



AGA TC5 et DC5 (Armoire chauffante et plaque de cuisson à induction)

**CES INSTRUCTIONS DOIVENT ÊTRE LUES EN MÊME TEMPS QUE LES INSTALLATIONS DE LA
CUISINIÈRE CONTRÔLE TOTAL OU CONTRÔLE DOUBLE ET LE GUIDE DE L'UTILISATEUR**



Manuel de propriétaire comprenant le guide de l'utilisateur et d'installation

RAPPELEZ-VOUS : lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utilisez que des pièces de rechange que vous pouvez assurer être certifiées conformes aux critères de sécurité et de performance que nous exigeons. Ne pas utiliser de pièces remises à neuf ou reproduites n'ayant pas été clairement autorisées par AGA.

IMPORTANT : SAVE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT : VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

À utiliser aux États-Unis/Canada

12/15 EINS 517245

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
Sécurité du produit	3
Notes générales	3
Section de l'utilisateur	4
Introduction	4
Sécurité	4
Incendie	4
Casserolles	5
Comment utiliser votre plaque de cuisson à induction	5
Plaque de cuisson à induction	5
Panneau de contrôle	5
Commutation de l'induction plaque de cuisson en marche	6
Réglage du niveau de puissance	6
Invertir l'induction plaque de cuisson arrêt	6
Détection de casserole	6
Témoin de chaleur résiduel	6
Pause	6
Fonction de réchauffement	7
Cuisson automatique	7
Minuterie	7
Contrôle de verouillage	7
Protection de surchauffe	8
Armoire chauffante	8
Nettoyage	9
Guide d'installation	10
Installation générales exigences	10
Utiliser l'option de tuyau de raccordement du côté gauche :	10
Raccordement pour four au gaz à double contrôle 5 AGA seulement	
Branchement électriques	10
Service	11
Schéma de câblage	11
AGA TC5/DC5 (électrique) : Dimensions de l'appareil	12
Raccordement pour four à gaz de combustion AGA DC5 : Dimensions de l'appareil	13

SÉCURITÉ DU PRODUIT

MEANING/DESCRIPTION	SYMBOL	SIGNIFICATION/DESCRIPTION
WARNING/CAUTION An appropriate safety instruction should be followed or caution to a potential hazard exists.		AVERTISSEMENT Une consigne de sécurité appropriée doivent être suivies ou garde d'un danger potentiel exists.
DANGEROUS VOLTAGE To indicate hazards arising from dangerous voltages.		TENSION DANGEREUSE Pour indiquer les dangers résultant des tensions dangereuses.
PROTECTIVE EARTH (GROUND) To identify any terminal which is intended for connection to an external conductor for protection against electric shock in case of a fault, or the terminal of a protective earth (ground) electrode.		TERRE DE PROTECTION Pour marquer bornes destinées à être raccordées à un conducteur de protection extérieur contre les chocs électriques en cas de défaut d'isolement, ou pour marquer la borne de la terre de protection.
HEAVY This product is heavy and reference should be made to the safety instructions for provisions of lifting and moving.		LOUD Ce produit est lourd et doit être fait référence aux consignes de sécurité relatives aux dispositions de soulever et déplacer.
DISCONNECT MAINS SUPPLY Disconnect incoming supply before inspection or maintenance.		APPAREIL À LASER DE CLASSE 2 Alimentation d'entrée Débrancher avant inspection ou d'entretien.
REFER TO MANUAL Refer to relevant instructions detailed within the product manual.		ATTENTION, SURFACE TRÈS CHAUDE Reportez-vous aux instructions applicables, indiquées dans le manuel du produit.

NOTES GÉNÉRALES

Protection du consommateur

En tant que fabricants responsables, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et construits pour respecter la norme requise de sécurité lorsque ceux-ci sont correctement installés et utilisés.

VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE

Toute modification non approuvée par AGA peut annuler l'approbation de l'appareil ou l'application de sa garantie et peut aussi affecter vos droits statutaires.



ATTENTION :
CETTE UNITÉ EST LOURDE ; UTILISEZ LE MATÉRIEL APPROPRIÉ ET LA MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE ET ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.

Guide de l'utilisateur

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi l'armoire chauffante avec plaque de cuisson à induction AGA. La plaque de cuisson à induction est une façon efficace de cuisiner et elle vous procurera plus de contrôle pendant la procédure de cuisson. L'armoire chauffante assure un feu doux sous la forme d'un four à cuisson lente et un four de réchauffement.

Veuillez lire ces instructions pour bien comprendre les contrôles et les précautions requises avant leurs utilisations.

Sécurité

Veuillez lire attentivement les points suivants :

- **Informations importantes pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et les pompes à insuline**
Les fonctions de cette plaque de cuisson à induction sont conformes avec les normes applicables relatives aux interférences électromagnétiques. Si vous êtes muni d'un tel dispositif et avez des inquiétudes, veuillez consulter votre médecin pour obtenir des conseils médicaux.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne possédant pas les compétences ou les connaissances nécessaires sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables et comprennent les risques de dangers.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Évitez d'utiliser une plaque de cuisson fissurée ou casée. Si une fissure apparaissait, et pour éviter une décharge électrique, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique faites réparer cette fissure.
- Les surfaces de l'appareil et celles autour de celui-ci pourraient devenir plus chaudes que prévu et rester ainsi pendant l'utilisation et pour un certain temps après. Les enfants devraient être tenus à distance durant cette période.
- Lorsque la plaque de cuisson est utilisée, gardez à l'écart les articles qui utilisent un support de stockage magnétique tel que les cartes de crédit.
- Les objets métalliques, tels que la coutellerie, ne doivent pas être placés ou entreposés sur la plaque de cuisson parce qu'ils pourraient devenir chauds. La coutellerie, les ustensiles et les casseroles doivent être entreposés ailleurs.
- Évitez de laisser les poignées des casseroles surplomber la plaque de cuisson.

