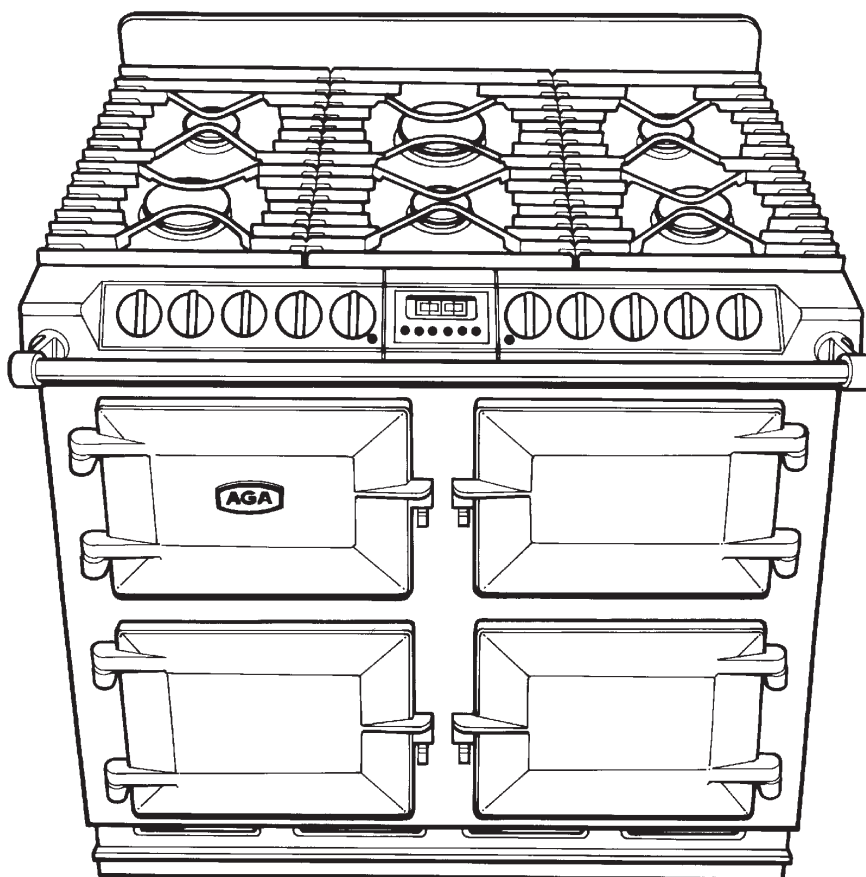




# AGA DE LA SÉRIE SIX-QUATRE - DC6 (FFD) MANUEL DU PROPRIÉTAIRE - GAZ PROPANE



DESN 512387 A

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

Au moment de remplacer une pièce de cet appareil, 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 de copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE CET APPAREIL

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SECTION</b>	<b>PAGE</b>
<b>SECTION INSTALLATION</b>	<b>3</b>
INSTALLATION	4
DONNÉES TECHNIQUES	5
EMPLACEMENT ET DIMENSIONS DU PRODUIT	6
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	7-8
RACCORD AU GAZ	9-11
CONTRÔLE DE LA PRESSION	11
ROULETTES DE MISE À NIVEAU ET DE DÉPLACEMENT	12
MONTAGE DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DES SUPPORTS DE CASSEROLE	13-17
PLAQUE DE PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES	17
<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>18</b>
INFORMATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL	19
SANTÉ ET SÉCURITÉ	20
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	21
TABLEAU DE COMMANDE	22
PLAQUE DE CUISSON AU GAZ	23-24
MONTAGE DES SUPPORTS DE CASSEROLE	25
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE EN VUE DE SON UTILISATION	26
FOUR À CUISSON LENTE	27-31
LE GRIL	32
LES FOURS	33
GUIDE DE CUISSON AU FOUR	34-38
MINUTERIE	39
COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE	40-41
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	42-47
<b>SECTION ENTRETIEN</b>	<b>48</b>
ENTRETIEN	49-58
SCHÉMA DE CÂBLAGE	59

# Section

# Installation

Au moment de remplacer une pièce de cet appareil, 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 : CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ 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 CET APPAREIL.**

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

**LES CONDITIONS DE RÉGLAGE DE L'APPAREIL FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE PANNEAU INFÉRIEUR, DERRIÈRE LA PLINTHE.**

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé en conformité avec les réglementations d'installation en vigueur. Il est nécessaire d'accorder une attention particulière aux besoins de ventilation (B.S. 5440 Partie 2). L'appareil doit en outre se conformer à quelconques 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 de l'appareil peut donner suite à des poursuites.

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

**ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

L'appareil est conçu pour la tension qui figure sur la plaque signalétique.

Le fabricant fournit le DC6 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

### TABLE DE CUISSON

(CATÉGORIE D'APPAREIL I<sub>3+</sub>) - FR & BE

(CATÉGORIE D'APPAREIL I<sub>3B/P</sub>) - NL

TYPE DE BRÛLEUR	AV.G. WOK	AV.D.	AR.G.	AR.G.	CENTRE AVANT	CENTRE ARRIÈRE
	ULTRA-RAPIDE	RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	SEMI-RAPIDE	ULTRA-RAPIDE
DÉBIT CALORIFIQUE MAXIMAL	4,0 kW (287g/h)	3,0 kW (215g/h)	3,0 kW (215g/h)	1,75 kW (125g/h)	1,75 kW (125g/h)	5,0 kW (360g/h)
MARQUAGE INJECTEUR PRINCIPAL	0.46	85	85	65	65	110
SECONDAIRE	0.66	-	-	-	-	-

POSITION DU POINT DE PRESSION : CÔTÉ ARRIÈRE DROIT DE LA PLAQUE DE CUISSON

RÉGLAGE DE LA PRESSION : I<sub>3+</sub> G30 = 28 - 30 mbar    G31 = 37 mbar    I<sub>3B/P</sub> = 28-30/30 mbar

ALLUMAGE DU BRÛLEUR : ÉTINCELLE H.T.

### GRILL ET FOURS ÉLECTRIQUES

FOUR DU HAUT - PUISSANCE NOMINALE 1,45 kW

ÉLÉMENT DU GRIL - PUISSANCE NOMINALE 2,25 kW

FOUR À CUISSON LENTE - PUISSANCE NOMINALE 0,9 kW

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 230V 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 l'appareil (Voir Fig. 10, Page 19)

## EMPLACEMENT ET DIMENSIONS DU PRODUIT

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 60 mm de la cuisinière sur le plan horizontal. (Fig. 1)

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

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

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

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

Au cas où il est prévu d'installer une hotte de cuisinière, nous recommandons, d'utiliser exclusivement la hotte de cuisinière 6-4 Series CH900. Celle-ci doit être montée à au moins 80cm de distance au-dessus de la plaque chauffante.

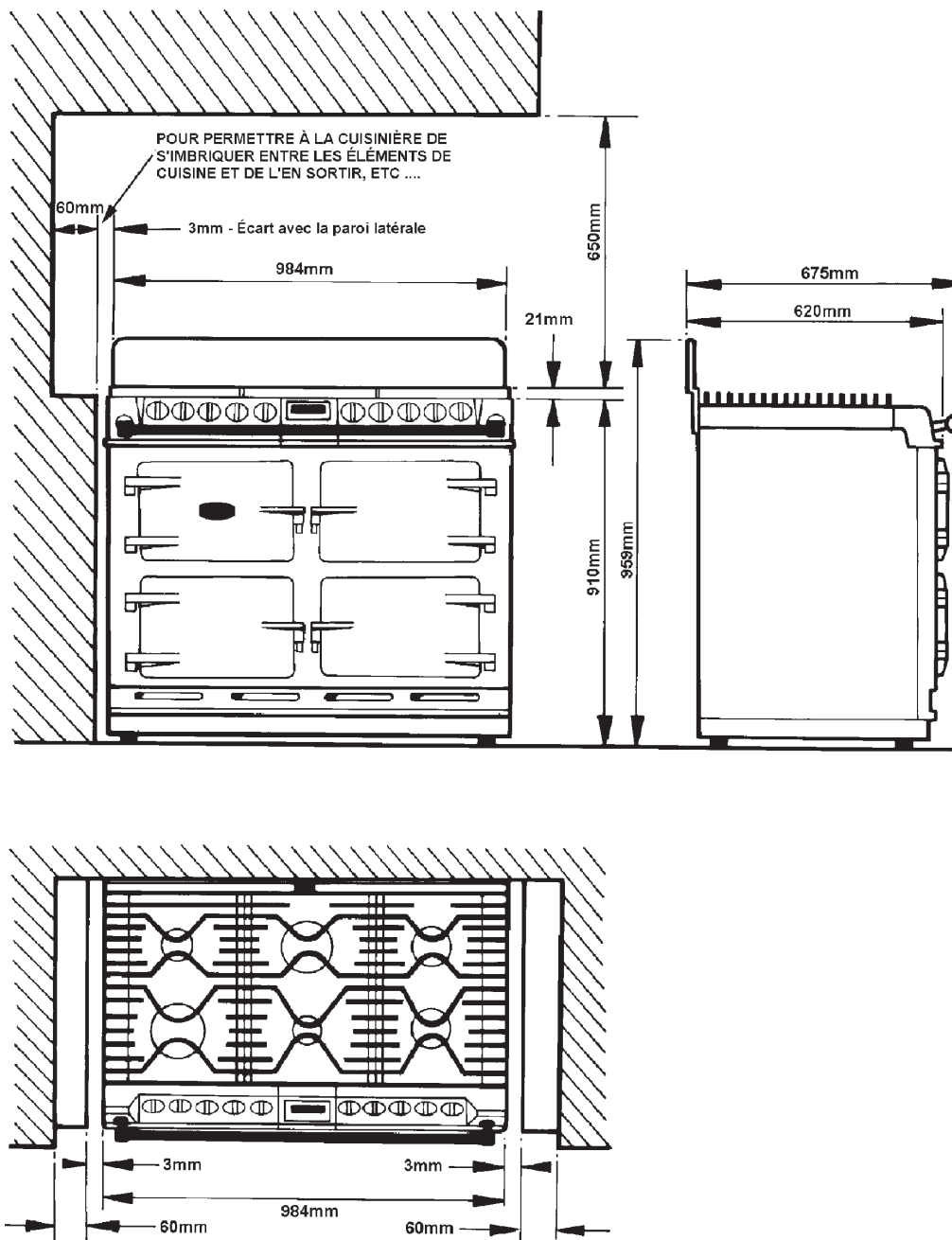


Fig. 1

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE SE FAIT À PARTIR DU CÔTÉ SUPÉRIEUR DROIT DE L'APPAREIL, 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 l'appareil au secteur.

REPORTEZ-VOUS À LA FIG. 2 pour vérifier le raccordement des fils vers l'appareil.

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 avec un sectionneur bipolaire présentant un écart de contact minimum de 3 mm et il doit être raccordé au secteur à l'aide d'un câble de 6 mm<sup>2</sup> 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 METRES DE L'APPAREIL.

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 les bornes du secteur soit toujours en place, située entre le panneau latéral et la borne du secteur.

**Le raccordement monophasé - un câble de 6mm<sup>2</sup> au minimum qui se conforme aux toutes-dernières éditions des Réglementations nationales et locales et matière de branchement.**

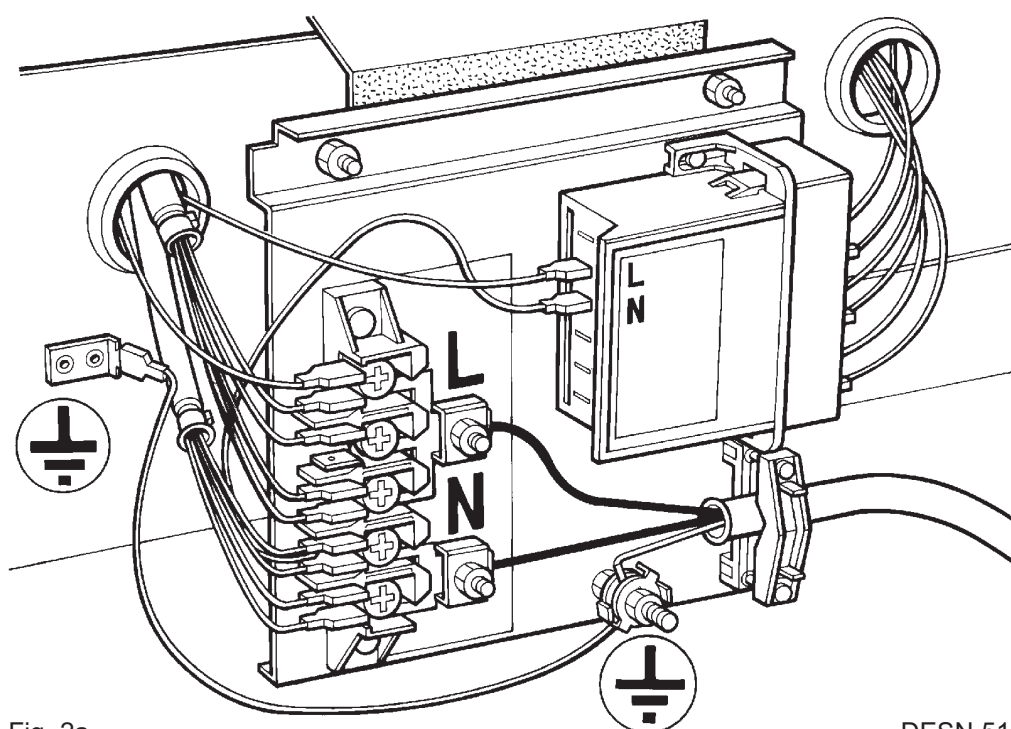


Fig. 2a

DESN 513312

Le raccordement triphasé - un câble de 2,5mm<sup>2</sup> au minimum qui se conforme aux toutes-dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.

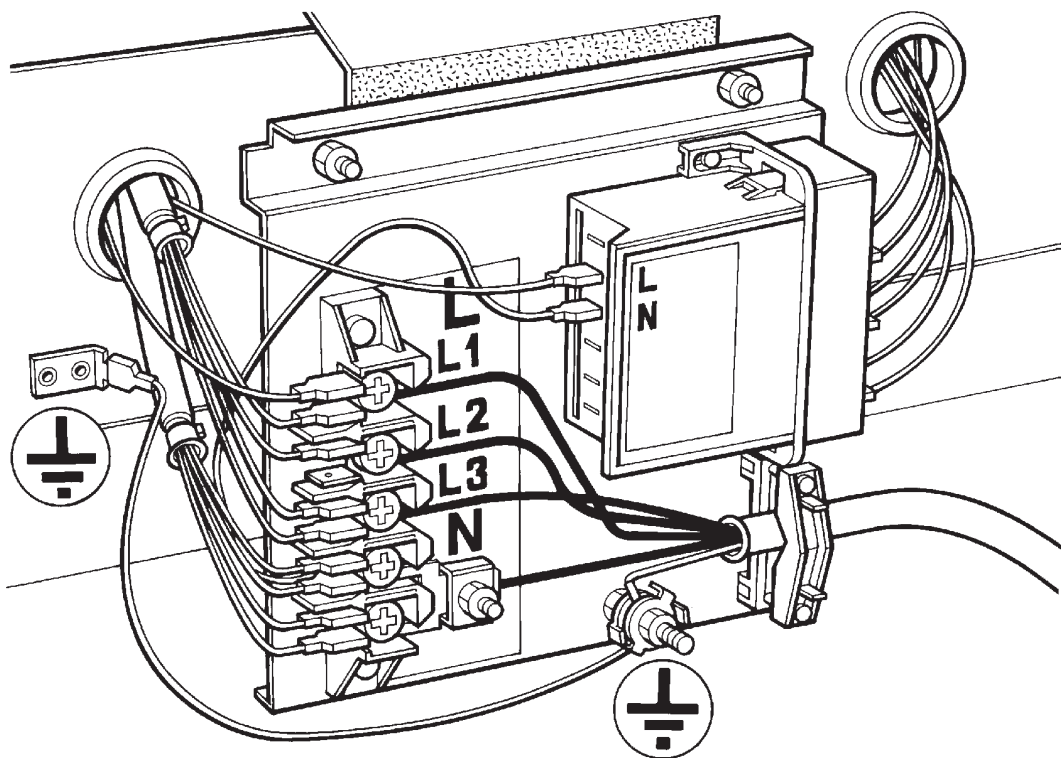


Fig. 2b

DESN 513313



## RACCORD AU GAZ

Pour faciliter l'entretien de la cuisinière ainsi que sa mobilité, un tuyau flexible agréé, de 120 mm de longueur, doit être monté sur l'appareil. La conduite d'alimentation ne doit pas être de moins de R 1/2 (1/2" BSP). Le raccord se fait à l'entrée fileté R 1/2 (1/2" BSP) dans le bloc d'entrée situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, sur le côté arrière droite de la cuisinière.

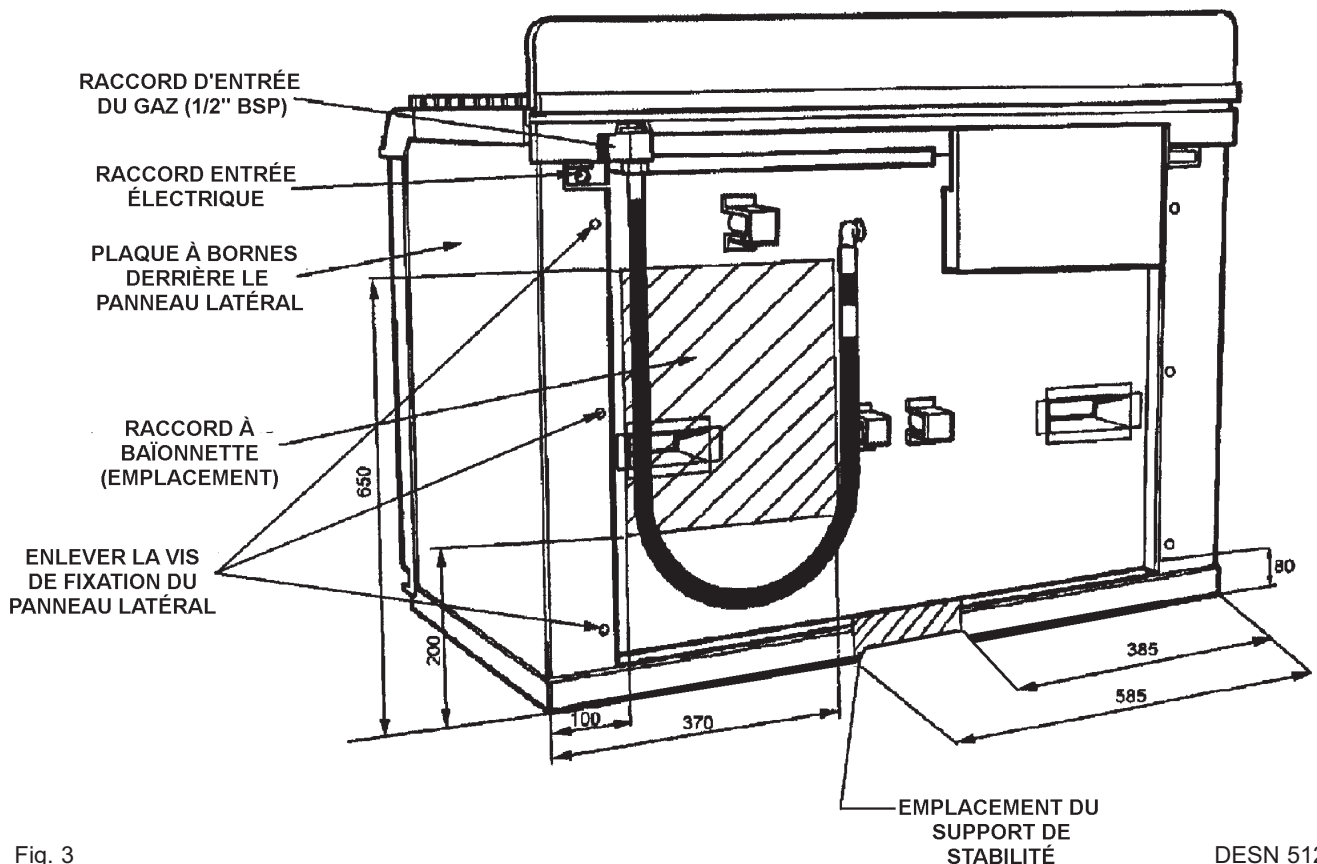


Fig. 3

DESN 512587

Le connecteur à baïonnette de gaz 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 couvercle du dispositif électrique et le mur arrière. Veillez à ce que le tuyau suive son cours dans les limites de la zone hachurée et n'obstrue pas le vent protégé du four. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes qui s'y rapportent.

