



# **MODULE INTÉGRÉ SÉRIE 7 DE CLASSE A (TABLE DE CUISSON GAZ)**

## **Guide de l'utilisateur & Instructions d'installation**

**AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.**

**RAPPEL**, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

**NE PAS** utiliser de pièces reconditionnées ou copiées qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

**VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET LES CONSERVER DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.**





# Table des Matières

---

<b>1. Santé et sécurité</b>	<b>3</b>
<b>2. Introduction</b>	<b>5</b>
<b>3. Équipement fourni avec votre Module AGA</b>	<b>6</b>
<b>4. Vue d'ensemble</b>	<b>7</b>
Panneau de commande	8
Table de cuisson gaz	9
Fours	11
Le Grill ( <i>Four supérieur</i> )	12
Four à mijoter	13
<b>5. Guide de cuisson</b>	<b>14</b>
<b>6. Nettoyage et entretien</b>	<b>16</b>
<b>7. Instructions d'installation</b>	<b>19</b>
<b>8. Présentation de l'installation</b>	<b>20</b>
<b>9. Emplacement</b>	<b>21</b>
Caractéristiques	22
<b>10. Étapes et procédures d'installation</b>	<b>25</b>
<b>11. Branchement du gaz</b>	<b>27</b>
Raccordement électrique	28
Raccordement au gaz	29
Essai en pression	29
Montage final	30
<b>12. Schéma de câblage</b>	<b>31</b>
<b>13. Données techniques</b>	<b>32</b>
<b>14. Entretien</b>	<b>33</b>



# 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 ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL CAR CERTAINES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.**

Les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus. **Ne pas laisser approcher les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante.** Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.

**⚠ NE PAS vaporiser d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.**

**⚠ NE PAS modifier l'appareil.**

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

**⚠ IMPORTANT : L'huile peut provoquer un incendie, NE PAS laisser sans surveillance des casseroles contenant de l'huile.**

- 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.
- Les brûlures et les blessures ont presque toujours lieu lorsqu'on essaye d'emmener la casserole en feu à l'extérieur.

L'appareil peut contenir certains des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des Utilisateurs/ Installateurs de s'assurer de porter les vêtements de protection nécessaires 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 dangereux s'ils sont 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.

## Français

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.

### 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 chauffage ou la cuisson.**
- ⚠ **NE JAMAIS poser de couvercle sur la casserole.**
- ⚠ **En cas d'incendie, couvrir la casserole avec un couvercle et éteindre l'appareil (position ARRÊT).**
- ⚠ **Étouffer 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.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : 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 sans surveillance 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 se peut que des pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être gardés à distance.**

### Si vous sentez une odeur de gaz

- **NE PAS** allumer ou éteindre l'électricité
- **NE PAS** fumer
- **NE PAS** utiliser des flammes nues
- Éteindre le gaz au compteur ou sur la bouteille
- Ouvrir portes et fenêtres pour faire partir le gaz
- Tenir les personnes éloignées de la zone affectée
- Contacter votre fournisseur de gaz

## 2. Introduction

---

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.

Le Module AGA (avec plaque à gaz) est conçu pour compléter votre AGA Total Control. Conservant l'image externe d'AGA d'une fonte émaillée durable. Le look de l'appareil est semblable à son « parent » situé juste à côté. Il offre également une alternative intéressante, par exemple pendant les mois d'été les plus chauds, lorsque vous ne souhaitez pas utiliser votre cuisinière principale.

Votre appareil dispose d'une table de cuisson gaz, d'un grill électrique et de deux fours électriques. Le four supérieur est un four à mijoter électrique avec grill électrique qui est également intégré en haut du four.

Le four inférieur dispose d'un ventilateur électrique. Le ventilateur situé derrière le panneau arrière assure une distribution de chaleur uniforme dans la cavité pendant la cuisson, la température de l'étage inférieur est ainsi la même que celle de l'étage supérieur.

Se référer au schéma dans le chapitre **Vue d'ensemble** pour vous familiariser avec le produit et se référer aux sections relatives au four supérieur, au four inférieur, etc.

### **NOTICE IMPORTANTE : 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.

Dans l'intérêt 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 de l'appareil 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 de mauvaise odeur peuvent être émises lors du premier démarrage. 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.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement, qui fonctionne pendant l'utilisation du grill ou du four supérieur (et parfois avec le four inférieur). Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du grill/four inférieur, jusqu'à ce que l'unité soit suffisamment refroidie.

### 3. Équipement fourni avec votre Module AGA

---



#### 1 Poêle avec grill

Ceci est conçu spécifiquement pour s'adapter uniquement au grill et au four supérieur et il glissera sur les glissières. Il peut être utilisé pour « griller » sur le dessus du grill. Le grill a deux positions qui permettent de griller des aliments d'épaisseur variée. Ne pas utiliser dans le four inférieur.



#### 1 plat à rôtir

Il est conçu pour être utilisé sur les étagères grill du four. Le plat pour rôti peut être utilisé pour rôti viande ou volailles. De grandes quantités de pommes de terre au four peuvent être préparées dans ce plat.

Le plat à rôti peut également être utilisé pour préparer de grands gâteaux type brownie ou des gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.



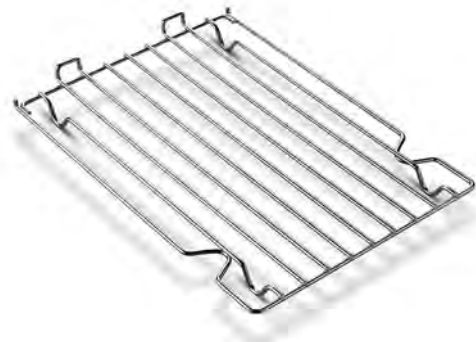
#### 1 moule à pâtisserie

Il est conçu pour être utilisé sur les étagères grill dans les deux fours. Idéal pour pâtisseries, sablés ou galettes.



#### 1 plaque de cuisson

Elle est conçue spécialement pour être utilisée dans le four inférieur et placée directement sur l'étagère. C'est la taille conseillée pour cuire scones, biscuits, meringues ou pièces de pâtisserie.



#### 3 étagères pour les grilles de four

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. Voir « Fours » en page 11 pour savoir comment installer correctement les grilles de four.

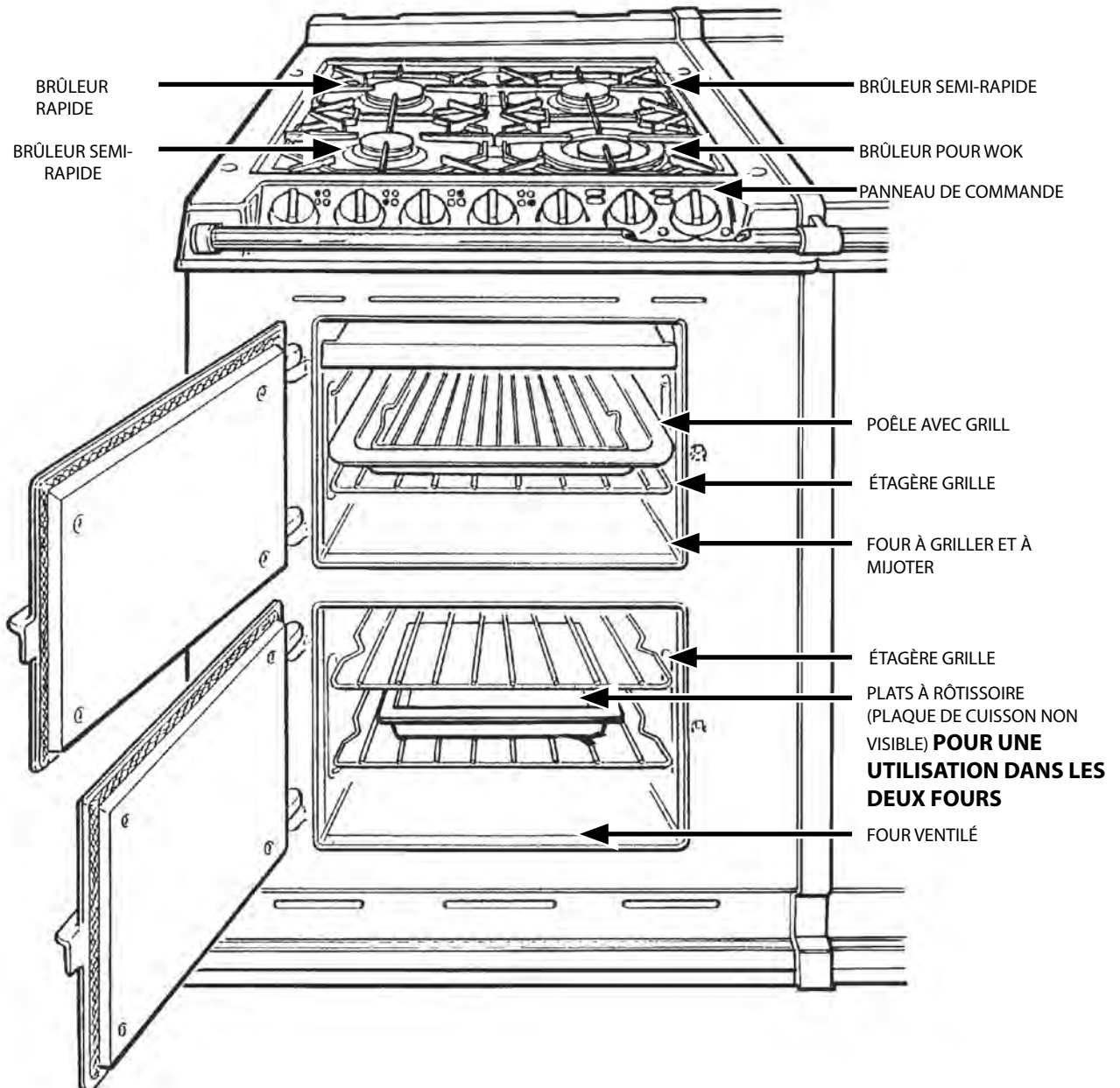
Les pièces amovibles suivantes sont également incluses dans l'appareil :

- 2 supports de casserole doubles
- 4 têtes de brûleur de plaque chauffante
- 4 bouchons de brûleur de plaque chauffante
- 1 Anneau de brûleur (brûleur pour wok)

