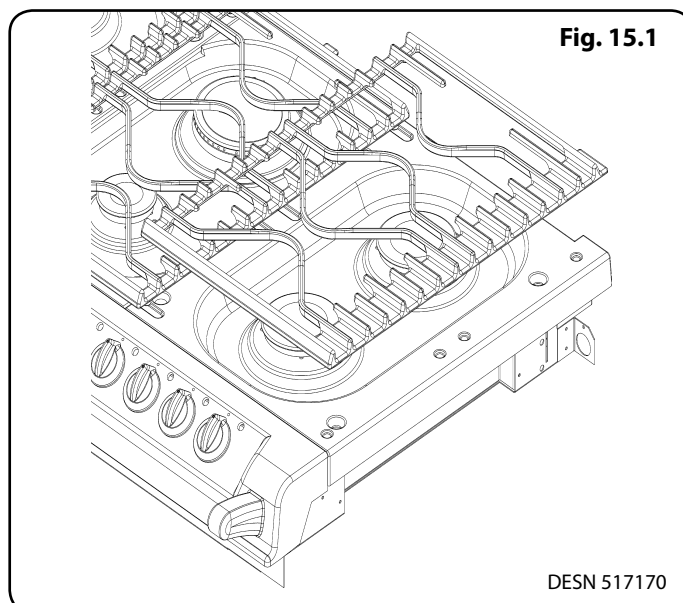
6. Remontez en sens inverse.

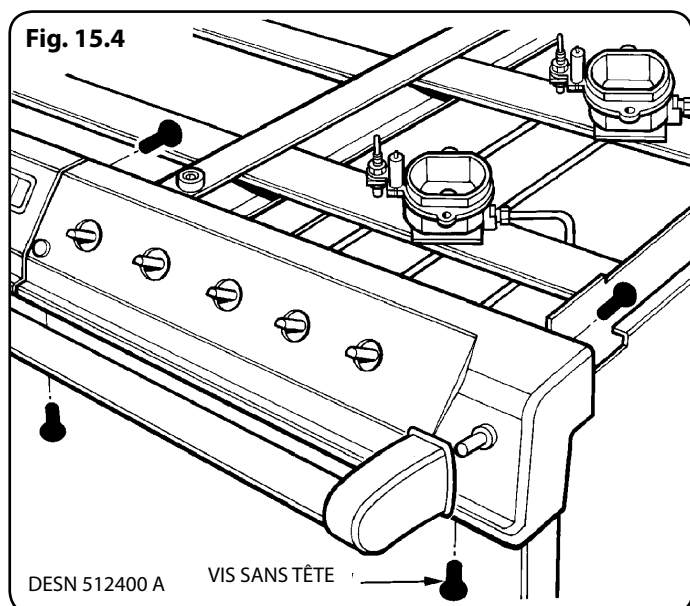
B. RETRAIT DES PANNEAUX LATÉRAUX

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Abaissez la cuisinière sur les roulettes en tournant les pieds de réglage à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : Il peut s'avérer nécessaire de débrancher le raccord flexible du gaz pour pouvoir retirer une cuisinière qui se trouverait entourée d'unités de cuisine.

3. Faites rouler la cuisinière légèrement vers l'avant ; décrochez la chaîne de sécurité et débranchez le flexible.
4. Enlevez les vis de fixation arrière (3) ; faites glisser la paroi latérale vers l'arrière puis retirez-la.
5. Remontez dans le sens inverse.





C. RETRAIT DES ÉLÉMENTS EN FONTE DU PANNEAU FRONTAL

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique '**RETRAIT DE LA TABLE DE CUISSON**'.
3. Enlevez les boutons de commande en tirant dessus.
4. Enlevez les 4 vis de fixation du tableau de commande (**Fig. 15.4**). Au moment d'enlever les vis, soutenez l'élément de fonte pour l'empêcher de tomber.

REMARQUE : Au moment d'enlever l'élément en fonte, les néons indicateurs du four doivent être débranchés du panneau avant du tableau de commande. Tenez les câbles au niveau de leur entrée dans le néon, tournez-les et tirez dessus: vous pourrez ainsi extraire l'unité du néon.

