



**AGA DUAL CONTROL
DC3G et DC5G
(RACCORDEMENT CONVENTIONNEL)**

**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

Table des Matières

1. Santé et sécurité	1	9. Instructions d'installation	21
2. Introduction	3	10. Présentation de l'installation	22
3. Vue d'ensemble	4	Santé et sécurité	22
4. Utiliser la cuisinière AGA Dual Control	7	Conditions préalables à l'installation	22
Indicateur de chaleur du four	8	Exigences de livraison	22
Commande du brûleur	9	11. Emplacement	23
5. Accessoires AGA	11	12. Alimentation électrique	27
6. Grilles de four	13	Acheminement des câbles principaux	28
Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage	14	Système de raccordement	30
Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours	14	13. Installation de l'armoire chauffante	31
AGA DC3 (<i>Les fours</i>)	15	14. Mise en service	35
Four à rôtissoire	15	15. Schéma de câblage AGA DC3G	39
Four à cuisson	16	16. Schéma de câblage AGA DC5G	40
Four à mijoter	16	17. Données techniques	41
AGA DC5 (<i>Option armoire chauffante</i>)	17	18. Entretien	42
Les plaques	18		
7. Fours AGA - Tables de cuisson	19		
8. Nettoyage et entretien	20		

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.

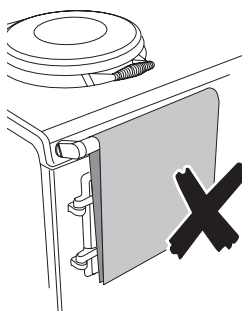
⚠ NE PAS modifier cet appareil.

⚠ 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

Nous sommes un fabricant responsable et nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

Votre nouvelle cuisinière AGA Dual Control vous offre tout ce que vous appréciez dans une cuisinière à rangements chauds AGA, avec en plus deux plaques chauffantes qui peuvent être allumées ou éteintes, selon les besoins.

Référez-vous au schéma dans le chapitre de Présentation pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux sections pertinentes chauffante à gaz, etc.

Fabriquée au cœur du Shropshire, votre cuisinière AGA, comme les générations de cuisinières précédentes, a été fabriquée en fonte de la Fonderie de Coalbrookdale. Les qualités de fabrication traditionnelle de la fonte associées aux éléments industriels faisant la force des plaques chauffantes vous permettront de chauffer vos plats rapidement et d'allumer les deux éléments en même temps, ou juste une, selon l'heure de la journée et de la taille de votre famille.

L'excellence de cuisson de la cuisinière AGA est célèbre depuis sa création dans les années 1920 et elle est reconnue grâce au rayon de chaleur indirecte que la fonte émet plutôt que seulement la température de l'air. De plus, si vous ne le savez pas encore, vous découvrirez bientôt que les plats cuisinés sur cette cuisinière conservent leurs arômes naturels et leur succulence. Ils ont simplement meilleur goût.

⚠ IMPORTANT : 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.

Pour bénéficier 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.

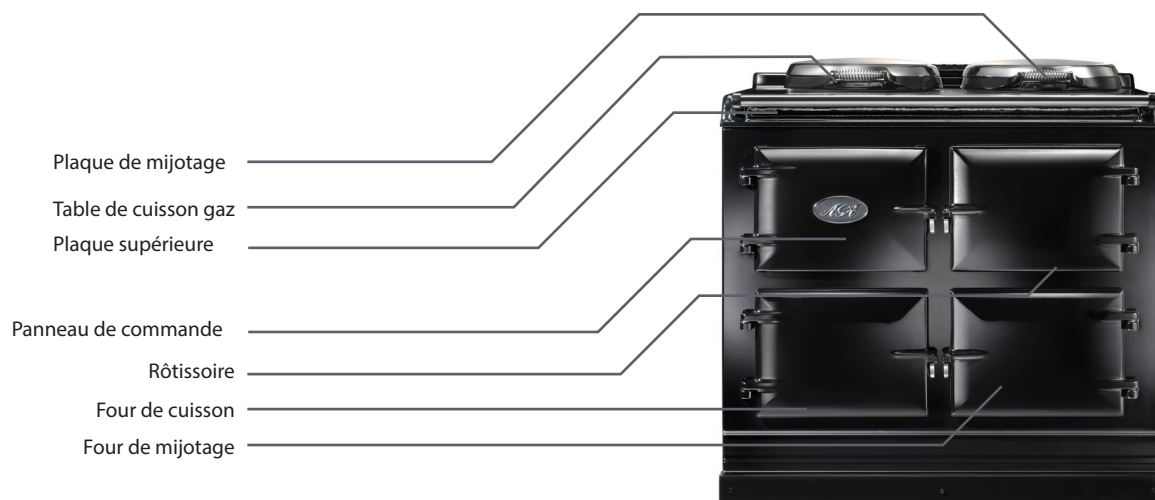
Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

3. Vue d'ensemble

AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.

AGA DC3G

Fig. 3.1



DESN 517598

L'AGA DCG3 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes ont des chaleurs différentes ; la plaque bouillante est la plus chaude des deux et la plaque de mijotage à une chaleur moins élevée. Chaque plaque est contrôlée de façon indépendante.

Plaque bouillante

La plaque d'ébullition est utilisée pour faire griller du pain, faire bouillir de l'eau, rissoler et cuire à une température plus élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, notamment pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour griller des sandwiches, réaliser des pâtisseries, frire des œufs sans matières grasses et faire des quesadillas.

Rôtissoire

Le four le plus chaud servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture en bas.

Four de cuisson

Un four moyen pour faire cuire des gâteaux et des biscuits, du poisson, des lasagnes ou du hachis Parmentier, ainsi que faire rôtir de la viande et de la volaille à chaleur moyenne. Cuisiner des plats sucrés et savoureux ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

Four de mijotage

La cuisson longue et lente dans le four de mijotage développe les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'y placer plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL POUR EVITER LES BRÛLURES LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.

AGA DC5G

Fig. 3.2



DESN 517599

L'AGA DCG5 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

Kookplaten

Les deux plaques chauffantes ont des chaleurs différentes ; la plaque bouillante est la plus chaude des deux et la plaque de mijotage à une chaleur moins élevée. Chaque plaque est contrôlée de façon indépendante.

Plaque bouillante

La plaque d'ébullition est utilisée pour faire griller du pain, faire bouillir de l'eau, rissoler et cuire à une température plus élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, notamment pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour griller des sandwiches, réaliser des pâtisseries, frire des œufs sans matières grasses et faire des quesadillas.

Plaque de réchauffage (armoire chauffante)

La plaque de réchauffage est l'endroit idéal pour y laisser les aliments cuisinés.

Four à cuisson lente (armoire chauffante)

Idéal pour une large gamme de cuissons longues et lentes, comme le gigot d'agneau, l'effiloché de porc braisé, le ventre de porc et les gâteaux de fête.

Plaque chauffante (armoire chauffante)

Utilisé pour réchauffer les assiettes et les plats de service. Peut également être utilisé pour réserver les plats avant la découpe.

Rôtissoire

Le four le plus chaud servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture en bas.

Four de cuisson

Un four moyen pour faire cuire des gâteaux et des biscuits, du poisson, des lasagnes ou du hachis Parmentier, ainsi que faire rôtir de la viande et de la volaille à chaleur moyenne. Cuisiner des plats sucrés et savoureux ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

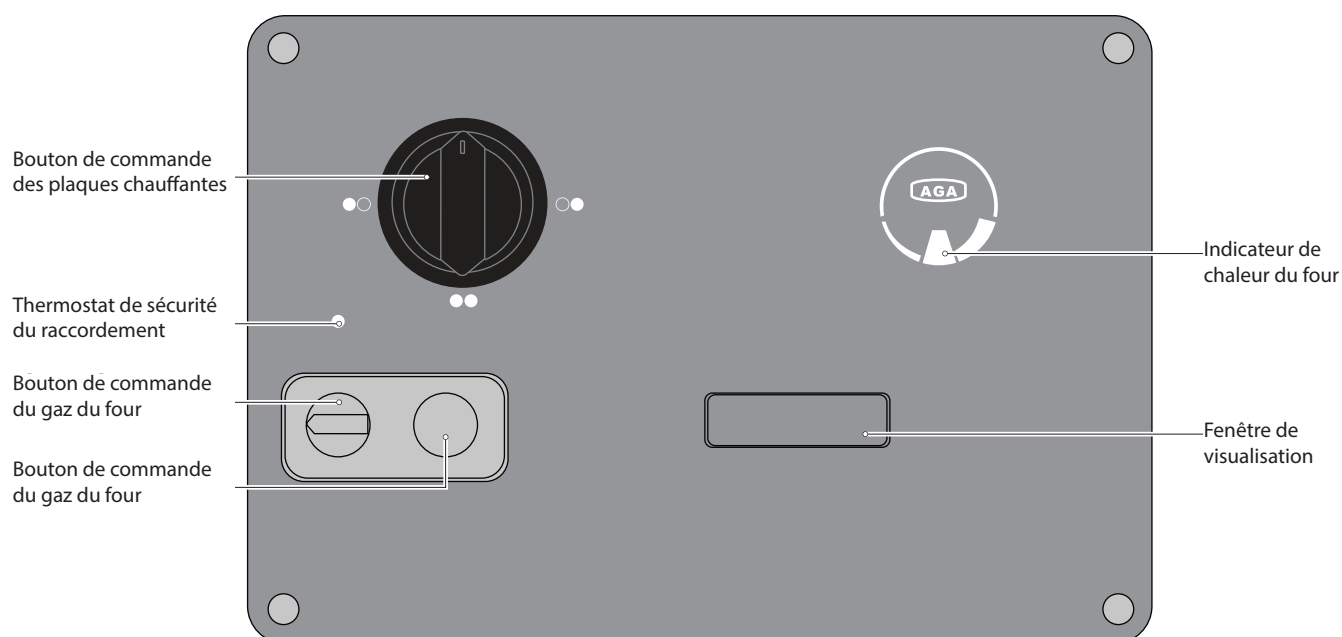
Français

Four de mijotage

La cuisson longue et lente dans le four de mijotage développe les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'y placer plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

4. Utiliser la cuisinière AGA Dual Control

Fig. 4.1



Les différentes zones de la cuisinière AGA Dual Control sont présentées dans les pages suivantes.

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

Commande du thermostat - Four

Votre cuisinière AGA Dual Control possède trois fours, chacun d'entre eux est pré réglé à une chaleur différente. Leurs noms sont :

- **Four à rôti** pour une cuisine à haute température
- **Four à pâtisserie** pour une cuisine à température modérée
- **Four à mijoter** pour une cuisine à basse température
- **Four à cuisson** lente (uniquement le DC5G) pour une longue cuisson lente
- **Four de réchauffement** (uniquement le DC5G) pour réchauffer les assiettes et les plats

⚠ NE PAS ALLUMER L'APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES.

Chacun des fours a la même capacité, (peut contenir une dinde de 13 kg (28 lb)). Les techniques de la cuisinière AGA

Dual Control peuvent être utilisées par exemple pour empiler des casseroles dans le four à mijoter. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes, du riz, de desserts, de plats, de fruits pochés, tout cela dans le même four en laissant les plaques chauffantes libres, et de réduire la vapeur et les odeurs de cuisson dans la cuisine.

Les fours sont en fonte, ce qui cuit par chaleur rayonnante, et ceci est le secret d'une cuisson parfaite pour laquelle la cuisinière AGA est connue. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas les aliments, ils conservent donc toute leur hydratation et saveurs naturelles.

Réinitialiser le thermostat de sécurité du raccordement

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité de combustion, appuyez sur le bouton Thermostat de sécurité de combustion (**Fig. 4.1**). S'il est nécessaire de répéter l'opération, veuillez contacter le service AGA ou votre spécialiste AGA.

Indicateur de chaleur du four

Fig. 4.2

Vert total indique
« prêt à être
utilisé »



Fig. 4.3

Mouvement
normal pendant
l'évolution



L'indicateur de chaleur est un guide pour la chaleur stockée au sein de l'AGA, et n'a pas de rapport direct avec la température de la rôtière.

Une AGA est conçue pour fonctionner de manière continue à une chaleur optimale en évoluant entre deux températures choisies.

Votre cuisinière est prête à l'emploi lorsque la couleur verte est visible. Pour de meilleures performances de cuisson, attendez que l'AGA détienne toute la chaleur stockée, ce qui est indiqué par la fenêtre devenue entièrement verte (**Fig. 4.2**). Cela peut prendre un certain temps à atteindre et peut prendre environ 2 – 3 heures pour une totale récupération.

REMARQUE ! À cause de l'évolution de la température, la bande verte bougera et affichera parfois des sections graduées. Ceci est parfaitement normal (Fig. 4.3). La cuisson peut être débutée au cours de cette partie graduée du cycle, mais peut prendre plus de temps pour obtenir le résultat désiré.

La température la plus basse est indiquée par les segments gradués verts plus petits et les cycles identiques en puissance totale.

Commande du brûleur

Procédure de l'éclairage

1. Le bouton de contrôle du thermostat permet de régler le débit de gaz du brûleur principal (**Fig. 4.1**). Assurez-vous d'abord que les boutons sont entièrement tournés dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bouton de contrôle du gaz du four en position ARRÊT correspond au contrôle du thermostat sur le réglage minimum (fine extrémité de la bande blanche).
2. Tournez légèrement le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position d'allumage () jusqu'à ce qu'il soit contre la butée, appuyez et maintenez durant 5 secondes (**Fig. 4.5**).
3. Continuez à appuyer sur le bouton tout en tournant davantage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position () (**Fig. 4.6**) (le dispositif piézoélectrique s'active). Continuez à appuyer pendant 10 secondes avec la flamme présente sur le brûleur. (s'il ne s'allume pas, recommencez les étapes 2 et 3), ceci peut être vu à travers la fenêtre de visualisation.
4. À l'allumage, relâchez le bouton et tournez plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole () (**Fig. 4.7**). Le débit de gaz du brûleur principal circule selon les réglages du thermostat.
5. Tournez le bouton de contrôle du thermostat du four dans le sens des aiguilles d'une montre dans la bande blanche (en position faible). Maintenez cette position pendant minimum 2 heures (**Fig. 4.8**).

