



## **OPTION DE TABLE DE CUISSON À 2 BRÛLEURS À GAZ (FFD)**

**(Destinée exclusivement à une utilisation  
sur de cuisinières AGA à 4 fours)**

**MONTAGE DE CE PRODUIT IMPOSSIBLE À  
UN STADE ULTÉRIEUR**

## **Instructions pour la mise à niveau de l'ensemble brûleurs**

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

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

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



# Table des Matières

---

<b>1. Santé et sécurité</b>	<b>1</b>
<b>2. Introduction</b>	<b>3</b>
<b>3. Commandes</b>	<b>4</b>
<b>4. Nettoyage et entretien de votre cuisinière</b>	<b>6</b>
<b>5. Guide</b>	<b>7</b>
<b>6. Installation Introduction</b>	<b>8</b>
<b>7. Specifications</b>	<b>9</b>
<b>8. Raccordement de l'Alimentation en Gaz</b>	<b>11</b>
<b>9. Schéma de câblage</b>	<b>16</b>
<b>10. Fiches techniques</b>	<b>17</b>



# 1. Santé et sécurité

## Protection des clients

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

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

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

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

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

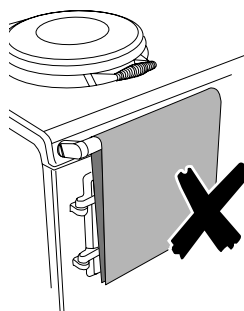
### **⚠ NE PAS modifier cet appareil.**

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

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

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

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



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

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

### **Colles et Mastics**

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

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

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

# Français

## Friture

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

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

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

**⚠ Ne jamais utiliser un couvercle sur la casserole.**

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

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

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

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

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

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

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

## Si vous sentez une Odeur de Gaz

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

## 2. Introduction

---

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

**▲ IMPORTANT NOTICE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.**

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

Dans l'intérêt d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

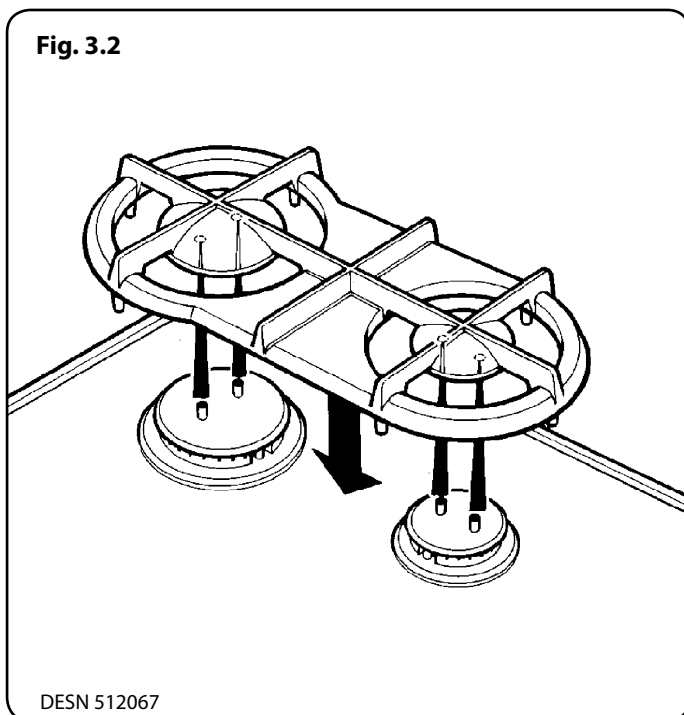
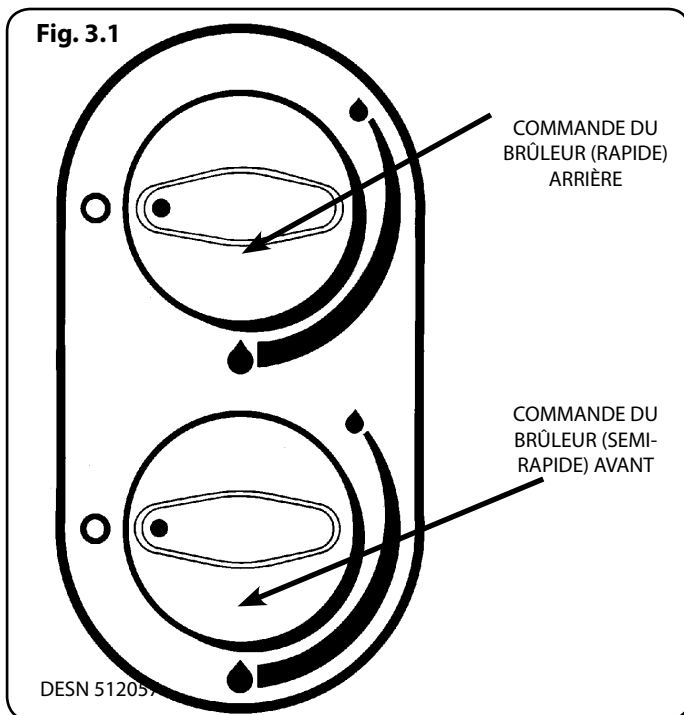
L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifiez que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

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

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

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

### 3. Commandes



Les **BOUTONS DE COMMANDE** du gaz sont contrôlés en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Lorsque la commande est tournée sur le symbole de la grosse flamme, le brûleur est allumé à fond.

Pour obtenir la position de mijotage, tournez la commande sur le symbole de la petite flamme.

La plaque de cuisson est composée des deux brûleurs suivants :

**avant** - Brûleur à débit moyen (1,75 kW) pour les récipients les plus petits pour mijoter. **PAYS BAS UNIQUEMENT:** (1,65 kW) gaz naturel.

**arrière** - Brûleur à grand débit pour les récipients les plus gros et pour faire bouillir rapidement (3.25 kW pour du gaz naturel, 3 kW pour du gaz combustible liquéfié). **PAYS BAS UNIQUEMENT:** (2,85 kW) gaz naturel.

#### UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour allumer un brûleur de la plaque de cuisson, enfoncez le bouton de commande correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le symbole de la grosse flamme. Maintenez-le enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton sur le réglage souhaité.

En cas de coupure du courant, il est possible d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

Au cas où la flamme du brûleur venait à s'éteindre accidentellement, fermez la commande du brûleur et attendez une minute au moins avant de rallumer le brûleur.

La commande peut être réglée sur une position plus basse : pour cela, il suffit de tourner le bouton de commande sur le symbole de la petite flamme.