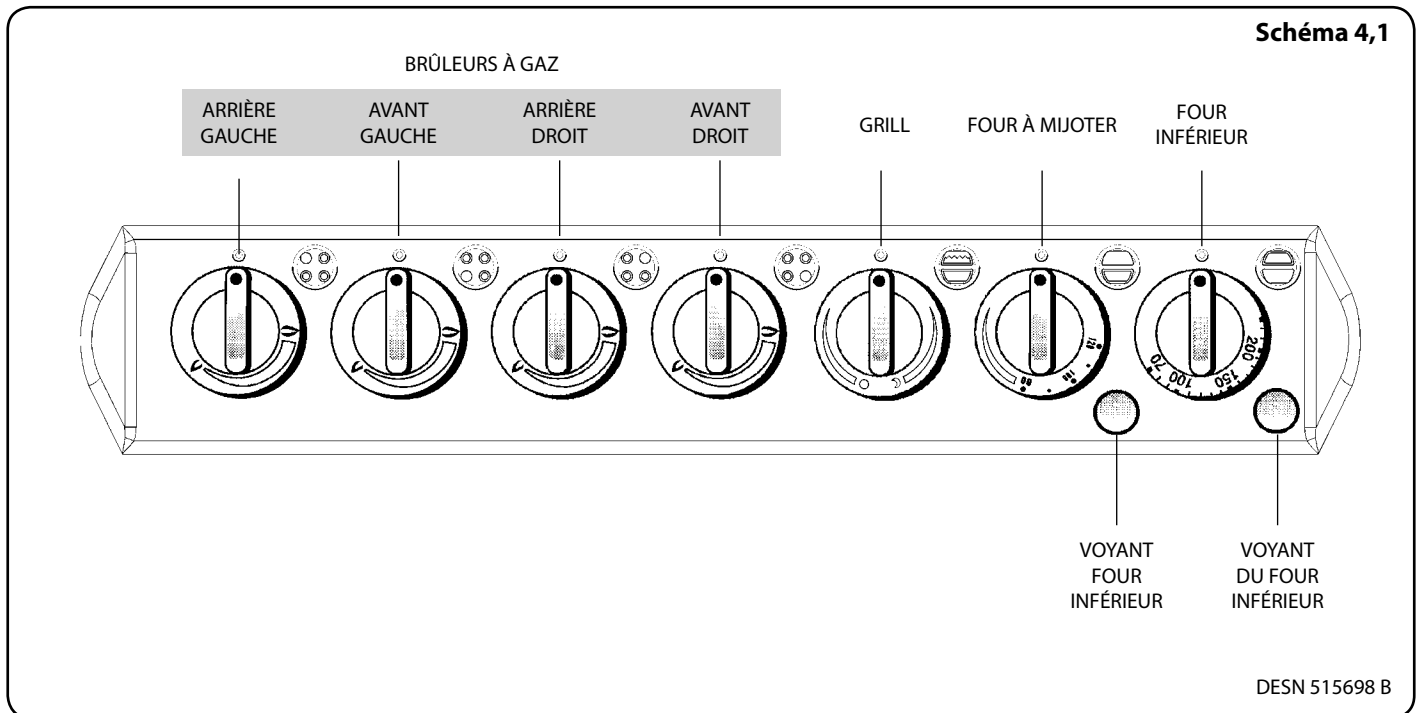


## 4. Vue d'ensemble

Schéma 4,1



## Panneau de commande



Les **BOUTONS DE COMMANDE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE** sont dotés d'une fonction « pousser pour tourner » et ne doivent être pivotés que dans le sens antihoraire depuis la position d'arrêt :

- **Symbole grande flamme - Réglage élevé**
- **Symbole petite flamme - Réglage faible**

Le **COUVERCLE DE LA RÉSISTANCE DU GRILL** peut être tourné dans n'importe quel sens :

- **Sens horaire** Deux éléments ensemble.
- **Antihoraire** éléments avant uniquement.
- Les **BOUTONS DU FOUR** Ne peuvent être tournés que dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt.
- Les **VOYANTS DU FOUR** S'allument lorsque le four est allumé. Lorsque la température requise est atteinte les voyants s'éteignent.

## Table de cuisson gaz

La plaque chauffante dispose de quatre brûleurs à gaz : Fait référence à **Données techniques**.

Les brûleurs semi-rapides se prêtent particulièrement à une utilisation avec de petites casseroles ou pour laisser mijoter ou pocher doucement.

Tous les brûleurs comportent une position pour laisser 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 off et ne pas tenter de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Il est possible de régler le bouton sur un réglage plus bas en tournant simplement le bouton sur le symbole de 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 faire attention au moment de les enlever ou de les replacer.

Il convient de les soulever de l'appareil et de ne pas les faire traîner sur les pièces en émail sous peine d'endommager cette dernière.

## Français

### QUELQUES MESURES DE SÉCURITÉ

Vérifier que les flammes sont bien sous les casseroles. Utiliser une casserole avec un couvercle permet au contenu de bouillir plus rapidement (**Schéma 4,2**).

Les grandes casseroles doivent être bien écartées.

Ne pas utiliser de casseroles et de faitouts à base concave (**Schéma 4,3**).

Il n'est PAS recommandé d'utiliser des aides à l'ébullition, comme des tapis aimantés **OU** maillés (**Schéma 4,4**). Ils diminueraient les performances du brûleur et pourraient endommager les supports de la casserole.

Vous devez également éviter d'utiliser des casseroles instables et déformées qui peuvent basculer facilement, de même que des casseroles de très petit diamètre, par exemple des casseroles de lait, des casseroles pour faire pocher un seul œuf (**Schéma 4,5**).

Le diamètre minimum conseillé est de 120 mm. Le diamètre maximum autorisé est de 280 mm.

**NE PAS** Utiliser des récipients de cuisson qui chevauchent les bords de la plaque.

**NE JAMAIS** utiliser de casseroles dépassant de la face avant.

Placer toutes les casseroles au centre des brûleurs.

Ne jamais laisser la poignée de la casserole dépasser de la face avant de la cuisinière - laisser hors de portée des enfants.

**NE JAMAIS** laisser une friteuse sans surveillance.

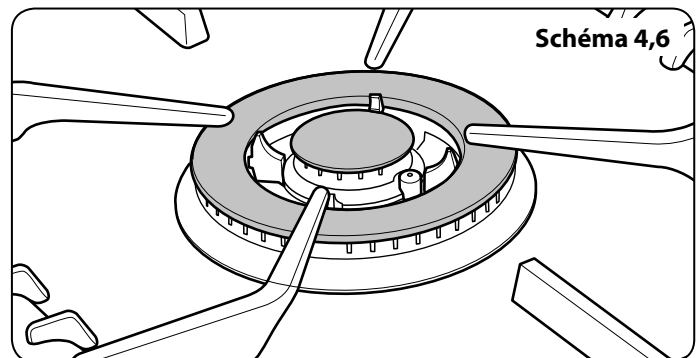
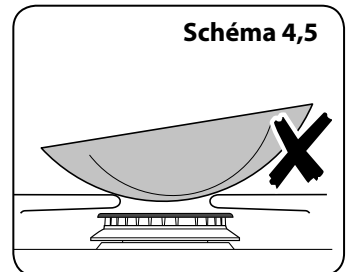
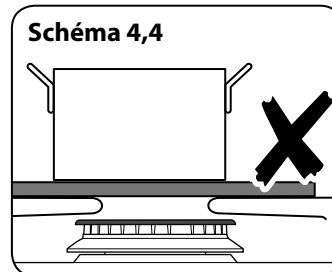
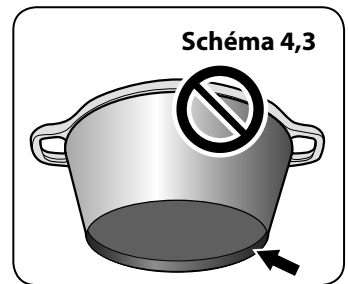
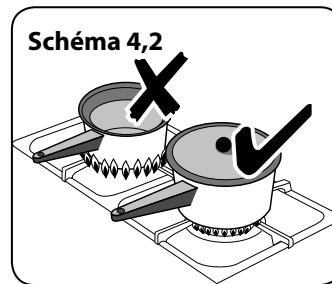
### Brûleur pour Wok

Le brûleur pour wok est conçu pour assurer une cuisson uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes casseroles et pour les fritures (**Schéma 4,6**).

Pour faire chauffer des casseroles plus petites, les brûleurs de plaque chauffante sus-mentionnés peuvent être plus efficaces.

Après des débordements, faut essuyer la surface en émail de l'appareil autour des brûleurs de plaque chauffante le plus vite possible. Essayer de les essuyer pendant que l'émail est encore chaud.

**REMARQUE** : L'utilisation de casseroles en aluminium peut laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte la durée de vie de l'émail et cela peut être nettoyé avec un produit adapté au métal.



## Fours

### Généralités

Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.

Pour retirer une clayette lever la plaque des encoches latérales et faire glisser vers l'avant.

Pour replacer une clayette, insérer la clayette dans le four avec la branche à l'arrière, vers le haut. Glisser en position au-dessus des encoches puis laisser reposer sur la glissière.

**NE PAS** placer la grille ou les aliments sur la base des fours. Les aliments se mettraient à brûler sur la base du four supérieur et la circulation de l'air serait entravée dans le four inférieur.

Préchauffer les fours sur les réglages appropriés jusqu'à l'extinction du voyant.

Lors de la cuisson simultanée dans les deux fours, il peut être nécessaire de réduire la température et les temps de cuisson (particulièrement pour les plats cuisinés).

Pour une distribution efficace de la chaleur, laisser un espace minimum de 12 mm entre les plats et les côtés du four, afin d'assurer la circulation de l'air chaud.

La plaque à griller n'est pas adaptée au four inférieur.

Si vous avez également une AGA **NE PAS** utiliser le petit plat à rôtir fourni avec l'AGA dans le module. Veuillez utiliser les ustensiles fournis et les mettre en place sur les clayettes.

### Condensation

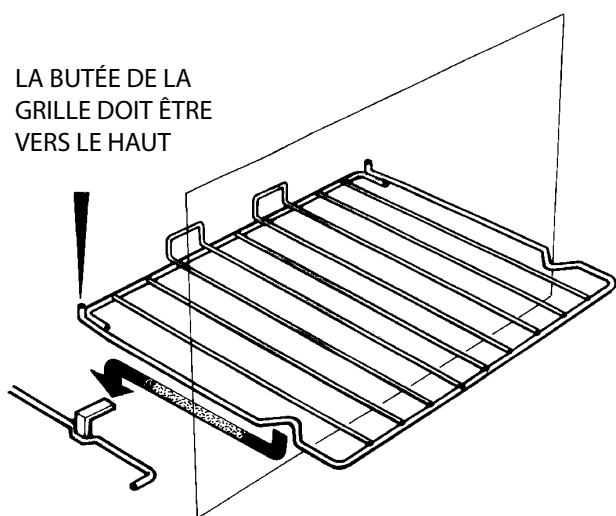
De la condensation peut se former sur la cuisinière. Cela est normal et sans conséquence. La condensation se forme par l'association de chaleur et d'humidité, par exemple lors de la cuisson.

Quand cela est possible, essayer de couvrir les plats contenant beaucoup d'humidité, par exemple les ragoûts. Si vous remarquer de la condensation, l'essuyer directement.