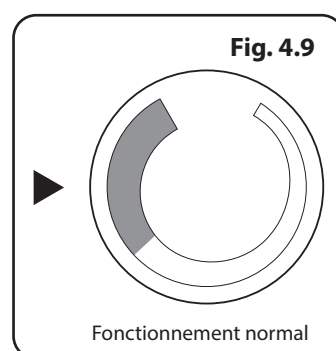
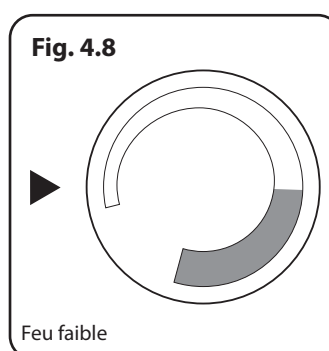
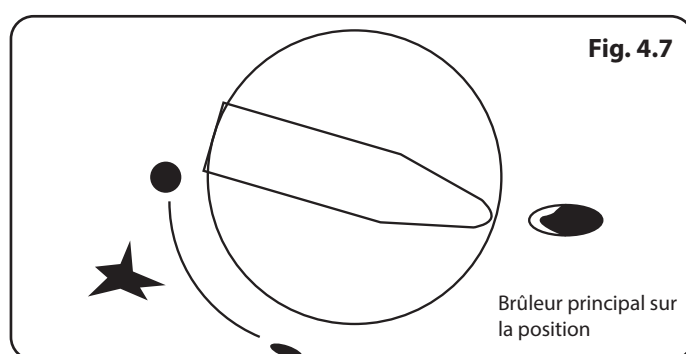
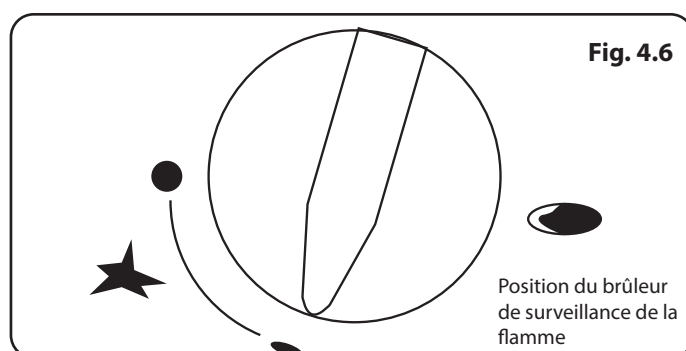
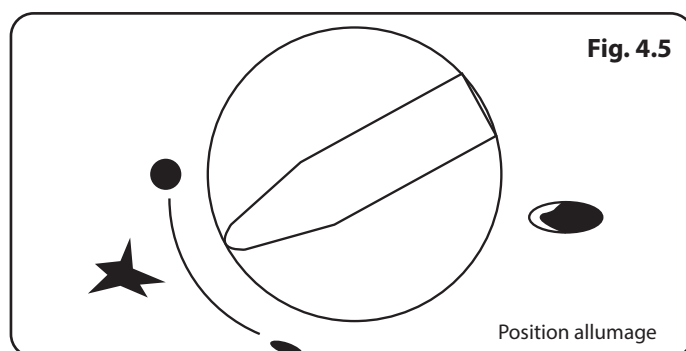
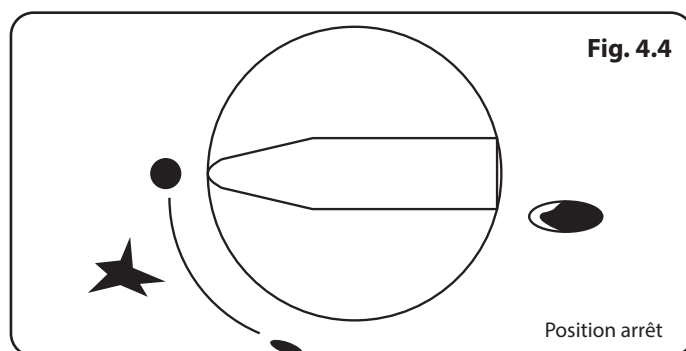
REMARQUE : La position « FAIBLE » est obtenue en tournant le bouton de contrôle du thermostat petit à petit dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une petite flamme apparaisse le long du brûleur principal dans la fenêtre de visualisation.

6. Après au moins 2 heures, tournez le bouton de commande vers la gauche juste dans la bande verte pour un fonctionnement normal (**Fig. 4.9**).

REMARQUE : Il faut 24 heures pour que tous les fours atteignent la température de fonctionnement, l'indicateur de chauffage du four peut devenir vert avant cela (reportez-vous à l'indicateur de chaleur du four concernant l'affichage de l'indicateur de chaleur **page 8**). Lorsque les fours atteignent la température de fonctionnement, il peut être nécessaire de régler précisément le bouton de contrôle du four pour obtenir les températures désirées. Une fois la température désirée obtenue, il n'est pas conseillé d'apporter d'autres changements au bouton de contrôle.

Si la cuisinière est froide au moment de l'allumage, de la buée peut apparaître sur l'émail. Essayez immédiatement pour éviter les taches.

SI LA FLAMME VENAIT À S'ÉTEINDRE POUR UNE RAISON QUELCONQUE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (MINIMUM) ET RÉPÉTEZ LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE.



Éteindre le brûleur

1. Tournez le bouton de commande MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position stop (●).
2. Appuyez légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position (●) jusqu'à la position ARRÊT (**Fig. 4.4**)

Lorsque le brûleur est suffisamment refroidi, la procédure d'allumage peut être répétée.

Panne de courant

Les fours de votre appareil continueront de fonctionner en cas de panne de courant. Les plaques chauffantes ne fonctionneront pas, jusqu'à la restauration de l'alimentation.

Conseils d'ordre général

Lors du premier allumage, l'AGA émettra une mauvaise odeur pendant un court moment. Cela est simplement dû à l'huile de protection qui brûle sur les plaques chauffantes. Essuyer l'intérieur des couvercles pendant que l'AGA chauffe afin d'éviter qu'un film de cette graisse ne se dépose à l'intérieur.

Les points suivants ont pour but d'aider à s'adapter au style AGA de cuisiner pendant le changement de la précédente cuisinière sans rangement chaud à celle-ci. Le livre AGA offre une présentation très utile à la cuisinière.

Pour un fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être respectés avec soin :

1. Fermez les couvercles isolants quand les plaques chauffantes ne sont pas en cours d'utilisation.
2. Nettoyez les plaques chauffantes avec la brosse métallique.
3. Les ustensiles plats doivent être utilisés afin d'obtenir un contact parfait avec les plaques chauffantes.
4. Prenez soin lorsque vous fermez les portes du four de les lever jusqu'à la fermeture.
5. Cuisinez le plus possible dans les fours afin que la chaleur soit conservée et que les odeurs de cuisine et la condensation soient réduites.
6. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.
7. La rôtissoire peut également être utilisée pour le « gril » et la « friture légère » dans le bas du four.
 - Pour obtenir des performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et les batteries de cuisine en fonte. Elles ont des bases plates ce qui offre le meilleur contact avec les plaques chauffantes.
 - Les casseroles AGA peuvent être empilées dans le four à faire mijoter. Cela est très utile pour faire cuire les légumes à la vapeur et garder des sauces au chaud.
 - Rangez la plaque plaine en dehors de l'AGA. Utilisez-la froide dans la rôtissoire 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.
 - Un guide de cuisson AGA est donnée sur la page **“Fours AGA - Tables de cuisson” à la page 19**. Demandez à votre spécialiste AGA une invitation à une présentation AGA.

5. 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. 5.1)

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. 5.2)

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.

3 étagères pour les grilles de four (Fig. 5.3)

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 pour savoir comment installer les grilles de four correctement.

Fig. 5.1

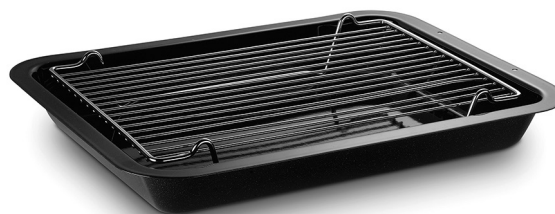


Fig. 5.2



Fig. 5.3

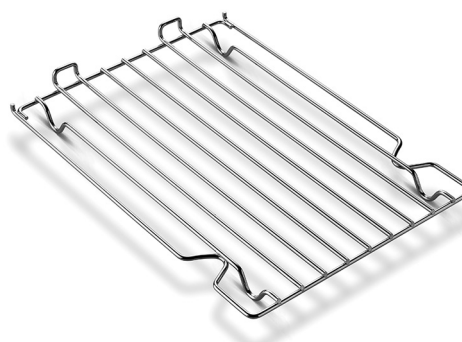


Fig. 5.4



Fig. 5.5

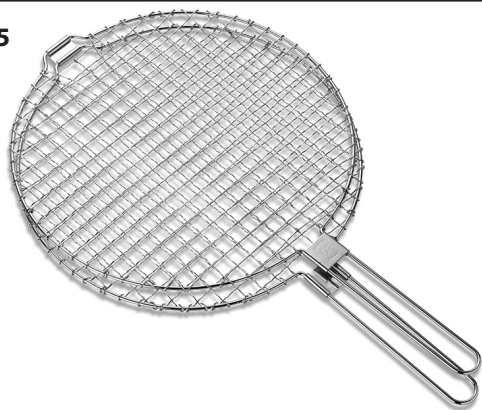


Fig. 5.6



1 étagère plane froide (Fig. 5.4)

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.

Grille-pain (Fig. 5.5)

Cette fonctionnalité a pour but de faire griller du pain sur la plaque bouillante. Le grille-pain AGA est connu pour son excellence, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les sur le grille-pain AGA, si le pain est très moelleux ou très frais, faites chauffer le grille-pain avant afin d'éviter qu'il ne colle. Levez le couvercle isolant de la plaque bouillante et installez le grille-pain directement sur la plaque avec la poignée en angle droit par rapport à la poignée du couvercle.

Fermez le couvercle et attendez que le pain grille d'un côté, cela prendra 1 à 2 minutes en fonction du type de pain. Ouvrez le couvercle et retournez le grille-pain, puis répétez le processus afin de griller l'autre côté. Le grille-pain peut également être utilisé pour faire chauffer du pain pita, griller des pains aux raisins ou comme grille de refroidissement.

Brosse métallique (Fig. 5.6)

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.

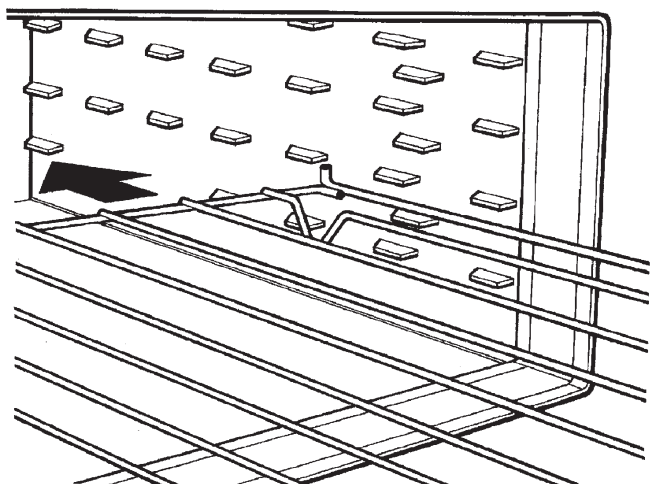
Apprendre à connaître votre AGA

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.

6. Grilles de four

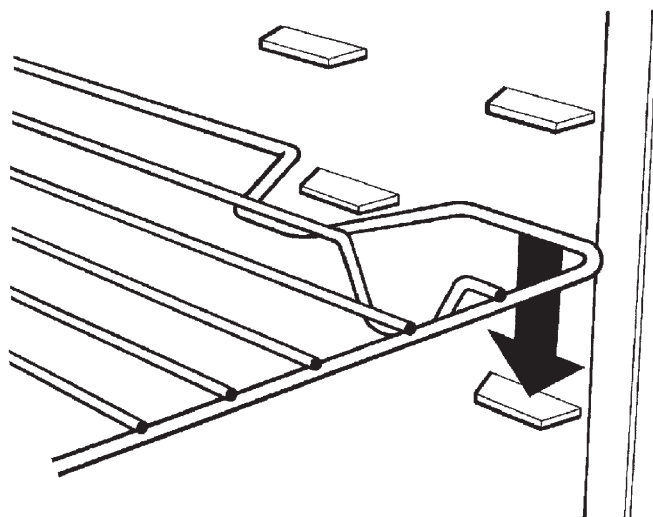
Installer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.1



DESN 512403

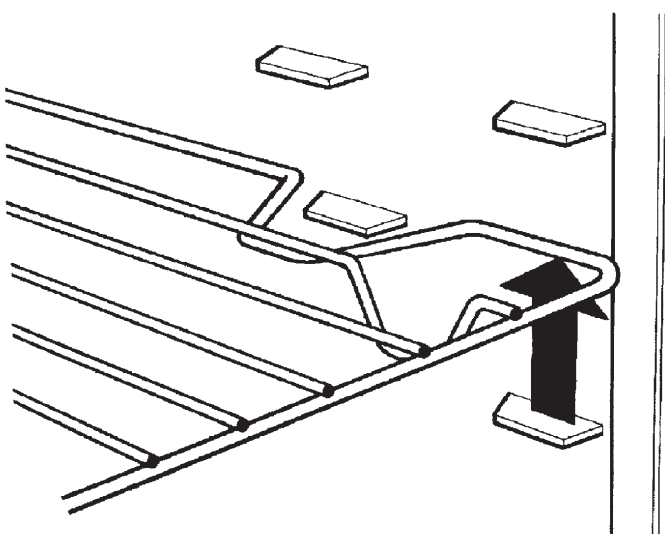
Schéma 6.2



DESN 512404

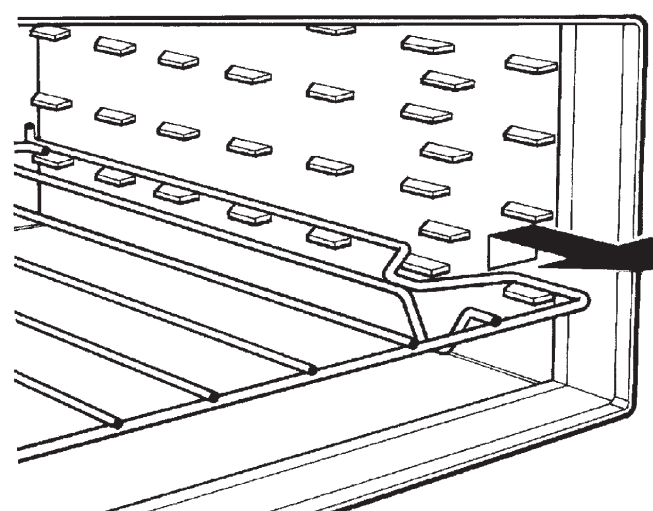
Retirer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.3



