



AGA 60 Plaque à Gaz

Mode d'emploi & instructions d'installation

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.

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



Destiné à une utilisation FR

08/25 EINS 517259

Notez le numéro de série de votre appareil AGA lors de son installation.
Le numéro de série se trouve derrière le revêtement du socle.

Mes données AGA

N° de série	
N° de service AGA	
Date d'installation	

Table des Matières

1. Santé et sécurité	1	8. Instructions d'installation	18
2. Introduction	3	9. Présentation de l'installation	19
3. Vue d'Ensemble de la Cuisinière	4	10. Retrait de la palette et installation de la cuisinière	20
Les commandes	5	11. Specifications	22
Plaque à gaz	5	12. Alimentation électrique	25
Hottes aspirantes et Ventilation du four	5	13. Étapes et procédures d'installation	26
Conseils d'ordre général	6	Ensemble de brûleurs	26
Utilisation des zones de l'AGA 60	6	Installation du bouchon de brûleur (<i>brûleurs rapides et semi-rapides</i>)	26
Les fours	6	Brûleur pour wok (Fig. 13.3)	26
La plaque à gaz	7	Raccordement de l'alimentation en gaz	27
Supports de casseroles	7	Essai de pression	27
Ensemble de brûleurs (<i>rapide et semi-rapide</i>)	7	Stabilité de la cuisinière	28
Brûleur pour wok(Fig. 3.5)	7	14. Schéma de câblage	29
Brûleur de Wok	8	15. Données techniques	30
4. Accessoires AGA	9	16. Liste de vérification	31
Le réglage four à rôtir	11		
Le réglage four à pâtisserie	11		
Le four à mijoter	12		
5. Grilles de four	13		
Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage	14		
Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours	14		
6. Nettoyage et entretien	16		
7. Entretien	17		

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.

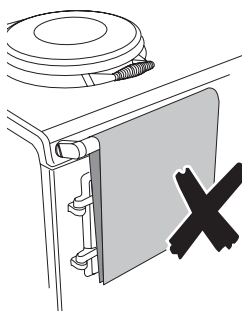
⚠ NE PAS modifier cet appareil.

⚠ 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.
- Éteindre 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.

Bienvenue dans l'univers d'AGA. Votre AGA 60 de dernière génération est une cuisinière compacte qui réunit les valeurs de conception et les principes de cuisson de l'AGA traditionnelle, avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson comme bon vous semble, pour correspondre parfaitement à votre style de vie.

Votre AGA 60 a été conçue de façon à posséder tous les attributs d'une AGA de plus grandes dimensions dans un espace restreint.

Se reporter au schéma du chapitre Vue d'ensemble pour se familiariser avec le produit et se reporter aux sections pertinentes.



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.

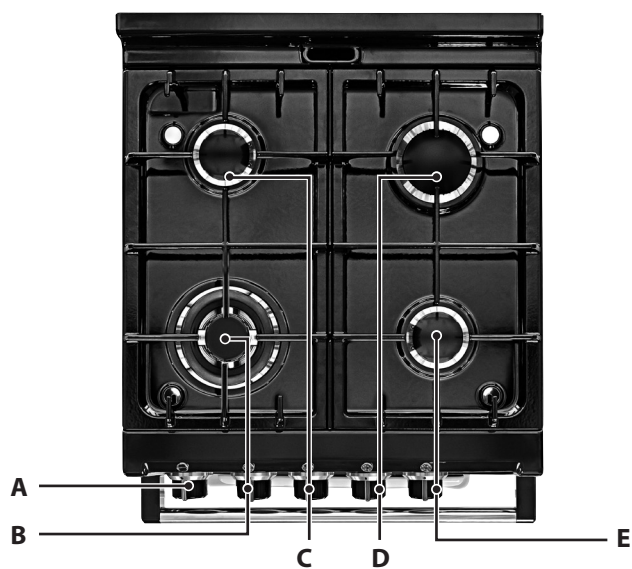
3. Vue d'Ensemble de la Cuisinière

Fig. 3.1



DESN 517561

Fig. 3.2



DESN 517562

Vue d'Ensemble de la Cuisinière Fig. 3.1

- A. Thermostat commande
- B. Brûleur commande
- C. Four supérieur (Réglage four à rôtir et four à pâtisserie)
- D. Four à mijoter

Vue d'ensemble du brûleur à gaz Fig. 3.2

- A. Thermostat commande
- B. Brûleur de Wok
- C. Brûleur semi-rapide
- D. Brûleur rapide
- E. Brûleur semi-rapide

Les commandes

Si vous allumez la cuisinière AGA pour les premières fois, vous pourrez remarquer deux phénomènes qui ne sont pas des motifs de préoccupation.

La cuisinière AGA dégagera une odeur pendant un court instant simplement à cause de l'huile de protection appliquée par nos soins dans les fours qui brûle. Vu que le produit est neuf, il est conseillé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine pendant les premières heures lorsque ce phénomène se produit.

La condensation peut se former sur la plaque du dessus et du devant pendant que la cuisinière AGA se préchauffe à cause du revêtement isolant et du liant à base d'amidon sur l'élément isolant en train de sécher. Cette condensation doit être essuyée le plus vite possible pour éviter de tacher l'émail.

Votre AGA 60 a l'apparence extérieure d'une cuisinière de fonte classique AGA avec stockage thermique. Cependant, sa flexibilité est presque illimitée puisque chaque zone de cuisson est dotée de son ou de ses propres éléments électriques de fonte. La séparation des zones de cuisson permet une flexibilité au niveau des contrôles. Il vous est possible de ne sélectionner que les zones de votre choix ou celles dont vous avez besoin.

VEUILLEZ NOTER : La plaque à gaz et les commandes du four répondent à un principe de fonctionnement "pousser pour tourner".

Plaque à gaz

Les boutons de commande de la plaque à gaz ne peuvent être tournés que dans le sens antihoraire depuis la position ARRÊT.

Hottes aspirantes et Ventilation du four

Il est recommandé d'installer cette AGA avec une hotte aspirante au-dessus de celle-ci. Le système de ventilation AGA se trouve au sommet de l'AGA et est conçu pour éviter la moisissure dans les fours. La hotte aspirante doit être installée au moins à la hauteur minimale conseillée par le fabricant, du haut de l'AGA.

Les fours AGA City60 sont fabriqués en fonte et seront entretenus individuellement au bout d'un certain temps.

Toutefois, les fours peuvent rouiller si des aliments à forte teneur en humidité (en particulier dans le Four à mijoter) ou des renversements ne sont pas nettoyés.

Il est déconseillé de laisser des ustensiles/casseroles remplis ou à moitié remplies d'aliments à forte teneur en humidité dans les fours s'ils ne sont pas utilisés.

Pour l'entretien des fours, utilisez idéalement une huile végétale légère (de préférence l'huile de maïs). Une huile en spray est recommandée. Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Veuillez-vous référer à la «**Nettoyage et entretien de votre cuisinière**».

Plaque à gaz	
ARRÊT	
(Grande flamme) - Réglage élevé	
(Petite flamme) - Réglage bas	
Fours	
ARRÊT	
Four supérieur Réglage Four à pâtisserie ON Four à mijoter OFF	
Four supérieur Réglage Four à pâtisserie ON Four à mijoter ON	
Four supérieur - OFF Four à mijoter - ON	
Four supérieur Réglage Four à rôtir ON Four à mijoter - ON	
Four supérieur Réglage Four à rôtir ON Four à mijoter OFF	

Conseils d'ordre général

Il ne faut pas mettre les aliments dans un four tant que celui-ci n'est pas arrivé à sa température de fonctionnement normale.

Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

Rangez le plateau en fer plein froid à l'extérieur de la cuisinière. Utilisez-la froide dans le four à rôtir afin de détourner la chaleur du haut du four, offrant ainsi une température du four plus modérée en dessous. Elle peut également être utilisée comme feuille de cuisson.

Temps de préchauffage

Étant donné que l'AGA fonctionne sur le principe de l'emmagasinement de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur dans les éléments électriques afin de saturer les moulages. **Nous recommandons de prévoir un temps de préchauffage d'une heure.** Le programmateur en option est un formidable atout car il peut être paramétré pour amener les fours à leur chaleur de service, pour que vous soyez prêt à cuisiner dès que vous passez la porte.

Le principe de l'emmagasinement de chaleur signifie que les fours sont à une chaleur prédéfinie, les zones de cuisson portent le nom de leur fonction plutôt que des températures.

Utilisation des zones de l'AGA 60

Les différentes zones de la cuisinière AGA 60 sont décrites individuellement aux pages suivantes.

La cuisinière AGA traditionnelle à rangement chaud est célèbre pour la chaleur douce qu'elle émet, grâce à l'AGA 60, vous bénéficierez de la chaleur uniquement lorsque la cuisinière est allumée ou, à moindre échelle, lorsque seulement quelques parties de la cuisinière sont allumées.

Les fours

Votre AGA 60 dispose de deux fours qui sont pré réglés à une chaleur différente, à l'instar de la cuisinière AGA traditionnelle à accumulation de chaleur. Le four supérieur est muni de deux réglages de chaleur : un pour le rôtissage et un pour la cuisson.

- Le réglage four à rôtir pour une cuisson à température élevée
- Le réglage four à pâtisserie pour une cuisson à température modérée
- Le four à mijoter pour une cuisson longue et lente.



NE FAITES PAS MARCHER CET APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES SOUS PEINE DE VERROUILLAGE.

Chaque four se caractérise par la même capacité (peut accueillir une dinde de 13 kg ou 28 livres) et les techniques de la cuisinière à accumulation de chaleur AGA traditionnelle peuvent être utilisées, notamment l'empilage des casseroles dans le Four à mijoter. Cela permet de cuire à la vapeur des légumes racines, du riz et du pouding à la vapeur ; de braiser la viande et de pocher des fruits en même temps dans le même four sans avoir à utiliser la plaque à gaz.

Vous pouvez faire marcher un ou deux fours à leur chaleur pré réglée.

Les fours sont en fonte et cuisent selon le principe de chaleur rayonnante, secret d'une cuisson parfaite qui fait la renommée d'AGA. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas les aliments, ils conservent donc toute leur humidité et leurs saveurs naturelles.

La plaque à gaz

La plaque chauffante offre quatre brûleurs à gaz : Référez-vous au **Données techniques**.

Le brûleur semi-rapide se prête particulièrement à une utilisation avec de petites casseroles ou pour laisser mijoter ou pocher doucement.

Tous les brûleurs comportent une position pour laisser mijoter et sont facilement réglables.

Pour utiliser la plaque chauffante

Pour allumer un brûleur de la plaque chauffante : pousser et tourner le bouton sans le sens antihoraire sur le symbole de grande flamme, maintenir pendant 3 secondes jusqu'à l'allumage du brûleur, puis tourner le bouton sur le réglage requis.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, mettre le bouton du brûleur sur off et ne pas tenter de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Il est possible de régler le bouton sur un réglage plus bas en tournant simplement le bouton sur le symbole de petite flamme.

IMPORTANT: Les supports des casseroles en fonte sur l'appareil sont bien plus lourds que ceux de la plupart des cuisinières à gaz si bien que des précautions sont nécessaires lors du retrait ou de la réinstallation de ceux-ci sur la plaque.

Il convient de les lever de l'appareil au lieu de les traîner vers les pièces en émail sous peine d'endommager l'émail.