D. RETRAIT DU PORTE-SERVIETTES

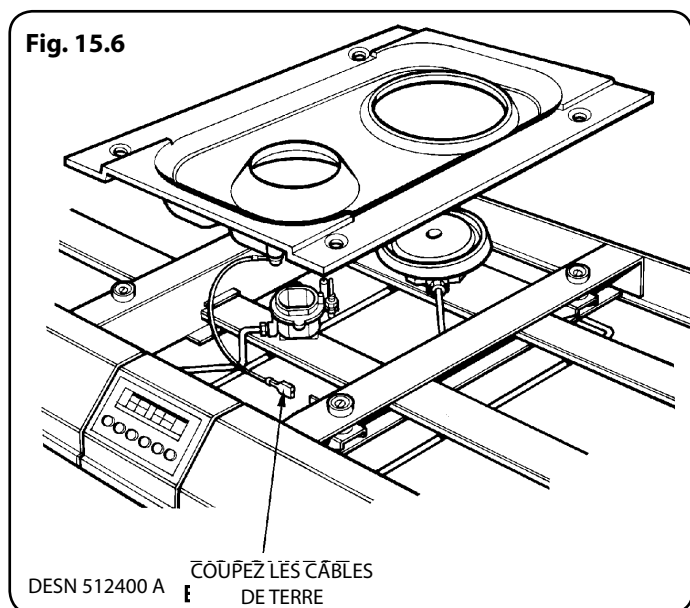
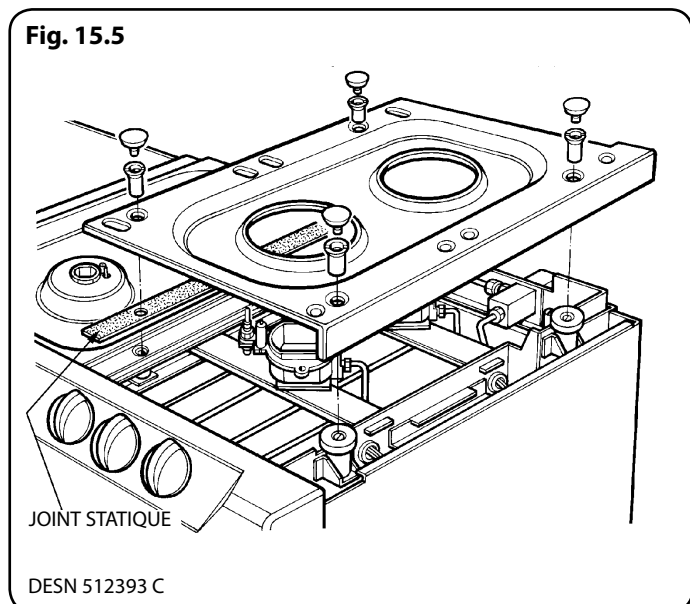
1. Desserrez les 2 vis sans tête, situées de part et d'autre du porte-serviettes (**Fig. 15.4**) à l'aide de la clé de 2 ½ mm.
2. Faites glisser le porte-serviettes vers l'avant, en le dégageant des goujons filetés de fixation.

E. RETRAIT DE LA MINUTERIE

1. Coupez l'alimentation électrique
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAITS DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON**'.
3. Enlevez les vis de fixation (4) : 2 en haut à l'arrière et 2 en bas sur le devant de l'habitacle de la minuterie.
4. Il est désormais possible de soulever la minuterie suffisamment à la verticale pour pouvoir débrancher les câbles électriques situés à l'arrière de la minuterie (**Fig. 15.5**).

REMARQUE : Prenez bien soin d'identifier les raccords de câbles.

5. Desserrez suffisamment la vis de fixation de la minuterie pour permettre à ce que la barrette de maintien de la minuterie se dégage du panneau de devant (**Fig. 15.6**).
6. Enlevez la vis d'attache de la minuterie, enlevez l'attache et soulevez la minuterie pour la dégager (**Fig. 15.6**).
7. Remontez en sens inverse.



F. RETRAIT DES ROBINETS DE GAZ/DES INTERRUPTEURS D'ALLUMAGE

1. Coupez l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAIT DE PLACE DE CUISSON**'.
3. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAIT DU PANNEAU AVANT**'.
4. Déconnectez le tuyau d'alimentation de jonction du gaz (écrou de 19 mm) (**Fig. 15.9**) en (**Fig. 15.10**).
5. Débranchez tous les raccords de gaz au niveau des robinets (5 écrous - 13 mm, 14 mm et 9 mm).
6. Enlevez les (4) vis qui tiennent en place la jonction de gaz.
7. Débranchez l'interrupteur d'allumage.
8. Dégagez de la cuisinière l'ensemble de la jonction du gaz dans son entier en la levant.
9. Enlevez le boulon (1) et l'attache qui maintiennent la jonction du gaz et enlevez le robinet de la jonction du gaz.
10. Remontez dans le sens inverse.