**IMPORTANT :** Le support de récipients est en fonte et pèse lourd. Il est donc important d'être vigilant au moment de l'ôter de la plaque de cuisson ou de le remettre dessus. Il faut le soulever de l'appareil et non pas le faire glisser sur la surface adjacente qui est en verre : autrement, le verre pourrait s'en trouver endommagé.

Au moment de remettre en place le support de récipients, veillez toujours à ce qu'il soit bien en place sur les rainures situées au niveau des bords du brûleur (**Fig. 3.2**).

**⚠ NE PASSEZ PAS LES SUPPORTS DE RÉCIPENTS AU LAVE-VAISSELLE. REPORTEZ-VOUS À LA SECTION 'NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ'.**



Pour obtenir les meilleurs résultats de votre plaque de cuisson

- Veillez à ce que le récipient recouvre la surface de chauffe.
- Éteignez les brûleurs une fois la cuisson terminée.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme surface de rangement.
- Utilisez toujours les matériaux et les méthodes de nettoyage recommandés. Voir la section 'Nettoyage & Entretien'.

### Quelques mesures de sécurité

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement (**Fig. 3.3**).

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

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (**Fig. 3.4**).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (**Fig. 3.5**). Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) (**Fig. 3.6**).

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

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

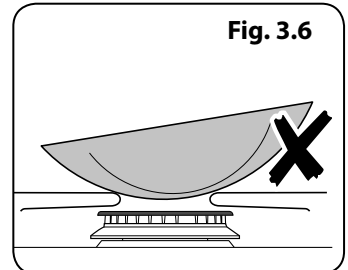
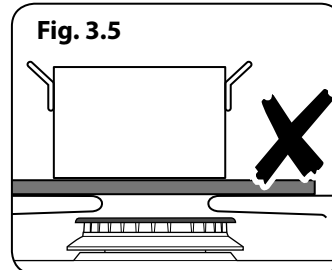
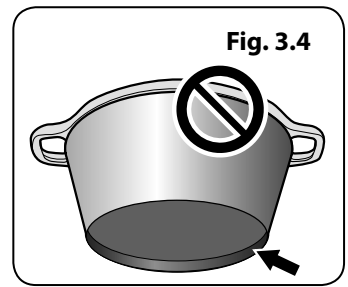
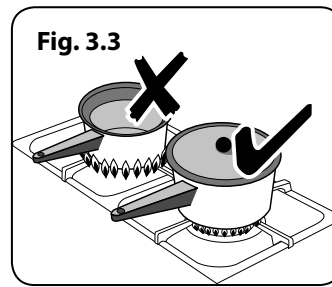
Placer toutes les casseroles de manière centrale sur les brûleurs.

Place all pans centrally over the burners.

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

**JAMAIS LAISSER** une friteuse sans surveillance.

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



## 4. Nettoyage et entretien de votre cuisinière

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

### Plaque supérieure émaillée et frontale

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

### Table de cuisson gaz

- ⚠ Si les bouchons de brûleur ou les supports de casserole subissent des éclaboussures, déplacer la casserole sur un autre brûleur et, une fois le brûleur refroidi, nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude.
- ⚠ L'électrode d'allumage ne doit pas être déplacée ou endommagée sous peine d'affecter l'étincelle d'allumage.
- ⚠ La surface supérieure de la plaque chauffante est étanche. Pour le nettoyage, retirer les supports de casserole et essuyer la surface visible.
- ⚠ REMARQUE : Les pièces suivantes ne peuvent être lavées dans un lave-vaisselle, car cela pourrait les endommager ou les décolorer : - supports de

casserole, bouchon de brûleur, anneau de brûleur et tête de brûleur.

- ⚠ Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte pas la durabilité de l'émail.
- ⚠ REMARQUE : La garantie de l'appareil ne couvre pas une mauvaise utilisation des supports de casserole.

### VERRE DE CÉRAMIQUE

- Le verre céramique est facile à nettoyer à condition de respecter deux règles de base.
- Tout d'abord, tout ce qui a brûlé sur la surface de la table de cuisson doit être immédiatement enlevé à l'aide d'un racloir à lame de rasoir que l'on peut acheter dans la plupart des grands magasins. Dans l'éventualité où des objets en plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments comportent du sucre venant à fondre accidentellement sur la surface de verre, enlevez IMMÉDIATEMENT ces éléments fondus à l'aide d'un racloir pendant que la plaque est encore chaude pour éviter d'endommager la surface.
- En deuxième lieu, après toute cuisson, le verre en céramique doit être nettoyé à l'aide d'un agent de nettoyage approuvé, du type Hob Brite. Un chiffon doux est plus adapté pour le nettoyage qu'une éponge car une éponge absorbe les composants liquides de l'agent de nettoyage, laissant sur la surface une forte concentration de 'particules à récuser' solides. Cela pourrait provoquer des rayures. Il faut en tout état de cause utiliser le moins d'agent de nettoyage possible, ce qui revient aussi à protéger l'environnement : quelques gouttes généralement suffisent (**N'UTILISEZ PAS LE PRODUIT HOB BRITE SUR DES SURFACES ÉMAILÉES OU RECOUVERTES DE PEINTURE**).

### SUPPORT DE RÉCIPIENTS

- A nettoyer à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Les taches persistantes peuvent être éliminées à l'aide d'une crème, d'une pâte ou de liquides nettoyants doux ou en frottant avec douceur à l'aide d'un tampon en paille de fer très fine, de la marque Brillo par exemple. Vérifiez que l'agent nettoyant que vous utilisez est approuvé par la V.E.A. (Vitreous Enamel Association).
- REMARQUE IMPORTANTE : Le support de récipients et les couvercles de brûleurs ne brûlent pas et ne doivent en AUCUN CAS être passés au lave-vaisselle, car cela pourrait en endommager ou en décolorer le fini.

