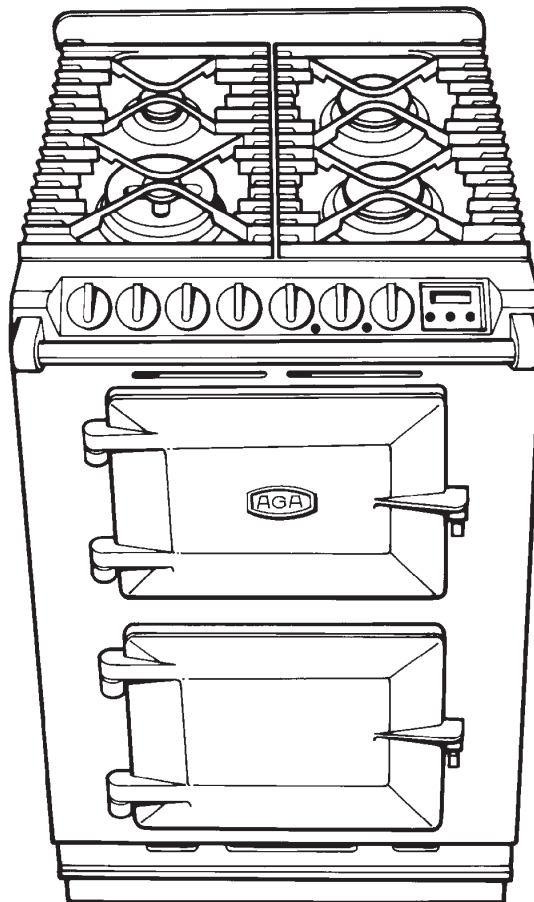




AGA DE LA SÉRIE QUATRE-DEUX (GAZ NATUREL & GPL) MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



DESN 513534

*Comportant les consignes d'entretien
et d'installation, le mode d'emploi
et un guide de cuisson*

Au moment de remplacer une pièce de cette cuisinière, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE
CETTE CUISINIÈRE.



Pour une utilisation en FR & BE

11/10 EINS 513786

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
SECTION INSTALLATION	3
INSTALLATION	4
DONNÉES TECHNIQUES	5
EMPLACEMENT ET DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE	6
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	7-8
RACCORD AU GAZ	9-11
STABILITÉ DE LA CUISINIÈRE	11
MISE À NIVEAU ET ROULETTES DE DÉPLACEMENT	12
MONTAGE DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DES SUPPORTS DE CASSEROLE	13-16
PLAQUE DE PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES	17
MODE D'EMPLOI	18
INFORMATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL	19
SANTÉ ET SÉCURITÉ	20
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	21
TABLEAU DE COMMANDE	22
RÉGLAGE DE LA CUISINIÈRE	23
PLAQUE DE CUISSON AU GAZ	24-25
MONTAGE DES SUPPORTS DE CASSEROLE	26
MONTAGE DES BRÛLEURS	27-28
LE GRIL	29
LES FOURS	30
CLAYETTES DE FOUR	31
GUIDE DE CUISSON AU FOUR	32
CUISSON AU FOUR CONVENTIONNEL	33-34
CUISSON AU FOUR À CHALEUR TOURNANTE	35-36
COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE	37
RÉGLAGE D'UNE PROGRAMMATION AUTOMATIQUE DE CUISSON	38
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	39
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	40-42
SECTION ENTRETIEN	43
ENTRETIEN	42-52
SCHÉMA DE CBLAGE	53

Section

Installation

Au moment de remplacer une pièce de cette cuisinière, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

INSTALLATION

ATTENTION : CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE INSTALLÉE EN CONFORMITÉ AVEC LES RÈGLEMENTS EN VIGUEUR ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ. PRENEZ CONNAISSANCE DES CONSIGNES QUI VOUS SONT FOURNIES AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION OU À L'UTILISATION DE CETTE CUISINIÈRE

AVANT DE L'INSTALLER, VÉRIFIEZ LA COMPATIBILITÉ ENTRE LES CONDITIONS LOCALES DE DISTRIBUTION (TYPE DE GAZ ET PRESSION DU GAZ) ET LES RÉGLAGES DE LA CUISINIÈRE

LES CONDITIONS DE REGLAGE DE LA CUISINIÈRE FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE DANS LA RAINURE D'AÉRATION CENTRALE AU FOND DE LA CUISINIÈRE.

Cette cuisinière n'est pas connectée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Elle doit être installée et raccordée en conformité avec les réglementations d'installation en vigueur. Il est nécessaire d'accorder une attention particulière aux besoins de ventilation. La cuisinière doit en outre se conformer à quelques exigences applicables formulées par l'autorité régionale et locale régissant le gaz.

Il est dans votre propre intérêt et dans l'intérêt de la sécurité de vous conformer à la loi ; tous les appareils à gaz doivent être installés par une personne compétente. Toute installation inadéquate peut donner suite à des poursuites.

Une fois l'installation au gaz terminée, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.

ATTENTION : CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE.

La cuisinière est conçue pour la tension qui figure sur la plaque signalétique.

Le fabricant fournit la cuisinière Quatre-Deux comme étant d'une fabrication de châssis entièrement testée. Le montage de la plaque de cuisson, des portes, de la plaque de protection contre les éclaboussures, des supports de casserole et du porte-serviettes se fait au moment de l'installation.

DONNÉES TECHNIQUES

PLAQUE DE CUISSON

GAZ NATUREL

	AV. G. WOK	AV. D.	AR. G	AR. G
TYPE DE BRÛLEUR	ULTRA-RAPIDE	RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE
DÉBIT CALORIFIQUE MAXIMAL - G20 (I _{2E+}) - FR & BE	4,5 kW	3,0 kW	3,0 kW	1,75 kW
DÉBIT CALORIFIQUE MAXIMAL - G25 (I _{2L}) - NL	4,1 kW	2,75 kW	2,75 kW	1,6 kW
MARQUAGE INJECTEUR INTÉRIEUR	0,66	116	116	097
EXTÉRIEUR	1,00	-	-	-

POSITION DU POINT DE PRESSION : INJECTEUR ARRIÈRE GAUCHE DE 1,75 kW

RÉGLAGE DE LA PRESSION : G20 - 20 mbar G25 - 25 mbar

ALLUMAGE DU BRÛLEUR : ÉTINCELLE H.T.

(CATÉGORIE D'APPAREIL I₃₊) - FR & BE

(CATÉGORIE D'APPAREIL I_{3B/P}) - NL

	AV. G. WOK	AV. D.	AR. G	AR. G
TYPE DE BRÛLEUR	ULTRA-RAPIDE	RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE
DÉBIT CALORIFIQUE MAXIMAL	4,0 kW (287 g/h)	3,0 kW (215 g/h)	3,0 kW (215 g/h)	1,75 kW (125 g/h)
MARQUAGE INJECTEUR INTÉRIEUR	0,46	85	85	65
EXTÉRIEUR	0,66	-	-	-

POSITION DU POINT DE PRESSION : INJECTEUR ARRIÈRE GAUCHE DE 1,75 kW

RÉGLAGE DE LA PRESSION : I₃₊ G30 = 28 - 30 mbar G31 = 37 mbar I_{3B/P} = 28 - 30 / 30 mbar

ALLUMAGE DU BRÛLEUR : ÉTINCELLE H.T.

GRILL ET FOURS ÉLECTRIQUES

FOUR DU HAUT : PUISSANCE NOMINALE 2,2 kW

ÉLÉMENT DU GRIL : PUISSANCE NOMINALE 2,25kW

FOUR DU BAS (À CHALEUR TOURNANTE) : PUISSANCE NOMINALE 2,0kW

PUISSANCE TOTALE – 4,2 kW

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 230 V 30 A

Il s'agit d'un appareil de CLASSE 1, type X.

La plaque signalétique se situe sur une plaque escamotable – en bas à l'avant de la cuisinière (Voir Fig.10, Page 21)

POIDS DE LA CUISINIÈRE : 140 kg

EMPLACEMENT ET DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

Tout mur latéral situé au-dessus de la cuisinière, qu'il se trouve sur la droite ou sur la gauche, ne doit pas se trouver à moins de 60mm de la cuisinière sur le plan horizontal (Fig. 1).

Un espace minimum de 1m doit être laissé sur le devant de la cuisinière afin de pouvoir procéder aux opérations d'entretien de celle-ci.

Les surfaces se trouvant au-dessus de la cuisinière ne doivent pas se trouver à moins de 650 mm de distance.

La cuisinière doit être posée sur une surface solide et plane. Nous recommandons d'enlever tout matériau souple, comme du linoléum par exemple.

Les rainures d'aération situées à l'arrière de la table de cuisson ne doivent pas être bouchées.

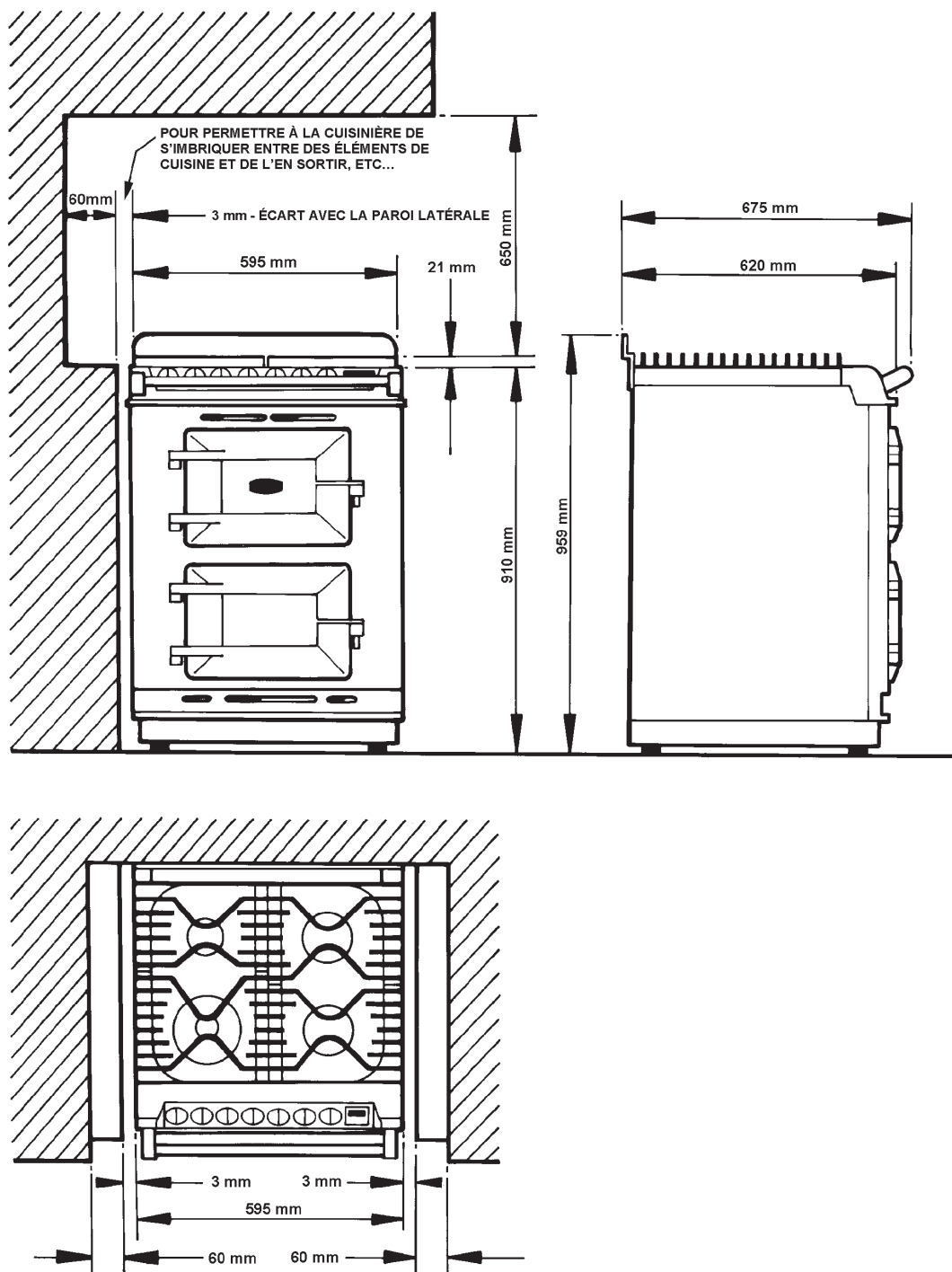


Fig. 1

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE SE FAIT À PARTIR DU CÔTÉ SUPÉRIEUR DROIT DE LA CUISINIÈRE, À L'ARRIÈRE DU PANNEAU LATÉRAL. PENDANT L'INSTALLATION, ENLEVEZ LE PANNEAU DROIT POUR LE RACCORDER À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

Enlevez les 6 vis qui tiennent en place le panneau latéral pour accéder à la borne du secteur. Voir Fig. 3 pour repérer l'emplacement du couvercle.

N'oubliez pas qu'il faut faire passer le câble électrique au secteur à travers l'œillet qui se situe sur le côté arrière droit de la cuisinière, proche du dessus, avant de raccorder la cuisinière au secteur

REPORTEZ-VOUS À LA FIG. 2 pour vérifier le raccordement des fils vers la cuisinière.

N'oubliez pas qu'il est nécessaire de prévoir un surplus de longueur de câble à l'intérieur de la cuisinière pour permettre des opérations d'entretien éventuelles du générateur d'étincelle.

N'oubliez pas qu'il est nécessaire de prévoir un surplus de longueur de câble à l'arrière de la cuisinière pour pouvoir extraire la cuisinière de sa position, si elle se trouve entourée d'unités de cuisine, etc...

RACCORDEMENT MONOPHASÉ - La cuisinière nécessite une alimentation électrique de 30 A, installée conjointement à un sectionneur bipolaire présentant un écart de contact minimum de 3 mm et elle doit être raccordée au secteur à l'aide d'un câble de 6 mm² au minimum pour se conformer aux toutes dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.

IL EST **INTERDIT** DE PLACER LE SECTIONNEUR JUSTE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE. IL DOIT **IMPÉRATIVEMENT** SE SITUER À UNE DISTANCE POUVANT ALLER JUSQU'À 2 MÈTRES DE LA CUISINIÈRE.

Remettez en place le panneau latéral droit une fois le branchement électrique effectué puis remettez en place les vis de fixation.

NOTE : Veillez à ce que la carte d'isolation qui recouvre la borne du secteur soit toujours en place, située entre le panneau latéral et la borne du secteur.

RACCORDEMENT MONOPHASÉ – D'UN CBLE DE 6 mm² AU MINIMUM ET DOIT ÊTRE CONFORME AUX TOUTES DERNIÈRES ÉDITIONS DES RÉGLEMENTATIONS NATIONALES ET LOCALES EN MATIÈRE DE BRANCHEMENT.

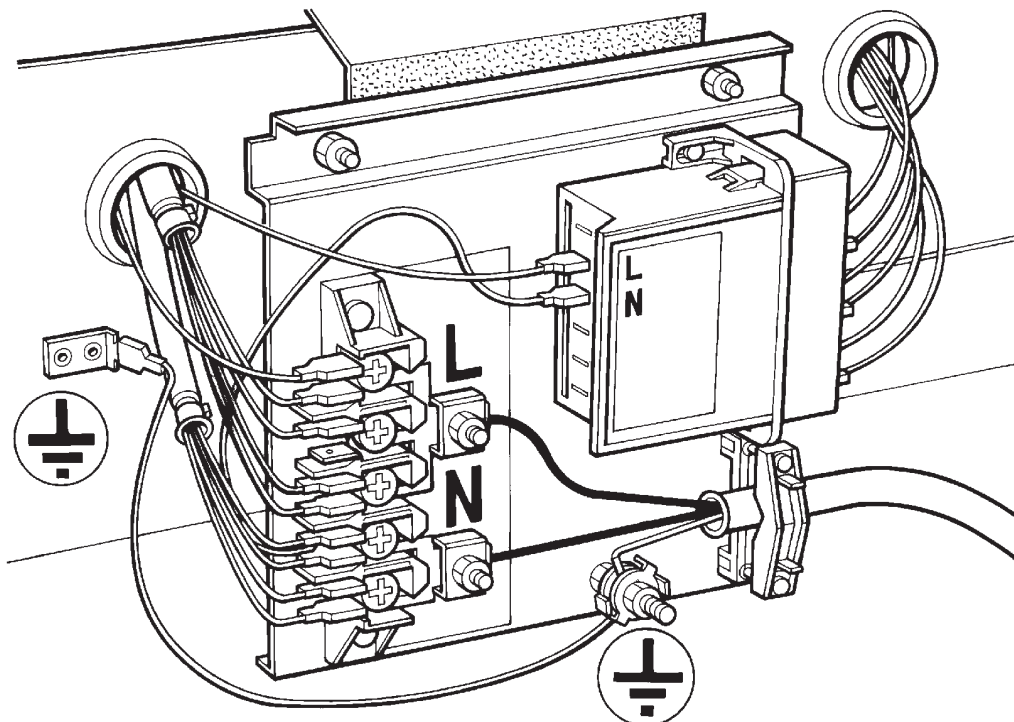


Fig. 2A

DESN 513312

RACCORDEMENT TRIPHASÉ – D'UN CBLE DE 2,5 mm² AU MINIMUM ET DOIT ÊTRE CONFORME AUX TOUTES DERNIÈRES ÉDITIONS DES RÉGLEMENTATIONS NATIONALES ET LOCALES EN MATIÈRE DE BRANCHEMENT.

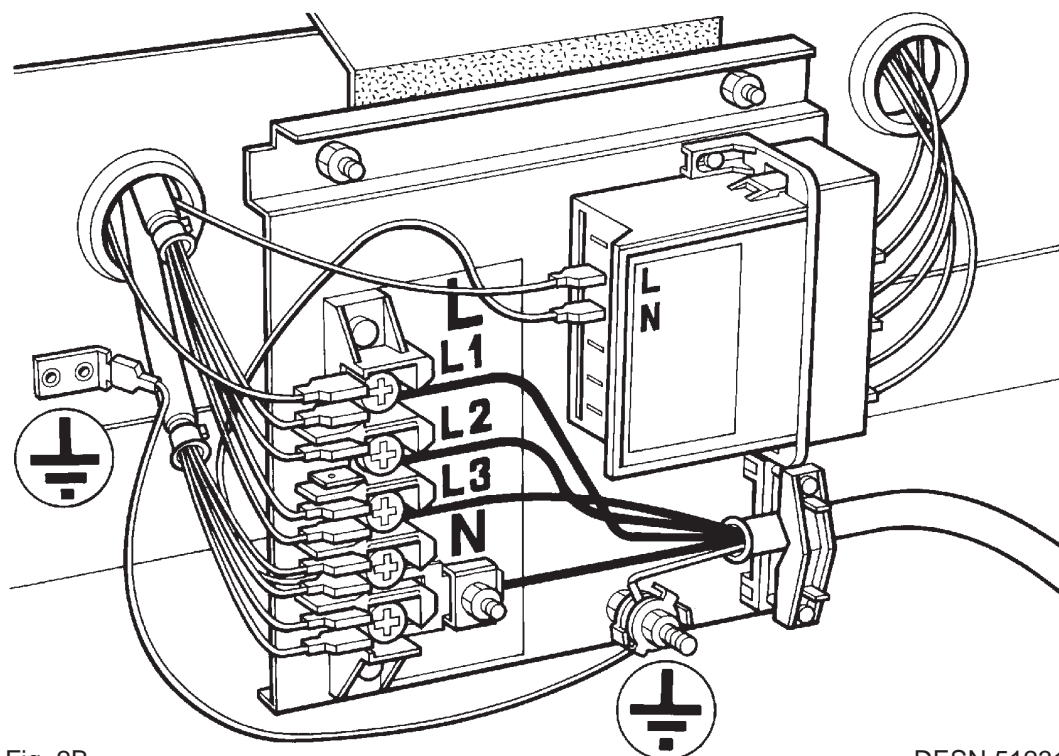


Fig. 2B

DESN 512313

RACCORD AU GAZ

Pour faciliter l'entretien de la cuisinière ainsi que sa mobilité, un tuyau flexible agréé de 1,20 m de long doit être monté sur la cuisinière. La conduite d'alimentation ne doit pas être de moins de R1/2 (1/2" BSP). Le raccord se fait à l'entrée fileté femelle R1/2 (1/2" BSP) dans le bloc d'entrée situé juste au-dessous du niveau de la plaque de cuisson, sur le côté arrière droit de la cuisinière.