G. RETRAIT DU RÉGULATEUR DU GRIL

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique '**RETRAIT DES ÉLÉMENTS EN FONTE DU PANNEAU FRONTAL**'.
3. Enlevez les deux vis tenant en place la commande au panneau de support de la commande.
4. Enlevez la commande et les câbles en prenant soin de ne pas tirer sur les câbles.
5. Débranchez les câbles de la commande.

REMARQUE : Prenez soin d'identifier les extrémités.

6. Remontez en sens inverse.

H. RETRAIT DES THERMOSTATS DU FOUR

1. Coupez l'alimentation en électricité.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique '**RETRAIT DES ROBINETS DE GAZ**'.
3. Enlevez les (7) vis du panneau arrière.
4. Enlevez le bulbe thermostatique et le tube capillaire par l'arrière de la cuisinière ; notez bien l'emplacement correct du tube capillaire.
5. Remontez en sens inverse.

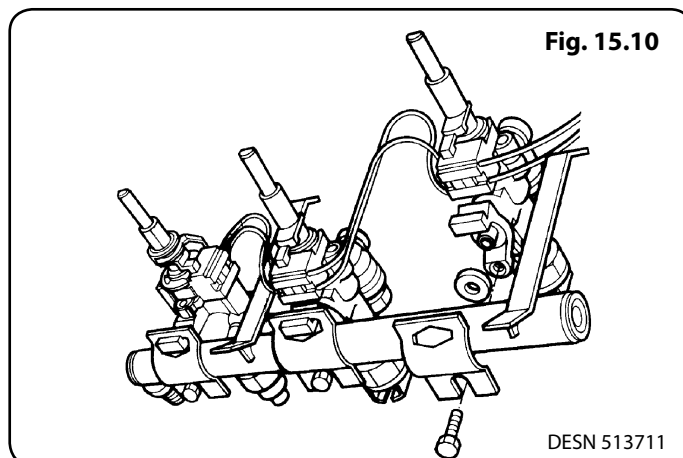
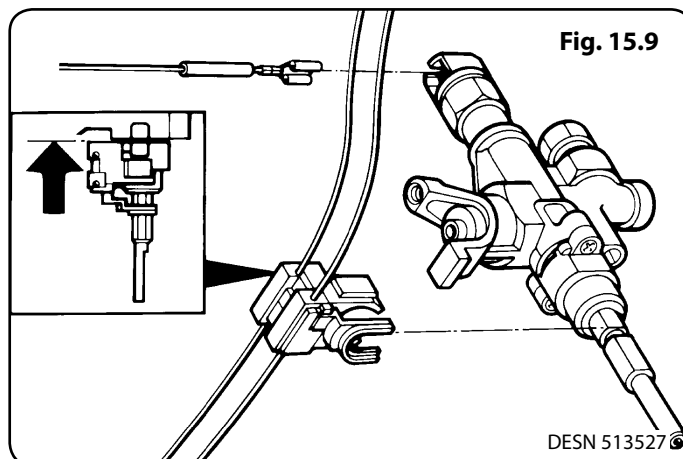
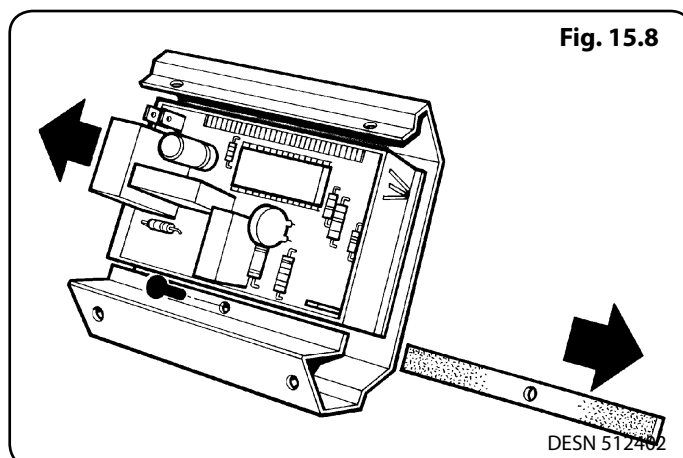
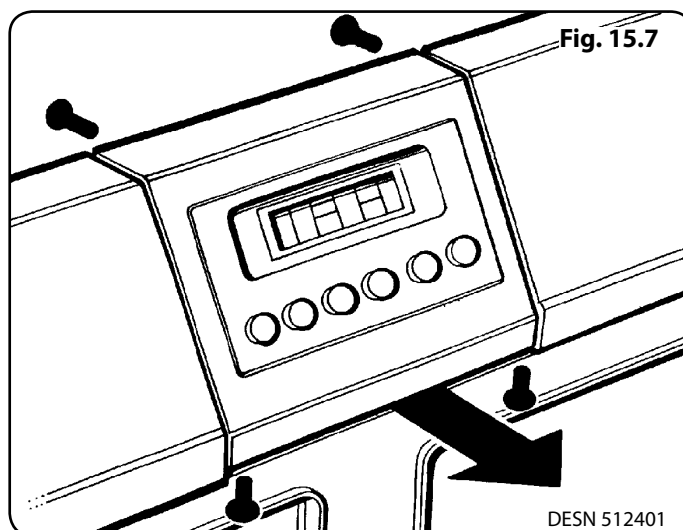


