

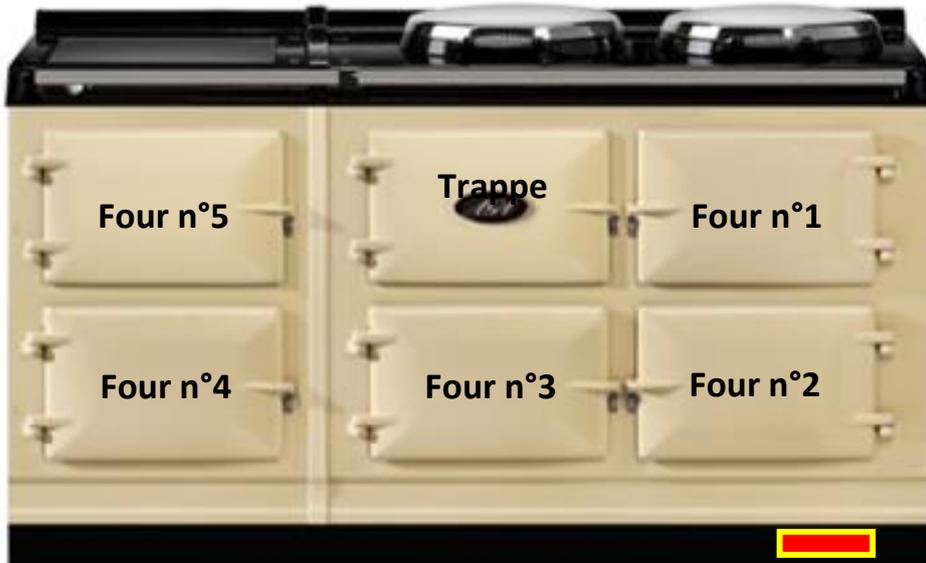


# AGA TOTAL CONTROL

Identification: 3 ou 5 fours



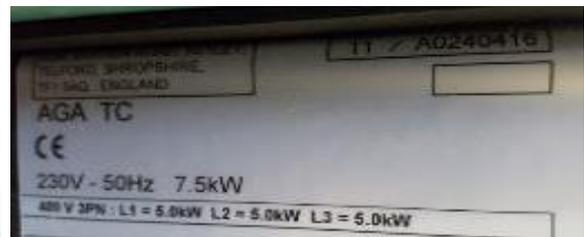
## TOTAL CONTROL 5 FOURS - TC5



## TOTAL CONTROL 3 FOURS - TC3



- AGA / CURRENT COOKER / TC3 Ext Vent
- AGA / CURRENT COOKER / TC3 Room Vent
- AGA / CURRENT COOKER / TC5 Hotcupboard



## TRAPPE TECHNIQUE

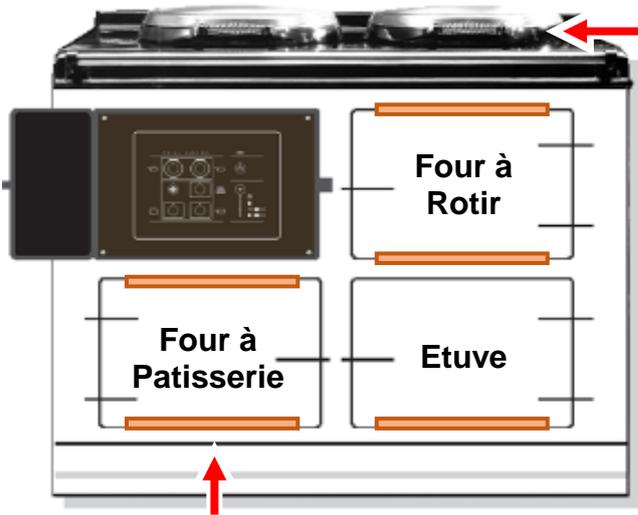


VENTILATION EXTERNE (Ext Vent)



VENTILATION INTERNE (Room Vent)

