



AGA eR3
Modèles n°
100/3, 100/3i, 100/4, 100/4i

**Guide de l'utilisateur &
Instructions d'installation**

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.

Informations utiles

Il peut s'avérer utile de noter le numéro de série de votre appareil AGA lors de son installation.

Le numéro de série se trouve à l'arrière de l'appareil.

Mes données AGA :

N° de série :

N° de service AGA :

N° de contact revendeur
ou magasin AGA :

Date d'installation :

Table des Matières

1. Santé et sécurité	1	6. Grilles de four	20
2. Introduction	3	Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage	21
3. Vue d'ensemble	4	Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours	21
Les commandes	5	7. Accessoires AGA	22
Hottes aspirantes et ventilation du four	5	Accessoires dans votre AGA eR3	22
Les fours	5	8. Nettoyage et entretien	24
Conseils d'ordre général	6	9. Entretien	25
La plaque de cuisson	6	10. Instructions d'installation	26
Commande de la plaque de cuisson	7	11. Présentation de l'installation	27
Les plaques réchauffantes	7	12. Installation et équilibrage	28
Les fours	8	13. Dimensions du produit	30
Réglage four à rôtir	9	100/3	30
Réglage four à pâtisserie	9	100/3i	31
Four à mijoter	10	100/4	32
Four à réchauffer	10	100/4i	33
4. Table de cuisson	11	14. Raccordement électrique	36
5. Plaque à induction à 2 zones	12	15. Raccordement du bouton de commande et de la main courante	37
(modèles 100/3i et 100/4i uniquement)		16. Schéma du circuit	38
Casseroles	12		
Détection de la casserole	13		
Indicateur de chaleur résiduelle	13		
Panneau de commande Schéma 5.1	13		
Protection contre la surchauffe	13		
Utilisation de la plaque à induction	13		
Pause	14		
Fonction de réchauffage	14		
Cuisson auto	15		
Fonctionnalité de minuteur	15		
1. Minuteur de cuisine	16		
Modifier le minuteur de cuisine	16		
2. Rappel minute	17		
Modifier le rappel minute	17		
3. Verrouillage temporaire	18		
Fonctionnalité de pont	19		

1. Santé et sécurité

REMARQUE : Le manuel d'installation et le guide de l'utilisateur pour cet appareil sont disponibles en ligne sur www.agaliving.com.

- ⚠ Ne pas laisser approcher les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en AUCUN cas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES ET DE S'ÉBOUILLANTER, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE MAINTENUS À L'ÉCART.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation, l'appareil chauffe. Il convient de prendre des précautions particulières lorsque vous êtes en contact avec les éléments situés dans les fours.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : Les éclaboussures devraient toujours être nettoyées des couvercles de la plaque chauffante avant d'être ouverts.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas censé être opéré en utilisant un minuteur externe non approuvé par AGA ou un système de télécommande séparé.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : Inflammable, ne pas stocker des produits sur les surfaces de cuisson.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : L'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.**
- ⚠ NE JAMAIS placer d'éléments en aluminium entre la casserole et la plaque vitrocéramique à induction (par ex. tapis de cuisson, papier aluminium, etc.)**
- ⚠ IMPORTANT : L'huile présente un risque d'incendie, NE JAMAIS laisser des casseroles contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance pendant le réchauffage ou la cuisson.**
- ⚠ NE JAMAIS remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : Si la plaque à induction est fissurée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.**
- ⚠ L'installation et la maintenance doivent être réalisées par un installateur qualifié ou un service de maintenance.**

- ⚠ 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.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ NE PAS utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cuisinière.**
- ⚠ Afin d'éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.**
- ⚠ Pour une installation correcte des grilles de four, se référer à on page 20 "Grilles de four" »**
- ⚠ 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.**
- ⚠ NE PAS mettre les portes du four ni les plaques au lave-vaisselle.**

Les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus.

L'appareil peut contenir certains des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des Utilisateurs/ Installateurs de s'assurer de porter les vêtements de protection nécessaires 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.

Base et foyer de la cuisinière

Il est primordial que la base ou le foyer sur lequel repose la cuisinière soit à niveau et puisse supporter le poids total d'un ou des deux éléments.

Le cache 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 au carrelage de façon à assurer que la plinthe puisse être retirée.

Colles et Mastics

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

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

Peuvent être dangereux s'ils sont 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.

Généralités

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

Friture

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

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.

Votre AGA est une cuisinière compacte à chaleur rayonnante 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.

Se référer au schéma dans le chapitre **Vue d'ensemble** pour vous familiariser avec le produit et se référer aux sections concernant le four supérieur, le four inférieur, etc.

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.

Vérifier que la cuisine est bien ventilée, garder les orifices de ventilation naturels ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

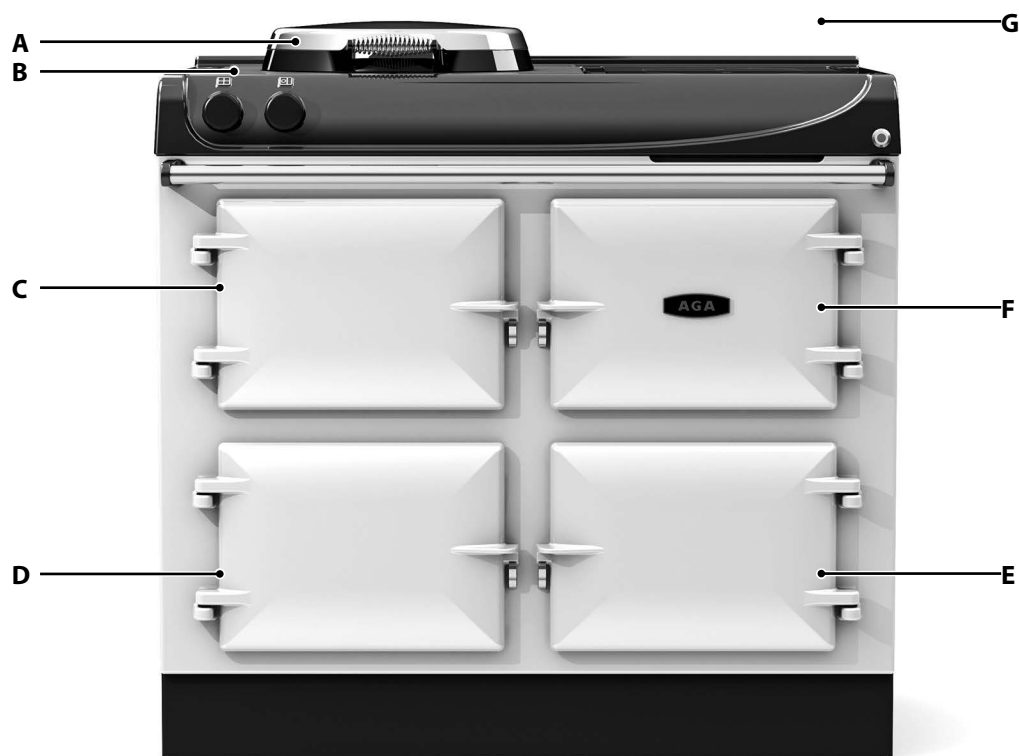
Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

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.

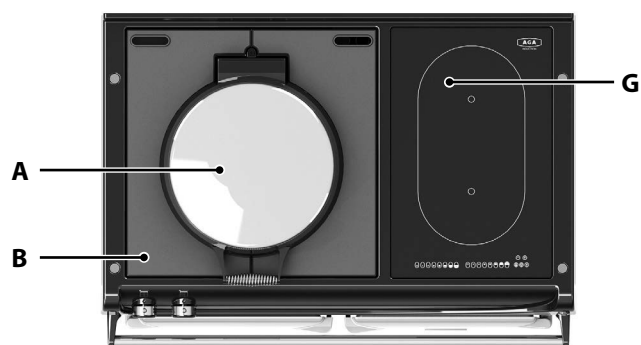
3. Vue d'ensemble

Schéma 3.1



Ce modèle illustre le 100/4i

Schéma 3.2



Ce modèle illustre le 100/4i

Vue d'ensemble de la cuisinière Schéma 3.1

- A. Plaque à mijoter et plaque à bouillir
- B. Plaque supérieure et zone de maintien au chaud
- C. Le four supérieur (Four à rôtir et four à pâtisserie)
- D. Four à mijoter
- E. Four à réchauffer
- F. Compartiment de stockage (*modèles 100/4, 100/4i uniquement*)
- G. Plaque chauffante (*modèles 100/3, 100/4 uniquement*)
Plaque à induction (*modèles 100/3i, 100/4i uniquement*).

Les commandes

Lorsque vous allumez la cuisinière AGA 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, qui brûle, sur la table de cuisson et dans les fours. 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.

De la condensation peut se former sur la plaque supérieure et frontale pendant que la cuisinière AGA 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 a l'apparence externe d'une cuisinière classique AGA en fonte émaillée à stockage de chaleur. Cependant, sa flexibilité est quasiment illimitée, car, au lieu d'avoir une seule source de chaleur, chaque zone de cuisson dispose de son propre élément en fonte à chauffage électrique (s). La séparation des zones de cuisson permet de choisir les commandes adaptées. Vous ne pouvez sélectionner que les zones que vous souhaitez ou avez besoin d'utiliser.

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

Les fours à rôtir, à pâtisserie et à mijoter sont fabriqués en fonte, ils vieilliront individuellement au bout d'un certain temps.

Toutefois, les fours peuvent rouiller si des aliments à forte teneur en humidité ne sont pas couverts (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 remplis 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). Nous recommandons de l'huile en spray. Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Le four de réchauffage et le compartiment de stockage sont fabriqués en acier galvanisé et ne nécessitent pas d'entretien.