Fig. 15.11

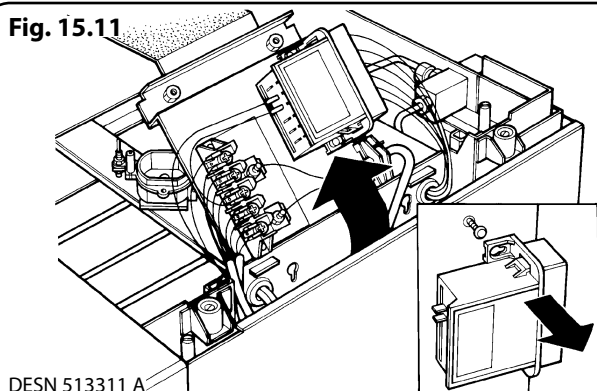


Fig. 15.12

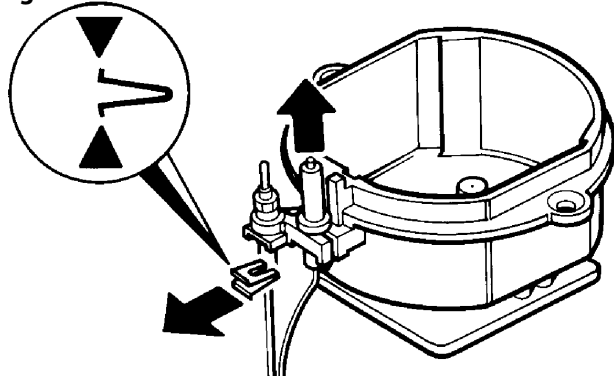
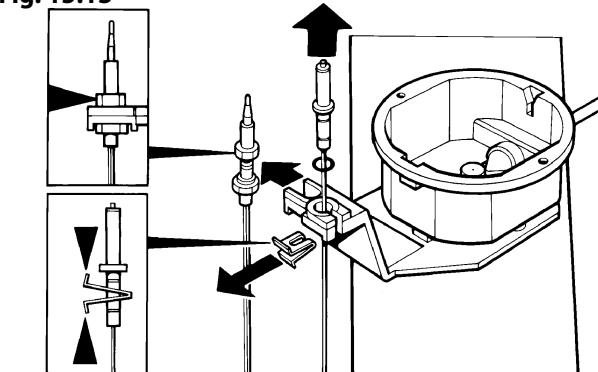


Fig. 15.13



I. RETRAIT DU GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLE

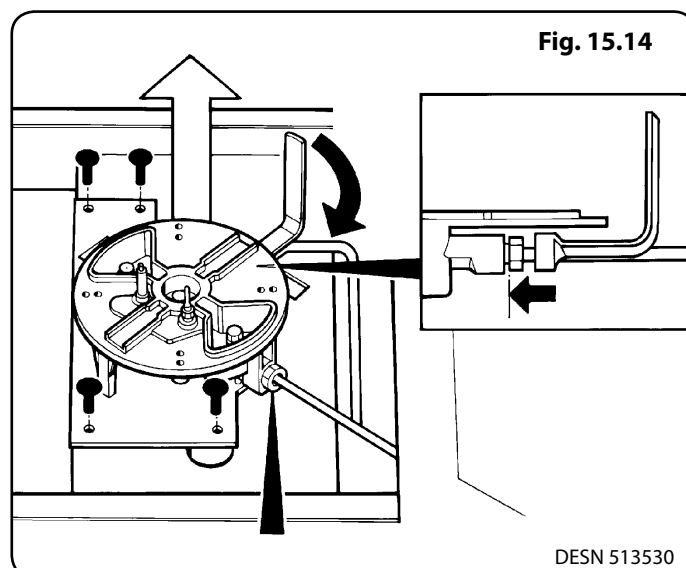
1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAIT DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON**'. Enlevez la pièce coulée droite uniquement.
3. Desserrez les vis de fixation du panneau électrique (**Fig. 15.11**).
4. Levez le panneau pour le dégager des vis par les encoches en trou de serrure.
5. Levez le panneau pour le dégager de l'appareil.
6. Débranchez les câbles électriques reliés au générateur.
7. Débranchez les câbles à électrode.
8. Desserrez les deux vis qui tiennent en place le générateur au panneau électrique et au cadre de la cuisinière, et retirez le générateur en faisant bien attention.
9. Remontez en suivant le sens inverse.