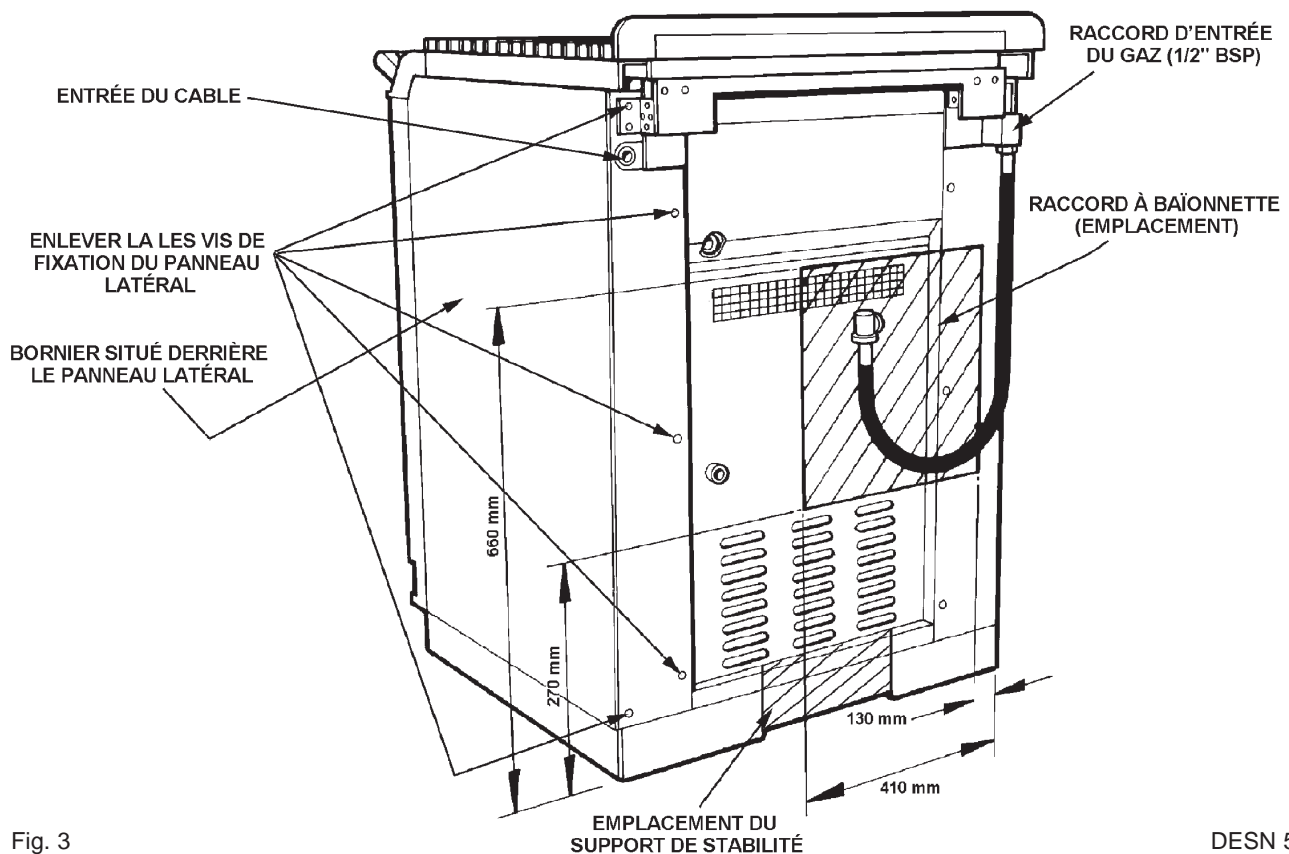


Fig. 3

DESN 513806

Le connecteur de gaz à baïonnette doit être monté au mur dans les limites indiquées par la zone hachurée dont la Fig. 4 donne les dimensions. Il faut bien prendre en compte qu'il doit être possible de retirer la cuisinière suffisamment vers l'avant pour procéder à des opérations d'entretien. Veillez à ne pas coincer le tuyau flexible entre le panneau arrière de la cuisinière et le mur arrière. Veillez à ce que le tuyau suive son cours dans les limites de la zone hachurée et n'obstrue pas l'aération protégée du four. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes concernées.

IMPORTANT : LE RACCORD D'ALIMENTATION DU GAZ SITUÉ SUR LE MUR NE DOIT PAS FAIRE SAILLIE À PARTIR DU MUR SUR PLUS DE 45 mm AFIN QU'IL NE SALISSE PAS L'ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE.

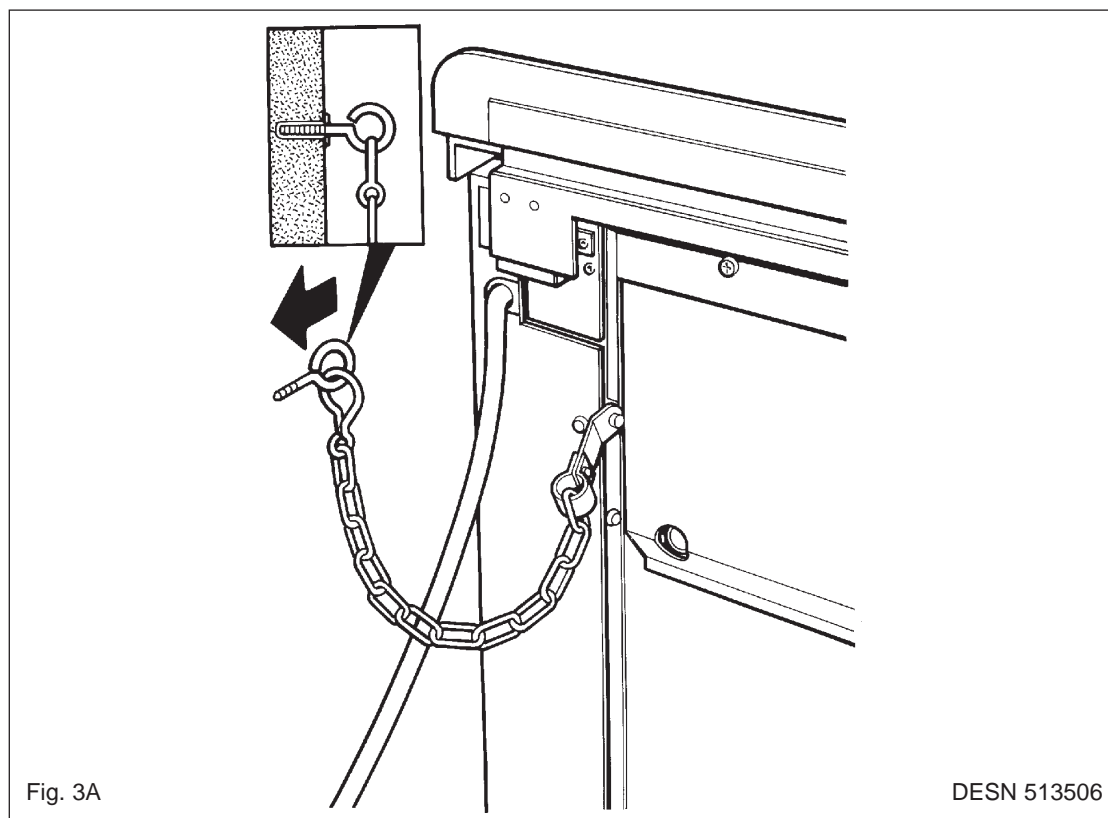
Après avoir raccordé la cuisinière, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

FLEXIBLE

Le flexible doit être adapté au type de gaz utilisé. Les flexibles pour les cuisinières au GPL sont décorés d'une rayure, bande ou étiquette rouge. Au moindre doute, contactez votre fournisseur.

STABILITÉ DE LA CUISINIÈRE

Au moment de raccorder la cuisinière à l'alimentation en gaz à l'aide d'un flexible, il est nécessaire de fixer fermement en place un support de stabilité à la structure du bâtiment. Pour fixer ce support (Voir Fig. 3), une chaîne de sécurité doit 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. 3 et à la Fig. 3A.



EMPLACEMENT DE LA BAÏONNETTE DE GAZ SUR LE MUR (située à l'intérieur de la zone hachurée).

IMPORTANT : LE RACCORD D'ALIMENTATION EN GAZ SITUÉ AU NIVEAU DU MUR NE DOIT PAS FAIRE SAILLIE DU MUR SUR PLUS DE 45 mm, POUR QU'AINSI IL NE SE SALISSE PAS AVEC L'ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE.

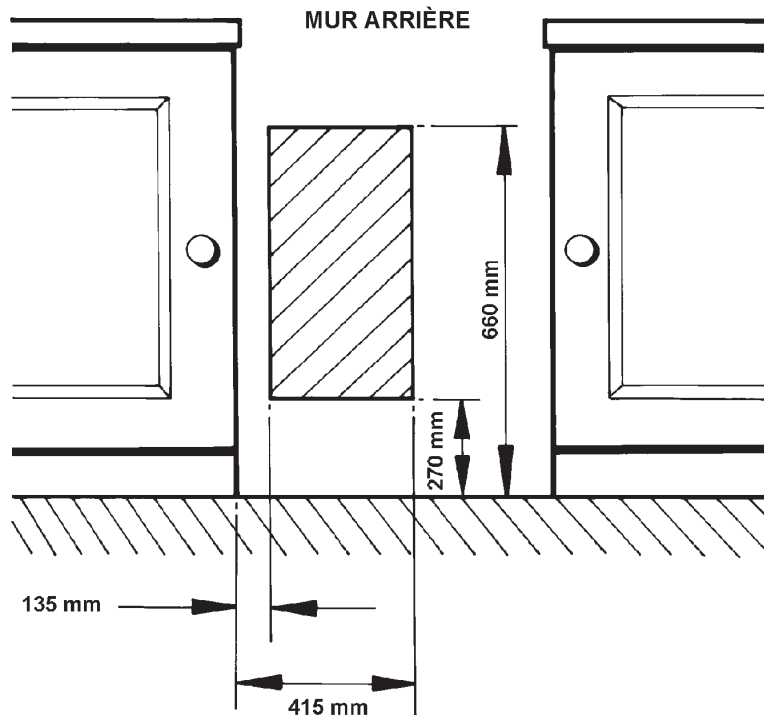


Fig. 4

DESN 513807

TESTS DE PRESSION

Le point de test de pression se situe sous le couvercle du brûleur semi-rapide de 1,75 kW. Il s'agit d'un mamelon d'épreuve/injecteur combiné.

Poussez le flexible du manomètre sur le mamelon d'épreuve/de l'injecteur. Une fois le brûleur de wok entièrement monté, allumez le brûleur en appuyant sur le bouton de commande correspondant et le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à vous mettre en position maximum (grande flamme intérieure). Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le gaz prenne feu puis maintenez la pression 3 secondes de plus. Une fois la flamme stabilisée, tournez le bouton en position maximum (grande flamme intérieure et extérieure).

Lorsque le brûleur de wok est allumé, poussez sur le bouton de commande du brûleur arrière gauche de 1,75 kW et mettez le en position maximum (grande flamme). Maintenez le bouton de commande enfoncé et notez le relevé de pression.

Pour une cuisinière au gaz naturel, la pression (nominale) doit être de 20mbar.

Pour une cuisinière au GPL, la pression doit être de 28mbar (G30) ou 37 (G31) mbar.

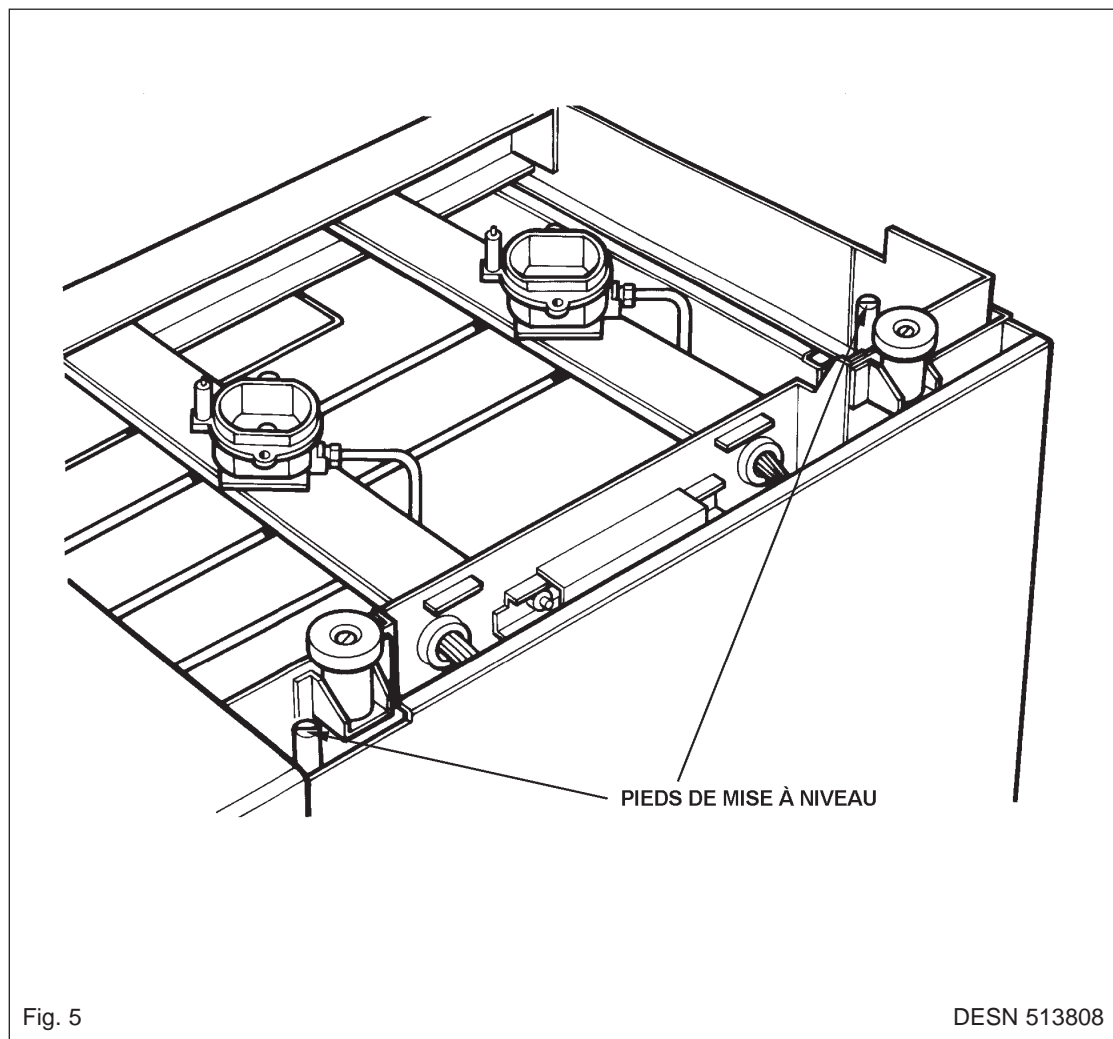
Coupez le gaz, débranchez le manomètre et remettez en place le couvercle du brûleur de 1,75 kW.

MISE À NIVEAU ET ROULETTES DE DÉPLACEMENT

INSTALLATION/MISE À NIVEAU

Des roulettes sont fixées à la base de la cuisinière pour pouvoir la déplacer : deux à l'arrière et deux à l'avant.

La cuisinière Quatre-Deux est conçue 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 pieds de mise à niveau, disposés à chaque angle du socle de la cuisinière. L'accès aux vis de réglage se fait en enlevant les plaques de cuisson gauche et droite (voir Section « Pour enlever les plaques de cuisson » - Section Service, page 45). Pour relever la cuisinière, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre ; pour la rabaisser, tournez la vis dans le sens inverse.



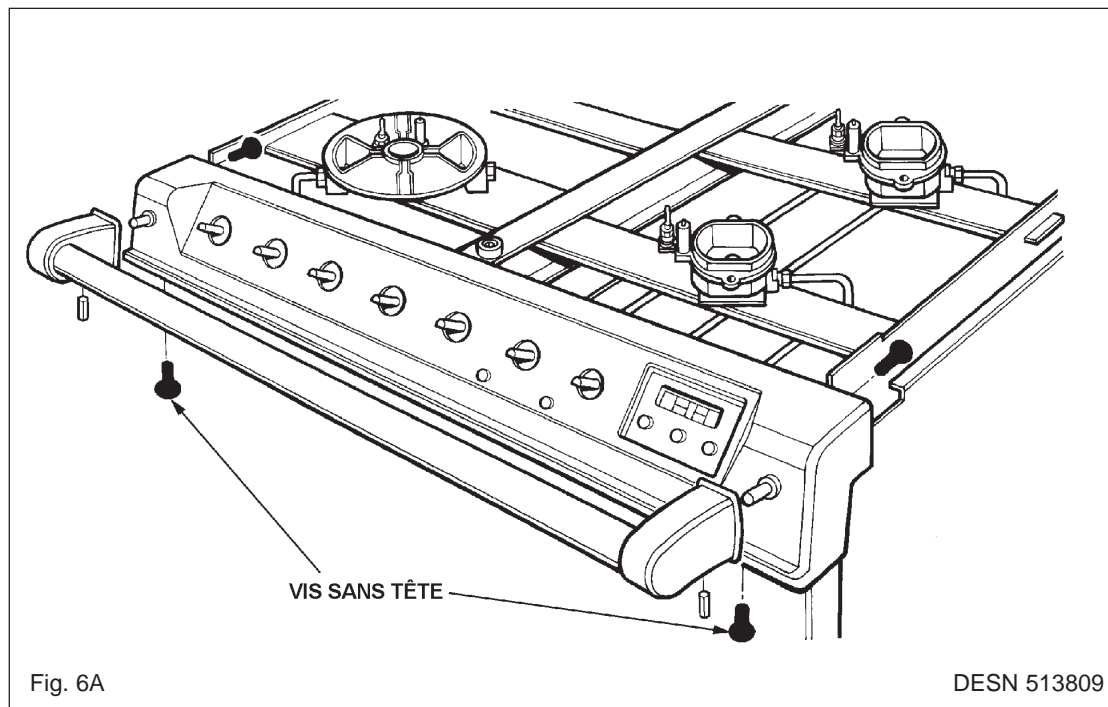
Des roulettes sont fixées à la base de la cuisinière pour permettre de la mettre en place.