DESN 512405

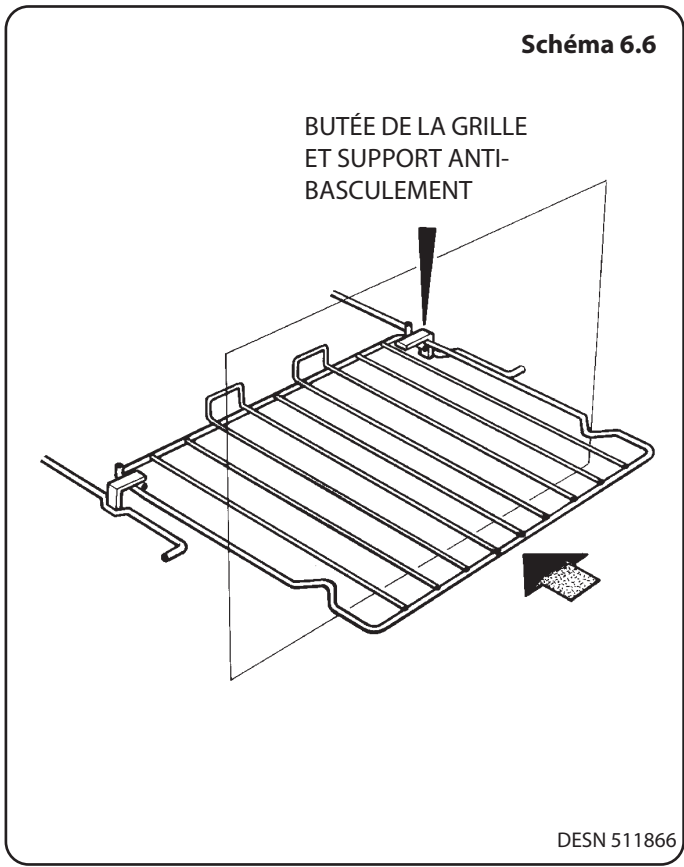
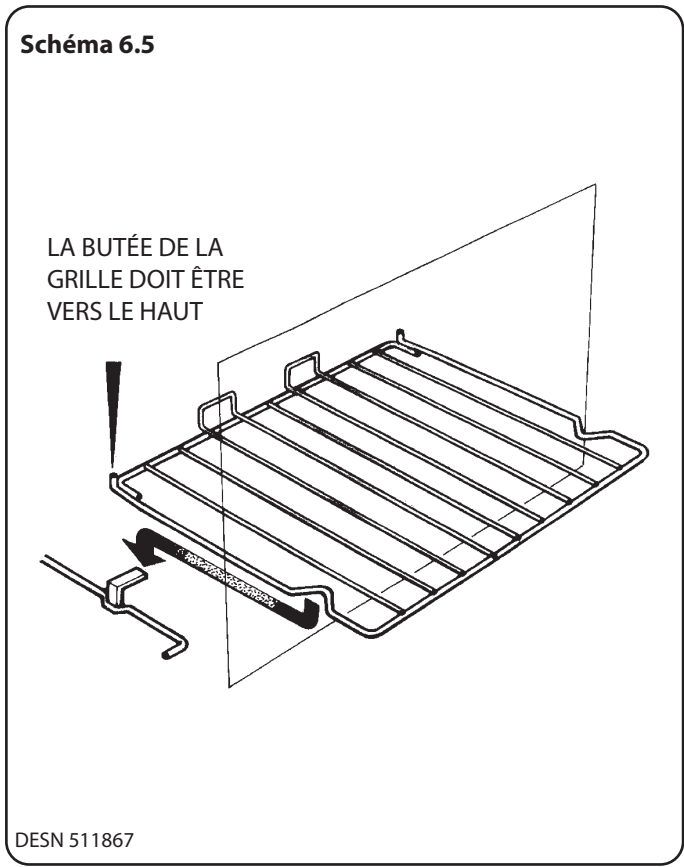
Schéma 6.4



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

AGA DC3 *(Les fours)***Four à rôtissoire**

La rôtissoire peut être utilisée pour « griller » le dessus et « légèrement frire » le bas du four.

La rôtissoire est divisée en zones en termes de chaleur, ce qui signifie qu'elle est légèrement plus chaude vers le haut qu'au centre et que la grille du four posée au fond du four est légèrement moins chaude qu'au centre.

Un des avantages de la rôtissoire est que toute éclaboussure de graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale : il suffit de la brosser occasionnellement pour enlever tous les dépôts de carbone.

La rôtissoire est excellente 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 rôtissoire et moules pour 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 de la plaque plane froide ou par le grand plat à rôtissoire, 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 la plaque plane froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

Four à cuisson

Ce four est réglé à 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 ici, en effet, la plupart des aliments pouvant être cuits dans la rôtissoire, peuvent être cuits dans le four à cuisson sur un temps plus long.

Faire cuire plusieurs gâteaux ensemble sur une seule plaque, si deux plaques sont utilisées, interchangez les plats afin d'obtenir une coloration identique, comme ce serait le cas pour chaque four avec une chaleur partitionnée.

Tout comme pour la rôtissoire, les plats à rôtissoire et moules pour 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 de la plaque plaine froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture que requièrent différentes températures en même temps.

Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque plaine froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

REMARQUE : Veillez à toujours enlever la plaque plaine froide ainsi que le plat à rôtisserie une fois la cuisson

terminée. Dans le cas contraire, la température du four s'en trouvera affectée.

Lorsque vous utilisez la rôtissoire pendant longtemps, c'est-à-dire pour un repas complet, la température du four à cuisson peut augmenter. Il sera par conséquent nécessaire d'ajuster la procédure de cuisson, les suggestions suivantes peuvent donc vous être utiles.

1. Lorsque vous mettez les aliments dans le four à cuisson, assurez-vous que la plaque plaine froide est placée juste au-dessus du plat, pour toute la durée de cuisson.
2. De plus, il faudra peut-être abaisser la plaque.
3. En cas de cuisson de gâteaux aux fruits très riches par exemple, qui nécessitent une longue période de cuisson, mettez le gâteau sur la position de la quatrième étagère de la grille du four, en la recouvrant immédiatement de l'étagère pleine froide, pendant 45 minutes environ. Déplacez ensuite la plaque plaine au milieu du four à faire mijoter. Transférez le gâteau sur cette plaque et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez le four à cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.

Four à mijoter

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 ».

- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisson AGA avec des bases épaisses et des couvercles qui s'emboîtent.
- Les morceaux de viande et de volaille doivent être chauffés idéalement dans la rôtissoire pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à faire mijoter. Cette méthode n'est pas adaptée à la viande et à la volaille farcie.
- Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides

avant de les mettre au four.

- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison à la fin du temps de cuisson.
- Beaucoup de légumes secs et haricots par exemple, les haricots rouges doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les mettre dans un plat.

AGA DC5 (Option armoire chauffante)



Four à cuisson lente et four réchauffant

Ces-ci sont des fours chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il est actionné par un simple bouton-poussoir MARCHE/ARRÊT situé sur le côté gauche de la plaque supérieure de l'armoire chaude et peut être activée et désactivée en cas de besoin. L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.

Four à cuisson lente

Ce four présente des caractéristiques similaires au four à mijoter et doit être utilisé de la même manière. Il diffuse une chaleur plus douce, la rendant ainsi plus adaptée aux durées de cuisson plus longues, en particulier pour les cuissons de nuit, comme pour les gâteaux riches en fruits et les gâteaux de fête. Ce four semble également plus adapté à la cuisson de meringues.

REMARQUE : Ces fours s'aèrent dans la pièce, l'aération mécanique vers l'extérieur n'est pas disponible.

Points à retenir sur la cuisson lente :

- Préchauffer les fours pendant 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
- Faites bouillir les plats en cocotte, les soupes, etc. sur la plaque chauffante et placez la viande dans la rôtissoire avant de les mettre dans le four à cuisson lente.
- Veillez à ce que les plats en cocotte contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.

- Utilisez des couvercles sur les casseroles ou recouvrez les aliments pendant la cuisson pour retenir l'humidité.
- Vérifiez que tous les plats rentreront dans le four avant d'entamer votre préparation.
- Veillez à ce que la viande et la volaille soient déjà bien chaudes et soient exposées à une température intérieure à 75 °C.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.

Le four à cuisson lente permettra également d'obtenir des meringues blanches et croustillantes.

Les temps de cuisson dans le four à cuisson lente dépendront de la température, de la quantité et du type de plat que vous cuisinez. À titre indicatif, pour les daubes, un minimum de 2 heures de cuisson est conseillé.

Gardez un œil sur les aliments le temps de vous habituer au 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 ».

Les plaques

Plaque supérieure

La plaque du haut est la surface en émail qui entoure les plaques chauffantes. Elle sera chaude lorsque les plaques chauffantes de l'AGA Dual Control seront allumées. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une surface de cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur pour un certain nombre d'activités utiles, qui font souvent gagner du temps et du nettoyage ! Cela inclut de faire réchauffer le miel ou le sirop dans le pot, ou faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol, et donc économiser une casserole, mais veuillez mettre le bol sur un dessous de plat en liège ou un torchon de cuisine replié afin de ne pas rayer l'émail. Bien qu'il s'agisse d'une surface solide et résistante, l'émail vitré est du verre et peut présenter des rayures !

La plaque du haut, lorsqu'elle est chaude, peut également être utilisée pour y poser une tasse de café ou de thé ou sécher les moules, éplucher légumes ou pièces du mixeur ou du robot.

Plaques chauffantes

Les plaques chauffantes fonctionnent séparément des fours et sont indépendantes l'une de l'autre.

Les plaques chauffantes fonctionnent manuellement. La plaque bouillante se trouve sur le côté gauche et la plaque à faire mijoter sur la droite de l'AGA Dual Control. La plaque bouillante est la plus chaude et la plaque à mijoter la plus froide des deux. Elles possèdent toutes deux des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent respectivement en environ 11 et 8 minutes. Les plaques chaudes peuvent être utilisées de manière totalement indépendante des fours.

Cela signifie que l'AGA Dual Control diffère des cuisinières à rangement chaud AGA traditionnels dans le fait qu'elles peuvent être utilisées sur tout le temps de cuisson des plats, car sa conception garde les plaques chaudes à une chaleur constante, alors que la cuisinière AGA traditionnelle continue de cuire sur une chaleur décroissante. Pour ces appareils, nous conseillons donc de débiter sur la ou les plaques chauffantes, puis de

mettre les plats au four. Cela peut être fait avec l'AGA Dual Control mais cela n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous préparez un plat de pâtes avec de la sauce sur l'AGA Dual Control, tout peut être fait sur les plaques chauffantes.

Toute la zone des plaques chaudes peut être utilisée pour la cuisine, et plusieurs plats peuvent être placés sur une même plaque en même temps. Les plaques chauffantes sont paramétrées légèrement au-dessus de la plaque du haut afin d'éviter les rayures accidentelles si les casseroles sont tirées sur un côté. Ne pas traîner les ustensiles d'une plaque à l'autre car l'émail serait endommagé !

Les couvercles en acier inoxydable sont abaissés sur les plaques chauffantes lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont « allumées », les couvercles isolants sont chauds. Nous conseillons vivement de ne pas

mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson sur les couvercles isolants car ils pourraient se rayer – investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés pour poser des choses dessus !

Conserver les plaques chaudes propres, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations concernant le nettoyage se trouvent à la **page 20**.

Les boutons de la plaque chauffante

Pour se servir de la plaque bouillante, tourner le bouton de contrôle sur la position  et de la même façon sur la plaque frémissante .

Pour allumer les deux plaques, tourner le bouton sur la position .

Plaque bouillante

La plaque chauffante la plus chaude, la plaque bouillante, est utilisée pour faire bouillir, griller, poêler, faire des toasts, en fait, tout ce qui requiert une chaleur élevée. Les légumes verts gardent leur couleur lorsqu'ils sont portés rapidement à ébullition ici, ou utiliser un cuiseur vapeur sur la poêle pour faire cuire plusieurs végétaux à la fois.

Pour faire frire ou cuire tout ce qui pourrait éclabousser, nous vous conseillons d'utiliser la Protection antiprojections AGA qui protégera le couvercle isolant des éclaboussures, facilitant ainsi grandement le nettoyage ! Lavez simplement la Protection anti-projection dans de l'eau chaude savonneuse, ou passez-la au lave-vaisselle entre deux assiettes.

Sachez que la plaque bouillante est trop chaude pour cuisiner des aliments directement dessus.

Plaque de mijotage

La plaque à faire mijoter est la moins chaude des deux plaques chauffantes, et est donc utilisée pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les œufs brouillés, faire chauffer du lait, la friture lente, les soupes à faire mijoter et les légumes-racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de grill, valeur inestimable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les soupes, les scones, les escalopes et même un œuf frit non gras ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à faire mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

De même taille que la plaque bouillante, la plaque à faire mijoter est également plate afin d'offrir le meilleur contact partout avec les poêles, gril, sauteuse et bouilloire AGA.

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur la page **"Nettoyage et entretien" à la page 20**.

7. Fours AGA - Tables de cuisson

Aliment	TEMPÉRATURE DU FOUR
Rôtissoire	ÉLEVÉ
Le grill Scones Pâtisseries Pain Yorkshire Puddings Rôtis Sautés	• Inférieur - Le grill • 2ème glissière - scones, petites viennoiseries, gril • 3ème glissière - petits pains, Yorkshire pudding • 4ème glissière - rôtis, volaille • Grille amovible en bas du four - pains, tourtes, légumes rôtis • Grille pour sole - quiches, tourtes
Four de cuisson	MODÉRÉ
Gâteaux Biscuits Poisson Hachis Parmentier Lasagne Soufflés Sablés	• Vers le haut - génoises, certains biscuits, petits gâteaux • Milieu - poisson, soufflés, hachis Parmentier, lasagnes • Grille amovible en bas du four • Génoises fourrées, sablés, gâteaux cuits sur une plaque et cheesecakes
MIJOTER	TRÈS MODÉRÉ
Ragoûts Bouillon Puddings au lait Meringues Gâteau fruits	Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait et préparations similaires, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis placer dans le four à faire mijoter (sauf pour les meringues). Les cakes riches en fruits peuvent être cuits longtemps sur la grille posée au fond du four.

8. 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.

9. 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.

10. Présentation de l'installation

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.

⚠ IMPORTANT : Veuillez lire la garantie ci-jointe.

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

Pour bénéficier d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

Conditions préalables à l'installation

CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE INSTALLÉ QUE PAR DES PERSONNES FORMÉES CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION LOCALE.

Les cuisinières AGA sont uniquement compatibles avec le gaz naturel, et propane, et ne peuvent pas être utilisées avec d'autres types de gaz.

⚠ IMPORTANT ! Voir plaque signalétique située derrière le couvercle du socle.

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales/des codes en vigueur et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.

Dans votre propre intérêt, et afin de s'assurer de la conformité avec la loi, tous les appareils au gaz doivent être installés par une personne compétente, conformément aux réglementations pertinentes. Toute installation défectueuse pourrait entraîner des poursuites judiciaires.

Une fois l'appareil installé, effectuez un test de détection des fuites de gaz.

Emplacement

L'emplacement destiné à accueillir l'appareil doit être assez grand pour une installation satisfaisante des conduits, voir « Système de raccordement » ainsi qu'une arrivée d'air appropriée. Cet emplacement doit être également suffisamment spacieux pour l'entretien et la circulation d'air autour de la cuisinière.

Exigences de livraison

- La cuisinière AGA DC3 est livrée sur 1 palette.
- La cuisinière AGA DC5 (option d'armoire chauffante) est livrée sur 2 palettes.

Un accès à la cuisine doit être prévu pour manipuler une superficie de 1005 mm x 740 mm. Un gabarit en bois (planches sur roulettes) aux dimensions de 1005 mm x 740 mm sera utilisé afin de vérifier si le Dual Control AGA peut être entièrement monté à l'endroit prévu et passé dans les portes jusqu'à son emplacement d'installation dans la cuisine. Il convient également de tenir compte de hauteur de la cuisinière, qui est de 960 mm hors palette et de 1100 mm sur palette, et donc de bien tenir compte de tout obstacle/restriction en termes de hauteur.

Si cette planche/ce gabarit sur roulettes peut être manipulé au sein de la propriété et au travers des portes, alors l'AGA peut être installé comme prévu sans nouveau travail.

11. Emplacement

Se référer aux **Fig. 11.1** et **Fig. 11.2**

Il est recommandé tous les sols de matériaux souples soient retirés à l'endroit où l'AGA sera installé.

Tout mur adjacent dépassant la plaque chauffante en termes de hauteur doit être à base de matériaux résistants à la chaleur.

Les fentes de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure (ou protection) ne doivent pas être obstruées.