**IMPORTANT : LE RACCORD D'ALIMENTATION DU GAZ SITUE SUR LE MUR DE DOIT PAS FAIRE SAILLIE A PARTIR DU MUR SUR PLUS DE 45 MM AFIN QU'IL NE SE SALISSE PAS AVEC L'ARRIERE DE LA CUISINIERE.**

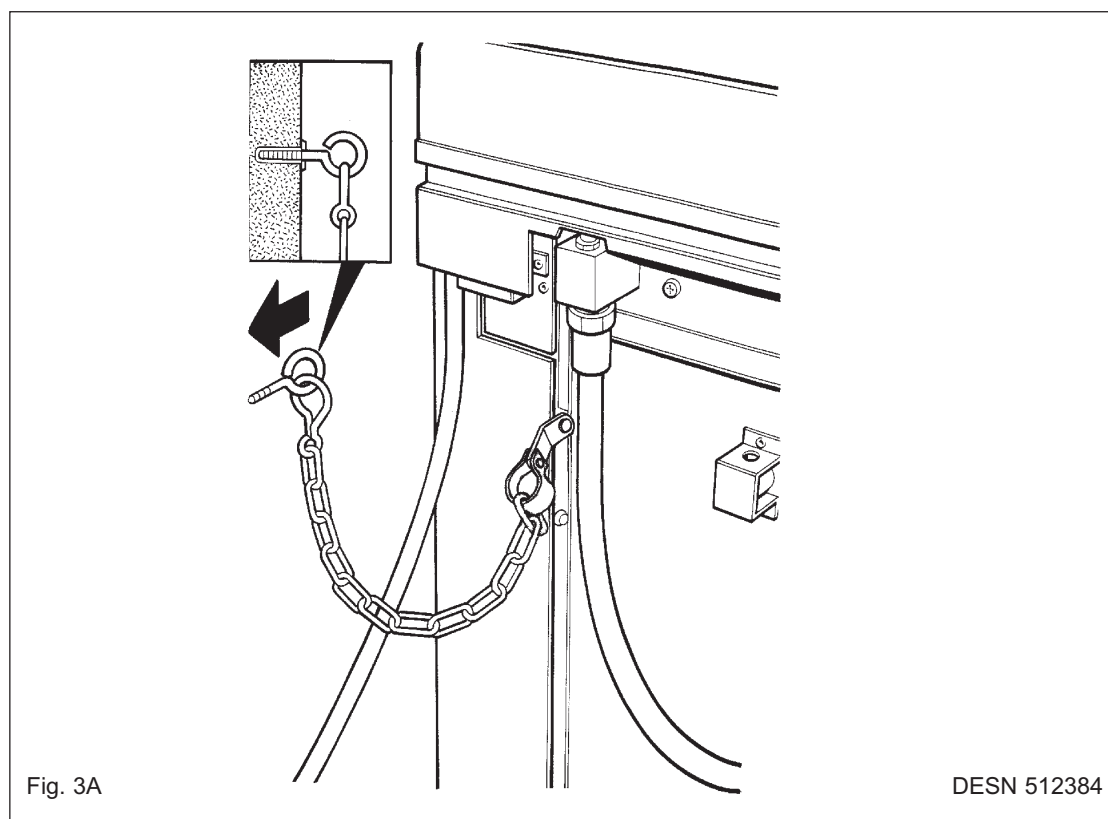
Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz après de raccorder l'appareil.

### FLEXIBLE

Le flexible doit être adapté pour une utilisation avec du gaz propane, capable de supporter une hausse de température de 70°C; une rayure, une bande ou une étiquette rouge doit figurer dessus. Contactez votre fournisseur en cas de quelque doute que ce soit.

## **STABILITÉ DE LA CUISINIÈRE**

Au moment de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz à l'aide d'un flexible, il sera nécessaire de fixer fermement en place un support de stabilité à la structure du bâtiment. Pour fixer ce support (Voir Fig. 3), une chaîne de sécurité devra être fixée fermement au mur et à la cuisinière pour empêcher que le flexible ne subisse aucun étirement lors du retrait de la cuisinière pour des opérations d'entretien. Pour le montage du support de stabilité et de la chaîne, se reporter à la Fig. 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 SITUE AU NIVEAU DU MUR NE DOIT PAS FAIRE SAILLIE DU MUR SUR PLUS DE 45MM, POUR QU'AINSI IL NE SE SALISSE PAS AVEC L'ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE.**

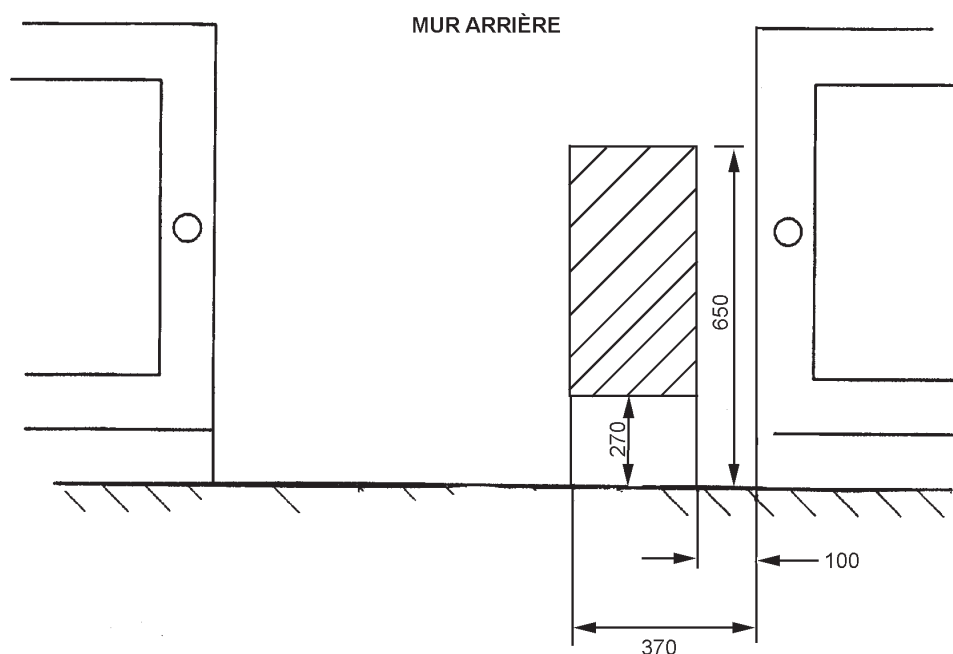


Fig. 4

DESN 512588 A

## TESTS DE PRESSION

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

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

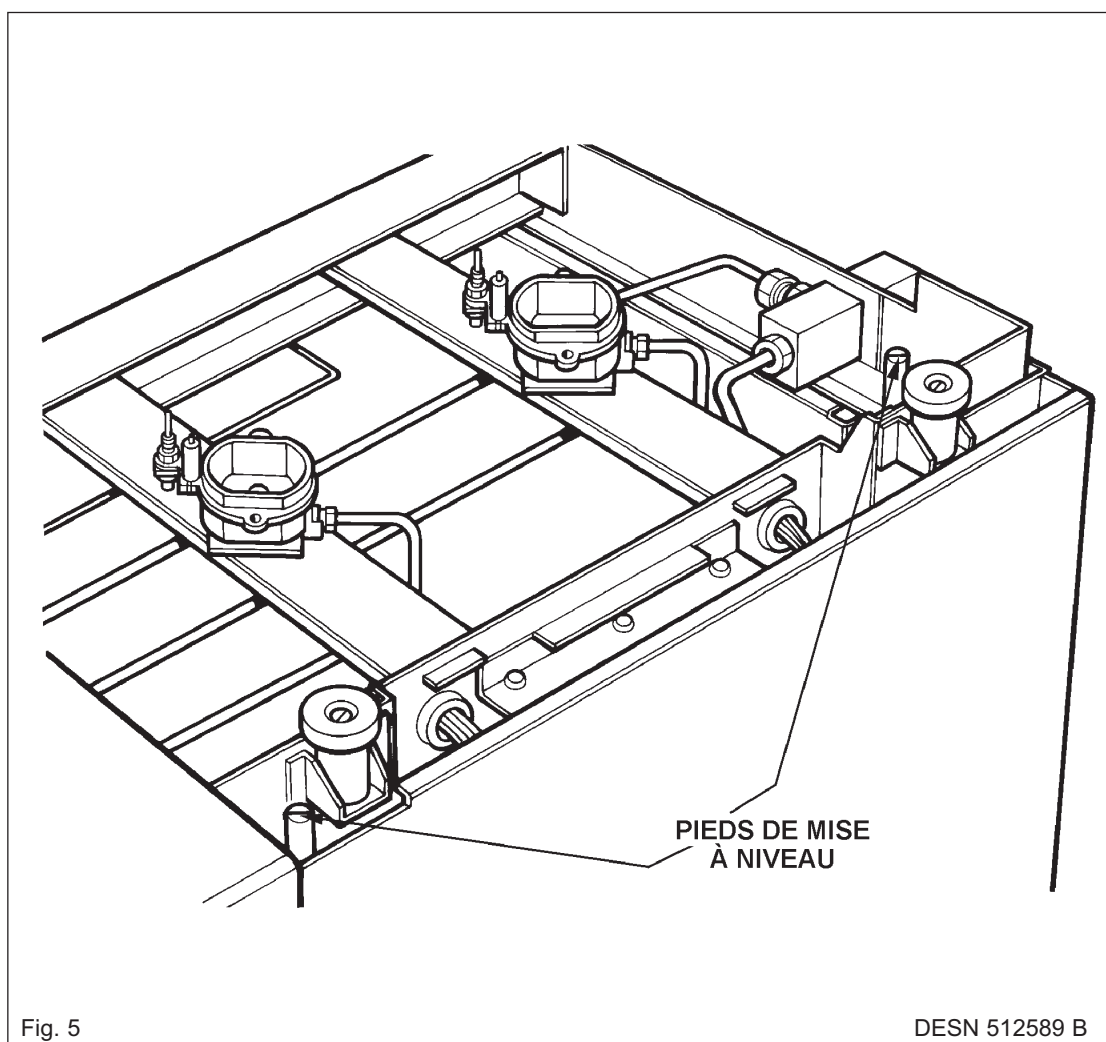
Pour un appareil au GPL (propane), la pression doit être de 37 mbar jauge du niveau d'eau à 14.8 pouces (37,6cm)

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

## ROULETTES DE MISE À NIVEAU ET DE DÉPLACEMENT

### INSTALLATION/MISE À NIVEAU

Le DC6 est conçu pour se tenir sur une surface plane et à niveau ; il est cependant possible de remédier à quelque défaut de planarité en ajustant les quatre roulettes de déplacement, disposées à chaque angle de la plaque inférieure. L'accès aux vis de réglage se fait en enlevant les plaques chauffantes gauche et droite (voir Section "Pour enlever les plaques chauffantes" - Section Service, page 50) Pour surélever la cuisinière, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre ; pour l'abaisser, tournez la vis dans le sens inverse



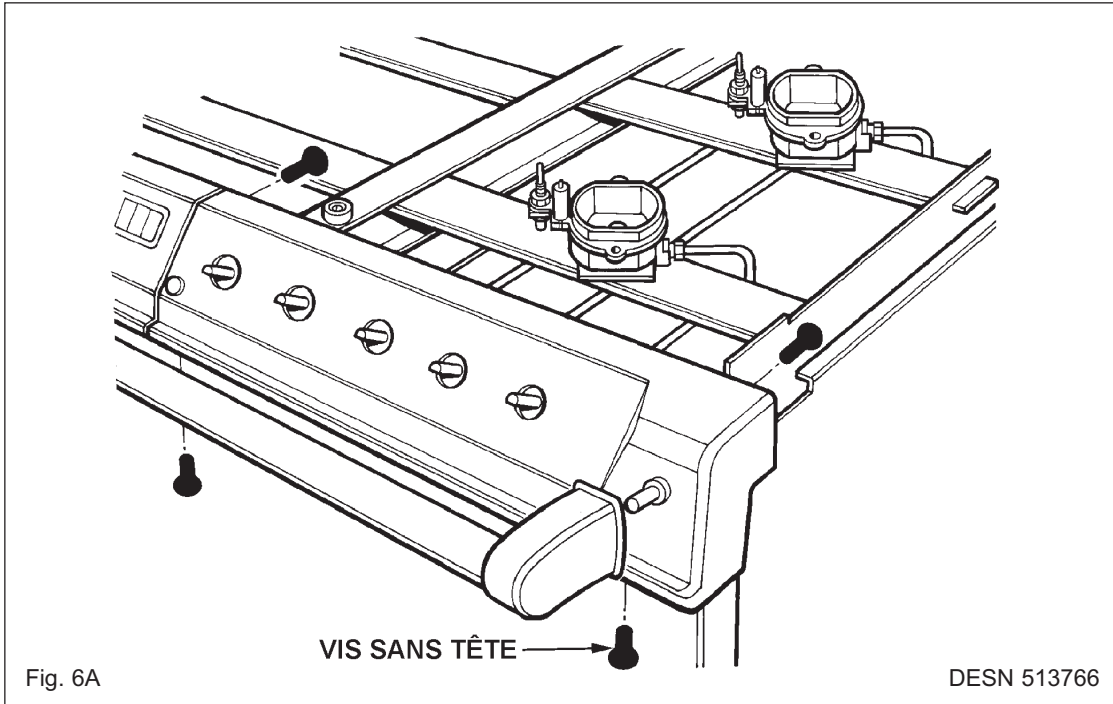
Des roulettes sont fixées à la base de la cuisinière pour permettre de la mettre en place.

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

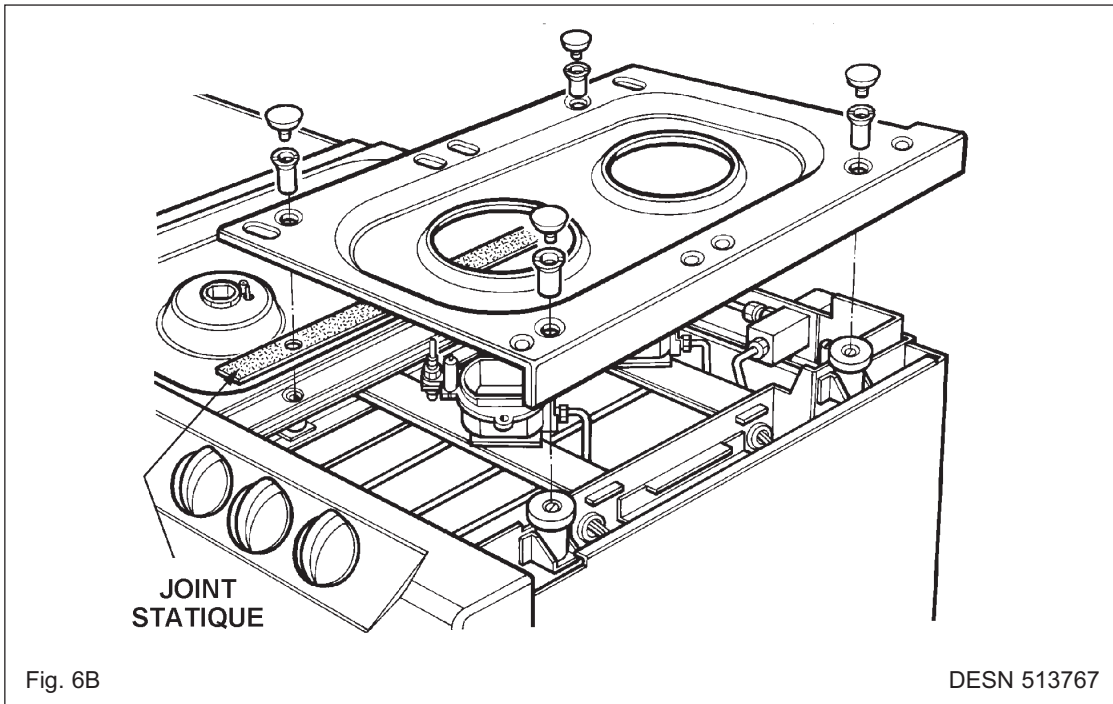
# MONTAGE DE LA PIÈCE COULÉE DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DES SUPPORTS DE CASSEROLE

## PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Reliez chaque fil à la terre partant de la pièce coulée centrale vers le châssis de la cuisinière et faites-le passer au-dessus des unités du brûleur. Répétez cette opération pour les pièces coulées gauche et droite et veillez à ce que les joints statiques soient montés là où les pièces coulées extérieures chevauchent la pièce coulée centrale. Veillez à ce que les câbles à la terre soient bien attachés. (Voir Fig. 6A).

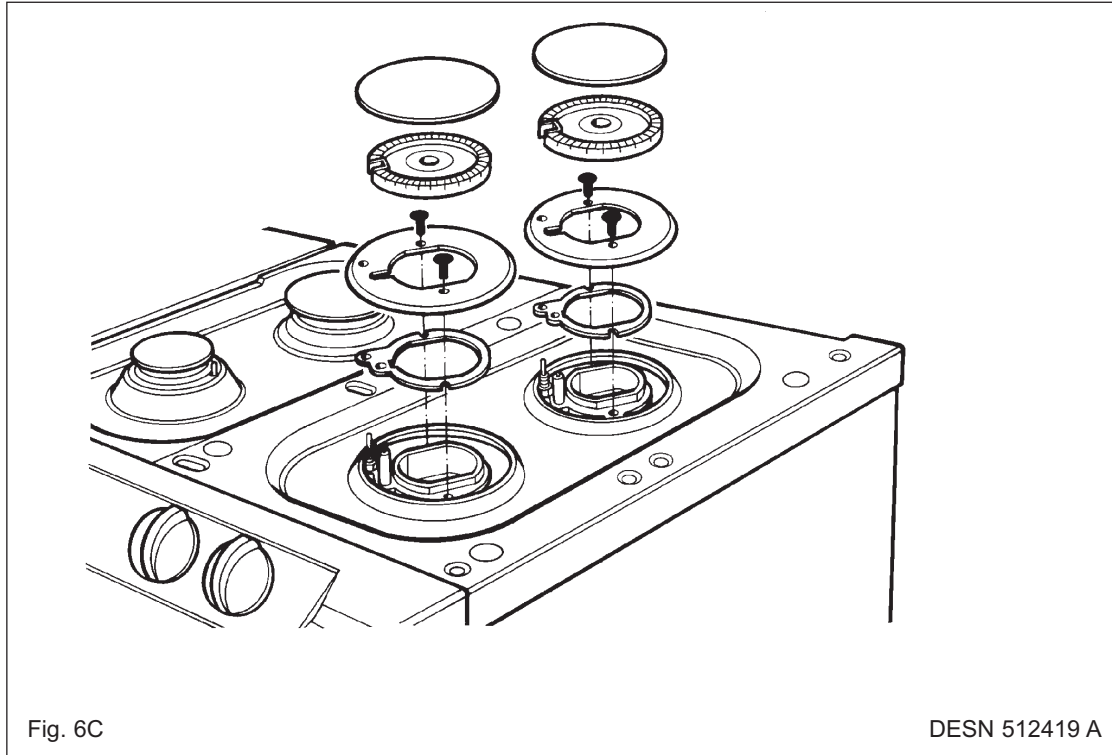


2. Maintenez en place les pièces coulées à l'aide des huit écrous de fixation profilés. **NE LES SERREZ PAS EXCESSIVEMENT.** (Voir Fig. 6B).