Lorsque la cuisinière est à la bonne place, il est possible de régler les quatre pieds pour mettre la cuisinière à niveau. **CES PIEDS DOIVENT ÊTRE SUFFISAMMENT ABAISSÉS POUR EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE SE DÉPLACER EN ROULANT (VOIR FIG. 5).**

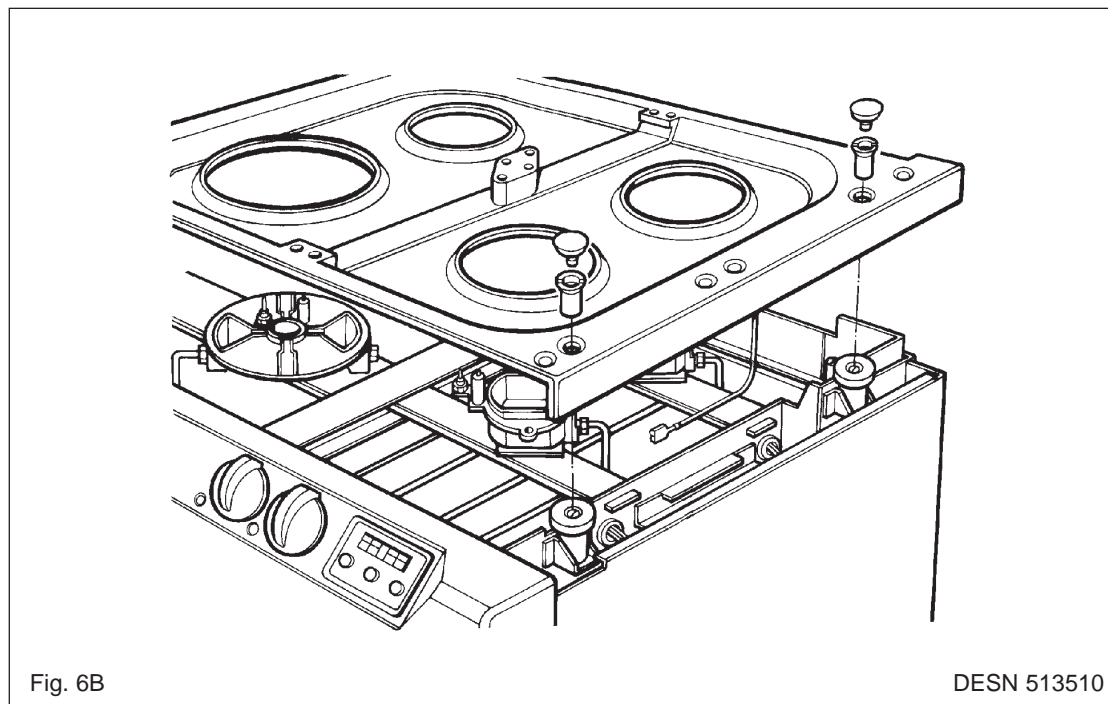
MONTAGE DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DES SUPPORTS DE CASSEROLE

PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON

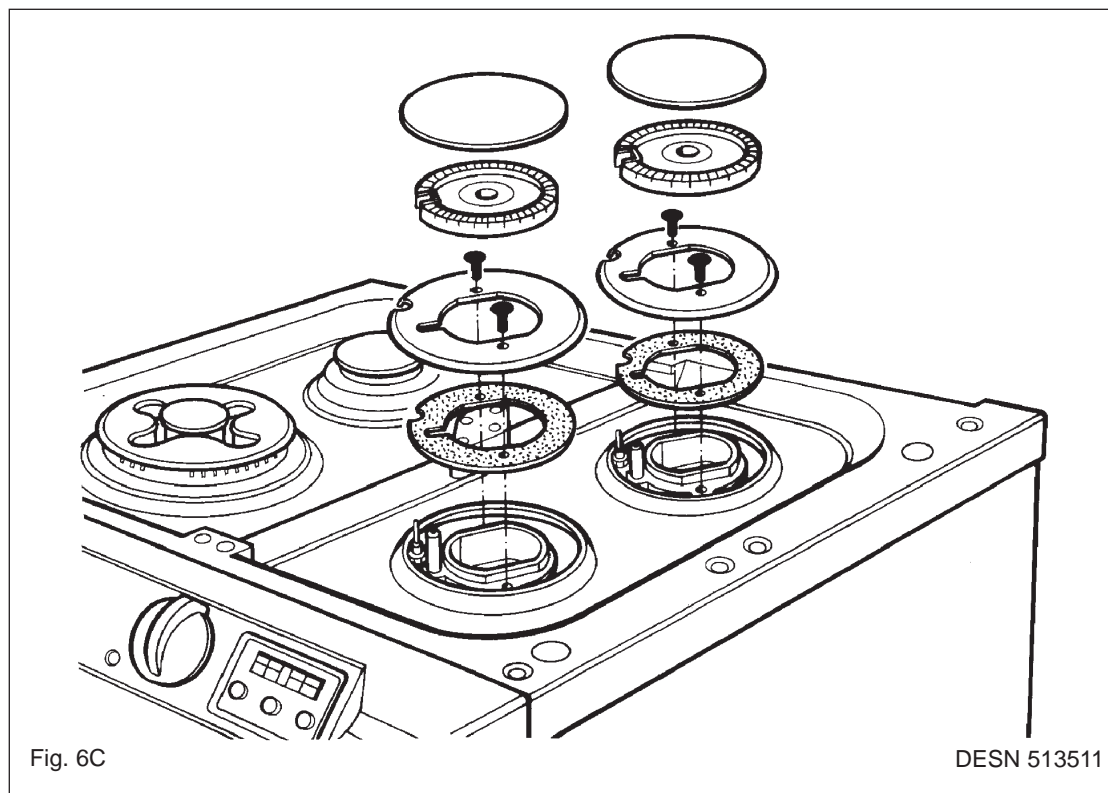
1. Reliez le fil de terre partant de la pièce coulée gauche au châssis de la cuisinière et faites-le passer au-dessus du corps du brûleur. Répétez cette opération pour la pièce coulée droite et veillez à ce que le joint statique soit monté là où les pièces coulées se chevauchent. Veillez à ce que les fils de terre soient bien attachés. (Voir Fig. 6A).



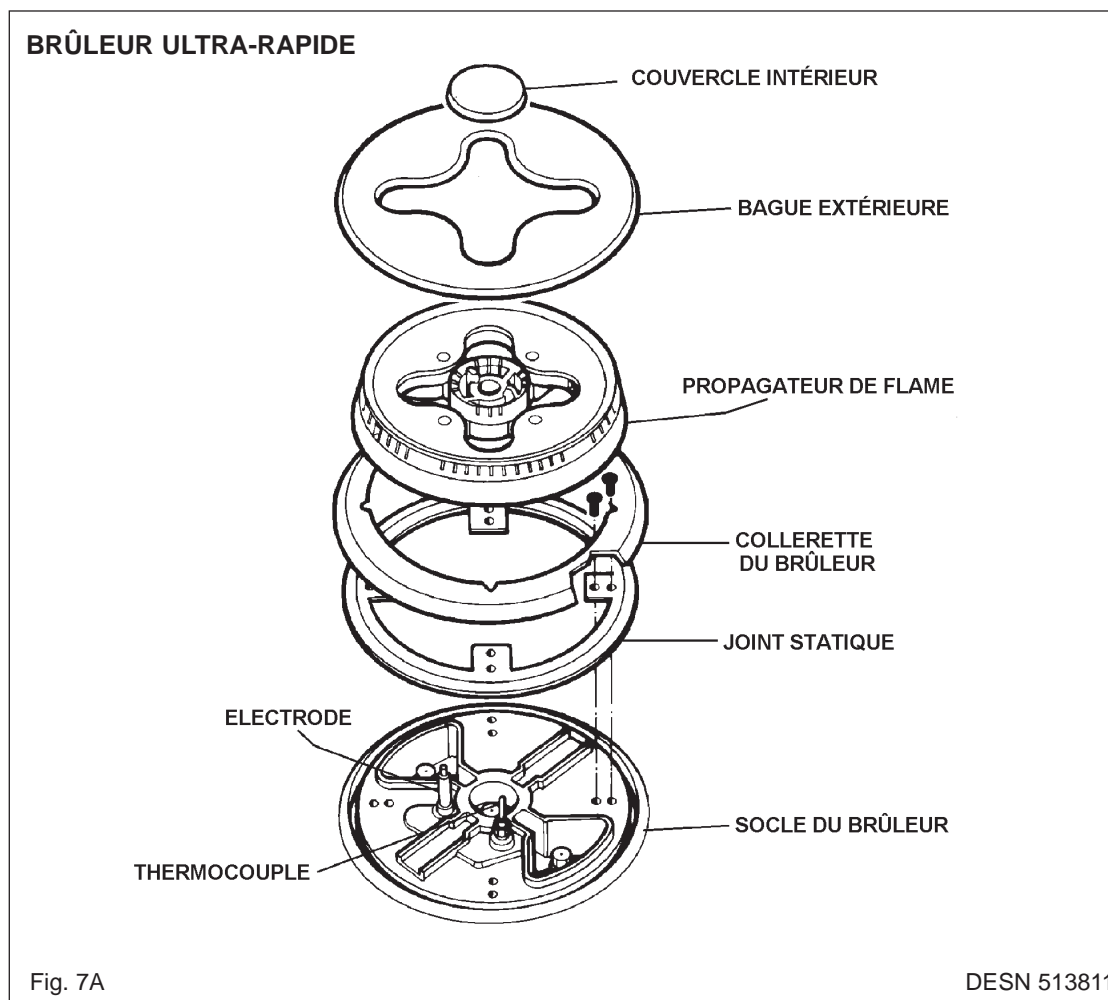
2. Maintenez en place les pièces coulées à l'aide des quatre écrous de fixation profilés. **NE LES SERREZ PAS EXCESSIVEMENT.** (Voir Fig. 6B).



- Montez et maintenez en place les quatre bagues du brûleur à l'aide des vis M4 sur les brûleurs arrière gauche, avant droit et arrière droit. Utilisez les quatre vis M4 x 8 mm sur le brûleur avant gauche (voir Fig. 6C).



- Mettez en place les couvercles de brûleur sur les corps des brûleurs. Voir Fig. 7A, 7B et 7C.



MONTAGE DES BRÛLEURS RAPIDES ET DU BRÛLEUR SEMI-RAPIDE

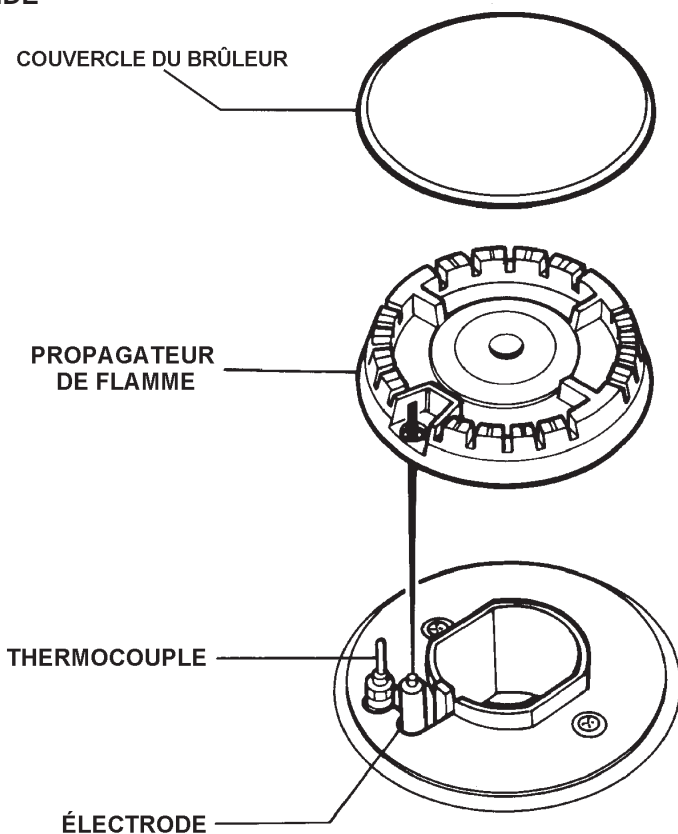


Fig. 7B

DESN 513812

MONTAGE DES COUVERCLES DES BRÛLEURS RAPIDES ET DU BRÛLEUR SEMI-RAPIDE

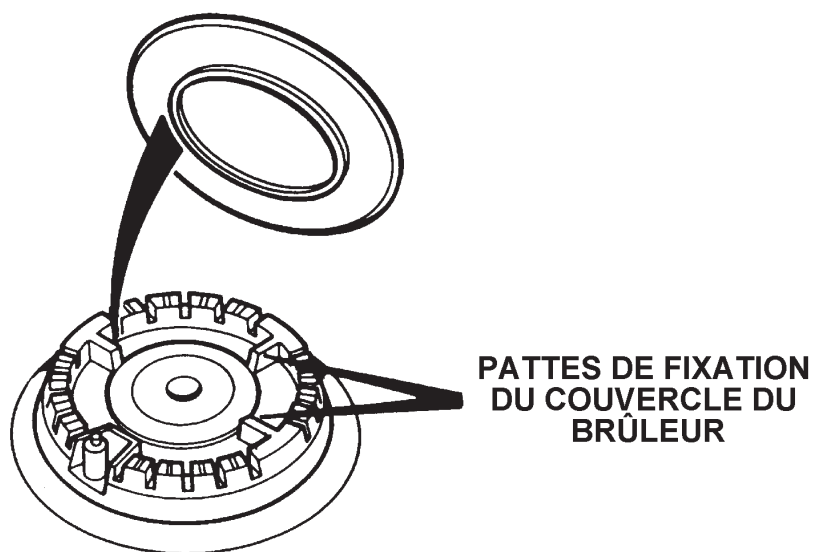


Fig. 7C

DESN 513813

- Montez les supports de casserole dans l'ordre suivant : le dessous des supports de casserole comporte une inscription, chacune correspondant au schéma ci-dessous. Les supports de casserole doivent se poser dans les renforcements qui se trouvent dans les pièces coulées de la plaque de cuisson (voir fig. 8A & 8B).

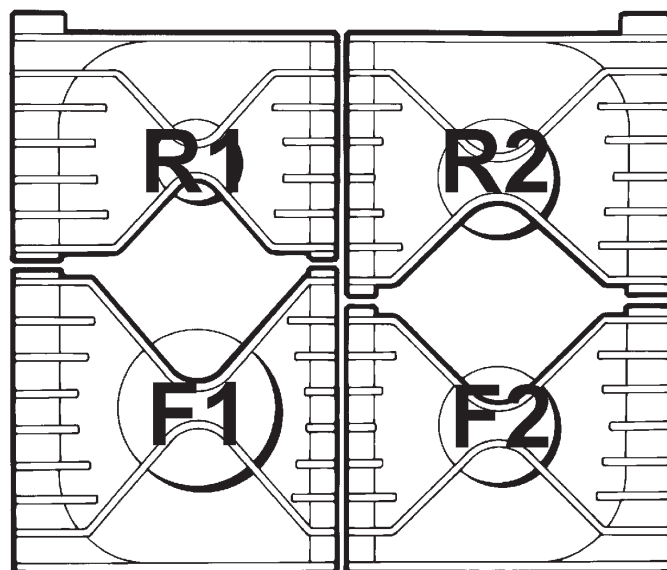


Fig. 8A

DESN 513515

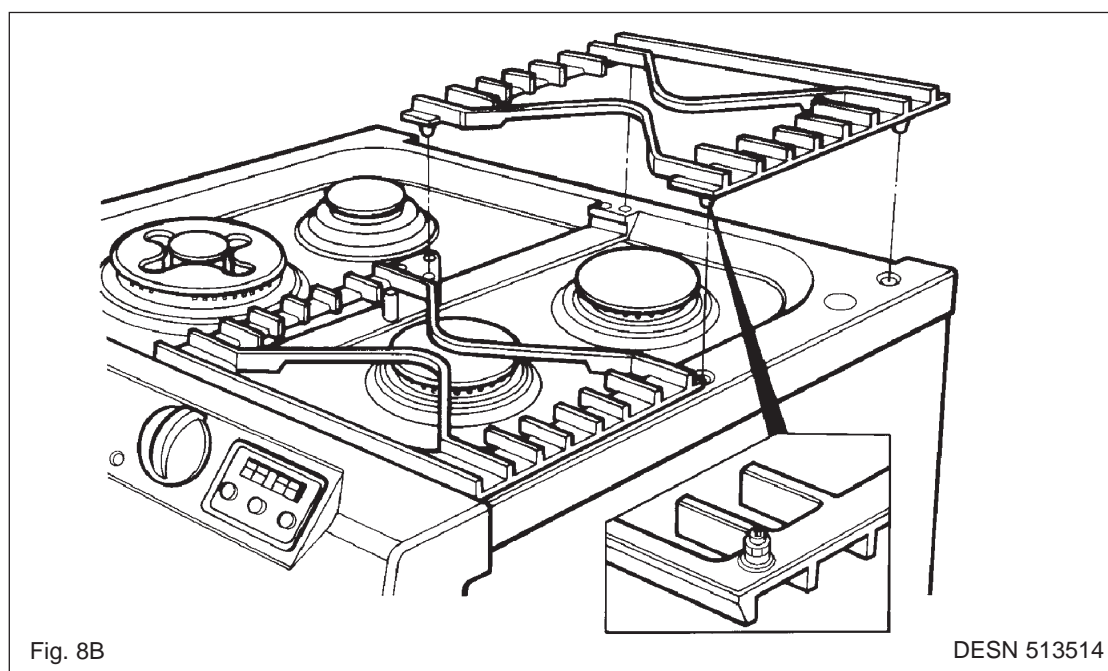


Fig. 8B

DESN 513514

AJUSTAGE DU NIVEAU DES SUPPORTS DE CASSEROLE

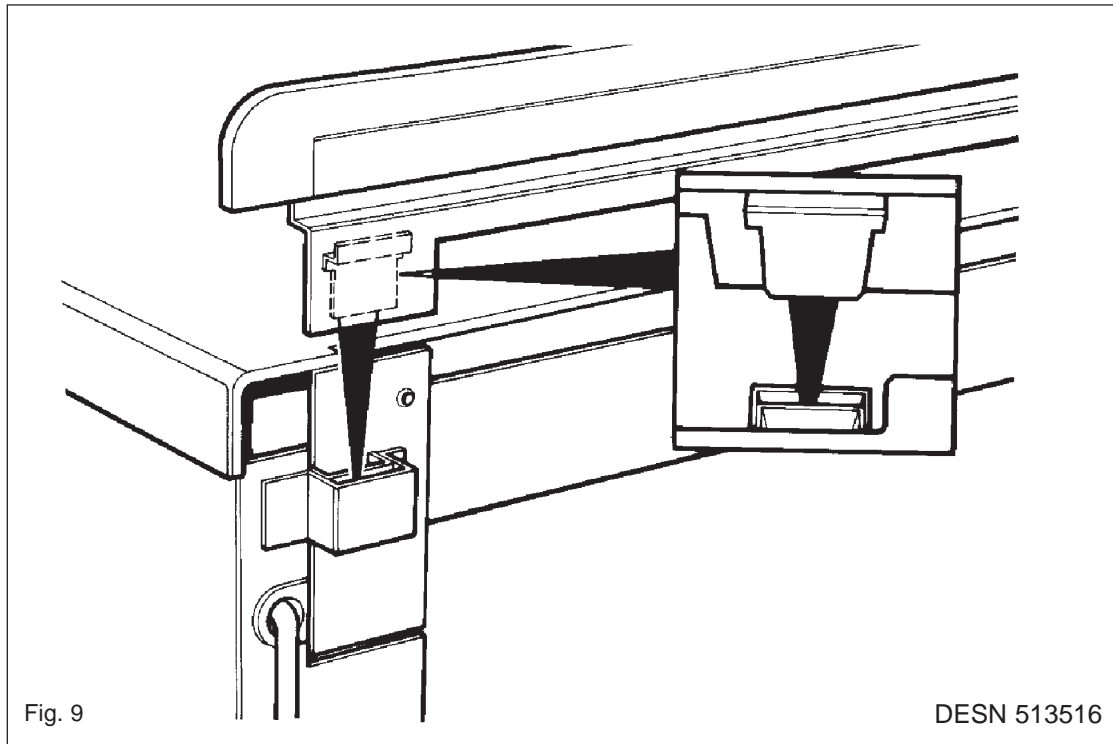
- Desserrez l'écrou de fixation à l'aide d'une clé de 8 mm (Voir Fig.8B).
- Pour empêcher tout balancement, ajuster le pied du support de casserole à l'aide d'une clé hexagonale de 2,5 mm.
- Vérifiez que le support de casserole est à niveau en prenant repère sur les supports de casserole opposés.
- Resserrez l'écrou de fixation.