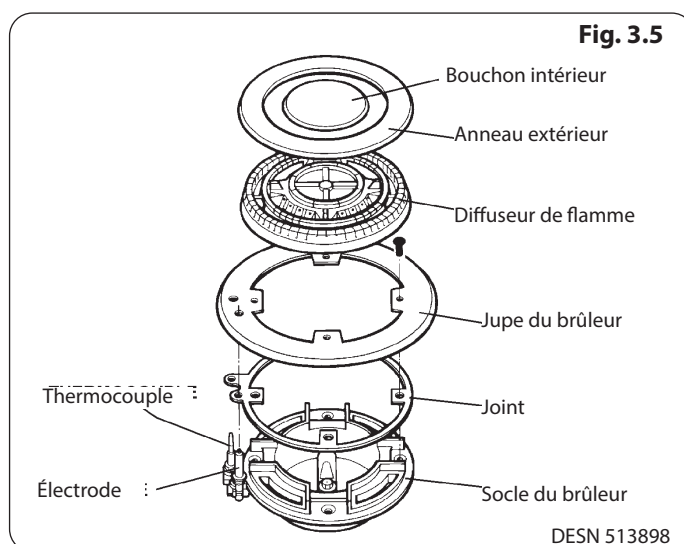
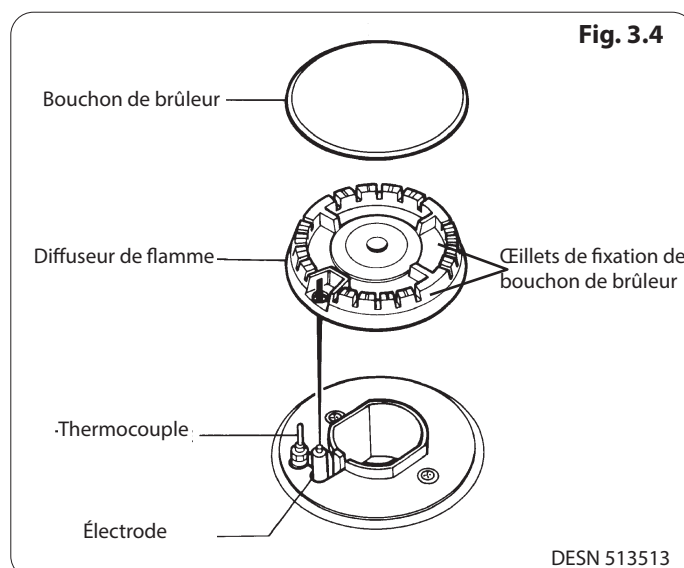
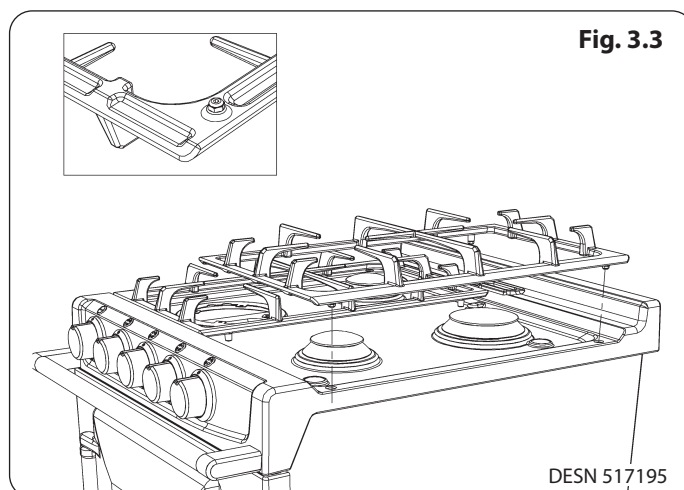
Supports de casseroles

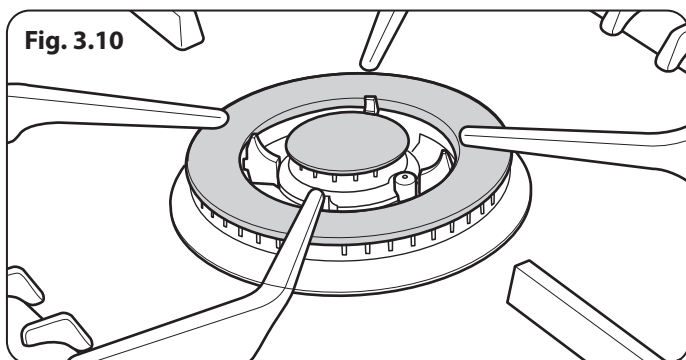
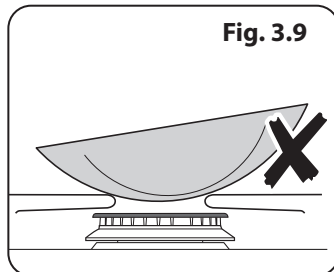
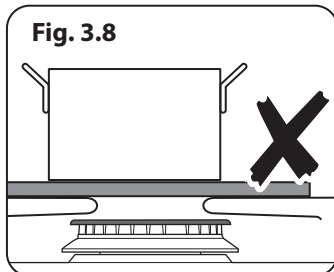
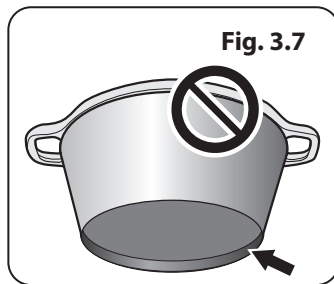
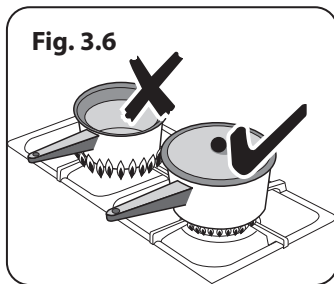
Par souci de performance et de fiabilité, il convient que les supports de casseroles soient installés correctement. Ils doivent se trouver dans les renforcements dans le moulage du la plaque (**Fig. 3.3**).

Ensemble de brûleurs (*rapide et semi-rapide*)

Place burner cap over retaining lugs, then turn cap clockwise to lock into position (**Fig. 3.4**).

Brûleur pour wok (**Fig. 3.5**)





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. 3.6**).

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. 3.7**).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (**Fig. 3.8**). 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. 3.9**).

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.

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.

Brûleur de Wok

Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif (**Fig. 3.10**).

Les petits brûleurs sont plus adaptés aux récipients de cuisson plus petits.

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.

REMARQUE : Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces métalliques au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour métaux.

4. Accessoires AGA

Afin de bénéficier des meilleures performances de votre cuisinière, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les socles triple épaisseur et

les couvercles d'empilement afin que l'utilisation maximale de l'espace du four soit obtenue et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau. Les accessoires AGA sont visibles chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk

Apprendre à connaître votre AGA

Si vous n'avez pas encore vu de présentation, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une présentation vous montrera comment profiter au maximum de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'ustensiles et accessoires AGA en utilisation.

Grand plat de rôtissoire avec grille (Fig. 4.1)

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. Il peut être utilisé pour faire rôtir de la viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. De grandes quantités de pommes de terre grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également préparer de grands plats ou gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.

Plat de rôtissoire de taille moyenne avec grille (Fig. 4.2)

Ce plat peut être glissé sur les glissières du four dans le sens de la largeur, ou reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire de taille moyenne peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. Il peut être utilisé pour faire rôtir de plus petits morceaux de viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. Des pommes de terre grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également être utilisé pour préparer des plats ou des gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.

2 Grille pour sole (Fig. 4.3)

Cette grille est utilisée sur la sole des fours, notamment des fours à rôtir et à mijoter, pour protéger les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson de l'intensité de la chaleur de la résistance de fond.

2 étagères pour les grilles de four (Fig. 4.4)

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. Voir la **page 13** pour savoir comment installer les grilles de four correctement.

Fig. 4.1

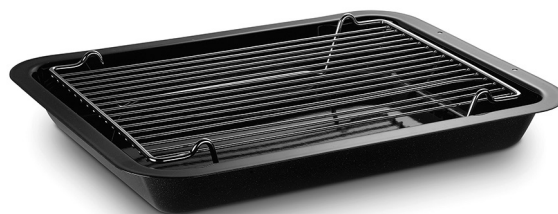


Fig. 4.2



Fig. 4.3

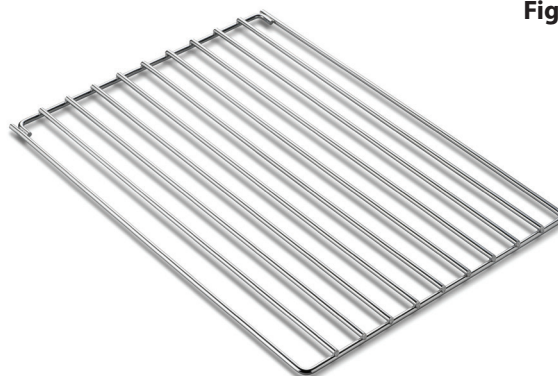


Fig. 4.4

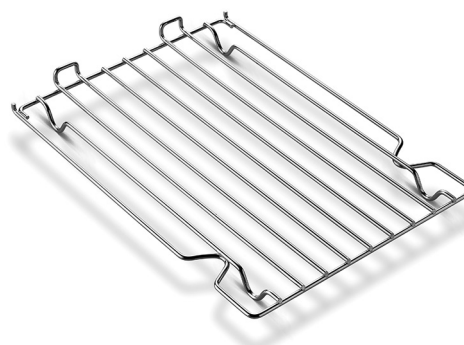


Fig. 4.5



1 étagère plaine froide (Fig. 4.5)

Il se caractérise par deux utilisations, dont une qui permet de s'en servir comme une grande feuille de cuisson pour les scones, les pâtisseries et les meringues, et également en tant que déflecteur de chaleur pour stopper la chaleur supérieure si les aliments grillent trop avant d'être entièrement cuits.

⚠ NE LAISSEZ RIEN DANS LES FOURS LORSQU'ILS NE SONT PAS EN SERVICE.

Brosse métallique (Fig. 4.6)

Elle a pour but de nettoyer les surfaces en fonte brute, afin qu'elles n'aient pas de miettes ni de débris brûlés – qui pourraient affecter la performance de chauffe des casseroles et de la bouilloire. À utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.

Apprendre à connaître votre AGA

Si vous n'avez pas encore vu de présentation, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une présentation vous montrera comment profiter au maximum de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'ustensiles et accessoires AGA en utilisation.

Fig. 4.6



Le réglage four à rôtir

Ce four supérieur est chauffé par deux éléments, un à la base du four et l'autre au toit. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle de l'AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

Pour la meilleure performance de cuisson, veuillez laisser la fonte se saturer de chaleur pendant au moins une heure.

Si vous faites cuire en bas du Four à rôtir, veillez à ce que la grille du fond se trouve au fond avant d'introduire des aliments dans le four. Votre préparation sera en effet légèrement relevée, ce qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Le four à rôtir est divisé en zones en termes de chaleur, ce qui signifie qu'il est légèrement plus chaud vers le haut qu'au centre et que l'ensemble du plateau et de la grille du four posé au fond du four est légèrement moins chaud qu'au centre.

La base du four peut servir d'autre surface de cuisson : en effet, on l'appelle souvent une plaque chauffante dissimulée et utilisez toujours la grille de protection du fond pour éviter que les aliments soient trop dorés.

Un des avantages du four à rôtir est que toute graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale : il suffit de le brosser occasionnellement pour éliminer tous les dépôts de carbone.

Le four à rôtir est excellent pour le pain et les pâtisseries. Les quiches dans des plats en céramique ou les tourtes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être cuites à l'aveugle, en effet, lorsqu'elles sont positionnées au bas du four, les pâtisseries cuisent par en-dessous et la garniture grillera à cause de la chaleur se trouvant dans tout le four. Comme vous le savez, les plats en métal conduisent la chaleur plus rapidement que la céramique afin d'éviter de trop les brûler au fond, vous devrez donc les relever dans le four.

Les plats à rôtir et moules à four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation du plateau en fer plein froid ou par le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture qui requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement le plateau en fer plein froid au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

Le réglage four à pâtisserie

Ce four supérieur est chauffé par deux éléments, un à la base du four et l'autre au toit. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux du four à mijoter traditionnel de l'AGA à accumulation de chaleur, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

Ce réglage est une température modérée, il est donc parfait pour les gâteaux, les biscuits ; ainsi que tout ce qui requiert une cuisson à chaleur modérée comme les tourtes au poisson, les lasagnes, les soufflés, les crumbles et les roulades. La viande et la volaille peuvent être cuites dans ce cas : en effet, la plupart des aliments pouvant être cuits au réglage Four à rôtir peut même être cuite plus longtemps au réglage Four à pâtisserie.

Pour obtenir des meilleurs résultats pour la cuisson des gâteaux, laissez préchauffer au moins pendant une heure. Faites cuire les gâteaux sur un plateau en même temps. Si deux plateaux sont utilisés, interchangez les plats afin d'obtenir une coloration identique, comme ce serait le cas pour chaque four avec une chaleur répartie.