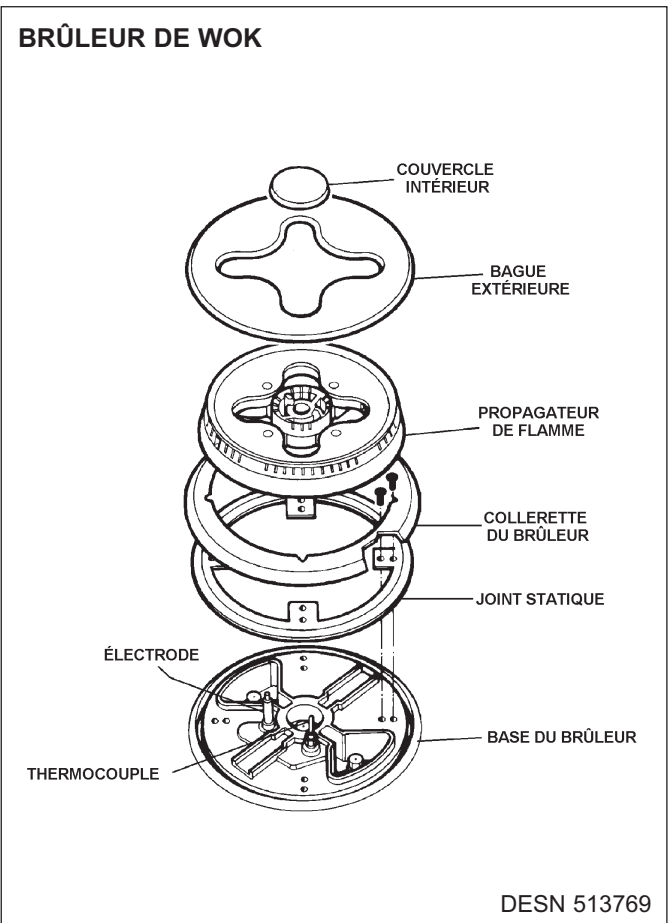
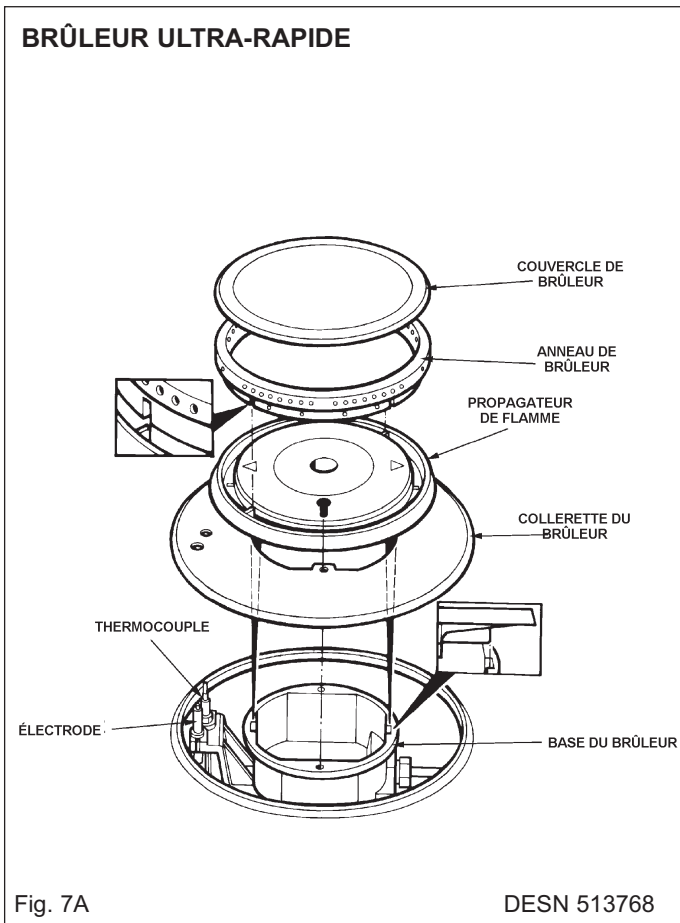


- Montez et maintenez en place les six bagues du brûleur à l'aide des vis M4 sur les brûleurs arrière gauche, avant du milieu, avant droit et arrière droit. Utilisez des vis No. 6 3/8 sur les brûleurs avant gauche et arrière du milieu. (Voir Fig. 6C).

**NOTE :** Le montage des brûleurs gauche et du milieu est semblable à celui qui figure à la Fig. 6B.



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



### MONTAGE DES BRÛLEURS RAPIDES ET SEMI-RAPIDES

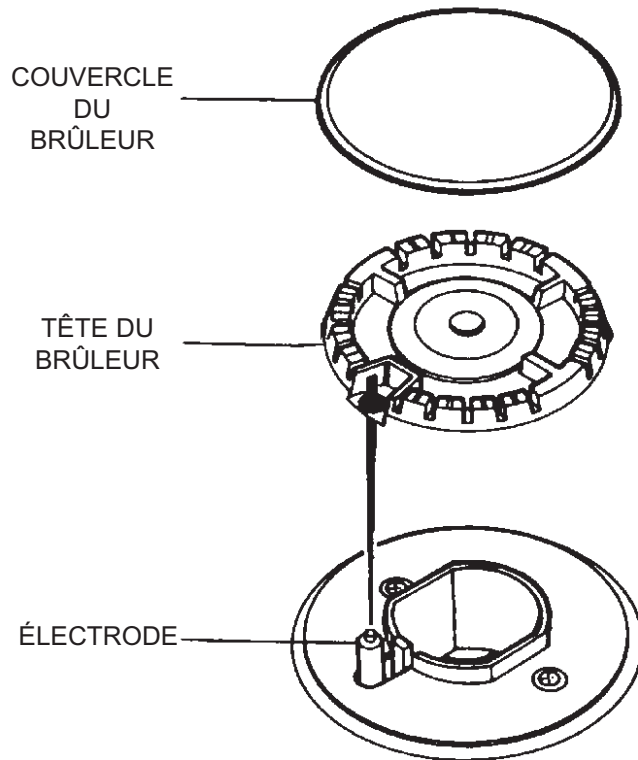


Fig. 7B

DESN 511618

### MONTAGE DU COUVERCLE DU BRÛLEUR - BRÛLEURS RAPIDES ET SEMI-RAPIDES

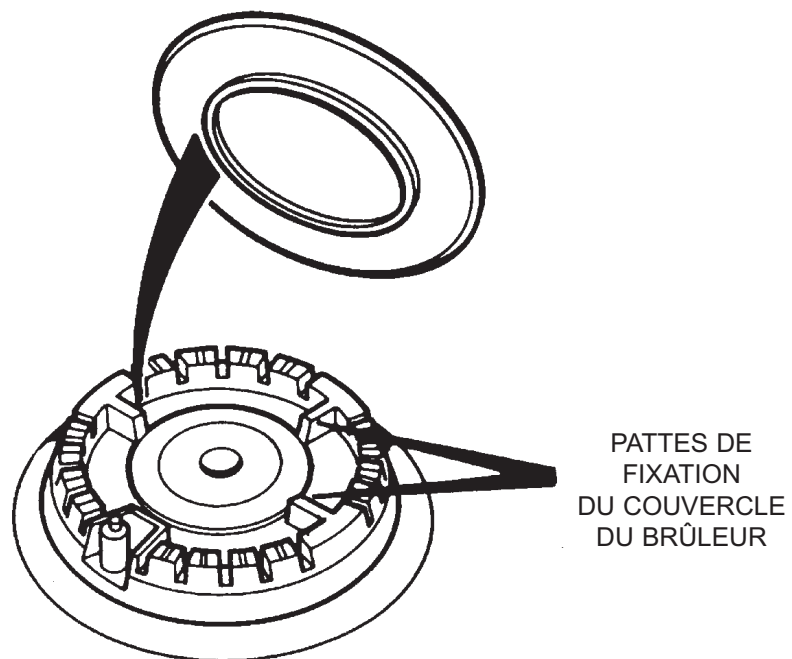


Fig. 7C

DESN 511617

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.

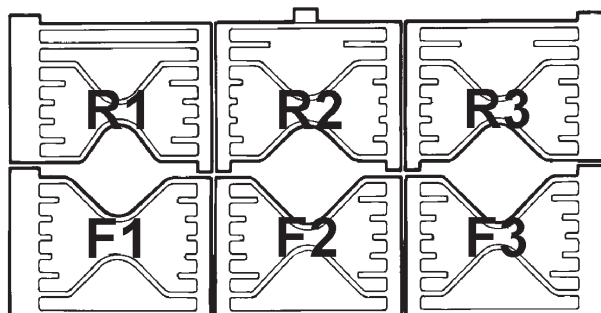


Fig. 8A

DESN 513712

### **IMPORTANT**

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

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

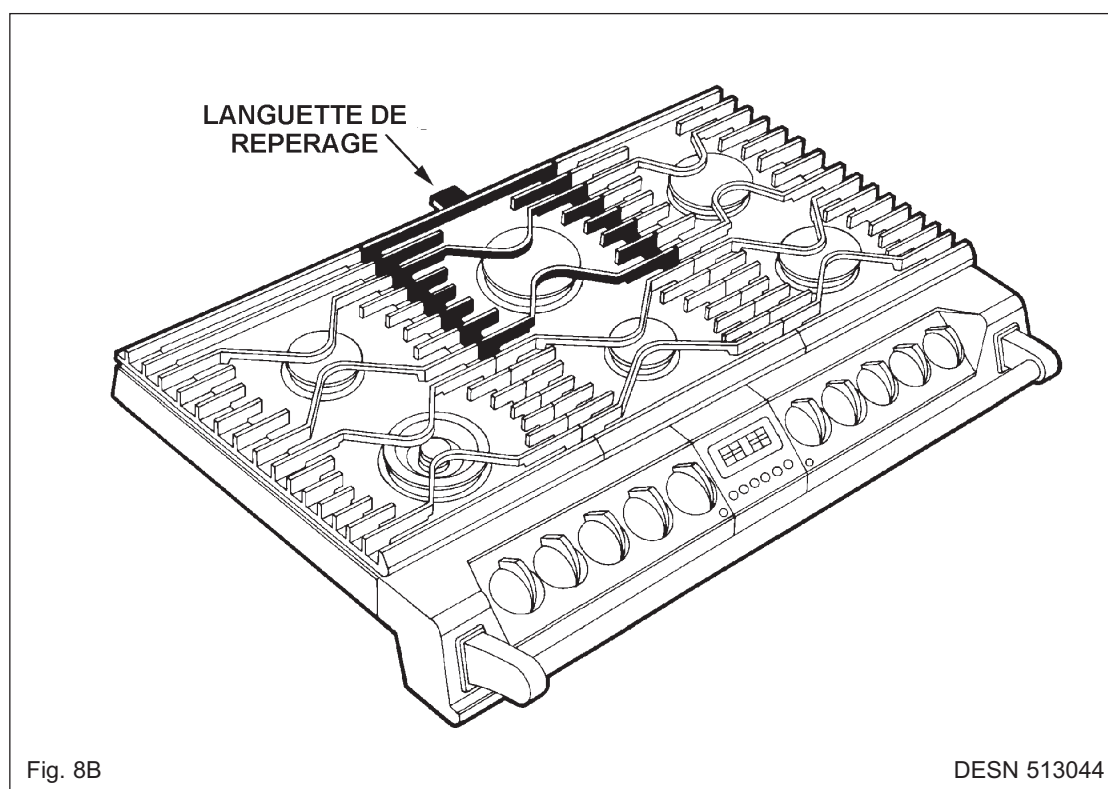
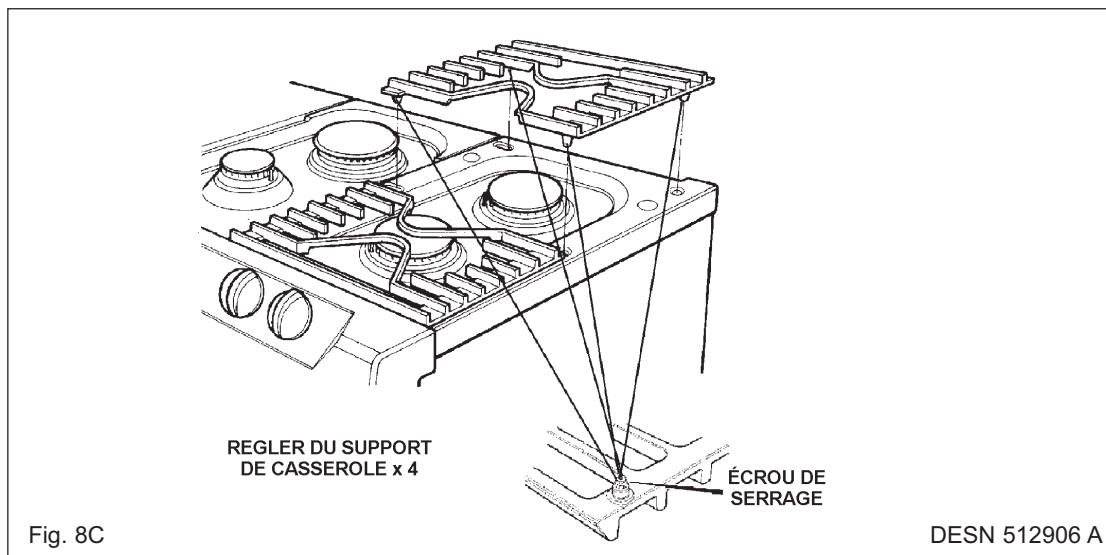


Fig. 8B

DESN 513044





### **RÉGLAGE DU NIVEAU DU SUPPORT DE CASSEROLE**

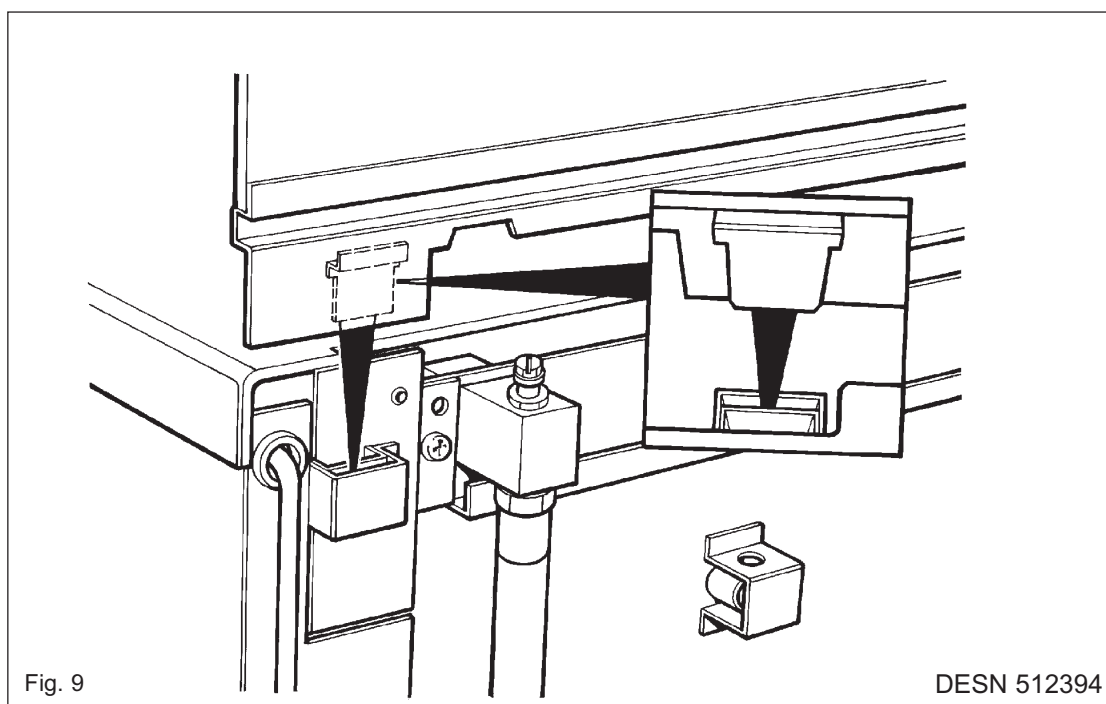
1. Desserrez l'écrou de serrage à l'aide d'une clé de 8mm. (Voir Fig. 8C).
2. Pour empêcher tout dés équilibre, ajustez le pied du support de casserole à l'aide d'une clé hexagonale de 2,5mm.
3. Vérifiez que le support de casserole est bien à niveau par rapport aux supports de casserole d'en face.
4.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

### **MONTAGE DU PORTE-SERVIETTES**

1. Posez l'unité du porte-serviettes sur les goujons filetés situés de part et d'autre du panneau avant. Veillez à ce que la vis sans tête de part et d'autre du porte-serviettes soit bien tournée vers le bas.
2. Poussez l'unité du porte-serviettes à fond contre le panneau avant et fixez-la en place en resserrant les deux vis sans tête (2 1/2 mm) (Voir Fig. 6A).

## **PLAQUE DE PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES**

1. Insérez les languettes situées à l'arrière de l'unité de la plaque de protection contre les éclaboussures dans les encoches situées en hauteur à l'arrière de la cuisinière. (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 l'appareil, 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 nouvel appareil AGA.

L'utilisation de cet appareil de cuisson au gaz peut entraîner la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il 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 appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire et/ou plus efficace ; il pourra s'avérer nécessaire, par exemple, d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter le niveau de fonctionnement 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.

Il se peut que votre appareil 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 appareil dispose d'une table de cuisson au gaz et de 3 fours électriques. Le four droit du bas est un four à cuisson lente et le four droit du haut est un four conventionnel.

Le four inférieur gauche est un four à chaleur tournante. 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 compartiment supérieur droit.

Reportez-vous au diagramme (Voir Fig. 10) pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux diverses sections qui s'y rapportent pour obtenir des informations sur le four à cuisson lente, le four à chaleur tournante, le four conventionnel le gril et la table de cuisson au gaz etc ....

Votre cuisinière est équipée des accessoires suivants :

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

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

- 6 supports de casserole (fonte)
- 3 puits de déversement (fonte)
- 6 couvercles de brûleur
- 6 têtes de brûleur
- 1 bagues de brûleur
- 1 unité de porte-serviettes
- 1 unité de plaque de protection contre les éclaboussures
- 1 kit de montage
- 6 jupe de brûleur
- 2 bague d'écartement
- 6 joint statique

## SANTÉ ET SÉCURITÉ

### APPAREIL

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

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

### Grande friture

- Utiliser un plat profond, suffisamment grand pour recouvrir complètement la surface de chauffe appropriée.
- Ne jamais remplir le plat à plus du tiers de matière 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 le plat d'un couvercle.
- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des récipients contenant de l'huile.
- En cas d'incendie, posez un couvercle sur le récipient et **ÉTEIGNEZ** l'appareil.

**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 le récipient à l'extérieur.

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

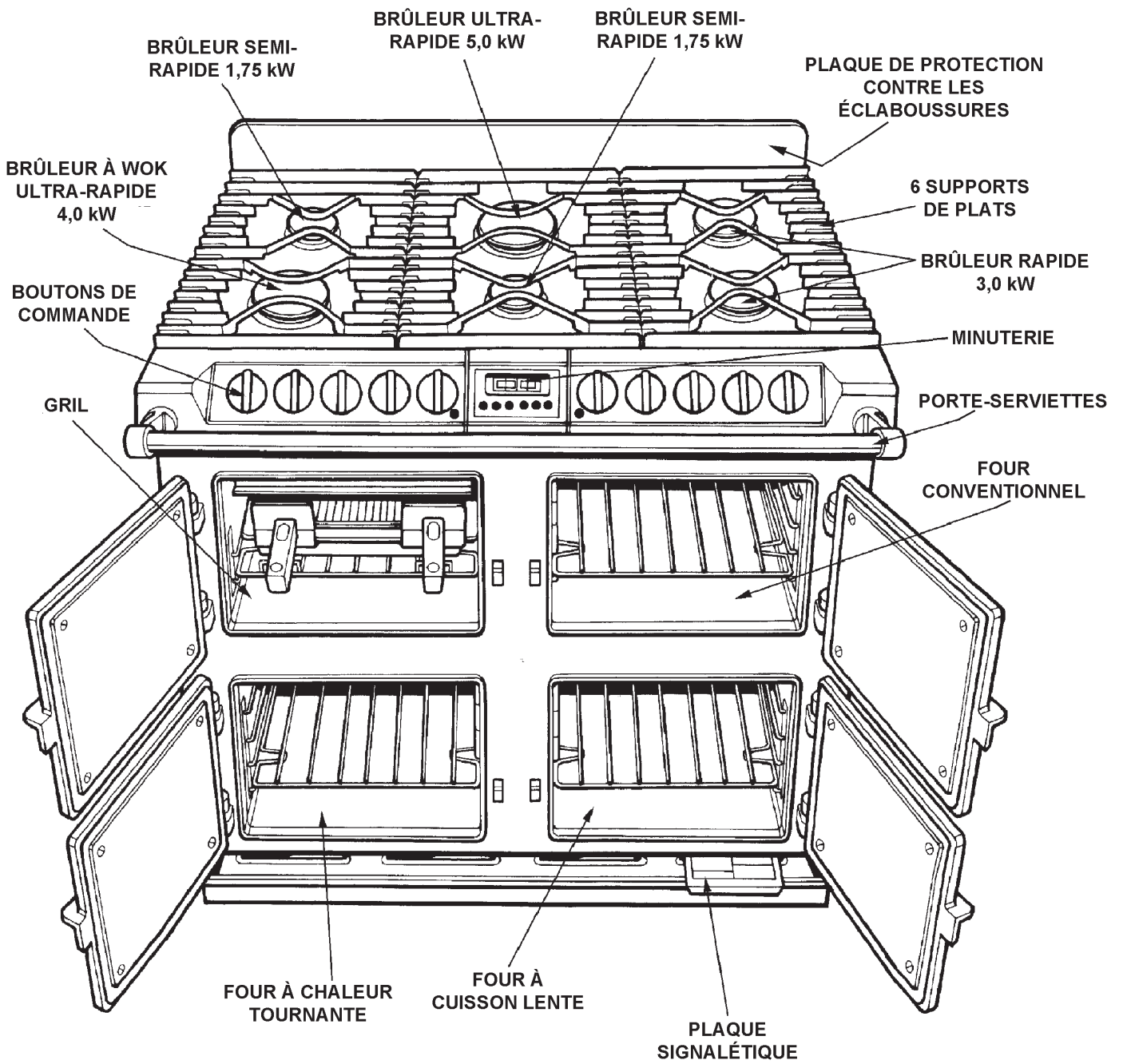


Fig. 10

DESN 513770

## PANNEAU DE COMMANDE

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

☆ Symbole : Réglage  
 Symbole grande flamme : Réglage élevé  
 Symbole petite flamme : Réglage bas  
 (Voir section 'PLAQUE DE CUISSON').