MONTAGE DU PORTE-SERVIETTES

- Posez le porte-serviettes sur les goujons filetés situés de part et d'autre du panneau avant. Veillez à ce que les vis sans tête du porte-serviettes soient bien tournées vers le bas.
- Poussez le porte-serviettes à fond contre le panneau avant et fixez-le en place en resserrant les deux vis sans tête (2,5 mm). (Voir Fig. 6A)

PLAQUE DE PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES

1. Insérez les languettes situées à l'arrière de la plaque de protection contre les éclaboussures, dans les encoches situées en hauteur à l'arrière de la cuisinière. (Voir Fig. 9). Poussez à fond pour la fixer en place.



Mode d'emploi

INFORMATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.

Toute modification non approuvée par AGA pourrait entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une infraction à vos droits statutaires. Dans les intérêts de la sécurité et d'une utilisation efficace, veuillez lire les notes suivantes avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière AGA.

L'utilisation de cette cuisinière au gaz peut provoquer de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle se trouve. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée ; gardez bien ouverts les orifices naturels de ventilation ou sinon installez un dispositif mécanique d'aération (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de votre cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire et/ou plus efficace ; il pourra s'avérer nécessaire, par exemple, d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse d'extraction de la hotte, si elle existe.

L'installation doit être conforme aux réglementations locales et nationales en matière de raccordement IEE ; elle doit en outre être exécutée par un technicien qualifié de votre distributeur AGA agréé.

Il se peut que votre cuisinière dégage un peu de fumée et des odeurs lors de sa première utilisation. Cette réaction est quelque chose de tout à fait normal qui ne présente aucun danger : elle provient de l'enrobage d'isolation thermique du four et de l'agglutinant amylicé qui se trouve sur l'isolation de l'élément. Elle cessera après une brève période d'utilisation.

Votre cuisinière dispose d'une table de cuisson au gaz et de 2 fours électriques. Le four du bas est un four à chaleur tournante et le four du haut est un four conventionnel.

Le ventilateur qui se situe derrière le panneau arrière garantit la répartition uniforme de la chaleur à l'intérieur du four pendant la cuisson, c'est-à-dire la température au niveau de la clayette la plus basse est la même que celle au niveau de la clayette la plus haute.

Le gril électrique se trouve dans le plafond du four du haut. Reportez-vous au diagramme (Voir Fig.10) pour vous familiariser avec la cuisinière et référez-vous aux diverses sections qui s'y rapportent pour obtenir des informations sur le four à chaleur tournante, le four conventionnel, le gril et la plaque de cuisson au gaz etc....

Votre cuisinière est équipée des accessoires suivants :

- 3 clayettes de four
- 1 clayette de gril
- 1 grand plat à rôtir
- 1 plat de gril
- 1 grille de gril
- 1 plat à pâtisserie

Les pièces détachées suivantes sont elles aussi envoyées avec la cuisinière :

- 4 supports de casserole (pièces coulées)
- 2 puits de déversement (pièces coulées)
- 5 couvercles de brûleur
- 4 têtes de brûleur
- 1 porte-serviettes
- 1 plaque de protection contre les éclaboussures
- 1 kit de montage
- 4 collerettes de brûleur
- 4 joints statiques

SANTÉ ET SÉCURITÉ

CUISINIÈRE

TENIR CONSTAMMENT LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE CAR DES SURFACES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

- Pendant son utilisation, il se peut que la cuisinière devienne très chaude. Veillez à éviter de toucher les éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.

Grande friture

- Utiliser une casserole profonde, suffisamment grande pour recouvrir complètement la surface de chauffe appropriée.
- Ne jamais remplir la casserole à plus du tiers grasse ou d'huile.
- Surveiller à tout moment l'huile ou la matière grasse pendant la période de chauffage ou de cuisson.
- Ne jamais recouvrir la casserole d'un couvercle.
- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des casseroles contenant de l'huile.
- En cas d'incendie, posez un couvercle sur la casserole **ÉTEIGNEZ** la cuisinière.

N'essayez en aucun cas d'éteindre le feu avec de l'eau.

Étouffez les flammes sur la plaque de cuisson plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.

C'est en essayant de transporter à l'extérieur une casserole en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

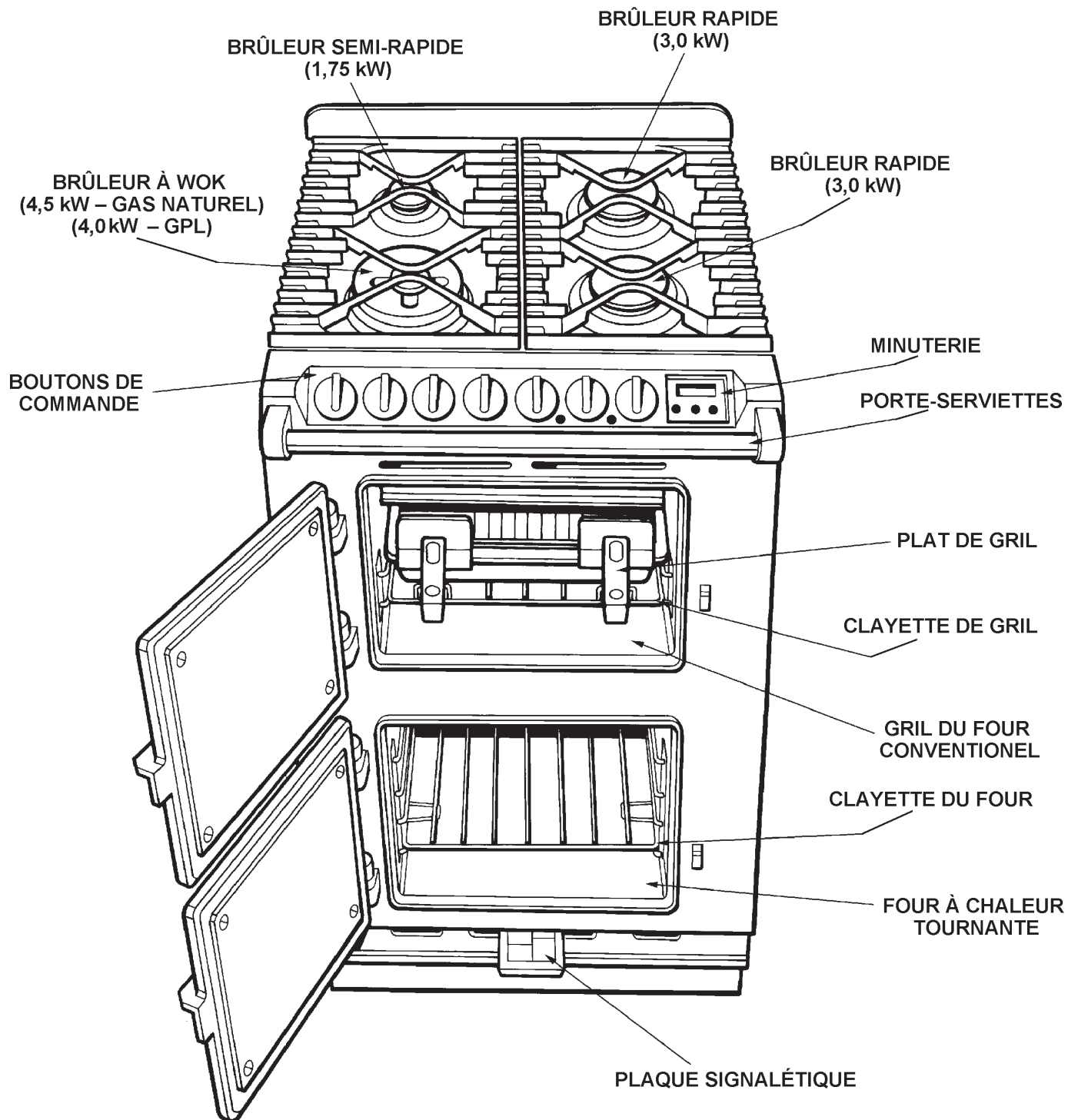


Fig. 10

DESN 513814

BOUTONS DE COMMANDE

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

Symbole () – Réglage d'allumage

Symbole grande flamme : Réglage élevé

Symbole petite flamme : Réglage bas

(Voir section « **PLAQUE DE CUISSON** »).

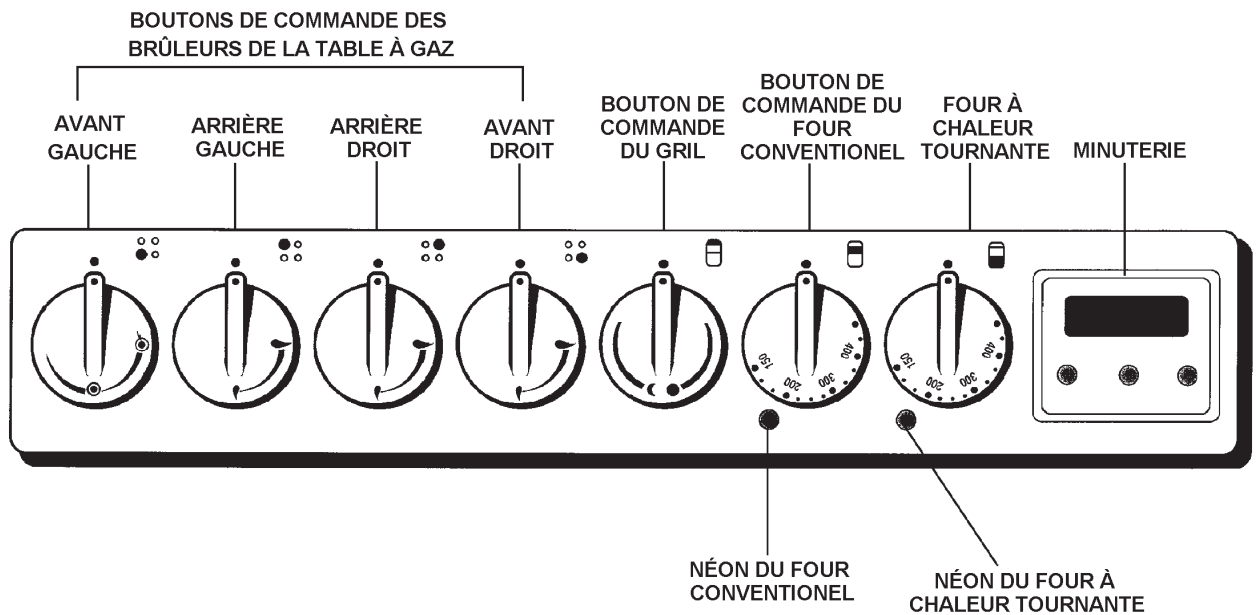


Fig. 11

DESN 513815

- Le **BOUTON DE COMMANDE DE L'ÉLÉMENT DU GRIL** se tourne dans les deux sens.
Sens des aiguilles d'une montre : À fond, les deux éléments étant allumés
Sens inverse des aiguilles d'une montre : Gril économique, élément central uniquement
- Les **BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR** 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.

RÉGLAGE DE LA CUISINIÈRE

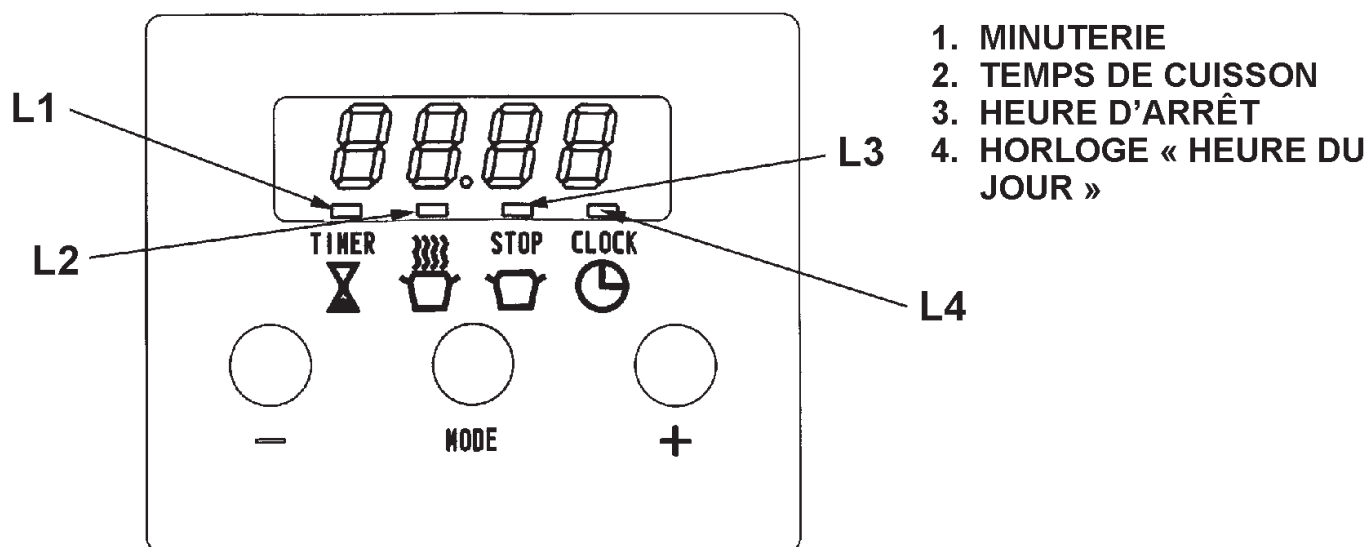


Fig. 12

DESN 513816

Avant de pouvoir utiliser le four à chaleur tournante, il vous faudra régler l'horloge indiquant « l'heure du jour ».

C'est une horloge qui fonctionne sur 24 heures, et lorsque l'alimentation électrique est branchée pour la première fois, ou après une panne de courant, l'horloge fera apparaître 12.00 et le voyant LED (4) se met à clignoter au dessus du symbole (🕒).

RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Lorsque le voyant LED (4) (🕒) clignote, appuyez sur les touches + (plus) et/ou - (moins) jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche.
2. Au bout de 5 secondes, le voyant (4) cesse de clignoter.

Il est possible de changer l'heure n'importe quand à l'aide du bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant LED (4) se mette à clignoter puis en appuyant sur les boutons plus + et moins -.

La cuisinière est désormais prête à l'emploi.

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

- La plaque de cuisson est dotée de quatre brûleurs à gaz :
 - avant gauche** - brûleur ultra rapide (à wok) – débit nominal de 4,5 kW (brûleur complet) et de 1 kW pour le brûleur interne
 - arrière gauche** - brûleur semi-rapide – débit nominal de 1,75 kW
 - arrière droit** - brûleur rapide - débit nominal de 3,05 kW
 - avant droit** - brûleur rapide - débit nominal de 3,0 kW
- Le brûleur semi-rapide convient particulièrement à des casseroles de petite taille, pour un mijotage à feu doux ou pour pocher des œufs.
- Tous les brûleurs sont dotés d'une position prédéterminée de mijotage et sont faciles à régler.

MODE D'EMPLOI DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Pour allumer un brûleur de la plaque de cuisson, poussez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la grande flamme (🔥). Maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis faites tourner le bouton sur le réglage souhaité.
- Au cas où la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteignez la commande du brûleur et attendez une minute au moins avant d'essayer de rallumer le brûleur.
- La commande peut être réglée sur une position plus faible : pour cela, il suffit de tourner le bouton de commande vers le symbole de la petite flamme.
- **NOTE IMPORTANTE** : 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 de les 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.

QUELQUES POINTS DE SÉCURITÉ

- Il n'est pas recommandé d'utiliser des dispositifs d'aide au mijotage, comme par exemple des grilles en mailles. Celles-ci risquent d'entamer la performance des brûleurs, d'endommager les supports de casserole et de gaspiller du combustible.
- Les dispositifs commerciaux fabriqués en aluminium et destinés à empêcher les déversements ne sont pas nécessaires sur cette cuisinière et pourraient nuire à la combustion.
- Certaines poêles à cuire type « wok » sont instables. Vérifiez leur stabilité auprès du fabricant de « wok » avant tout achat.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées (par ex : à fond convexe) qui se renversent facilement.
- N'utilisez pas de casseroles et de bouilloires à fond concave.
- Le diamètre minimum recommandé de fond de casserole est de 12 cm.
- Posez toutes les casseroles bien au milieu au-dessus des brûleurs. Les flammes doivent se porter vers le fond de la casserole. Ne laissez pas les flammes lécher les bords de la casserole. (Voir Fig. 13).
- Tournez toujours les poignées de casserole à l'écart du devant de la cuisinière, hors de portée des jeunes enfants.
- Ne laissez **JAMAIS** une poêle à friture sans surveillance.

REMARQUE :

Il se peut que les casseroles en aluminium laissent des marques métalliques sur les supports de casserole. Ces marques ne viennent pas endommager la durabilité de l'émail. La garantie de la cuisinière ne couvre pas la mauvaise utilisation des supports de casserole.

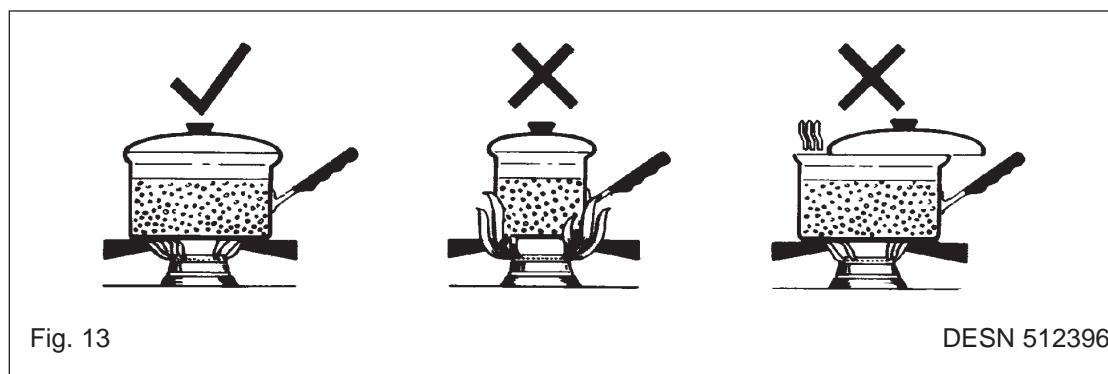


Fig. 13

DESN 512396

MONTAGE DES SUPPORTS DE CASSEROLE

Montez les supports de casserole dans l'ordre suivant : le dessous des supports de casserole comporte une inscription, chacune correspondant au schéma ci-dessous. Les supports de casserole doivent se poser dans les renforcements qui se trouvent dans les pièces coulées de la plaque de cuisson.