REMARQUE : Il convient de tenir le câble d'alimentation éloigné de toute surface chaude, telles que les conduites d'eau chaude/de raccordement.

Par mesure de sécurité, il convient de prêter une attention particulière à la protection du câble électrique de la cuisinière.

Par mesure de sécurité, il convient de prêter une attention particulière à la protection du câble électrique de la cuisinière.

Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque arrière, qui se trouve derrière le cache-socle.

Il est recommandé, mais pas obligatoire, d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) au niveau du circuit d'alimentation de la cuisinière afin d'éviter les interruptions de courants accidentelles.

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

⚠ NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Dégagements

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose la cuisinière soit égale est en mesure de supporter l'entièreté du poids de la cuisinière. il conviendra de respecter les dimensions minimales suivantes : -

Un écart de minimum 60 mm est requis au-dessus de la poignée isolante du dessus une fois ouverte.

Espaces des côtés :

Un écart de 3 mm est requis de chaque côté entre la plaque au-dessus de la cuisinière et toute autre surface de travail qui y serait agencée. Cela permet le retrait en toute sécurité de la plaque du dessus si cela s'avère nécessaire ultérieurement.

Si la cuisinière doit être placée contre un mur latéral, il doit y avoir un espace de 116 mm à droite comme à gauche afin de permettre l'accès à la porte du four.

Si l'AGA est installé dans un recoin en briques, alors l'espace minimum doit être augmenté d'au moins 10 mm au cas où les murs ne seraient pas en angle droit.

De plus, il doit y avoir un espacement minimal de 1 m afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

Il est primordial que la base ou le foyer sur lequel reposent la cuisinière et le module soit droit et puisse supporter le poids total des deux éléments.

Le cache du socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si nécessaire, placer la cuisinière en position surélevée par rapport aux carrelages de façon à assurer que le socle puisse être retiré.

Carrelage

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

Un écart d'au moins 10 mm doit séparer l'arrière de la plaque du dessus et du mur derrière la cuisinière.

Cet appareil pouvant être utilisé en continu, ces instructions sont **IMPORTANTES**. Veuillez en tenir compte.

Murs combustibles

Les habitations construites avec des matériaux combustibles (tout en bois ou partitions murales et lattes en placoplâtre) demandent des caractéristiques de protections thermiques spéciales de la paroi.

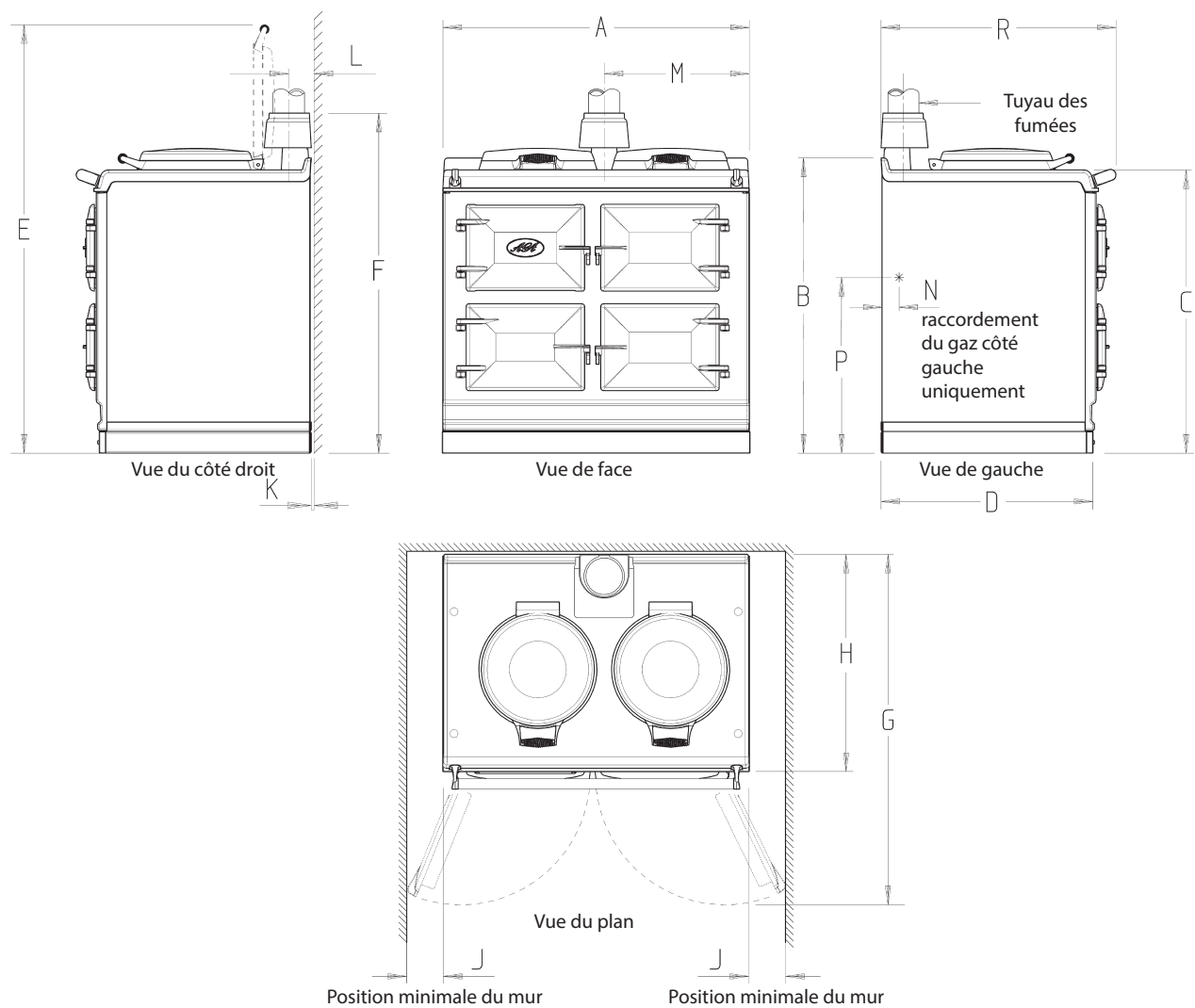
Un matériau incombustible derrière une cuisinière devrait être placé à au moins 25 mm des panneaux isolants épais (Monolux ou équivalent), jusqu'au niveau de la plaque chaude.

⚠ REMARQUE : 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 continuellement exposé à une température ambiante.

AGA DC3G (RACCORDEMENT CONVENTIONNEL)

Fig. 11.1



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	P
mm	987	951	913	680	1388	1095	1145	698	116	10	75	466	55	570

DESN 517057

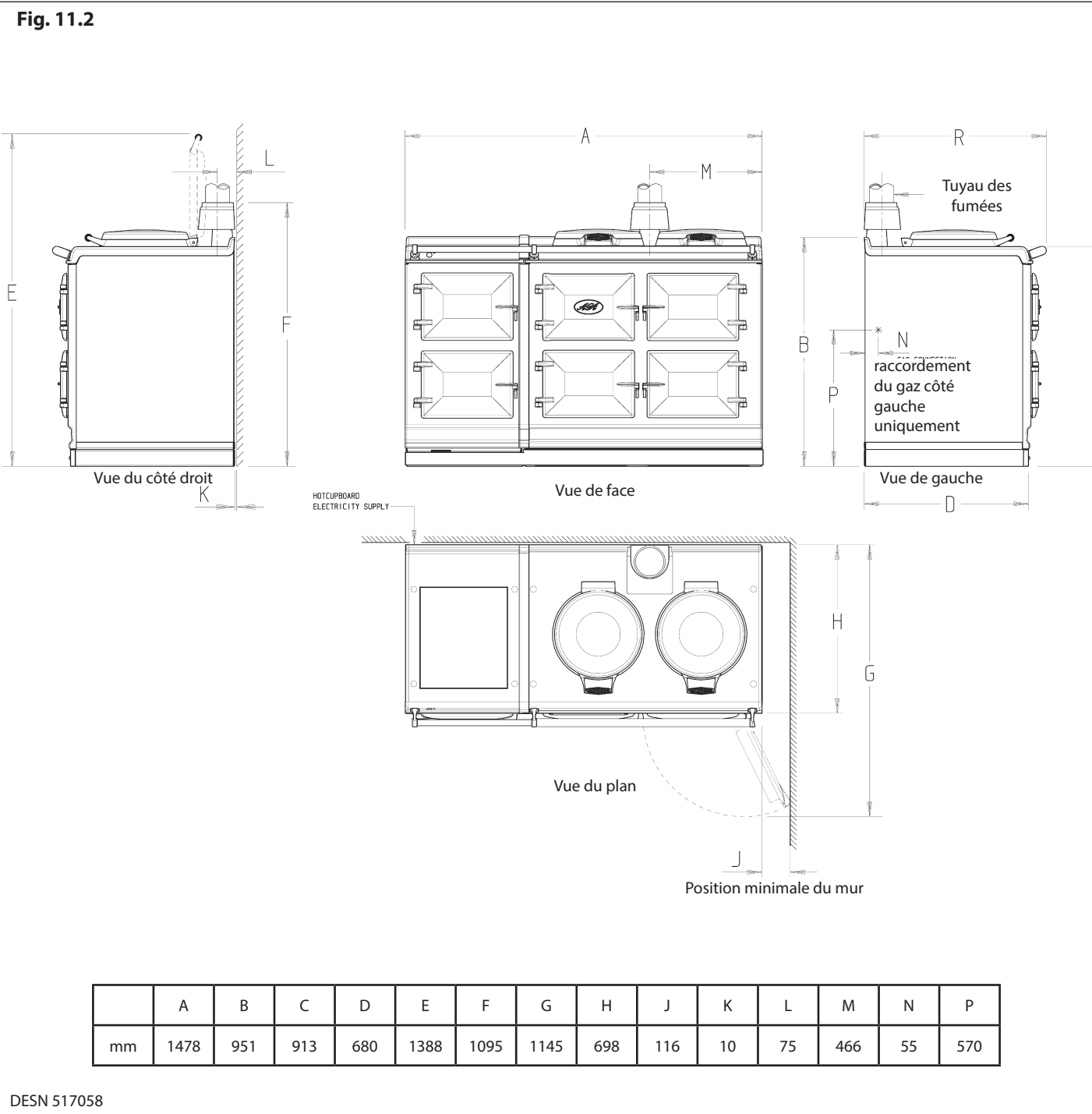
REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'une cuisinière, les dimensions réelles du corps de l'appareil doivent être augmentées de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet de bénéficier d'une marge de sécurité pour prendre en compte les variations dimensionnelles naturelles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

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

Modèle : AGA Dual Control (DC3G) - 452 kg

RACCORDEMENT AU GAZ - AGA DC3G UNIQUEMENT

¼ PO NPT MÂLE



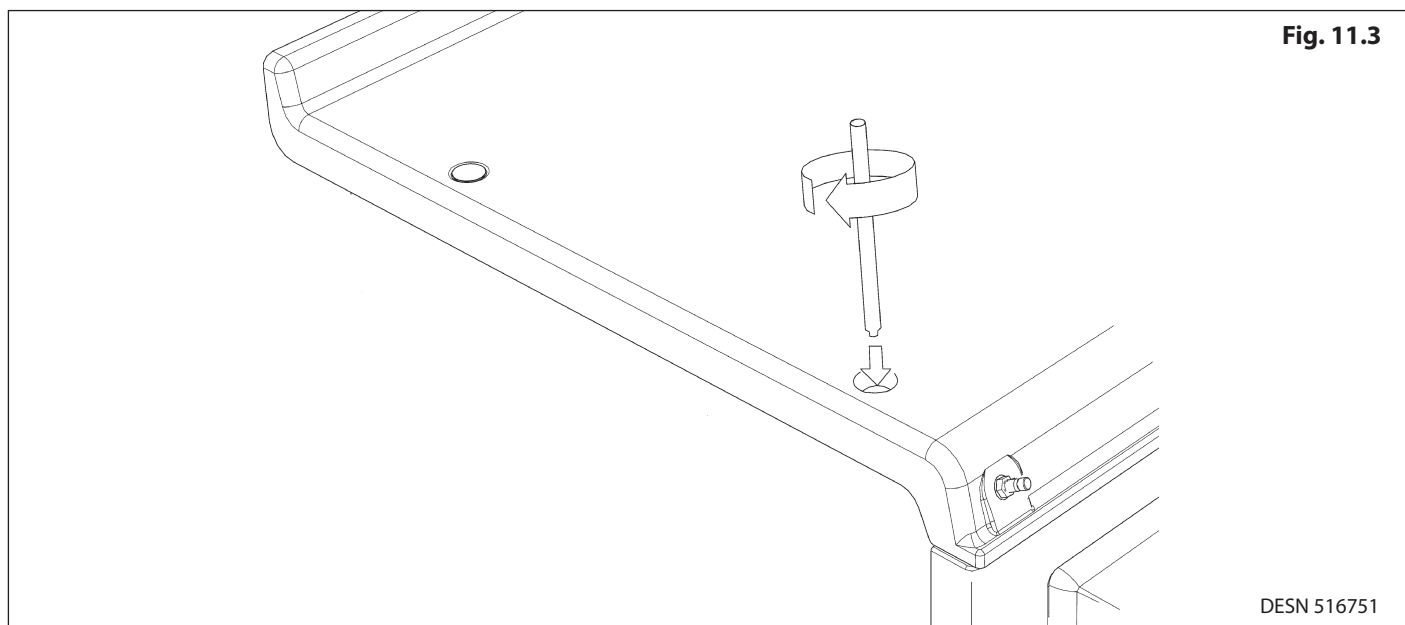
REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'une cuisinière, les dimensions réelles du corps de l'appareil doivent être augmentées de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet de bénéficier d'une marge de sécurité pour prendre en compte les variations dimensionnelles naturelles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

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

Modèle : AGA Dual Control (DC3) - 452kg

Armoire chauffante - 110kg

Réglage de la plaque du dessus - AGA DC3



REMARQUE : En général, mieux vaut éviter d'avoir à régler la plaque du dessus. En revanche, il est possible de faire appel à des spécialistes pour obtenir un réglage optimal ainsi qu'un bon alignement de la plaque du dessus.

12. Alimentation électrique

AGA DC3G (Raccordement Conventionnel)

- ⚠ AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être branché à une prise de terre
- ⚠** Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique, qui est située derrière le couvercle du socle.
- ⚠** 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 30 amp 230V ou 3PH de 400V minimum 16A 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 sur les conducteurs dénudés.

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

L'isolateur ne peut pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais doit être monté à l'intérieur à 2 mètres de l'appareil.

L'isolateur peut être séparé du point de connexion.

Le point de connexion principal doit être accessible dans les zones présentées dans les schémas **Fig. 12.1** et **Fig. 12.2** pour les options d'acheminement des câbles.

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

AGA DC5G (Raccordement Conventionnel)

- ⚠ AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être branché à une prise de terre
- ⚠** L'armoire chauffante nécessite une alimentation électrique monophasée indépendante.
- ⚠** Cet appareil a été conçu pour la tension indiquée sur la plaque située sur le plateau glissant de la plaque de base de l'armoire chauffante, au-dessus du socle.
- ⚠** 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.

Cette cuisinière doit être alimentée par un courant de 230 V ~ 50 Hz, 3 A juste à côté de l'appareil. Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide d'un câble d'isolation en silicone SIHF à 3 coeurs et conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur.