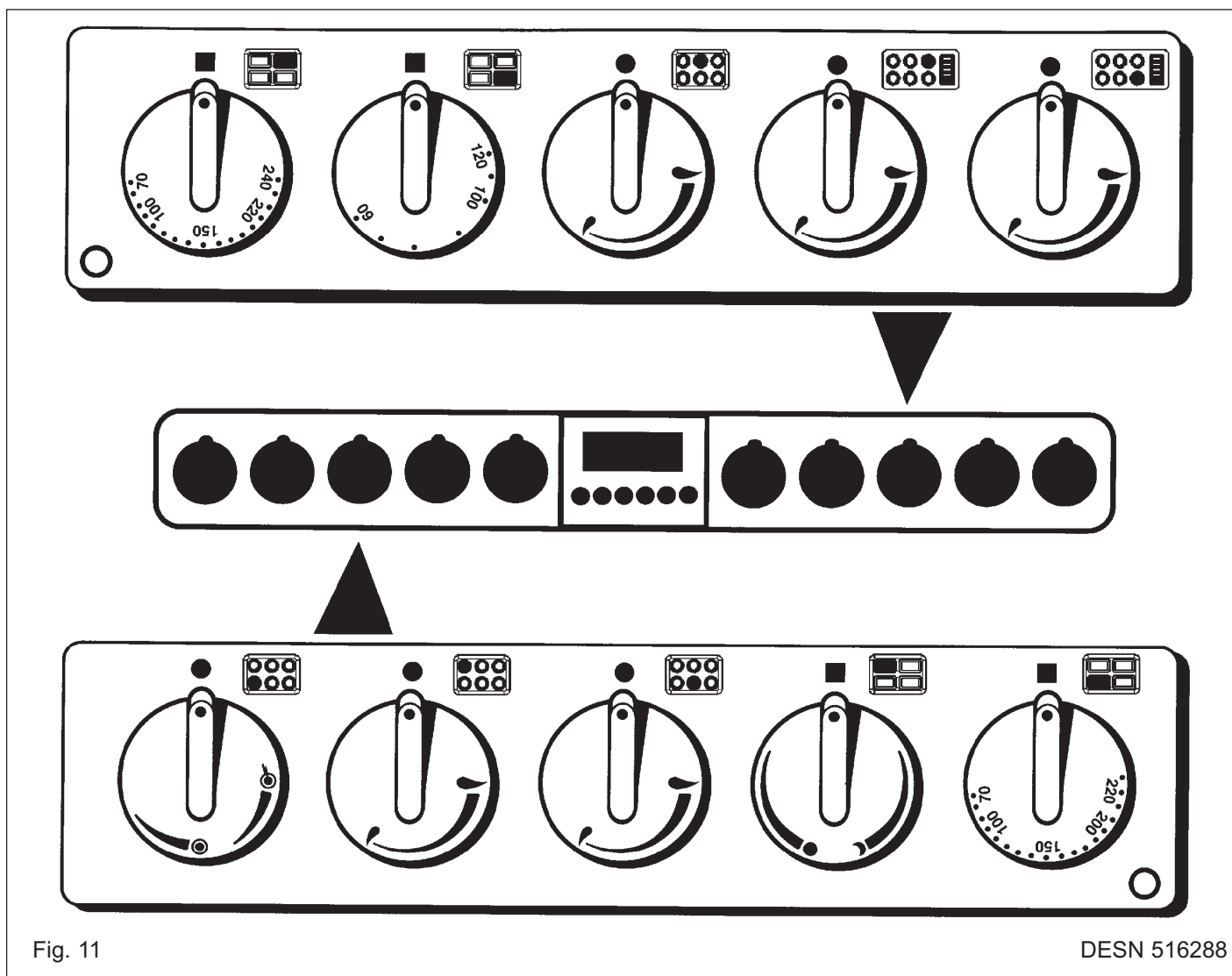


Fig. 11

DESN 516288

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

<i>Sens des aiguilles d'une montre</i>	À fond, les deux éléments étant allumés (à graduation rouge)
<i>Sens inverse des aiguilles d'une montre</i>	Gril économique, élément central uniquement
- Les **BOUTONS DE COMMANDE** ne se tournent que *dans le sens des aiguilles d'une montre* à partir de leur position d'ARRÊT.
- Les **NÉONS DU FOUR** s'allument lorsque les fours sont allumés. Une fois que la température désirée est atteinte, le néon s'éteint.

## PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

- La plaque de cuisson est dotée de six brûleurs à gaz :
  - avant gauche** - brûleur ultra rapide (à wok) - débit normal de 4,0 kW
  - arrière gauche et milieu avant** - brûleurs semi-rapides - chacun d'un débit nominal de 1,75 kW
  - arrière droit et devant droit** - brûleur rapide, chacun d'un débit nominal de 3,0 kW
  - milieu arrière** - brûleur ultra rapide, d'un débit nominal de 5,0 kW
- Les brûleurs semi-rapides conviennent particulièrement à un usage avec des casseroles de petite taille, pour un mijotage à feu doux ou pour pocher des œufs.
- Tous les brûleurs sont dotés d'une position. Mijotage et sont d'un réglage facile.
- **ATTENTION** : L'appareil GPL Six-Four Series n'est pas approuvé pour être utilisé avec une plaque de gril plate.

L'utilisation d'une plaque de gril plate est. INTERDITE : utilisez exclusivement la casserole à nervures arrondies fournie avec la cuisinière.

Des problèmes de performance et d'ordre technique peuvent survenir lorsqu'une grosse retardement de gaz non brûlés se produise sur les appareils au GPL, tout particulièrement sur une plaque chauffante dotée de brûleurs à fort débit.

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

## QUELQUES POINTS DE SÉCURITÉ

- Il n'est pas recommandé d'utiliser des dispositifs d'aide au mijotage, comme par exemple des tapis d'amiante ou de mailles. Ceux-ci risquent d'entraver les performances du brûleur, d'endommager les supports de casserole et de gaspiller de l'énergie.
- Les dispositifs d'aide contre les déversements disponibles dans le commerce 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 de casserole recommandé est de 120mm. Le maximum recommandé est 280mm.
- N'utilisez jamais les casseroles qui surplombent la fasce avant.
- 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 remonter les bords de la casserole. (Voir Fig. 12).
- 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 l'appareil ne couvre pas la mauvaise utilisation des supports de casserole.

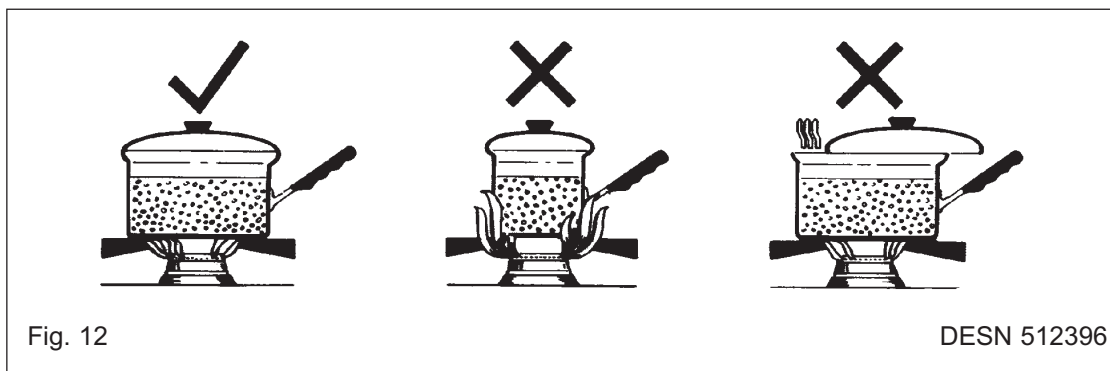


Fig. 12

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.

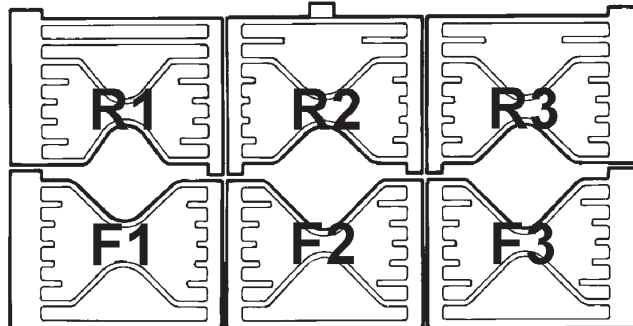


Fig. 13A

DESN 513712

### **IMPORTANT**

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

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

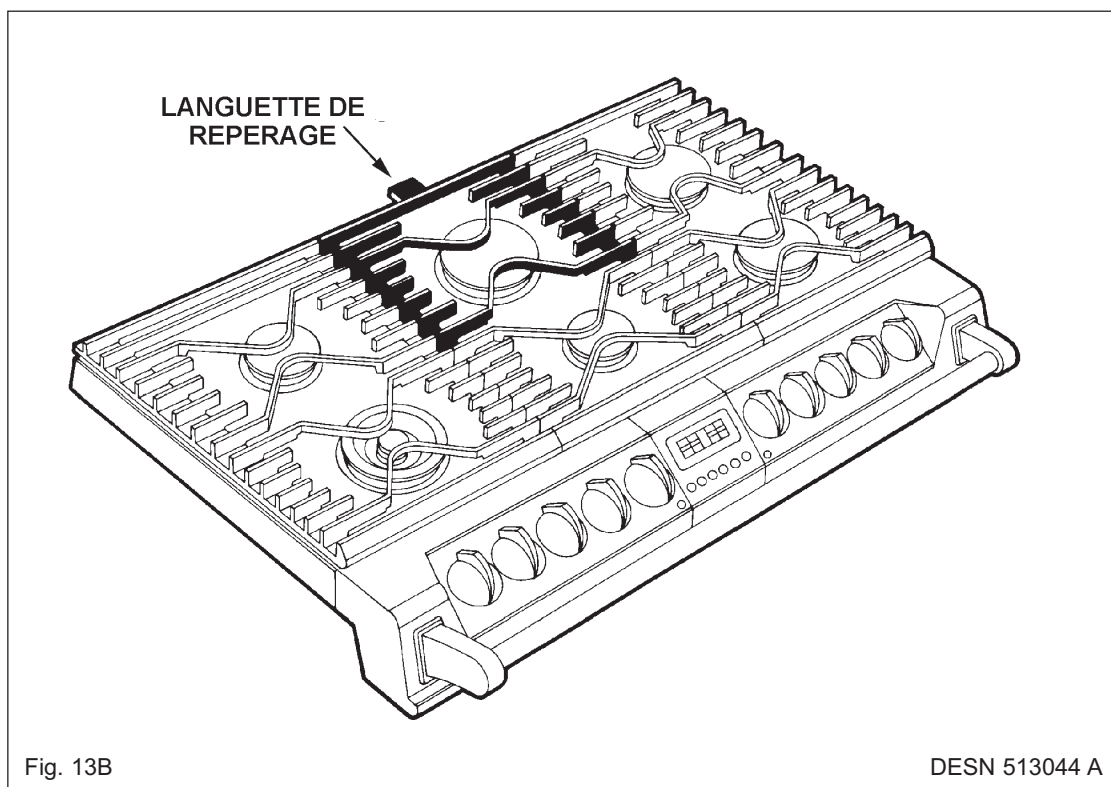


Fig. 13B

DESN 513044 A

## INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE EN VUE DE SON UTILISATION

Avant de pouvoir utiliser le four gauche de l'appareil, 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 en alternance les indications **AUTO** et **0.00**.

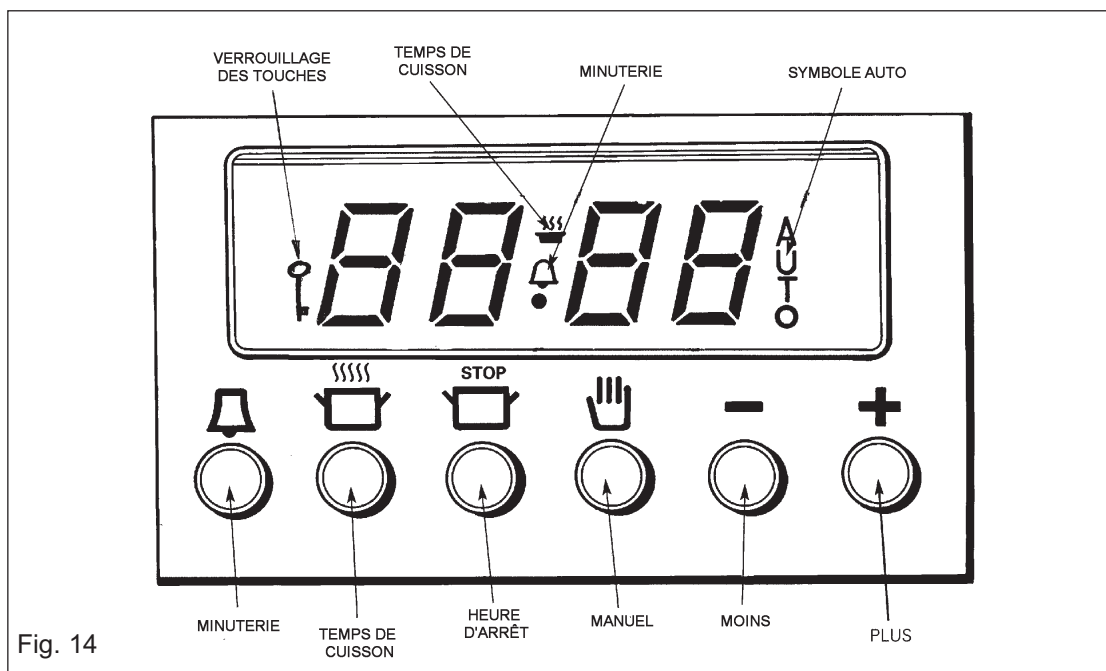




Fig. 14

### RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Appuyez en même temps sur les touches **MINUTERIE**  et **TEMPS DE CUISSON**  et maintenez votre pression : le mot **AUTO** se met à clignoter et l'affichage **0.00** est stable. Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à ce que l'heure du jour s'affiche. L'heure augmentera/diminuera à partir de 12h00 par intervalles d'une minute, lentement d'abord pour prendre ensuite de la vitesse.

La cuisinière est désormais prête pour être utilisée en mode manuel.

# FOUR À CUISSON LENTE

## LE FOUR À CUISSON LENTE

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

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

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

## UTILISATION DU RÉGLAGE DE CUISSON LENTE

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

- Pour les meilleurs résultats, utilisez la vaisselle allant au feu d'acier inoxydable d'AGA, AGA recommande AG30012 - faites sauter le plat le couvercle de cocotte en terre.
- Ne posez pas les plats directement sur le fond du four. Posez-les toujours sur les clayettes fournies. Voir Fig. 17B.
- Les rôtis et la volaille doivent être cuits à 180°C pendant 30 minutes avant d'être transférés dans le four à cuisson lente.
- La viande/volaille devrait être entièrement enveloppée dans 2 couches de clinquant pour s'assurer qu'un joint serré est réalisé ceci maintiendra les jus et les saveurs normaux qui sont perdus quand la nourriture est faite cuire à température élevée. Le clinquant se joignent doit être placé au dessus du joint pour empêcher la fuite.
- Pour les rôtis en cuisson fermée, posez-les toujours sur une grille placée sur un plat à viande pour veiller à ce que l'air circule bien.
- Les morceaux de viande de plus de 2,7 kg et de volaille de plus de 2 kg ne sont pas adaptés à méthode de cuisson lente.
- Cette méthode ne convient pas à la cuisson de viande et de volaille farcie.
- Veillez à ce que les viandes de porc et de volaille soient cuites à une température interne d'au moins 90°C.
- Apportez toujours le potages, les cocottes en terre et les liquides à l'ébullition avant la mise dans le four.
- Quand la cuisson d'une cocotte en terre ou les braisages de la viande couvrent la nourriture d'abord de clinquant et alors le couvercle pour créer un bon joint et pour empêcher la perte humidité.
- Tous les plats cuisinés selon la méthode de cuisson lente doivent être cuisinés pendant un minimum de 6 heures. Ils "tiendront" à ce réglage pendant 1 à 2 heures de plus mais certains verront leur apparence se détériorer.
- Enfoncez les plats bien au fond du four, pour veiller à ce qu'ils soient posés au-dessus de l'élément qui se trouve sous la plaque inférieure.
- Décongelez toujours complètement vos aliments avant de les cuire.
- Les légumes racines se cuisinent mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Ajustez l'assaisonnement et l'épaisseur de vos sauces en fin de période de cuisson.
- Les plats comportant dans œufs et des poissons ne nécessitent des temps de cuisson que de 1 à 5 heures et doivent être cuisinés le jour, où ils peuvent être surveillés de temps à autre.
- Les haricots rouges de Soisson séchés doivent être bouillis pendant dix minutes au minimum, après avoir trempé et avant d'être incorporé à quelque plat que ce soit.

## STOCKAGE ET RÉCHAUFFAGE DE PLATS CUISINÉS

- Si vous destinez le plat que vous avez cuisiné à être congelé ou à attendre avant d'être servi, faites-le refroidir dans un récipient propre dès que possible.
- Faites entièrement décongeler votre plat au réfrigérateur avant de la réchauffer.
- Réchauffez votre plat à fond et rapidement, soit sur la table de cuisson, soit dans un four chaud à 180°C (marque 4), puis servez-le immédiatement.
- **Ne réchauffez un plat qu'une seule fois.**

## IDÉES POUR LE FOUR À CUISSON LENTE

Vous pouvez adapter beaucoup de vos recettes préférées à ce mode de cuisson :

**Repas 1** Cuisson pendant 6 à 8 heures

### *Ragoût de bœuf à la bière*

### *Pommes de terre cuites au four*

## Recettes

### Ragoût de bœuf à la bière

30 ml d'huile  
675 g de morceaux de paleron  
1 gousse d'ail, écrasée  
100 g de champignons, coupés en quatre  
2 carottes, coupées en lamelles  
2 oignons moyens, coupés en tranches  
40 g de farine  
5 ml de moutarde à gros grains  
10 ml de sucre roux  
30 ml de purée de tomates  
450 ml de bière brune  
sel et poivre fraîchement moulu

1. Faites revenir la viande dans une cocotte dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirez-la.
2. Faites revenir l'ail, les oignons, les carottes et les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Mettez-y la farine et mélangez bien.
4. Ajoutez la moutarde, le sucre et la purée de tomates.
5. Versez la bière et assaisonnez. Remettez-y la viande.
6. Portez à ébullition et posez le couvercle. Passez la cocotte au four.