**Installer et retirer les grilles** Ces grilles sont conçues pour être retirées en les faisant coulisser. Remarque : Les grilles coulissent vers l'extérieur jusqu'à la butée.

Schéma 4,1

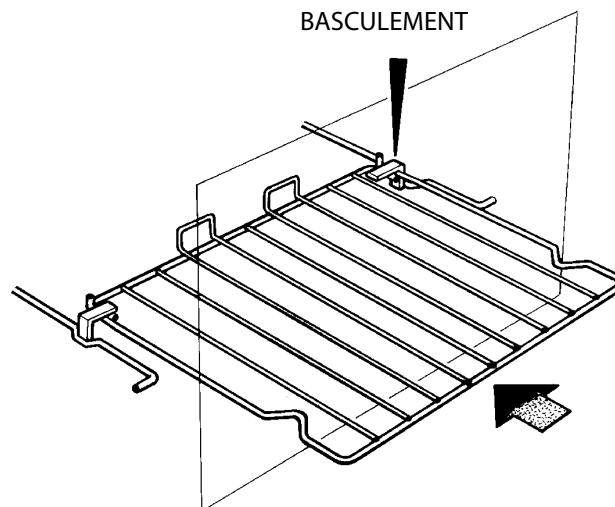
LA BUTÉE DE LA GRILLE DOIT ÊTRE VERS LE HAUT



DESN 511867

Schéma 4,2

BUTÉE DE LA GRILLE ET SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



DESN 511866

## Français

### **Le Grill** *(Four supérieur)*

**⚠ La porte du four supérieur doit être laissée ouverte lorsque le grill est en cours de fonctionnement.**

**⚠ Avertissement : Les pièces situées à portée de main peuvent devenir chaudes lorsque le grill fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être gardés à distance.**

Comme avec la plupart des cuisinières, et en fonction de la durée de fonctionnement du grill, certains éléments peuvent devenir chauds au toucher, la poignée du four comprise.

Le grill dispose de réglages de chaleur gradués pour chacun des 2 éléments (voir le panneau de commande).

Faire préchauffer avec un réglage élevé pour de meilleurs résultats.

La grande plaque à griller et la grille fournies sont adaptées aux trois clayettes.

La grille de la plaque à griller est adaptée pour la cuisson de la plupart des aliments. Il est possible de retourner la grille pour l'adapter aux différentes épaisseurs d'aliments. Il est possible de placer certains plats directement sur la clayette du four, ce qui est utile pour faire dorer certains plats comme les gratins de chou-fleur au fromage.

La cuisinière est fournie avec une grille/clayette à griller pour le four supérieur.

Un ventilateur de refroidissement fonctionne lors de l'utilisation du grill et pour une courte période après que celui-ci soit éteint.

## Four à mijoter

Utilisé pour les cuissons longues et lentes supérieures à 6-8 heures, conserve les aliments chauds et permet de chauffer les assiettes pendant une courte période.

**Faire particulièrement attention avec les assiettes en porcelaine à la cendre d'os - utiliser le réglage minimum.**

Le réglage de cuisson lente est celui situé sur la zone entre 110 et 120°C du bouton du four.

### Conservation et réchauffage de la nourriture

- 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 possible au réfrigérateur ou au congélateur.
- Faire décongeler complètement la nourriture au réfrigérateur avant de la réchauffer.
- 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 faire réchauffer la nourriture qu'une seule fois.**

### Utiliser le réglage four à mijoter

Éléments à garder en mémoire au moment de préparer des aliments.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser les ustensiles de cuisine en acier inoxydable AGA.
- **NE PAS** placer les plats 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.
- Les viandes/volailles devraient être entièrement emballées dans deux couches de papier d'aluminium afin d'être bien protégées et ainsi conserver les sucs et les saveurs qui se perdent lorsque les aliments sont cuits à plus haute température. La fermeture de la feuille d'aluminium **DOIT** être placée sur le dessus de la pièce de viande afin d'éviter les fuites.
- Toujours mettre la viande recouverte de papier d'aluminium dans un plat placé sur une grille afin d'assurer une bonne circulation de l'air.
- Les viandes de plus de 2,7 kg (6lbs) et les volailles de plus de 2kg (4lbs 8 ozs) ne sont pas adaptées à la méthode de cuisson lente.
- Cette méthode n'est pas adaptée aux viandes et volailles garnies.
- Vérifier 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.
- 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 pièces de viande devraient être cuites pendant au moins 6 heures. Les ragoûts devront être cuits entre 2 et 4 heures, en fonction de la quantité d'ingrédients. Les aliments peuvent cuire 1 ou 2 heures de plus, mais leur apparence risque de se détériorer.
- Les plats à base d'œufs et de poisson n'ont besoin que 1 à 5 heures de cuisson devant être réalisée durant la journée afin de pouvoir y jeter un coup d'œil de temps à autre :
- Pousser les plats correctement jusqu'au fond du four afin d'être sûr qu'ils soient placés au-dessus de l'élément.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier les assaisonnements et les liaisons 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.

## 5. Guide de cuisson

---

### Conseils de cuisson

- Il est nécessaire de préchauffer les deux fours jusqu'à l'extinction des voyants.
- Les directives concernent la cuisson une fois que 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 simultanée des deux fours, réduire les temps et les réglages de cuisson.
- Il est important de s'assurer de servir les plats chauds.
- Il est possible de modifier les réglages et les temps de cuisson pour les adapter à vos goûts.
- Pour des résultats parfaits, tourner les aliments vers la fin de la cuisson, par ex. gâteaux, pâtisseries, biscuits.

### Friture

- **NE PAS** essayer de faire frire trop d'aliments à la fois, particulièrement les aliments congelés.
- Cela ne ferait que réduire la température de l'huile ou de la graisse, ayant pour résultat des aliments trop gras.
- Toujours bien sécher la nourriture avant de la faire frire et la placer doucement dans l'huile ou dans la graisse bouillante. Les aliments congelés en particulier ont généralement tendance à faire des éclaboussures ou 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 dépourvu de traces d'huile ou de graisse.
- Les tableaux suivants fournissent un guide pour la cuisson de nombreux aliments du quotidien.

### Four inférieur (à chaleur tournante)

- Le four inférieur est un four à chaleur tournante, ce qui signifie que de l'air circule afin de donner une température uniforme dans tout le four.
- Généralement, cela signifie que la température de cuisson requise pour cuire les aliments peut être réduite d'environ 10 à 20 °C. Le temps de cuisson de certains plats peut également être réduit de quelques minutes.
- Les tableaux de cuisson constituent un guide général, mais les temps et températures de cuisson peuvent varier selon les recettes.
- La section relative aux viandes peut servir de guide général, mais peut varier selon la taille et la forme de découpe et de l'os.
- Toujours décongeler complètement les morceaux avant de les faire cuire.
- Les temps de cuisson s'appliquent au rôtissage à découvert. Ajouter du temps de cuisson si le plat est couvert de papier d'aluminium.
- La dinde/poulet est cuit lorsque les jus deviennent transparents, en piquant la chair avec un couteau. Si les jus sont toujours roses, continuer la cuisson en vérifiant la couleur des jus toutes les 15 minutes.
- 1 kg = 2,2 lb



**Four inférieur** (Chaleur tournante) - Table de cuisson

Aliment	Réglage °C	Position de la clayette	Temps de cuisson approximatif	
<b>Viande rôtie</b>				
Bœuf	170	2 ou 3	Saignant	35 min par kg plus 15 min
	170	2 ou 3	À point	45 min par kg plus 20 min
	170	2 ou 3	Bien cuite	55 min par kg plus 30 min
Agneau	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite	55 min par kg plus 20 min
Porc	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite	1 h 5 min par kg plus 25 min
<b>Volaille</b>				
Poulet	180 - 190	2 ou 3		45 min par kg plus 15 min
Dinde	170	3	Jusqu'à 4 kg	40 min par kg plus 10 min
			Au-dessus de 4 kg	30 min par kg plus 20 min
<b>Yorkshire pudding</b>				
Grand	190 - 200	toute		25 - 40 min
Individuel	190 - 200	toute		15 - 25 min
<b>Gâteaux et biscuits</b>				
Sablés	140	2 ou 3		45 - 50 min
Gâteau aux fruits confits	120 - 130	3		3 - 4 heures
Gâteau aux fruits	140 - 150	3		1 - 2 heures
Petits gâteaux	180	toute		15 - 25 min
Scones	200	toute		8 - 12 min
Génoise Victoria	170	toute		20 - 35 min
Biscuit roulé	200	2		10 min
Biscuits	170 - 180	toute		10 - 15 min
Gâteaux sur plaque	170	3		25 - 30 min
<b>Pâtisseries</b>				
Tartelettes	190	2 ou 3		25 - 35 min
Tarte aux fruits	190	2 ou 3		25 - 45 min
Mince Pies (tartelettes)	190	1 et 3		20 - 25 min
Vol-Au-Vent (feuilleté)	210	1 et 3		15 - 20 min
Éclairs / Profiteroles	200	2		20 - 25 min selon la taille
<b>Puddings</b>				
Puddings au lait	140	toute		2 heures approx.
Génoiserie	160 - 170	2 ou 3		45 - 60 min
Flans	140	2 ou 3		45 - 55 min
Meringues	90	2 ou 3		1,5 - 3 heures selon la taille
Crumble aux pommes	170	3		30 - 40 min
<b>Mélanges de levure</b>				
Pain	200	2 ou 3		25 - 35 min
Rouleaux et petits pains	200	2 ou 3		10 - 20 min

**REMARQUE :** Les durées de cuisson, les températures et les positions sont approximatives et varient en fonction de la taille des plats et de la quantité de nourriture.

## 6. Nettoyage et entretien

---

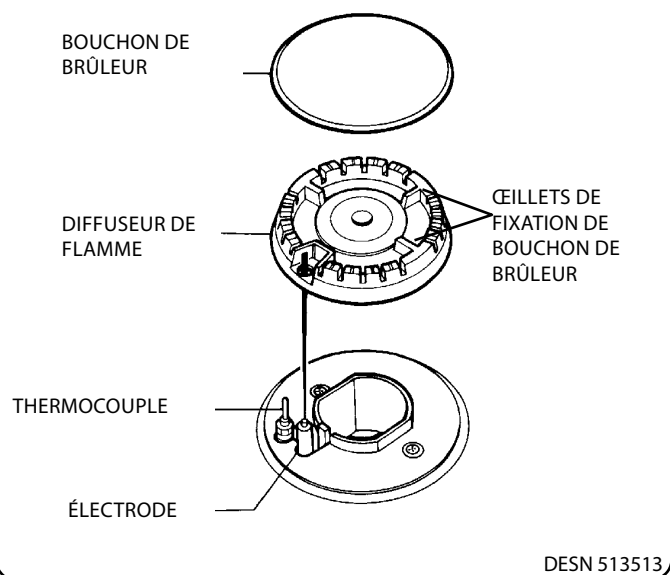
**RAPPEL** : Attention à la plaque chauffante.