- Évitez de glisser les casseroles sur la plaque de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez la plaque de cuisson à induction. Évitez de vous fier au capteur de casserole.
- Évitez d'utiliser la plaque de cuisson comme planche à découper.
- Évitez d'utiliser l'appareil pour sécher des vêtements et autres matériaux combustibles.
- Évitez d'obstruer les conduits d'évacuation de l'appareil en plaçant des serviettes, des vêtements, etc. sur la barre de maintien.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs à vapeur sur votre appareil.

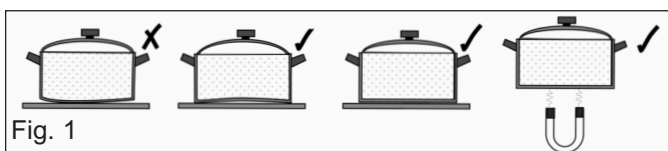
Incendie !

- Pour éviter un incendie. Ne jamais laisser une casserole contenant de l'huile sans surveillance. Chauffez toujours l'huile graduellement la surveillant. Pour éviter un débordement, ne remplissez pas la casserole à plus de deux tiers de sa capacité. Ceci évitera à l'eau de déborder lors de l'addition d'aliments.
- **NE PAS** utiliser de l'eau sur un feu de graisse ou d'huile. **NE JAMAIS** déplacer la casserole. À partir de l'interrupteur mural, éteignez l'appareil et étouffez prudemment la flamme avec un couvercle ou une couverture antifeu ou utilisez un extincteur à poudre chimique approuvé.

Casseroles

Il est important d'utiliser des casseroles qui sont spécifiquement recommandées pour la cuisson à induction. En général, l'acier inoxydable, l'acier émaillé, les casseroles particulières avec des bases en acier inoxydable ou les casseroles en fonte émaillée conviennent. Il est à noter que certains grades de casseroles en acier inoxydable peuvent ne pas fonctionner ou peuvent être lents à chauffer.

Toutes les casseroles construites de cuivre ou d'aluminium ou les casseroles en céramique ne fonctionneront pas sur une plaque de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain du type de casserole, effectuez un test en utilisant un aimant à la base de la casserole (voir Fig. 1). Une forte attraction entre l'aimant et la casserole indiquera normalement que celle-ci est appropriée. S'il n'y a aucune attraction ou si celle-ci est faible, cela indique habituellement que la casserole n'est pas appropriée. N'oubliez pas d'enlever l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la plaque de cuisson.



Utilisez des casseroles qui sont de la même taille ou un peu plus grandes que la zone marquée. Des casseroles plus petites prendront plus de temps à réchauffer. Utiliser une casserole avec son couvercle aidera son contenu à bouillir plus rapidement.



Idéalement, les casseroles devraient avoir des fonds plats pour maximiser l'efficacité d'induction.

La plupart des types de casseroles généreront un faible son audible pendant la procédure de cuisson ; cela est tout à fait normal. Le niveau de son variera dépendant du type et du style de casserole utilisée.

Vous pouvez consulter la liste des accessoires AGA chez votre distributeur local AGA ou en ligne au www.aga-ranges.com

Comment faire fonctionner votre plaque de cuisson à induction

Placez la casserole appropriée, et contenant de la nourriture à être chauffée, sur la plaque de cuisson à induction.

Sur le clavier, effleurez la touche d'alimentation , et effleurez induction sur la touche .

Pour obtenir le réglage voulu, réglez le niveau de puissance en glissant votre doigt le long des touches de niveau de puissance.

Pour mijoter, glissez votre doigt vers le bas des touches de niveau de puissance pour obtenir un réglage plus bas.

En effleurant la touche de mise en arrêt, éteignez la plaque de cuisson lorsque le contenu de la casserole est réchauffé .

Retirez prudemment la casserole de la plaque de cuisson, car elle sera chaude.

Plaque de cuisson à induction

La plaque de cuisson à induction fonctionne indépendamment de l'armoire chauffante AGA. Il n'est pas nécessaire que l'interrupteur de contrôle de l'armoire chauffante soit en marche lorsque la plaque de cuisson à induction est utilisée.

Toutes les fonctions de la plaque de cuisson à induction sont accédées par des touches à effleurement situées sur la surface de céramique.