## 5. Guide

# AVERTISSEMENT !

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

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

**QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ**

**NE PAS ESSAYER D'ALLUMER UN APPAREIL.**

**NE PAS TOUCHER D'INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.**

**NE PAS UTILISER DE TÉLÉPHONE DANS LE BÂTIMENT.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6. Installation Introduction

---

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

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

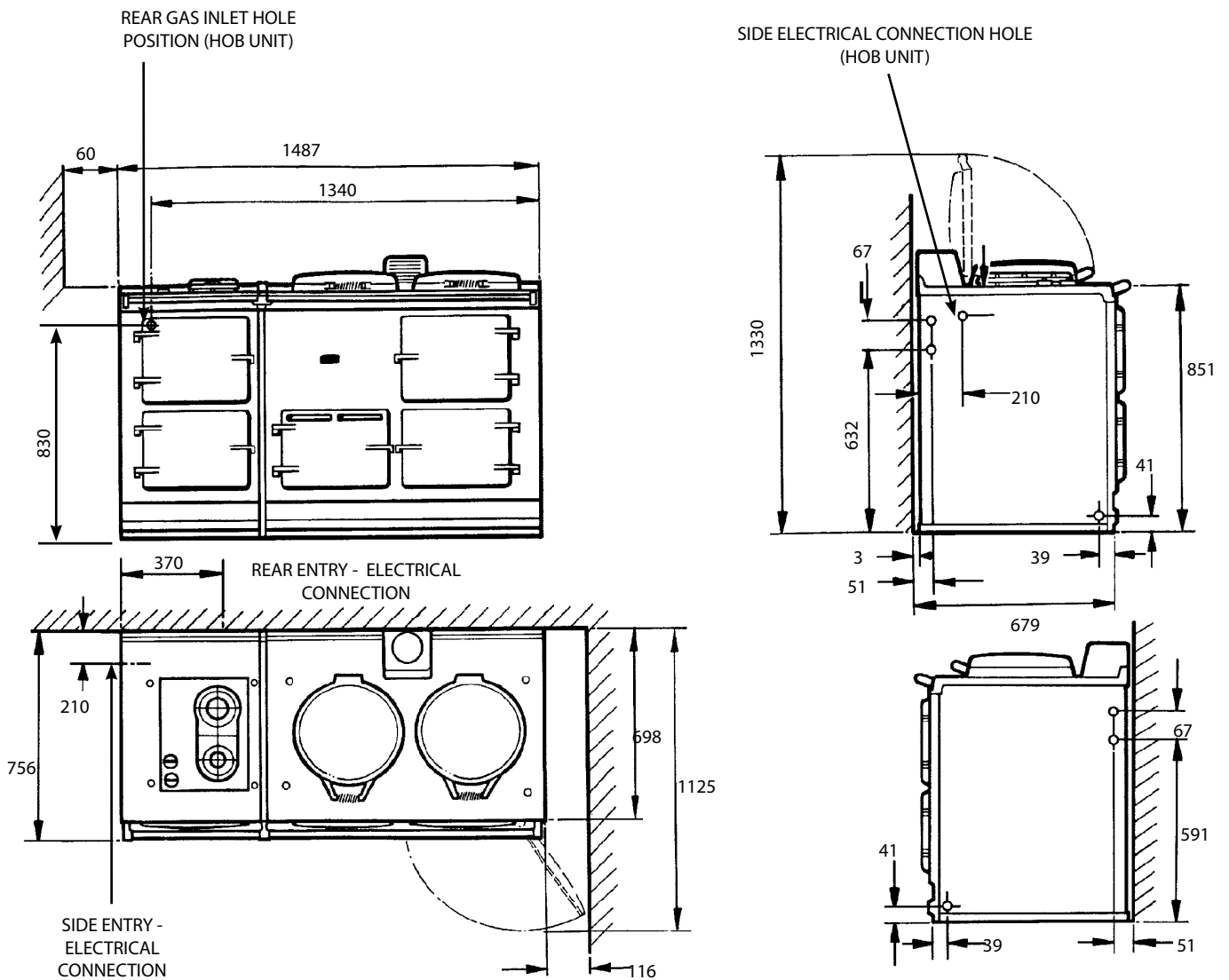
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (la nature de la pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux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

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

- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'assemblage final est effectué sur site par un ingénieur AGA autorisé.

## 7. Specifications

Fig. 7.1



DESN 512066 A

### COOKER DIMENSIONS

When surveying for a cooker installation the actual clearance required for the 'body' of the appliance should be increased overall by 10mm beyond the figures quoted. This allows safe margin to take into account the natural dimensional variations found in major castings. In particular the width across an appliance recess could be critical.

## Ordre et procédure d'installation

Au moment de déballer la table de cuisson, vérifiez que les pièces suivantes sont bien présentes avant de vous débarrasser de l'emballage :

1. Consignes d'installation
2. Mode d'emploi
3. Consignes d'entretien
4. Châssis de la table de cuisson (doté du conducteur)
5. Quatre vis (M3) de montage du disque de fixation du brûleur
6. Table de cuisson, plaque supérieure (verre céramique incorporé dans un cadre avec garniture)
7. Deux lames à contact en inox (une pour chaque taille de brûleur)
8. Deux disques de fixation (un pour chaque taille de brûleur)
9. Deux garnitures de disque de fixation
10. Deux vis M3 de 50 mm
11. Une vis M3 de 25 mm
12. Quatre vis (M5)
13. Deux propagateurs de flammes/couvercles de brûleurs (un pour chaque taille de brûleur)
14. Support de récipients
15. Deux boutons de commande
16. Deux rondelles d'écartement de bouton
17. Plaque d'obturation
18. Deux vis No. 8 pour la plaque d'obturation
19. Deux plaques isolantes
20. Deux oeillets pour l'écran thermique
21. Une garniture oméga
22. Kit de fixation en cuivre comportant : 2 mètres de tuyau de 8 mm x coude de 8 mm, raccord réducteur droit de 15 mm x 8 mm
23. Prise de 13 ampères
24. Kit convenable - plateau de brûleur (AG4M211601)

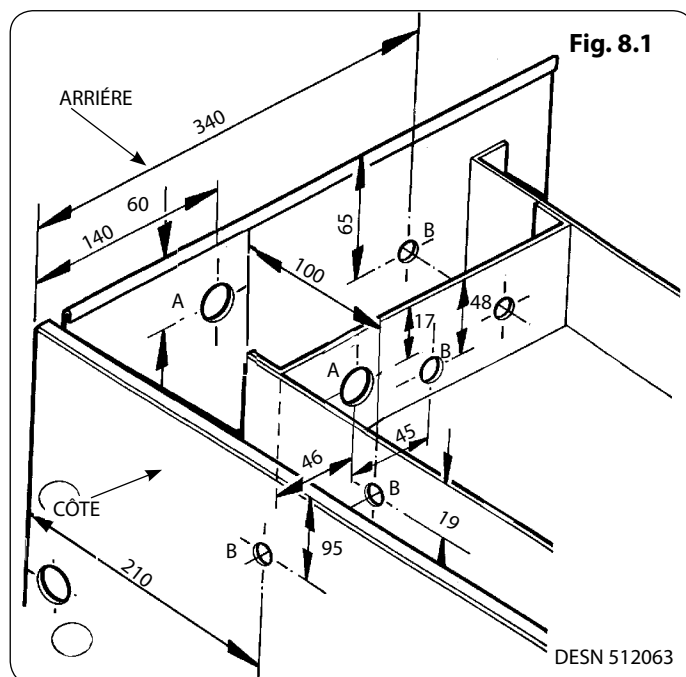
## 8. Raccordement de l'Alimentation en Gaz

Cet appareil est conçu pour être utilisé exclusivement avec des modèles AGA à quatre fours et doit être monté sur la pièce de fonte supérieure, située au-dessus de l'armoire chauffante.