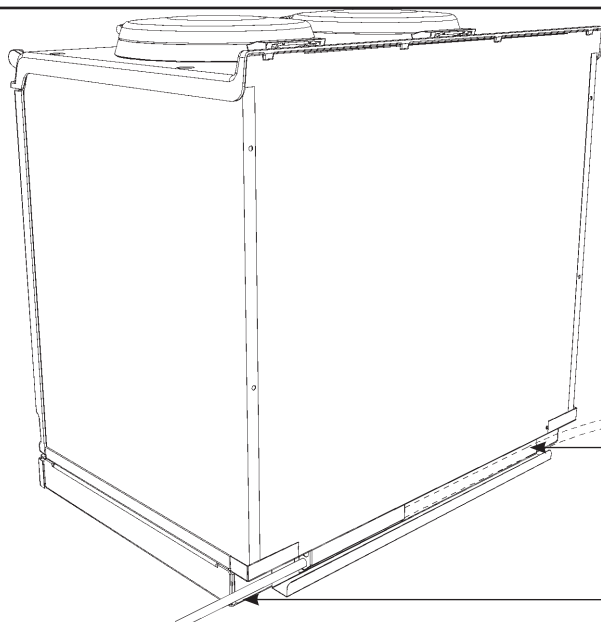
La méthode de connexion à l'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, de préférence par un interrupteur double avec une séparation d'au moins 3 mm sur les deux pôles.

L'isolateur ne doit pas être positionné juste au-dessus de l'appareil, mais doit être installé dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil **Fig. 12.3** et **Fig. 12.4**.

Acheminement des câbles principaux

AGA DC3G

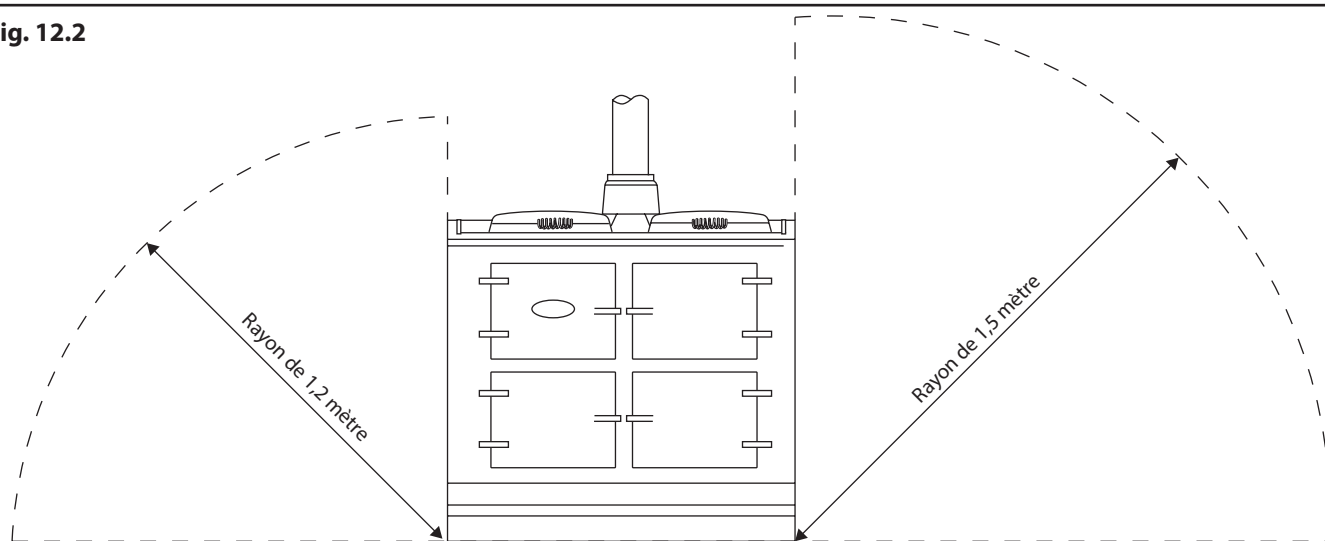
Fig. 12.1



LE CÂBLE SECTEUR EST ALIMENTÉ PAR LE PLATEAU DE CONTRÔLE SORTIE GAUCHE OU DROITE À TRAVERS LES CONDUITS EN FONCTION DE LA POSITION DE LA PRISE D'ALIMENTATION.

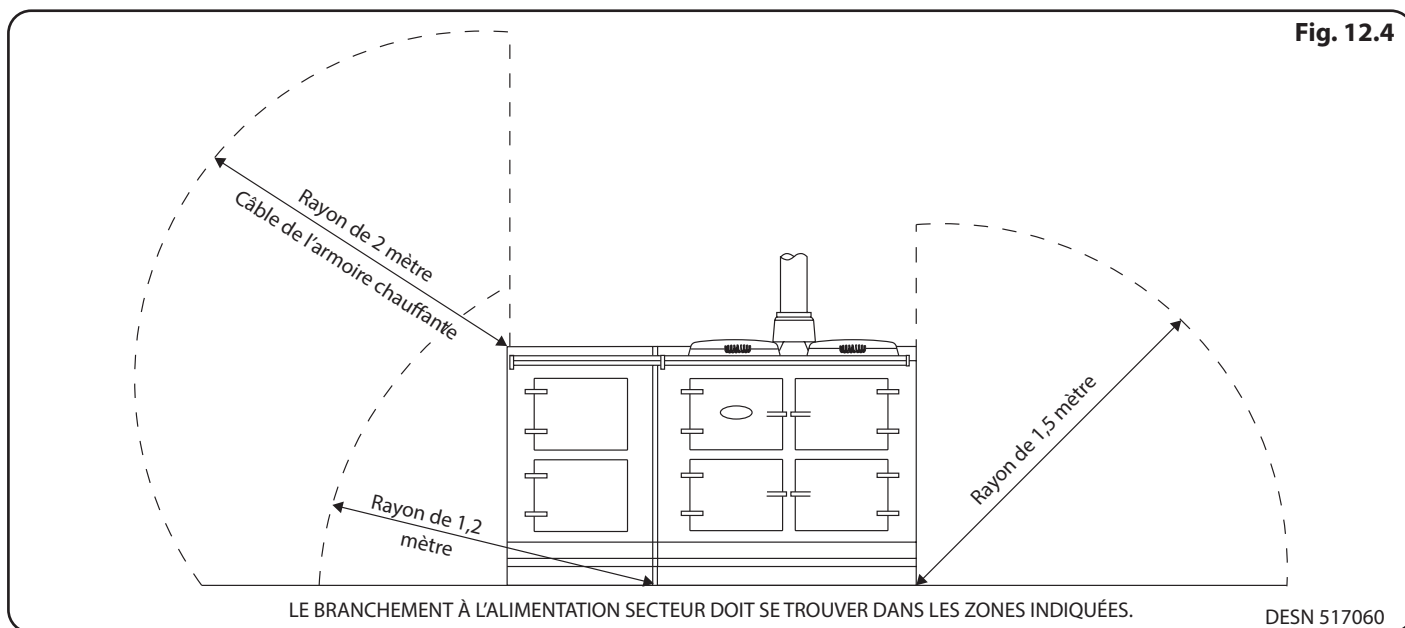
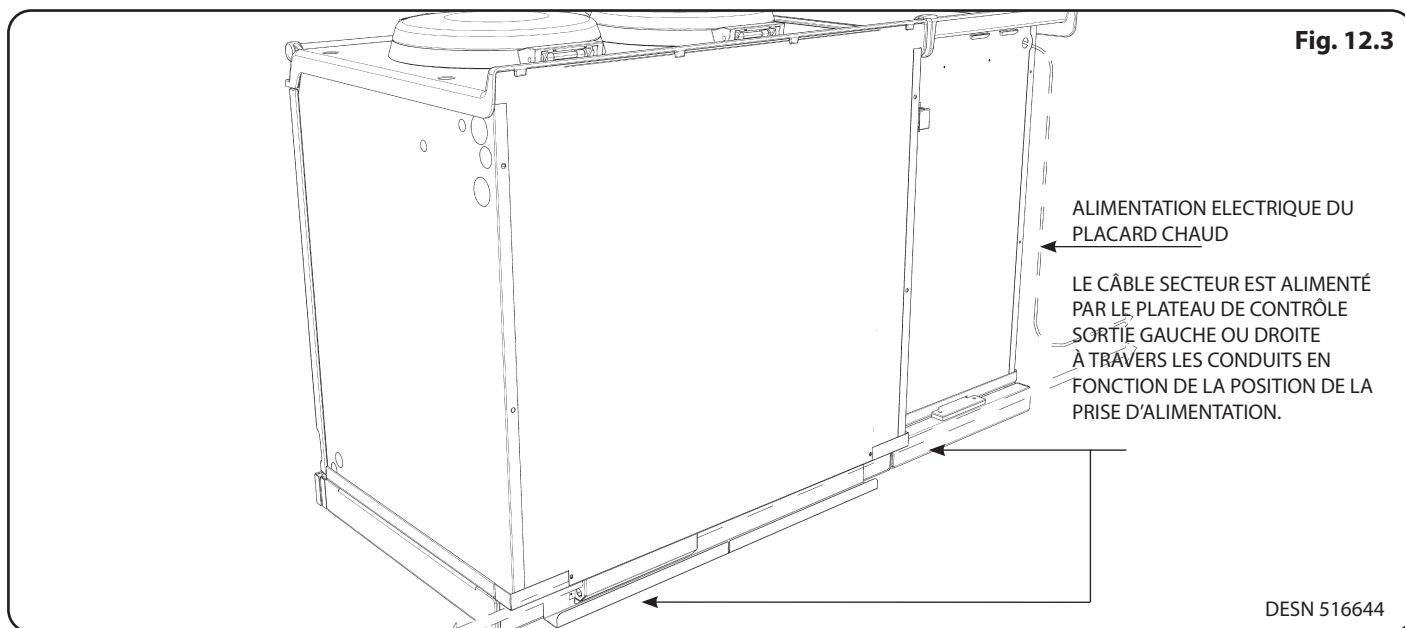
DESN 516643

Fig. 12.2



DESN 517059

LE BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION SECTEUR DOIT SE TROUVER DANS LES ZONES INDICUÉES.



Système de raccordement

Les remarques suivantes sont destinées à servir de guide général :

Il convient de maintenir verticale la longueur initiale du tuyau de raccordement provenant de la prise de l'appareil sur au moins 600 mm.

En tout cas, la longueur de raccordement minimum ne doit pas être inférieure à 3 m.

La zone transversale du raccordement qui alimente la cuisinière ne doit pas être inférieure à la zone de sortie de raccordement de la cuisinière.

Si l'utilisation du tuyau de raccordement est nécessaire, son diamètre interne ne doit pas être inférieur à 100 mm

Les tuyaux et fixations de raccordement doivent être faits d'un des matériaux suivants :

- A.** Ciment
- B.** Aluminium ou acier inoxydable
- C.** Fonte ou acier doux, recouvert d'émail vitré résistant aux acides

Si l'utilisation d'une cheminée est requise, il est préférable que celle-ci soit composée ou recouverte d'un matériau résistant à l'acide poreux non-combustible. (Les cheminées recouvertes d'une faïence émaillée par salage sont acceptables si les tuyaux sont conformes à la réglementation en vigueur). Un tuyau de raccordement fait d'un des matériaux ci-dessus de (A) à (C) doit former la connexion initiale vers les cheminées enduites.

Lors de l'utilisation d'une cheminée qui n'est pas faite ou enduite d'une matière non-poreuse résistante aux acides, celle-ci doit être recouverte d'un revêtement flexible en acier inoxydable. Le diamètre interne du revêtement ne doit pas être inférieur à 100 mm. Un tuyau de raccordement qui est fait d'un des matériaux de (A) à (C) ci-dessus doit former la connexion entre le déflecteur de tirage et le revêtement.

Lors de l'installation d'un nouvel appareil, vous devez vous assurer que le revêtement existant fonctionne en toute sécurité pour la durée de vie de l'appareil, qui peut représenter entre 10 et 15 ans. Cependant, il convient de porter une attention particulière à la cuisinière AGA Dual Control à gaz dont la durée de vie peut dépasser cette prévision.

Tuyaux d'installation

Les conduits d'installation doivent être placés conformément aux réglementations gazières actuellement en vigueur. Le tubage reliant le compteur à la cuisinière doit être de taille appropriée. Le diamètre de la connexion à la cuisinière doit être de 15 mm. Une fois l'installation terminée, il conviendra de tester l'étanchéité du dispositif gazier et de le purger conformément à la réglementation en vigueur.

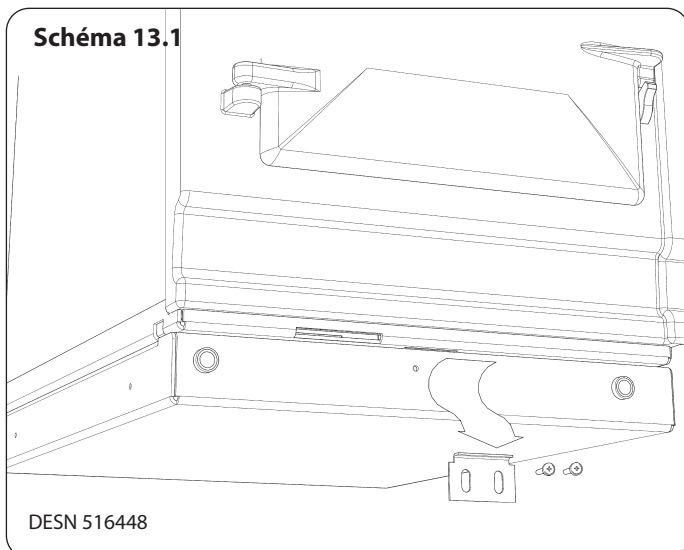
Alimentation en air

Cuisine ou alimentation en air de l'espace intérieur

Lorsque l'appareil doit être installé dans une cuisine ou dans un espace intérieur, la cuisine ou l'espace intérieur la contenant n'ont pas besoin d'avoir une ventilation d'air permanente. Cependant, il convient d'envisager cela pour tout autre appareil installé.

13. Installation de l'armoire chauffante

Schéma 13.1

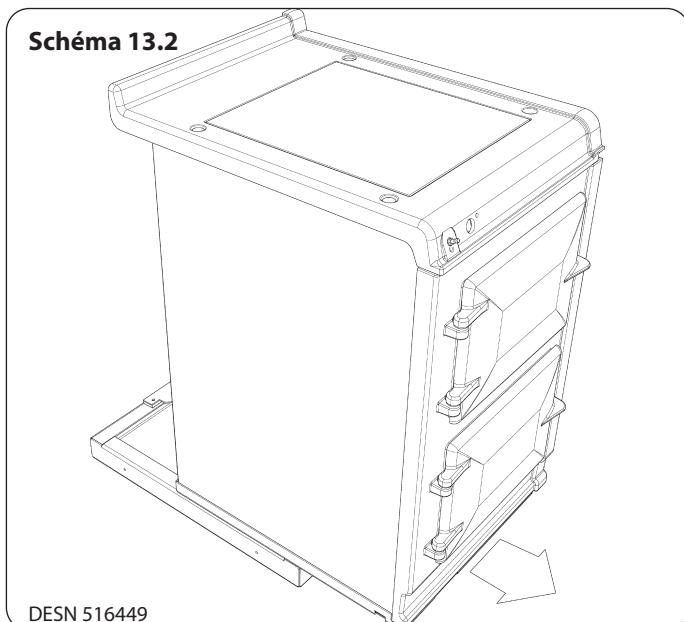


REMARQUE L'armoire chauffante AGA TC/DC5 doit arriver avec la plaque supérieure en position relevée. **(Sauf pour les versions avec haut à induction qui arriveront avec le haut complètement abaissé).** Cela a pour but de permettre de faire glisser l'appareil sur son socle sans que l'AGA TC/DC3 sans que les plaques supérieures ne se heurtent. La plaque supérieure de l'armoire chauffante doit ensuite être abaissée à sa hauteur correcte une fois l'appareil dans sa position finale.