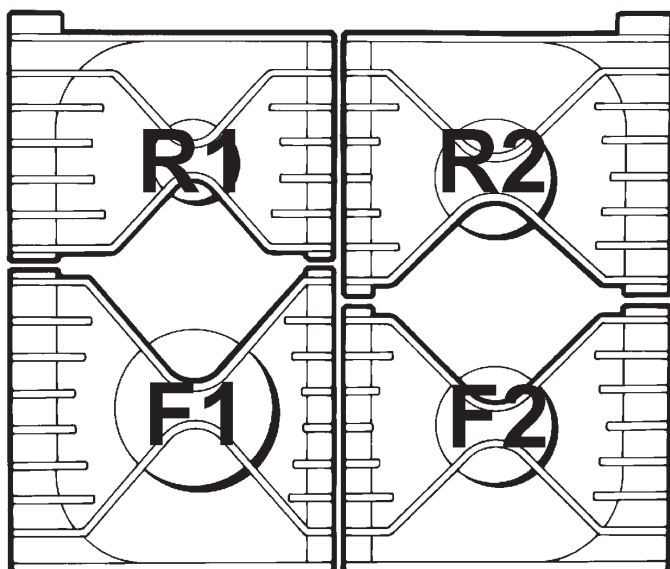


Fig. 13A

DESN 513515

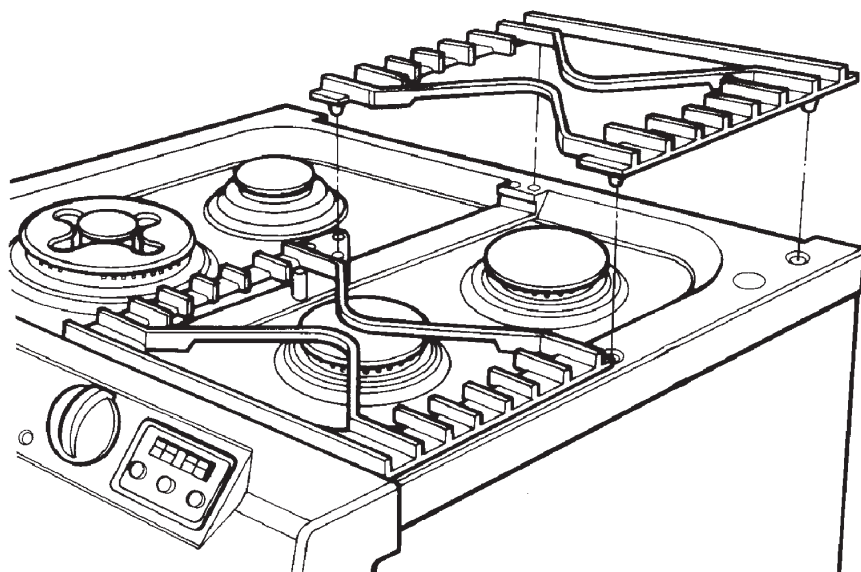


Fig. 13B

DESN 513520

MONTAGE DES BRÛLEURS RAPIDES ET DU BRÛLEUR SEMI-RAPIDE

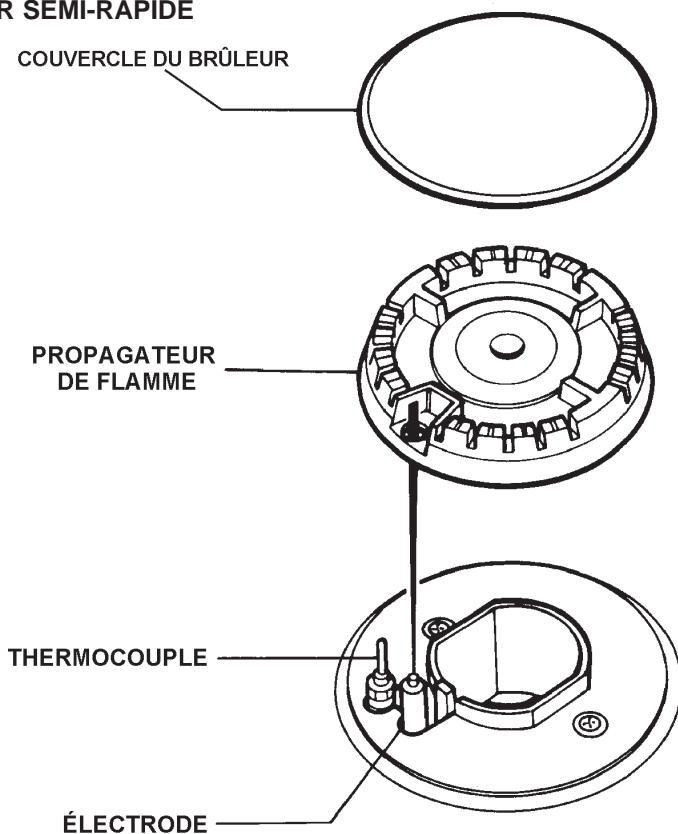


Fig. 14

DESN 513812

MONTAGE DES COUVERCLES DES BRÛLEURS RAPIDES ET DU BRÛLEUR SEMI-RAPIDE

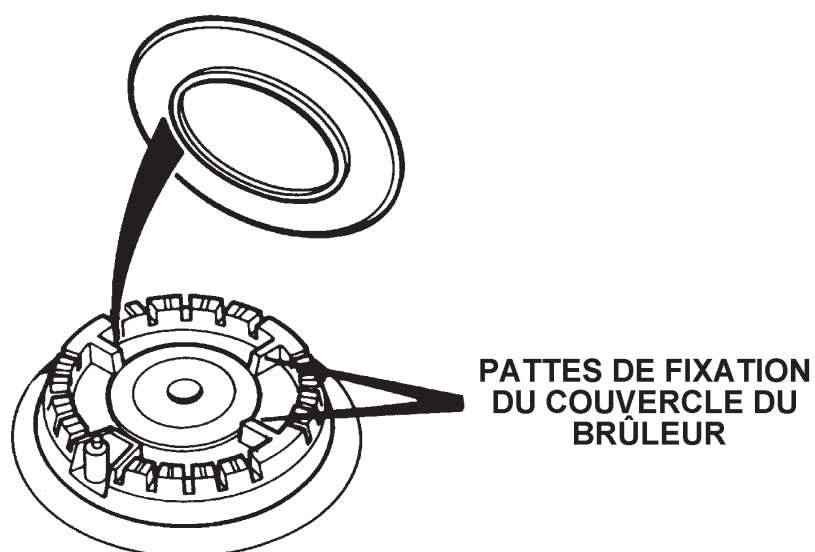


Fig. 15

DESN 513813

BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE

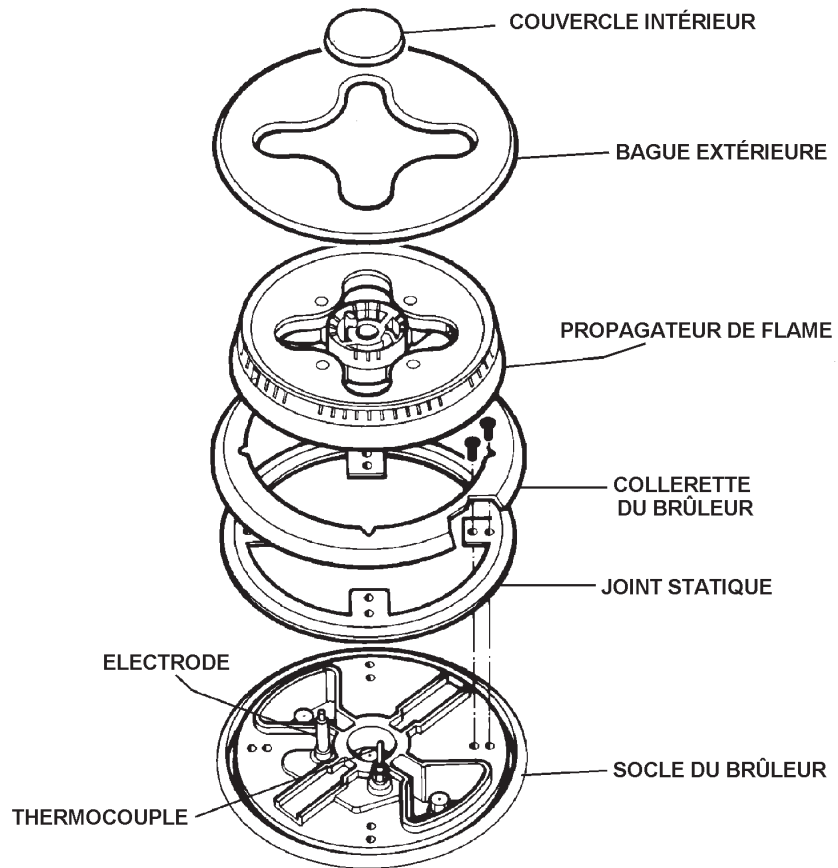


Fig. 16

DESN 513811

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.**
- Lorsque le gril est allumé, le ventilateur de refroidissement doit se mettre en marche : un jet d'air frais doit ressortir des fentes situées au dessus de la porte du gril. Si le ventilateur ne se met pas en marche, il est important de ne pas utiliser le gril tant que la panne n'est pas corrigée.
- 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.
- Les aliments doivent être cuisinés sur la grille ou sur le fond du plat de 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 parois latérales du four sont autonettoyantes.
- Le plat du gril peut se ranger sur le fond du compartiment à gril, lorsque le gril est éteint.

Les informations qui suivent ne sont données qu'à titre indicatif et vous devrez les moduler en fonction de la forme, de l'épaisseur et de la taille de vos aliments ainsi que de vos goûts personnels.

PLAT

RÉGLAGE SUGGÉRÉ DE LA TEMPÉRATURE

Pain grillé	ÉLEVÉ
Petit brochet	ÉLEVÉ
Bacon	ÉLEVÉ
Saucisse	ÉLEVÉ à MOYEN
Steak haché	MOYEN (en fonction des consignes sur le paquet)
Steak à point/bleu	ÉLEVÉ à MOYEN
Côtes de porc	ÉLEVÉ à MOYEN
Poisson - Entier	ÉLEVÉ à MOYEN
- Steaks	ÉLEVÉ à MOYEN
- Filets	ÉLEVÉ
Parts de poulet	ÉLEVÉ à MOYEN
Garnitures (par ex : meringue, pomme de terre, fromage, etc ...)	ÉLEVÉ

LES FOURS

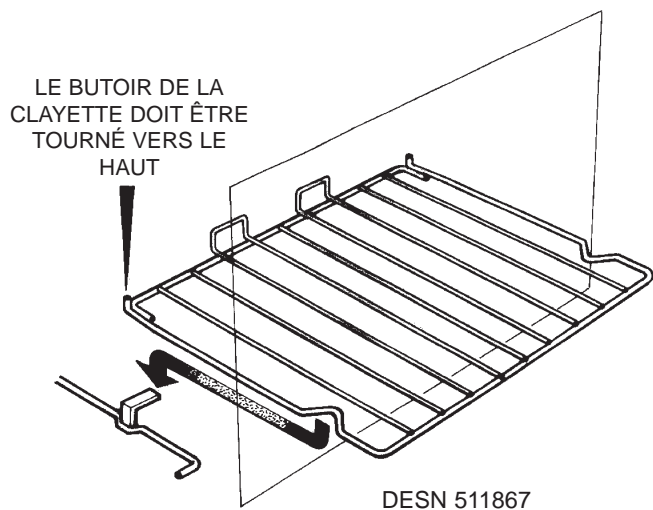
Informations d'ordre général

- Les fours et le compartiment à grill sont dotés de parois autonettoyantes sur les côtés et sur la paroi du fond. Le plafond du four est lui aussi en émail autonettoyant.
- Le four à chaleur tournante comprend deux clayettes et le four conventionnel une seule. Celles-ci sont conçues pour ne pas se basculer.
- Pour retirer une clayette, soulevez-la pour la dégager de ses encoches latérales et faites-la glisser vers l'avant. Pour remettre la clayette en place, insérez-la dans le four en ayant les petites pointes tournées vers l'arrière et vers le haut. Faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle soit en place au-dessus des encoches latérales, puis abaissez-la sur la glissière (voir Fig.17A et 17B).
- Ne posez ni clayette ni plat sur le fond du four à chaleur tournante.
- 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.
- N'utilisez pas de plat à rôtir plus gros que celui fourni avec la cuisinière.
- Au moment d'utiliser le four conventionnel, assurez-vous toujours de fermer à fond la porte pour empêcher les boutons de commande de chauffer.

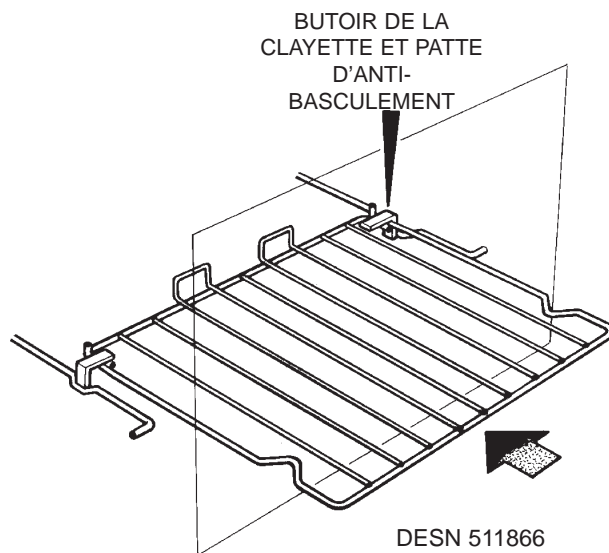
Condensation

De la condensation peut se former sur la cuisinière lorsque de la chaleur et de l'humidité sont présentes, par ex. pendant la cuisson. 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.

Clayettes de four : Ces clayettes sont conçues pour être coulissantes.



Remonter de la façon suivante : Placer dans la glissière comme dans l'illustration ci-dessus



À noter SVP : La clayette coulisse vers l'extérieur jusqu'à sa position d'arrêt

Fig. 17A

Clayette du gril – fonctionne comme les clayettes de four

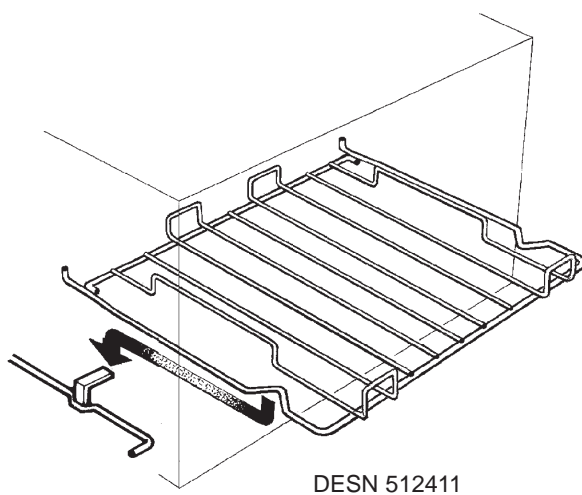


Fig. 17B

GUIDE DE CUISSON AU FOUR



Astuces de cuisson

- Les positions des clayettes sont numérotée à partir du bas em remontant vers le haut.
- Mettez les plats sur le milieu de la clayette.
- Lorsque vous utilisez le four à chaleur tournante, réduisez les indications conventionnelles de températures de 10° à 20°C et, dans certains cas, la durée de cuisson, de l'ordre de 10 minutes par 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.

Four conventionnel

Four conventionnel • Four conventionnel • Four conventionnel • Four conventionnel

- Le four du haut est un four conventionnel : cela signifie que les éléments de chauffe se trouvent dans les parois latérales du four. Le haut du four est légèrement plus chaud que le bas.
- Les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque recette individuelle.
- Les parties du tableau concernant la viande doivent être utilisées à titre indicatif : les résultats peuvent varier en fonction de la taille, de la forme du rôti et selon qu'il se présente avec ou sans os.
- Décongelez pleinement les rôtis avant de les cuire.
- Les temps indiqués sont pour des cuissons à plat ouvert ; si vous les recouvrez d'un couvercle, comptez davantage de temps.
- Pour déterminer si la dinde/le poulet est cuit(e), à l'aide d'une broche, percez la viande : si le jus qui en sort est clair, la viande est cuite, s'il est encore rose, continuez la cuisson et vérifiez-la toutes les 15 minutes
- Les quatre positions des clayettes sont numérotées à partir du bas en remontant vers le haut. Utilisez la clayette profilée pour cuire de gros gigots de viande rouge ou blanche.
- La clayette du grill est dotée d'arrêts de positionnement pour pouvoir utiliser le plat de grill comme clayette conventionnelle. Faites bien attention au moment de poser et d'enlever les plats entre ces deux arrêts.

PLAT	TEMPÉRATURE °C	POSITION DE LA CLAYETTE	TEMPS DE CUISSON MOYEN & REMARQUES
------	----------------	-------------------------	------------------------------------

Poisson

Poisson en entier (truite, maquereau, etc...)	190	2 ou 3	25-30 mn en fonction de la taille
Steaks	190	2 ou 3	20-25 mn en fonction de l'épaisseur
Poisson frit au four	210 - 220	3 ou 4	25 mn en fonction des consignes du paquet
Saumon (2,7 kg)	160 - 170	1 ou 2	15-18 mn par 450 g

Viande et volaille

Bœuf	180 - 190	1 ou 2	30 mn par 450 g + 30 mn de plus (saignant)
Agneau	180 - 190	1 ou 2	25 mn par 450 g + 25 mn de plus
Porc	180 - 190	1 ou 2	30-35 mn par 450 g + 35 mn de plus
Poulet	190 - 200	1 ou 2	20-25 mn par 450 g + 20 mn de plus
Dinde	180 - 190	1	15-18 mn par 450 g + 15 mn de plus
Canard et oie	190 - 200	1	25 mn par livre + 25 mn de plus
Ragoût	150 - 160	1 ou 2	1 ¹ / ₂ -3 heures en fonction de la recette

Desserts

Entremets au lait	160	1 ou 2	2 heures
Crème renversée	150	2 ou 3	35 m - 1 h
Gâteau de Savoie	190	2 ou 3	45 mn – 1 h si fruits crus dans la recette
Crumble aux fruits	190 - 200	2 ou 3	45 mn - 1 h

PLAT	TEMPÉRATURE °C	POSITION DE LA CLAYETTE	TEMPS DE CUISSON MOYEN & REMARQUES
Garnitures à la meringue	140 - 150	1 ou 2	45 mn
Meringues	100 - 110	2	3-4 h – Retournez les meringues dès qu’elles sont durcies
Mélanges à la levure			
Pains – miches	220 - 230	1	30-45 mn
Pains – petits pains	220 - 230	2 ou 3	15-20 mn
Petits pains au lait, etc	190	1 ou 2	25-35 mn
Gâteaux, tartes, biscuits & scones			
Petits gâteaux	190	2	20-25 mn
Victoria Sandwich	180	2	25-30 mn
Gâteau roulé	220	3	7-10 mn
Gâteau de Savoie sans matières grasses (180mm)	190	2	20 mn
Scones	220	2 ou 3	10-15 mn
Quatre-quarts	180	1 ou 2	1 h – Poser dessus un morceau de zeste de citron au bout de 20 mn
Cake	150	1	2 – 2 1/2 heures
Christmas Cake	140 - 150	1	4 – 4 1/2 heures
Pain d’épice	150 - 160	2 ou 3	1 – 1 1/2 heure
Sablé	150	2 ou 3	1 1/4 - 1 1/2 heure
Biscuits	170 - 180	3 or 4	10-25 mn en fonction de la recette
Biscuits sur plaque	180 - 190	1, 2 ou 3	30 mn – 1 1/2 heure en fonction de la recette
Pâte brisée	200	2 ou 3	Petites tartes 20-25 mn en fonction de la recette, Tourtes 45-50 mn
Pâte brisée riche	190	2 ou 3	25 mn
Pâte feuilletée	220 - 230	2 ou 3	25-30 mn en fonction de la recette
Pâte à chou	200	2 ou 3	25-35 mn
Divers			
Yorkshire pudding – gros	220	2	50 mn
Yorkshire pudding – la pièce	220	3	20-25 mn
Soufflés	190	1	35-45 mn

Four à chaleur tournante

• Four à chaleur tournante • Four à chaleur tournante • Four à chaleur tournante •

- Le four du bas est un four à chaleur tournante qui comporte quatre positions de clayette. L'air circule pour créer une température uniforme à tous les niveaux. Dans la plupart des cas, les plats nécessitent d'être cuits à une température de four inférieure à celle des fours conventionnels, de l'ordre de 10°C à 20°C de moins.
- Les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque recette individuelle
- Les parties du tableau concernant la viande doivent être utilisées à titre indicatif : les résultats peuvent varier en fonction de la taille, de la forme du rôti et selon qu'il se présente avec ou sans os.
- Décongelez pleinement les rôtis avant de les cuire.
- Les temps indiqués sont pour des cuissons à plat ouvert ; si vous les recouvrez d'aluminium, prévoyez plus longtemps.
- Pour déterminer si la dinde/le poulet est cuit(e), à l'aide d'une broche, percez la viande : si le jus qui en sort est clair, la viande est cuite, s'il est encore rose, continuez la cuisson et vérifiez-la toutes les 15 minutes, jusqu'à ce que le jus soit clair.