1. Montez l'AGA principal en observant les pratiques habituelles jusqu'au niveau de la plaque supérieure (Reportez-vous aux consignes d'installation de l'AGA en question).
2. Enlevez la plaque supérieure de l'armoire chauffante en enlevant les quatre boutons chromés et les quatre vis de fixation de la plaque supérieure. Enlevez la plaque chauffante de la pièce de fonte de la plaque supérieure en la soulevant avec soin.
3. L'unité de la table de cuisson doit être installée en la raccordant à un conduit rigide de 8 mm de diamètre. Le raccordement doit se faire au raccord Oclau de 8 mm (robinet de gaz) situé sur la paroi latérale interne gauche de la table de cuisson.

### Préparez l'alimentation en gaz de la façon suivante :

- Décidez si l'alimentation en gaz doit arriver par l'arrière ou par le côté de l'armoire chauffante (**Fig. 8.1**). Enfoncez ou percez les trous appropriés. Si l'alimentation en gaz doit arriver par le côté de l'armoire chauffante, utilisez l'un des trous qui se trouvent sur la paroi latérale. Percez le milieu de l'oeillet oméga. Faites passer le tuyau d'alimentation par l'oeillet, puis insérez l'oeillet dans le trou de la paroi latérale. **REMARQUE:** Sur les modèles à chaudière, ne passez pas le tuyau d'alimentation du gaz par les mêmes trous que les tuyaux d'arrivée et de retour. Le tuyau d'alimentation doit en outre se trouver bien à l'écart des tuyaux d'arrivée et de retour à l'intérieur de l'armoire chauffante.
  - Isolez l'alimentation en gaz et raccordez le tuyau de 8 mm jusqu'à l'emplacement où doit se trouver à peu près le raccordement final à la table de cuisson (**Fig. 8.2**).
4. Préparez la voie pour le câble électrique de la façon suivante: (Reportez-vous au diagramme de raccordement. Décidez si vous voulez faire passer le secteur par l'arrière ou par le côté de l'armoire chauffante. Enfoncez ou percez les trous appropriés et montez les oeillettes (fournies avec le table de cuisson) (**Fig. 8.1**).
  5. Posez la plaque d'obturation AG2M210711 (fournie avec le table de cuisson) sur le dessus du four de sorte que le retour se trouve à gauche et soit tourné vers l'avant (**Fig. 8.3**). Poussez le bord de retour vers le haut jusqu'au corps de l'armoire chauffante et percez deux trous à l'aide d'une méche de 3,2 mm. Maintenez en place les vis autotaraudeuses No. 8 fournies (**Fig. 8.3**).

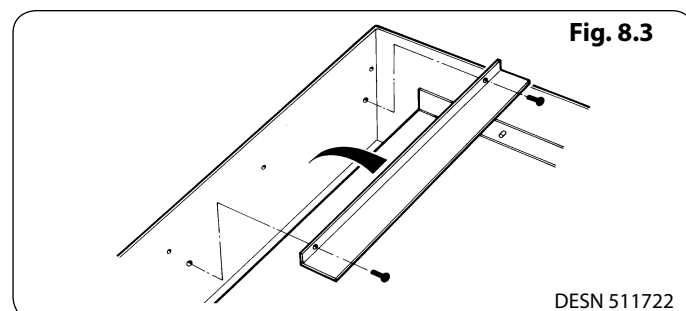
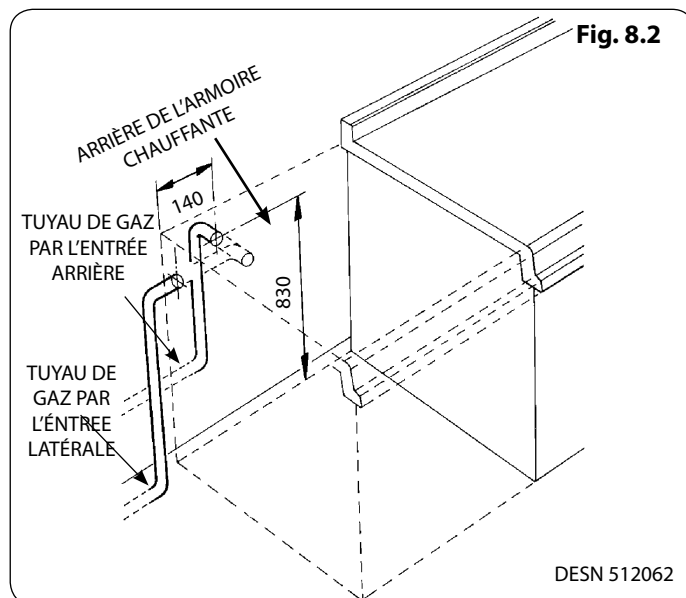


A - TROUS DE RACCORDEMENT DU GAZ

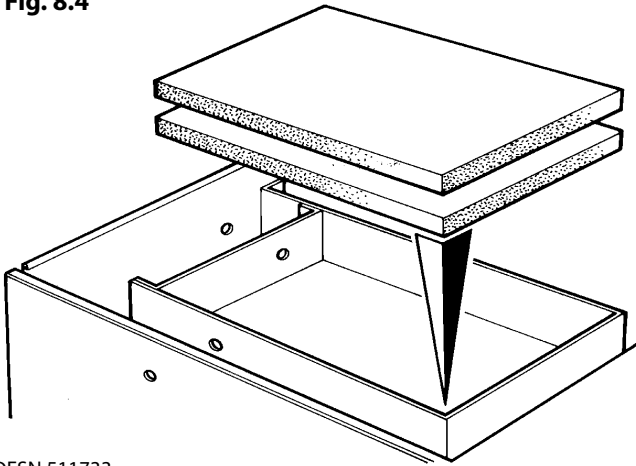
B - TROUS DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

REMARQUE: POUR LES TROUS DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE SEULEMENT, LES OEILLETES SONT INSÉRÉS DANS LES PANNEAUX INTERNE ET EXTERNE.