J. RETRAIT DES ÉLECTRODES (BRÛLEURS ARRIÈRE GAUCHE, CENTRE AVANT, CENTRE ARRIÈRE, ARRIÈRE DROIT, AVANT DROIT).

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique '**RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON**'.
3. Procédez de la même façon qu'à la rubrique '**RETRAIT DU GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLE**': Débranchez le câble de l'électrode approprié.
4. Retirez l'attache fixant l'électrode au brûleur et enlevez le câble et l'électrode (**Fig. 15.12** et **Fig. 15.13**).
5. Remontez en sens inverse.

**K. RETRAIT DE L'ÉLECTRODE
(BRÛLEUR AVANT GAUCHE) (Fig. 15.14)**

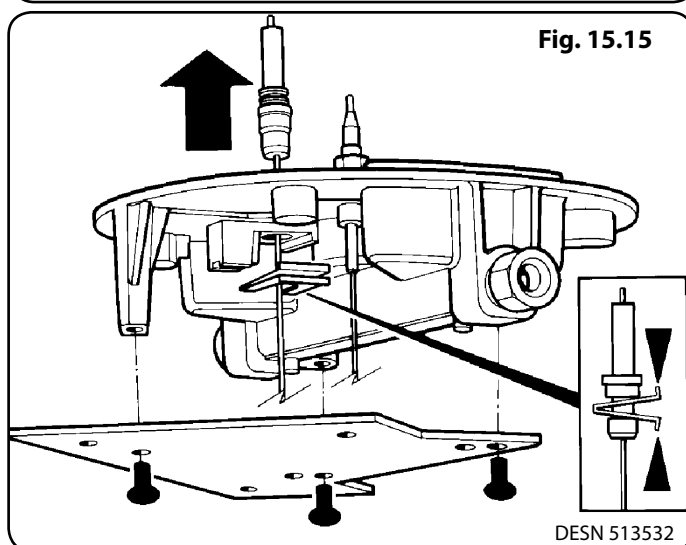
1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique '**RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON**'.
3. Procédez de la même façon qu'à la rubrique '**RETRAIT DU GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLE**'.
4. Débranchez le tuyau du brûleur de gauche (13 mm) et le tuyau du brûleur intérieur (13 mm) à l'aide de la clé spéciale.
5. Enlevez le brûleur et la plaque de fixation du brûleur en dévissant les 4 vis qui tiennent en place la plaque de fixation du brûleur.
6. Retournez le brûleur et enlevez de fixation de l'électrode. Enlevez l'électrode en vérifiant la trajectoire du fil.
7. Remontez en sens inverse, en remettant le fil dans la même trajectoire.



DESN 513530

**L. RETRAIT DU THERMOCOUPLE
(BRÛLEUR AVANT GAUCHE) (Fig. 15.15)**

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON**'.
3. Défaites l'écrou qui tient le thermocouple en place.
4. Appuyez sur le thermocouple et retirez-le du dessous du brûleur.
5. Débranchez l'autre extrémité du câble du thermocouple de la soupape de gaz. Il s'agit d'une borne électrique enfichable.
6. Remontez en sens inverse.