Table de cuisson	
ARRÊT	
Mijoter	
Bouillir	
Four	
ARRÊT	
Four à mijoter MARCHE Mijoter ARRÊT	
Four à mijoter MARCHE Mijoter MARCHE	
Four supérieur - ARRÊT Mijoter MARCHE	
Cuisson MARCHE Mijoter MARCHE	
Cuisson MARCHE Mijoter ARRÊT	
Four à réchauffer	
Four inférieur de droite MARCHE = Néon vert	

Conseils d'ordre général

Il ne faut pas mettre d'aliments dans un four tant que celui-ci n'a pas atteint sa température de fonctionnement normale.

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

Rangez la grille froide 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'emmagasiner de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur dans les éléments électriques afin de saturer les moulages. **Nous recommandons de prévoir une durée de réchauffage d'une heure.** Le programmeur en option est un formidable atout car il peut être paramétré pour préchauffer le four supérieur, pour que vous soyez prêt à cuisiner dès que vous passez la porte.

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

La plaque de cuisson

La plaque de cuisson en fonte fonctionne manuellement et est plate afin d'offrir le meilleur contact partout avec les poêles, gril, sauteuse et bouilloire AGA.

La plaque à bouillir est la plus chaude et la plaque à mijoter plus froide. Elle possède des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent entre environ 12 et 15 minutes. La plaque de cuisson peut être utilisée de manière totalement indépendante des fours.

Toute la zone de la plaque de cuisson peut être utilisée pour la cuisine, et plusieurs casseroles peuvent être placées sur la plaque en même temps. La plaque de cuisson se situe légèrement au-dessus de la plaque supérieure afin d'éviter les rayures si les casseroles sont déplacées sur un côté pour mijoter.

Le couvercle isolant en chrome est rabaisé sur la plaque de cuisson lorsqu'elle chauffe ou qu'elle n'est pas utilisée. Lorsque la plaque de cuisson est « allumée », les couvercles isolants sont chauds. Nous conseillons vivement de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson directement sur le couvercle isolant car ils pourraient se rayer – investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si le couvercle doit être utilisé pour poser des choses dessus !

Conserver la plaque de cuisson propre, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations de nettoyage peuvent être trouvées « **Nettoyage et entretien** » en page 24.

Commande de la plaque de cuisson

Réglage plaque à bouillir (Schéma 3.3)

Le réglage le plus chaud, le réglage de la plaque à bouillir est utilisé 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 légumes à la fois.

Pour faire sauter 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 le réglage de la plaque à bouillir est trop chaud pour cuisiner des aliments directement dessus.

Réglage plaque à mijoter (Schéma 3.4)

Le réglage de la plaque à faire mijoter est le moins chaud des deux, et est donc utilisé 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 scones, les escalopes et même un œuf au plat sans graisse ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à faire mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

Les plaques réchauffantes

Les plaques réchauffantes sont utiles lorsque vous souhaitez déplacer une casserole pour arrêter l'ébullition ou à une température plus basse.

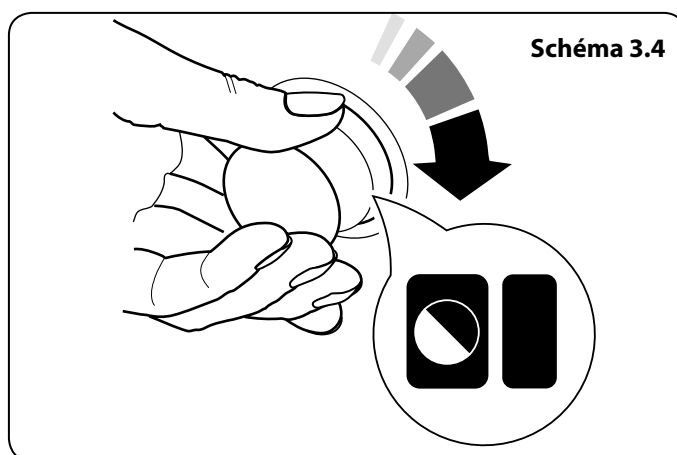
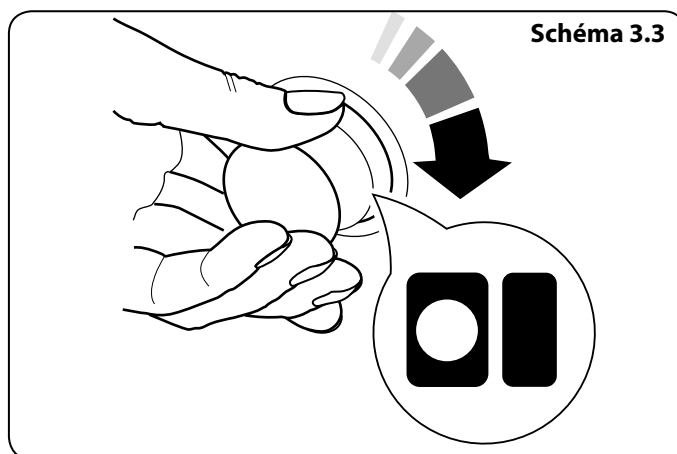
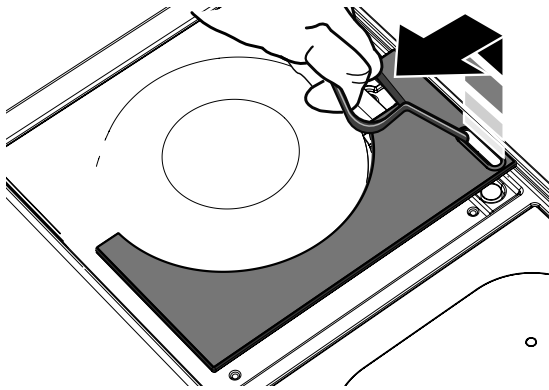


Schéma 3.5



Faire attention au moment de retirer et de replacer les plaques réchauffantes en fonte du fait de leur poids. Veiller à ce qu'elles soient froide avant de les retirer.

Retirer les plaques réchauffantes

Insérer l'outil de levage **Schéma 3.5** dans le trou à l'arrière de la plaque réchauffante. Soulever par l'arrière, puis faire glisser doucement depuis le côté, **Schéma 3.6**.

Replacer les plaques réchauffantes

Replacer les plaques réchauffantes doucement, comme indiqué dans la **Schéma 3.7**.

Les fours

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

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 pudding à la vapeur, de la daube, de pocher des fruits dans un seul four sans avoir à utiliser la plaque de cuisson.

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

Four supérieur de gauche

 Le réglage de four à rôti pour la cuisson à température élevée

 Le réglage de four à pâtisserie pour la cuisson à température moyenne.

Four inférieur de gauche

 Le four à mijoter pour une cuisson longue et lente.

Four inférieur de droite

 Four à réchauffer

Schéma 3.6

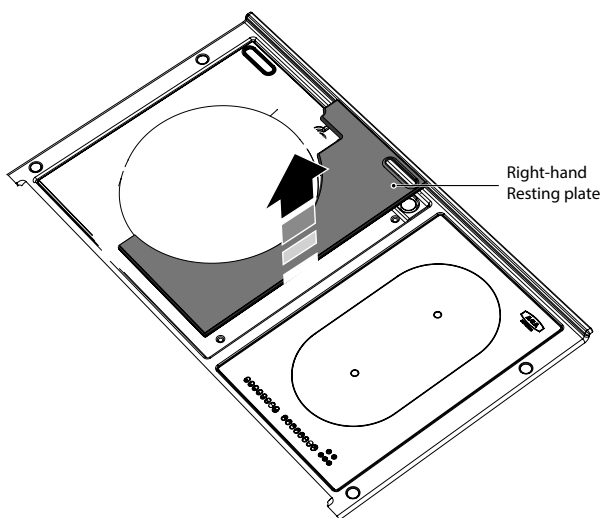
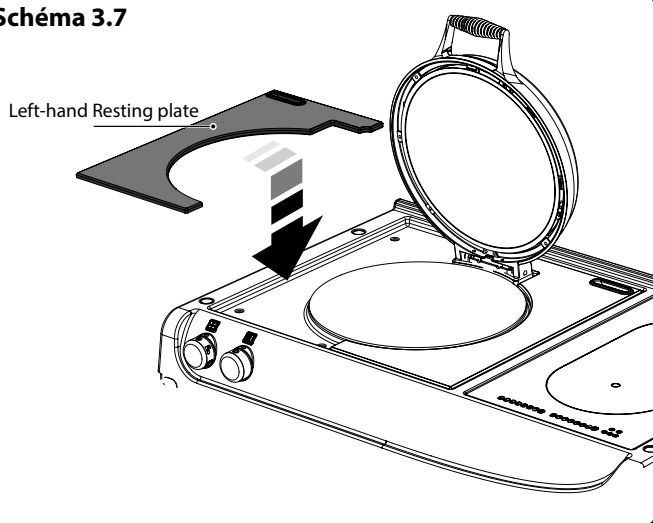


Schéma 3.7



⚠ NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES SOUS PEINE DE CAUSER UN VERROUILLAGE.

Réglage four à rôtir



Le réglage de four à rôtir est chauffé indirectement par deux éléments, un à la base du four et l'autre dans la partie supérieure. Ces éléments chauffent la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur

traditionnelle d'AGA, avec la possibilité de pouvoir éteindre le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Le four à rôtir peut être utilisé pour « griller » en haut et « légèrement frire » en bas du four.

Lors de la cuisson à la base du four, placer la grille sur la base avant d'enfourner le plat. Votre préparation sera en effet légèrement relevée, ce qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Le réglage du four à rôtir est divisé en zones 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.