TOUS LES TROUS SONT D'UN DIAMÈTRE DE 1,9 cm

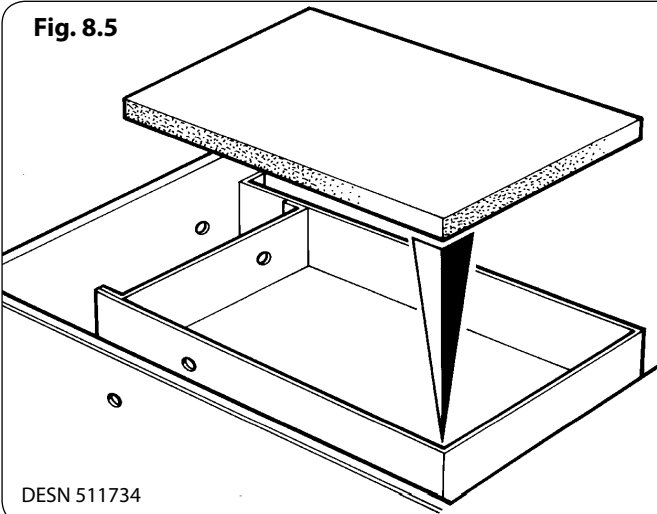


**Fig. 8.4**



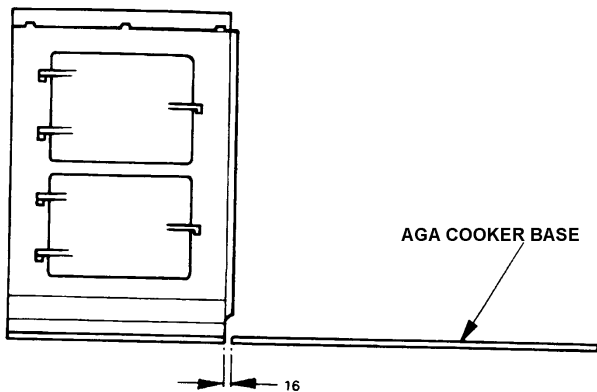
DESN 511733

**Fig. 8.5**



DESN 511734

**Fig. 8.6**



DESN 511254

6. Pour les AGA non électriques uniquement : Montez deux couches d'isolation JPAD210722 (fournies avec la table de cuisson) sur le dessus du toit du four. (**Fig. 8.4**).
7. AGA électrique : Montez une couche d'isolation JPAD210722 (fournie avec la table de cuisson) sur le dessus du toit du four (**Fig. 8.5**).
8. Mettez en place l'unité de l'armoire chauffante le long de la plaque du socle de l'AGA principal, en faisant passer minutieusement le tuyau d'alimentation en gaz par les trous appropriés et en veillant à laisser un écart de 16 mm entre les deux socles (**Fig. 8.6**).



9. Vérifiez à l'aide d'un niveau que la plaque frontale est verticale et que le four est à niveau. Vérifiez que la plaque frontale de l'armoire chauffage est à la même hauteur que l'AGA et que l'écart entre les deux unités est bien maintenu. Si ce n'est pas le cas, modifiez la position de l'armoire chauffante. Posez des cales sous le socle de l'armoire chauffante si nécessaire.

10. La mise à niveau de la plaque de cuisson à feu doux sur la cuisinière principale Aga peut se faire une fois que la plaque supérieure est en place pour être vérifiée sur toute la largeur de l'armoire chauffante (**Fig. 8.7**).

11. Finissez le montage de la cuisinière principale et vissez sans le serrer la plaque supérieure.

12.

- Sortez de sa boîte la table de cuisson au gaz.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique du châssis de la table de cuisson. (Dévissez les fils de barrette de raccordement et desserrez la vis de l'attache de câble).
- Faites passer le câble d'alimentation électrique dans les œillets appropriés de l'armoire chauffante. (En veillant à ce que le câble ne s'emmêle pas).

13. Posez le ruban adhésif (fourni) sur le dessous de la bande de recouvrement situé dans la plaque supérieure de l'armoire chauffante. Mettez en place sans la fixer la plaque supérieure de l'armoire chauffante sur l'armoire chauffante.

14. Mettez le châssis de la table de cuisson à proximité de la pièce découpée dans la pièce de fonte de la plaque supérieure. Faites rentrer le câble d'alimentation électrique en le passant par l'attaché de câble. Rebranchez les fils à la barrette de raccordement en suivant le diagramme de branchement et serrez la vis sur l'attache de câble.

- Montrer quatre pinces à pousser (fournies avec la plaque chauffante) dans les rainures situées dans la plaque supérieure (**Fig. 8.8**).

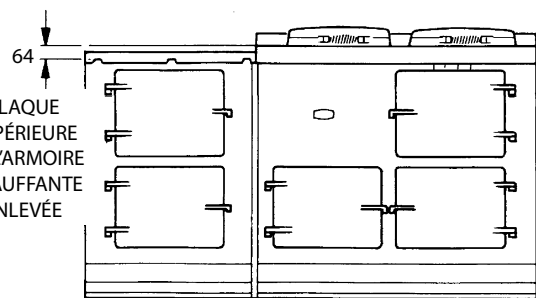
15. Abaissez le côté arrière du châssis dans la pièce découpée de la pièce de fonte. Faites-le glisser vers l'arrière en veillant à ce que le tuyau d'alimentation soit bien aligné et entre correctement en contact avec le raccord. Oclau du robinet du gaz.

16. Mettre le châssis en place à l'aide des quatre vis no. 8 (fournies avec la plaque chauffante) (**Fig. 8.8**).

17. Faites le raccordement au gaz final au robinet de gaz de la table de cuisson (raccord Oclau de 8mm) (**Fig. 8.9**). Après avoir raccordé l'alimentation au gaz, tournez le robinet de gaz sur la position **ON** (marche) et vérifiez bien l'étanchéité au gaz.