Pour les versions à haut à induction, les réglages de plaques supérieures devront être remontés avant de pouvoir installer l'armoire chauffante sur le socle, afin d'assurer un bon dégagement entre les deux plaques supérieures.

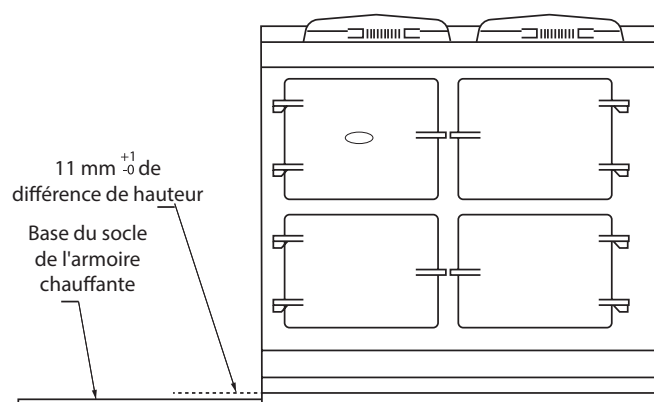
La plaque supérieure de l'armoire chauffante doit ensuite être abaissée à sa hauteur correcte une fois l'appareil dans sa position finale.

Schéma 13.2



1. Détacher l'armoire chauffante du socle en retirant deux vis et la languette du socle (**Schéma 13.1**), faire glisser l'armoire chauffante vers l'avant et l'éloigner des languettes de fixation arrière (**Schéma 13.2**).
2. Placer le socle le long de l'AGA TC/DC sans écart entre les deux socles (**Schéma 13.3**).
3. Vérifiez la hauteur du socle avec un niveau à bulles et assurez-vous que la différence de hauteur entre le socle de l'armoire chauffante et celui de l'AGA TC/DC3 est correcte (11 mm).
4. Le cas échéant, insérez des cales dans les coins pour ajuster le socle.

Schéma 13.3



Français

5. Fixer le socle de l'armoire chauffante à celui de l'AGA TC/DC à l'aide des vis M6 et des rondelles fournies (**Schéma 13.4**).
6. Fixez la vis de blocage et la vis de calage au socle. À cette étape, assurez-vous que la vis de calage n'est pas en saillie du côté extérieur du socle. Assurez-vous que la vis de blocage est située dans le socle de l'AGA TC/DC, sans être serrée à fond. Un écart d'environ 3 mm doit séparer les socles à l'avant, là où l'entretoise de l'armoire chauffante doit toucher le socle de l'AGA TC/DC.
7. Déplacez une bordure droite le long du socle de l'AGA TC/DC afin d'assurer que la face frontale de chaque socle repose fermement contre la bordure droite (**Schéma 13.5**).
8. Une fois les socles bien positionnés, serrez les vis de calage jusqu'à ce qu'elles touchent le socle de l'AGA TC/DC, puis serrez les vis de blocage.
9. Le crochet de jointoiement frontal peut maintenant être accroché au-dessus des deux aimants. Les deux socles seront ainsi assemblés (**Schéma 13.6**).

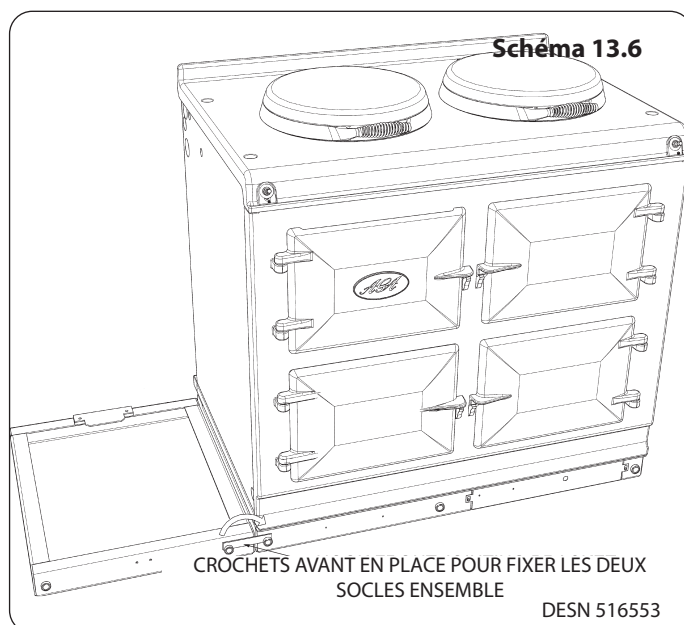
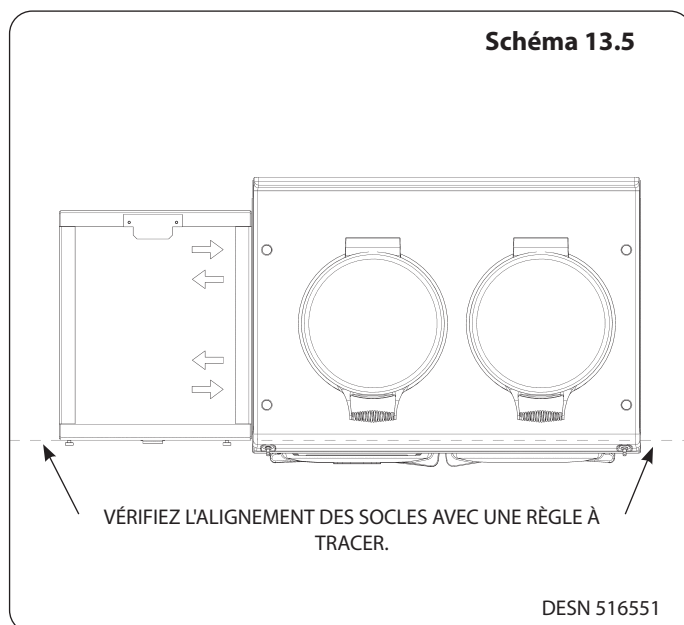
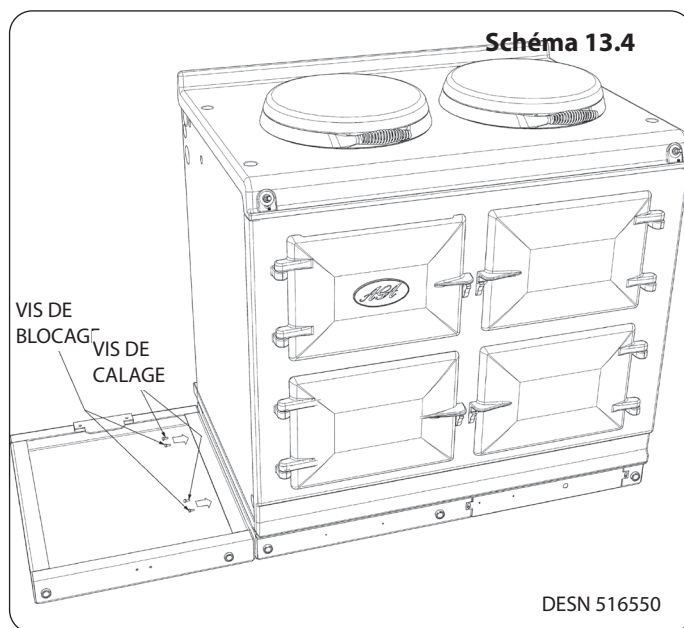
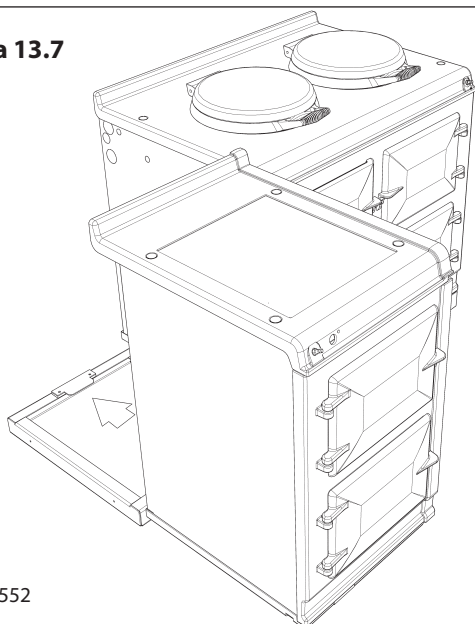


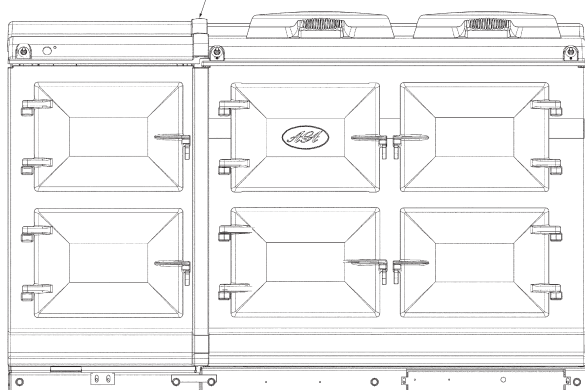
Schéma 13.7



DESN 516552

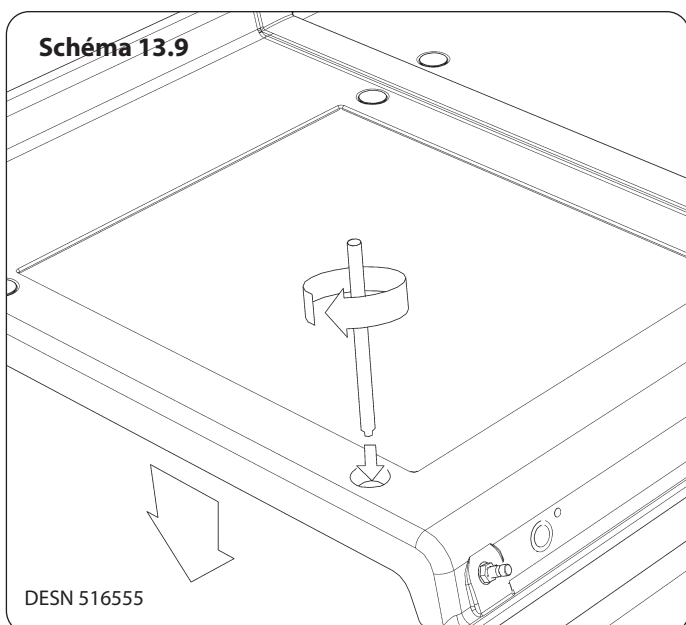
Schéma 13.8

Différence de hauteur
de 5 mm



DESN 516554

Schéma 13.9

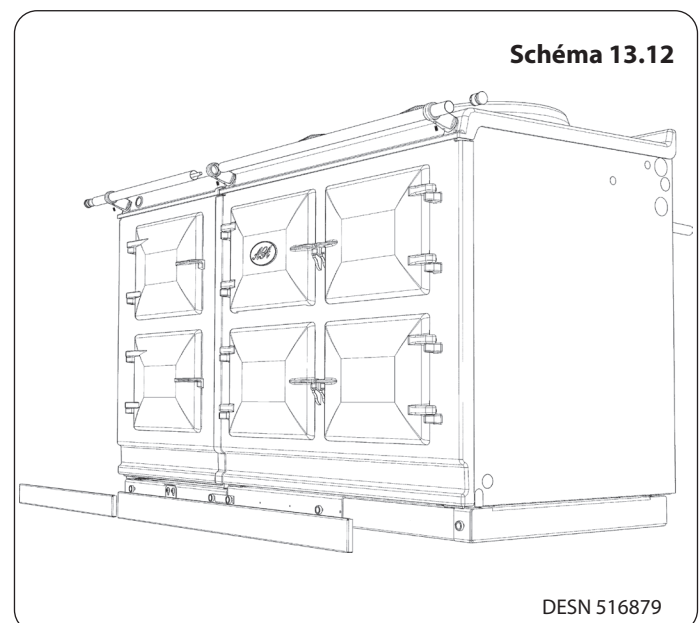
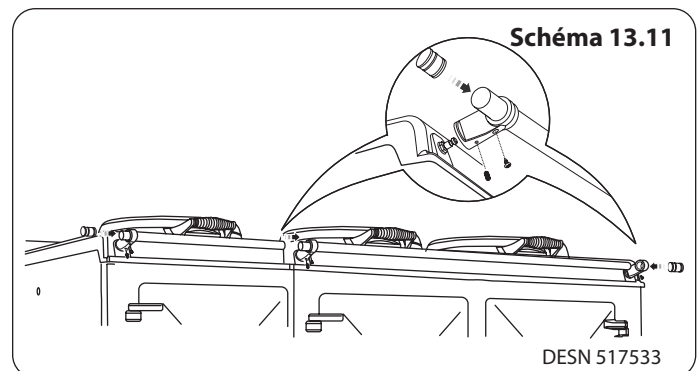
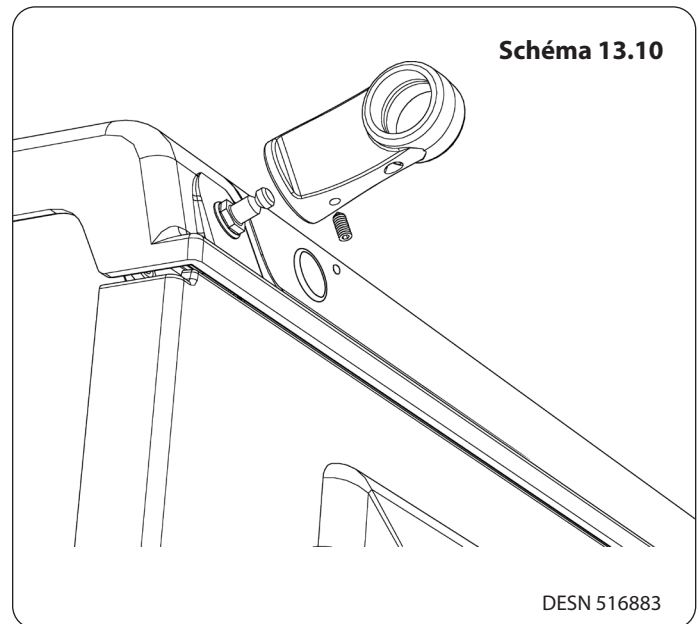


DESN 516555

10. Faire glisser l'armoire chauffante sur le socle jusqu'à ce que la languette arrière soit entièrement entrée dans l'arrière de la fente du socle, (**Schéma 13.7**). Assurez-vous que l'appareil est correctement aligné avec le socle, puis enclenchez le crochet de jointoiement frontal dans l'encoche située au-dessous de la plaque de fond.
11. Une fois la languette frontale complètement engagée, verrouillez-la en place en serrant complètement les deux vis M6. Assurez-vous que le câble électrique ne touche pas le tuyau de ventilation du four de l'AGA TC/DC.
12. La plaque supérieure de l'armoire chauffante est placée à 5 mm au-dessus de la plaque supérieure de l'AGA Total TC/DC. Ceci permet d'éviter d'endommager l'émail durant l'installation. Baisser la plaque supérieure à l'aide des réglages (**Schéma 13.8** et **Schéma 13.9**).
13. A l'aide de l'outil de réglage d'écrou de bielle d'immobilisation, baisser doucement la plaque supérieure en ajustant les écrous jusqu'à ce que la plaque supérieure se trouve à la bonne hauteur, tout en vérifiant que le haut est droit et correspond à la hauteur de l'AGA TC/DC (**Schéma 13.9**).
14. Pour l'entretien, la plaque supérieure doit être retirée en relevant les réglers d'environ 5 mm. Cela permet de retirer aisément la plaque supérieure sans endommager les surfaces émaillées.
15. En retirant la plaque supérieure, le faisceau de câbles des interrupteurs doit être déconnecté du faisceau de câbles principal au point de connexion situé sur le côté avant gauche de l'appareil, derrière la feuille de protection en formex.