Un des avantages du réglage 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 les moules AGA 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 colore trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

Réglage four à pâtisserie



Le réglage de four à pâtisserie est chauffé indirectement par deux éléments, un à la base du four et l'autre dans la partie supérieure. Ces éléments chauffent la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux du four traditionnel AGA à accumulation de chaleur, avec la possibilité de pouvoir

l'éteindre lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

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 grilles sont utilisés, interchanger les plats afin d'obtenir une coloration identique, comme ce serait le cas pour chaque four avec une chaleur répartie.

Tout comme pour le réglage four à rôtir, les plats à rôtir et moules à four AGS 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 froide ou par le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuire des aliments qui requièrent différentes températures, en même temps. Si la nourriture colore trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur.

REMARQUE : Lors de la cuisson il est toujours préférable de commencer à froid car si la cuisson se fait après avoir utilisé le réglage pour rôtir, le four prendra beaucoup de temps pour refroidir.

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.

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 du four à mijoter de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle AGA, avec la

possibilité de pouvoir l'éteindre lorsqu'il n'est pas utilisé.

La grille du bas sert à protéger les éléments placés sur la base du four comme des légumes vapeur, maintenir des sauces chaudes ou des daubes cuisant longtemps. 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 ».

Four à réchauffer



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

Le **FOUR N'EST PAS UN FOUR DE MAINTIEN** et par conséquent il n'est pas conçu pour maintenir les aliments à une température donnée pendant de longues périodes.

Le four à réchauffer est conçu pour conserver au chaud les aliments préparés pendant une courte durée jusqu'à être servis.

Faire fonctionner le four à réchauffer avec le bouton séparé situé à droite de la plaque de cuisson. Un néon vert indique que le four à réchauffer est en marche.

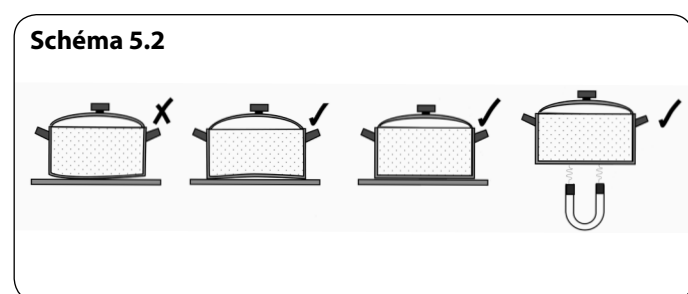
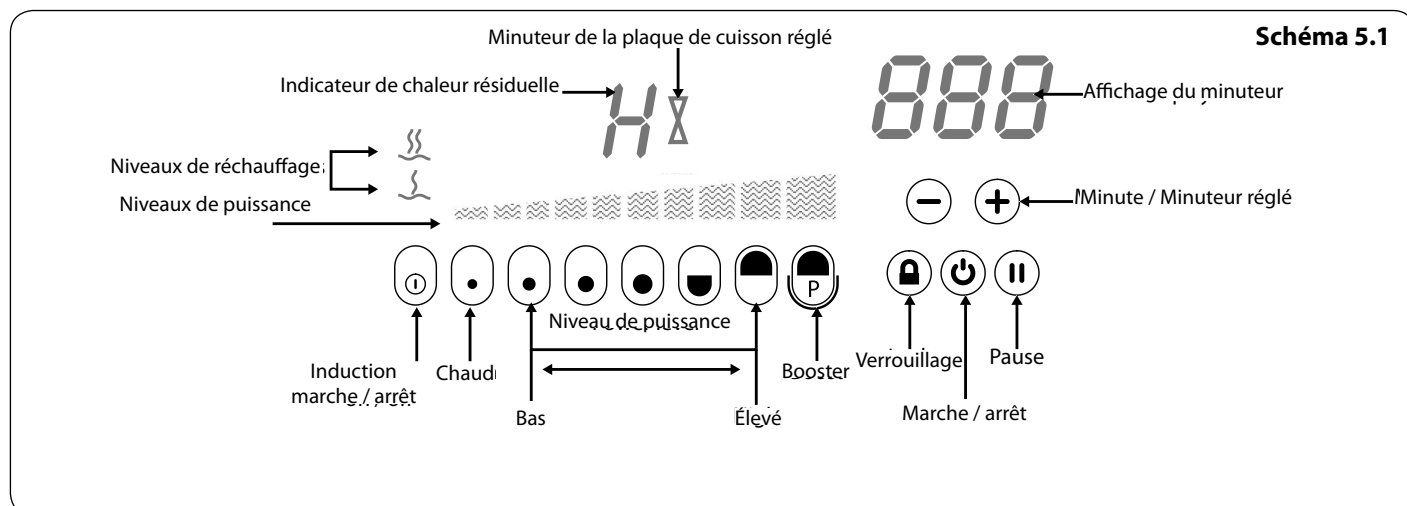
Guide de l'utilisateur

- Laisser les fours préchauffer complètement, le plus longtemps 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 PAS** placer de plats directement sur la base du four. Placez-les toujours sur un plateau ou sur une grille.
- Les morceaux de viande et de volaille 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 aux viandes et volailles farcies.
- Vérifier 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 dans le four à mijoter.
- 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.
- Beaucoup de légumes secs et haricots, par exemple les haricots rouges crus doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les ajouter à un plat.

4. Table de cuisson

Réglage four à rôtir	Température du four = HAUTE
Gril	Haut - gril
Scones	2ème glissière - scones, viennoiseries, grill
Pâtisseries	3ème glissière - petits pains, Yorkshire pudding
Pain	4ème glissière - rôtis, volaille
Yorkshire puddings	Plaque en bas du four - pains, tourtes, légumes rôtis
Rôtis	Grille en bas du four - quiches, tourtes
Rissoler	
Réglage four à pâtisserie	Température du four = MOYENNE
Gâteaux	Vers le haut - génoises, certains biscuits, petits gâteaux
Biscuits	Milieu - poisson, soufflés, hachis parmentier, lasagnes
Poisson	Plaque en bas du four - gâteaux Victoria, sablés, gâteaux type brownie et cheesecake
Hachis parmentier	
Lasagnes	
Soufflés	
Sablés	
Four à mijoter	Température du four = BASSE
Daubes	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). Les gâteaux riches en fruits peuvent être cuits longtemps grâce à cette fonction du four.
Puddings au lait	
Bouillon	
Meringues	
Gâteau aux fruits confits	

5. Plaque à induction à 2 zones (modèles 100/3i et 100/4i uniquement)



La plaque à induction fonctionne indépendamment de la plaque de cuisson et des fours AGA. Toutes les fonctions de la plaque à induction sont accessibles via les boutons tactiles insérés dans la surface vitrocéramique de la plaque à induction.

Casseroles

Il est important d'utiliser des casseroles qui sont recommandées spécialement pour la cuisson à induction. En général l'inox, les casseroles spéciales avec fond en inox, en acier émaillé ou les casseroles en fonte émaillée à fond plat conviennent. Il convient de remarquer que certains types de casseroles en inox ne fonctionneront pas ou mettront du temps à chauffer.

Toutes les casseroles en cuivre, en aluminium ou les casseroles en céramique ne fonctionneront pas sur une plaque de cuisson à induction. Si vous avez des doutes sur une casserole, faites un test rapide avec un aimant sur le fond de la casserole (**Schéma 5.2**). Une forte attraction entre l'aimant et la casserole indique généralement que la casserole convient. Une faible ou aucune attraction indique que la casserole ne convient pas. Ne pas oublier de retirer l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la plaque.



Affichage des indicateurs			
A	Cuisson auto	~ ~ ~ U	Réglages de chaleur
U	Détection de la casserole	X •	Minuteur réglé
H	Chaleur résiduelle		En pause
P	Booster	- - - - -	Niveaux de puissance
		~	Contact prolongé sur le pad

Utilisez des casseroles de la même taille ou légèrement plus grande que la zone entourée. Les casseroles plus petites mettront du temps à chauffer. Utiliser une casserole avec un couvercle permet au contenu de bouillir plus rapidement.

Idéalement les casseroles devraient avoir des fonds plats pour une meilleure efficacité avec l'induction.

La plupart des casseroles produiront un son à peine audible pendant la cuisson mais cela est parfaitement normal. Le niveau de son variera selon le type et le style de casserole utilisée.

Les accessoires AGA sont en vente chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk.

Détection de la casserole

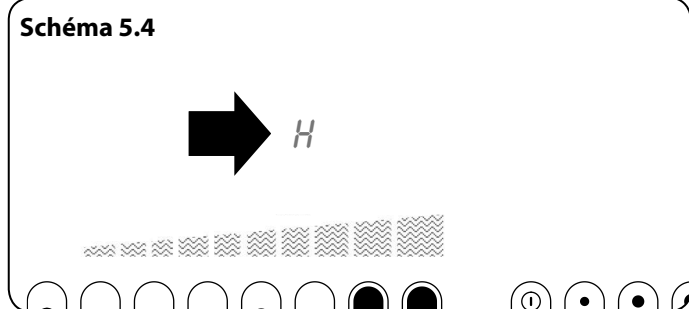
Lorsque l'alimentation est activée et qu'un niveau de puissance est sélectionné, la détection de la casserole est automatique chaque fois que la casserole est placée à l'intérieur de la zone de cuisson ou retirée de la zone de cuisson. (Voir **Schéma 5.3** pour les zones de cuisson et l'emplacement pour les casseroles).

Indicateur de chaleur résiduelle

La surface de la plaque de cuisson chauffera lors du fonctionnement du fait de la conduction de la chaleur provenant de la casserole. La surface de la plaque de cuisson restera chaude pendant un moment après l'utilisation.

Après la période de cuisson, l'indicateur de chaleur de la plaque de cuisson (**Schéma 5.4**) s'affichera et pendant une courte durée après l'extinction.

Schéma 5.4



Panneau de commande Schéma 5.1

Appuyer franchement avec le doigt sur les boutons tactiles pour s'assurer que la commande est efficace.