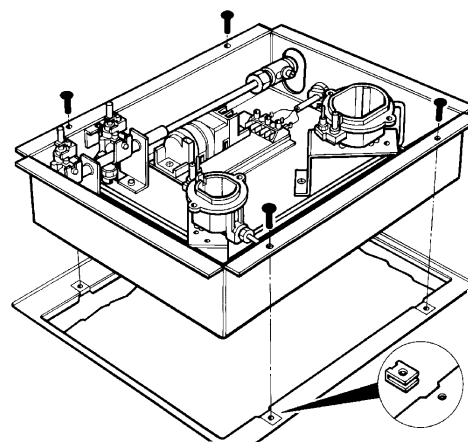
**Fig. 8.7**

DE LA SURFACE SUPÉRIEURE DE L'AGA JUSQU'AUX TALONS SUR LA PLAQUE FRONTALE DE L'ARMOIRE CHAUFFANTE



DESN 511255

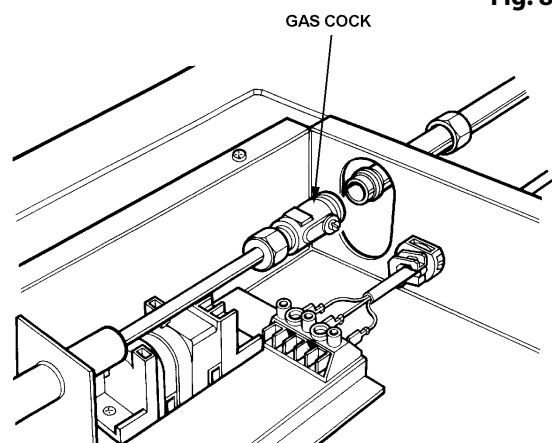
**Fig. 8.8**



PINCES À POUSSER MONTÉES SUR LA PLAQUE SUPÉRIEURE

DESN 513599

**Fig. 8.9**



DESN 513601

Fig. 8.10

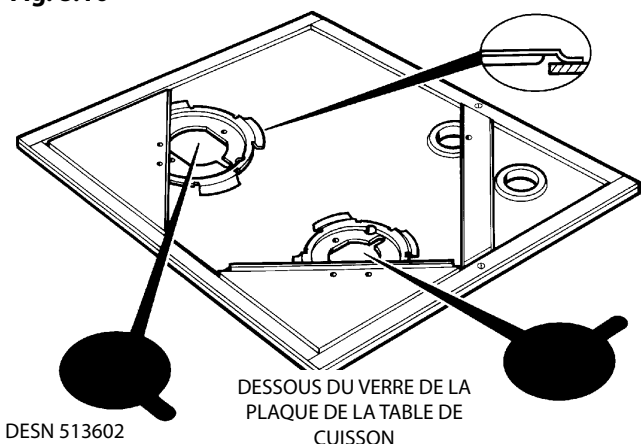


Fig. 8.11

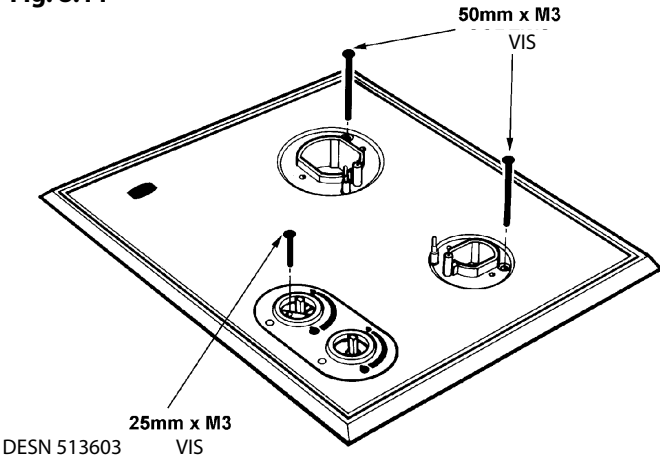


Fig. 8.12

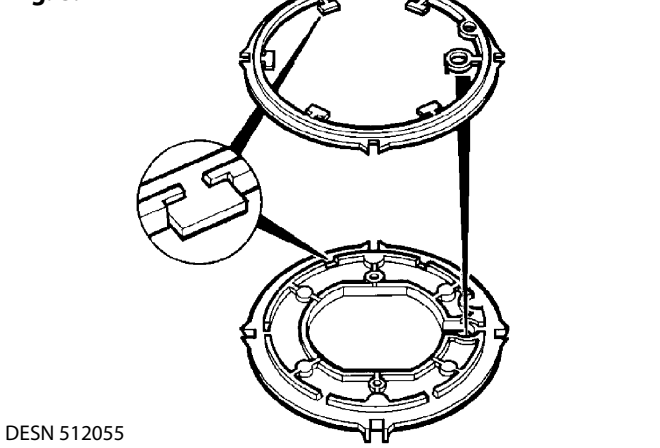
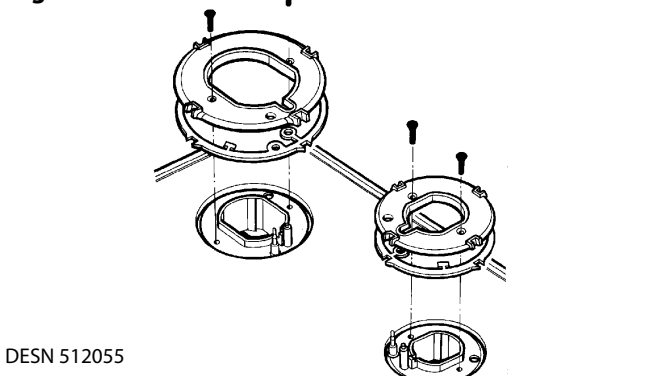


Fig. 8.13



18. Raccordez le câble électrique à un inverseur bipolaire à fusible tel qu'il est décrit à la Section des Besoins d'ordre général.

- Puissance nominale du fusible : 3A
- Code couleur des câbles :
- Marron : Sous tension
- Bleu - Neutre
- Vert/Jaune : Terre

19. Mettez en place les deux lames à contact élastique en inox sur le dessous du verre de la plaque de la table de cuisson (Fig. 8.10). Les lames à contact élastique doivent être tenues en place sans être serrées par les plaques triangulaires adjacentes à chaque trou de brûleur. Notez la position de l'électrode d'allumage de chaque brûleur et faites tourner les lames à contact élastique pour les mettre à peu près à la bonne place.

20. Abaissez la surface de la table de cuisson très doucement au-dessus du châssis. Ajustez les lames à contact élastique jusqu'à ce qu'elles soient bien en place au-dessus de chaque brûleur. Fixez la plaque de la table de cuisson à l'aide des trois vis de fixation (Fig. 8.11). Les deux vis M3 de 50 mm doivent désormais être mises en place à travers les deux trous d'écartement situés dans les lames à contact élastique et dans l'écrou M3 situé sur l'attache de montage du brûleur. La vis M3 de 25mm se monte dans le trou de l'attache métallique visible par le trou fonctionnel arrière situé dans l'écrou fixé à l'attache de fixation du robinet. Veillez à ce que les brûleurs soient bien en position centrale dans les trous du verre. Serrez les trois vis jusqu'à ce que la plaque de la table de cuisson soit fixée adéquatement pour assurer un joint tout autour. **NE SERREZ PAS EXCESSIVEMENT.**

21. Fixez les deux garnitures des disques de fixation dans les deux disques de fixation (un pour chaque taille de brûleur) (Fig. 8.12).