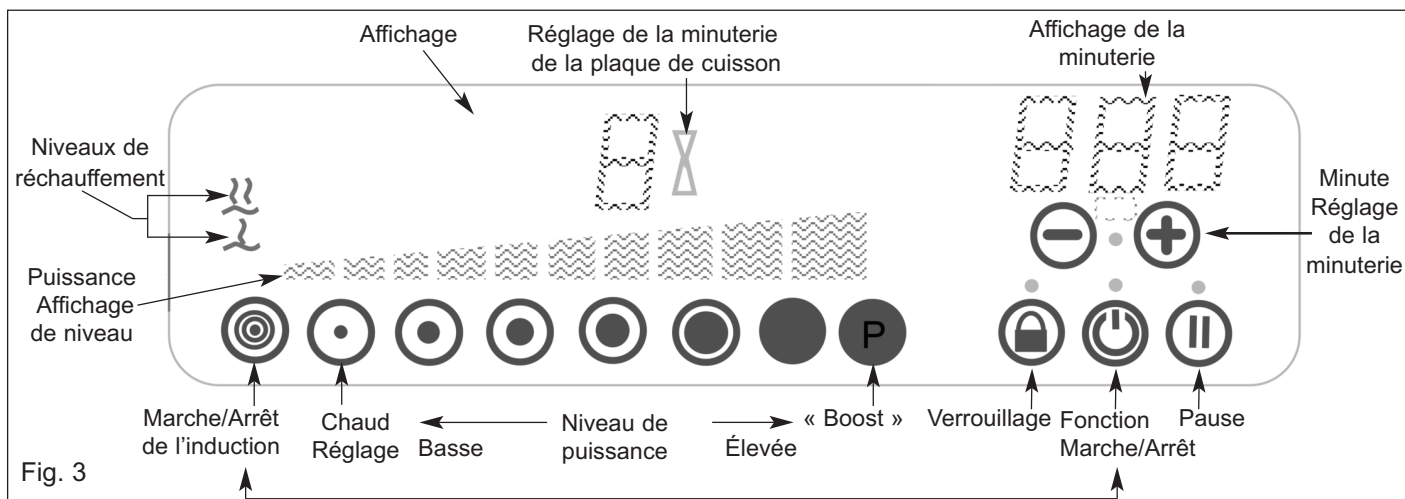
Indicateurs

 A	Cuisson automatique		Réglages de réchauffement
 U	Détection de casserole		Réglage de la minuterie
 H	Chaleur résiduelle		Réglage de pause
 -L-	Réglage de verrouillage		Niveaux de puissance
 P	Accélérer		Touche prolongée contact

Panneau des contrôles : voir Fig. 3

Utilisez toujours un contact de doigt positif sur les touches à effleurement afin d'assurer une bonne réponse de contrôle (en touchant légèrement et non en pressant la touche).

Les touches à effleurement pourront ne pas répondre si la zone de contrôle de la plaque de cuisson à induction est mouillée. La zone de touche à effleurement doit être sèche avant d'être utilisée.



Commutation de l'induction Plaque de cuisson en MARCHÉ

L'utilisation de la plaque de cuisson à induction exige trois (3) étapes.

1. Effleurez la touche de puissance marche - arrêt .
2. Effleurez la touche d'induction marche - arrêt et
3. Réglez le niveau de puissance requis

Si le niveau de puissance n'est pas réglé à l'intérieur de 20 secondes, l'unité s'éteindra automatiquement.

Réglage du niveau de puissance

Cette plaque de cuisson à induction offre dix (10) niveaux de puissance. Les neuf (9) premiers niveaux de puissance peuvent être sélectionnés en effleurant une touche de niveau de puissance individuelle ou en glissant votre doigt le long des touches. Un témoin visuel s'allumera alors qu'un numérique en tant qu'un affichage de niveau avec un représentant élevé.

Le 10ème niveau de puissance est atteint en utilisant la fonction « boost » . Pour régler la fonction « boost », effleurez la touche « boost » . L'affichage indiquera . La fonction « boost » fonctionnera pendant un maximum de dix (10) minutes avant de revenir au réglage .

Invertir l'induction Plaque de cuisson ARRÊT

Après son utilisation, la plaque de cuisson doit être éteinte en effleurant la touche de puissance .

Détection de casserole

Lorsque la puissance est en marche et que le niveau de puissance est sélectionné, la détection de casserole sera automatique chaque fois que la casserole est placée à l'intérieur de ou enlevée de la zone de cuisson sur la plaque de cuisson. (Voir Fig. 2 pour la zone de casserole définie et la Fig. 4 pour l'endroit de la casserole).



S'il n'y a pas de casserole placée sur la surface de cuisson, l'affichage clignotera .

Toujours éteindre en effleurant la touche de puissance lorsque la plaque de cuisson n'est pas utilisée.

Témoin de chaleur résiduel

La surface de la plaque de cuisson deviendra chaude pendant son utilisation ; ceci en raison de la chaleur transmise à partir de la casserole. La surface de la plaque de cuisson restera elle aussi chaude pendant quelques instants après son utilisation.

Après la période de cuisson, l'indicateur « plaque de cuisson chaude » sera affiché pour une courte période après avoir été arrêté.

Pause

Pour interrompre la période de cuisson, effleurez la touche à effleurement « pause » . La cuisson s'arrêtera et sera affiché.

Pour recommencer la cuisson, effleurez la touche « pause » et faites ensuite glisser votre doigt sur toute la longueur des touches de niveau de puissance, de à , le niveau de puissance originale sera automatiquement réglé.

« Pause » ne reste actif que pendant 10 minutes, après quoi la plaque de cuisson s'éteindra.

Fonction de réchauffement

La fonction de réchauffement gardera chaud les aliments cuits pendant une période de temps réglée.

Effleurez la touche marche - arrêt (on - off) .
Effleurez la touche marche - arrêt  et effleurez la première touche de niveau de puissance  pour sélectionner le niveau un (1) de réchauffement, l'indicateur de réchauffement  et  seront affichés.

Pour sélectionner le deuxième niveau de réchauffement et d'autres plus élevés, effleurez et maintenez la  première touche de niveau de puissance. Les indicateurs de réchauffement  et  seront affichés.

Cuisson automatique

La fonction Cuisson Automatique permet au contenu de la casserole d'être amené rapidement à une température élevée avant de revenir au niveau de puissance réglé.

Pour régler la Cuisson Automatique

Effleurez la puissance sur la touche  et effleurez ensuite induction sur la touche .
Effleurez la touche de niveau de puissance requise pendant 5 secondes. Le symbole  ainsi que le niveau réglé clignoteront dans l'affichage.