PLAT	TEMPÉRATURE °C	TEMPS DE CUISSON MOYEN & REMARQUES
Poisson		
Poisson en entier (truite, maquereau, etc...)	170	25-30 mn en fonction de la taille
Steaks	170	20-25 mn en fonction de l'épaisseur
Poisson frit au four	170	25 mn en fonction des consignes du paquet
Saumon (2,7 kg)	140 - 150	15-18 mn par 450 g
Viande et volaille		
Bœuf	170 - 180	30 mn par 450 g + 30 mn de plus (saignant)
Agneau	170 - 180	20-25 mn par 450 g + 25 mn de plus
Porc	170 - 180	30-35 mn par 450 g + 35 mn de plus
Poulet	170 - 180	20-25 mn par 450 g + 20 mn de plus
Dinde	150 - 160	15-18 mn par 450 g + 15 mn de plus
Canard et oie	170 - 180	25 mn par livre + 25 mn de plus
Ragoût	130 - 140	1 1/2-3 heures en fonction de la recette
Desserts		
Entremets au lait	140	2 heures
Crème renversée	140	35 mn
Gâteau de Savoie	160	45 mn – 1 h si fruits crus dans la recette
Crumble aux fruits	170 - 180	45 mn-1h

PLAT	TEMPÉRATURE °C	TEMPS DE CUISSON MOYEN & REMARQUES
Garnitures à la meringue	130	45 mn
Meringues	80 - 90	3-4 h – Retournez les meringues dès qu'elles sont durcies
Mélanges à la levure		
Pains – miches	200 - 210	30-45 mn
Pains – petits pains	200 - 210	15-20 mn
Petits pains au lait, etc	180	25-35 mn
Gâteaux, tartes, biscuits & scones		
Petits gâteaux	170 - 180	20-25 mn
Victoria Sandwich	160 - 170	25-30 mn
Gâteau roulé	200 - 210	7-10 mn
Gâteau de Savoie sans matières grasses (180 mm)	170	20 mn
Scones	200 - 210	10-15 mn
Quatre-quarts	160	1 h – Poser dessus un morceau de zeste de citron au bout de 20 mn
Cake	130	2-2 1/2 heures
Christmas Cake	130	4-4 1/2 heures
Pain d'épice	130 - 140	1-1 1/2 heures
Sablé	140 - 150	1 1/4 - 1 1/2 heures
Biscuits	130 - 180	15-25 mn en fonction de la recette
Biscuits sur plaque	160 - 170	30 mn - 1 1/2 heure en fonction de la recette
Pâte Brisée	190	Petites tartes 20-25 mn en fonction de la recette, Tourtes 45-50 mn
Pâte Brisée riche	180	25 mins
Pâte feuilletée	210	8-10 mn en fonction de la recette
Pâte à chou	190 - 200	25-35 mn
Divers		
Yorkshire pudding – gros	200	45 mn
Yorkshire pudding – la pièce	200	20-25 mn
Soufflés	170 - 180	45 mn

COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

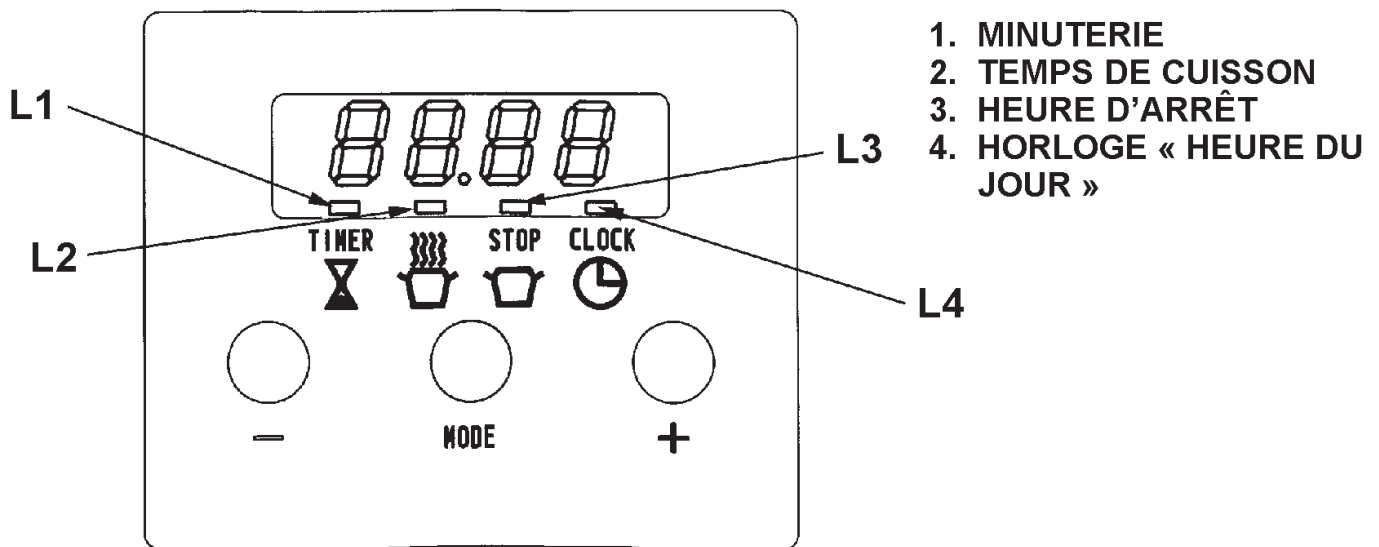


Fig. 18

DESN 513816

Cette commande comporte une minuterie, une horloge « heure du jour » ainsi qu'une commande de cuisson automatique.

Trois boutons permettent de contrôler la minuterie.

Les boutons sont utilisés dans le but suivant :



Ces boutons permettent de sélectionner les fonctions suivantes :

- Minuterie
- Temps de cuisson automatique
- Fin du temps de cuisson automatique
- Heure du jour

À chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MODE**, un petit voyant à LED s'allume pour indiquer que la fonction a été choisie.

Le réglage des fonctions peut se faire à l'aide des boutons plus + et moins -.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

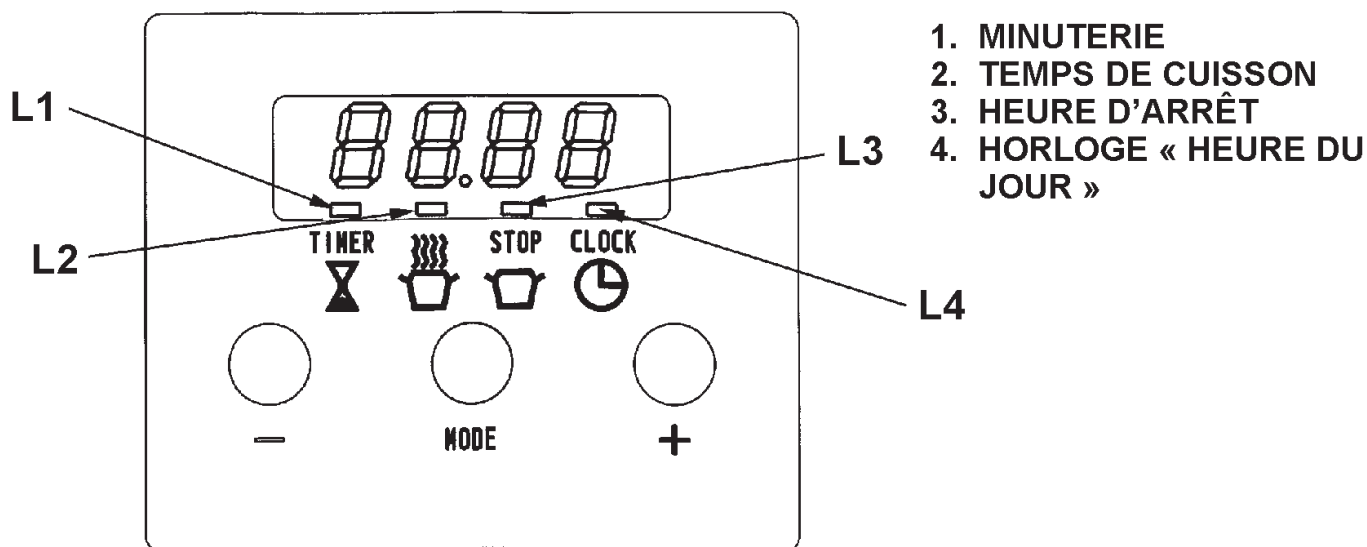


Fig. 19

DESN 513816

Cette commande peut être utilisée pour programmer une cuisson automatique dans le **four à chaleur tournante uniquement**. Elle branche et coupe l'alimentation électrique à des heures définies à l'avance.

La durée maximale programmable de la cuisson est de 23 heures 59 minutes, c'est-à-dire l'heure différée + le temps de cuisson = un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Avant de programmer le four, vérifiez que l'horloge indique la bonne heure et que vous disposez des informations suivantes sous la main :

- o Durée de cuisson du plat
- o Heure à laquelle la cuisson doit se terminer
- o Réglage requis de la commande du four

RÉGLAGE D'UNE PROGRAMMATION AUTOMATIQUE DE CUISSON

Commencez par appuyer soit sur le bouton **HEURE D'ARRÊT** () soit sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** (). Chaque programmation restera affichée pendant 5 secondes avant de revenir à l'affichage de l'heure.

Exemple :

Le plat doit être cuisiné pendant 2 heures 30 à 140°C et doit être prêt pour 18h00.

1. Mettez le plat sur les clayettes correctes du four.
2. Vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant LED (2) clignote, puis appuyez sur les boutons + (plus) et - (moins) jusqu'à ce que vous voyez apparaître l'indication 2 heures 30. Au bout de 5 secondes, le voyant LED cesse de clignoter.
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant LED (3) se mette à clignoter et puis appuyez sur les touches + (plus) et - (moins) jusqu'à ce que s'affiche 18h00. Au bout de 5 secondes, le voyant LED cesse de clignoter.
5. Réglez la commande de la température du four sur 140°C.
6. L'heure du jour reste affichée pendant toute la durée de la cuisson programmée.
7. Lorsque la cuisson est terminée, une alarme se fait entendre pendant 2 minutes à moins qu'elle ne soit annulée manuellement.
8. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.
9. Remettez le bouton de commande du four sur la position OFF (arrêt).

Les programmes peuvent être changés à n'importe quel moment : il suffit d'appuyer sur les boutons correspondants et sur les boutons plus + et moins -, comme on l'a vu plus haut.

NOTE : Il n'est pas possible de changer/régler l'heure du jour pendant le réglage d'un programme automatique.

PROGRAMMER UNIQUEMENT UNE HEURE D'ARRÊT

1. Mettez le plat sur la clayette correcte du four.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant LED (3) se mette à clignoter et puis appuyez sur les boutons **+** (plus) et **-** (moins) jusqu'à ce que s'affiche l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer. Au bout de 5 secondes, le voyant LED cesse de clignoter.
3. Réglez la commande de la température du four. La cuisson commence immédiatement.
4. Lorsque la cuisson est terminée, une alarme se fait entendre pendant 2 minutes à moins qu'elle ne soit annulée manuellement. Pour éteindre l'alarme, il suffit d'appuyer sur un bouton, n'importe lequel.
5. Remettez le bouton de commande du four sur la position **OFF** (arrêt).

Pour annuler un programme automatique, appuyez sur le bouton **MODE** puis sur le bouton moins **-** jusqu'à ce que l'affiche montre l'heure du jour. Un signal sonore se fait entendre.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie peut être réglée sur des durées comprises entre 1 minute et 23h59.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant LED (1) se mette à clignoter au dessus du symbole [X]. Choisissez la durée requise à l'aide des touches **+** (plus) et **-** (moins). (NOTE: Le voyant LED (1) disparaît si on n'appuie pas sur les boutons plus **+** et moins **-** dans un délai de 5 secondes. Il faudra alors reprendre le réglage).
2. La durée fixée reste affichée. Le voyant LED ne clignote plus et le compte à rebours se met en marche.
3. Au bout de la durée déterminée, un bip sonore se fait entendre (2 bips toutes les 2 secondes) et continue de se faire entendre pendant deux minutes de plus, à moins de n'être annulé.
4. Appuyez sur un bouton, n'importe lequel, pour arrêter le bip. Le voyant LED s'éteint.

Il est possible d'utiliser la minuterie à n'importe quel moment, mais si aucun programme de cuisson automatique n'a été entré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

En général :

- **Débranchez toujours votre cuisinière au niveau du secteur avant de la nettoyer.**
- Utilisez aussi peu d'eau que possible.
- N'employez pas de SOLUTIONS DE NETTOYAGE CAUSTIQUES.
- Si du lait, des jus de fruits ou d'autres produits contenant l'acide sont renversés sur l'AGA: essuyer immédiatement.
- Nettoyer aussi toutes traces de condensation sur la façade de la cuisinière, autour des portes des fours ou elles risqueraient de décolorer l'émail vitrifié à jamais.
- **N'employez pas de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
- Essuyez les éclaboussures dès qu'elles se produisent et transférez les casseroles sur les autres brûleurs pour poursuivre la cuisson.
- **VEILLEZ À NE PAS ENDOMMAGER LE TUBE THERMOSTATIQUE DU FOUR NI LES ÉLECTRODES D'ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON PENDANT VOS OPÉRATIONS DE NETTOYAGE.**
- Après le nettoyage, veillez à ce que tous les éléments de la cuisinière soient parfaitement secs avant de les remettre en place.
- Au moment de remettre en place les couvercles des brûleurs et les têtes des brûleurs, veillez à ce qu'ils soient posés correctement (voir Fig. 14-16).
- **LES ÉLÉMENTS SUIVANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE PASSÉS AU LAVE-VAISSELLE :**
Têtes des brûleurs en aluminium (arrière gauche, arrière droit, avant droit).

IL EST IMPOSSIBLE DE BOUGER LA CUISINIÈRE UNE FOIS INSTALLÉE.

N'ESSAYEZ PAS DE DÉPLACER LA CUISINIÈRE EN TIRANT SUR LE PORTE-SERVIETTES OU SUR LES PORTES.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

PIÈCE ET FINI DE LA CUISINIÈRE

Émail vitrifié

Four du haut et four à chaleur tournante –
fond du four seulement
Plaque de cuisson
Boutons de commande
Supports de casseroles
Plat à rôtir
Plat de gril
Revêtements des portes
Panneau avant de la cuisinière
Portes

MÉTHODE DE NETTOYAGE

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau chaude 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 (marque Brillo par ex.).

Les supports de casserole, le plat à rôtir et le plat à pâtisserie peuvent passer **DE TEMPS EN TEMPS au lave-vaisselle.**

Composants peints

Support du porte-serviettes
Plinthe
Panneaux latéraux

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 gril
Plaque de protection contre les éclaboussures
Panneau avant de la minuterie

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 nettoyeur propriétaire d'inox ou de chrome.

Plaquage chromé

Clayettes du four à chaleur tournante
Supports de clayettes
Poignée du plat de gril
Grille du plat de gril

Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Des tampons métalliques bien mouillés et à agent savonneux (marque Brillo par ex.) ou des nettoyeurs de chrome et de l'inox peuvent aussi être utilisés.

Plastique

Poignée du plat à gril
Boutons de commande
Boutons de commande de la minuterie
Néons

Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau savonneuse chaude.
Les taches persistantes peuvent s'enlever à l'aide d'un nettoyeur sous forme de crème, appliqué avec soin.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

PIÈCE ET FINI DE LA CUISINIÈRE

Émail autonettoyant

Four à chaleur tournante, four conventionnel, Four à cuisson lente : parois latérales et panneau du plafond et panneau arrière.

Compartiment du gril : parois latérales et panneau arrière

MÉTHODE DE NETTOYAGE

Cet émail spécial est doté d'une action nettoyante continue, qui fonctionne à son mieux s'il on suit un modèle de température de cuisson basse et élevée. Pour les rôtissages, le choix d'une température basse évitera les éclaboussures excessives.

Au cas où des taches excessives se produisaient, nettoyer immédiatement la partie concernée avec de l'eau chaude contenant du détergent en frottant avec une éponge en nylon. Les taches persistantes nécessitent d'allumer le four pendant 2 heures à 210 °C.

EMPLOYEZ PAS DE MATÉRIAU DE NETTOYAGE SUSCEPTIBLE D'OBSTRUER LES PORES DU REVÊTEMENT SPÉCIAL (PAR EX : PÂTES ET POUDRES, TAMPONS EN MAILLES DE FER À AGENT SAVONNEUX, VAPORISATEURS NETTOYANTS, NETTOYANTS DE FOUR À BROSSER, SOLUTIONS CAUSTIQUES, COUTEAUX/RACLOIRS MÉTALLIQUES) ET D'EMPÊCHER L'ACTION DE NETTOYAGE CONTINUE DU FOUR.

Aluminium

Propagateur de flamme du brûleur de la plaque de cuisson

Comme pour le nettoyage de l'émail. Ne pas **passer au lave-vaisselle**.

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.

Section

Entretien

Au moment de remplacer une pièce de cette cuisinière, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

ENTRETIEN

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter le service d'AGA ou contacter votre distributeur/revendeur agréé.
- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien qualifié dépêché par un distributeur/revendeur agréé.
- Ne procédez à aucune modification/aucun changement sur votre cuisinière.
- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées pour être montées.

ATTENTION : LORS D'UNE OPÉRATION D'ENTRETIEN OU DE REMPLACEMENT DE COMPOSANTS TRANSPORTANT DU GAZ, DÉBRANCHEZ L'ARRIVÉE EN GAZ ALIMENTANT LA CUISINIÈRE; UNE FOIS L'OPÉRATION TERMINÉE, VÉRIFIEZ L'ABSENCE DE FUITES DE GAZ.