22. Fixez les deux disques de fixation à la table de cuisson à l'aide des 4 vis de fixation (M3) (2 par brûleur) (Fig. 8.13). Vous remarquerez que les blocs des brûleurs s'élèvent vers la surface du verre au fur et à mesure que les vis sont serrées. Veillez à ce que les blocs de brûleurs soient montés de façon uniforme. Il est recommandé de serrer les vis à tour de rôle, en leur faisant faire deux tours au maximum à chaque fois jusqu'à ce qu'elles soient serrées.

23. Fixez les deux boutons de commande (enfoncez-les sur la tige du robinet de gaz).
24. Essai de pression (**Fig. 8.14**). Le point test de la pression se situe au niveau de l'injecteur du brûleur arrière (rapide).

Montez le manomètre sur l'injecteur du brûleur/le point de mesure de pression.

Mettez en place le couvercle du brûleur semi-rapide sur la table de cuisson (alignez les trous sur l'électrode du brûleur et la point du thermocouple). Allumez le brûleur en enfonçant le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position complètement ouverte. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le gaz s'allume, puis maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes supplémentaires.

Une fois le brûleur semi-rapide allumé, enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur arrière (brûleur rapide) sur la position de la grosse flamme. Maintenez le bouton de commande la pression.

Pour une cuisinière au gaz naturel, la pression nominale devrait être de 20mbar (indicateur de niveau d'eau de 8 pouces) pour le dispositif G20 et de 25mbar (indicateur de niveau d'eau de 10 pouces) pour le dispositif G25.

Pour un appareil fonctionnant au gaz combustible liquéfié (propane), la pression doit être de 37 mbar.

Coupez les robinets, débranchez le manomètre et remettez en place le bec du brûleur.

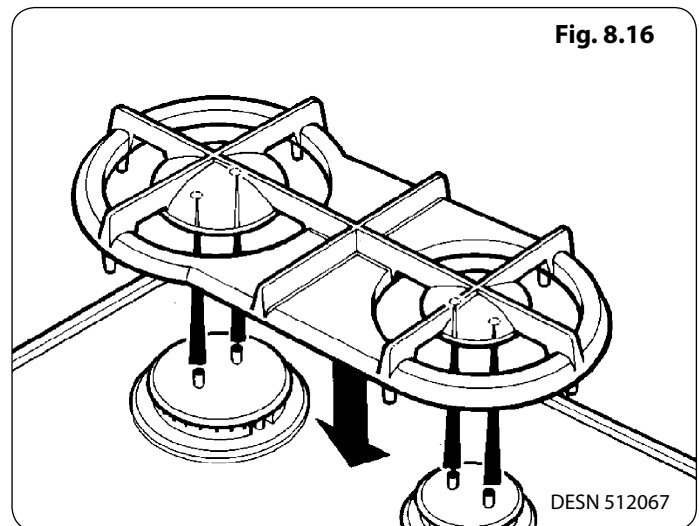
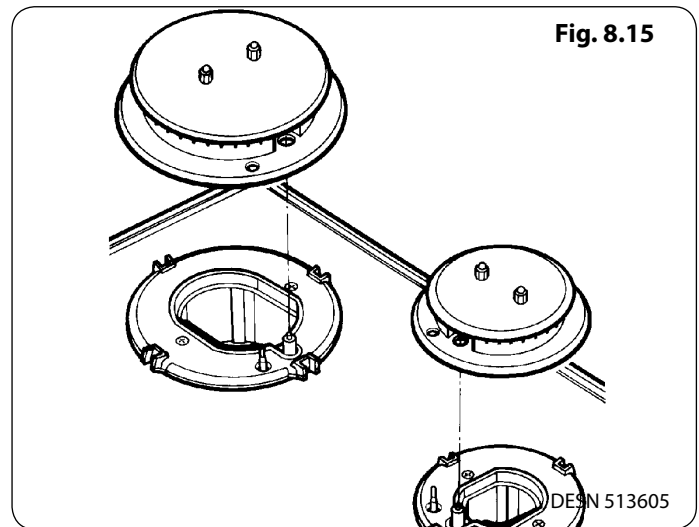
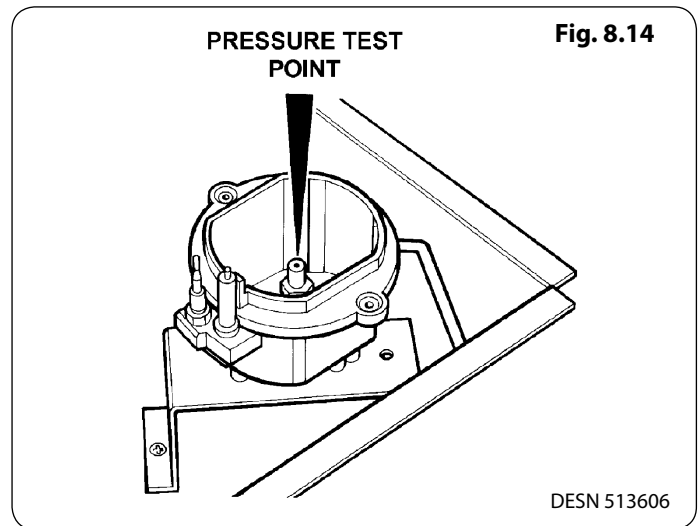
**IMPORTANT: CATEGORIE I2L UNIQUEMENT:** Après avoir vérifié la pression, retirez l'injecteur du brûleur arrière (brûleur rapide) et remplacez-le par l'injecteur fourni séparément dans le set d'accessoires (l'injecteur portant le no. 121). Assurez-vous de la bonne qualité du gaz.

**REMARQUE:** Préservez l'injecteur qui a été du brûleur arrière (portant le no. 130). Cet injecteur peut servir ultérieurement au contrôle de la pression de la plaque chauffante.