Éteignez la plaque de cuisson en effleurant la touche arrêt  lorsque la cuisson est complète.

Minuterie

La plaque de cuisson comprend deux minuteries individuelles :

La Minuterie Cuisine pour la cuisine en général, par exemple pour minuter des aliments cuits au four.

Effleurez la touche de puissance  et ensuite les touches ... en même temps,  sera affiché.

Une heure peut maintenant être réglée en utilisant  ou  les touches à effleurement. Le décompte commencera après quelques secondes. Si un décompte immédiat est requis, effleurez la touche de puissance .

Lorsque le temps réglé est écoulé, l'alarme audible peut être annulée en effleurant la touche  d'arrêt de puissance.

Pour modifier ou annuler un temps précédemment réglé, effleurez la touche de puissance  (on) et ensuite les touches ... ensemble. Relâchez et effleurez ensuite la touche  ou  pour ajuster le réglage de temps ou pour régler à l'heure zéro.

Bip minute, pour établir la durée de la procédure de cuisson à induction.

Les fonctions de minuterie ne débutent pas ou n'arrêtent pas une procédure de cuisson.

Effleurez la touche de puissance , suivie par induction sur la touche  et réglez le niveau de puissance  requis.

Effleurez ensemble les touches ... ensemble  sera affiché, utilisez les touches  et  pour régler le temps. Le décompte commencera après quelques secondes.

Lorsque le temps réglé s'est écoulé, l'alarme audible peut être annulée en effleurant la touche d'arrêt de  puissance.

Pour modifier une heure précédemment réglée, effleurez les touches ... ensemble et ajustez en utilisant les touches  et .

La minuterie ayant la période de temps la plus courte restante apparaît sur l'affichage.

Contrôle de verrouillage

Il se trouve deux fonctions de contrôle de verrouillage :

1. **Le verrouillage temporaire**, cette fonction verrouillera les contrôles pendant la période de procédure de cuisson afin de prévenir des ajustements accidentels des contrôles.

Effleurez le bouton de puissance  suivi par induction  sur la touche.

Réglez au niveau de puissance requise . Effleurez la clé de verrouillage .

Seuls les niveaux de puissance sont verrouillés afin de prévenir un ajustement pendant une période de cuisson.

Pour déverrouiller, effleurez la touche de verrouillage  pour permettre un ajustement de niveau de puissance, ou la touche de puissance  pour éteindre la plaque de cuisson.

Pour enlever cette fonction après l'utilisation, effleurez la puissance sur la touche  et ensuite la touche de verrouillage .

2. **Le verrouillage fixe** verrouillera les contrôles même lorsque la plaque de cuisson est éteinte. Cette fonction est pour prévenir une utilisation accidentelle et sans supervision de la plaque de cuisson et exigera une intervention manuelle avant d'être utilisée ou une désactivation de la fonction.

Les touches d'arrêt de puissance  et  fonctionneront toujours.

Les touches à effleurement peuvent être verrouillées pour prévenir une fonction de contrôle sans supervision, et ce, même après avoir éteint la plaque de cuisson. Une intervention manuelle ou une séquence de désactivation sera requise pour retourner la plaque de cuisson à une opération normale.

Pour activer le verrouillage fixe. Effleurez la touche de puissance  suivie par induction sur la touche .

Effleurez en même temps les touches de verrouillage et de pause   relâchez et effleurez ensuite la touche de verrouillage.  - L - sera affiché.

Une intervention manuelle sera requise pour remettre en marche les fonctions de contrôle. Ceci est effectué en effleurant en même temps les touches de verrouillage et de pause   suivi par induction sur la touche .

La fonction de contrôle de la plaque de cuisson à induction sera maintenant normale.

Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, le verrouillage fixe sera toujours actif.

Pour désactiver le verrouillage fixe. Effleurez la touche de puissance , effleurez en même temps les touches de verrouillage et de pause   relâchez et effleurez immédiatement la touche de pause .

Si la désactivation échoue, débranchez l'appareil ou attendez 20 secondes avant d'essayer à nouveau.

Protection de surchauffe

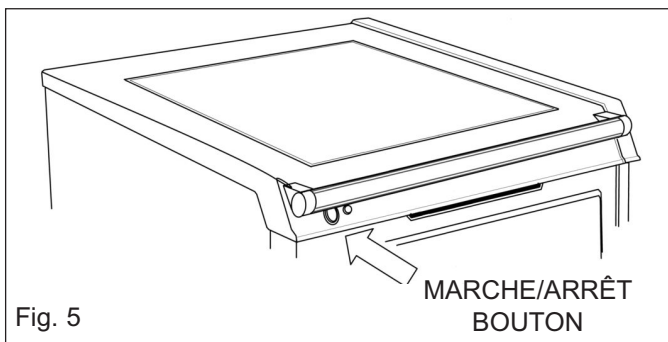
Les niveaux de puissance seront réduits automatiquement si des températures trop élevées sont captées dessous la zone de cuisson. Si des températures élevées sont détectées, il ne sera pas possible d'ajuster le niveau de puissance à un niveau plus élevé que celui montré dans les affichages visuels.

Si le contenu d'une casserole était laissé à être évaporé à sec, le système de protection de surchauffe mettrait en arrêt la plaque de cuisson à induction.

Armoire chauffante

Four pour mijoter plus four de réchauffement

Ces fours ne sont pas en fonte à l'intérieur. Ils sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il est actionné par un seul bouton-poussoir ARRÊT-MARCHE situé sur le côté gauche de la plaque du dessus de l'armoire chauffante et peut être mis en marche ou en arrêt lorsque requis. (Voir fig. 5).