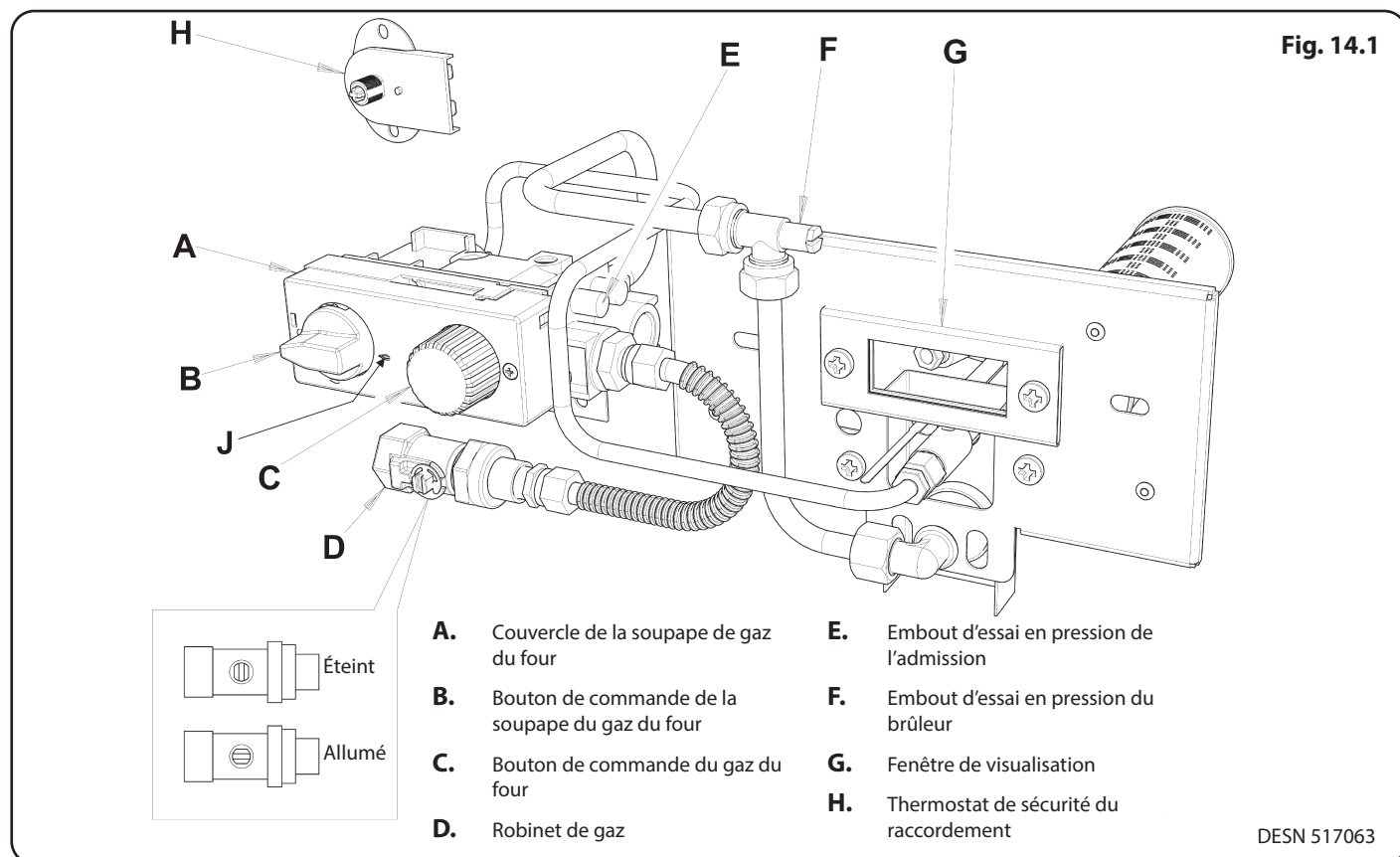
Français

16. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattachée à la plaque supérieur. Verrouiller en position en serrant la vis sans tête la plus proche de l'appareil (**Schéma 13.10**).
17. Faire glisser toute la barre sur les boulons de fixation de gauche et du centre. Une fois l'assemblage terminé avec l'appareil AGA, installer les embouts de la barre (en s'assurant que la barre est également espacée à chaque bout).
18. Les embouts doivent être délicatement poussés jusqu'à ce qu'ils arrivent au même niveau que l'extérieur de chaque barre (Au besoin, appliquer un peu de lubrifiant, tel que du liquide vaisselle, sur les joints toriques en caoutchouc des embouts pour faciliter le placement des embouts dans la barre) (**Schéma 13.11**).
19. La barre peut maintenant être fixée à l'aide des verrous creux sous les côtés de la barre (**Schéma 13.11**).
20. Enfin, fixer la face du socle sur les aimants à l'avant du socle en veillant à ce que sur les 5 appareils du four, le côté droit de la face du socle du module repose contre le côté gauche de la face du socle du AGA TC/DC en ne laissant aucun écart entre les deux. Assurez-vous que les faces du socle sont bien centrées et fixées (**Schéma 13.12**).
21. Mettre l'AGA TC/DC en service, comme indiqué dans les instructions d'installation correspondantes, et procéder au contrôle du fonctionnement de chacune des fonctions de l'AGA TC/DC.

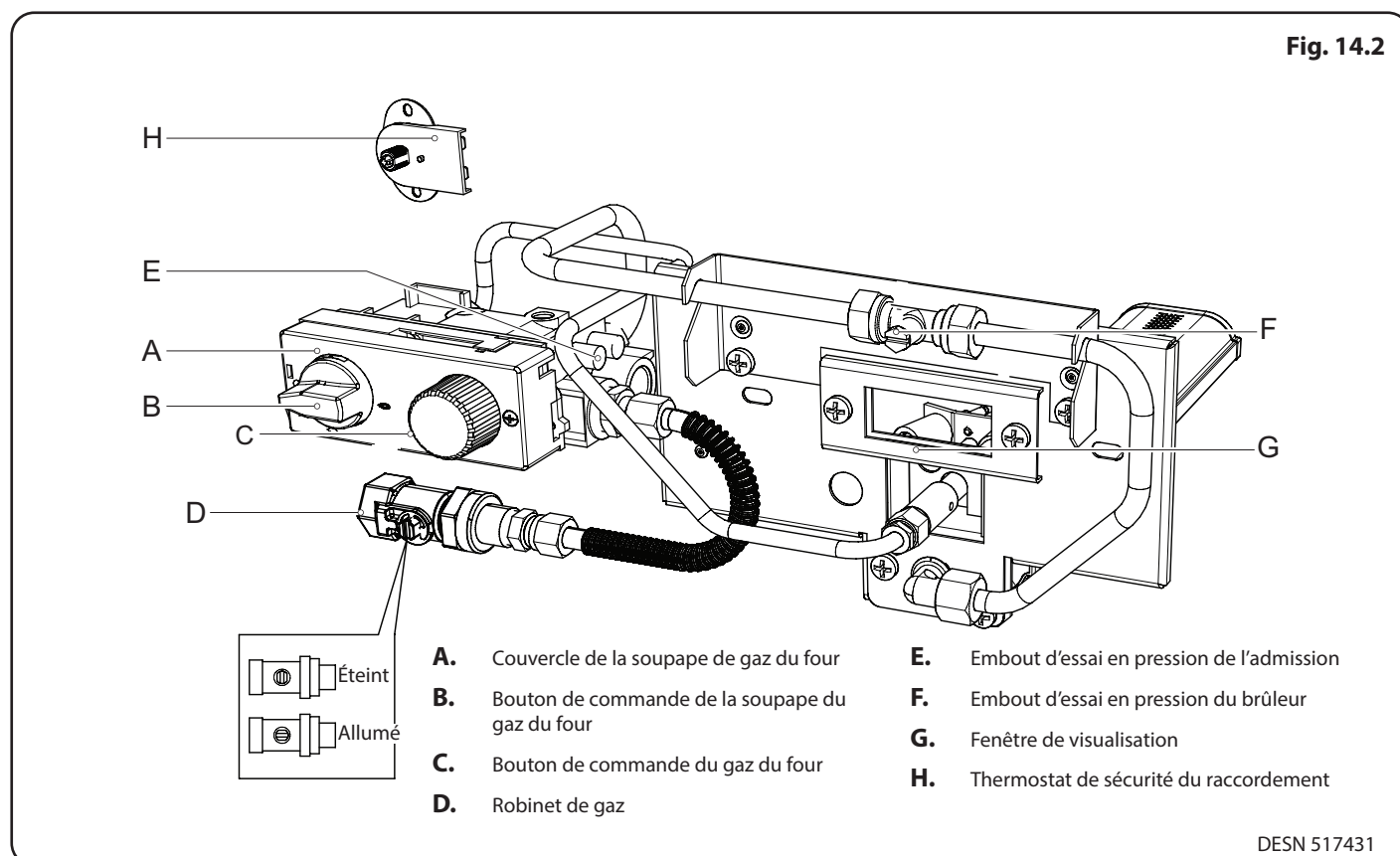


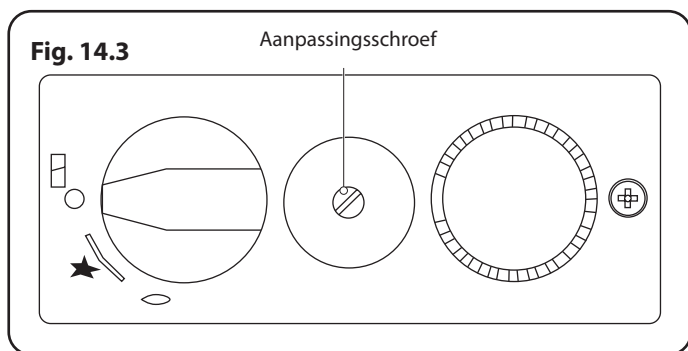
14. Mise en service

Brûleur NG



Brûleur LPG





Rappelez à l'utilisateur que, pour un fonctionnement efficace et sûr de sa cuisinière, il est important de procéder à un entretien approprié, à intervalles réguliers, en suivant les recommandations du spécialiste AGA.

Test de la pression d'admission (Fig. 14.1 or Fig. 14.2)

1. Tournez le **bouton de commande en position d'arrêt (B)** et coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Retirez la face en tirant le bouton de commande de la plaque chauffante, puis retirez les 4 vis de fixation.
3. Retirez la vis de l'**embout d'essai de pression d'admission (E)** et assemblez le tube en caoutchouc sur l'embout.
4. Ouvrez l'**arrivée du gaz (D)**.
5. Raccordez le tube au manomètre.
6. Suivez les instructions des paragraphes 1 à 4 concernant la "**Éteindre le brûleur**" à la page 38, et vérifiez la pression d'admission.
7. Pour les appareils au gaz naturel, la pression devrait être de 20 mbar.
8. Pour les appareils au GPL, la pression doit être de 37 mbar pour le propane et de 28-30 mbar pour le butane.

Essai de pression du brûleur

(Fig. 14.1 or Fig. 14.2)

1. Tournez le bouton de **commande en position d'arrêt (B)** et coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Retirez la face en tirant le bouton de commande de la plaque chauffante, puis retirez les 4 vis de fixation.
3. Retirez la vis de l'**embout d'essai de pression d'admission (E)** et assemblez le tube en caoutchouc sur l'embout.
4. Ouvrez l'**arrivée du gaz (D)**.
5. Installez le tube du manomètre sur l'embout d'essai **de pression du brûleur (F)**.
6. Suivez les instructions des paragraphes 1 à 4 concernant la "**Procédure de l'éclairage**" à la page 37, et vérifiez la pression d'admission.

REMARQUE : La vis de réglage de la pression du brûleur **Fig. 14.3** est située derrière le couvercle **de la soupape de gaz du four (A)**.

7. Pour les appareils au gaz naturel, la pression du brûleur devrait être de 10 mbar.
8. **Pour les appareils au GPL, la pression du brûleur devrait être de 32 mbar pour le propane et de 25 mbar pour le butane.**

⚠ ATTENTION : Avant d'allumer s'assurer que le **bouton de contrôle de la soupape du gaz (B)** est en position éteinte (Fig. 14.4). Assurez-vous également que l'alimentation en gaz vers le four est en marche,

et que le service de gaz de la cuisinière (D) est en position allumée (Fig. 14.1 ou Fig. 14.2) et que l'alimentation électrique de l'AGA est allumée.

Procédure de l'éclairage

1. Le bouton de **contrôle du thermostat (C)** permet de régler le débit de gaz du brûleur principal. Assurez-vous d'abord que les boutons sont entièrement tournés dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bouton de contrôle de la **soupape du gaz du four (B)** en position ARRÊT correspond au contrôle du thermostat sur le réglage minimum (fine extrémité de la bande blanche).
2. Tournez le bouton de commande de la **soupape du four (B)** légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position d'allumage (☆) jusqu'à ce qu'il soit en butée, appuyez et maintenez pendant 5 secondes (le gaz ne circule que sur le brûleur contrôlant la flamme (Fig. 14.5).
3. Continuez à appuyer sur le bouton de contrôle de la **soupape de gaz du four (B)** tout en tournant davantage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position (●) (Fig. 14.6) (l'amorceur à étincelle s'active). Continuez à appuyer pendant 10 secondes avec la flamme présente sur le brûleur. (S'il ne s'allume pas, recommencez les étapes 2 et 3, ceci peut être vu à travers la fenêtre de visualisation).
4. À l'allumage, relâchez le bouton et tournez plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position MARCHE symbole (●) (Fig. 14.7). Le gaz du brûleur principal circule selon le réglage du bouton de commande **du gaz du thermostat du four (B)**.
5. Tournez le bouton de contrôle **du thermostat du four (C)** dans le sens des aiguilles d'une montre dans la bande blanche (en position faible). Maintenez cette position pendant au moins 2 heures (Fig. 14.8).

REMARQUE : La position « FAIBLE » est obtenue en tournant le bouton de **contrôle du thermostat (C)** petit à petit dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une **PETITE FLAMME** apparaisse dans la fenêtre d'observation (G).

6. Après au moins 2 heures, tournez le bouton de **commande du thermostat (C)** du four vers la gauche juste dans la bande verte pour un fonctionnement normal (Fig. 14.9).