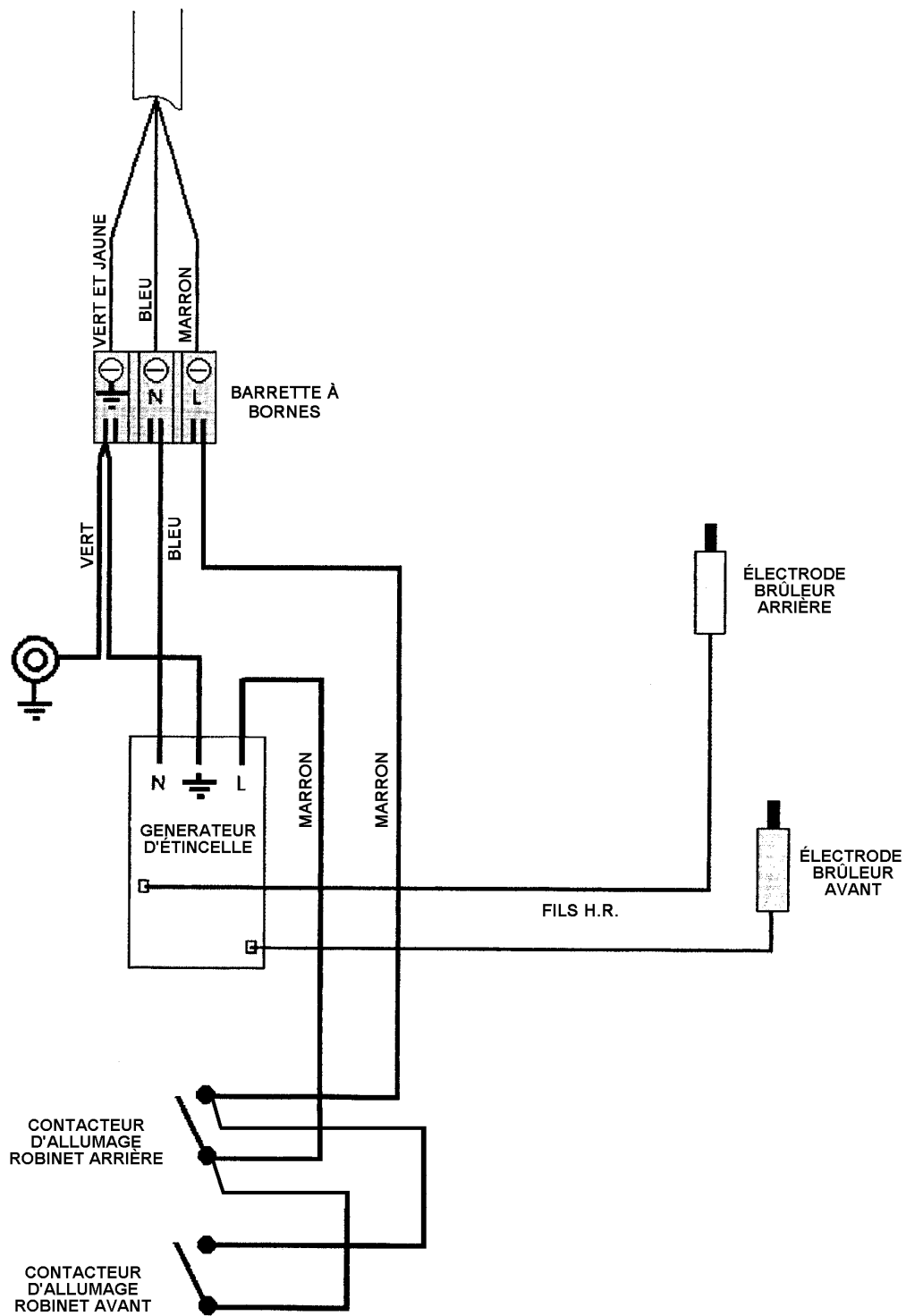
Mettez en place le support de récipients sur les goupilles de positionnement situées sur les dessus des becs des brûleurs (**Fig. 8.16**).

25. Vérifiez que les deux plaques supérieures sont bien à niveau.
26. Fixez les porte-serviettes en suivant l'illustration de la Fiche de consigne EINS 511080.
27. Serrez la plaque supérieure de l'AGA principal, et fixez la plaque supérieure de l'armoire chauffante une fois en place, à l'aide des 4 vis de fixation de la plaque supérieure. Pour finir, mettez en place les boutons chromés et vissez-les.

Mettez en service la cuisinière AGA principale, en suivant les indications des consignes d'installation concernées, et effectuez de test pour vérifier le bon fonctionnement des chacune des fonctionnalités de la table de cuisson.



## 9. Schéma de câblage



## 10. Fiches techniques

GAZ NATUREL - G20 (APPAREIL DE CATÉGORIE 1 <sub>2E+</sub> )		
	BRÛLEUR AVANT	BRÛLEUR ARRIÈRE
Type de brûleur	SEMI-RAPIDE	RAPIDE
Source de chaleur maximum	1,75kW	3,25kW
Marquage injecteur	097	130
Position du point de pression: INJECTEUR DU BRÛLEUR ARRIÈRE		
Réglage de pression 20mbar		
Allumage des brûleurs : ÉTINCELLE H.R.		
PROPANE G31 - (APPLIANCE CATEGORY 1 <sub>3P</sub> )		
	BRÛLEUR AVANT	BRÛLEUR ARRIÈRE
Type de brûleur	SEMI-RAPIDE	RAPIDE
Source de chaleur maximum	1,75kW (125g/h)	3,0kW (214g/h)
Marquage injecteur	65	90
Position du point de pression : INJECTEUR DU BRÛLEUR ARRIÈRE		
Réglage de pression : 37mbar		
Allumage des brûleurs : ÉTINCELLE H.R.		
GAZ NATUREL - G25 (APPAREIL DE CATÉGORIE 1 <sub>2L</sub> )		
	BRÛLEUR AVANT	BRÛLEUR ARRIÈRE
Type de brûleur	SEMI-RAPIDE	RAPIDE
Entrée maximale thermique	1,65kW	2,85kW
Marquage de l'injecteur	097	121
Position du point de pression : L'injecteur du brûleur arrière portant le no. 130 n'est utilisé que pour le contrôle de la pression sur les modèles de la CATEGORIE 1 <sub>2L</sub> . Pour une exploitation normale après un contrôle de la pression. L'injecteur portant le no. 121 (fourni séparément dans le set d'accessoires) <b>DOIT ABSOLUMENT</b> être installé dans le brûleur arrière (brûleur rapide).		
Réglage de pression : 25mbar		
Allumage des brûleurs : ÉTINCELLE H.R.		





**For further advice or information contact  
your local AGA Specialist.**

With AGA Rangemaster's policy of continuous product improvement, the Company reserves the right to change specifications and make modifications to the appliances described and illustrated at any time.



Manufactured By  
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)