Four pour mijoter

Ce four émet une chaleur de convection qui en fait l'idéal pour de plus longues périodes de cuisson, surtout de nuit, par exemple pour les gâteaux de célébration riches ou aux fruits. Ce four pourrait également mieux se prêter à la cuisson de meringues.

REMARQUE : Les évacuations du four sont orientées vers la pièce. Une évacuation mécanique vers l'extérieur n'est pas disponible.

Les points à se rappeler lors de l'utilisation du four à mijoter :

- Préchauffez le four pendant 30 minutes avant de commencer la cuisson.
- Faites bouillir les casseroles, les soupes, etc. sur la plaque chauffante et mettez la viande au four de rôissage avant de la mettre dans le four à cuisson lente.
- Assurez-vous que les casseroles contiennent suffisamment de liquide, surtout si elles doivent cuire sur une longue période.
- Recouvrez les casseroles avec les couvercles ou du papier d'aluminium pour retenir l'humidité des aliments lors de la cuisson.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'espace dans le four pour tous les plats avant de préparer la nourriture.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien chaudes et que la température interne atteint 75 °C (167 °F).
- Décongelez toujours les aliments complètement avant de les cuire.

Il est également possible de faire des meringues blanches bien croustillantes à l'aide du four à cuisson lente.

Les périodes de cuisson au four à mijoter dépendront de la température, de la quantité et du type de plat cuisiné. En règle générale, on recommande un minimum de 2 h de cuisson pour les casseroles.

Surveillez la nourriture jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisé avec le four.

Nettoyage

Plaque de cuisson à induction

Assurez-vous que toutes les surfaces soient refroidies avant de nettoyer la plaque de cuisson et la plaque avant.

La meilleure façon de nettoyer la plaque de cuisson à induction AGA et la plaque avant est d'éponger les renversements aussitôt qu'ils se produisent. Il peut être utile de garder un tissu humide près de soi pour faire ceci. La surface en céramique doit ensuite être nettoyée avec un nettoyeur prévu à cet effet.

Nettoyer immédiatement les dégâts de lait, de jus de fruit ou toutes autres substances contenant de l'acide sur la cuisinière.

Nettoyer également les traînées de condensation sur la plaque avant autour des portes du four, à défaut de quoi l'émail vitreux pourrait être décoloré de façon permanente.

Pour garder les surfaces d'émail vitreux propres et brillantes, il suffit généralement de les frotter quotidiennement avec un linge imbibé d'eau savonneuse, puis de les sécher immédiatement afin d'éviter les traînées.

Afin de maintenir un flux d'air adéquat à travers l'appareil, assurez-vous régulièrement que le dispositif d'aération est propre et libre d'obstruction. (Le socle perse avant peut facilement être enlevée pour le nettoyage).

Fours de l'armoire chauffante

Doublures de porte de four

La meilleure façon de garder les doublures propres est de les essuyer après avoir cuisiné (soyez prudent avec un four chaud) de manière à ce que les éclaboussures ne cuisent pas sur les doublures.

Nettoyer les doublures lorsqu'elles sont froides et que le four ne fonctionne pas. Les doublures peuvent être nettoyées avec une eau chaude et savonneuse ou un nettoyant crémeux. Pour nettoyer les doublures en profondeur, placez une serviette sur la surface de travail et retirez prudemment la porte du four (elles sont lourdes). Placez avec l'émail vers le bas sur la serviette. Nettoyez avec un tampon imbibé de savon pour éliminer les tâches tenaces. Ne pas submerger les portes dans de l'eau, car elles sont remplies d'un matériau isolant que l'humidité excessive endommagerait. Les sécher avant de les replacer prudemment sur leurs charnières.

Ne mettez pas les portes de four dans un lave-vaisselle.

Guide d'installation

Veuillez vous référer au guide d'installation Contrôle Total ou Contrôle Double pour les dimensions de produits suivant les instructions pour l'armoire chauffante.

Installation générale exigences

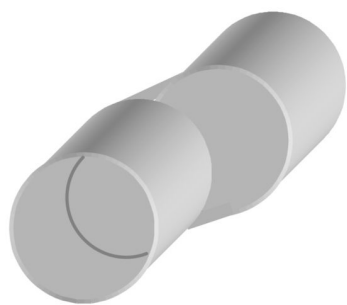
La cuisinière doit être installée conformément aux exigences des réglementations locales de câblage et de construction. L'installation doit aussi être conforme avec tout autre code local ou d'état.

Dans votre propre intérêt et pour celle de la sécurité d'être conforme à la loi, tous les appareils devraient être installés conformément aux réglementations applicables par un distributeur AGA autorisé.

Utiliser l'option de tuyau de raccordement du côté gauche - Raccordement pour four au gaz à double contrôle 5 AGA

Lors de l'installation d'un **Raccordement pour four au gaz à double contrôle 5 AGA**, là où le tuyau de raccordement sort à la gauche, il sera nécessaire d'utiliser l'adaptateur de compensation pour tuyau de raccordement (fourni avec le kit d'installation). L'adaptateur doit être positionné à la sortie gauche du tuyau de raccordement du four afin de permettre le tube de raccordement de passer à l'arrière de l'armoire chauffante. (Voir fig. 6 et 7).

Toujours adapter le coude à compenser dans une position qui ne créera pas de piège à eau ou à graisse.



Adaptateur de compensation pour tuyau de raccordementLa baisse de pression est égale à une courbe de 90°.