REMARQUE : Il faut 24 heures pour que tous les fours atteignent la température de fonctionnement, l'indicateur de chauffage du four peut devenir vert avant cela (reportez-vous "**Indicateur de chaleur du four**" à la page 8). Lorsque les fours atteignent la température de fonctionnement, il peut être nécessaire de régler précisément le bouton de contrôle du four pour obtenir les températures désirées. Une fois la température désirée obtenue, il n'est pas conseillé d'apporter d'autres changements au bouton de contrôle.

Si la cuisinière est froide au moment de l'allumage, de la buée

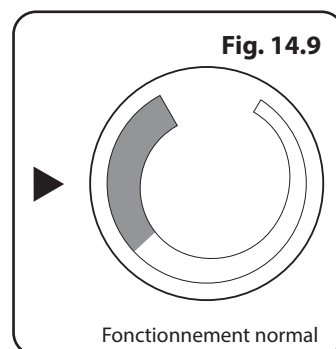
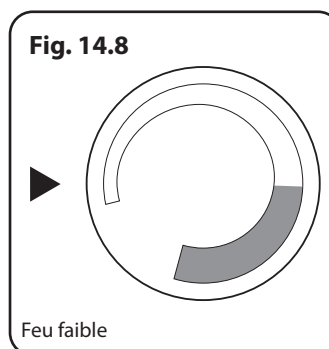
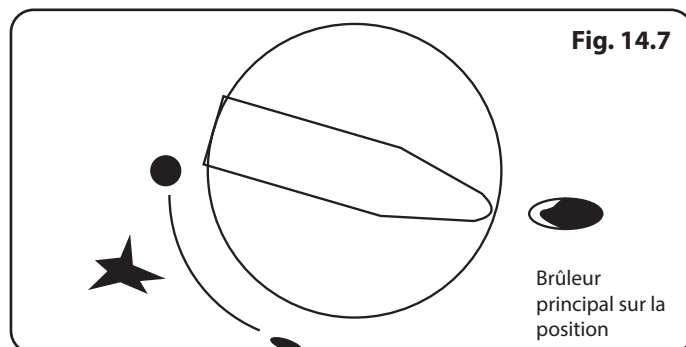
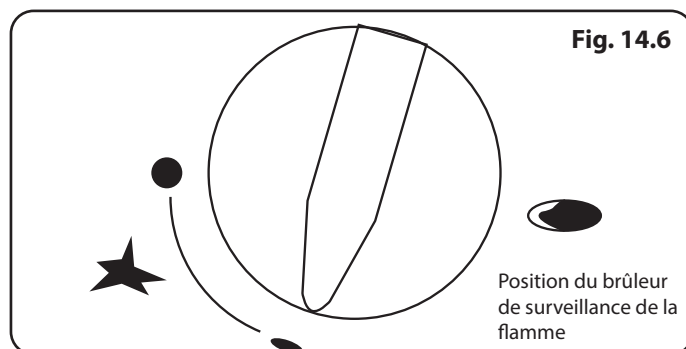
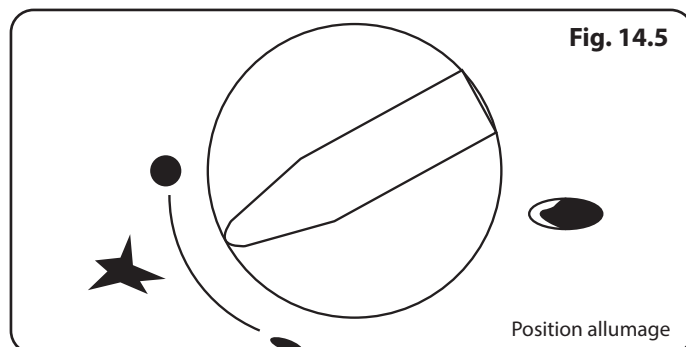
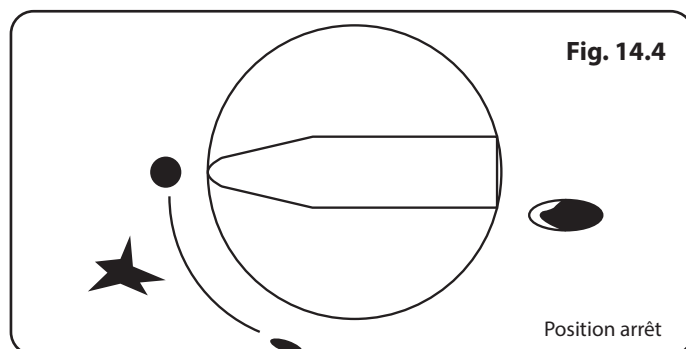
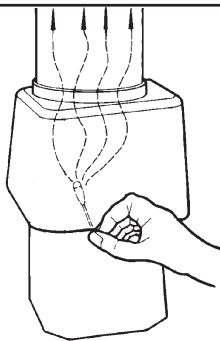


Fig. 14.10



DESN 517111

peut apparaître sur l'émail. Essayez immédiatement pour éviter les taches.

SI LA FLAMME VENAIT À S'ÉTEINDRE POUR UNE RAISON QUELCONQUE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (MINIMUM) ET RÉPÉTEZ LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE.

Vérifiez le dégagement de produits de combustion, Fig. 14.10

Assurez-vous que toutes les portes et fenêtres de la pièce sont fermées.

Un test de déversement doit être effectuée 10 minutes après avoir tourné le brûleur principal au milieu du vert, voir et suivre la procédure ci-dessous :

En maintenant une fumée de l'allumette de sorte que la tête de l'allumette soit à environ 3 mm à l'intérieur du bord inférieur du déflecteur de tirage. Une émanation est indiquée par de la fumée qui sort hors du déflecteur de tirage. En cas de doute, répéter l'opération après 10 minutes.

En cas de détection d'une émanation, la cheminée peut en être la cause. Le dispositif de sécurité de décharge de combustion aura opéré, la faute doit être corrigée avant de quitter la cuisinière installée, l'appareil doit être enfoncé avant que l'AGA peut être rallumée.

En la présence d'un ventilateur dans une pièce proche de celle où est installé l'appareil ou dans une autre pièce dans la propriété, le test doit alors être répété avec le ventilateur allumé et l'interconnexion des portes entre la cuisinière et l'emplacement du ventilateur ouvertes.

REMARQUE : Si le défaut ne peut pas être corrigé, éteignez et déconnectez l'alimentation en gaz de la cuisinière et sollicitez l'avis d'un expert.

Éteindre le brûleur

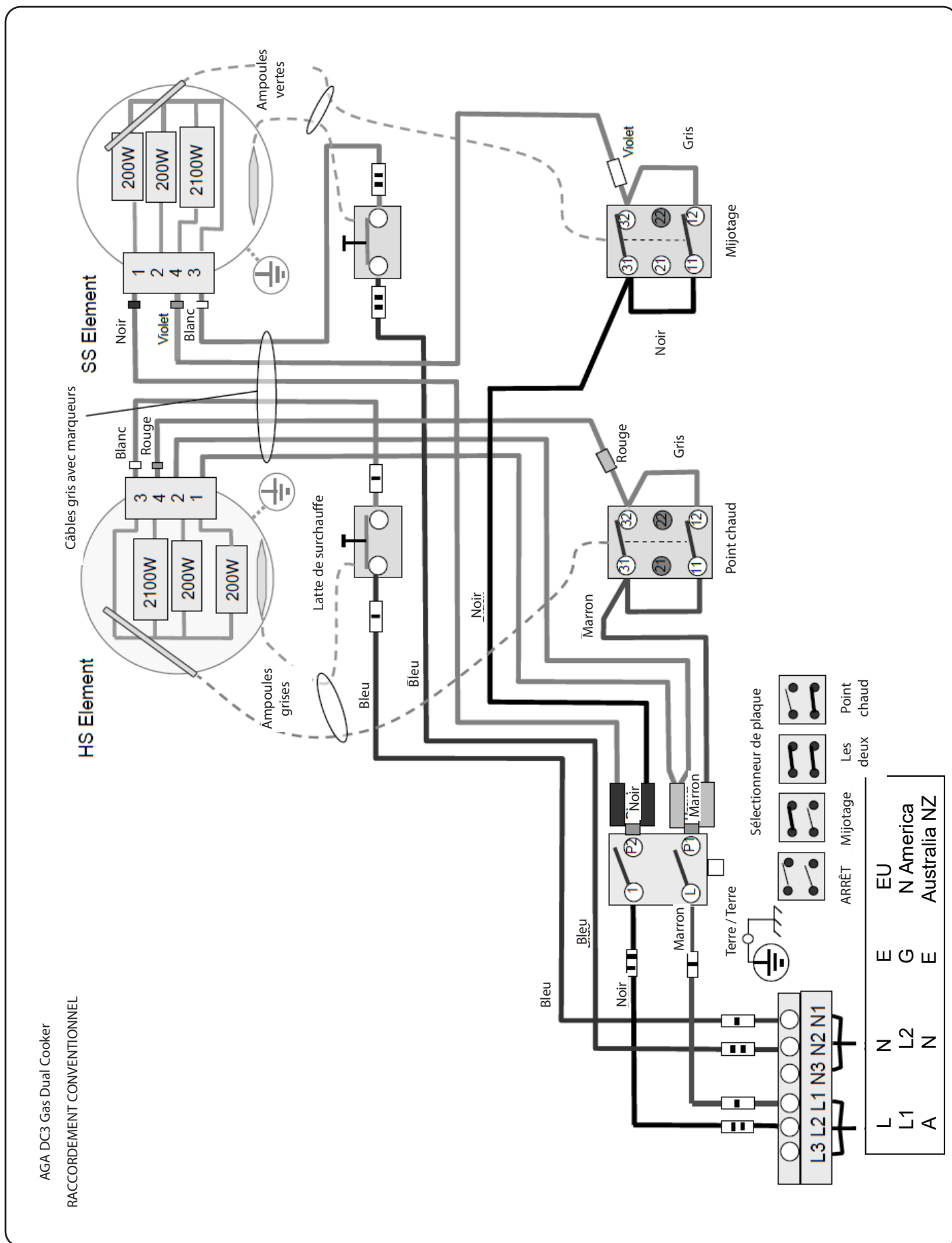
1. Tournez le bouton de commande MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position stop (●).
2. Appuyez légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position (●) jusqu'à la position ARRÊT (Fig. 14.4)

Lorsque le brûleur est suffisamment refroidi, la procédure d'allumage peut être répétée.

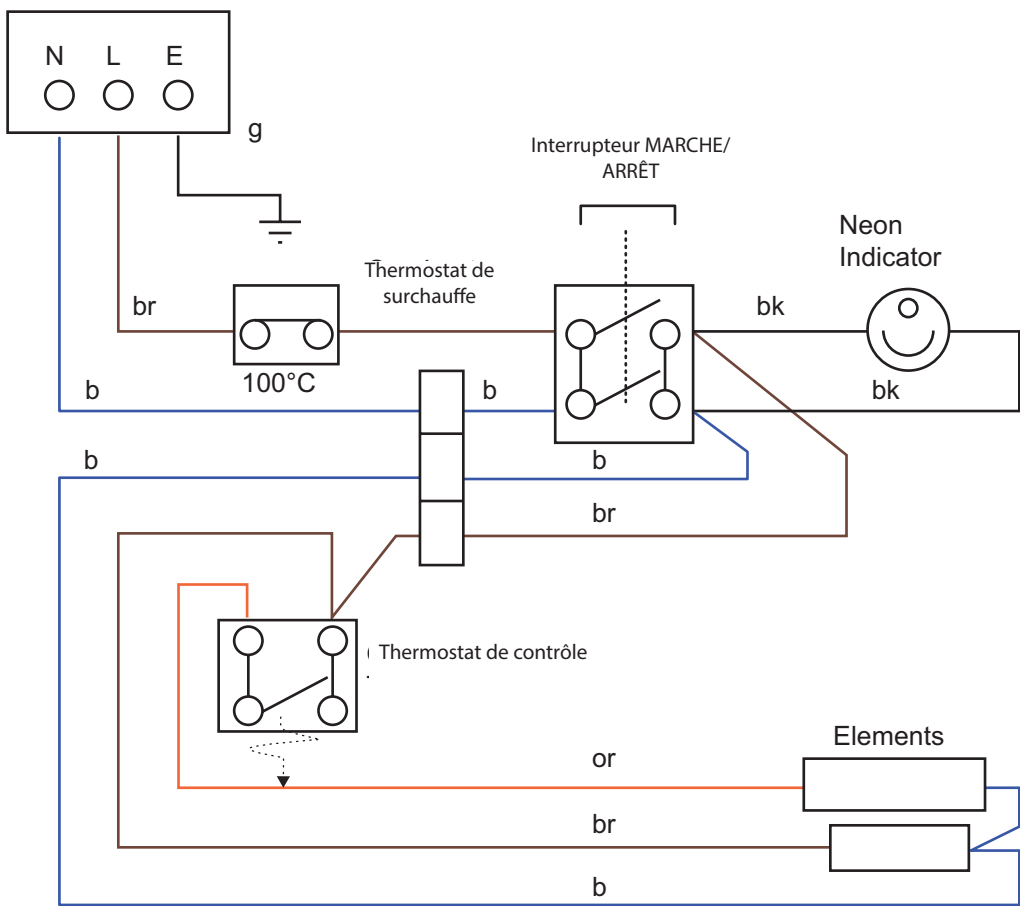
Panne de courant

Les fours de votre appareil continueront de fonctionner en cas de panne de courant. Les plaques chauffantes ne fonctionneront pas, jusqu'à la restauration de l'alimentation.

15. Schéma de câblage AGA DC3G



16. Schéma de câblage AGA DC5G



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

17. Données techniques

⚠ IMPORTANT ! Voir plaque signalétique située derrière le couvercle du socle.

Groupe de gaz	Gaz naturel 2H / 2E / 2E+	2L	2E (43.46- 45.3MJ/m ³ (0 C))	Gaz LP 3+		Gaz LP 3B/P	
Type de gaz	G20	G25	G25.3	G30 Butane	G31 Propane	G30	G31
Source de chaleur maximum	2.0 kW	1.7kW	1.7kW	2.2 kW	2.1 kW	2.2 kW	1.9 kW
Dérivation thermostatique	70	70	70	65	65	65	65
Injecteur brûleur principal	104	104	104	68	68	68	68
Contrôle de gaz	4212	4212	4212	4207	4207	4207	4207
Pression d'entrée	20 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	30 mbar	30 mbar
Pression des brûleurs	10 mbar	10 mbar	10 mbar	25 mbar	32 mbar	25 mbar	26 mbar

18. Entretien

Pour bénéficier d'un fonctionnement efficace et sûr de l'appareil, il est important qu'un entretien annuel soit réalisé par un technicien compétent. Nous recommandons de faire appel à des techniciens agréés AGA, qui ont été formés en usine et utilisent toujours des pièces détachées AGA. S'il s'avère nécessaire de procéder à l'entretien ou à la maintenance de votre appareil, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur autorisé.

Pièces de rechange

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

IMPORTANT !

- **NE LAISSEZ** altérer ou modifier l'appareil.



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

La cuisinière doit être mise sur **ARRÊT** par l'utilisateur la veille de l'entretien prévu afin que l'appareil ait suffisamment de temps pour refroidir.

Remarque



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