Les boutons tactiles ne fonctionneront peut-être pas si la zone de commande est mouillée. La zone des boutons tactiles doit être séchée en utilisant du papier absorbant.

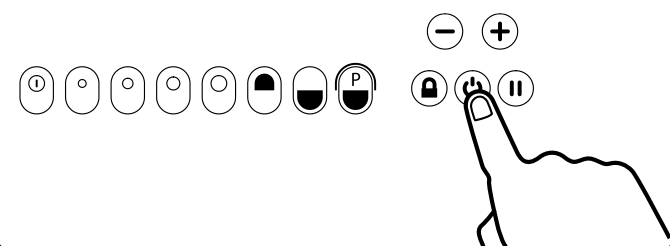
Protection contre la surchauffe

Les niveaux de puissance seront automatiquement réduits si des températures élevées excessives sont détectées sous la zone de cuisson. Si des températures élevées sont détectées, il ne sera pas possible d'ajuster le niveau de puissance à un niveau plus élevé que celui indiqué sur l'affichage.

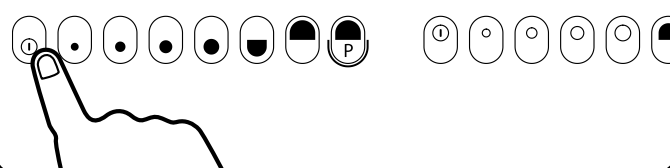
Si une casserole venait à se vider de son liquide après avoir bouilli trop longtemps, le système anti-surchauffe éteindrait la plaque de cuisson.

Utilisation de la plaque à induction

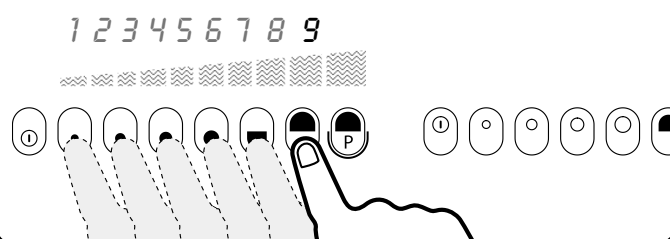
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



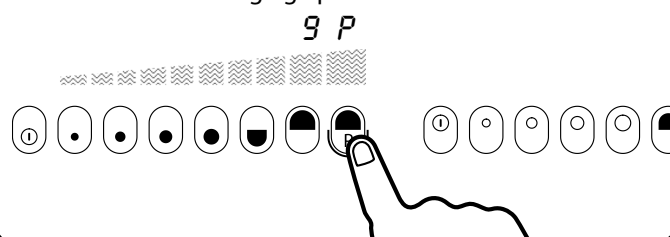
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



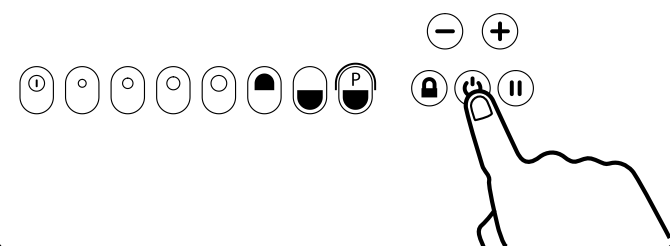
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.



Étape 4. Niveau de boost. Le boost durera 10 minutes avant de revenir au réglage précédent.



Étape 5. Pour éteindre, toucher la veille.



Pause

Étape 1. Pour interrompre la période de cuisson, toucher la pause.

Étape 2. Pour reprendre la cuisson, toucher la pause et faire glisser le doigt sur toute la longueur du pad de niveau de puissance.

Étape 3. Le niveau de puissance initial sera réglé automatiquement.

La pause reste active pendant 10 minutes, après 10 minutes la plaque de cuisson s'éteindra.

Fonction de réchauffage

La fonction de réchauffage gardera chaud les aliments cuits pendant une certaine durée.

Niveau	Température	
1	40° C 104° F	Faire fondre
2	70° C 158° F	Réchauffer
3	94° C	Faire mijoter

Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.

Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Étape 3. Toucher le premier pad de niveau de puissance pour sélectionner le niveau un de réchauffage.

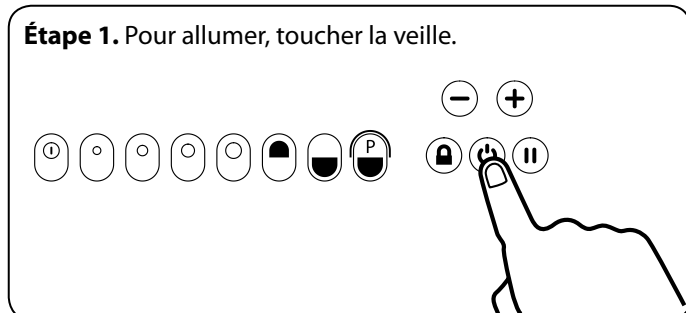
Étape 4. Pour sélectionner le niveau deux de réchauffage, toucher et maintenir le premier niveau de puissance.

Étape 5. Pour sélectionner le niveau trois de réchauffage, toucher et maintenir le premier niveau de puissance.

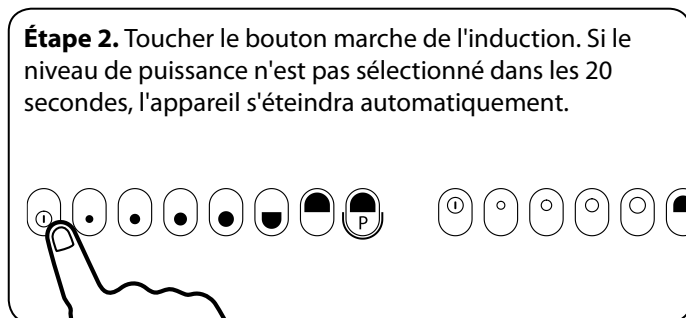
Cuisson auto

La fonctionnalité Cuisson auto permet au contenu de la casserole d'atteindre rapidement une température élevée avant de revenir au niveau de puissance réglé.

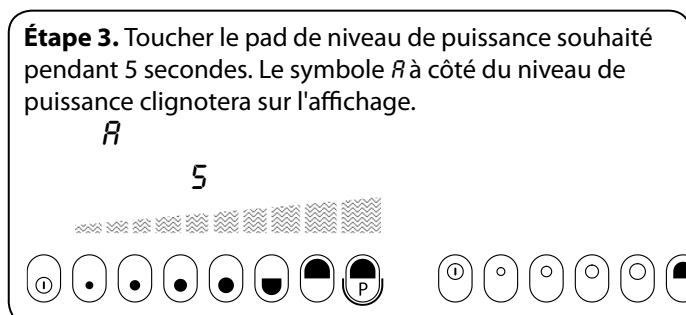
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



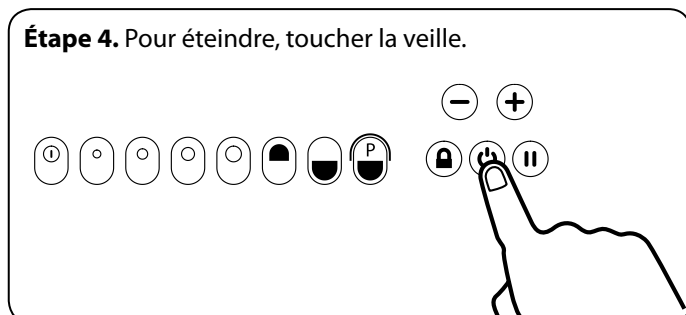
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



Étape 3. Toucher le pad de niveau de puissance souhaité pendant 5 secondes. Le symbole *P* à côté du niveau de puissance clignotera sur l'affichage.



Étape 4. Pour éteindre, toucher la veille.



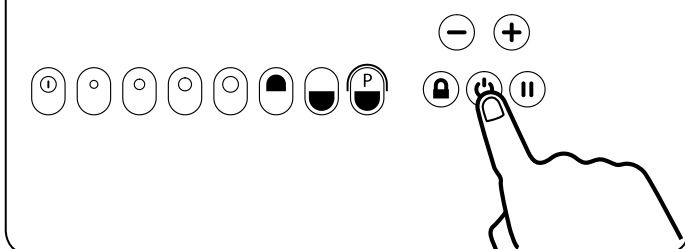
Fonctionnalité de minuteur

La fonctionnalité de minuteur ne démarre pas et n'arrête pas la cuisson. La plaque de cuisson possède deux minuteurs séparés :

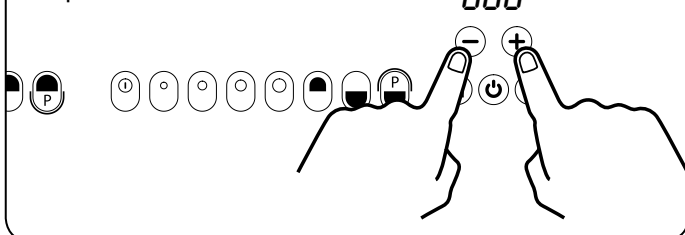
1. **Minuteur de cuisine**, pour les besoins habituels de minuteur en cuisine, par exemple, régler le temps de cuisson pour des aliments cuits au four.
2. **Rappel minute**, pour mesurer le temps de cuisson avec l'induction.