Tout comme pour le four à rôtir, les plats à rôtir et moules à four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation du plateau en fer plein froid ou par le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture qui requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement le plateau en fer plein froid au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur.

REMARQUE : Si vous avez le choix, il est préférable de cuire les pâtisseries en premier puis de passer le four au réglage four à rôtir, car il faut compter jusqu'à 3 heures pour que le four descende de la chaleur de rôtissage à la chaleur de cuisson.

REMARQUE : Retirez toujours le plateau en fer plein froid et les plats à rôtir une fois la cuisson terminée sous peine d'affecter la température du four.

Le four à mijoter

Le four à mijoter est indirectement chauffé par un élément à la base du four.

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson comparables à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

La grille posée en bas du four sert à protéger tout élément qui y serait déposé, notamment des légumes à cuire à la vapeur, des sauces à garder au chaud ou encore des plats à cuisson longue. Veillez toujours à ce qu'ils soient en place avant de mettre vos aliments dans le four.

Le four à mijoter peut être décrit comme un four de continuation, il continue à cuire les aliments préchauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchées plutôt que « cuites ».

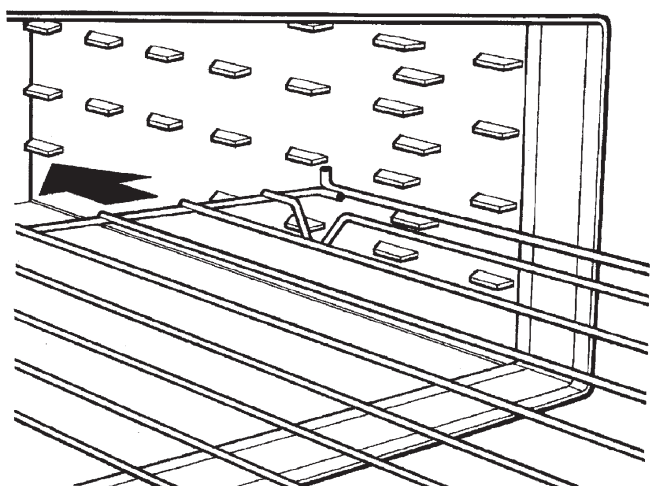
Guide de l'utilisateur

- Laissez le four se préchauffer complètement, le plus de temps possible : nous recommandons une heure.
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisine AGA avec des fonds épais et des couvercles empilables.
- **NE PLACEZ PAS** les plats directement sur la base du four. Placez-les toujours sur un plateau ou sur une grille.
- Les morceaux de viande et de volaille à cuisson lente doivent être chauffés idéalement dans le four à rôtir pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à mijoter. (Cette méthode n'est pas adaptée à la viande et la volaille farcie).
- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre au four.
- Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier les assaisonnements et les liaisons à la fin du temps de cuisson.
- Adjust seasoning and thickenings at the end of the cooking time.
- Many dried pulses and beans for example, dried red kidney beans must be boiled for a minimum of 10 minutes, after soaking, and before inclusion in any dish.

5. Grilles de four

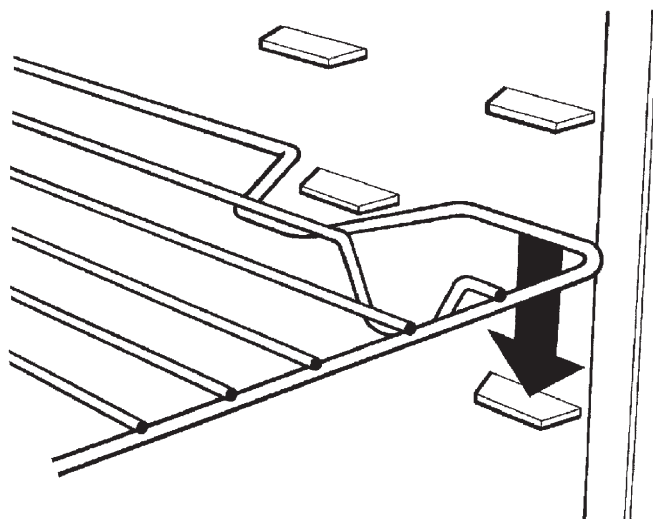
Installer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 5.1



DESN 512403

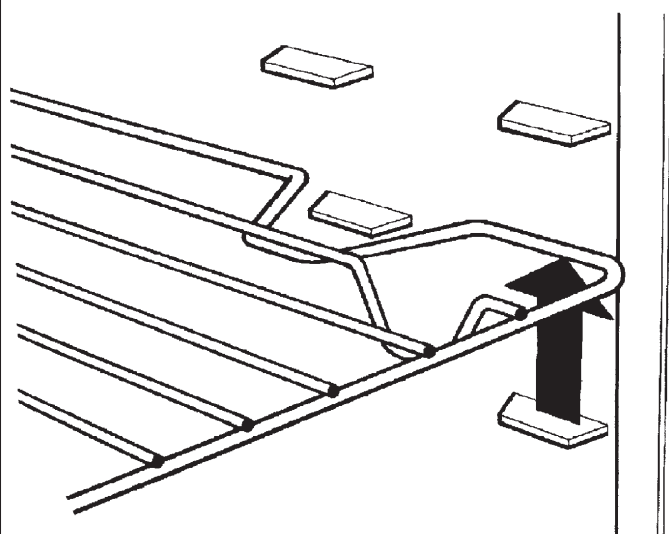
Schéma 5.2



DESN 512404

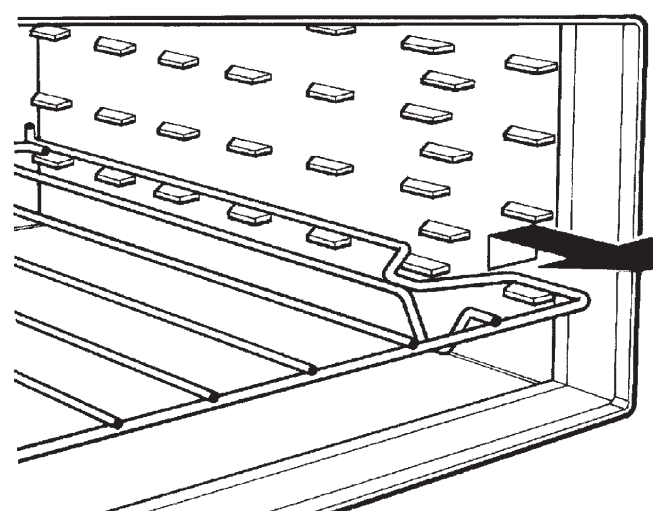
Retirer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 5.3



DESN 512405

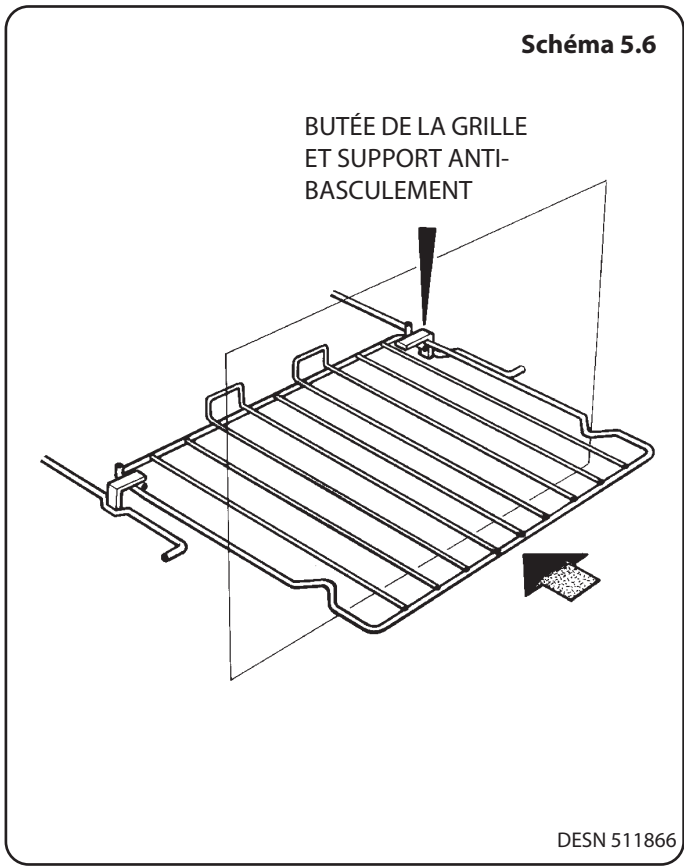
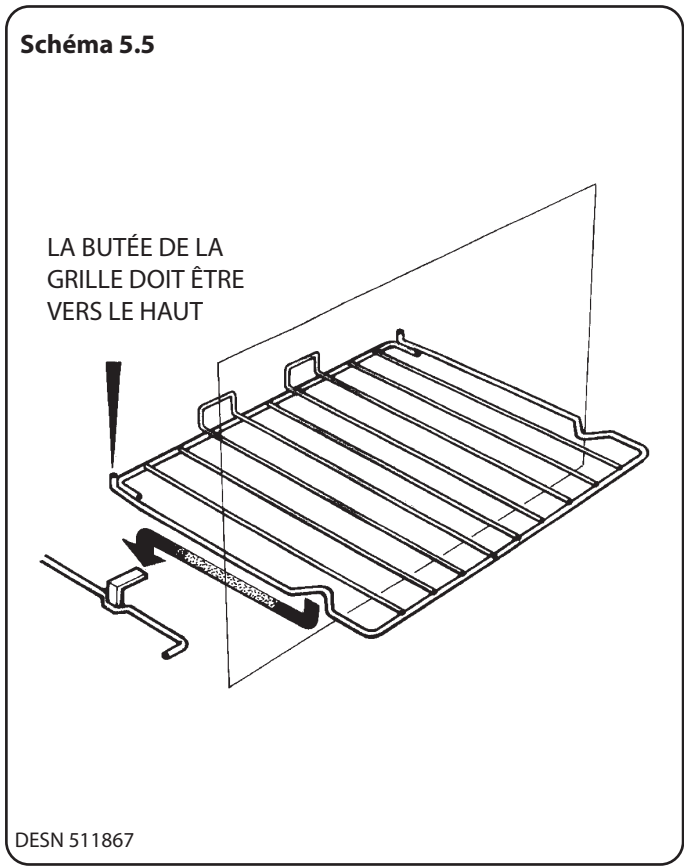
Schéma 5.4



DESN 512406

Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage

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



Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours

Les plaques chauffantes et les fours de votre appareil AGA Rangemaster sont en fonte et sont très durables, mais la fonte s'oxyde naturellement dans la plupart des environnements.

Toutes les surfaces des fours et de la ou les plaques chauffantes doivent être totalement sèches et uniformément culottées.

L'ensemble des fours et plaques chauffantes doivent être régulièrement culottés avec une huile de cuisson adaptée (voir la remarque sur les points de fumée). Cela se fait en vaporisant ou en frottant de l'huile sur toutes les surfaces en fonte exposées et non revêtues des fours et des plaques chauffantes, puis en les faisant chauffer pour imprégner l'huile dans la surface en fonte. Avec le temps, cela crée une couche de protection qui empêche l'humidité de causer l'oxydation.

Ce processus doit être répété une fois par semaine pendant 6 semaines après réception de l'appareil.

Si à tout moment, votre appareil doit rester un long moment sans être utilisé, le processus de culottage doit être respecté.

Huiles recommandées pour le culottage de la fonte.

La plupart des huiles de cuisson peuvent être utilisées pour

culotter la fonte. La température du point de fumée doit être prise en compte. Le tableau ci-dessous liste les huiles adaptées par ordre de point de fumée.

Les valeurs de ce tableau représentent le point de fumée typique des huiles comestibles disponibles commercialement. Les points de fumée peuvent varier dans une huile en raison de facteurs comme les techniques de traitement et/ou les variations de saison.