### Pommes de terre cuites au four

4 pommes de terre moyennes

1. Lavez les pommes de terre et piquez-les bien partout.
2. Enveloppez-les d'une couche de papier aluminium.
3. Posez-les directement sur la clayette entre la cocotte et le riz au lait.

**Repas 2** Cuisson pendant 6 à 8 heures

***Filet rôti d'agneau***

***Gratin dauphinois***

***Pudding de pain***

**Recettes**

**Filet rôti d'agneau**

900 g - 1,250 kg d'agneau

1. Assaisonnez l'agneau et emballez-le dans du papier aluminium.
2. Posez la viande sur une grille placée au-dessus d'un plat à rôtir.

**Gratin dauphinois**

450 g de pommes de terre, finement coupées  
1 à 2 gousses d'ail, écrasées  
125ml de crème fraîche épaisse  
sel et poivre fraîchement moulu

1. Huilez un plat peu profond ovale ou rectangulaire.
2. Disposez des couches de pommes de terre, d'assaisonnement et d'ail dans le plat, en finissant par une couche de pommes de terre.
3. Versez dessus la crème fraîche et recouvrez bien de papier aluminium.

**Pudding de pain**

6 à 8 tranches de pain de mie complet  
50 g environ de beurre fondu  
Zeste d'une orange (facultatif)  
25 g de noix de coco séchée  
50 à 100 g de fruits secs tropicaux mélangés  
50 g de sucre brun doux  
450 ml de lait  
2 œufs

1. Huilez un plat peu profond ovale ou rectangulaire.
2. Enlevez la croûte du pain et divisez les tranches en rectangles/triangles.
3. Trempez suffisamment de morceaux de pain dans du beurre d'un côté pour recouvrir le fond du plat, la face beurrée tournée vers le haut.
4. Recouvrez de la moitié de la quantité de fruits secs, de noix de coco, de sucre et de zeste.
5. Recouvrez d'une deuxième couche de pain trempé dans du beurre, puis du restant du zeste, des fruits secs, de la noix de coco et du sucre.
6. Battez les œufs et le lait ensemble et versez au-dessus du pain. Laissez reposer 1/2 heure avant de passer au four. Laissez au four sans recouvrir le plat.

**Repas 3** Cuisson pendant 6 à 8 heures

***Tourte au jambon fumé et aux abricots***

***Chou rouge braisé***

***Pudding de St. Clement***

**Recettes**

2 tranches de jambon fumé de 15 mm  
d'épaisseur environ  
100 g d'abricots secs  
25 g de raisins secs  
3 grosses pommes terre, en fines tranches  
300 ml de bouillon de poulet  
50 g de beurre, fondu

**Tourte au jambon fumé et aux abricots**

1. Enlevez la couenne du jambon fumé. Entaillez les bords et posez-le dans un plat peu profond.
2. Posez dessus les abricots, les raisins secs et le poivre.
3. Superposez les pommes de terre au-dessus du jambon fumé. Versez le bouillon.
4. Brossez de beurre fondu, mettez le plat au four.

**Chou rouge braisé**

350 g de chou rouge  
25 g de beurre  
1 oignon moyen, coupé en tranches  
1 pomme à cuire moyenne, coupée en tranches  
30 ml de vinaigre de cidre  
45 ml de miel  
sel et poivre

1. Coupez finement le chou.
2. Faites fondre le beurre dans une cocotte ovale et faites-y revenir l'oignon et la pomme jusqu'à ce qu'ils deviennent tendre.
3. Ajoutez le chou et faites cuire pendant 2 minutes de plus.
4. Mélangez le vinaigre, le miel et l'assaisonnement.
5. Recouvrez d'un papier imperméable à la graisse et recouvert de beurre et d'un couvercle se fermant bien, que vous recouvrez de papier aluminium. Mettez dans le four.

**Pudding de St. Clement**

2 tranches épaisses de pain de mie complet  
un peu de lait  
50 g de beurre ou de margarine  
50 g de sucre brun doux  
zeste et jus d'un citron  
zeste et jus d'une orange  
3 œufs, séparés  
sucre en poudre à saupoudrer

1. Huilez un plat peu profond allant au four et recouvrez la base de mouillettes de pain.
2. Versez suffisamment de lait pour qu'il soit absorbé par le pain.
3. Travaillez la matière grasse et le sucre en crème.
4. Ajoutez les jaunes d'œuf, le zeste et le jus de citron et d'orange. Battez-les.
5. Battez les blancs en neige et mélangez-les en les pilant dans le mélange crémeux.
6. Étalez ce mélange sur le pain.
7. Finissez par une couche du blanc d'œuf restant, en saupoudrant copieusement de sucre. Ne recouvrez pas. Mettez-le plat au four.

**Repas 4** Cuisson pendant 6 à 8 heures

**Chilli Con Carne**

***pudding à la pomme et à la frangipane***

**Recettes**

**Chilli Con Carne**

- |   |    |  |
|---|----|--|
| 450 g de bœuf haché                           | 1. | Faites revenir le bœuf haché dans une cocotte ovale.                     |
| 1 x boîte de conserve de tomates de 400 g     | 2. | Versez le mélange d'épices.  |
| 1 x boîte de conserve de haricots rouges      | 3. | Ajoutez les haricots égouttés, les tomates, et l'eau.                    |
| 1 paquet de mélange épicé de Chilli con carne | 4. | Mélangez bien. Portez à ébullition, recouvrez et mettez le plat au four. |
| 100 ml d'eau                                  |    |  |

**pudding à la pomme et à la frangipane**

- |  |    |   |
|--|----|---|
| 450 g de pommes à cuire, râpées              | 1. | Huilez un plat allant au four ovale.  |
| 50 g de morceau de vanille, coupé en morceau | 2. | Mélangez les pommes et le morceau de vanille et mettez le tout dans le plat.                          |
| 50 g de beurre ramoli                        | 3. | Travailler le reste des ingrédients ensemble en crème et ajoutez quelques gouttes d'essence d'amande. |
| 50 g de sucre brun doux                      | 4. | Versez le mélange sur les pommes en faisant très attention. Mettez le plat au four sans le recouvrir. |
| 50 g d'amandes pilées                        |    |   |
| 12 g de farine                               |    |   |
| 1 œuf  |    |   |
| essence d'amande                             |    |   |

## LE GRIL

- **LA PORTE DU COMPARTIMENT À GRIL DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHÉ.**
- **ATTENTION** : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en marche. **Tenir les enfants à l'écart.**
- Le gril instantané à très grande vitesse est divisé en deux parties pour économiser de l'énergie et répondre aux besoins de gril de chacun.
- Tournez la commande du gril dans le sens des aiguilles d'une montre : toute la superficie du gril peut alors être utilisée pour de grandes quantités de nourriture. Tournez la commande du gril dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : seulement la partie du milieu du four peut être utilisée pour des petites quantités (par ex : 2 tranches de pain, un ou deux côtes de porc etc ...).
- La plupart des plats au gril se cuisinent à haute température, mais pour les morceaux de viande/de volaille épais et pour obtenir un steak bien cuit, il faut réduire la température en tournant la commande sur un réglage moins fort.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four à haute température pendant 2 minutes environ.
- Le plat au gril se pose sur la clayette fournie. Cette clayette est conçue pour se verrouiller une fois en place ; elle peut cependant s'enlever pour être nettoyée. Voir Fig. 17B.
- Les aliments doivent être cuisinés sur la grille ou sur le fond du plat à gril. Certains plats peuvent être posés directement sur la clayette ou sur le fond du compartiment. Le gril est alors particulièrement utile pour faire dorer le dessus de plats, comme des gratins de chou-fleur par exemple.
- Les 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	HIGH
Petit brochet	HIGH
Bacon	HIGH
Saucisse	HIGH à MED.
Steak haché	MED. (en fonction des consignes sur le paquet).
Steak à point/bleu	HIGH à MED.
Côtes de porc	HIGH à MED.
Poisson - Entier	HIGH à MED.
- Steaks	HIGH à MED.
- Filets	HIGH
Parts de poulet	HIGH à MED.
Garnitures (par ex: meringue pomme de terre, fromage, etc ...)	HIGH



## 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.
- Les clayettes sont conçues pour ne pas 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.
- Ne posez pas ni clayette ni plat sur le fond des fours.
- Préchauffez le four à la température souhaitée jusqu'à ce que la lampe néon s'éteigne.
- Pour obtenir une répartition thermique efficace, laissez un écart d'au moins 12 mm entre les plats et les parois du four.
- Ne pas utiliser de plat ou de plaque de dimensions supérieures à ceux fournis dans la cuisinière.

### Condensation

De la condensation se forme présence de chaleur et d'humidité, comme par exemple quand vous cuisinez. Veillez à recouvrir dans la mesure du possible les plats qui comportent une forte quantité d'humidité, comme les ragoûts par exemple. Dès que vous remarquez de la condensation, essuyez-la immédiatement à l'aide d'un torchon.

## GUIDE DE CUISSON AU FOUR



### Astuces de cuisson

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

### Grande friture

- N'essayez pas de frire une trop grande quantité en une seule fois, surtout lorsqu'ils s'agit de produits congelés. Cela ne fait que baisser de façon trop importante la température de l'huile ou de la matière grasse et vous obtenez alors des plats gras.
- Séchez toujours à fond vos aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la matière grasse chaude. Les produits congelés surtout provoqueront des éclaboussures s'ils y sont plongés trop rapidement.
- Ne faites jamais chauffer de matière grasse et ne faites jamais de fritures en ayant un couvercle sur la casserole.
- Veillez à ce que l'extérieur du récipient soit propre et ne présente pas de traînée d'huile ou de matière grasse.
- Les tableaux suivants donnent une indication de cuisson pour des plats de tous les jours.

# Fours conventionnel

Fours conventionnel • Fours conventionnel • Fours conventionnel •

- Le four supérieur droit est un four conventionnel : cela signifie que les éléments de chauffe se trouvent sur la partie supérieure et la partie inférieure du compartiment du four.
- Les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque rectte 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.
- Le 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 clayettes sont numérotées à partir du bas en remontant vers le haut.

PLAT	TEMPERATURE °C	POSITION DE LA CLAYETTE	Temps de cuisson moyen & remarques
<b>Poisson</b>			
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
<b>Viande et volaille</b>			
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
<b>Desserts</b>			
Entremets au lait	160	1 ou 2	2 heures
Crème renversée	150	1 ou 2	35 mn
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 mins

PLAT	TEMPERATURE °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
<b>Mélanges à la levure</b>			
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
<b>Gâteaux, tartes, biscuits &amp; scones</b>			
Petits gâteaux	190	1 ou 2	20 - 25 mn
Victoria Sandwich	180	1 et 3	25 - 30 mn
Gâteau roulé	190	2 ou 3	7 - 10 mn
Gâteau de Savoie sans matières grasses	190	1 et 3	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	1 ou 2	1 - 1 1/2 heure
Sablé	150	2 ou 3	1 1/4 - 1 1/2 heure
Biscuits	170 - 180	2 ou 3	15 - 25 mn en fonction de la recette
Biscuits sur plaque	180 - 190	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 45-50mn
Pâte brisée riche	190	2 ou 3	25 mn
Pâte feuilletée	220 - 230	2 ou 3	8 - 10 mn en fonction de la recette
Pâte à chou	200	2 ou 3	25 - 35 mn
<b>Divers</b>			
Yorkshire pudding - gros	220	2 ou 3	45 mn
Yorkshire Pudding - la pièce	220	2 ou 3	20 - 25 mn
Soufflés	190	2	45 mn

# Four à chaleur tournante

• Four à chaleur tournante • Four à chaleur tournante •

- Le four gauche du bas est un four à chaleur tournante : cela signifie que 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 10°C à 20°C.
- 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





PLAT	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON MOYEN & REMARQUES
<b>Poisson</b>		
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
<b>Viande et volaille</b>		
Bœuf	170 - 180	30 mn par 450 g + 30 mn de plus (saignant)
Agneau	170 - 180	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 + 15mn 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
<b>Desserts</b>		
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 - 1

PLAT	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON MOYEN & REMARQUES
Garnitures à la meringue	130	45 mn
Meringues	80 - 90	3 - 4 heures - Retournez les meringues dès qu'elles sont durcies
<b>Mélanges à la levure</b>		
Pains - miches	200 - 210	30 - 45 mn
Pains - petits pains	200 - 210	15 - 20 mn
Petits pains au lait , etc	180	25 - 35 mn
<b>Gâteaux, tartes, biscuits &amp; scones</b>		
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	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 heure
Sablé	140 - 150	1 1/4 - 1 1/2 heure
Biscuits	130 - 180	15 - 25 mn en fonction de la recette
Biscuits sur la 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 mn
Pâte feuilletée	210	8 - 10 mn en fonction de la recette
Pâte à chou	190 - 200	25 - 35 mn
<b>Divers</b>		
Yorkshire pudding - gros	200	45 mn
Yorkshire pudding - la pièce	200	20 - 25 mn
Soufflès	170 - 180	45 mn

## LA MINUTERIE

La minuterie fonctionne séparément de l'horloge et elle peut être réglée sur des durées comprises entre 1 minute jusqu'à 23:59 heures. Le réglage se fait d'une seule main.

### RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur le bouton de la **MINUTERIE**  et le symbole de la cloche apparaîtra. Choisissez la durée requise à l'aide des touches **+** (plus) et **-** (moins).
2. Au bout de 5 secondes, l'affichage se remettra à indiquer l'heure du jour ; le symbole de la cloche restera stable. Pour mettre en route le compte à rebours du temps imparti, il suffit d'appuyer sur la touche de la minuterie : le temps affiché indiquera le temps qui reste.
3. Une fois arrivé au bout du compte à rebours, une alarme se fait entendre et le symbole de la cloche se met à clignoter pendant 2 minutes à moins qu'elle ne soit arrêtée en appuyant sur le bouton **MINUTERIE**  ou sur le bouton **MANUEL** .
4. Le réglage peut être annulé en appuyant sur la **MINUTERIE**  et les touches **+** (plus) et **-** (moins) pour la faire revenir sur **0.00**.

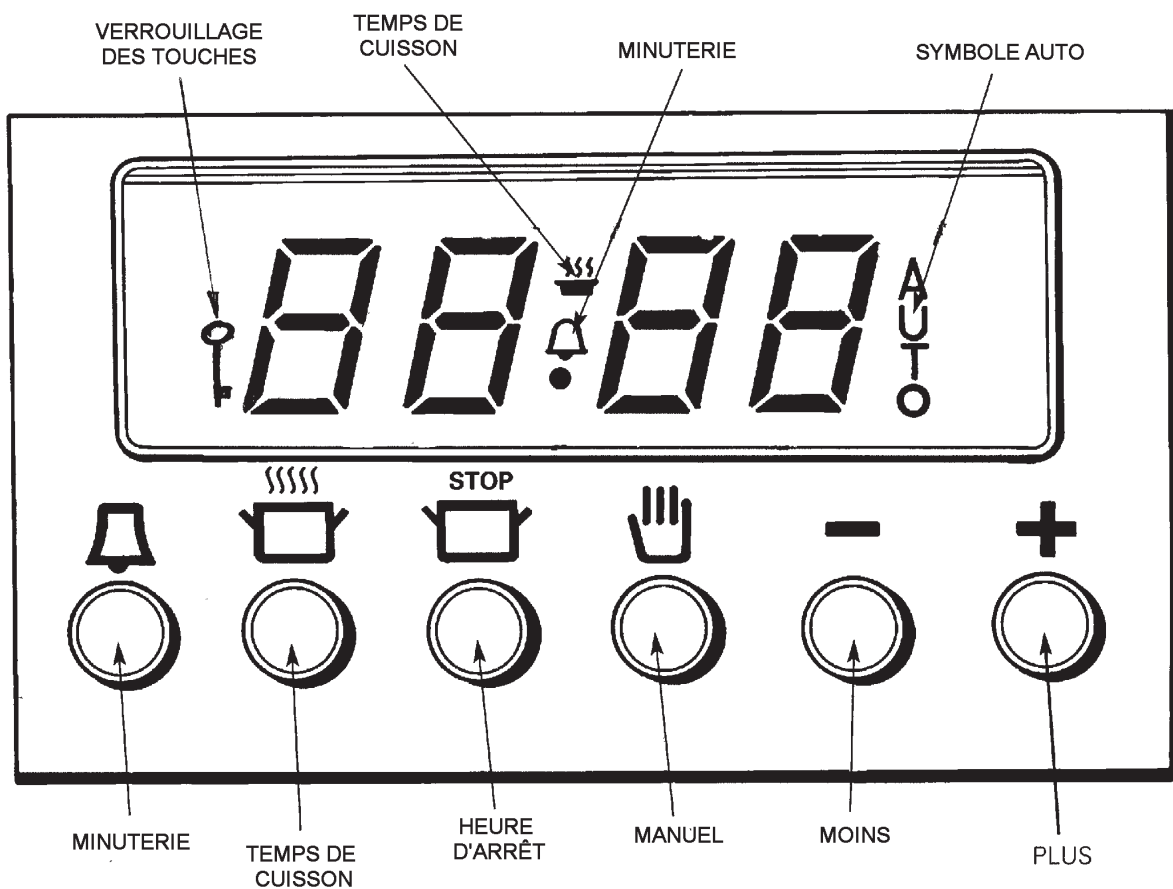


FIG. 15

DESN 512952

## COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonctionnalité peut servir à régler un programme de cuisson de automatique dans **le four gauche du bas uniquement**. Elle allume et éteint le four 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 :

- Durée de cuisson du plat.
- Heure à laquelle la cuisson doit se terminer.
- 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 de programmation en utilisant pour commencer le bouton de temps de cuisson .

Le plat doit être cuisiné pendant 2 heures 30 à 140°C (marque 1) et doit être prêt pour 19h00.

1. Mettez le plat sur les clayettes correctes du four.
2. Vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.
3. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**  puis sur les boutons **+** (plus) et **-** (moins) jusqu'à ce que vous voyez apparaître l'indication 2 heures 30.
4. Appuyez sur le bouton **ARRÊT**  puis sur les touches **+** (plus) et **-** (moins) jusqu'à ce que s'affiche 19h00.
5. Réglez la commande de la température du four sur 140°C (marque 1).
6. 5 secondes après le réglage, l'horloge se met à indiquer l'heure du jour et **AUTO**.
7. Lorsque la cuisson commence, le symbole **TEMPS DE CUISSON**  s'allume et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, une alarme se fait entendre pendant 2 minutes à moins qu'elle ne soit annulée manuellement.  
Le symbole **AUTO** se met à clignoter. Annulez-les et revenez en mode manuel en appuyant deux fois sur le bouton **CUISSON MANUELLE** .

### PROGRAMMER UNIQUEMENT UNE HEURE DE FIN, AUTOMATIQUEMENT.

1. Mettez le plat sur les clayettes correctes du four.
2. Appuyez sur le bouton **ARRÊT**  jusqu'à ce que s'affiche l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.
3. Réglez la commande de la température du four.  
La cuisson commence immédiatement et le symbole **TEMPS DE CUISSON**  s'allume et le reste pendant toute la durée de la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, une alarme se fait entendre pendant 2 minutes à moins qu'elle ne soit annulée manuellement.  
Le symbole **AUTO** se met à clignoter.
5. Annulez-les et revenez en mode en manuel appuyant deux fois sur le bouton **CUISSON MANUELLE** .

Les programmations peuvent être ajustées à tout moment en appuyant sur les boutons appropriés et sur les boutons **+** (plus) et **-** (moins) comme on l'a vu précédemment.

### ANNULATION

Pour annuler le programme de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche **TEMPS DE CUISSON**  et la touche **-** pour que l'affichage indique **0.00**.



Appuyez sur la touche **MANUEL**  pour remettre le four en mode manuel.

**REMARQUE:** Lorsqu'une programmation a été effectuée, l'heure de l'horloge ne peut plus être changée.





**VERROUILLAGE DES TOUCHES:** En cas d'activation, il est possible de régler un programme sans pour autant l'activer. Les heures de début et de fin peuvent ainsi être réglées sans pour autant que le four ne se mette en route une fois l'heure venue.

#### **POUR ACTIVER LA FONCTION DE VERROUILLAGE DES TOUCHES**

1. Veillez à ce que la minuterie se trouve en mode manuel (aucun programme actif).
2. Appuyez en même temps sur la touche **MINUTERIE**  et **TEMPS DE CUISSON**  pendant 8 secondes environ. L'affichage fait apparaître le message : **ON**.
3. Appuyez sur la touche **+**. L'affichage indique **OFF** et le symbole de la clé apparaît. Au bout de 5 secondes environ, l'heure du jour réapparaît, à côté du symbole de la clé. Le verrouillage des touches est maintenant activé.