1. Minuteur de cuisine

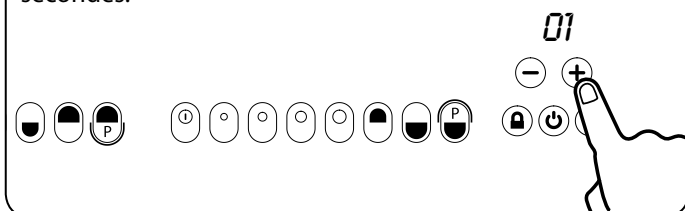
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



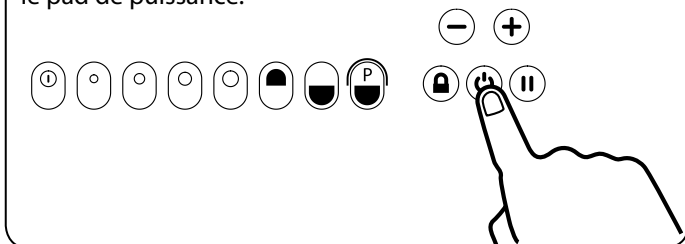
Étape 2. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



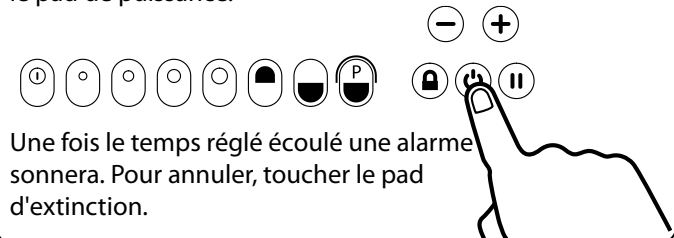
Étape 3. Une durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



Étape 4. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher le pad de puissance.

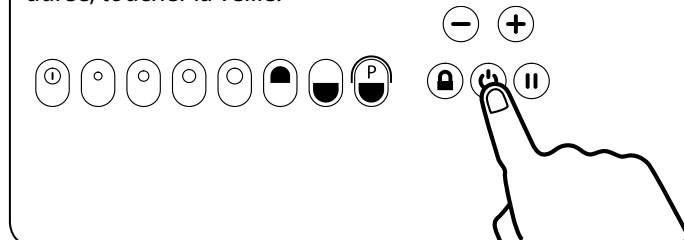


Étape 5. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher le pad de puissance.

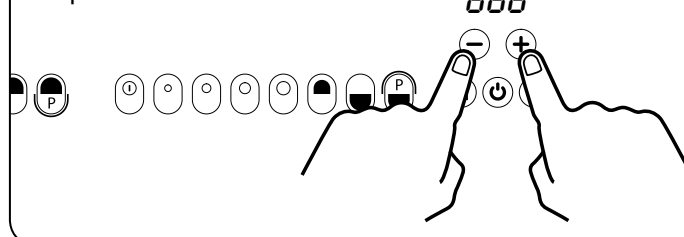


Modifier le minuteur de cuisine

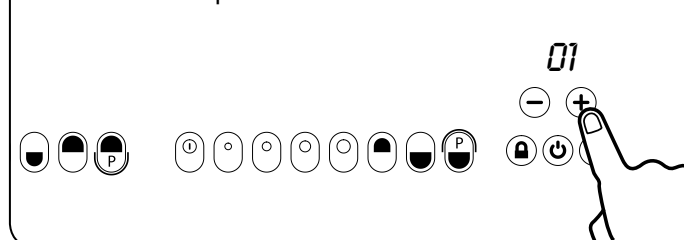
Étape 1. Pour modifier ou annuler le réglage d'une durée, toucher la veille.



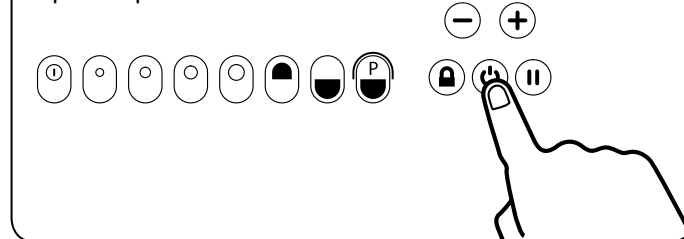
Étape 2. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



Étape 3. La durée peut désormais être modifiée en utilisant - ou +. 0 pour annuler.



Étape 4. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher le pad de puissance.

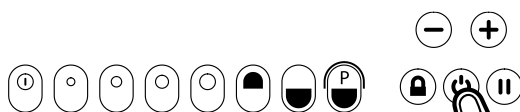


Étape 5. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher le pad de puissance.

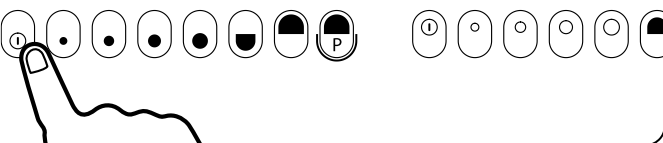


2. Rappel minute

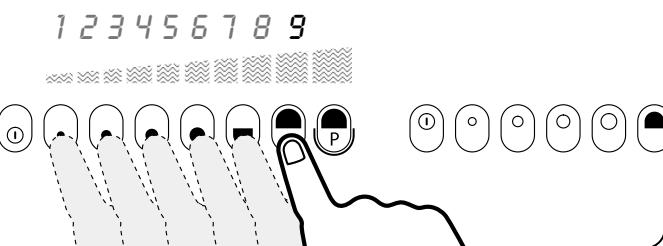
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



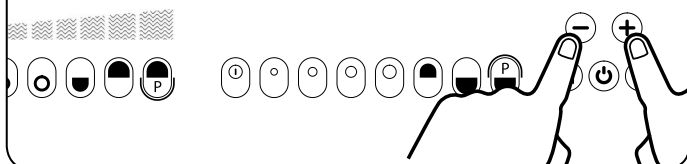
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



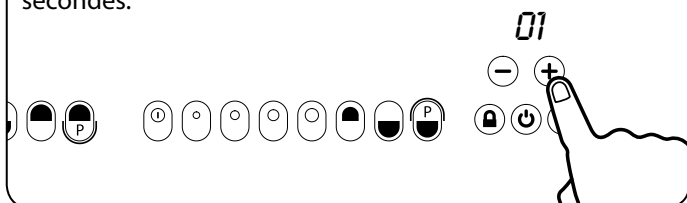
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.



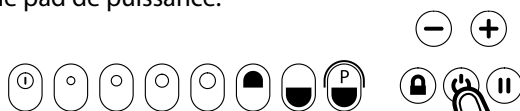
Étape 4. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



Étape 5. La durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



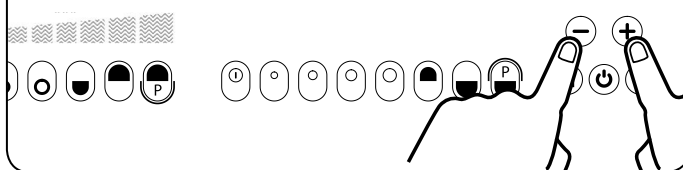
Étape 5. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher le pad de puissance.



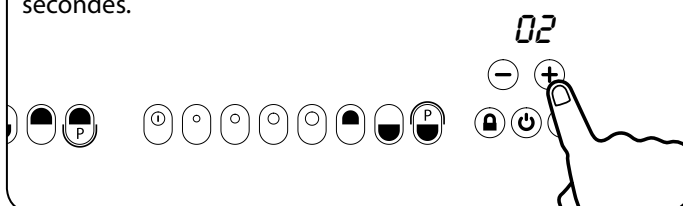
Une fois le temps réglé écoulé une alarme sonnera. Pour annuler, toucher le pad d'extinction.

Modifier le rappel minute

Étape 1. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



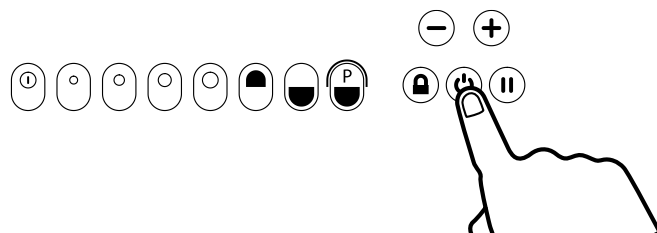
Étape 2. La durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



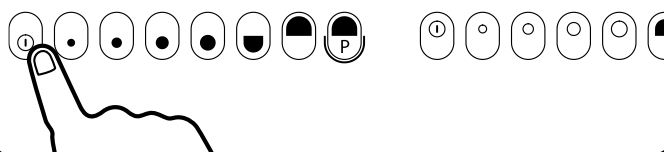
3. Verrouillage temporaire

La fonction verrouillage temporaire verrouillera les commandes pendant la durée d'un processus de cuisson afin d'éviter un changement accidentel des commandes.

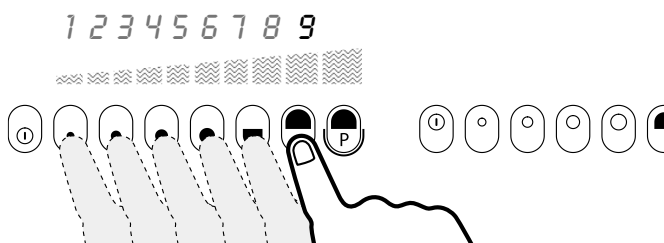
Étape 1. Toucher le bouton de puissance.



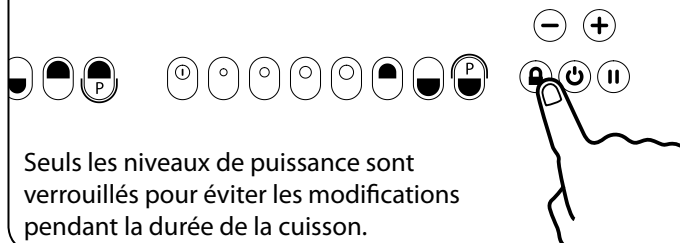
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



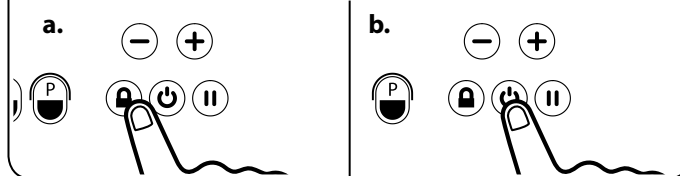
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.