TYPE d'HUILE	Point de fumée en °C
Huile d'avocat (vierge)	271.1
Huile de carthame	260.0
Huile de son de riz	232.2
Huile de soja	232.2
Huile d'arachide	232.2
Huile de maïs	232.2
Huile de tournesol	226.7
Huile de colza	218.3
Huile de pépins de raisins	215.6
Huile végétale	204.4
Huile d'olive extra vierge	190.6
Graisse végétale	182.2
Huile de coco	176.7

Table de cuisson - Fours à accumulation de chaleur

Réglage four à rôtir	Température du four = HAUTE
	Haut - grill
	2ème glissière - scones, viennoiseries, grill
	3ème glissière - petits pains, Yorkshire pudding
	4ème glissière - rôtis, volaille
	Plaque en bas du four - pains, tourtes, légumes rôtis
	Grille en bas du four - quiches, tourtes
Réglage four à pâtisserie	Température du four = MOYENNE
	Vers le haut - génoises, certains biscuits, petits gâteaux
	Milieu - poisson, soufflés, hachis parmentier, lasagnes
	Plaque en bas du four - gâteaux Victoria, sablés, gâteaux type brownie et cheesecake
Four à mijoter	Température du four = BASSE
	Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait, faire chauffer sur la plaque chauffante ou la plaque à induction, puis transférer dans le four à mijoter (sauf pour les meringues). Pour sécher des meringues, placer la plaque de cuisson sur la grille du bas du four à mijoter. Les gâteaux riches en fruits peuvent être cuits longtemps grâce à cette fonction du four.

6. Nettoyage et entretien

⚠ **RAPPEL : faire attention lorsque l'appareil est chaud.**

⚠ **Dans la plupart des cas il est préférable de nettoyer l'appareil lorsqu'il est à l'arrêt.**

⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**

⚠ **NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyeurs caustiques, de nettoyeurs pour four ou de raclettes métalliques pour nettoyer les surfaces en émail.**

⚠ **IMPORTANT : AGA conseille d'utiliser les nettoyeurs approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail vitrifié de ce produit.**

⚠ **Utiliser le moins d'eau possible durant le nettoyage.**

⚠ **NE PAS immerger les portes dans l'eau car elles sont garnies de matériau isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité.**

⚠ **NE PAS mettre les portes du four ni les plaques au lave-vaisselle.**

Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitrifié 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.

Four et plaques de cuisson - sont en fonte et ont tendance à rester propres. Ils ont une longue durée de vie mais ils rouilleront si vous y laissez des traces d'humidité. Veillez à toujours allumer les fours afin de les faire sécher après leur nettoyage.

Faire chauffer les fours de temps en temps permettra de brûler et d'éliminer les dépôts de cuisson, et contribuera à nettoyer l'intérieur des fours.

Pour l'entretien des fours, nous vous recommandons un enduit végétal léger en spray (de préférence l'huile de maïs). Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Fonte émaillée Le moyen le plus facile de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale AGA est d'essuyer immédiatement les éclaboussures. Du nettoyant pour émail AGA approuvé par la VEA est disponible à l'achat sur www.agacookshop.co.uk.

Les restes d'aliments cuits sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce aux nettoyeurs spécialisés pour émail vitrifié ou des crèmes nettoyantes douces à l'aide d'un tissu, ou, si nécessaire, un morceau de nylon décapant et qui sont disponibles à l'achat sur www.agacookshop.co.uk.

Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur l'émail, le nettoyer immédiatement.

Nettoyer également toute marque de condensation sur la surface frontale autour des portes du four ou sur l'émail vitrifié pour éviter une décoloration permanente.

NE PAS oublier que le dessus du couvercle et les surfaces chromées se rayeront si des casseroles ou des ustensiles sont frottés dessus.

Partie supérieure de la surface isolante (couvercle) Il s'agit de chrome ou d'inox et peut être nettoyé en le frottant avec un tissu mouillé, puis faire briller. Les E-cloths AGA sont la solution idéale car ils sont non pelucheux et écologiques. Le Nettoyant AGA pour chrome et inox est conseillé pour nettoyer les couvercles isolants et les faire briller. Vous pouvez vous en procurer auprès de votre spécialiste AGA.

Revêtement intérieur du couvercle isolant (intérieur du couvercle) L'utilisation d'une protection contre les projections AGA est conseillée pour éviter les éclaboussures de gras sur le revêtement (disponible auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk).

Si les revêtements sont marqués, le nettoyage sera plus efficace lorsque la plaque de cuisson sera froide. Les revêtements peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse et/ou d'une crème nettoyante. S'ils sont sévèrement marqués, alors une éponge imprégnée de savon peut être utilisée ; procéder par mouvements circulaires.

Les premières fois que vous utilisez une éponge imprégnée de savon, vous verrez les marques circulaires, mais elles se résorberont et la surface des revêtements deviendra plus brillante à chaque utilisation. Ne pas utiliser trop d'eau et s'assurer que les revêtements sont secs avant de fermer les couvercles.

Revêtements de la porte du four Les revêtements peuvent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse, d'une crème nettoyante ou d'éponges imprégnées de savon. Afin de nettoyer les revêtements en profondeur, placer une serviette sur la surface de travail, et levez doucement la porte du four (les portes sont lourdes), et la placer avec le côté en émail sur la serviette. Nettoyez avec un tampon imprégné de savon afin de retirer les traces tenaces. Sécher soigneusement avant de les replacer sur les charnières.

Plats à rôtir en émail Ceux fournis avec l'appareil doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ; faire tremper si nécessaire. Une éponge à récurer peut également être utilisée en cas de besoin. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle, mais un usage constant de cette méthode de nettoyage pourrait ternir l'émail.

Plaque à induction Le moyen le plus facile de nettoyer la surface en céramique de la plaque à induction AGA est d'essuyer immédiatement les débordements. Il peut être utile de garder un tissu humide à portée de main pour cela. La surface en céramique devra être ensuite nettoyée avec un nettoyant spécialisé comme Hob Brite.

⚠ **NE PAS UTILISER HOB BRITE SUR LES SURFACES ÉMAILLÉES.**

7. Entretien

- Pour que votre appareil Aga continue de fonctionner efficacement, nous vous recommandons de le faire entretenir régulièrement par un ingénieur agréé Aga. Les ingénieurs agréés Aga ont été formés en usine et utilisent toujours des pièces détachées Aga.
- Si votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur.
- Les opérations de maintenance doivent être uniquement être réalisées par un ingénieur qualifié envoyé par AGA ou un distributeur autorisé.
- **NE PAS** transformer ni modifier la cuisinière.

 **Un appareil chaud ne peut pas faire l'objet d'une intervention d'entretien.**

Voici les intervalles d'entretien de l'appareil à respecter afin de conserver la garantie :

- Un entretien intermédiaire est nécessaire tous les 2,5 ans (30 mois) afin de vérifier et changer les éléments consommables, mais aussi de procéder à un contrôle de sécurité.
- Un entretien complet est dû à la fin de la cinquième année (60 mois). L'appareil n'est pas couvert pour une utilisation commerciale (pour plus d'informations, voir le livret de garantie fourni).

Pièces de rechange

Pour maintenir une performance et une sécurité optimales, nous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine AGA. Ces pièces sont disponibles chez les grands détaillants, et dans nos magasins.

8. Instructions d'installation

AVERTISSEMENT !

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

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

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

NE PAS essayer d'allumer un appareil.

NE PAS toucher d'interrupteur électrique.

NE PAS utiliser de téléphone dans le bâtiment.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Présentation de l'installation

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.

AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS LOCALES DE DISTRIBUTION (NATURE ET PRESSION DU GAZ) SONT COMPATIBLES AVEC LES RÉGLAGES DE L'APPAREIL.

LES CONDITIONS DE RÉGLAGE DU GAZ DE CET APPAREIL SONT ÉNONCÉES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE QUI SE TROUVE SUR UNE PLAQUE AMOVIBLE DERRIÈRE LE CACHE-PLINTHE.

Se reporter aux « **Contrôles à effectuer par l'installateur** » en page 19 pour tester le bon fonctionnement de l'appareil.

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables à la ventilation.

L'installation doit se faire conformément aux exigences applicables définies par les autorités régionales et locales concernant l'alimentation du gaz.

Une fois l'installation de l'appareil au gaz terminée, veillez à vérifier la solidité et purger le dispositif conformément aux réglementations en vigueur.

NOTE: Après avoir terminé la connexion de l'arrivée de gaz, s'assurer que la cuisinière soit bien étanche avec de l'eau savonneuse ou un liquide de détection des fuites.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Il est de la responsabilité des clients de contacter un installateur électrique qualifié pour veiller à la bonne installation électrique et à sa conformité vis-à-vis des règlements.

Prendre le plus grand soin lors de la découpe d'orifices dans les murs et le sol. Il est possible que des câbles électriques se trouvent derrière le mur ou le sol les recouvrant et qu'ils procurent un choc électrique en cas de contact.

Localiser tout circuit électrique pouvant être affecté par l'installation de ce produit et débrancher le circuit d'alimentation.

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être branché à une prise de terre

NE PAS utiliser de rallonges avec cet appareil.

Contrôles à effectuer par l'installateur

Consultez un électricien qualifié si vous n'êtes pas sûr(e) que l'appareil est mis à la terre correctement.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner la mort ou une blessure grave.

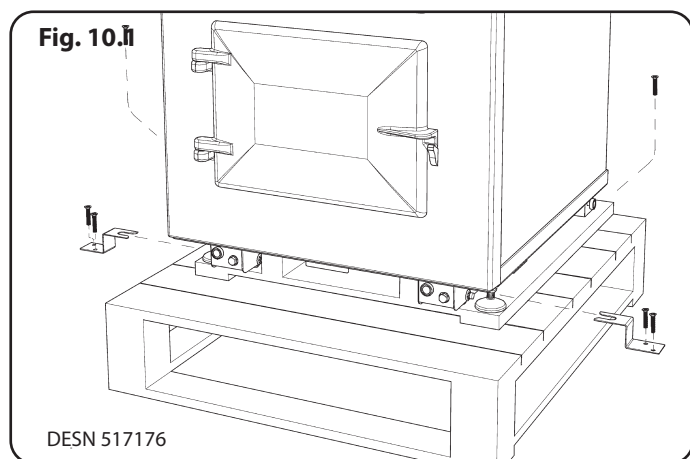
Vérifiez le fonctionnement de l'appareil pour vous assurer que chaque brûleur de plaque s'allume correctement, aussi bien seul qu'avec d'autres brûleurs. Vérifiez l'apparence de la flamme et sa stabilité.

Vérifiez que les éléments du four chauffent et que le four arrive à température.

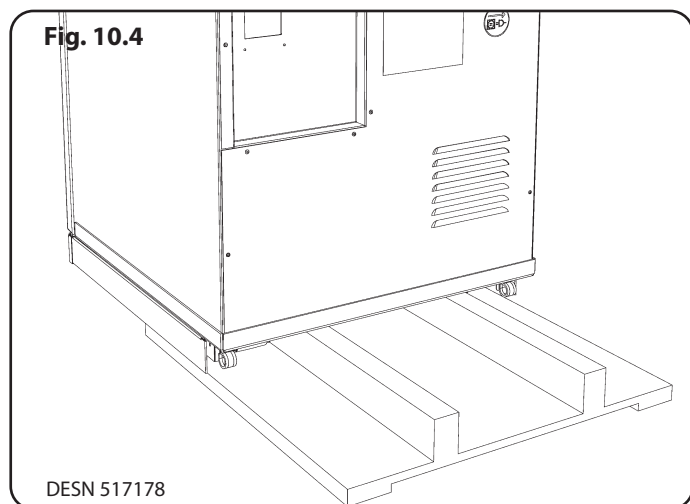
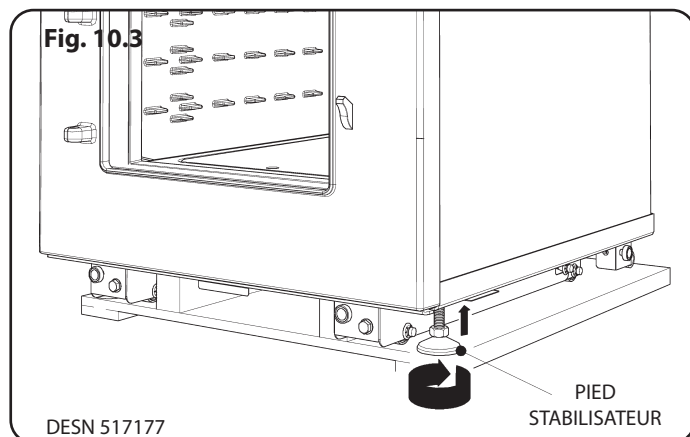
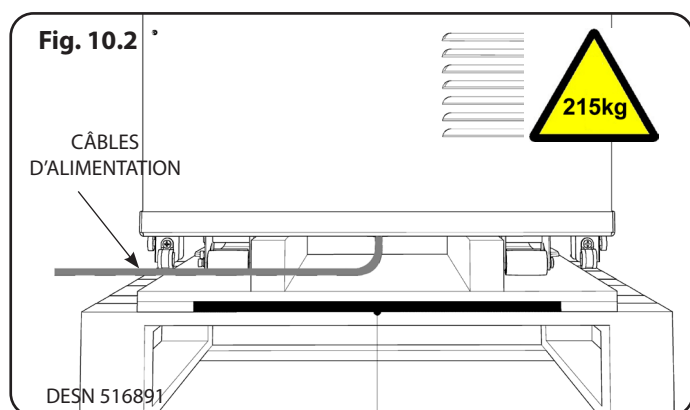
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être branché à une prise de terre

Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

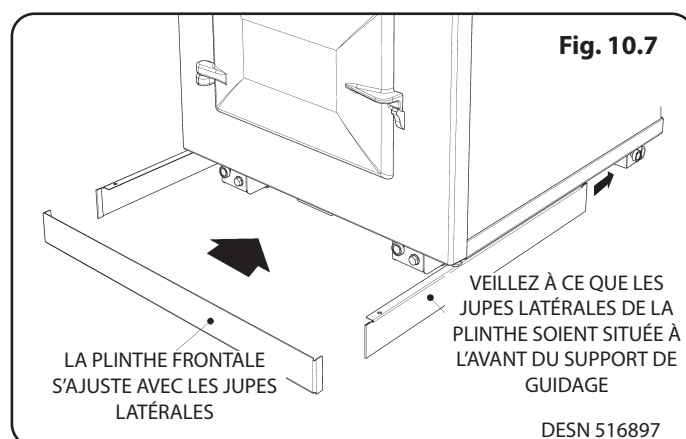
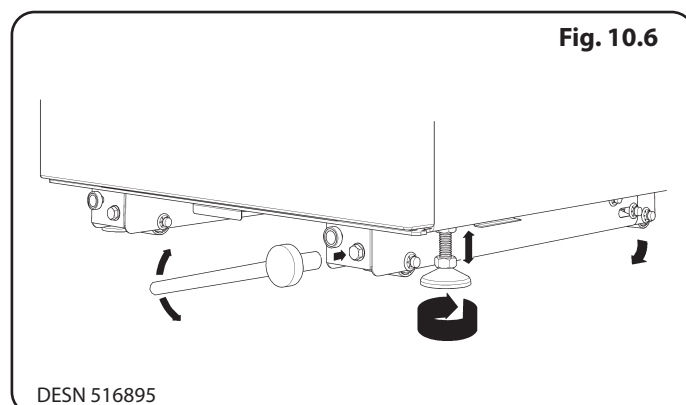
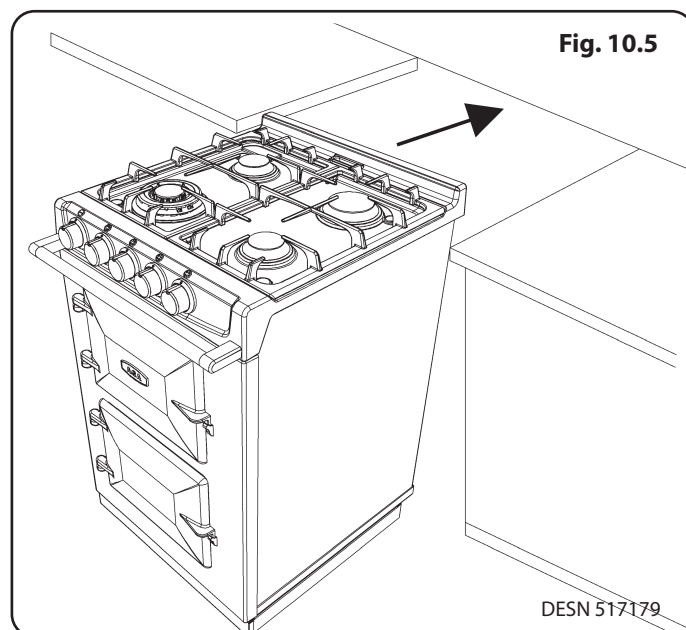
10. Retrait de la palette et installation de la cuisinière



1. Retrait des attaches de transport - Dévissez les 4 vis et retirez les attaches à l'avant, et les deux vis à l'arrière. (**Fig. 10.1**).
2. **REMARQUE :** Il faut veiller à ne pas coincer les câbles d'alimentation. L'appareil doit être retiré de l'arrière de la palette uniquement. Un renforcement est prévu pour l'utilisation d'un diable adéquat. L'appareil doit être fixé au diable à l'aide de sangles adéquates (zone ombrée) (**Fig. 10.2**).
3. Une fois l'appareil en position dans la cuisine, retirez le diable et les sangles. Le pied stabilisateur avant peut être rehaussé avec une clé afin de permettre à l'appareil de glisser de la palette de transport. (**Fig. 10.3**).
4. Faites glisser la cuisinière pour la retirer de la palette. Veillez à ne pas piéger les câbles d'alimentation (**Fig. 10.4**).

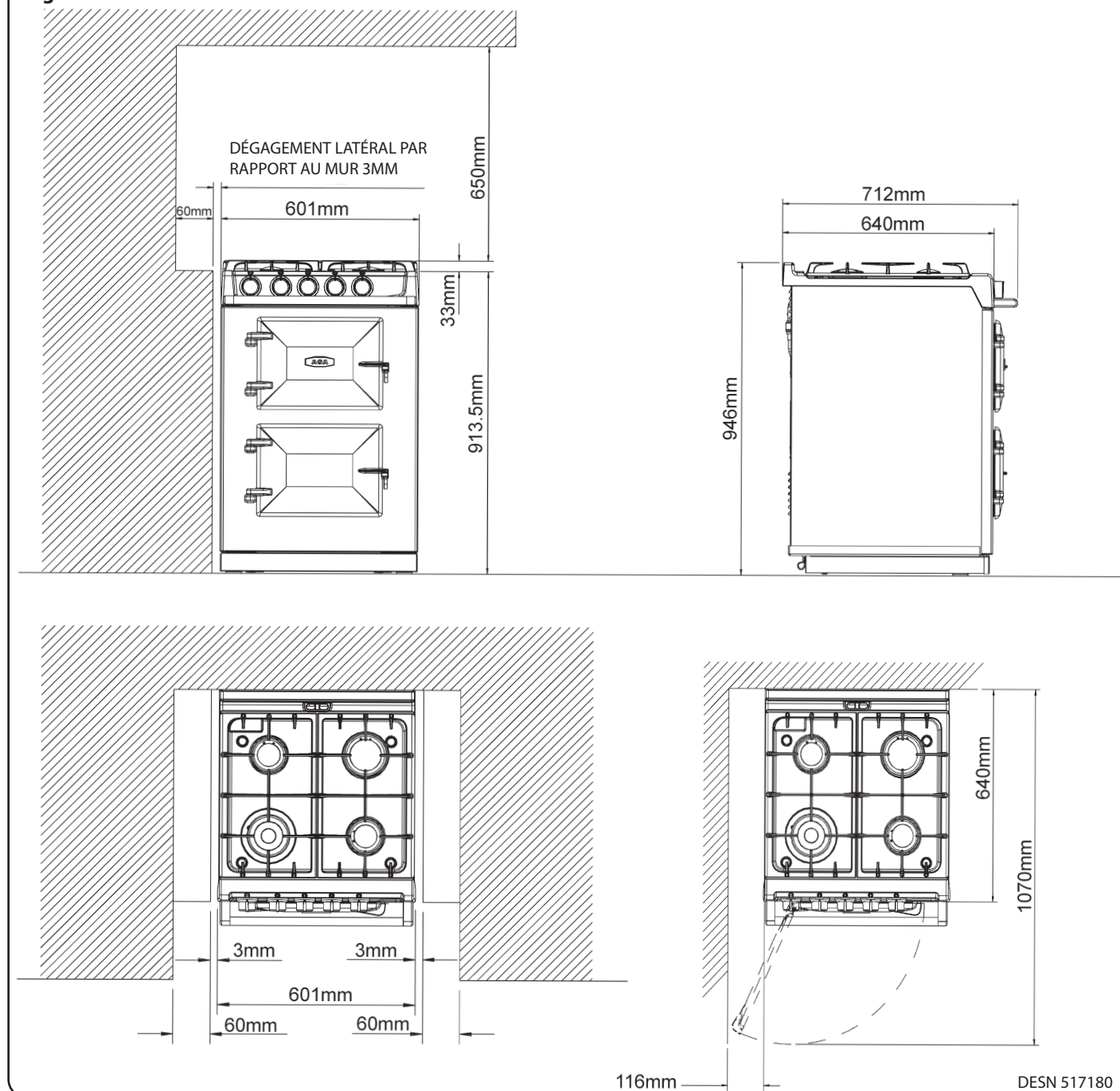


5. L'appareil peut maintenant se tenir sur ses roues arrière pour le mettre dans la position désirée. **REMARQUE :** Il faut veiller à ne pas coincer les câbles d'alimentation (**Fig. 10.5**).
6. **Nivellement de l'appareil** - Utilisez une douille de 13 mm pour régler le mécanisme de roue pour le réglage de PRÉCISION des deux côtés à l'arrière de l'appareil (**Fig. 10.6**).
7. Grâce à une clé à extrémité ouverte de 12 mm, les pieds peuvent être réglés à l'avant pour effectuer des réglages de PRÉCISION sur le devant de l'appareil, et ainsi de fournir un frein aux roues (**Fig. 10.6**).
8. Faire tourner le boulon dans le sens horaire permet d'abaisser la roue et donc d'augmenter la hauteur de la cuisinière (**Fig. 10.6**).
9. Le sens antihoraire permet de lever les roues et d'abaisser la cuisinière (**Fig. 10.6**).
10. Installation de la plinthe magnétique (**Fig. 10.7**)



11. Specifications

Fig. 11.1



Dégagements pour les placards muraux - **Fig. 11.1.**

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

Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : AGA 60 avec plaque à gaz 474 lbs (215 kg)

Dégagements latéraux :

Si vous installez une AGA 60 dans une nouvelle cuisine ou avez l'opportunité de régler la largeur entre les éléments de cuisine, il est conseillé de prévoir un petit espace supplémentaire de 3 mm de chaque côté pour faciliter l'installation et empêcher tout dommage lors du déplacement du produit.

Un dégagement de largeur supplémentaire de 6 mm doit être également prévu si la cuisinière peut atteindre un renforcement en brique pour que le mur soit hors équerre.

Lorsque les cuisinières sont installées contre des murs sur le côté, un espace de 116 mm est requis sur la gauche pour permettre l'ouverture des portes des fours.

Tout mur latéral au-dessus de la cuisinière sur chaque côté ne doit pas être à moins de 60 mm de la cuisinière à l'horizontale (**Fig. 11.1**).

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

La fente de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure ne doit pas être obstruée.

Installation dans un espace de 60 cm

Si vous êtes limité à un espace de 60 cm de largeur, l'AGA 60 sera installé conformément au guide suivant (**Fig. 11.2**).

Le moulage de la plaque du dessus de la cuisinière se recourbe vers l'extérieur comme son bord inférieur. Par conséquent, les unités du placard adjacentes doivent avoir une profondeur maximale de 595 mm (y compris les portes). Si elles sont plus profondes, avancez la cuisinière.

L'épaisseur des plans de travail adjacents ne doivent pas dépasser 45 mm.

Base et foyer de la cuisinière

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose la cuisinière soit alignée et en mesure de supporter tout le poids de la cuisinière.

Le cache plinthe frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si cela est nécessaire, la cuisinière doit être surélevée de l'épaisseur du carrelage afin de s'assurer que la plinthe puisse être retirée et qu'il soit possible de faire rouler la cuisinière vers l'avant pour l'entretien.