- ⚠** 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 nettoyant pour four ou de nettoyant 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 supérieure et la plaque frontale AGA est d'essuyer immédiatement les éclaboussures. Du nettoyant pour émail AGA approuvé par la VEA est disponible à l'achat sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk).
- ⚠** Les restes d'aliments cuits sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce aux nettoyants spécialisés pour émail vitrifié ou des crèmes nettoyantes douces à l'aide d'un tissu, ou, si nécessaire, un morceau de nylon décapant et qui sont disponibles à l'achat sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk).
- ⚠** 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 surface frontale autour des portes du four ou sur l'émail vitrifié pour éviter une décoloration permanente.
- ⚠** Pour conserver les surfaces en émail vitrifié de la cuisinière propres et brillantes, il suffit d'un passage quotidien avec un tissu savonneux humide en

Schéma 6,1



essuyant immédiatement après avec un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces.

- ⚠ Ne pas oublier que faire traîner des casseroles ou des ustensiles sur la plaque supérieure peut causer des éraflures.

#### Table de cuisson gaz

- ⚠ Si les bouchons de brûleur ou les supports de casserole sont éclaboussés, 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 sont 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 (voir Schéma 6,1), 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.
- ⚠ NOTE : Les pièces suivantes NE DOIVENT PAS être lavées au lave-vaisselle sous peine d'endommager ou de décolorer la finition :-supports de casseroles, bouchons de brûleurs, anneau de brûleur et diffuseurs de flammes.
- ⚠ Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte pas la durabilité de l'émail.
- ⚠ NOTE : La garantie de l'appareil NE couvre pas une utilisation incorrecte des supports de casserole.

#### Les fours

- ⚠ Toutes les surfaces des deux fours sont en émail vitrifié. Elles peuvent être nettoyées avec des nettoyeurs pour émail vitrifié approuvés par la Vitreous Enamel Association.
- ⚠ Les grilles peuvent être enlevées et, si nécessaire, les supports de grilles. Pour ce faire, il faut les retirer doucement des clips de fixation montés sur les panneaux latéraux du four.
- ⚠ Ces éléments peuvent être nettoyés dans l'évier avec des nettoyeurs pour four classiques. Il est également possible d'utiliser un tampon savonneux de laine fin pour retirer les traces tenaces sur la base des fours et les supports de grilles.
- ⚠ REMARQUE : Faire attention à ne PAS endommager les bulbes thermostatiques dans les fours lors du nettoyage.

# Français

## Revêtements de porte

- ⚠ Ils peuvent être nettoyés avec un nettoyant en acier inoxydable adapté ou bien avec un tampon non abrasif sur lequel on dépose une solution d'eau savonneuse.
- ⚠ 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 une humidité excessive.

## 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 nettoyant pour four, d'éponges de décapage et de poudre abrasive pour le nettoyage des boutons en plastique. Un chiffon peut suffire pour les essuyer.
- ⚠ CONSEIL : Nettoyer votre appareil régulièrement. De préférence après chaque utilisation.
- ⚠ IMPORTANT : AGA vous conseille d'utiliser les nettoyants approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail vitrifié de ce produit.

## Accessoires

- ⚠ Les accessoires de four tels que plats à rôtir, étagères pleines solides, étagères grilles et grills doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, en les faisant tremper si nécessaire, en utilisant au besoin un tampon à récurer en nylon.

## 7. Instructions d'installation

# 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.**

**AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.**

**RAPPEL**, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

**NE PAS** utiliser de pièces reconditionnées ou copiées qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

**VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET LES CONSERVER DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.**

## 8. Présentation de l'installation

---

**⚠ Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**

**⚠ 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.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- La plaque signalétique est située sur l'évent de ventilation centrale, à proximité de la base de la plaque frontale.
- 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 pertinentes relatives à la ventilation (B.S. 5440 Partie 2).
- Elle doit également être conforme à toute exigence pertinente relative au gaz pour chaque région et des autorités locales.
- 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, testez l'étanchéité au gaz de l'installation.

**⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil est fourni et installé à gauche des cuisinières AGA TC/DC.
- L'installation du module Total Control ou Dual Control 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. Par ex. conduit de fumée depuis un ventilateur AGA.
- Cet appareil est conçu pour accueillir la tuyauterie passant à l'arrière.
- **LES CUISINIÈRES AGA PRINCIPALES SONT LIVRÉES ENTIÈREMENT ASSEMBLÉES EN USINE.**
- **L'INSTALLATION FINALE EST EFFECTUÉE SUR SITE, PAR UN INGÉNIEUR AGA AUTORISÉ.**
- Le Module AGA est livré par les fabricants entièrement assemblé.

## 9. Emplacement

---

Fait référence à **Schéma 9,1**

Il est recommandé de ne pas installer le module sur un revêtement de sol souple, qui doit donc être préalablement retiré.

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

Le mur latéral au-dessus de la plaque doit être situé à plus de 60 mm de la cuisinière.

Les surfaces ne doivent pas se situer à moins de 650 mm de la partie supérieure de la cuisinière.

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

Si possible, il est préférable de dériver toute conduite d'eau chaude de la cuisinière. Dans le cas où ce n'est pas possible, la section du canal d'extension à l'arrière de chaque plaque latérale peut être retirée. Si nécessaire, pour nettoyer les conduites d'eau chaude ou de cheminée avec les conditions suivantes :-

Si des conduites d'eau chaude passent derrière, ces dernières doivent être isolées et un espace de 50 mm doit être laissé sur le côté gauche de la cuisinière.

**REMARQUE :** Il convient de tenir le câble d'alimentation éloigné de toute surface chaude, par ex. 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 se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.**

L'appareil est conçu pour fonctionner avec le voltage indiqué sur la plaque signalétique située au niveau de la bouche d'aération centrale près de la base du panneau avant.

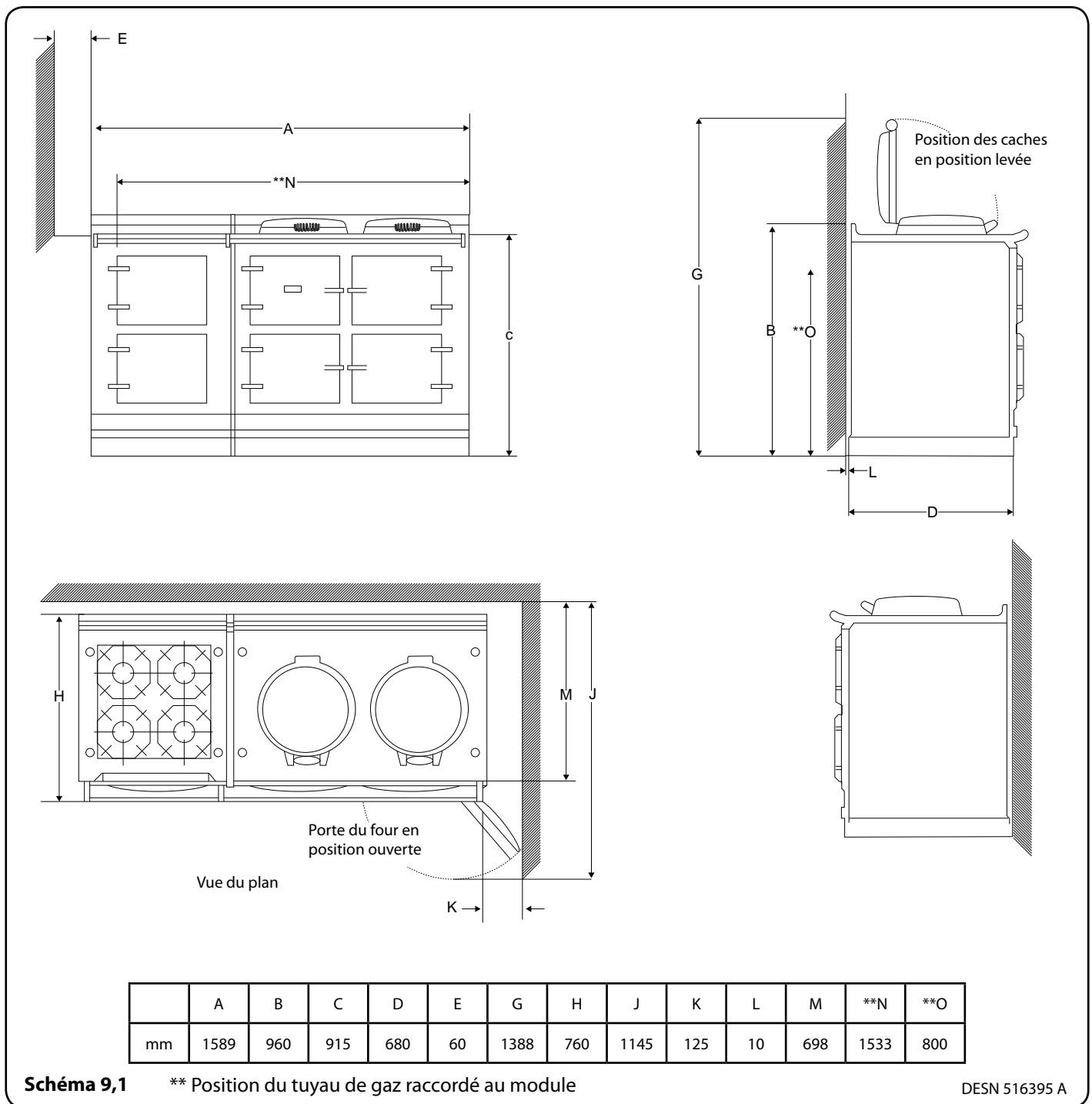
Il est recommandé, mais pas obligatoire, d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) au niveau du circuit d'alimentation de la cuisinière afin d'éviter de trébucher sur les câbles.