#### **POUR DÉSACTIVER LA FONCTION DE VERROUILLAGE DES TOUCHES**

1. Veillez à ce que la minuterie se trouve en mode manuel.
2. Appuyez en même temps sur la touche **MINUTERIE**  et **TEMPS DE CUISSON**  pendant 8 secondes environ. L'affichage fait apparaître le message: **OFF**.
3. Appuyez sur la touche **+**. L'affichage indique **ON** et le symbole de la clé disparaît. Au bout de 5 secondes environ, l'heure du jour réapparaît et le verrouillage des touches est maintenant activé.

## 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.
- **N'employez pas de nettoyer à la vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
- Si du lait, des jus de fruits ou d'autres produits contenant de l'acide sont renversés sur l'AGA : essuyer immédiatement.
- Essuyez les éclaboussures dès qu'elles se produisent et transférez les récipients sur les autres brûleurs pour poursuivre la cuisson.
- 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.
- **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 correctement.
- **LES ÉLÉMENTS SUIVANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE PASSÉS AU LAVE-VAISSELLE :**  
Têtes des brûleurs en aluminium (gauche arrière, centre avant, droit arrière, droit avant).

**LA CUISINIÈRE NE PEUT OU NE DOIT ÊTRE BOUGÉE UNE FOIS INSTALLÉE.**

**NE PAS ESSAYER DE BOUGER OU DE DÉPLACER LA CUISINIÈRE EN TIRANT SUR LA BARRE OU SUR LES PORTES.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

### PIÈCE ET FINI DE LA CUISINIÈRE

#### Émail vitrifié

Gril et four à chaleur tournante - bases seulement  
 Table de cuisson  
 Panneau de commande  
 Supports de récipients  
 Plat à rôtir  
 Plat de gril  
 Four à cuisson lente - base seulement  
 Revêtements des portes  
 Panneau frontal 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.

#### Revêtement protecteur à haute température

Support du porte-serviettes  
 Couvertres des brûleurs  
 Têtes des brûleurs  
 Plinthe

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

Comme pour le nettoyage de l'émail indiqué plus haut. Essuyez à l'aide d'un chiffon sec ou de Sopalin.

#### Inox

Poignées de la porte  
 Porte-serviettes

Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant propriétaire d'inox ou de chrome.

#### Plaquage chromé

Clayettes du four et du gril  
 Supports de clayettes  
 Poignée du plat à gril  
 Grille du plat à 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  
 Panneau de la minuterie et boutons de commande

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 nettoyant sous forme de crème, appliqué avec soin.

## PIÈCE 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

Couvercles de brûleur extérieurs arrière droit et gauche

Couvercle de brûleur extérieur avant droit  
Couvercle de brûleur extérieur avant du milieu

Comme pour le nettoyage de l'émail. Ne pas passer au 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.

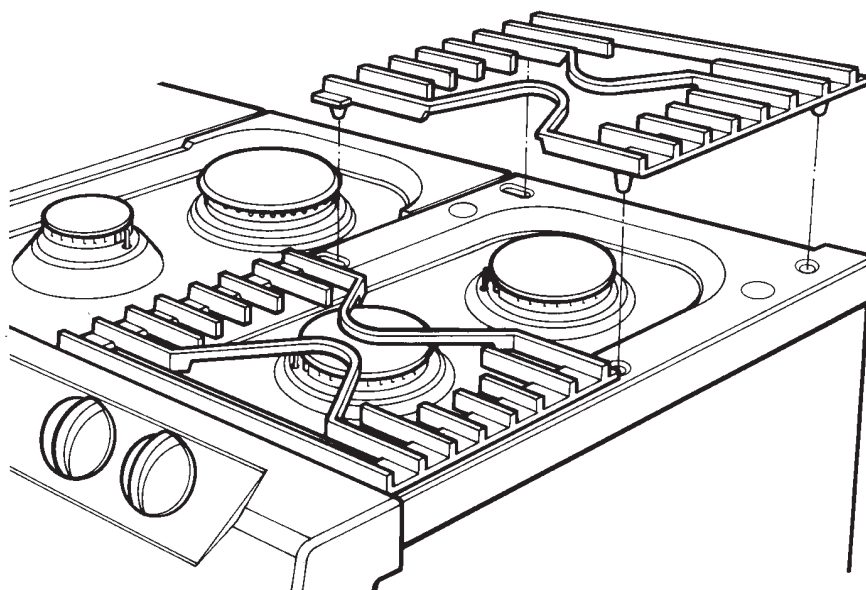
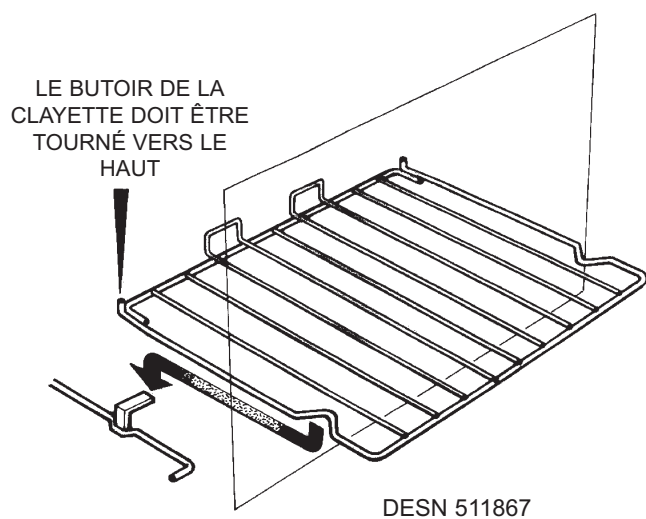


FIG. 16

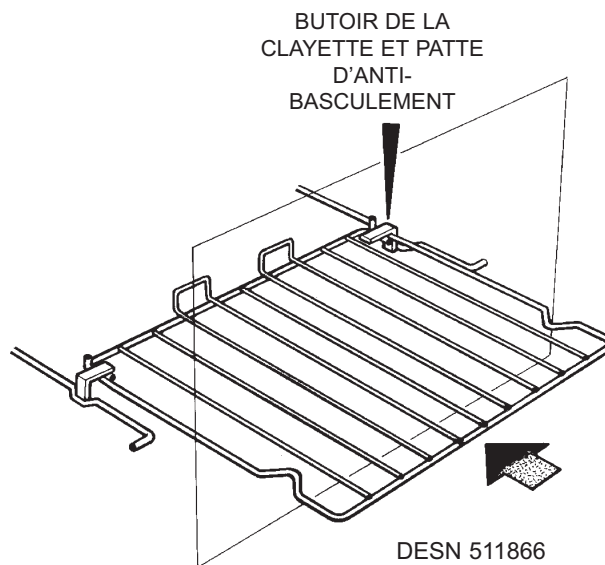
DESN 512935 A

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

Fig. 17A



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

Clayette du gril - fonctionne comme les clayettes de four.

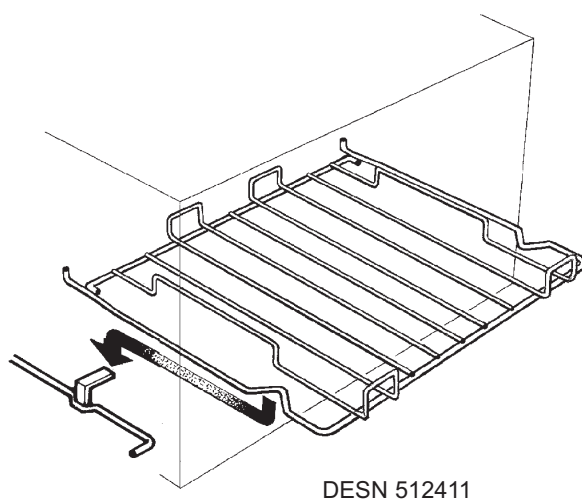


Fig. 17B

**MONTAGE DU BRÛLEUR RAPIDE ET ULTRA-RAPIDE**

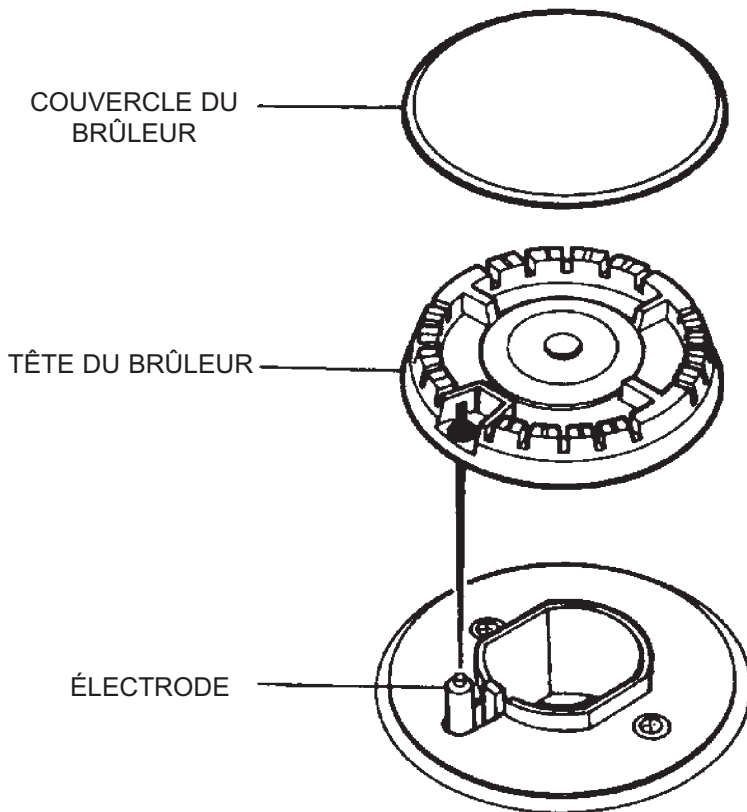


Fig. 18

DESN 511618

**MONTAGE DU COUVERCLE DU BRÛLEUR -  
BRÛLEURS RAPIDES ET SEMI-RAPIDES**

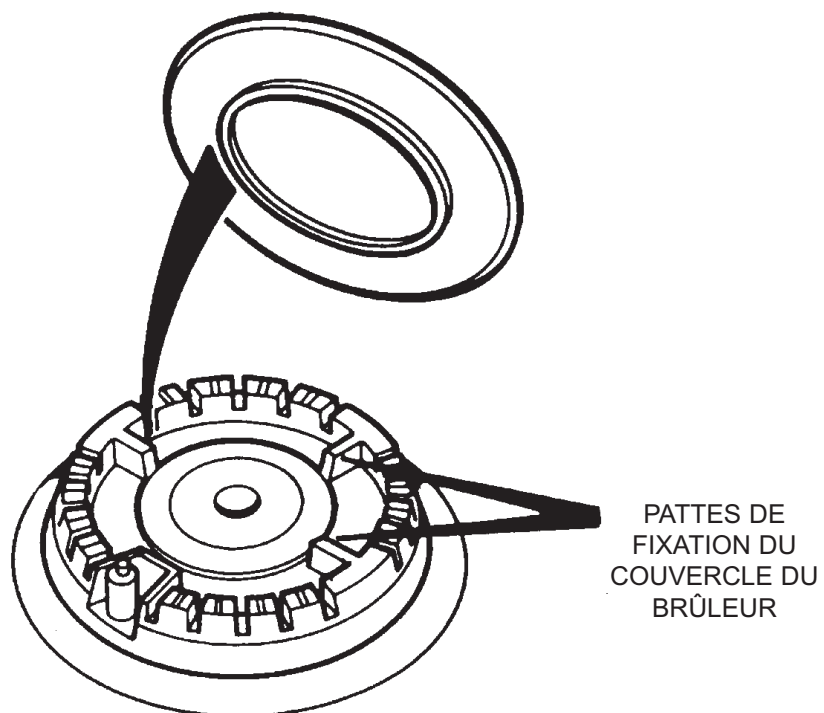


Fig. 19

DESN 511617

## BRÛLEUR DE WOK

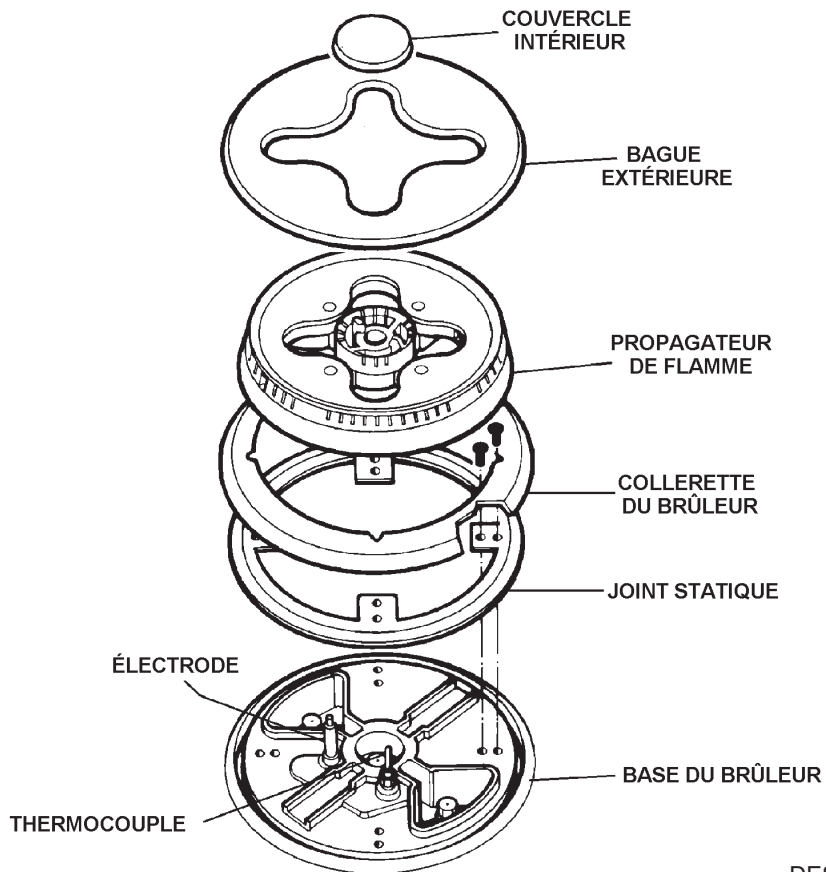


Fig. 20A

DESN 513769

## BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE

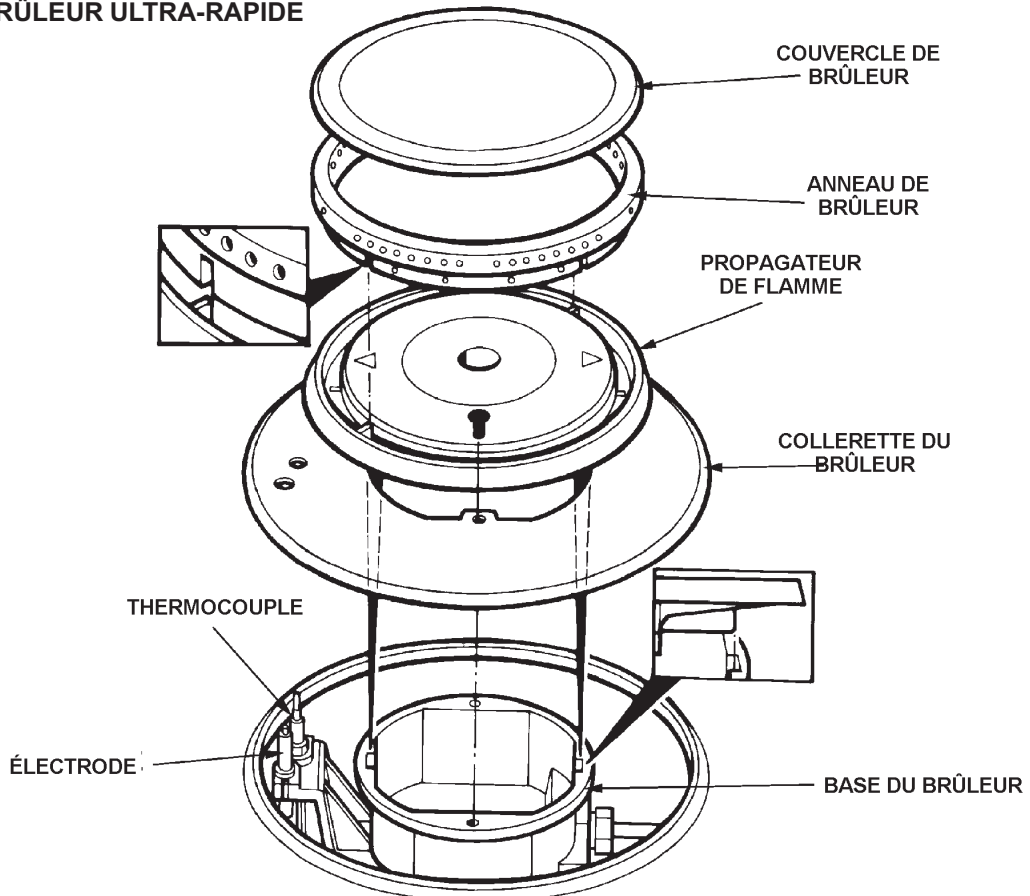


Fig. 20B

DESN 513768

# Section

# Entretien

Au moment de remplacer une pièce de cet appareil, 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 en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.



## ENTRETIEN

- Au cas où votre appareil 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 L'APPAREIL ; UNE FOIS L'OPÉRATION TERMINÉE, VÉRIFIEZ LA BONNE ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL.**

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

#### **A. RETRAIT DE LA TABLE DE CUISSON**

1. Isolez la table de son alimentation électrique.
2. Enlevez les supports de plats et les couvercles des brûleurs (voir Fig. 21).
3. Enlevez les vis de fixation du brûleur (14) et les vis de fixation de la table de cuisson (8).
4. Enlevez les bagues de fixation du brûleur (6).
5. Dégagez les pièces coulées de la plaque de cuisson en les soulevant dans l'ordre suivant : pièce de gauche, pièce de droite puis pièce du milieu. (Voir Fig. 22).