Carrelage

Si la cuisinière est située dans un renforcement ou contre un mur qui sera carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas saillir au-dessus de la plaque du dessus de la cuisinière. Il doit y avoir un espace suffisant pour retirer la plaque chauffante en vue d'un entretien ultérieur.

Kit Temporisation de préchauffe en option (AE4M231659)

Si le kit de temporisation de préchauffe en option est installé, un espace doit être disponible pour l'emplacement du temporisateur et le câble entre le temporisateur et la cuisinière. Le câble du temporisateur mesure 4 mètres.

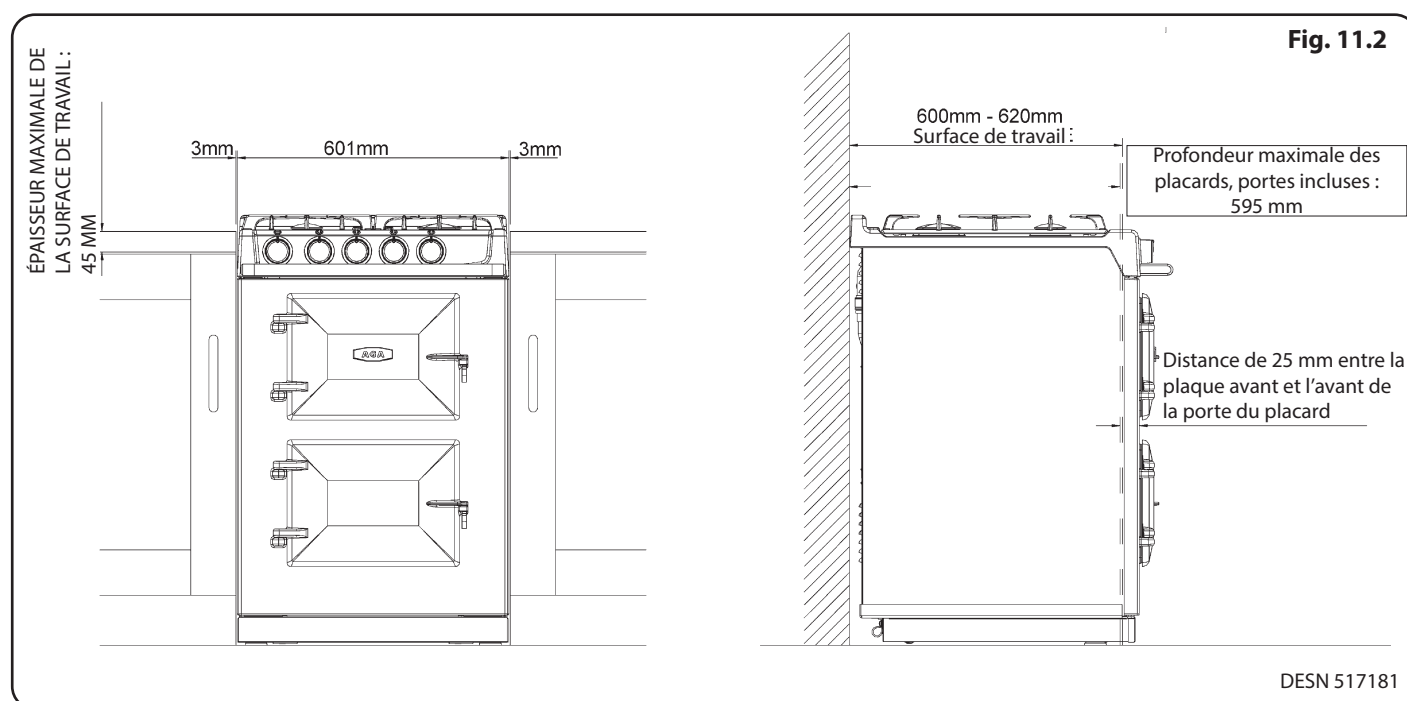
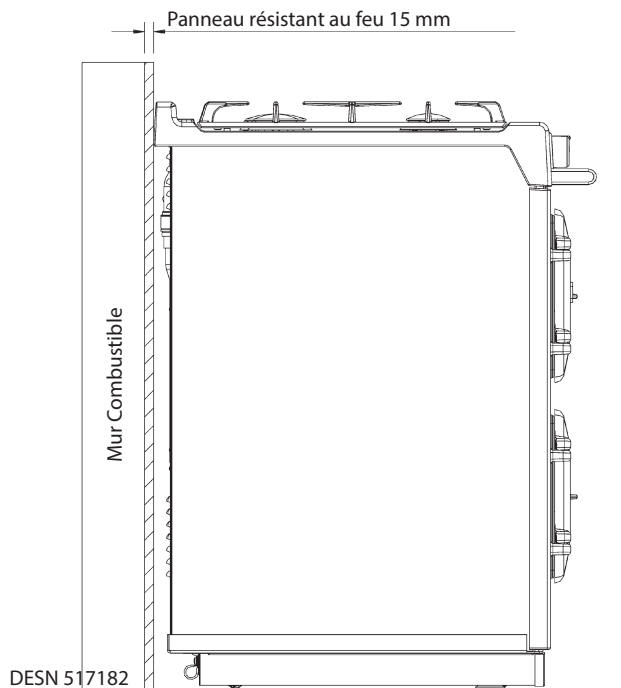


Fig. 11.3 INSTALLATION SUR MUR COMBUSTIBLE À L'AIDE DU PANNEAU RÉSISTANT AU FEU



Murs arrière combustibles

Une utilisation continue de l'appareil étant possible, veuillez suivre scrupuleusement ces instructions **IMPORTANTES**.

Si le mur arrière est fabriqué avec des matériaux combustibles (comme le bois ou les cloisons à colombages et les plaques de plâtre à lattes), des protections particulières à la chaleur s'imposent.

Le panneau isolant non-combustible comme revêtement de protection peut être utilisé derrière la cuisinière d'au moins 15 mm d'épaisseur, comme Monolux ou équivalent. Il doit être mis au niveau de la plaque chauffante (**Fig. 11.3**).

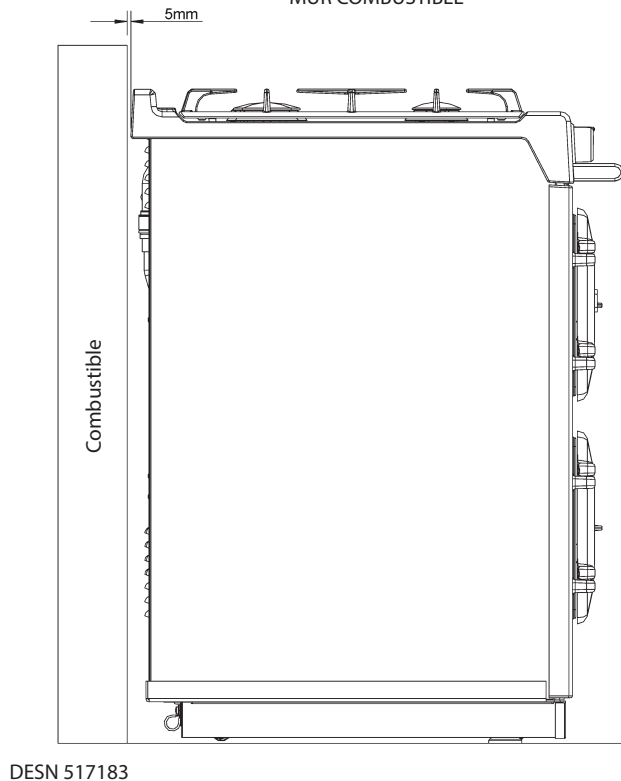
L'entrefer de 5 mm doit être dégagé et ne doit **PAS** être bloqué sur tout le bord supérieur (**Fig. 11.4**).

REMARQUE PARTICULIÈRE : Veillez à ce que le câblage électrique non protégé ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de la cuisinière. Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est constamment exposé à une température ambiante.

Autres dégagements

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

Fig. 11.4 DÉGAGEMENT POUR L'INSTALLATION SUR MUR COMBUSTIBLE



12. Alimentation électrique

- ⚠ **AVERTISSEMENT : cet appareil doit être branché avec une prise de terre.**
- ⚠ **Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque arrière, se trouvant derrière le cache-plinthe.**
- ⚠ **Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.**

Un 1PH de 32 amp 230 V ou 3PH de 400 V minimum 16 A par phase ~ 50 Hz fusionné à l'alimentation électrique est requise à côté de l'appareil. Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide des câbles fournis, conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur. Si le câble est raccourci, de nouvelles viroles doivent être installées aux conducteurs dénudés.

La méthode de branchement à la source d'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, par un interrupteur multipolaire avec une séparation de contact d'au moins 3 mm de tous les pôles.

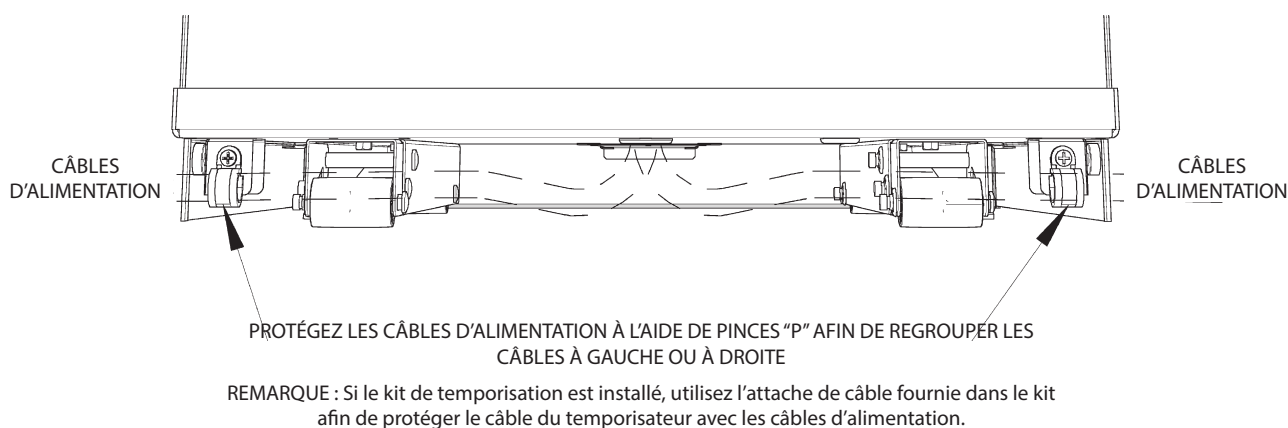
L'isolateur ne doit pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais plutôt à l'endroit indiqué dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil.

L'isolateur peut être séparé du point de raccordement.

Le point de raccordement au réseau doit être accessible dans les zones présentées dans la **Fig. 12.1** et **Fig. 12.2** des options d'acheminement de câbles.