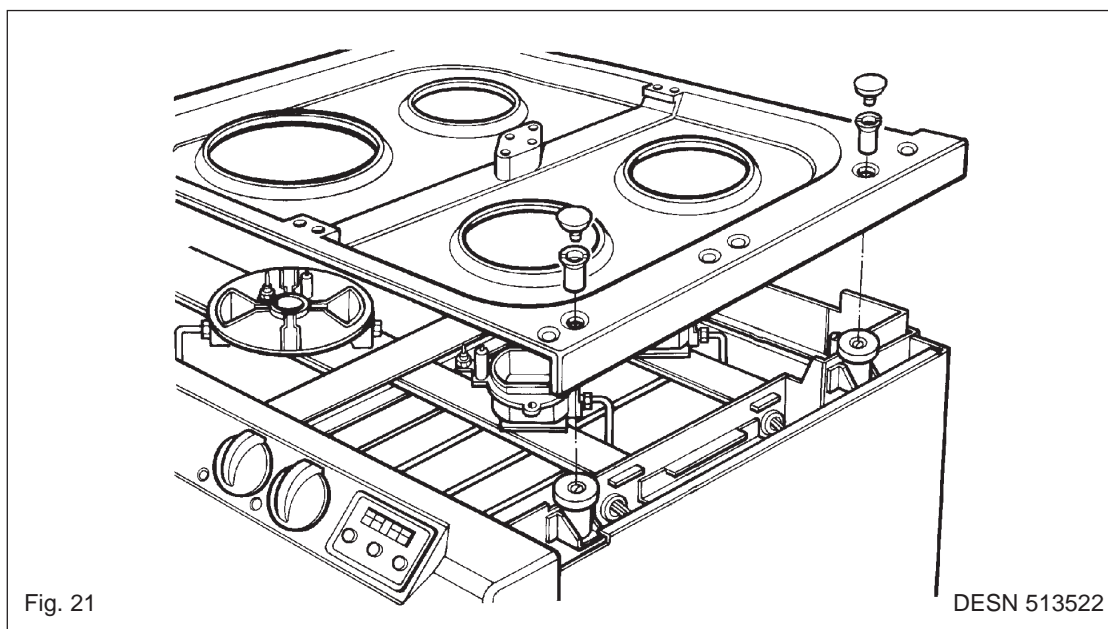
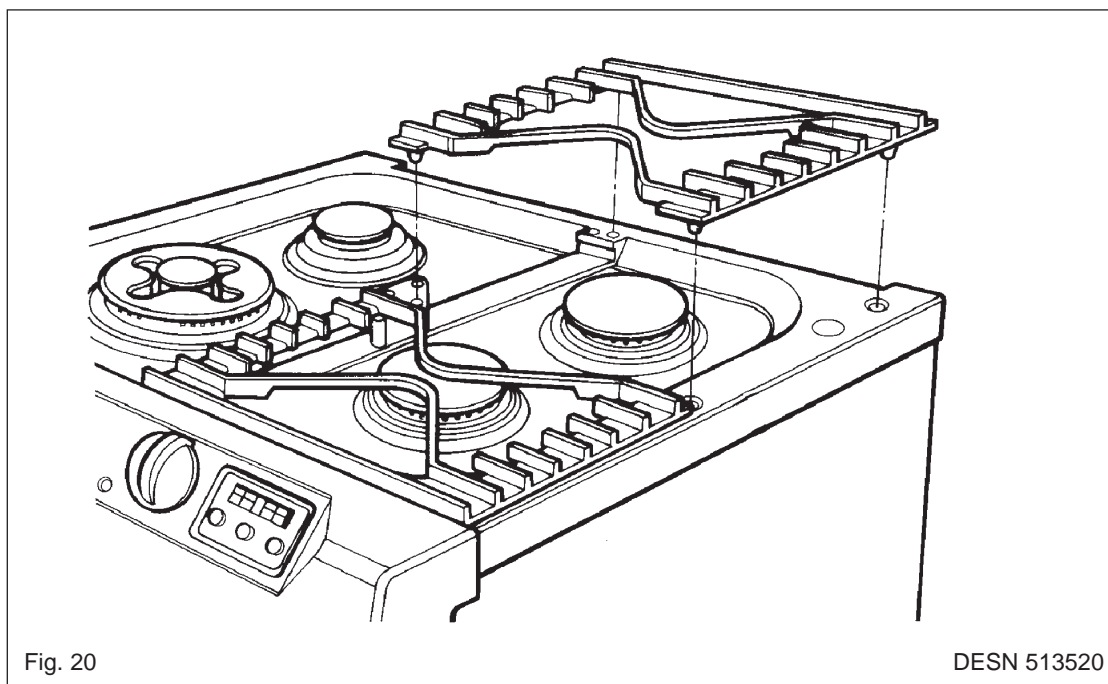
ATTENTION : LORS D'UNE OPÉRATION D'ENTRETIEN OU DE REMPLACEMENT DE COMPOSANTS, ISOLEZ LA CUISINIÈRE DE SON ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ; AVANT DE LA REBRANCHER, VÉRIFIEZ-EN LA SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE.

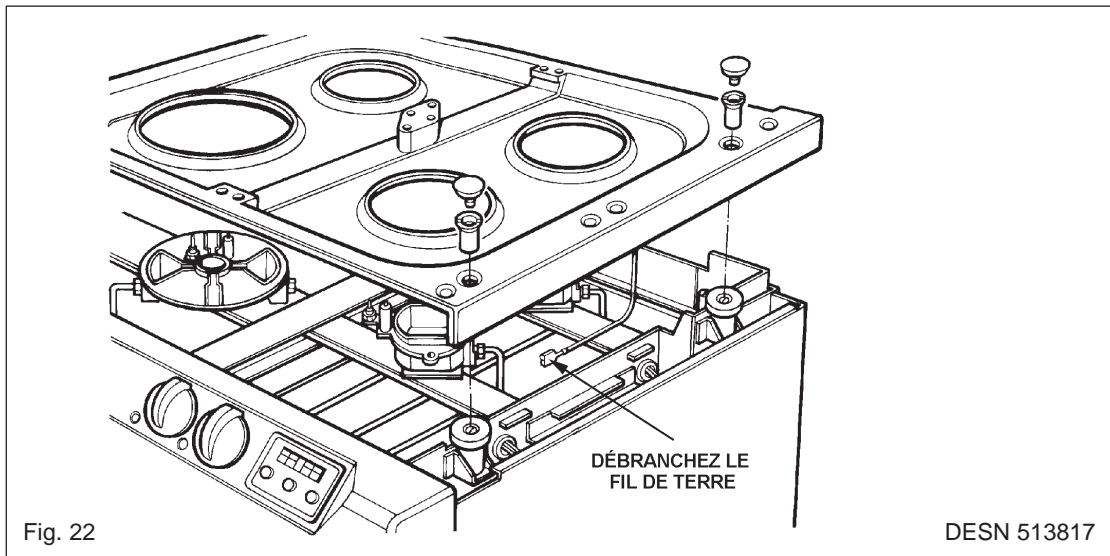
A. RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Isolez la plaque de son alimentation électrique.
2. Enlevez les supports de plats et les couvercles des brûleurs (voir Fig.20).
3. Enlevez les vis de fixation du brûleur (10) et les vis de fixation de la plaque de cuisson (4).
4. Enlevez les bagues de fixation du brûleur (4).
5. Dégagez les pièces coulées de la plaque de cuisson en les soulevant dans l'ordre suivant : pièce de droite et pièce de gauche. (Voir Fig. 21).

NOTE : 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. (Voir Fig. 22).

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.

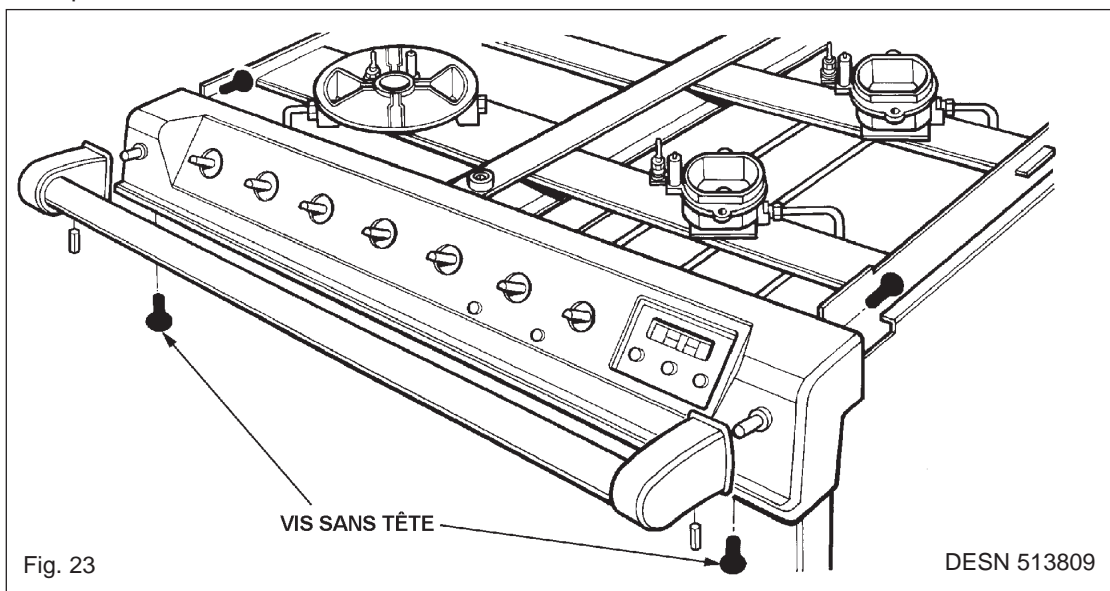
NOTE : Il peut s'avérer nécessaire de débrancher le raccord flexible du gaz pour pouvoir retirer une cuisinière qui se trouverait entourée des armoires de cuisine.

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 (6) ; faites glisser la paroi latérale vers l'arrière puis retirez-la.
5. Remontez dans le sens inverse.

C. RETRAIT DE LA PIÈCE COULÉE DU PANNEAU AVANT

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique « RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON ».
3. Enlevez les boutons de commande (voir fig. 23).
4. Enlevez les 4 vis de fixation du tableau de commande. Au moment d'enlever les vis, soutenez la pièce coulée pour l'empêcher de tomber.

NOTE : Au moment d'enlever la pièce coulée, il faut débrancher du panneau avant les néons et les câbles de la minuterie. Pour débrancher les néons, tenez les câbles au niveau de leur entrée dans le néon, tournez-les et tirez dessus : vous pourrez ainsi extraire le néon. Pour débrancher la minuterie, défaites les fils de leurs bornes en prenant bien soin de noter les raccords électriques. Au moment de remonter les pièces coulées frontales de poser le néon et les fils correctement.

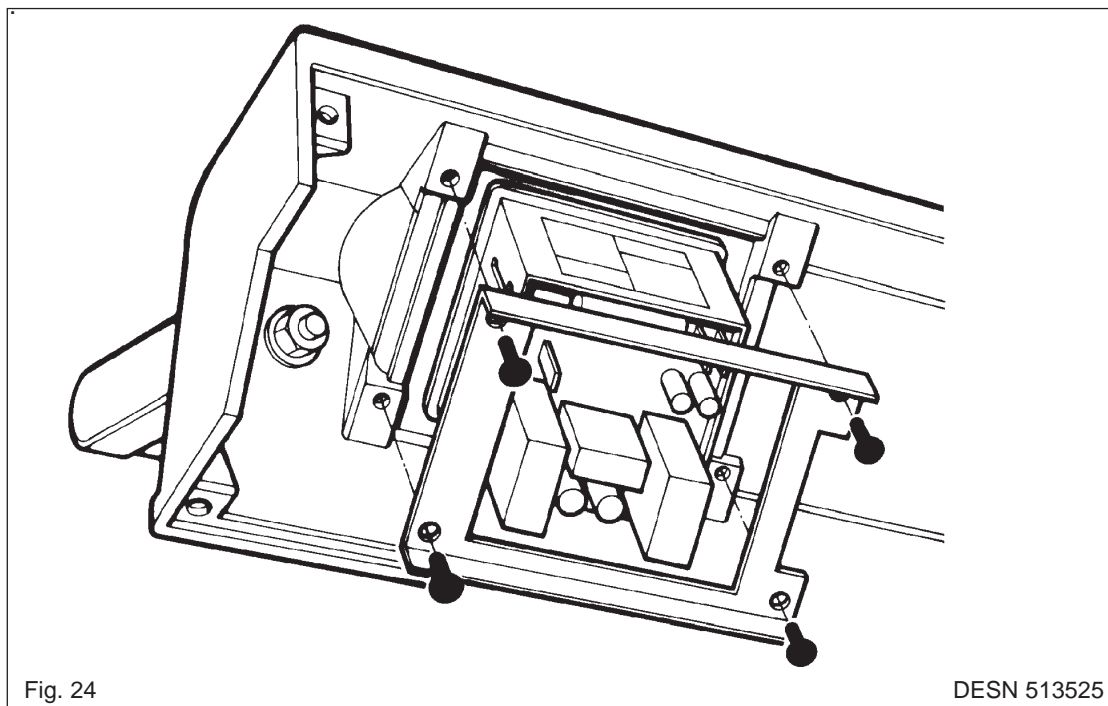


D. RETRAIT DU PORTE-SERVIETTES (VOIR FIG. 24)

1. Desserrez les 2 vis sans tête, situées de part et d'autre du porte-serviettes (voir Fig. 24) à l'aide de la clé de 2 1/2 mm.
2. Faites glisser le porte-serviettes vers l'avant, en le dégageant des goujons filetés de fixation.

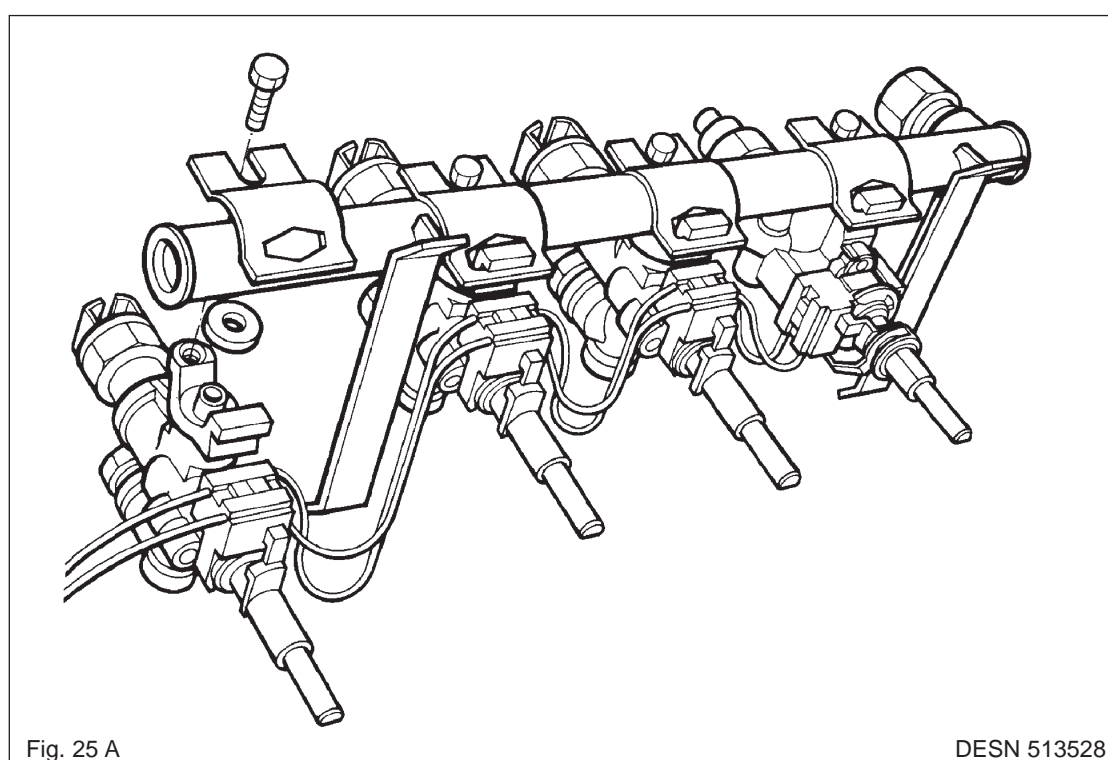
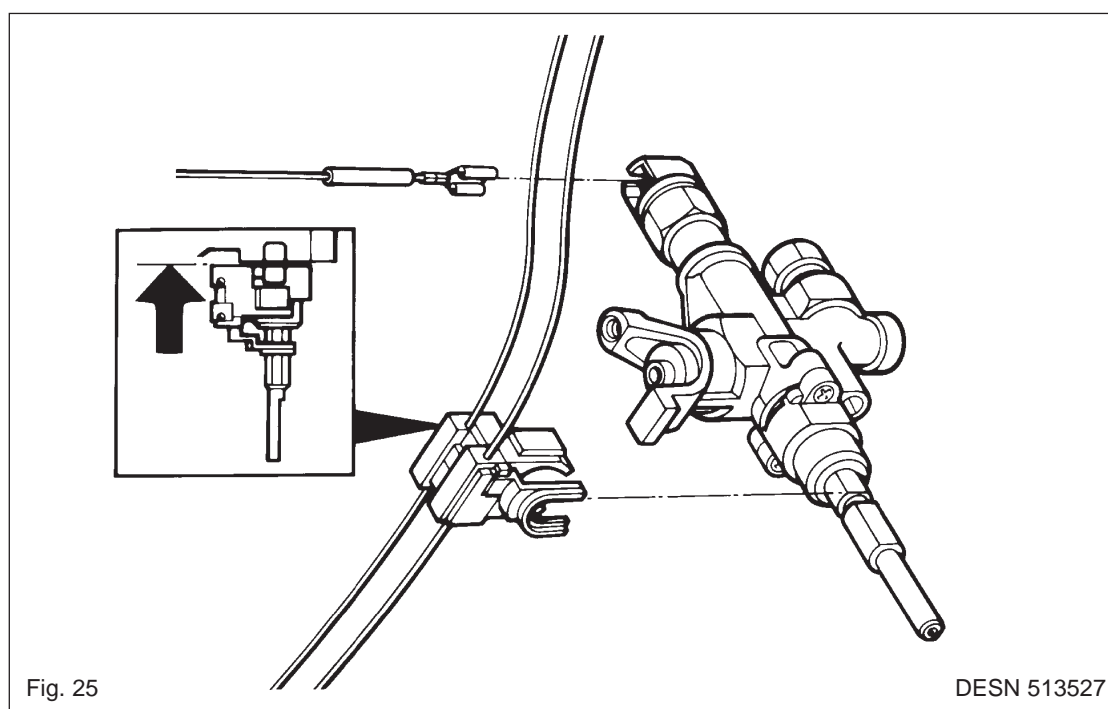
E. RETRAIT DE LA MINUTERIE

1. Coupez l'alimentation électrique.
 2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique « RETRAIT DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON »
 3. Suivez les consignes indiquées à la rubrique «RETRAIT DE LA PIÈCE COULÉE DU PANNEAU AVANT ».
 4. Une fois cette pièce retirée, enlevez les quatre vis de fixation qui tiennent en place la minuterie à l'intérieur de la pièce coulée du panneau avant. Il est désormais possible d'enlever la minuterie.
 5. Enfoncez les languettes sur le côté de la pièce coulée et faites glisser la minuterie pour la sortir du support métallique.
- Remontez en sens inverse, en veillant à laisser suffisamment de place autour des boutons de commande une fois que le panneau avant vitré est monté.



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

1. Coupez l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique « RETRAIT DE LA PLAQUE 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). (Voir Fig. 25).
5. Débranchez tous les raccords de gaz au niveau des robinets (5 écrous – 13 mm, 14 mm et 19 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 DE LA PIÈCE COULÉE DU PANNEAU AVANT ».
 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.
- NOTE :** Prenez soin d'identifier les terminaisons.
6. Remontez en sens inverse.

H. RETRAIT DU THERMOSTAT DU FOUR

1. Coupez l'alimentation en électricité.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique « RETRAIT DU RÉGULATEUR DU GRIL ».
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.

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 ».
3. Desserrez les vis de fixation du panneau électrique (2). (Voir Fig. 26).
4. Levez le panneau pour le dégager des vis par les encoches en trou de serrure.
5. Levez le panneau pour le dégager de la cuisinière.
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.