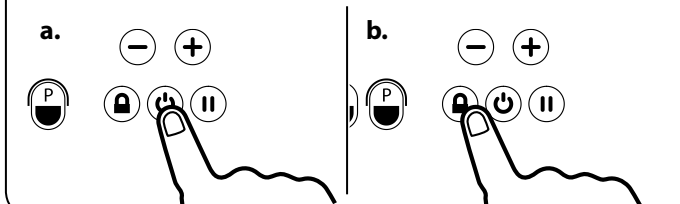
Étape 3. Toucher le verrou.



Étape 4. Toucher le verrou pour réinitialiser le réglage du niveau de puissance (a) ou le pad de puissance pour éteindre la plaque de cuisson (b).



Étape 5. Pour annuler la fonction après l'utilisation, toucher le pad pour allumer (a) puis le pad de verrou (b).

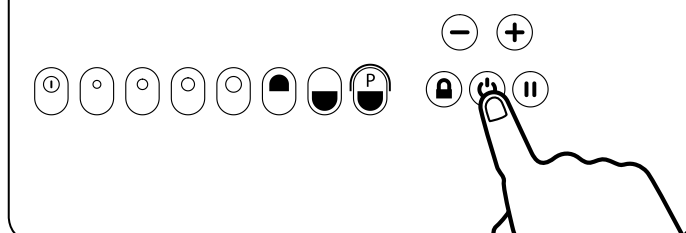


Fonctionnalité de pont

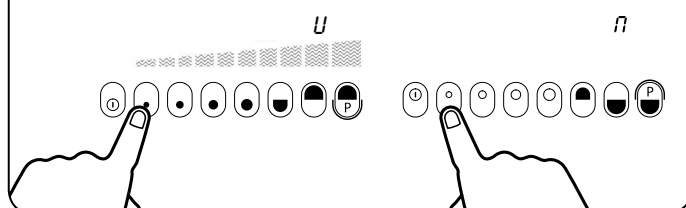
La fonctionnalité de pont permet aux deux zones de cuisson/éléments d'être allumés en même temps et contrôlés comme une seule zone de cuisson.

Cela est parfait pour un grill ou une casserole à poisson compatible, par exemple.

Étape 1. Toucher le bouton de puissance.



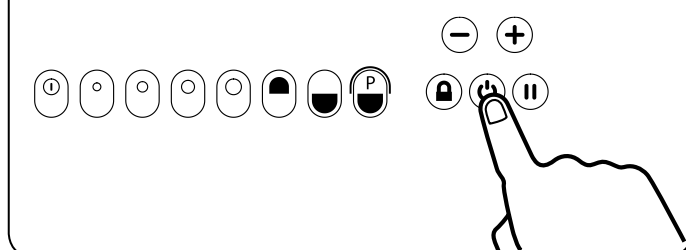
Étape 2. Activer en sélectionnant les deux éléments de cuisson simultanément.



Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaité avec le curseur de gauche uniquement.



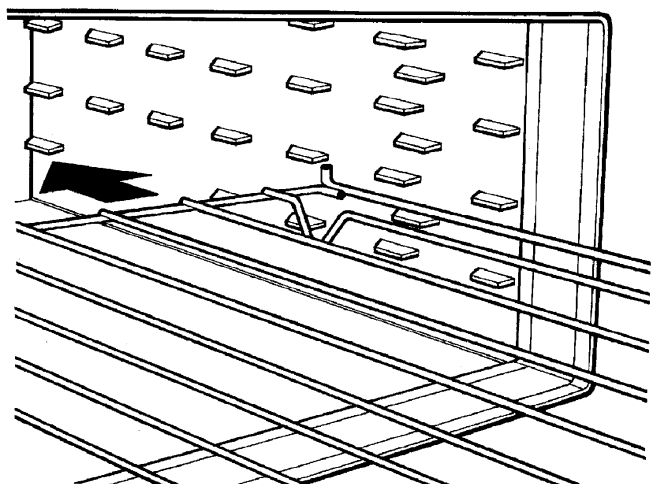
Étape 4. Pour éteindre, toucher la veille.



6. Grilles de four

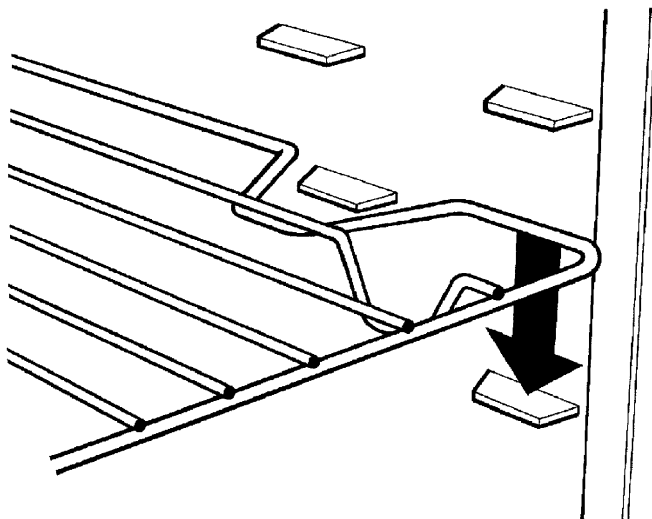
Installer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.1



DESN 512403

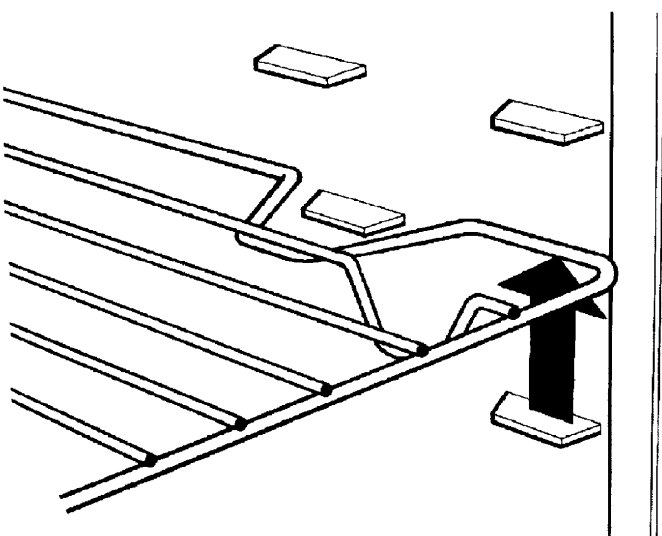
Schéma 6.2



DESN 512404

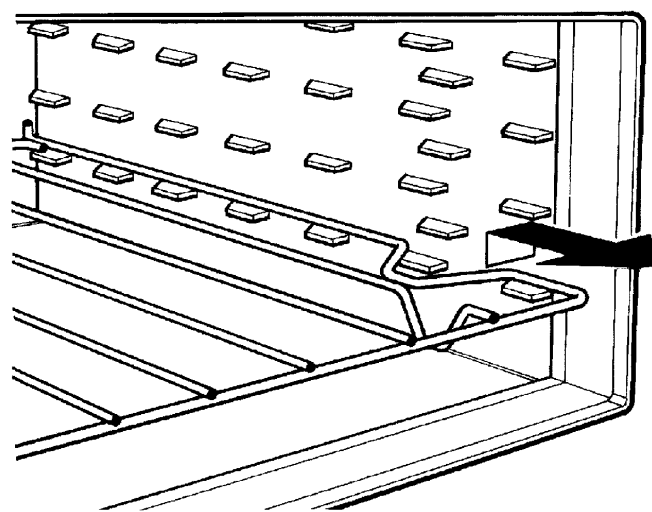
Retirer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.3



DESN 512405

Schéma 6.4



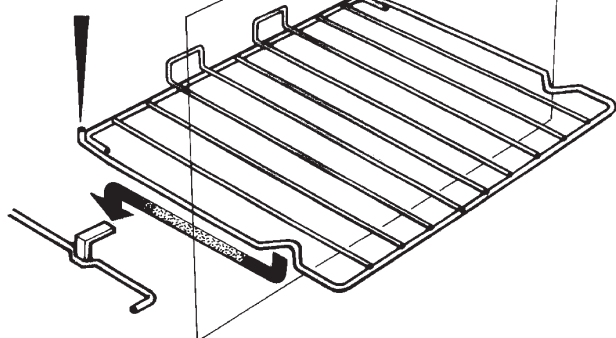
DESN 512406

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.

Schéma 6.5

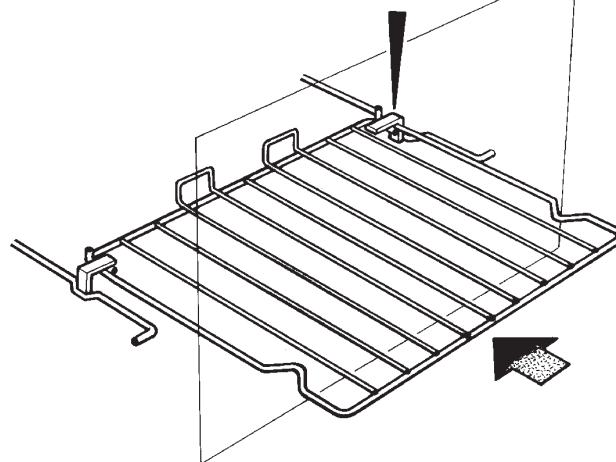
LA BUTÉE DE LA GRILLE DOIT ÊTRE VERS LE HAUT



DESN 511867

Schéma 6.6

BUTÉE DE LA GRILLE ET SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



DESN 511866

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

7. Accessoires AGA

Afin de bénéficier des meilleures performances de votre appareil, 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.