### TEMPERATURES PLAQUES ET FOURS



### SNIFFER - Télécommande technicien



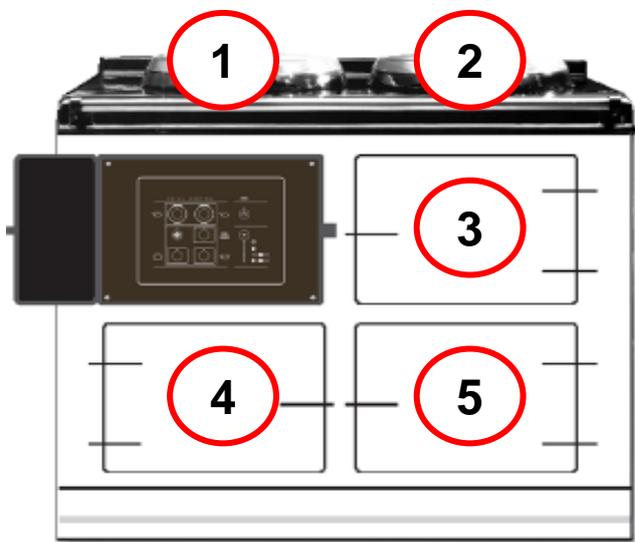
Thermocouple temps.

Tc1 198°C

Tc 2 16°C



La télécommande SNIFFER permet d'obtenir les erreurs et les températures des thermocouples



#### Informations utiles:

- La LED de la zone de cuisson devient fixe 20°C avant d'atteindre la température de consigne.
- Le ventilateur fonctionne 5 minutes après le demande d'arrêt.
- Il y a alternances de chauffe entre résistances supérieure et inférieure jusqu'à 10°C avant la température de consigne (four à rotir et pâtisserie).
- LED FIXE: zone à température
- LED CLIGNOTE: zone en chauffe
- LED VERTE: Utilisation manuelle
- LED ORANGE: Mode SOMMEIL