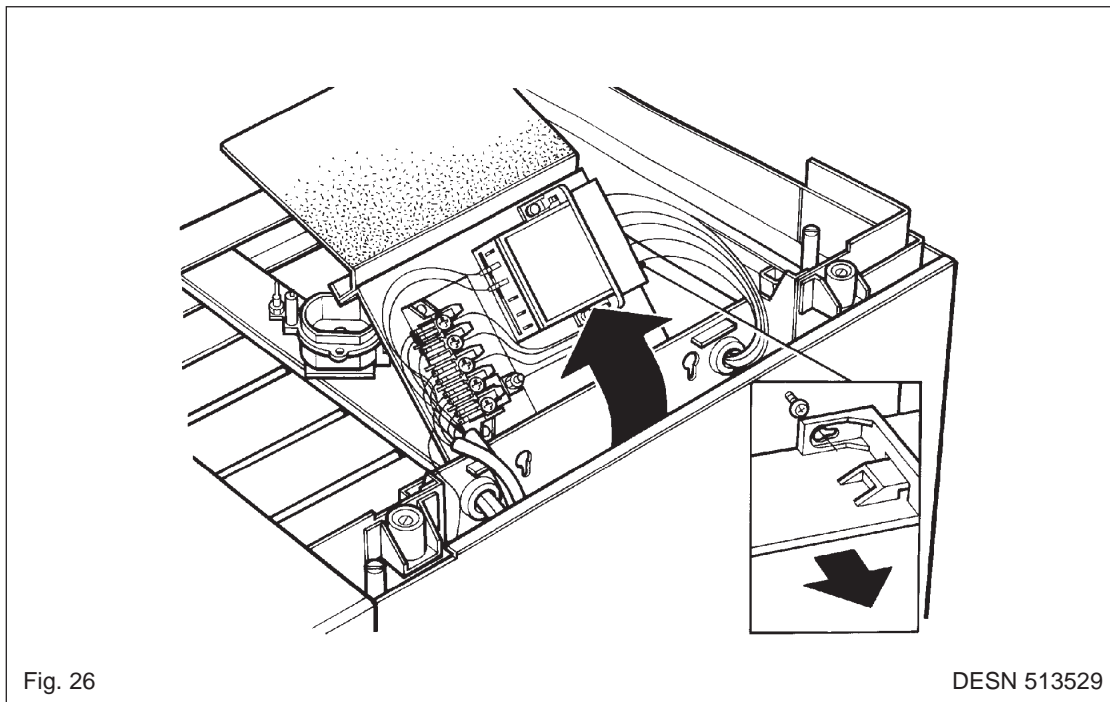
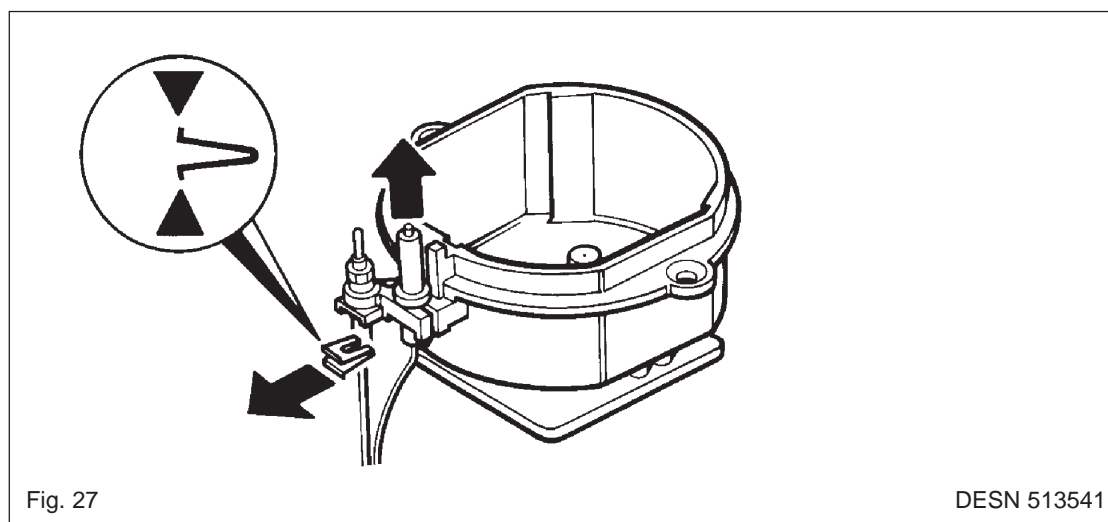


Fig. 26

DESN 513529

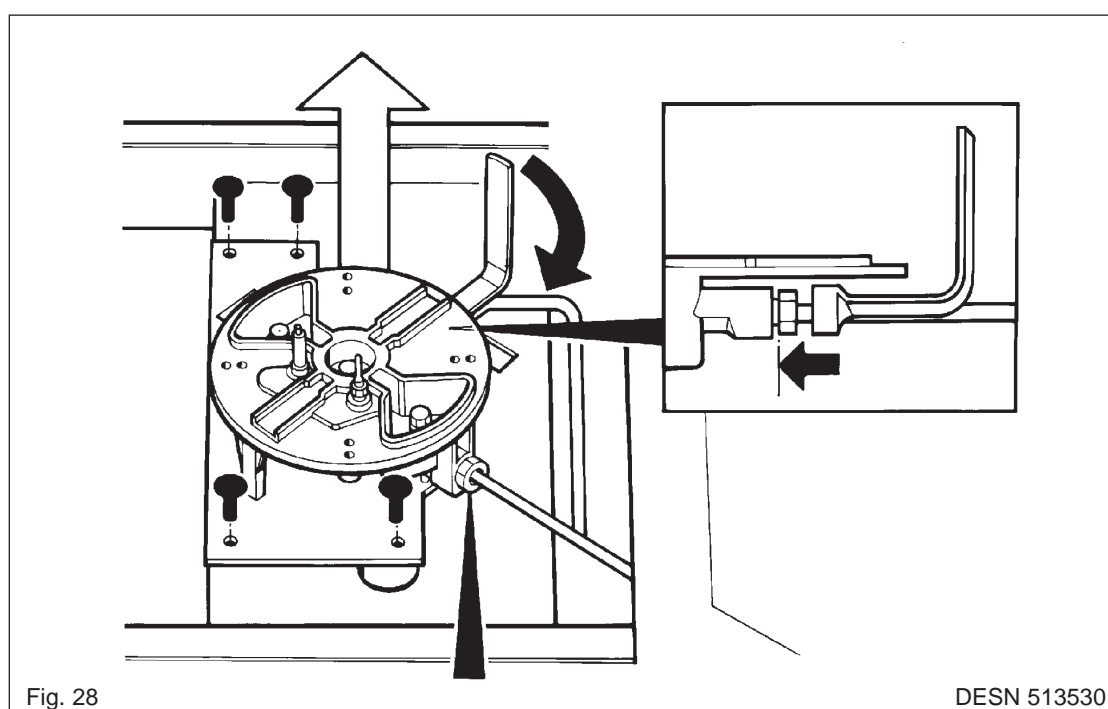
J. RETRAIT DES ÉLECTRODES (Brûleurs arrière gauche, arrière droit, avant droit)

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 (Voir Fig. 27). Remontez en sens inverse.



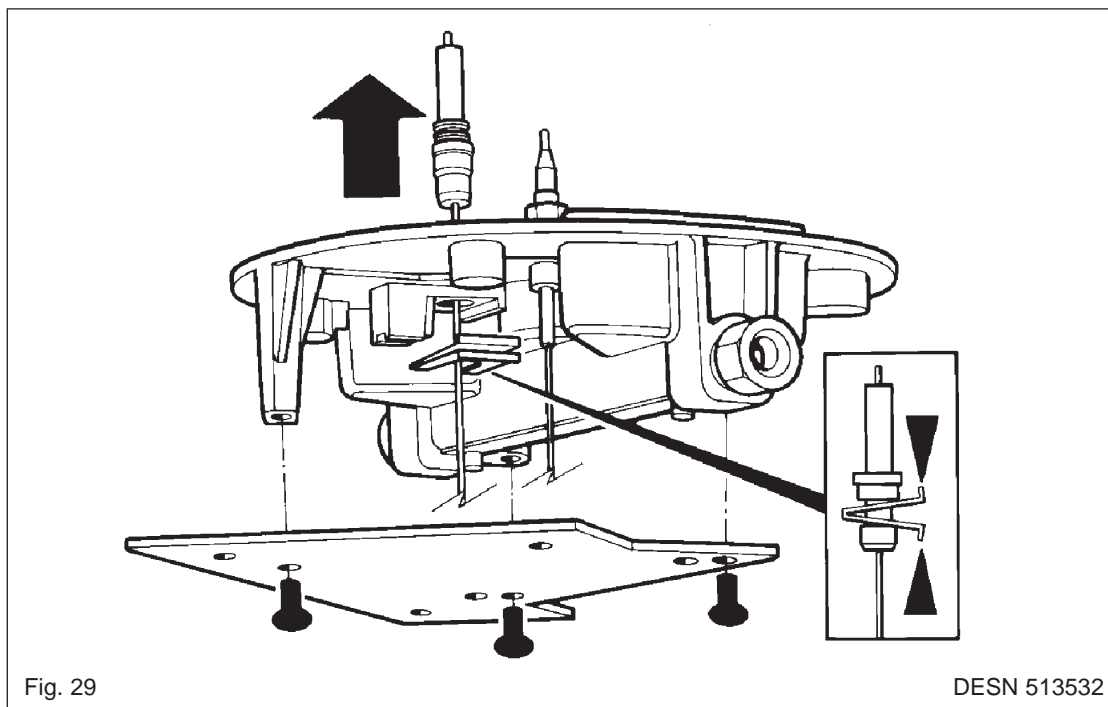
K. RETRAIT DE L'ÉLECTRODE (Brûleur avant gauche)

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 l'attache 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.



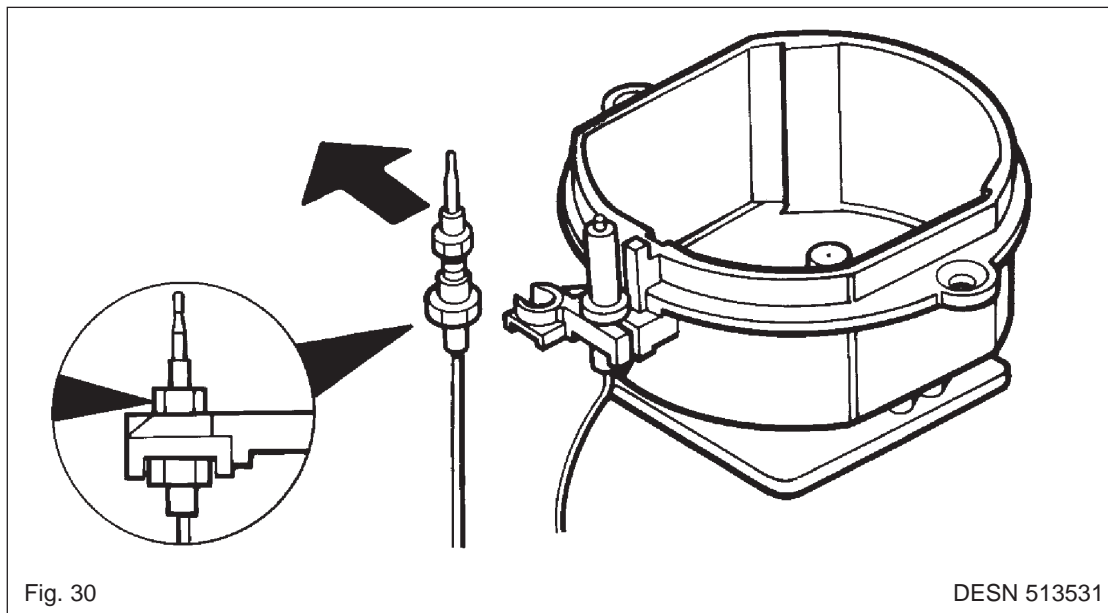
L. RETRAIT DU THERMOCOUPLE (BRÛLEUR AVANT GAUCHE)

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.



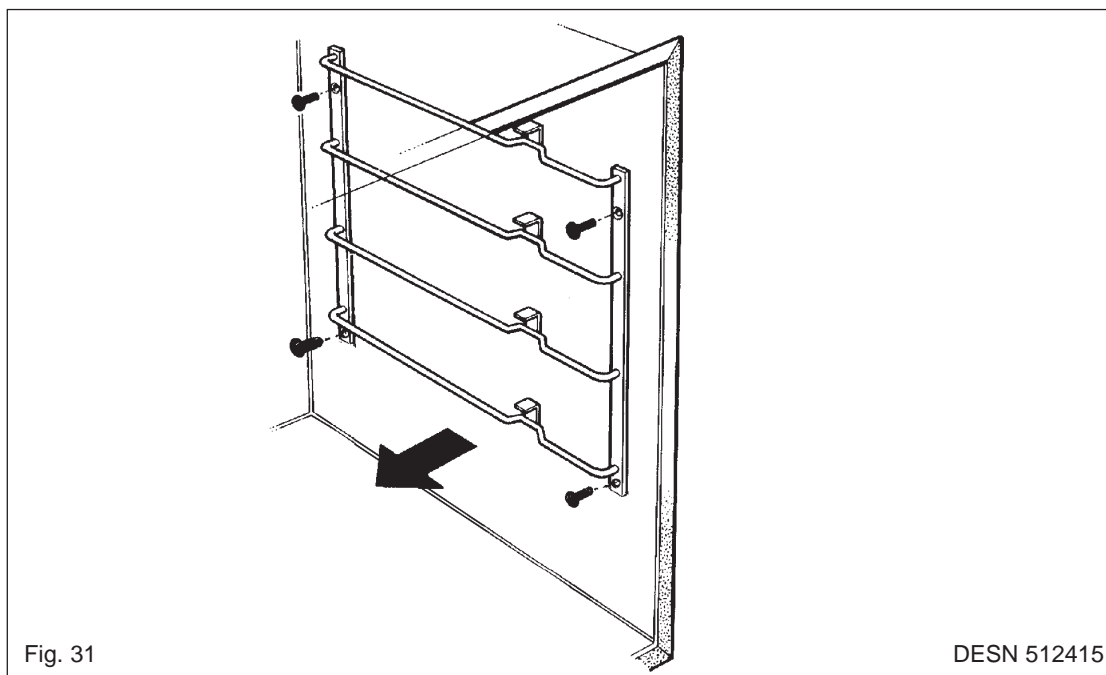
M. RETRAIT DU THERMOCOUPLE (BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE, ARRIÈRE DROIT, AVANT DROIT)

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.



N. RETRAIT DES REVÊTEMENTS DU FOUR ET DU GRIL – VOIR FIG. 31

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



O. RETRAIT DES ÉLÉMENTS (FOUR DU HAUT)

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique « RETRAIT DES REVÊTEMENTS DU FOUR ET DU GRIL ».
3. 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.
4. Enlevez les raccordements, en veillant à ce qu'ils ne tombent pas à l'arrière de la cuisinière. **NOTE** : LE FOUR DU HAUT comporte deux éléments, un élément situé derrière chaque revêtement. Enlevez-les de la même façon
5. Remontez dans le sens inverse.

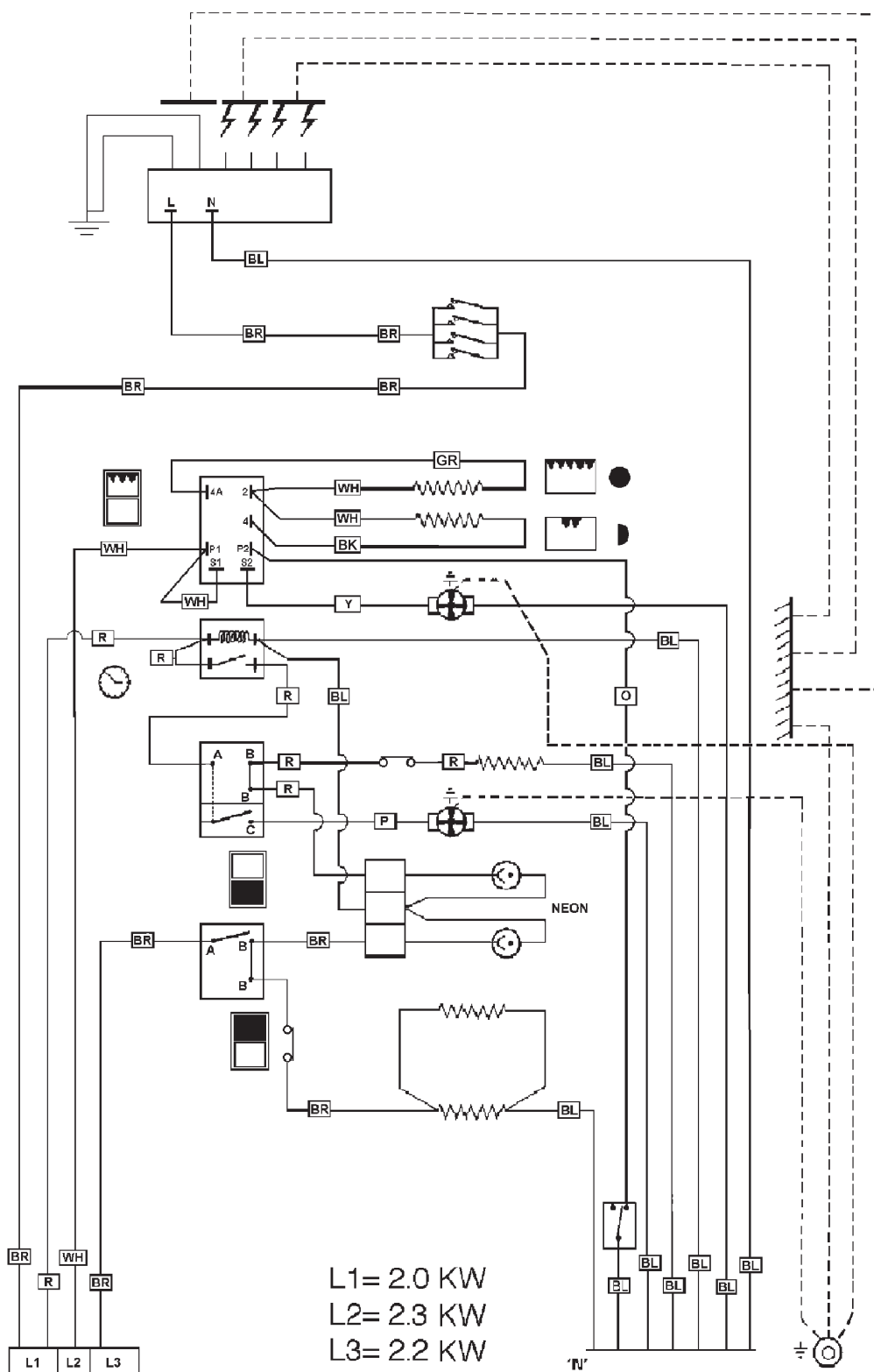
P. RETRAIT DE L'ÉLÉMENT DU FOUR À CHALEUR TOURNANTE

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique « RETRAIT DES REVÊTEMENTS DU FOUR ». **NOTE** : Vous n'aurez qu'à enlever un seul côté.
3. Enlevez les 4 vis de fixation du couvercle du ventilateur et retirez le panneau.
4. 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.
5. Débranchez les bornes en prenant soin à ce que le câble ne tombe pas à l'arrière de la cuisinière.
6. 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. Dégagez suffisamment le ventilateur pour accéder aux bornes électriques du moteur et débranchez les câbles.
5. Enlevez la pale du ventilateur. **NOTE** : Les écrous de fixation de la pale du ventilateur sont à filetage à gauche.
6. Dégagez le moteur des vis de la plaque de fixation.
7. Remontez dans le sens inverse.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE – AGA SÉRIE 4-2



LÉGENDE:

BL - BLEU	WH - BLANC
R - ROUGE	BK - NOIR
Y - JAUNE	PK - ROSE
BR - MARRON	P - VIOLET
GR - GRIS	O - ORANGE

ATTENTION : AVANT D'ACCÉDER AUX BORNES, IL EST IMPÉRATIF DE COUPER TOUS LES CIRCUITS D'ALIMENTATION

Pour obtenir de plus amples conseils ou renseignements,
contactez votre distributeur/revendeur local.

AGA a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à la cuisinière décrite et illustrée à tout moment.



Fabriqué par
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com