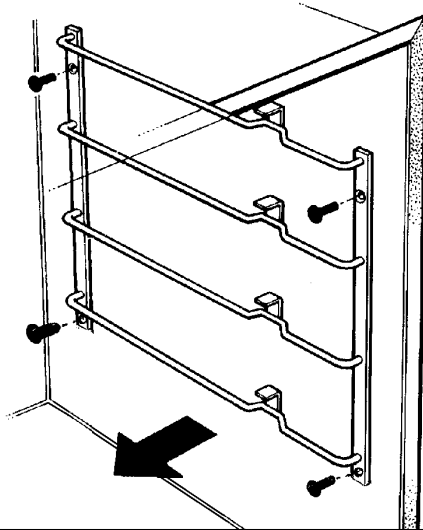


DESN 513532

**M. RETRAIT DU THERMOCOUPLE
(BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE, ARRIÈRE DROIT,
AVANT DROIT)**

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON**'.
3. Défaites l'écrou qui tient le thermocouple en place
4. Appuyez sur le thermocouple et faites-le glisser vers le côté pour l'enlever du brûleur.
5. Débranchez l'autre extrémité du câble du thermocouple de la soupape de gaz. Il s'agit d'une prise femelle enfichable.
6. Remontez en sens inverse.

Fig. 15.16



DESN 512415

N. POUR RETIRER LINERS GRILL - Fig. 15.6

1. Enlevez les glissières droites et gauches (4 vis par glissières).
2. Enlevez les glissières et revêtements.

O. RETRAIT DES ÉLÉMENTS (FOURS DE DROITE)

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAIT DES REVÊTEMENTS PROTECTEURS DU FOUR ET DU GRIL**'.
3. Dégagez le panneau du fond du four en le soulevant.
4. Enlevez les 2 vis de fixation de l'élément du four, situées à l'arrière du four, et pliez les éléments pour les dégager de leur support d'emplacement ; tirez-les vers l'avant pour exposer les raccordements des bornes.
5. Enlevez les raccordements, en veillant à ce qu'elles ne tombent pas à l'arrière de l'appareil.
6. Remontez dans le sens inverse.

P. RETRAIT DE L'ÉLÉMENT DU FOUR À CHALEUR TOURNANTE

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Enlevez les (4) vis de fixation du couvercle du ventilateur et retirez le panneau.
3. Enlevez les 3 vis qui tiennent l'élément en place sur le cadre et enlevez l'élément en faisant bien attention jusqu'à ce qu'il soit possible d'accéder aux bornes électriques.
4. Débranchez les bornes en prenant soin à ce que la câble ne tombe pas à l'arrière de l'appareil.
5. Remontez dans le sens inverse.

Q. RETRAIT DU VENTILATEUR DU FOUR

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique '**RETRAIT DE L'ÉLÉMENT DU FOUR**'.
3. Enlevez les 4 vis de fixation qui tiennent en place l'unité du ventilateur sur le cadre.
4. Retirer les déflecteurs supérieur et inférieur.
5. Dégagez suffisamment l'unité du ventilateur pour accéder aux bornes électriques du moteur et débranchez les câbles.
6. Enlevez la pale du ventilateur.

REMARQUE: Les écrous de fixation de la pale du ventilateur sont à filetage à gauche.

7. Remove motor from mounting plate screws.
8. Re-assemble in reverse order.

16. Entretien

- Pour que votre appareil Aga continue de fonctionner efficacement, nous vous recommandons de le faire entretenir régulièrement par un ingénieur agréé Aga. Les ingénieurs agréés Aga ont été formés en usine et utilisent toujours des pièces détachées Aga.
- Si votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur.
- Les opérations de maintenance doivent être uniquement être réalisées par un ingénieur qualifié envoyé par AGA ou un distributeur autorisé.
- **NE PAS** transformer ni modifier la cuisinière.



Un appareil chaud ne peut pas faire l'objet d'une intervention d'entretien.

Voici les intervalles d'entretien de l'appareil à respecter afin de conserver la garantie :

- Un entretien intermédiaire est nécessaire tous les 2,5 ans (30 mois) afin de vérifier et changer les éléments consommables, mais aussi de procéder à un contrôle de sécurité.
- Un entretien complet est dû à la fin de la cinquième année (60 mois). L'appareil n'est pas couvert pour une utilisation commerciale (pour plus d'informations, voir le livret de garantie fourni).

Pièces de rechange

Pour maintenir une performance et une sécurité optimales, nous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine AGA. Ces pièces sont disponibles chez les grands détaillants, et dans nos magasins.

Pour en savoir plus ou si vous avez besoin de conseils, contacter votre spécialiste AGA local.

Grâce à la politique d'AGA Rangemaster d'amélioration continu des produits, la Société se réserve le droit de changer des particularités et d'apporter des modifications sur les appareils décrits et illustrés, et ce, à tout moment.



AGA Rangemaster

Station Road

Ketley Telford

Shropshire TF1 5AQ

England

www.agaliving.com

www.agacookshop.co.uk