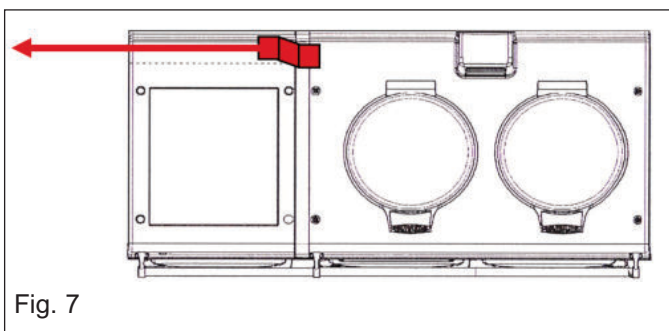


Fig. 7

Branchements électriques



Utilisez ces instructions lors du branchement électrique



Une mise à la terre électrique est requise pour cet appareil.

NE PAS brancher à l'alimentation électrique avant que l'appareil ne soit mis à terre de façon permanente.

Cet appareil doit être branché à une alimentation permanente métallique mise à terre ou avec un fil conducteur sur l'appareil.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures sérieuses.

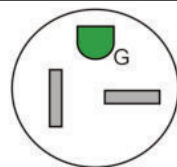
Cette cuisinière doit être alimentée par un courant de 240 V, 60 Hz, et branchée à un circuit de dérivation mis à la terre et protégée par un disjoncteur approprié.

À 240 V, l'appareil a une charge maximale de 12.5 ampères.

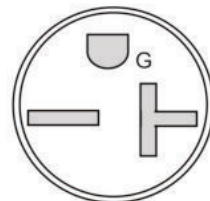
La plaque signalétique se trouve sur une plaque pouvant être retirée et est située sur la face inférieure de l'appareil. Le branchement électrique doit être effectué par un électricien qualifié. L'appareil doit être installé conformément aux codes régionaux ou, en l'absence de codes, au Code de l'électricité national.

Le cordon d'alimentation électrique sur cet appareil est doté d'une fiche de type NEMA 6 -20 P standard à 3 conducteurs et doit être branché directement dans un réceptacle correspondant (soit 6-20R). Ne coupez pas et n'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Une prise électrique (réceptacle) doit être située à l'intérieur de 1.5 mètre (5 pieds) du côté gauche de l'appareil et facilement accessible pour permettre un débranchement facile par l'utilisateur. Ne pas positionner la prise au-dessus de l'appareil. Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.



FICHE



RÉCIPIENT

CONNEXION AVEC
FICHE NEMA 6-20
240 Hz AC

Fig. 8

Service

Veuillez vous référer au guide principal pour les détails de services.

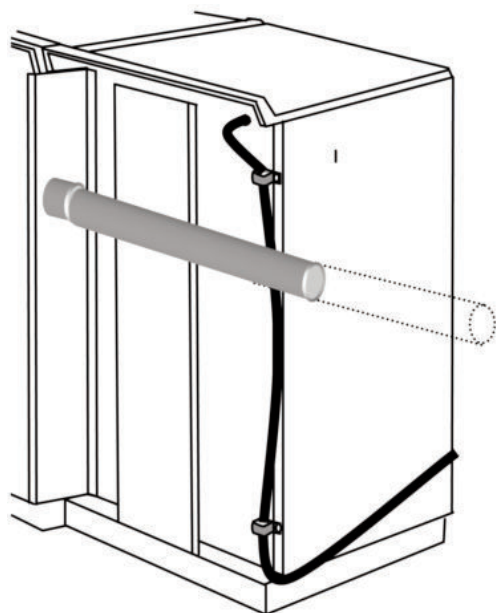


Fig. 9

Ne fusionnez pas le circuit de mise à la terre. Ceci peut entraîner une décharge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures sérieuses.