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

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

# Caractéristiques

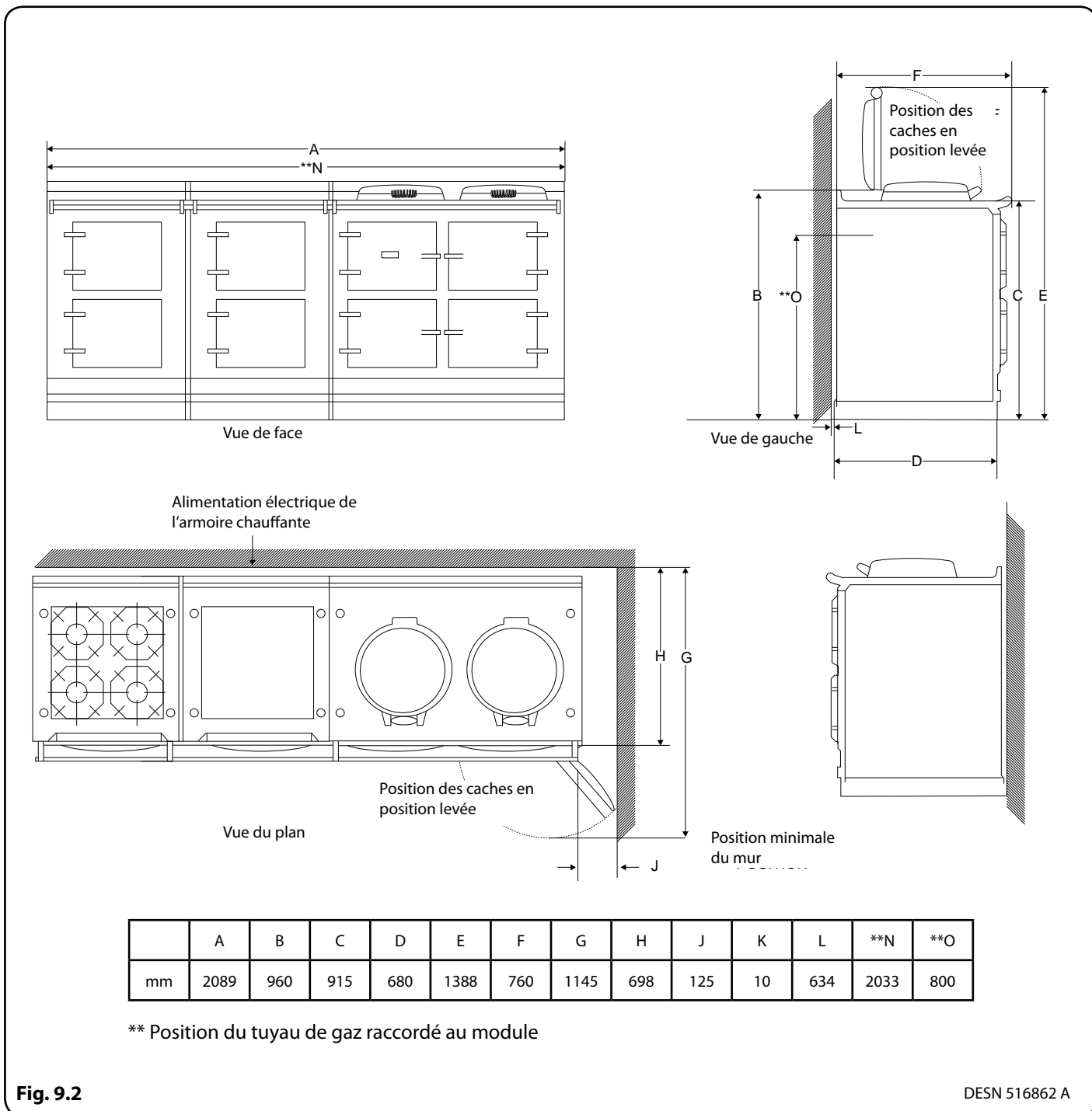
AGA Total Control (TC3) / Dual Control (DC3) avec module de tables de cuisson gaz TC/DC (TC3M/DC3M)



**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 d'avoir une marge de sécurité pour tenir compte des variations dimensionnelles naturelles qui sont assez fréquentes. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.



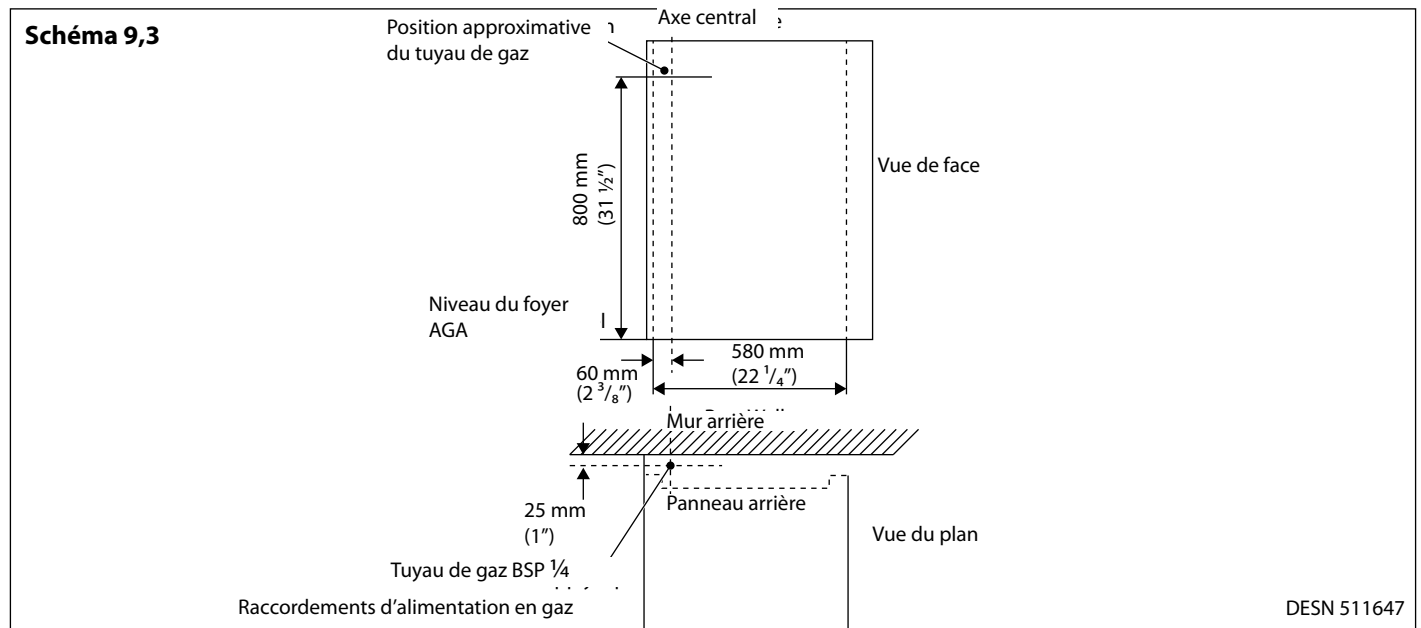
AGA Total Control (TC5) / Dual Control (DC5) avec module de tables de cuisson gaz (TC5M/DC5M)