Accessoires dans votre AGA eR3

1x Grand plat à rôtir avec grille (Schéma 7.1)

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à rôtir peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller dans le haut du four à rôtir. 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 au four peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtir peut également préparer de grands gâteaux type brownie 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 de cuisson.

1x Plat moyen à rôtir avec grille (Schéma 7.2)

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 rôtir de taille moyenne peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller dans le haut du four à rôtir. 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 au four peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtir peut également être utilisé pour préparer des gâteaux type brownie 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 de cuisson.

2x Grilles du bas (Schéma 7.3)

Cette grille est utilisée dans le bas des fours, en particulier dans les fours à rôtir et à mijoter, pour les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson et qui doivent éviter la chaleur trop intense provenant de la surface inférieure du four.

2x Étagères pour les grilles de four (Schéma 7.4)

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.

Schéma 7.1



Schéma 7.2



Schéma 7.3

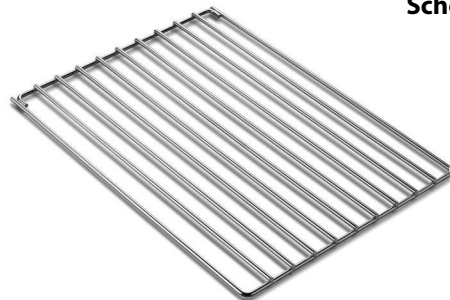


Schéma 7.4

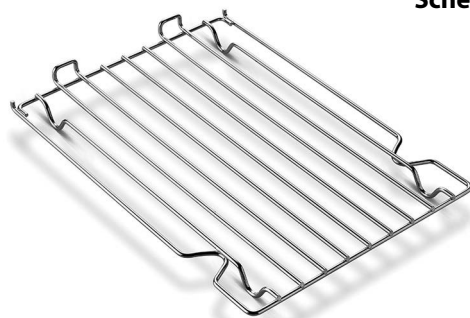


Schéma 7.5



1x Étagère pour four à réchauffer

1x Étagère pour compartiment de stockage ((modèles 100/4, 100/4i uniquement).

1x Plateau froid (Schéma 7.5)

Il se caractérise par deux utilisations, dont une qui permet de s'en servir comme une grande plaque 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.

1x Toaster (Schéma 7.6)

Cela sert à faire griller du pain sur la plaque à bouillir. 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.

Fermer le couvercle et attendre que le pain grille d'un côté, cela prendra 1 à 2 minutes en fonction du type de pain. Ouvrir le couvercle et retourner le grille-pain, puis répéter 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.

1x Brosse métallique (Schéma 7.7)

Elle sert à 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 de cuisson et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.

1x Outil de levage pour la plaque réchauffante (Schéma 7.8)

Aide à retirer la plaque réchauffante en fonte pour le nettoyage.

Schéma 7.6

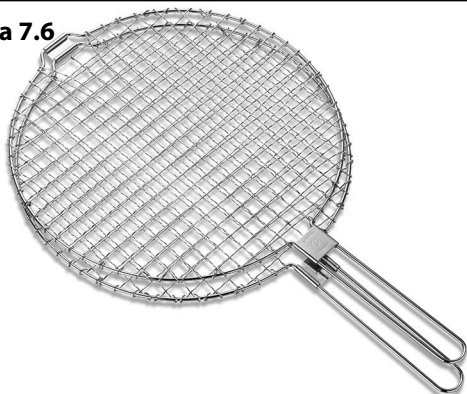
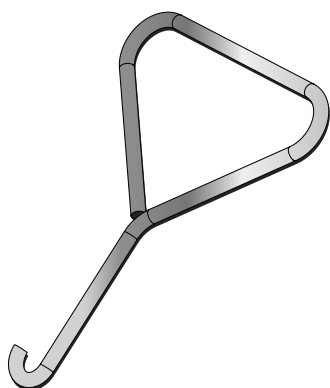


Schéma 7.7



Schéma 7.8



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.

Fours - 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 métallique 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 les plaques chauffantes seront froides. 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. Entretien

- Votre AGA ne requiert pas d'entretien régulier.
- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations d'entretien, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur agréé.
- Votre appareil **DOIVENT** uniquement être entretenu et installé par un ingénieur qualifié, un ingénieur AGA ou un distributeur agréé.
- **NE PAS** altérer ou modifier l'appareil.

 **Des réparations ne peuvent pas être effectuées sur un appareil chaud.**

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.

10. 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.

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

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.

11. Présentation de l'installation

Protection du consommateur

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.

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

⚠ 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 ou 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 électrique.

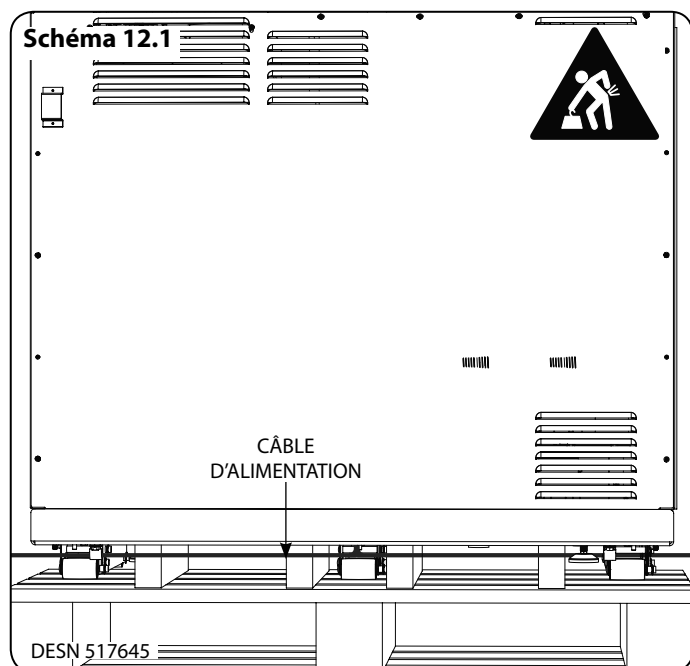
⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

NE PAS utiliser de rallonges avec cet appareil.

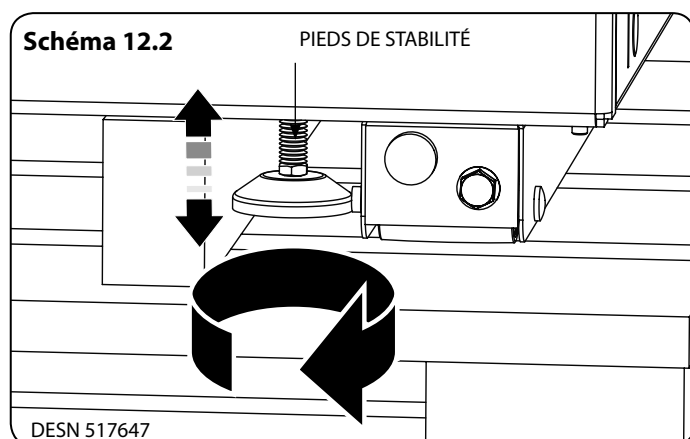
Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

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

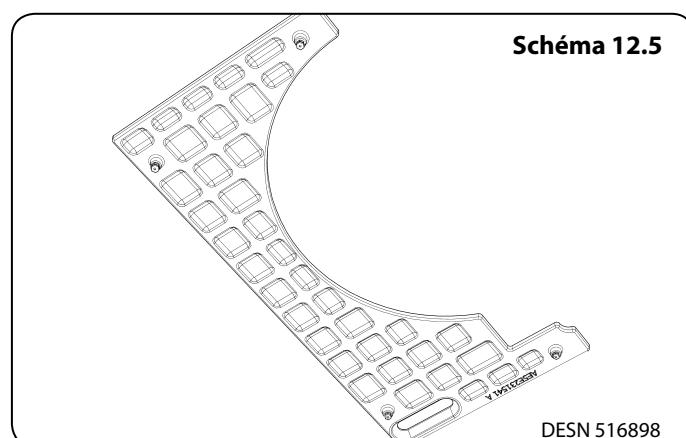
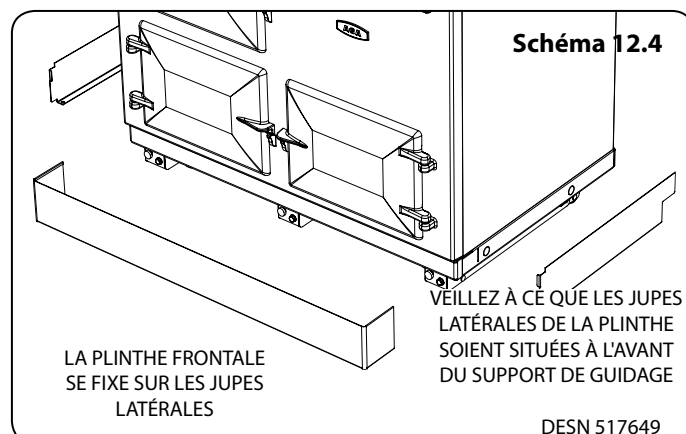
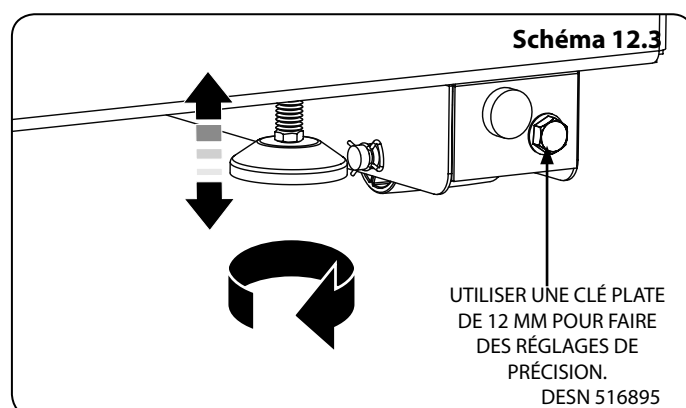
12. Installation et équilibrage



1. **REMARQUE:** Veiller à ne pas coincer les câbles d'alimentation (**Schéma 12.1**).
2. Le pied stabilisateur avant peut être rehaussé avec une clé afin de permettre à l'appareil de glisser de la palette de transport (**Schéma 12.2**).
3. Faites glisser la cuisinière pour la retirer de la palette.