**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. 23).

6. Remontez en sens inverse.

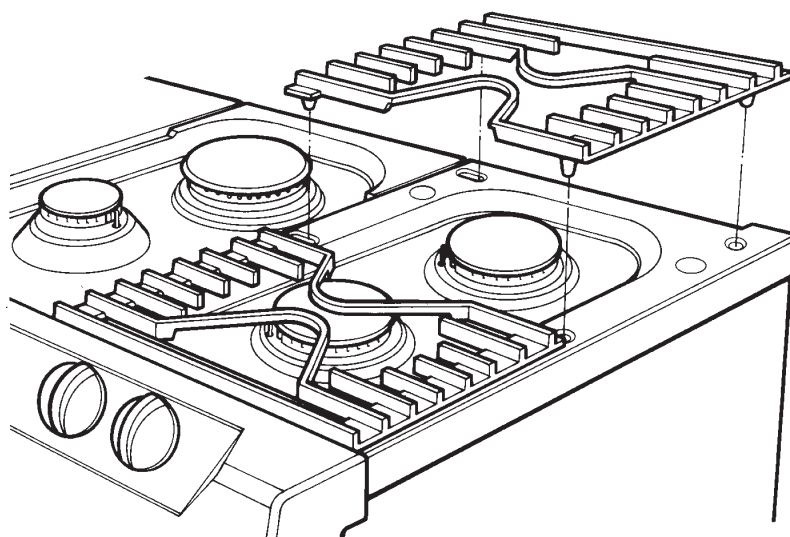


Fig. 21

DESN 512935 A

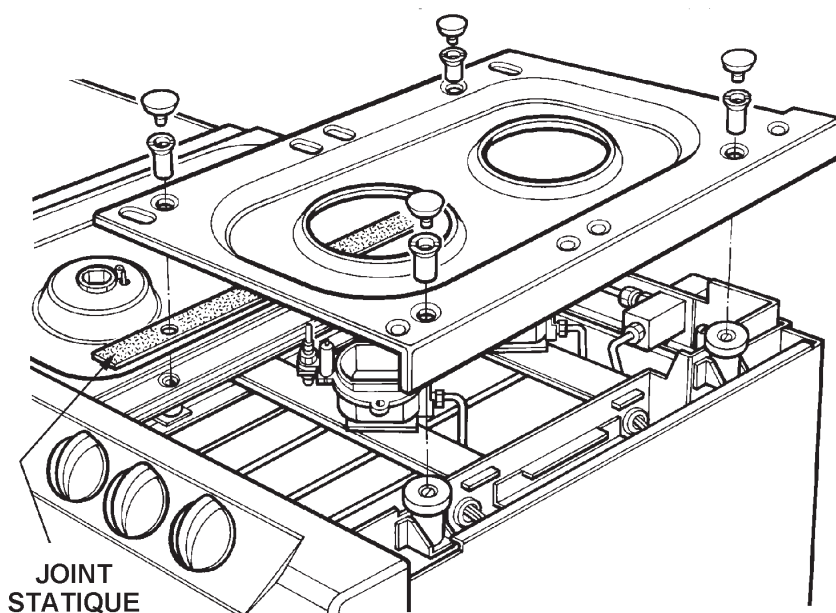
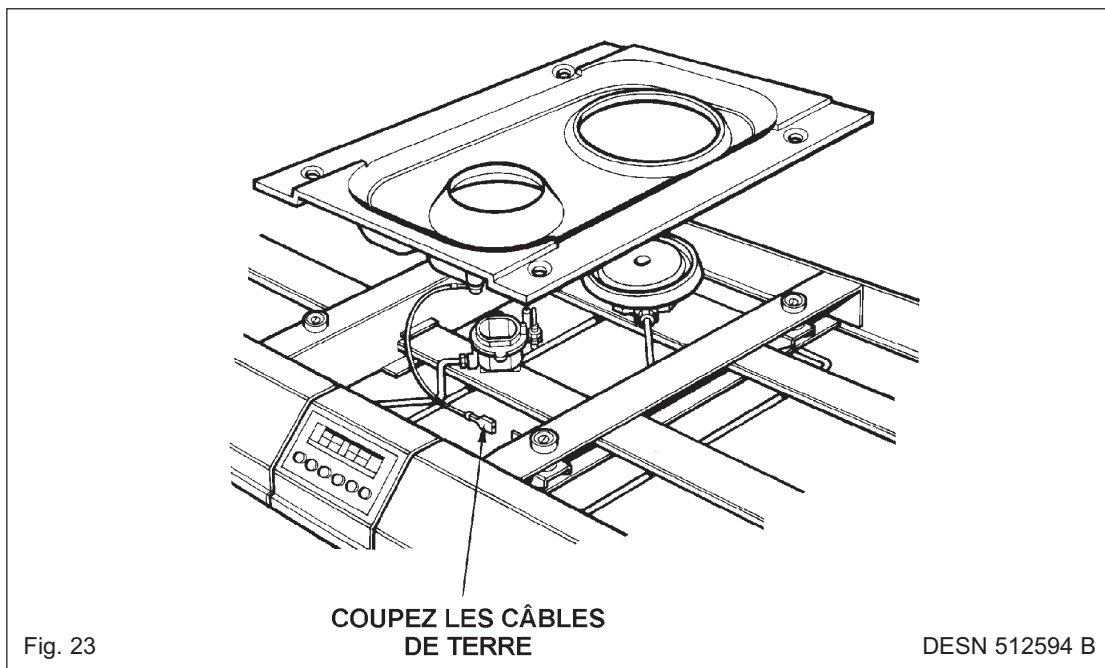


Fig. 22

DESN 513767



## 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.

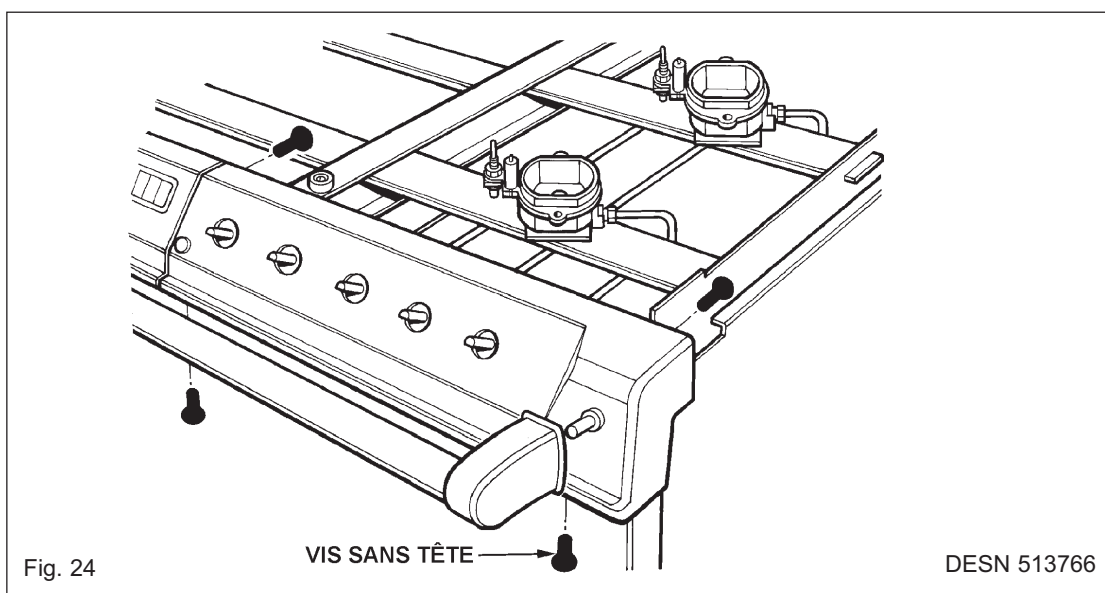
**NOTE** : Il peut s'avérer nécessaire de débrancher le raccord flexible du gaz pour pouvoir retirer une cuisinière qui se trouverait entourée d'unités de cuisine.

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

## C. RETRAIT DES ÉLÉMENTS EN FONTE DU PANNEAU FRONTAL

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

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

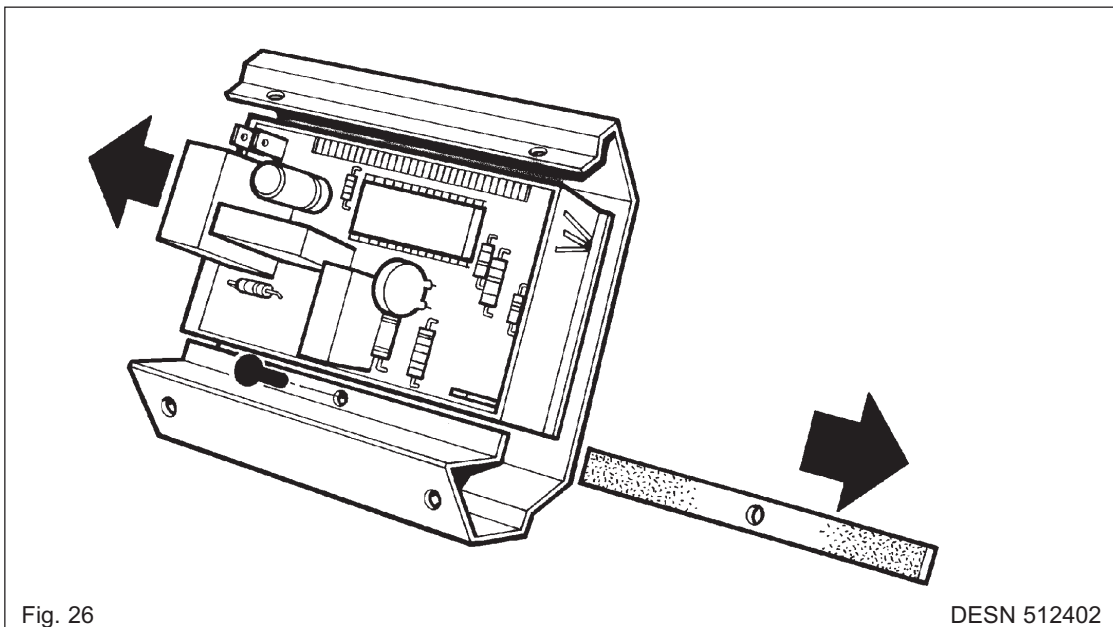
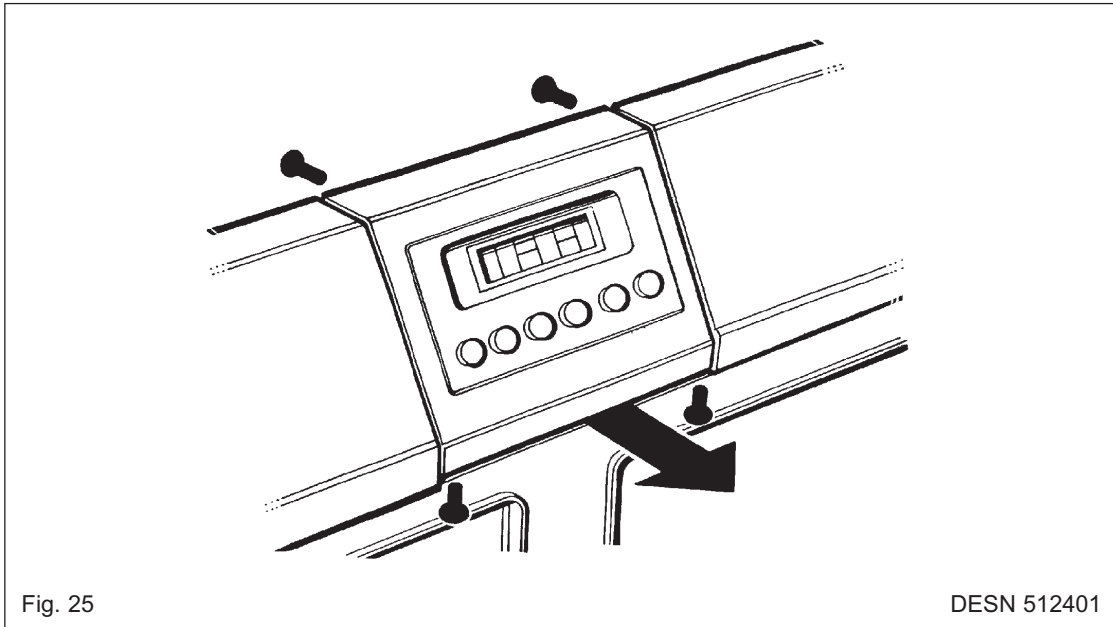


#### D. RETRAIT DU PORTE-SERVIETTES (VOIR FIG. 24)

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.

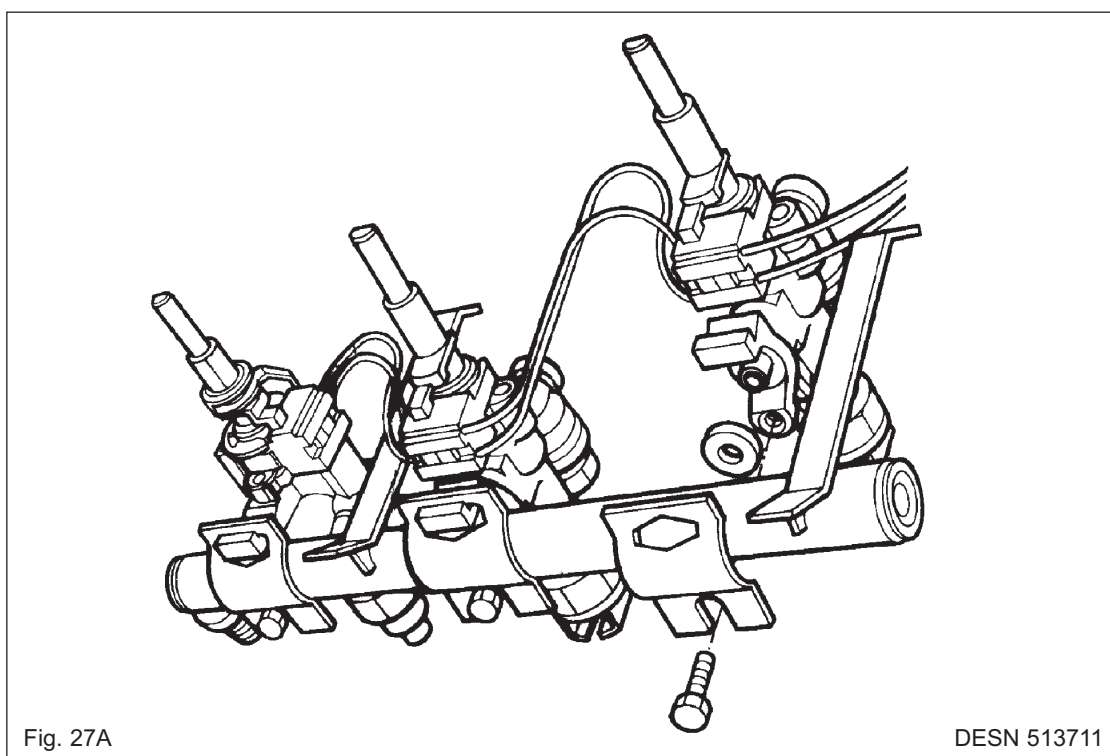
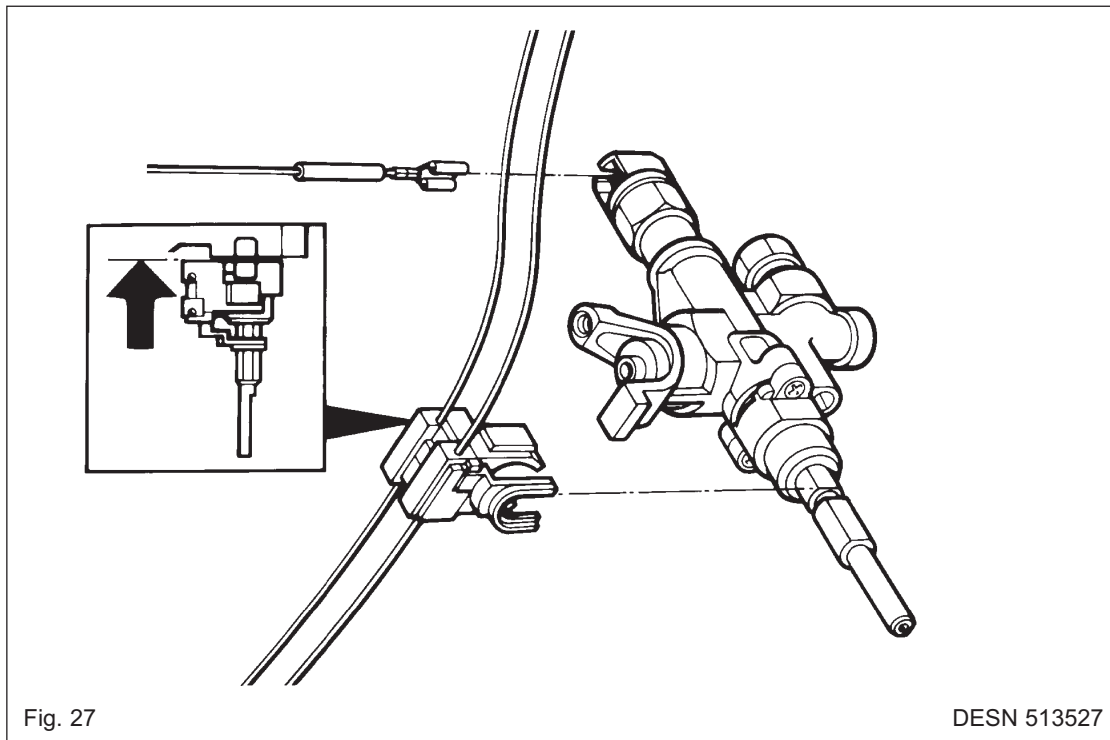
#### E. RETRAIT DE LA MINUTERIE

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique 'RETRAITS DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON'.
3. Enlevez les vis de fixation (4) : 2 en haut à l'arrière et 2 en bas sur le devant de l'habitacle de la minuterie.
4. Il est désormais possible de soulever la minuterie suffisamment à la verticale pour pouvoir débrancher les câbles électriques situés à l'arrière de la minuterie (Voir Fig. 25).  
**NOTE** : Prenez bien soin d'identifier les raccords de câbles.
5. Desserrez suffisamment la vis de fixation de la minuterie pour permettre à ce que la barrette de maintien de la minuterie se dégage du panneau de devant.
6. Enlevez la vis d'attache de la minuterie, enlevez l'attache et soulevez la minuterie pour la dégager. (Voir Fig. 26).
7. Remontez en sens inverse.



## F. RETRAIT DES ROBINETS DE GAZ/D'INTERROMPTEURS D'ALLUMAGE

1. Coupez l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique 'RETRAIT DE PLACE DE CUISSON'.
3. Suivez les consignes indiquées à la rubrique 'RETRAIT DU PANNEAU AVANT'.
4. Déconnectez le tuyau d'alimentation de jonction du gaz (écrou de 19 mm). (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 DES ÉLÉMENTS EN FONTE DU PANNEAU FRONTAL'.
  3. Enlevez les deux vis tenant en place la commande au panneau de support de la commande.
  4. Enlevez la commande et les câbles en prenant soin de ne pas tirer sur les câbles.
  5. Débranchez les câbles de la commande.
- NOTE** : Prenez soin d'identifier les extrémités.
6. Remontez en sens inverse.

## H. RETRAIT DES THERMOSTATS DU FOUR

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

## I. RETRAIT DU GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLE

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique 'RETRAIT DES PIÈCES COULÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON'. Enlevez la pièce coulée droite uniquement.
3. Desserrez les vis de fixation du panneau électrique (2). (Voir Fig. 29).
4. Levez le panneau pour le dégager des vis par les encoches en trou de serrure.
5. Levez le panneau pour le dégager de l'appareil.
6. Débranchez les câbles électriques reliés au générateur.
7. Débranchez les câbles à électrode.
8. Desserrez les deux vis qui tiennent en place le générateur au panneau électrique et au cadre de la cuisinière, et retirez le générateur en faisant bien attention.
9. Remontez en suivant le sens inverse.