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

# Français

## Raccordements d'alimentation en gaz



## 10. Étapes et procédures d'installation

---

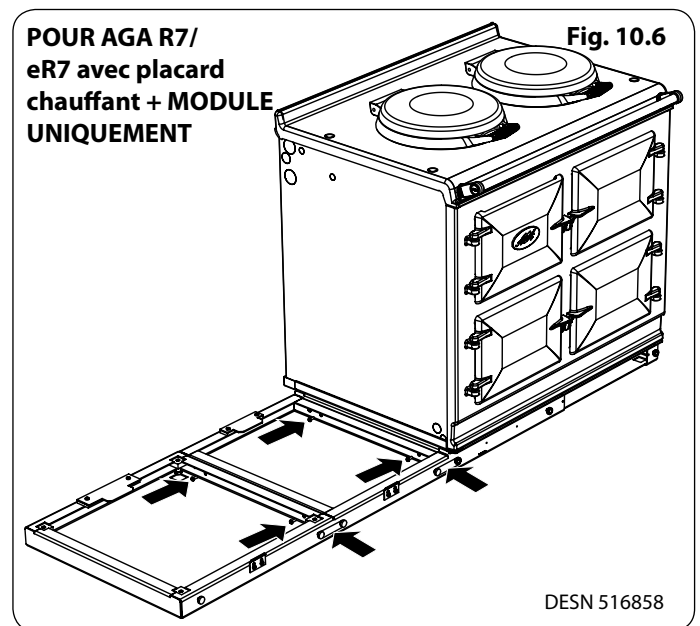
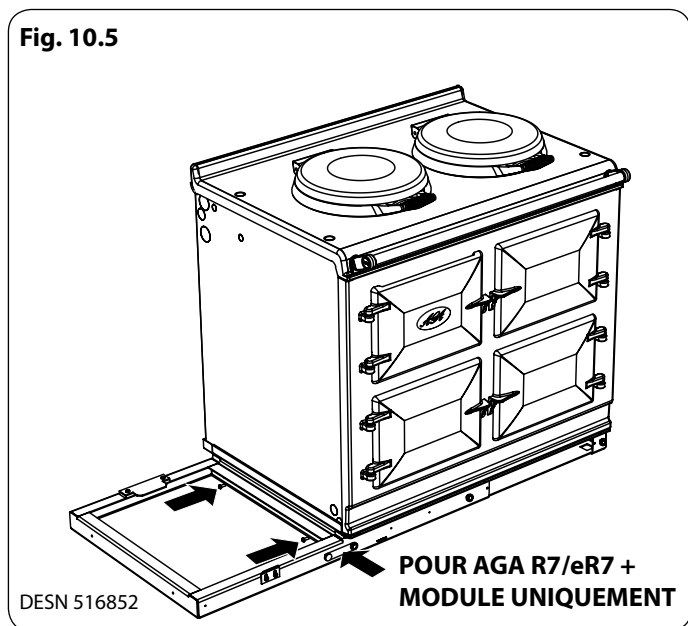
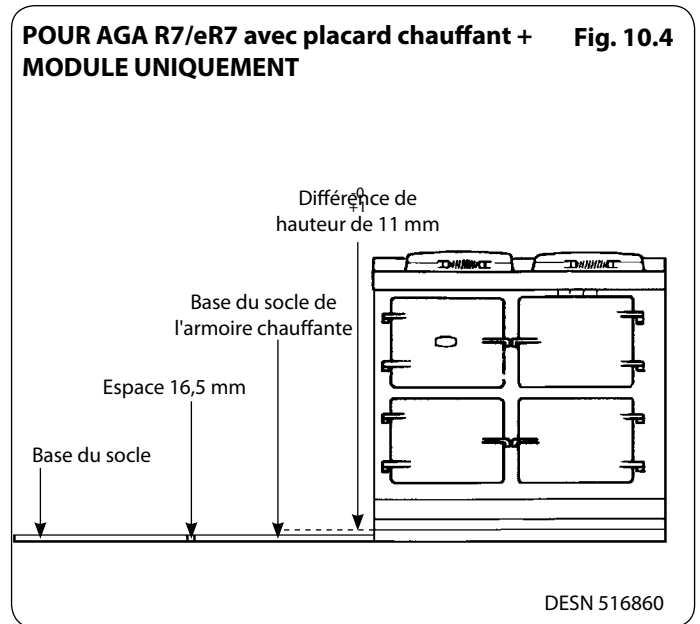
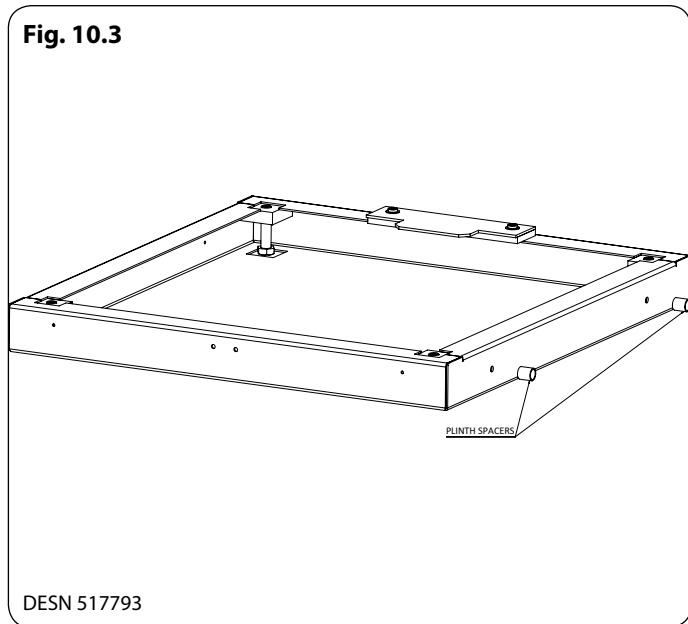
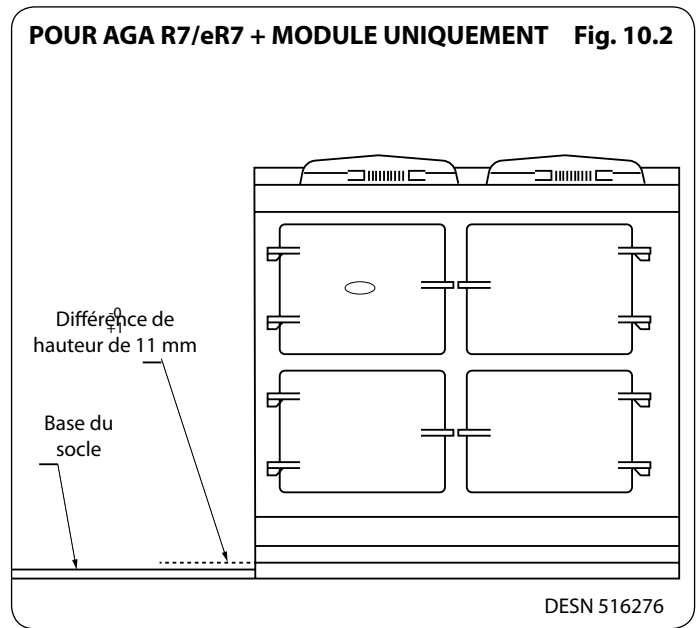
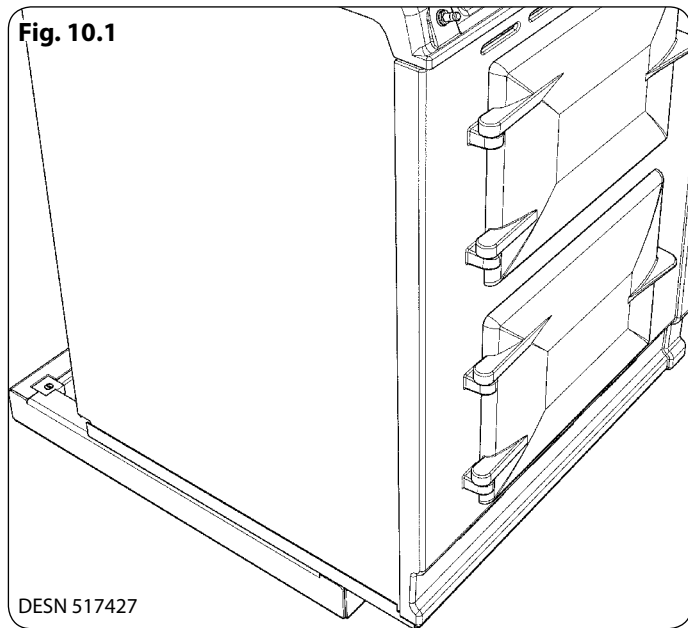
La cuisinière doit être installée par un électricien conformément aux normes britanniques/codes de bonne pratique (en particulier BS 7671), ou bien conformément aux normes nationales et locales pertinentes.

Après s'être assuré de la conformité avec les réglementations et les exigences en matière d'espace minimal pour l'agencement combiné (AGA R7 / eR7 et Module), veuillez procéder comme suit pour le montage et l'installation :-

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

- AGA eR7 = 370 kg.
- AGA R7 = 444 kg.
- Placard chaud = 110 kg.
- Module = 129 kg.

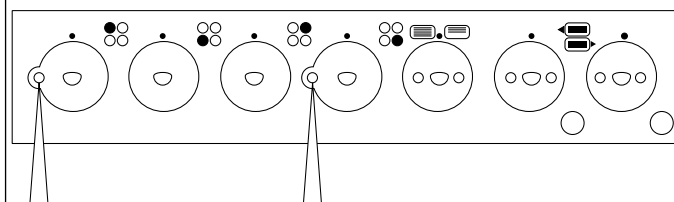
1. Déballer et retirer le Module de la palette.
2. S'assurer que la rallonge arrière est fixée au panneau latéral gauche.
3. Dévissez les 2 vis des supports d'emplacement et retirez l'ensemble de supports. Faire maintenant glisser le Module hors de son socle et le mettre sur un côté **Fig. 10.1**.
4. Le socle du module peut maintenant être mis à niveau et fixé à l'appareil principal. Placer le socle du module le long de l'AGA R7/eR7 sans laisser d'espace entre les deux socles. (Voir **Fig. 10.2**).
5. Lors du positionnement du Module contre un placard chauffant il devrait y avoir un espace de 16,5mm qui est atteint en utilisant les entretoises fournies (Voir **Fig. 10.3**).
6. Vérifier avec un niveau que le socle est droit et vérifier que les deux socles soient alignés au niveau de la face avant à l'aide d'une équerre (utiliser les vis de réglage avant ou arrière du socle pour modifier l'alignement, le cas échéant).
7. Vérifier également que la différence de hauteur entre le socle du module et le socle de l'AGA R7/eR7 est bien de : 11 mm. Le cas échéant, utiliser les écrous de réglage à chaque coin pour mettre à niveau le socle. Exceptionnellement, il est possible d'utiliser des cales sous les socles (voir **Fig. 10.2** ou **Fig. 10.4**).
8. Fixer le socle du module au socle de l'AGA R7/eR7 à l'aide des 2 vis M6 et rondelles fournies (voir **Fig. 10.5** ou **Fig. 10.6**). Faire glisser la languette de jointage avant sur les deux aimants adjacents, afin de fixer les deux appareils ensemble.



## 11. Branchement du gaz

1. Avant le raccordement électrique, retirer la plaque supérieure du module comme suit :-
2. Retirer les supports de casseroles et tous les boutons de contrôle.
3. Retirer les deux boutons chromés et les quatre vis de maintien de la plaque (2 de chaque côté).
4. Retirer les deux vis du panneau de commande (l'une de l'orifice de gauche et l'autre de l'orifice central). (Voir **Schéma 11,1**).
5. Tirer légèrement la plaque supérieure vers l'avant et soulever à l'avant. Soutenir la plaque supérieure et déconnecter le câblage des deux voyants. Retirer la plaque supérieure.
6. Poser la plaque supérieure sur sa face supérieure, convenablement protégée.
7. Retirer la plaque chauffante comme suit :-
8. Retirer les têtes de brûleur et les bouchons de brûleur.
9. Retirer tous les vis retenant les caches des brûleurs de la plaque chauffante (4 pour le brûleur pour wok, 2 pour chacun des trois autres brûleurs). (Voir **Schéma 11,2**).
10. Retirer avec précaution les caches et les joints des brûleurs, en s'assurant de ne pas endommager les joints ou les électrodes des brûleurs.
11. Déconnecter le câble de terre du support de montage du panneau de commande gauche.
12. Retirer le moulage de la plaque chauffante.
13. Vérifier si l'alimentation de l'appareil est déconnectée et si le câble est isolé.
14. Connecter les fils du secteur au bornier situé à l'arrière de la cuisinière (voir **Raccordements électriques**).
15. Faites glisser le module et le socle jusqu'à ce que la languette arrière soit entièrement entrée dans l'arrière de la fente du socle. (Voir **Schéma 11,3**). Vérifiez que l'appareil est bien aligné avec le socle, puis placez la languette avant dans la fente sous la base du socle. Lorsque la languette avant est entièrement entrée dans son logement, bloquez-la en serrant à fond les deux vis M6.
16. Vérifiez que la plaque frontale du module et celle de l'AGA Total/Dual Control sont à la même hauteur et que les bandes de chevauchement correspondent bien. Dans le cas contraire, il est nécessaire de faire l'ajustement de l'appareil concerné.

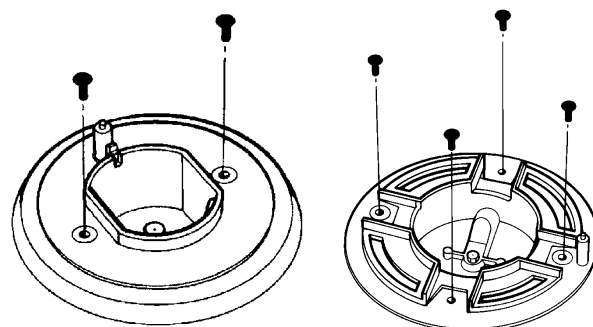
Schéma 11,1



RETIRER LES 2 VIS DE FIXATION

DESN 517426

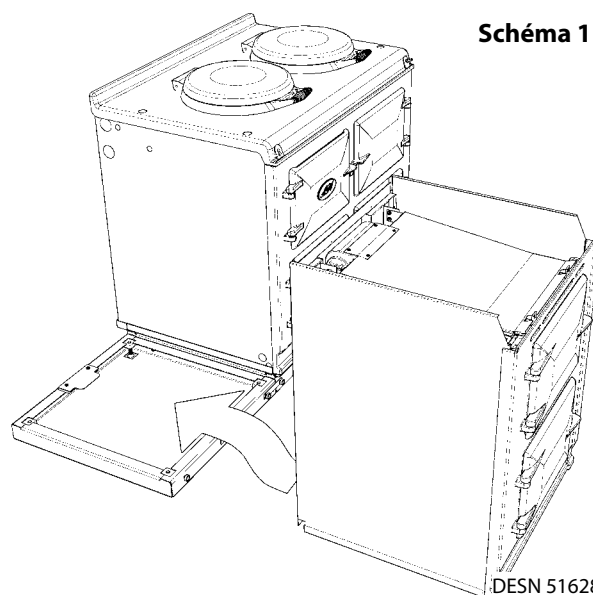
Schéma 11,2



(BRÛLEUR POUR WOK UNIQUEMENT)