Schéma de câblage

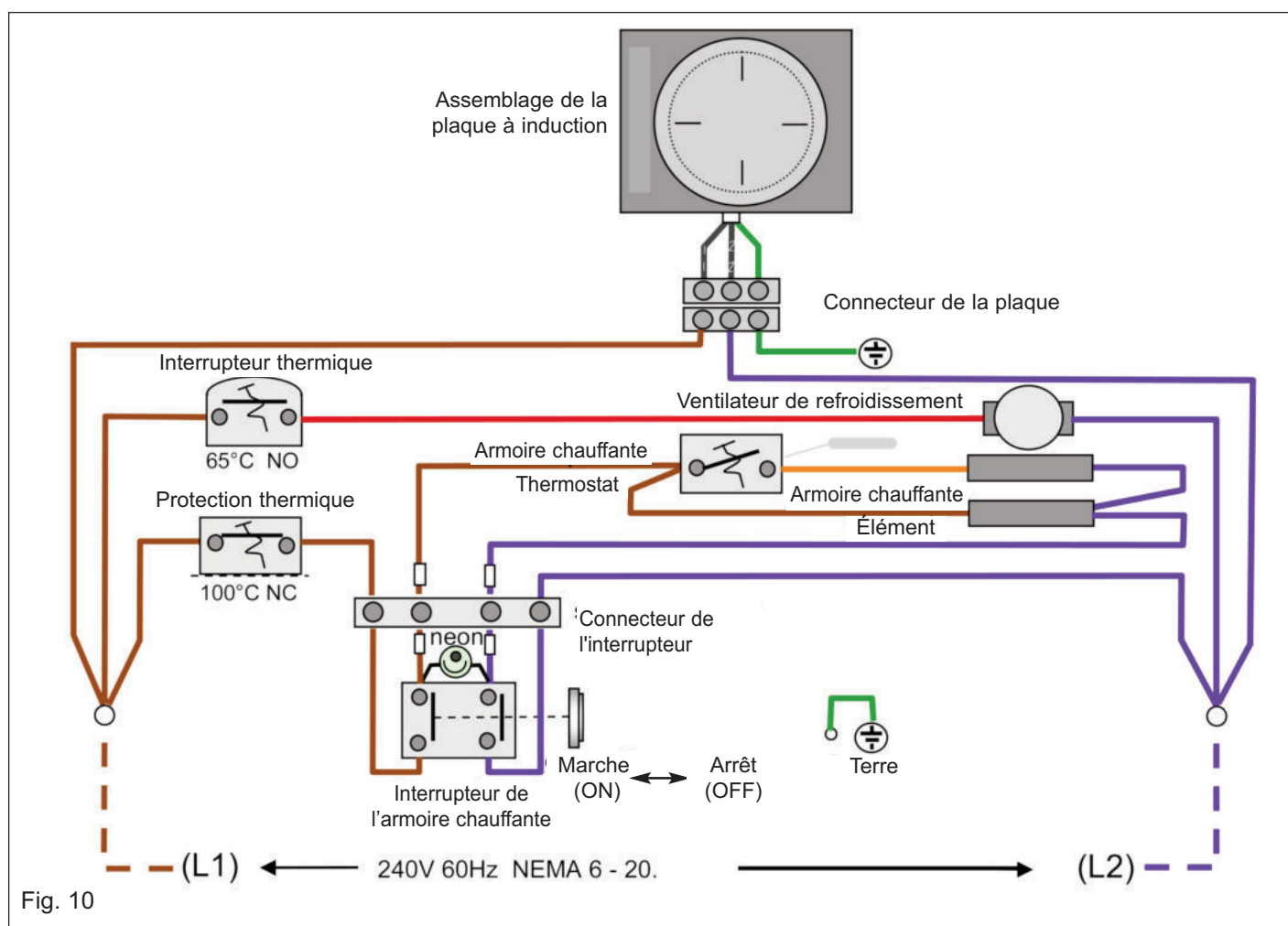
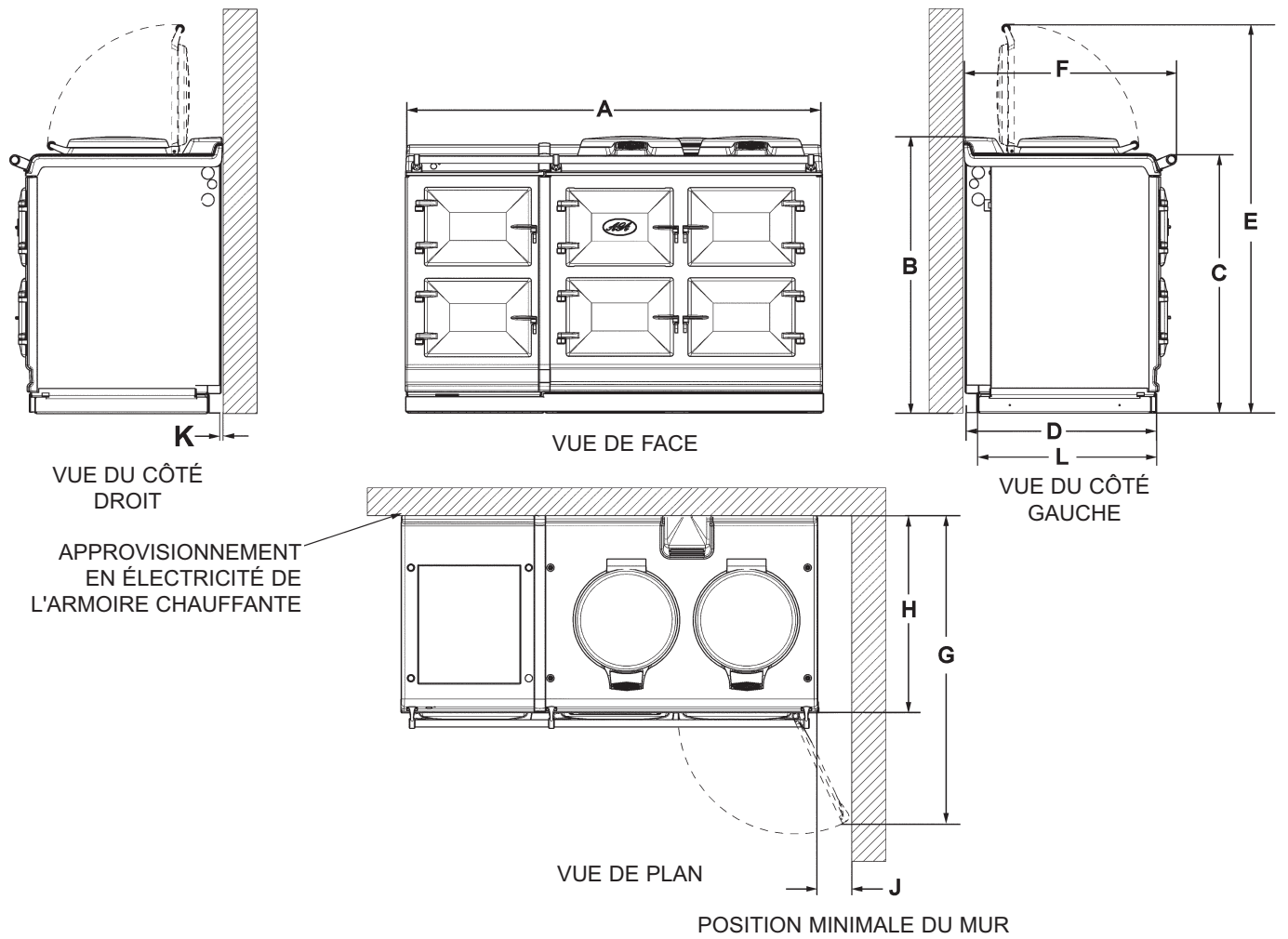