#### Températures des zones de cuisson et temps de montées en températures (MONOPHASE 32A)

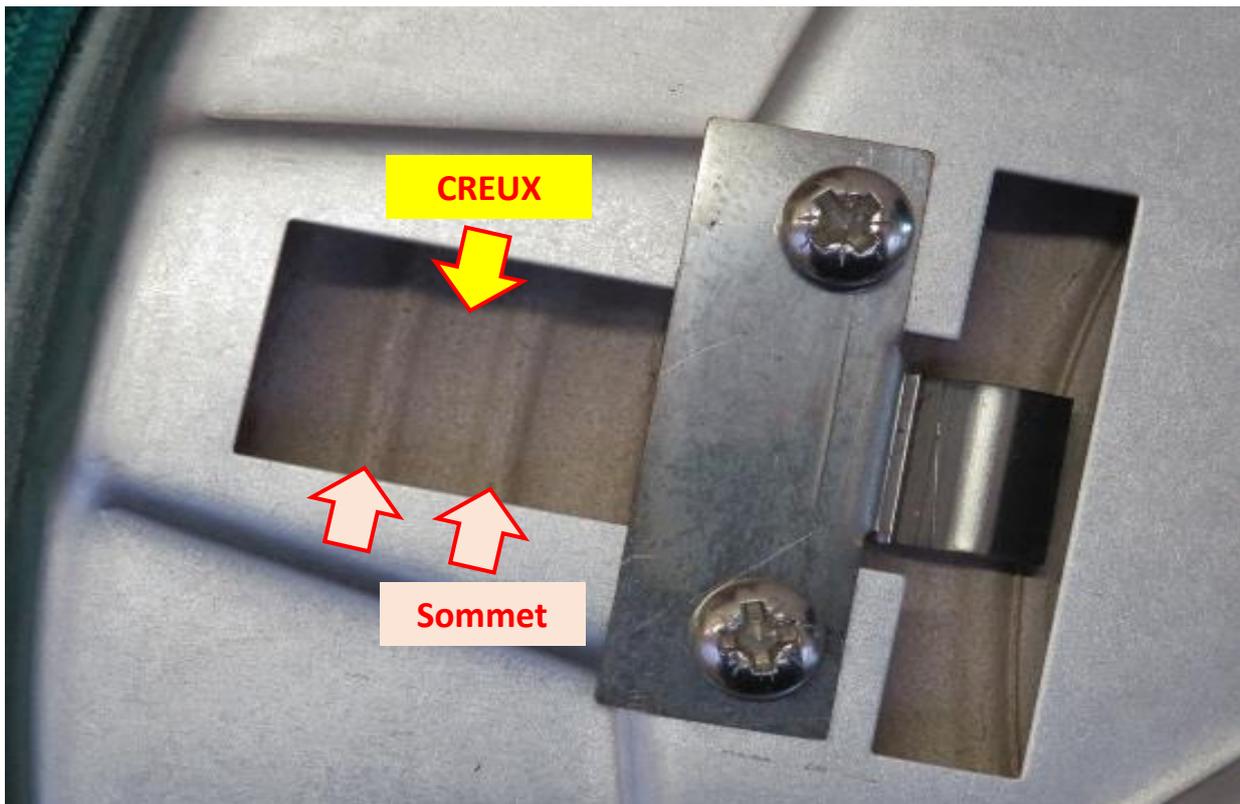
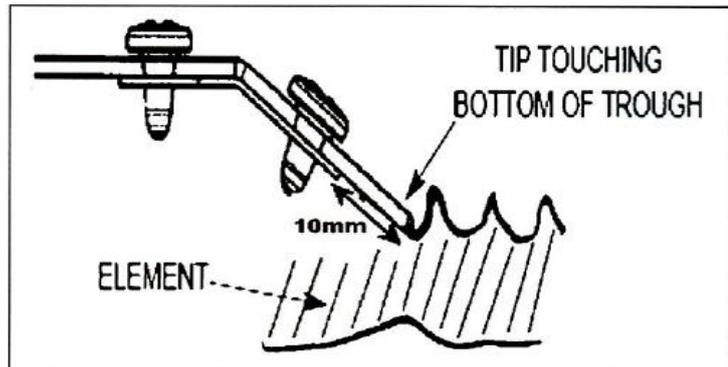
Zone	Argus (version 1)	Tekelek (version 2)	Tps montée T°	T° Sommeil	Tps sommeil à chaud	Ratio Résist. Haut / Bas	Full power timeout Argus / Tekelek
1	Plaque G (HS)	330°C	330°C	11 min.	-	-	45 min / 60 min
2	Plaque D (SS)	200°C	200°C	8 min.	-	-	45 min / 60 min
3	Four à Rotir (RO)	240°C	<b>230°C</b>	35 min.	120°C	15 min.	2:1 R sup / 60 min / 60 min
4	FourPâtiss. (BO)	185°C	<b>175°C</b>	22 min.	120°C	15 min.	2:1 R sup / 60 min / 60 min
5	Etuve (SO)	100°C	100°C	45 min.	100°C	-	50% / nc / 120 min

#### Températures des zones de cuisson et temps de montées en températures (TRIPHASE 3x16A / 3x25A)

Zone	Argus (version 1)	Tekelek (version 2)	Tps montée T°	T° Sommeil	Tps sommeil à chaud	Ratio Résist. Haut / Bas	Full power timeout Argus / Tekelek
1	Plaque G (HS)	330°C	330°C	-	-	-	45 min / 60 min
2	Plaque D (SS)	200°C	200°C	-	-	-	45 min / 60 min
3	Four à Rotir (RO)	240°C	<b>230°C</b>	120°C	-	2:1 R sup	60 min / 60 min
4	FourPâtiss. (BO)	185°C	<b>175°C</b>	120°C	-	2:1 R sup	60 min / 60 min
5	Etuve (SO)	100°C	100°C	100°C	-	50%	nc / 120 min

Les plaques de cuisson possèdent un enroulement principal de 2500 W.

Lors du remplacement d'une plaque de cuisson, il est impératif que le thermocouple soit correctement positionné. L'extrémité du bulbe doit être positionné dans un "creux".



Veillez à ne serrer les fils d'alimentation de manière trop importante sous peine d'endommager la céramique de la connectique : **couple 0,6Nm maximum**