DESN 511646

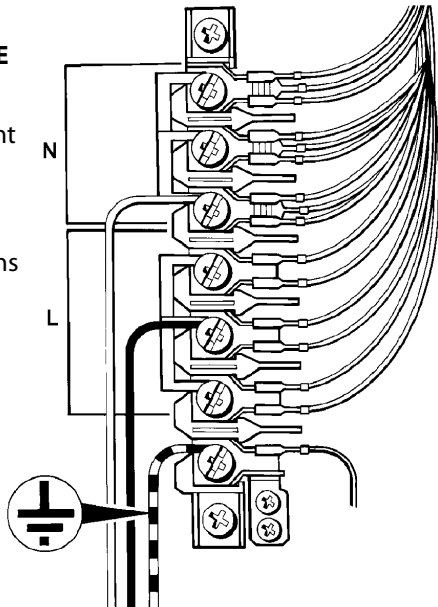
Schéma 11,3



DESN 516280

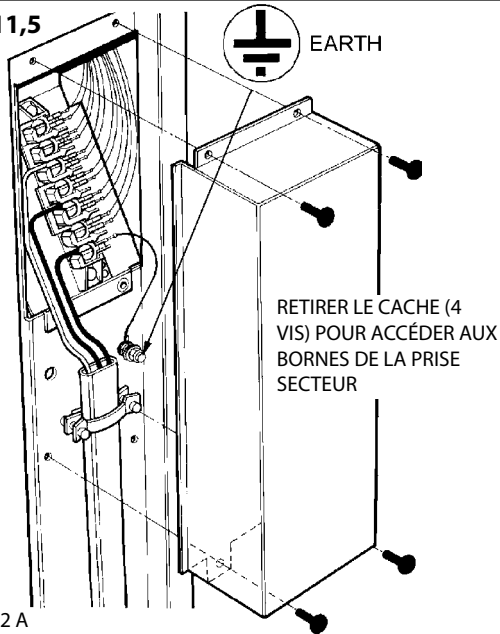
## Schéma 11,4 CONNEXION MONOPHASÉE

Minimum de 4 mm<sup>2</sup> et devant être conforme aux dernières versions des réglementations de câblage locales et nationales



DESN 513370

## Schéma 11,5



DESN 513372 A

## Raccordement électrique

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

Se référer aux **Schéma 11,4** et **Schéma 11,5** 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.

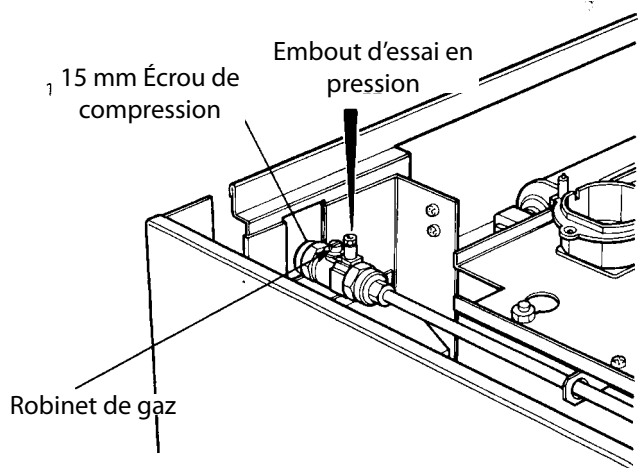
La charge électrique totale de l'appareil est d'environ 3,5 kW. Le diamètre du câble utilisé doit être adapté à cette charge et satisfaire à l'ensemble des normes locales (c'est-à-dire Câble en PVC isolé IEC 60227 - code 53 pour les câbles ordinaires).

Vérifiez toujours deux fois les connexions, le serrage adéquat des bornes et que le câble est bien attaché par le serre-câble.

**⚠ L'isolateur ne doit PAS être positionné directement au-dessus du module, il doit être placé dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil.**

L'appareil nécessite une alimentation de 30 / 32 A associée avec un isolateur bipolaire avec un écartement minimal de contact de 3 mm. Il doit être connecté au secteur avec un câble de 4 mm<sup>2</sup> minimum afin d'être en conformité avec les dernières versions des réglementations de câblage locales et nationales.

Schéma 11,6



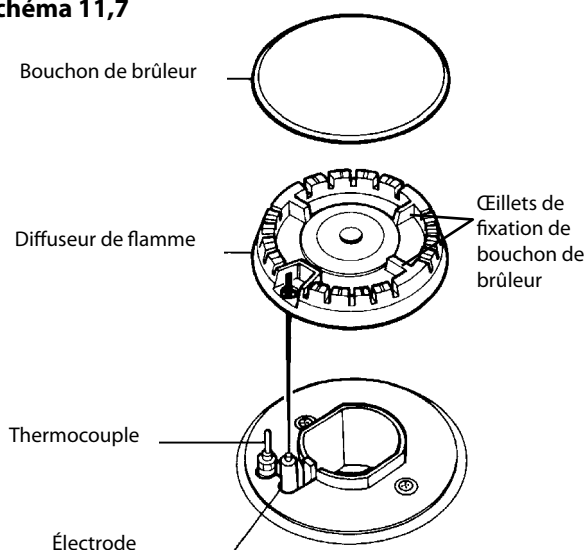
DESN 516858

## Raccordement au gaz

La cuisinière doit être raccordée à une tuyauterie rigide, dont le diamètre ne doit pas être inférieur à 15 mm. Le raccordement est effectué avec le raccord à compression de 15 mm situé juste en dessous du niveau de la plaque chauffante sur le côté arrière gauche de la cuisinière.

1. Marque la position approximative du tuyau de gaz de la cuisinière sur le mur (voir caractéristiques).
2. Isoler l'alimentation en gaz et brancher la tuyauterie de raccordement comme indiqué jusqu'à la position marquée.
3. Vérifier l'étanchéité au gaz après avoir raccordé l'alimentation en gaz.
4. Effectuer le raccordement final du gaz à la cuisinière (compression 15 mm) sur la combinaison robinet à gaz/ raccord d'essai en pression (voir **Schéma 11,6**).
5. Vérifier l'étanchéité au gaz après avoir raccordé l'alimentation en gaz.

Schéma 11,7



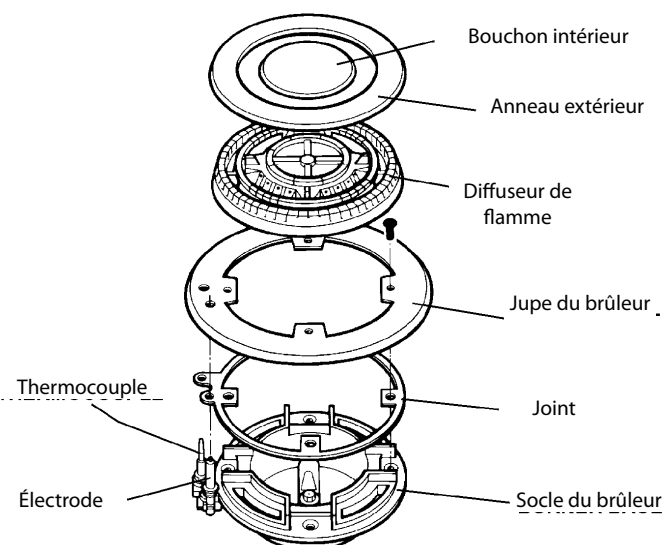
DESN 513513

## Essai en pression

Le point d'essai en pression est situé à l'arrière côté gauche de l'appareil, juste en dessous du niveau de la plaque chauffante. (**Schéma 11,6**).

1. Retirer les vis de l'embout d'essai en pression. Installer la jauge de pression sur l'embout d'essai en pression.
2. Tourner le robinet de gaz en position ouverte.
3. Placer une des têtes de brûleur et le bouchon de brûleur sur le corps du brûleur. Pousser et tourner le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire sur la position grand feu et allumer le brûleur avec une allumette.
4. Pour les appareils à gaz naturel, la pression nominale doit être de 20 mbar (8 pouces de colonne d'eau).
5. Pour les appareils GPL (propane), la pression nominale doit être de 37 mbar (14,8 pouces de colonne d'eau).
6. Fermer le robinet, couper le robinet de gaz, déconnecter la jauge de pression et remonter la vis d'essai en pression sur l'embout d'essai en pression.
7. Tourner le robinet de gaz à nouveau en position ouverte.
8. Vérifier l'étanchéité au gaz.

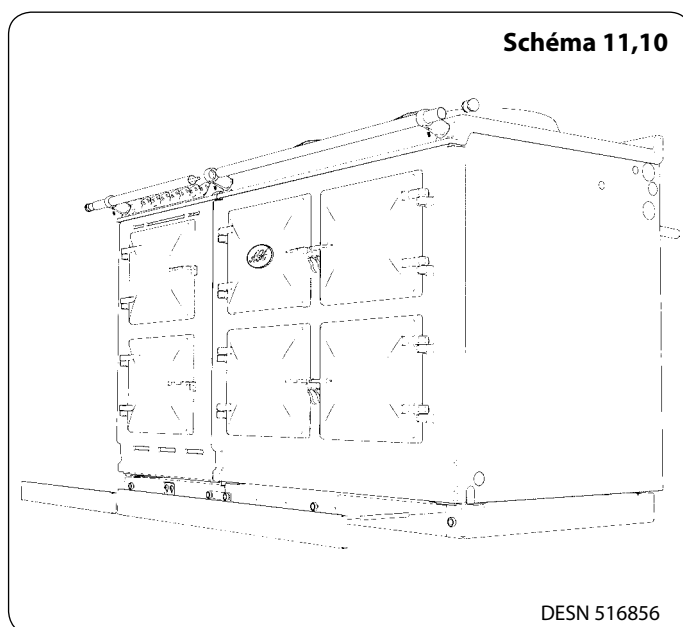
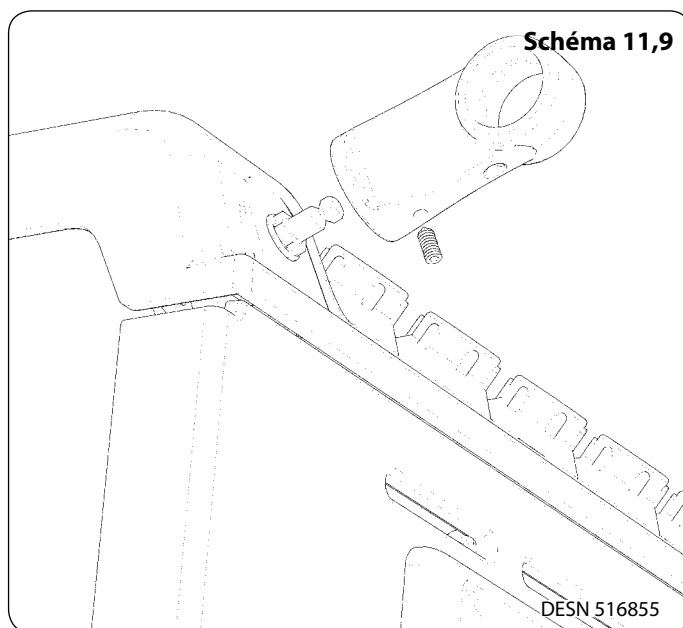
Schéma 11,8