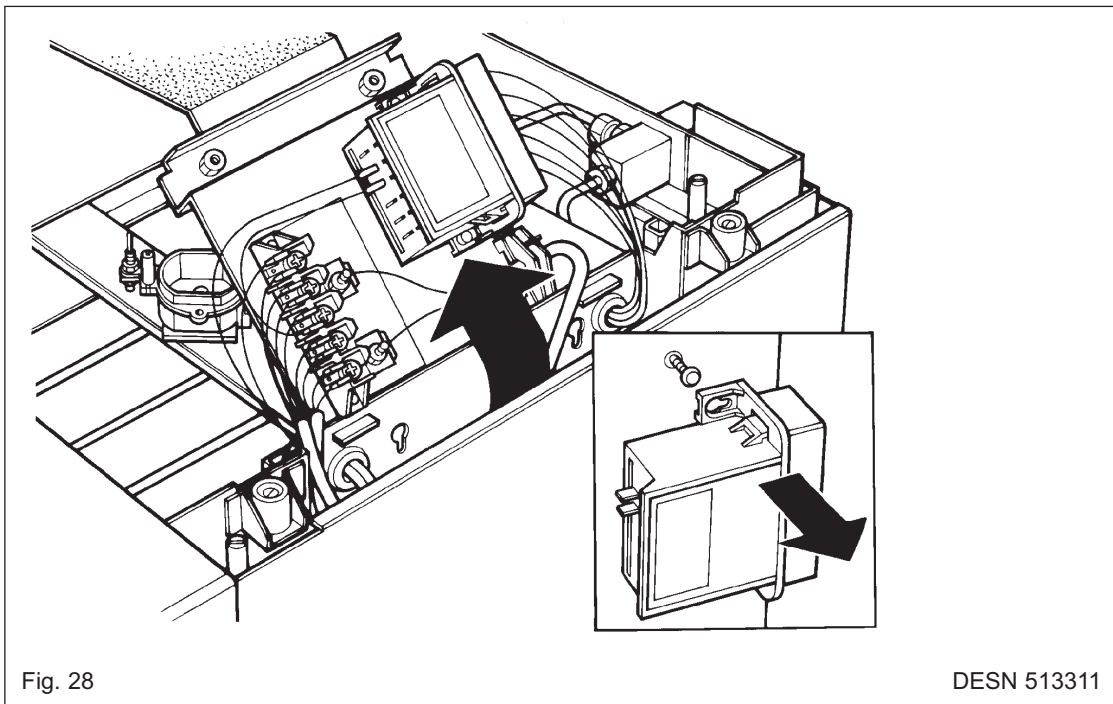
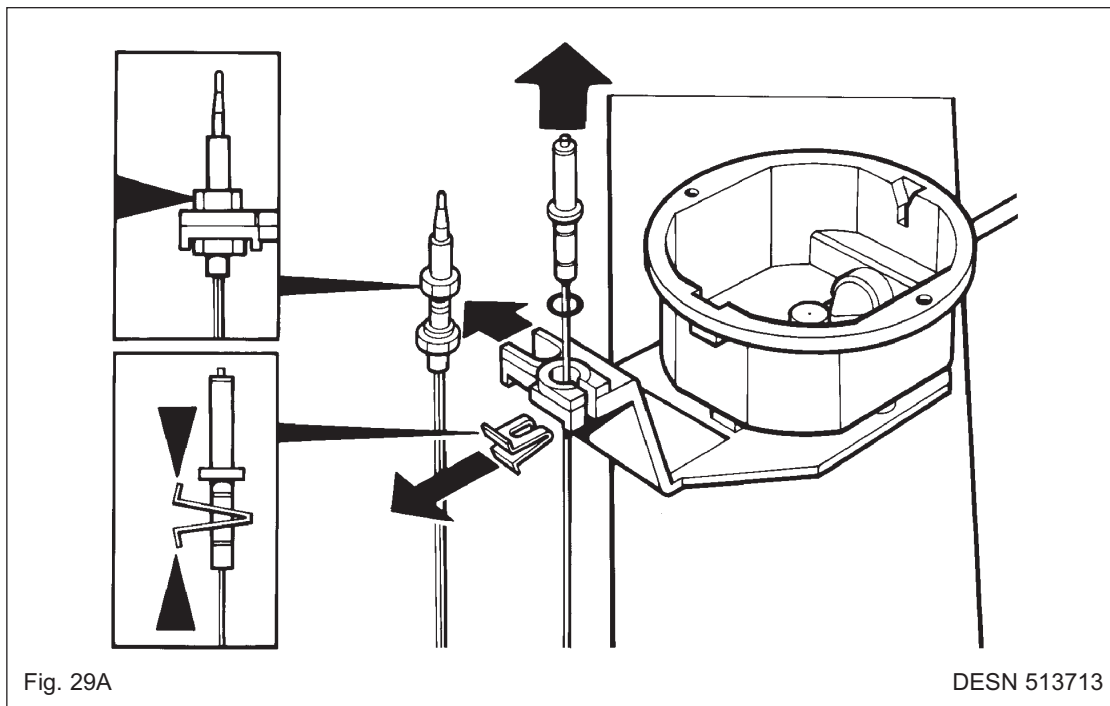
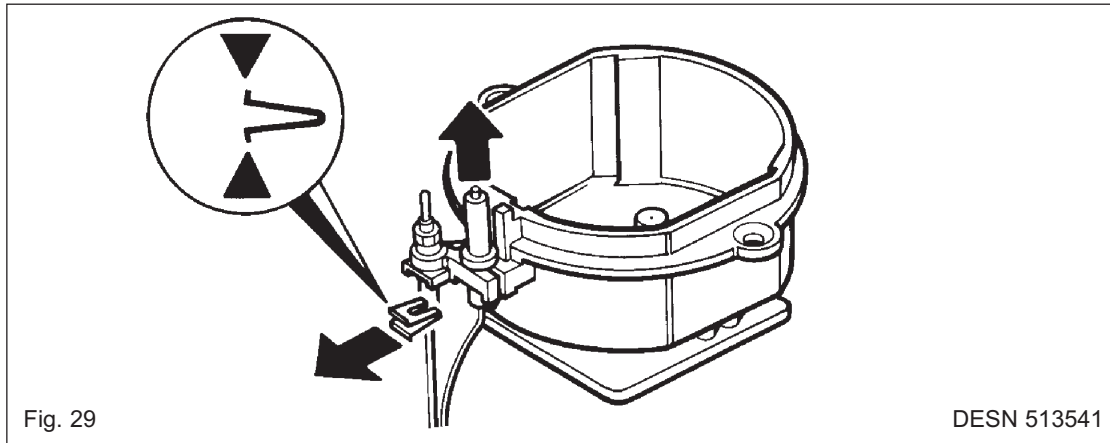


Fig. 28

DESN 513311

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

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique 'RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON'.
3. Procédez de la même façon qu'à la rubrique 'RETRAIT DU GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLE'. Débranchez le câble de l'électrode approprié.
4. Retirez l'attache fixant l'électrode au brûleur et enlevez le câble et l'électrode (Voir Fig. 29).
5. 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 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.

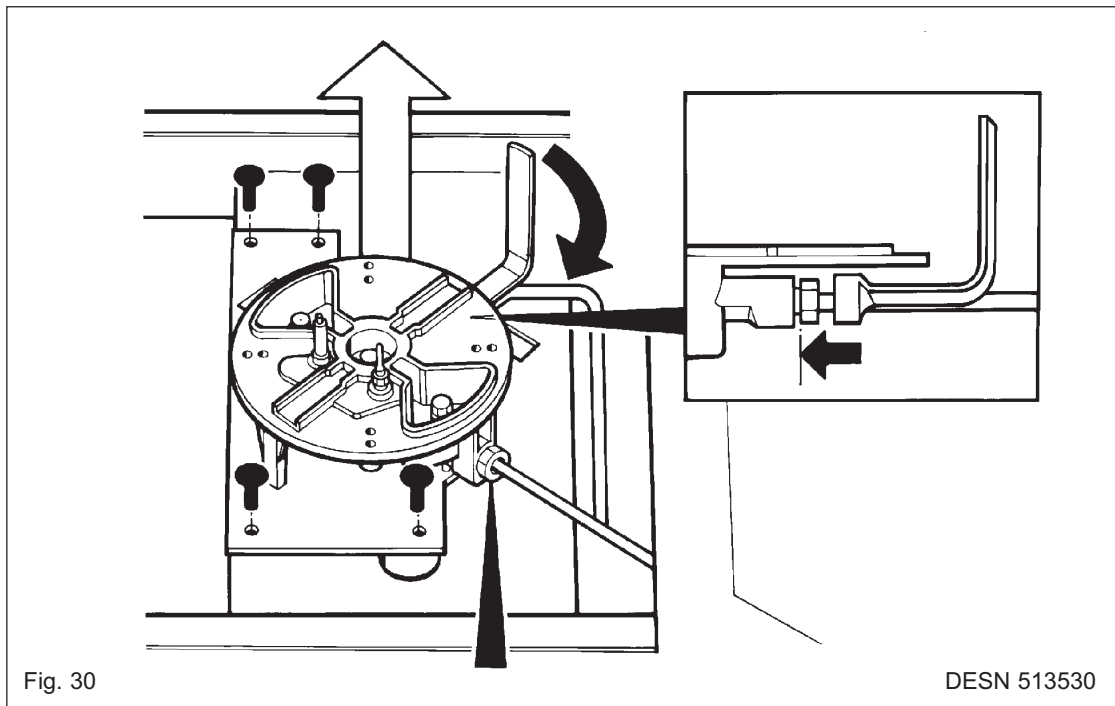


Fig. 30

DESN 513530

**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'érou 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.

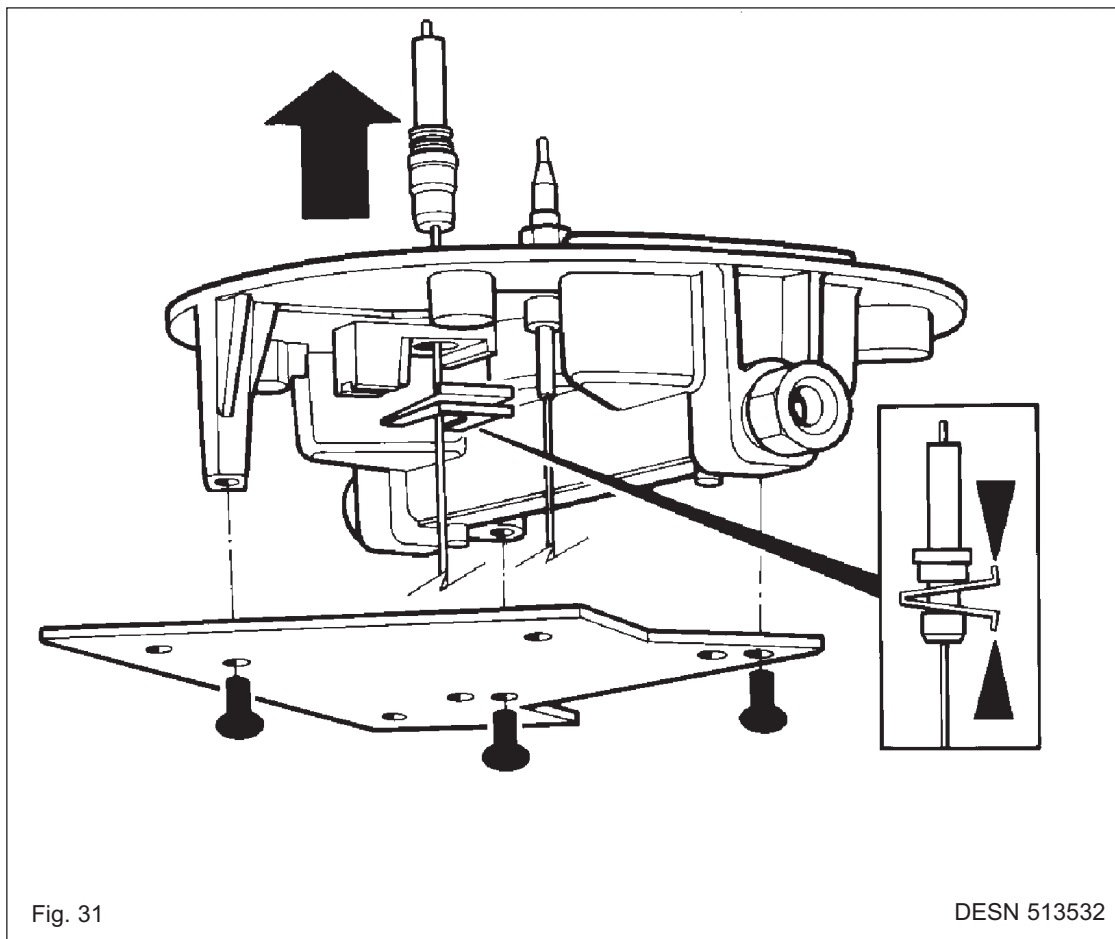


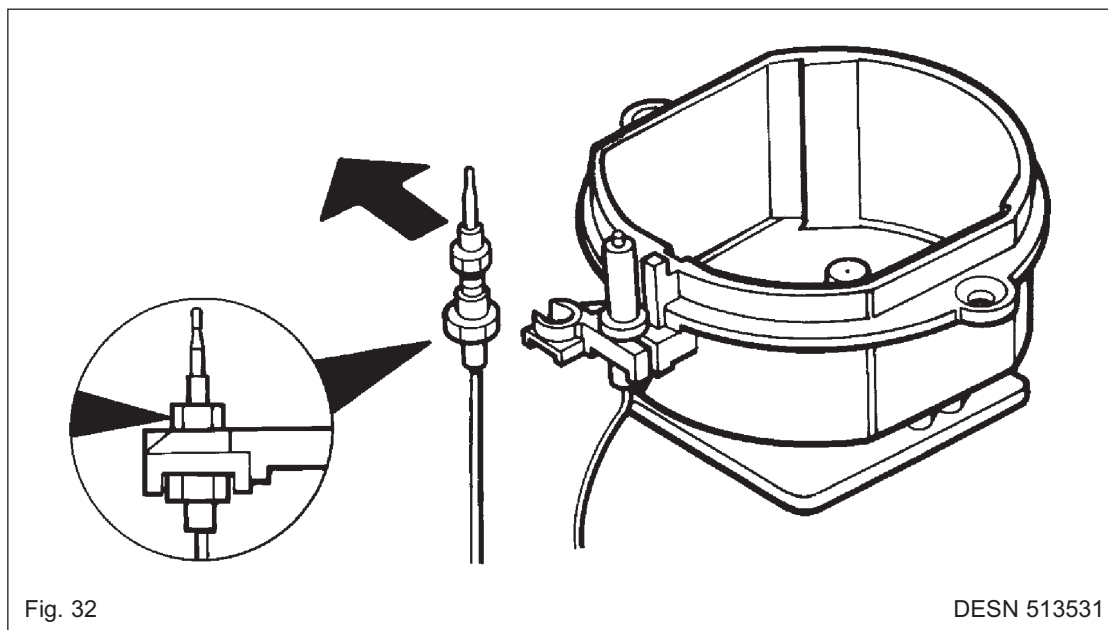
Fig. 31

DESN 513532



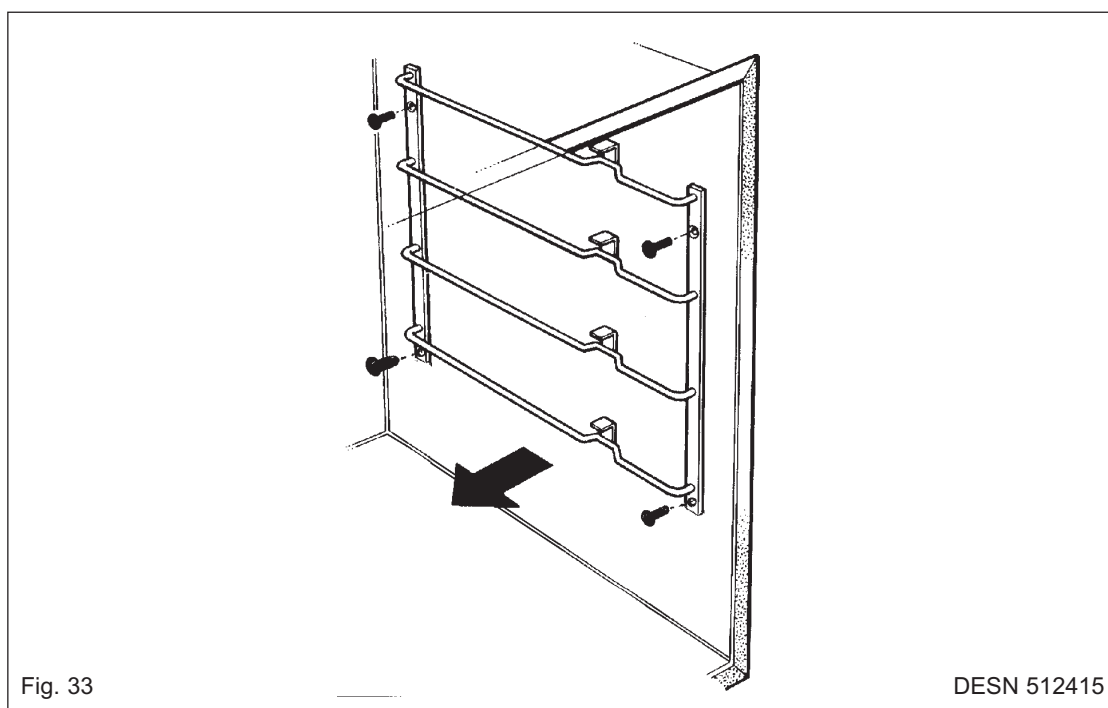
### M. RETRAIT DU THERMOCOUPLE (BRÛLEUR arrière gauche, arrière droit, avant droit)

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



### N. RETRAIT DES REVÊTEMENTS PROTECTEURS INTÉRIEURS DU FOUR ET DU GRIL VOIR FIG. 33

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



## **O. RETRAIT DES ÉLÉMENTS (FOURS DE DROITE)**

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique 'RETRAIT DES REVÊTEMENTS PROTECTEURS DU FOUR ET DU GRIL'.
3. Enlevez la vis (1) du panneau du fond du four située à l'arrière du four.
4. Dégagez le panneau du fond du four en le soulevant.
5. 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.
6. Enlevez les raccordements, en veillant à ce qu'elles ne tombent pas à l'arrière de l'appareil.  
**NOTE : LE FOUR SUPÉRIEUR DROIT** comporte un élément qui est situé au-dessus du revêtement du plafond ; enlevez-le de la même façon que les éléments situés sur le fond.
7. Remontez dans le sens inverse.

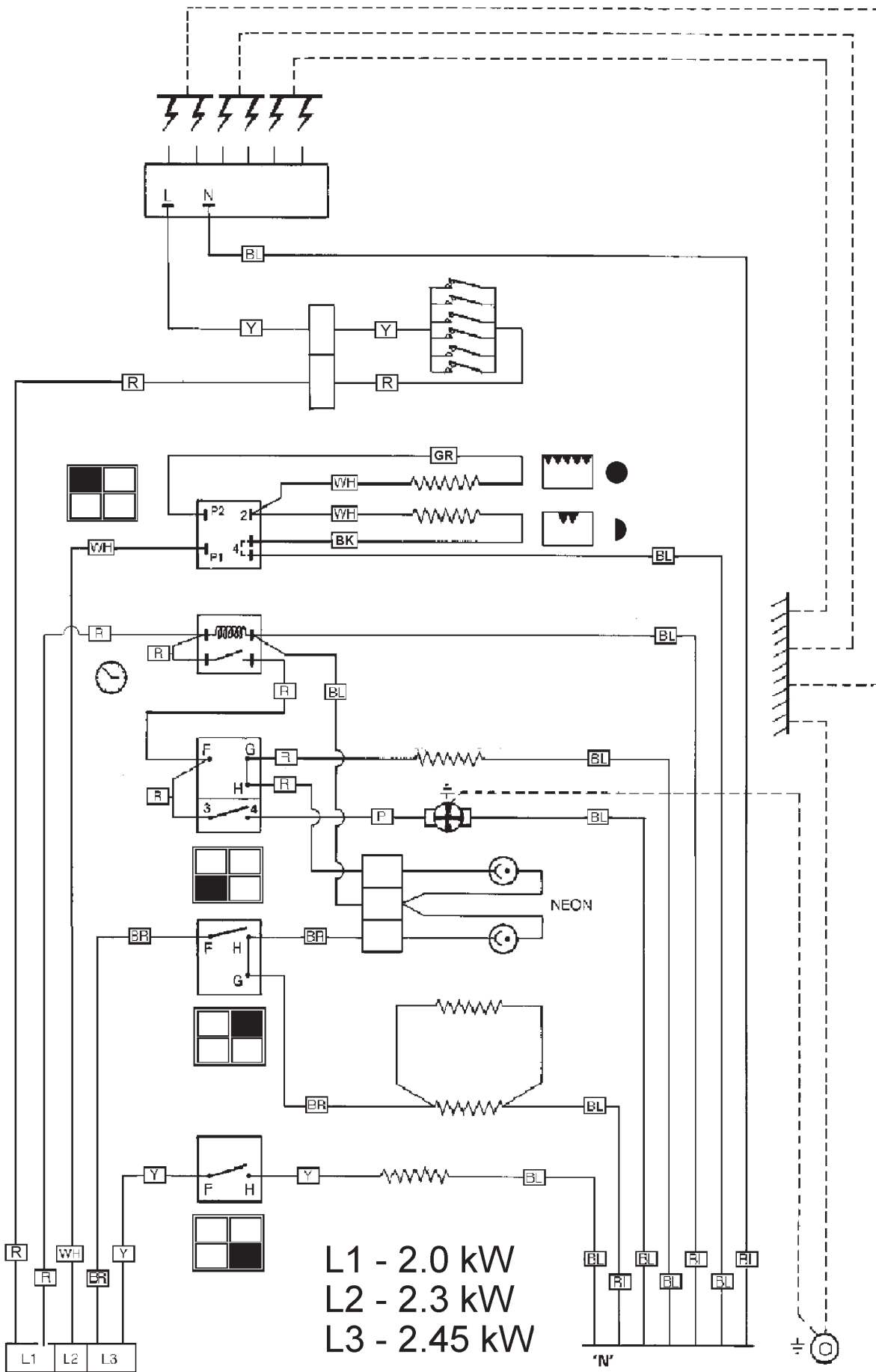
## **P. RETRAIT DE L'ÉLÉMENT DU FOUR À CHALEUR TOURNANTE**

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique 'RETRAIT DES REVÊTEMENTS PROTECTEURS 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 la câble ne tombe pas à l'arrière de l'appareil.
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 l'unité du 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.

# AGA DC6 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE



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

AGA-Rangemaster 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 l'appareil décrit et illustré à tout moment.



Fabriqué par  
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)