Fig. 10

AGA TC5/DC5 - DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

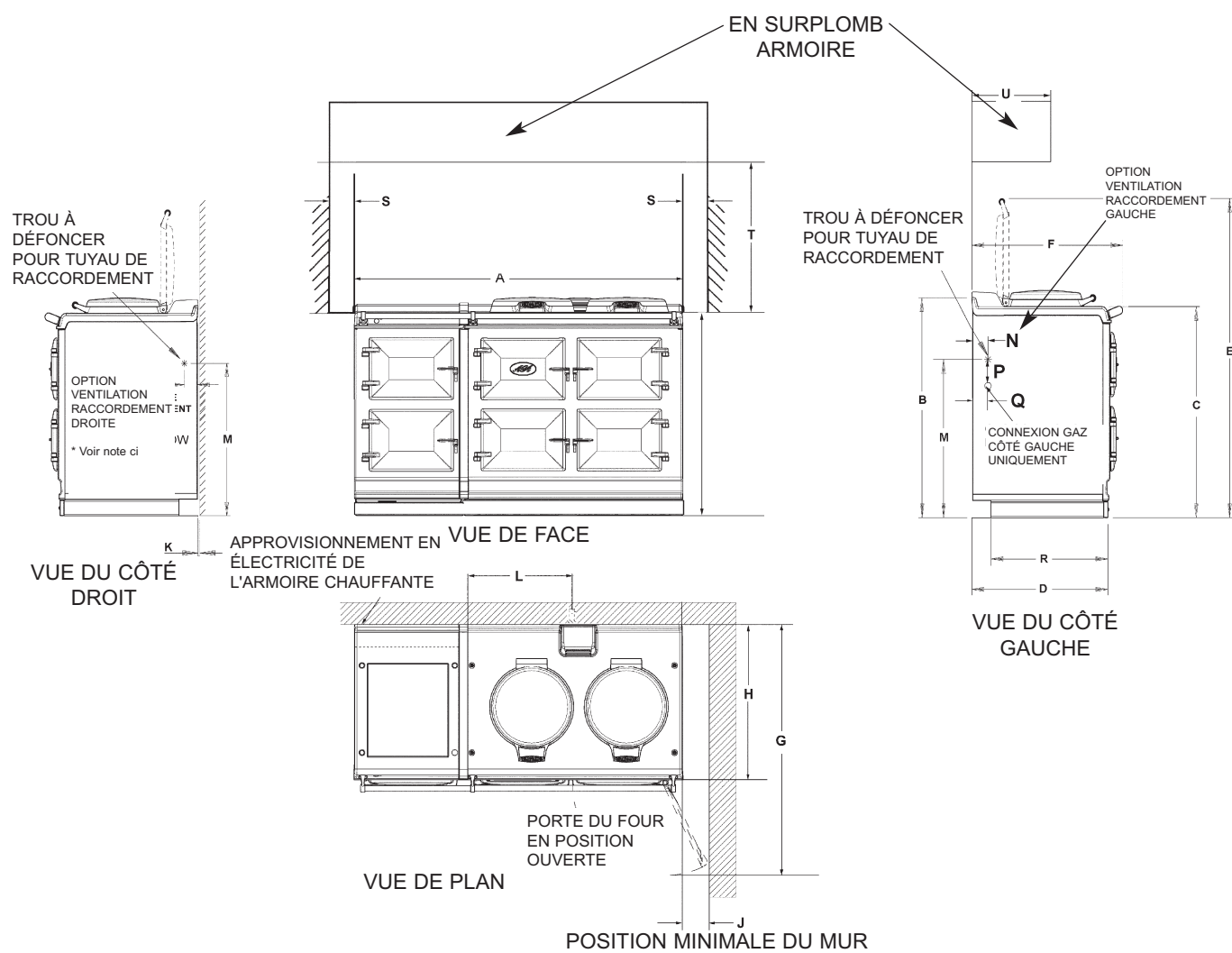


	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
mm	1478	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	634
ins	58 ¹ / ₄	37 ¹ / ₂	36	26 ³ / ₄	54 ⁵ / ₈	29 ⁷ / ₈	45 ¹ / ₈	27 ¹ / ₂	4 ⁹ / ₁₆	³ / ₈	25

Fig. 11

DESN 516561

GAZ DE COMBUSTION AGA DC5- DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	P	Q	R	S	T	U
mm	1478	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	565	689	43	118	55	634	75	760	330
pouc	58 1/4	37 1/2	36	26 3/4	54 5/8	29 7/8	45 1/8	27 1/2	4 9/16	3/8	22 1/4	27 1/8	1 3/4	4 5/8	2 1/8	25	3	30	13

Fig. 12

DESN 516848 A

Pour davantage de conseils ou de renseignements, veuillez contacter votre spécialiste AGA local.

En raison de la politique d'amélioration continue des produits AGA, l'Entreprise se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications aux appareils décrits et illustrés en tout temps.



Fourni par

AGA Marvel
1260 E. Van Deirse St.
Greenville, MI 48838

Entreprise (616) 754-5601
Télécopieur (616) 754-9690
Numéro sans frais 800-223-3900

www.agamarvel.com