DESN 513898

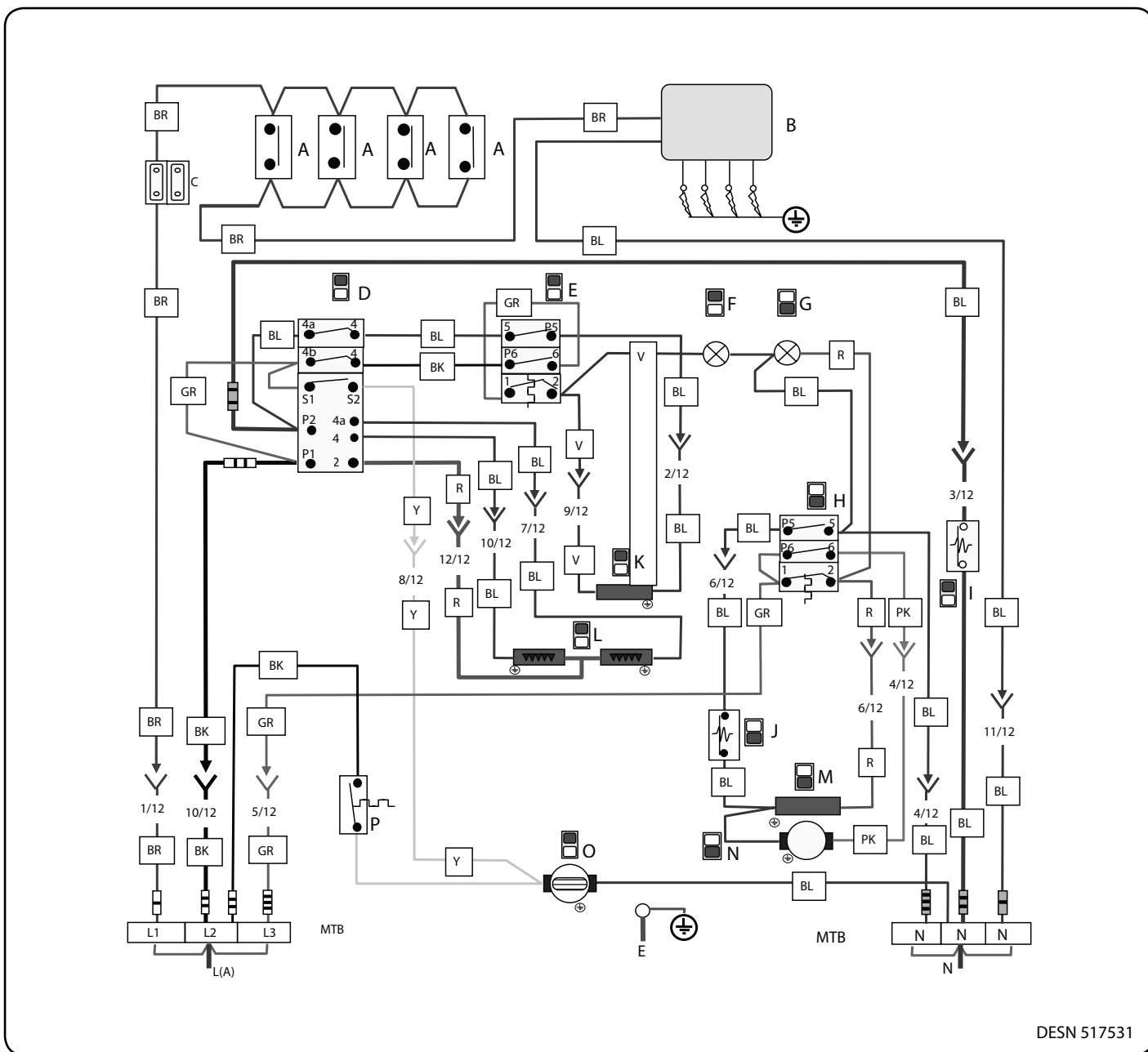
## Montage final

1. Appliquer le ruban adhésif (fourni) sous la bande de recouvrement sur la plaque supérieure du module.
2. Replacer la plaque chauffante du module. Remonter dans l'ordre inverse et rebrancher les faisceaux de câbles de la plaque supérieure aux connecteurs enfichables montés sur le châssis. Vérifier que les têtes des brûleurs et les bouchons de brûleurs sont positionnées correctement (voir **Schéma 11,7** et **Schéma 11,8**), et que les électrodes ne sont pas endommagées.
3. Replacer la plaque supérieure du module comme suit :-
4. Soulever la plaque supérieure par l'avant et reconnecter la terre et le câblage des deux voyants.
5. Baisser doucement la plaque du haut en position, en prenant garde de ne pas endommager le câblage et les voyants.
6. S'assurer que les orifices sont bien alignés avec les tiges de commande et replacer les 2 vis sur le panneau de commande.
7. Visser légèrement la plaque du haut avec les 4 vis de fixation.
8. Vérifier que les deux plaques supérieures sont à niveau, puis resserrer les vis.
9. Installer le support de main courante du module sur l'écrou de fixation qui se trouve sur la plaque supérieure. Verrouiller en position en serrant la vis sans tête la plus proche de l'appareil. (Voir **Schéma 11,9**).
10. Mettre ensuite l'écrou tous fils dans l'insert situé à l'une des extrémités de la main courante du module, puis alimenter la main courante par le support et visser les mains courantes entre elles. (Voir **Schéma 11,10**).
11. Une fois que l'assemblage de main courante est bien en place, verrouiller la main courante en position en tournant les vis sans tête au-dessous de chaque support de main courante.
12. Une fois les barres verrouillées en position, installer les capuchons d'extrémité. Les capuchons d'extrémité doivent être poussés avec prudence jusqu'à ce qu'ils reposent fermement sur la surface externe de chaque crochet (une légère pointe de lubrifiant tel que du détergent sur le capuchon à joints toriques peut faciliter le montage).
13. Enfin, fixer la face de la plinthe sur les aimants à l'avant de la plinthe en veillant à ce que le côté droit de la face de la plinthe du module repose contre le côté gauche de la face de la plinthe de l'AGA Total Control ou AGA Dual Control en ne laissant aucun espace entre les deux. Assurez-vous également que les faces du socle sont bien centrées et fixées et ne pas mettre en porte à faux un des appareils (voir **Schéma 11,10**).
14. Mettre en service l'AGA Total Control ou l'AGA Dual Control comme indiqué dans les Instructions d'installation prévues correspondantes et faire un test de fonctionnement sur chacune des fonctions du Module.





## 12. Schéma de câblage



**A.** Bouton d'allumage du gaz

**B.** Générateur d'étincelle

**C.** 2 Bloc terminal à 2 voies

**D.** Régulateur grill

**E.** Thermostat four supérieur

**F.** Voyant four supérieur

**G.** Voyant four inférieur

**H.** Thermostat four inférieur

**I.** Thermostat de surchauffe four supérieur

**J.** Thermostat de surchauffe four inférieur

**K.** Interrupteur thermique élément four supérieur

**L.** Élément double grill

**M.** Élément four inférieur

**N.** Ventilateur de circulation d'air four inférieur

**O.** Ventilateur de refroidissement du grill

**P.** Interrupteur thermique « enclenché » ventilateur de refroidissement du grill

MTB BLOC TERMINAL MASTER

Code	Couleur
<b>BR</b>	Marron
<b>BL</b>	Bleu
<b>GR</b>	Gris
<b>BK</b>	Noir
<b>Y</b>	Jaune
<b>V</b>	Violet
<b>PK</b>	Rose
<b>R</b>	Rouge

## 13. Données techniques

Plaque de cuisson  $\text{H}_{23+}$

Elle est fournie pour fonctionner avec du gaz naturel de catégorie H. Un kit de conversion au GPL est disponible.

Plaque chauffante- Gaz naturel G20				
	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droite	Avant gauche
Type de brûleur	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Source de chaleur maximum	3,5 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW
Marquage injecteur	130	116	097	097

**Position du point de pression :** partie arrière gauche de l'appareil, au niveau de la plaque chauffante

**Réglage de pression :** 20 mbar

**Allumage des brûleurs :** H.T. Étincelle

Plaque chauffante- L.P. Gas G30 / G31				
	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droite	Avant gauche
Burner type	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Maximum heat input	3,5 KW (250 g/h) (0,50 l/h)	3,0 KW (214 g/h) (0,42 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)
Injector marking	95	85	65	65

**Position du point de pression :** partie arrière gauche de l'appareil, au niveau de la plaque chauffante

**Réglage de pression :** G30: 28-30 mbar G31: 37 mbar (Butane - Propane G30/G31)

**Allumage des brûleurs :** H.T. Étincelle

HOTPLATE - Netherlands (NG) G25/G25.3 Appliance category 2E (43.46 - 4.3MJ/M <sup>3</sup> (OC))				
	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droite	Avant gauche
Type de brûleur	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Source de chaleur maximum	3,3 KW	2,85 KW	1,65 KW	1,65 KW
Marquage injecteur	132 (F2)	121 (F2)	094 (Y)	094 (Y)

**Position du point de pression :** partie arrière gauche de l'appareil, au niveau de la plaque chauffante

**Réglage de pression :** 25 mbar

**Allumage des brûleurs :** H.T. Étincelle

GRILL ET FOURS ÉLECTRIQUES: 230V, 50Hz SINGLE PHASE, 30 AMP	
Puissance nominale du grill	2 x 1,05 kW
Puissance nominale du four supérieur	1,0 kw
Puissance nominale du four inférieur (chaleur tournante)	1,4 kw

## 14. Entretien

---

- Votre module avec feux à gaz doit être contrôlé chaque année et entretenu régulièrement par un ingénieur Gas Safe enregistré.
- Si un entretien s'impose, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur agréé.
- Votre appareil **FAUT** uniquement être entretenu et installé par un ingénieur qualifié, un ingénieur AGA ou un distributeur agréé.
- **NE LAISSEZ** altérer ou modifier l'appareil.

### **Pièces de rechange**

Pour maintenir une performance et une sécurité optimales, nous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange AGA d'origine. 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](http://www.agaliving.com)

[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)