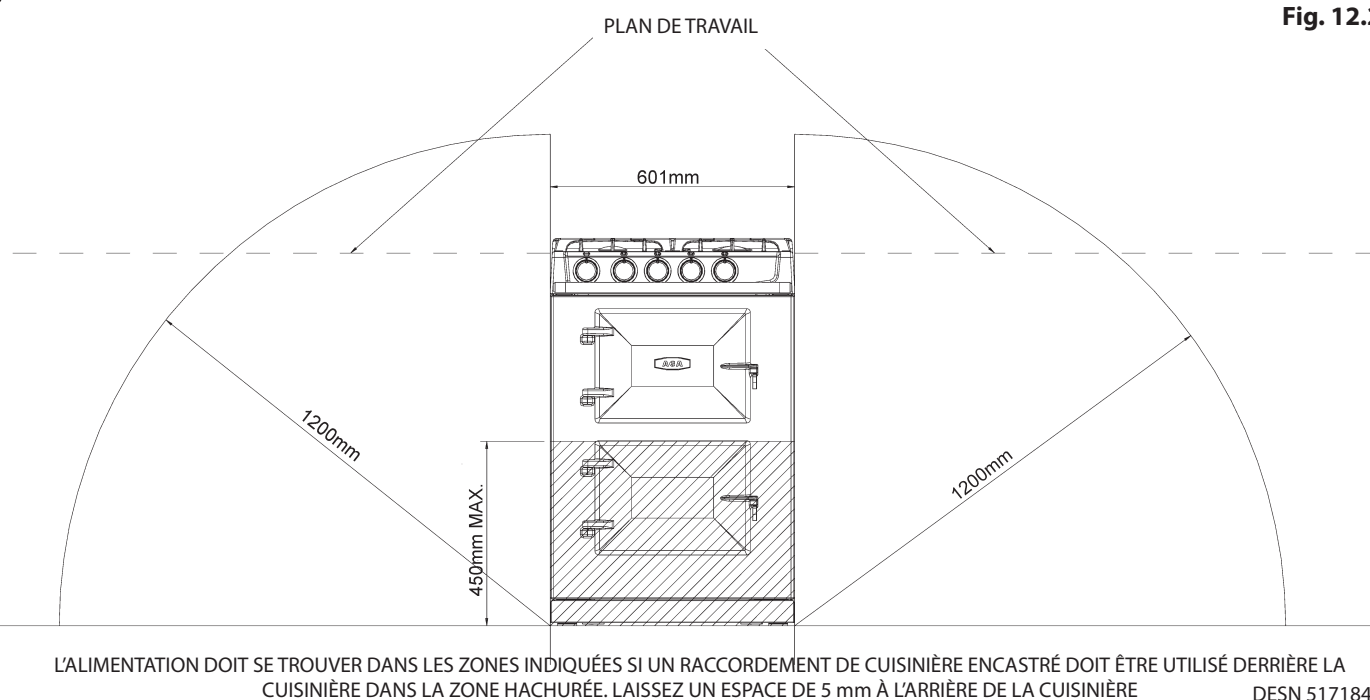
Pour les installations à 2 ou 3 phases, un kit adaptateur optionnel peut être fourni (Part No. AE4M231226).

Fig. 12.1



DESN 516918

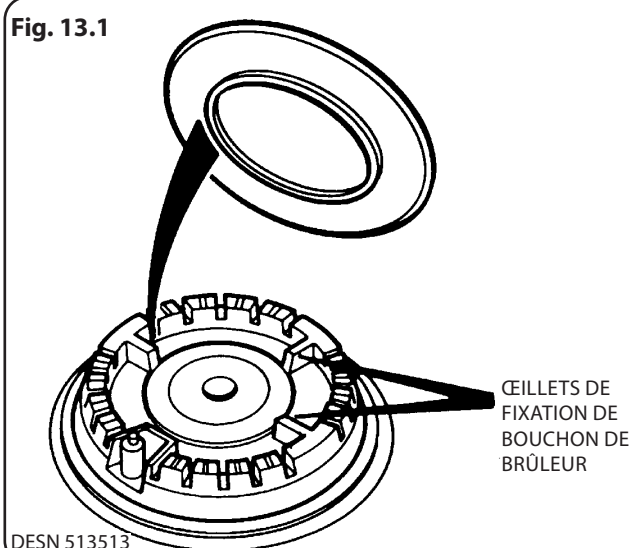
Fig. 12.2



DESN 517184

13. Étapes et procédures d'installation

Fig. 13.1



Ensemble de brûleurs

IMPORTANT : Les supports en fonte de l'appareil sont bien plus lourds que ceux de la plupart des autres plaques de cuisinières. Il est donc nécessaire de manipuler avec précaution pour les enlever ou les replacer.

Il convient de les soulever et de ne pas les faire traîner sur des pièces en émail pour éviter de les endommager.

Installation du bouchon de brûleur

(brûleurs rapides et semi-rapides)

Placez le bouchon de brûleur Au-dessus des ergots de fixation puis tournez le bouchon dans le sens horaire pour le fixer (**Fig. 13.1**) et (**Fig. 13.2**).

Brûleur pour wok (Fig. 13.3)

Fig. 13.2

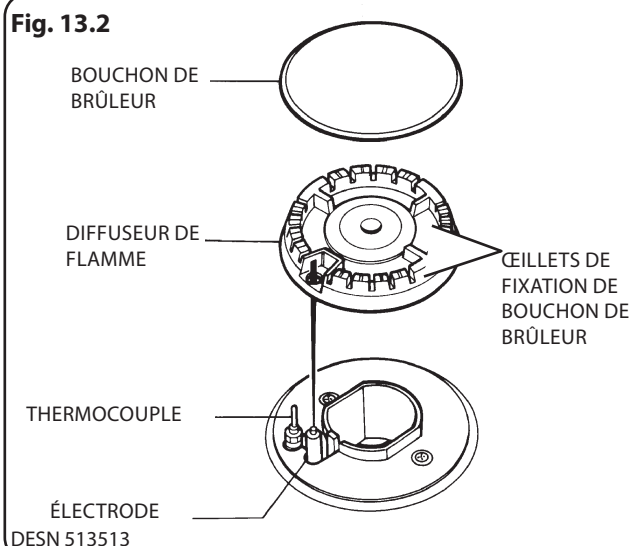
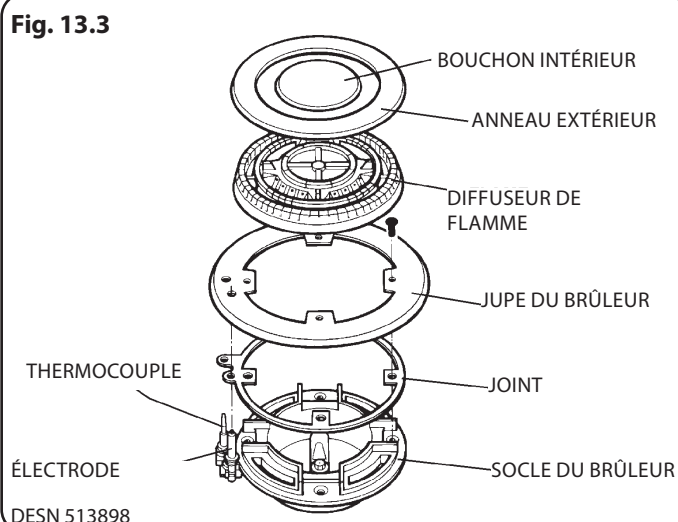


Fig. 13.3



Raccordement de l'alimentation en gaz

⚠ ATTENTION : S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST ISOLÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour favoriser l'entretien et la mobilité de la cuisinière, un tuyau à micropoints (1,2 mètres) de 4 pieds (fourni) doit être installé. La tuyauterie d'alimentation ne doit pas être inférieure à R ½ (½" BSP). Le raccordement est réalisé à l'entrée fileté femelle R ½ (½" BSP) dans le tuyau d'entrée situé juste en-dessous du niveau de la plaque chauffante du côté droit arrière de la cuisinière.

Le raccord de la baïonnette à gaz doit être installé sur le mur dans la zone ombrée dimensionnée dans la **Fig. 13.5**. N'oubliez pas qu'il faut pouvoir suffisamment tirer la cuisinière pour l'entretien. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas coincé entre le panneau arrière de la cuisinière et le mur arrière. Veillez à ce que le tuyau soit détourné des orifices de ventilation dans le panneau arrière. Le flexible doit être conforme aux normes en vigueur.

⚠ IMPORTANT : Le raccord d'alimentation en gaz sur le mur ne doit pas dépasser du mur de plus de 45mm de sorte qu'il n'entre pas en contact avec l'arrière de la cuisinière Fig. 13.5.

FLEXIBLE

Le flexible doit être approprié avec le type de gaz en cours d'utilisation. Les tuyaux LPG portent un ruban, une bande ou une étiquette rouge. En cas de doute, demandez conseil à votre fournisseur.

Pour un appareil autre qu'un appareil vertical, qui peut être connecté au moyen d'un flexible. Le point de branchement de l'alimentation doit être accessible lorsque l'appareil est installé.

Vérifiez l'étanchéité au gaz après avoir raccordé l'appareil.

Essai de pression

Le point d'essai de pression se trouve juste en-dessous du niveau de la plaque chauffante du côté droit arrière de la cuisinière (**Fig. 13.5**).

- Pour les appareils à gaz naturel, la pression doit être de 20 mbar (8" w.g.)
- Pour les appareils LPG, la pression doit correspondre à G30/28 mbar ou G31/37mbar.
- Fermez le robinet, débranchez le manomètre et repositionnez la vis du cache du point d'essai.

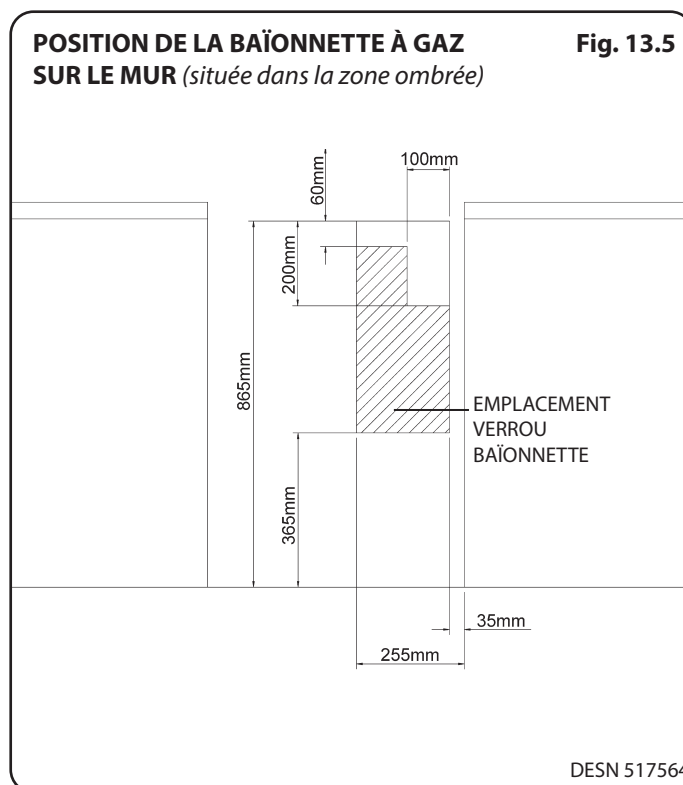
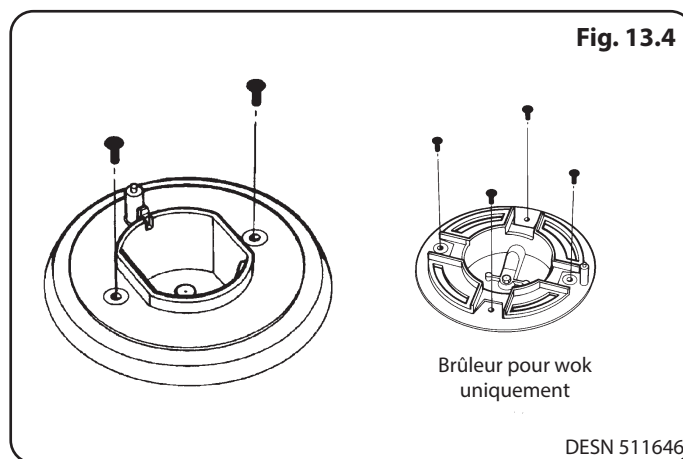
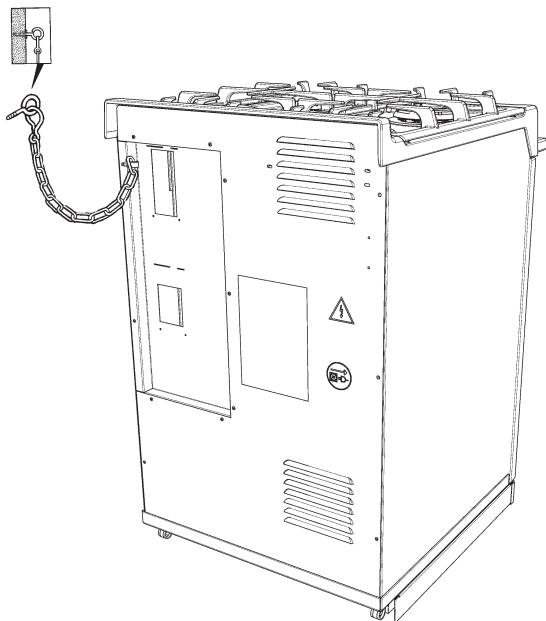


Fig. 13.6



DESN 517192

Stabilité de la cuisinière

Une chaîne de sécurité doit être fixée fermement au mur et à la cuisinière pour éviter que le flexible ne goute lorsque la cuisinière est retirée à des fins d'entretien. Lors de l'installation de la chaîne de sécurité, référez-vous à la **Fig. 13.6**.

En cas d'utiliser d'un flexible, tout dispositif de retenue devra être en mesure de limiter la portée de mouvement de l'appareil à gaz jusqu'à un maximum de 80 % de la longueur du flexible.

S'il est nécessaire de déconnecter la chaîne de retenue, veiller à la rattacher lorsque l'appareil est remis dans sa position d'origine, afin d'éviter toute blessures grave ou décès.

Réassembler les bouchons de brûleur (**Fig. 13.2**) et (**Fig. 13.3**), brûleur du wok (**Fig. 13.4**) et réinstaller le support de casserole.

Pour régler le niveau du support de casseroles

1. Desserrez l'ergot de fixation à l'aide d'une clé de 8 mm (**Fig. 13.7**).
2. Pour éviter tout basculement, réglez le pied du support de la casserole à l'aide de la clé d'Allen de 2,5 mm.
3. Vérifiez que le support de casserole est aligné avec les supports de casseroles opposés.
4. Resserrez l'ergot de fixation.

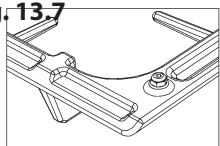
Raccordement du bouton de commande de la main courante

1. Assurez-vous à ce que les boutons de commande soient bien positionnés sur les tiges, comme indiqué dans (**Fig. 13.8**).

Emplacement de la main courante

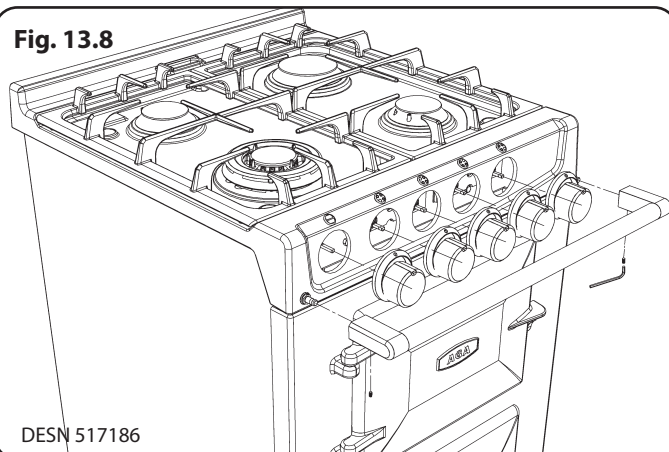
1. Placez la main courante sur la tige, fixez-la avec les vis sans tête (situées en-dessous du support) (**Fig. 13.8**).

Fig. 13.7



DESN 517187

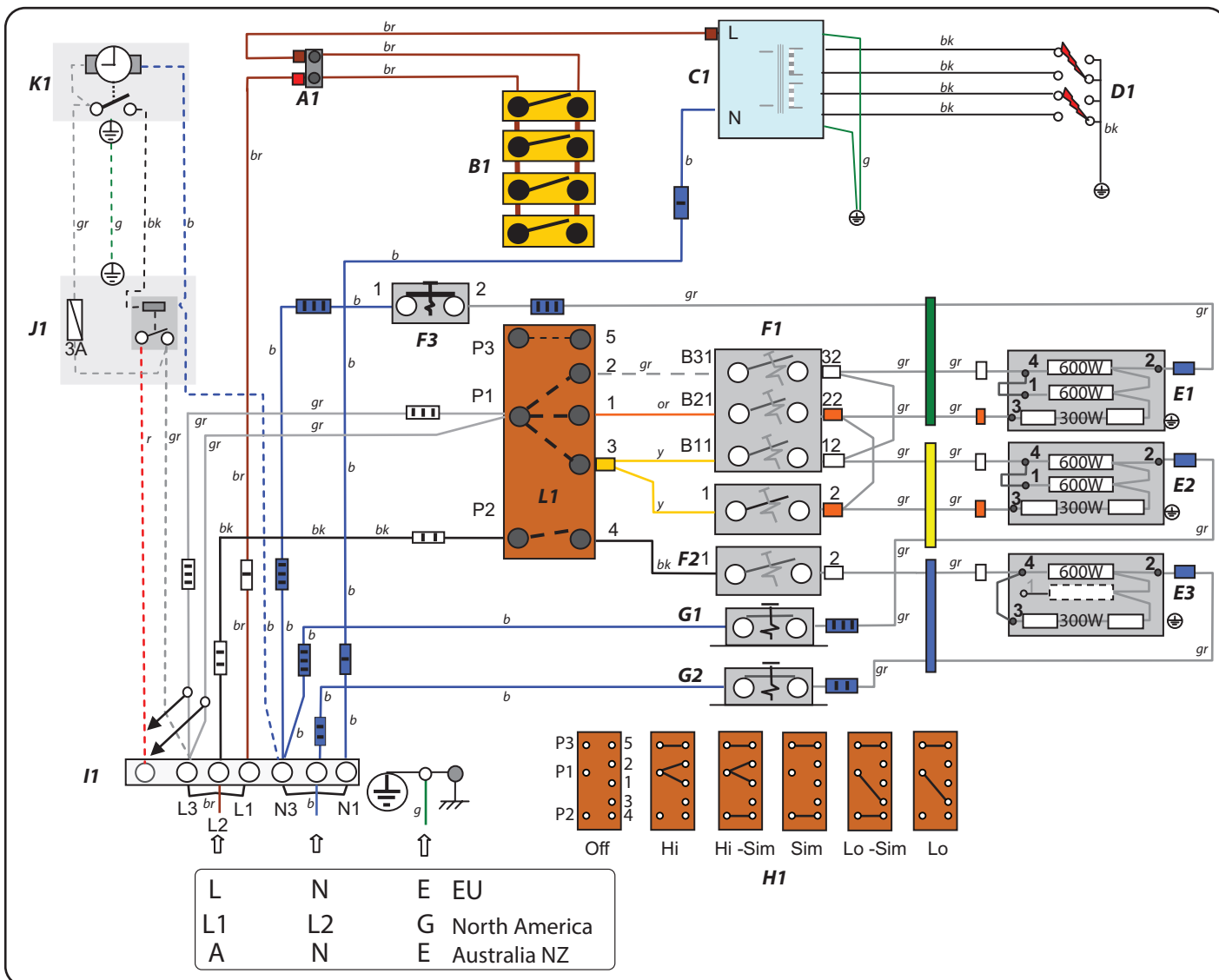
Fig. 13.8



DESN 517186

14. Schéma de câblage

ATTENTION : étiqueter tous les câbles avant de les débrancher car des erreurs dues à des contrôles de révision de câblage peuvent engendrer un mauvais fonctionnement dangereux. Vérifiez le fonctionnement après l'entretien.



Code	Description
A1	Bloc terminal
B1	Bouton d'allumage du gaz
C1	Générateur d'étincelles
D1	Électrode
E1	Élément supérieur du four supérieur
E2	Élément de base du four supérieur
E3	Élément de base du four inférieur
F1	Thermostat du four supérieur
F2	Thermostat du four inférieur
F3	Thermostat du four supérieur

Code	Description
G1	Commutateur de surchauffe du four supérieur
G2	Commutateur de surchauffe du four inférieur
H1	Réglage du sélecteur
I1	Montage du support de terminal
J1	Boîtier du relais
K1	Minuteur du four supérieur
L1	Sélecteur de plaque

Code	Couleur
b	Bleu
br	Marron
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Violet
w	Blanc
y	Jaune
g/y	Vert/Jaune
gy	Gris

REMARQUE :

1. Les commutateurs et thermostats d'allumage sont présentés en position arrêt, l'appareil est froid et la porte du four à chaleur tournante fermée.
2. L'appareil est froid (autrement dit le point de mise en service et de mise hors service n'est pas utilisé)

15. Données techniques

Plaque chauffante- Gaz naturel - (Catégorie I _{2H})				
Type de brûleur	ULTRA - RAPIDE	SEMI-RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Source de chaleur maximum	3.6 KW	1.75 KW	3.0 KW	1.75 KW
Marquage injecteur	145 (H3)	094 (F3)	121(F2)	094 (F3)

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

Réglage de pression : 20 mbar

Allumage des brûleurs : H.T. Étincelle

PROPANE GAS G31 - (Catégorie I _{3p})				
Type de brûleur	ULTRA - RAPIDE	SEMI-RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Source de chaleur maximum	3.5 KW (250 g/h) (0.50 l/h)	1.75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)	3.0 KW (214 g/h) (0.42 l/h)	1.75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)
Marquage injecteur	95	65	85	65

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

Réglage de pression : G30: 28 - 30 mbar Butane G31 : 37 mbar Propane

Allumage des brûleurs : H.T. Étincelle

NETHERLANDS (NG) G25/G25.3 - (Catégorie 2E(43.46 - 45.3MJ/M ³ (0°C))				
Type de brûleur	ULTRA - RAPIDE	SEMI - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Source de chaleur maximum	3.3 KW	1.75 KW	3.0 KW	1.75 KW
Marquage injecteur	145 (0224-8)	095 (F2)	121 (F2)	095 (F2)

Position du point de pression: Partie arrière droit de l'appareil, au niveau de la plaque chauffante

Réglage de pression : 25 mbar

Allumage des brûleurs : H.T. Étincelle

Fours électriques

Puissance nominale du four supérieur : 3.0 KW

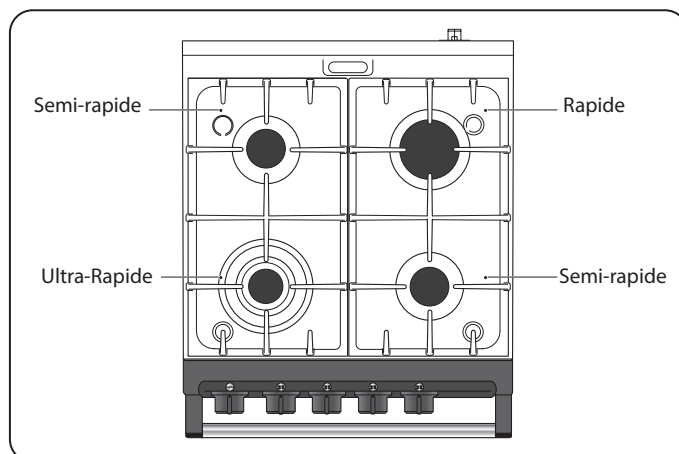
Puissance nominale du four inférieur : 0.9 KW

230V 30 AMP Alimentation électrique

Le numéro de série se trouve derrière le revêtement du socle.

Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : AGA 60 avec plaque à gaz 474 lbs (215 kg)



16. Liste de vérification

Remettez ce mode d'emploi à l'utilisateur pour qu'il le conserve en lui indiquant la façon de faire fonctionner la cuisinière en toute sécurité.		
N° de série		Case à cocher
Vérifiez que les supports de casseroles et les brûleurs de la plaque chauffante à gaz sont correctement installés.		
Vérifiez que la pression du gaz est correcte.		
Vérifiez l'installation des boutons de commande et des plaques signalétiques.		
Vérifiez l'allumage des brûleurs de la plaque chauffante.		
Vérifiez les couvercles des plaques chaudes et les réglages.		
Vérifier les joints des portes, ajuster l'alignement des portes si nécessaire.		
Les joints « corde » des fours à pâtisserie et à mijoter DOIVENT DOIVENT être interrompus entre les gonds des portes. Le four à rôtir est doté d'un joint continu.		
Assurez-vous que tout film plastique est retiré de l'intérieur des portes de fours.		
Allumer le four à rôtir et à mijoter.		
Présenter le mode d'emploi de l'appareil au client, lui indiquer les meilleures pratiques d'entretien du four, de consommation d'énergie, de nettoyage de l'émail (taches d'eau de cuisson des légumes bouillis sur l'émail, etc.)		
Signature de l'ingénieur Date		



AGA CLOUD, THE FIRST AGA RECIPE APP

Download AGA Cloud to view a host of delicious step-by-step recipes tailored to your AGA appliance.

Available only in the United Kingdom and Ireland.



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
www.agacookshop.co.uk