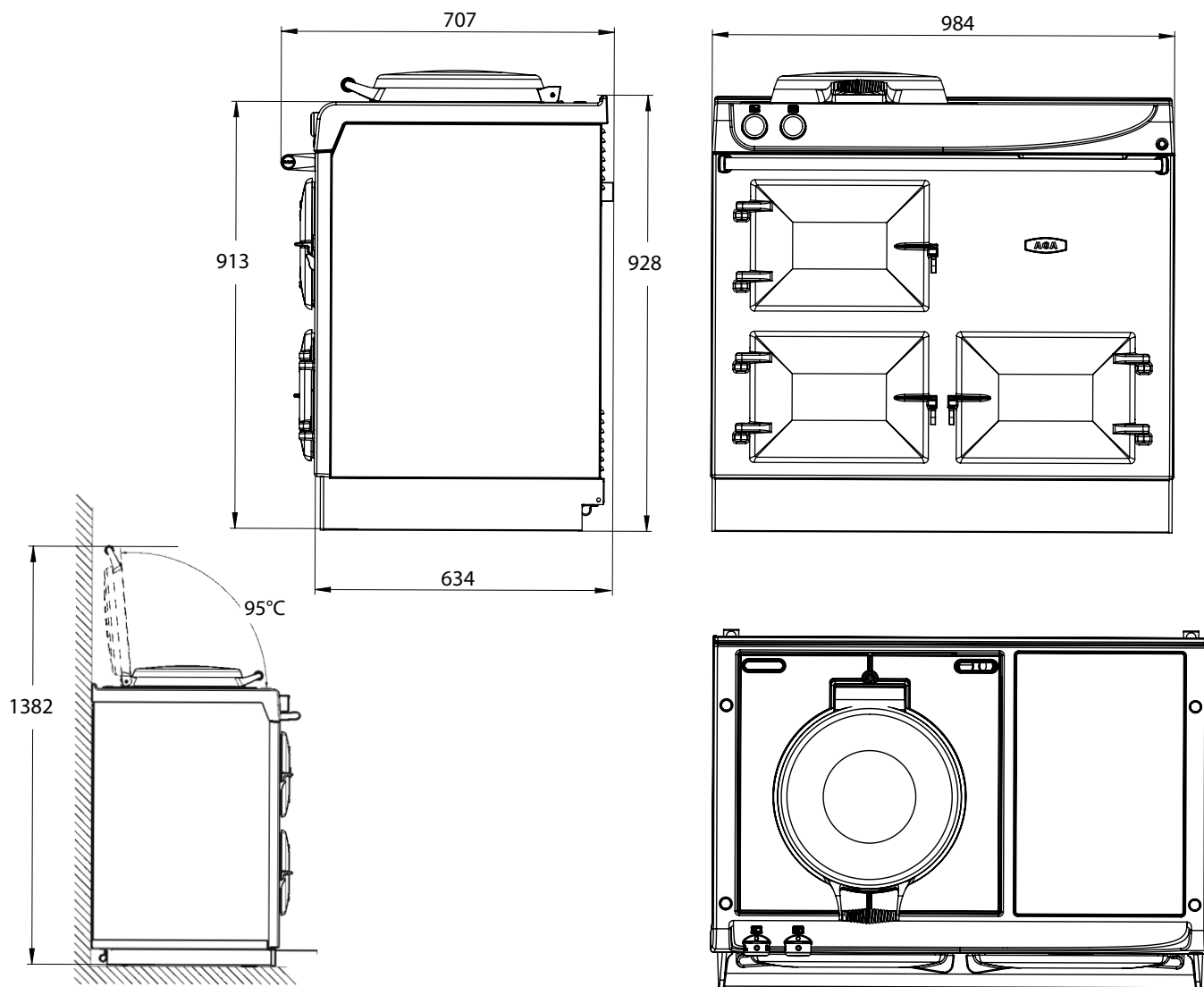
4. L'appareil peut maintenant se tenir sur ses roues arrière pour le mettre dans la position désirée. **REMARQUE:** Veiller à ne pas coincer le câble d'alimentation.
5. **Équilibrage de l'appareil** - Utiliser une douille de 12mm pour régler le mécanisme de roue pour le réglage de PRÉCISION des deux côtés à l'arrière de l'appareil (**Schéma 12.3**).
6. Avec une clé plate de 13mm les pieds peuvent être ajustés sur le devant pour faire des réglages de **PRÉCISION** sur le devant de l'appareil et pour bloquer les roues (**Schéma 12.3**).
7. Tourner le boulon dans le sens horaire fera descendre les roues et par conséquent élèvera la cuisinière (**Schéma 12.3**).
8. Le sens antihoraire permet de lever les roues et d'abaisser la cuisinière (**Schéma 12.3**).
9. Fixer la plinthe magnétique (**Schéma 12.4**) et les côtés.
10. **Réglage de la plaque réchauffante** - Les plaques réchauffantes ont des pieds réglables pour régler la hauteur et améliorer la stabilité (**Schéma 12.5**).



13. Dimensions du produit

100/3

Schéma 13.1



DESN 517618

REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'un appareil, le dégagement réel du « corps » de l'appareil doit être augmenté de 10 mm ($\frac{3}{8}$) par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet d'avoir 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.

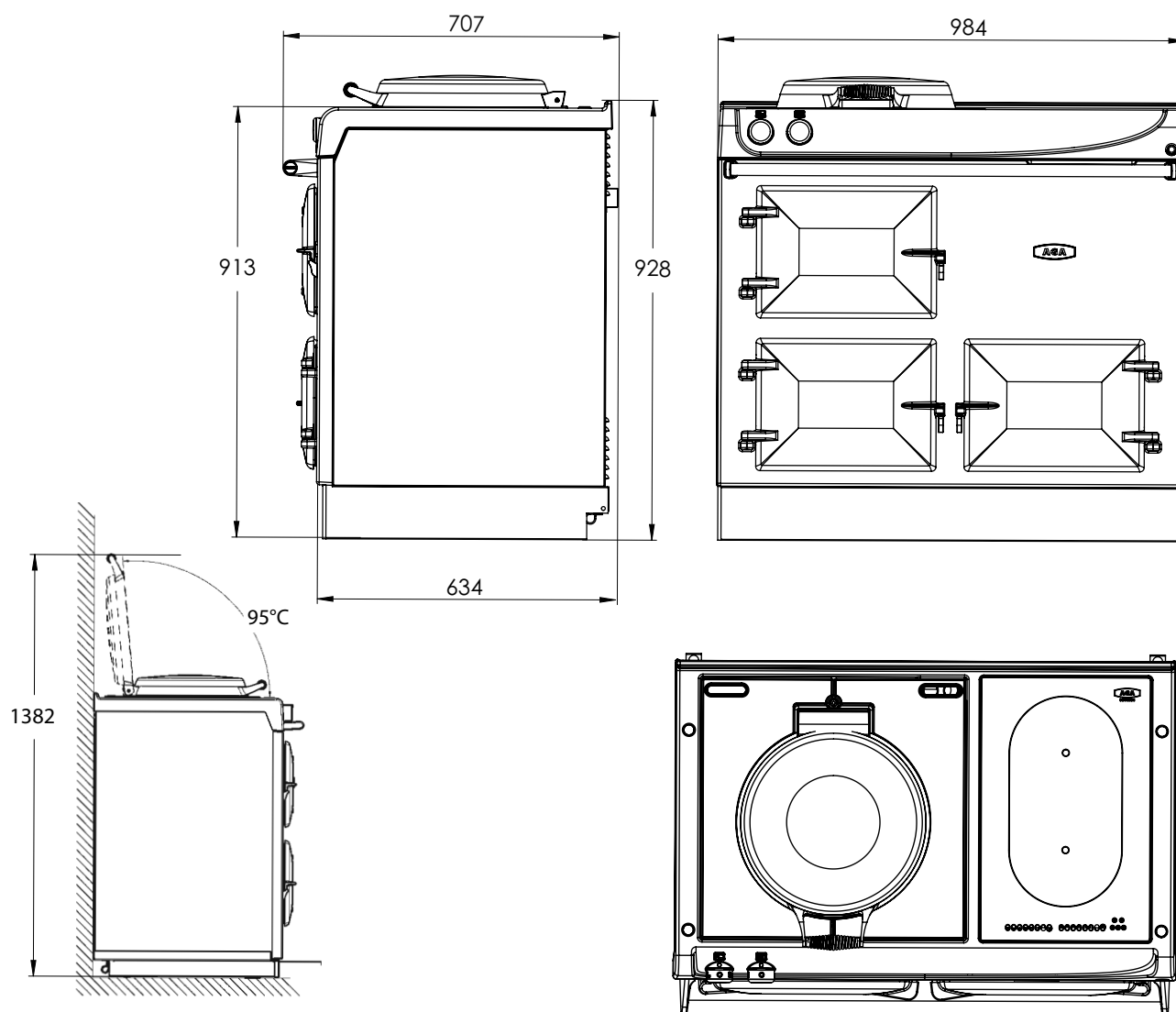
Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : 100/3

Poids : 300 kg

100/3i

Schéma 13.2



DESN 517619

REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'un appareil, le dégagement réel du « corps » de l'appareil doit être augmenté de 10 mm ($\frac{3}{8}$) par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet d'avoir 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.

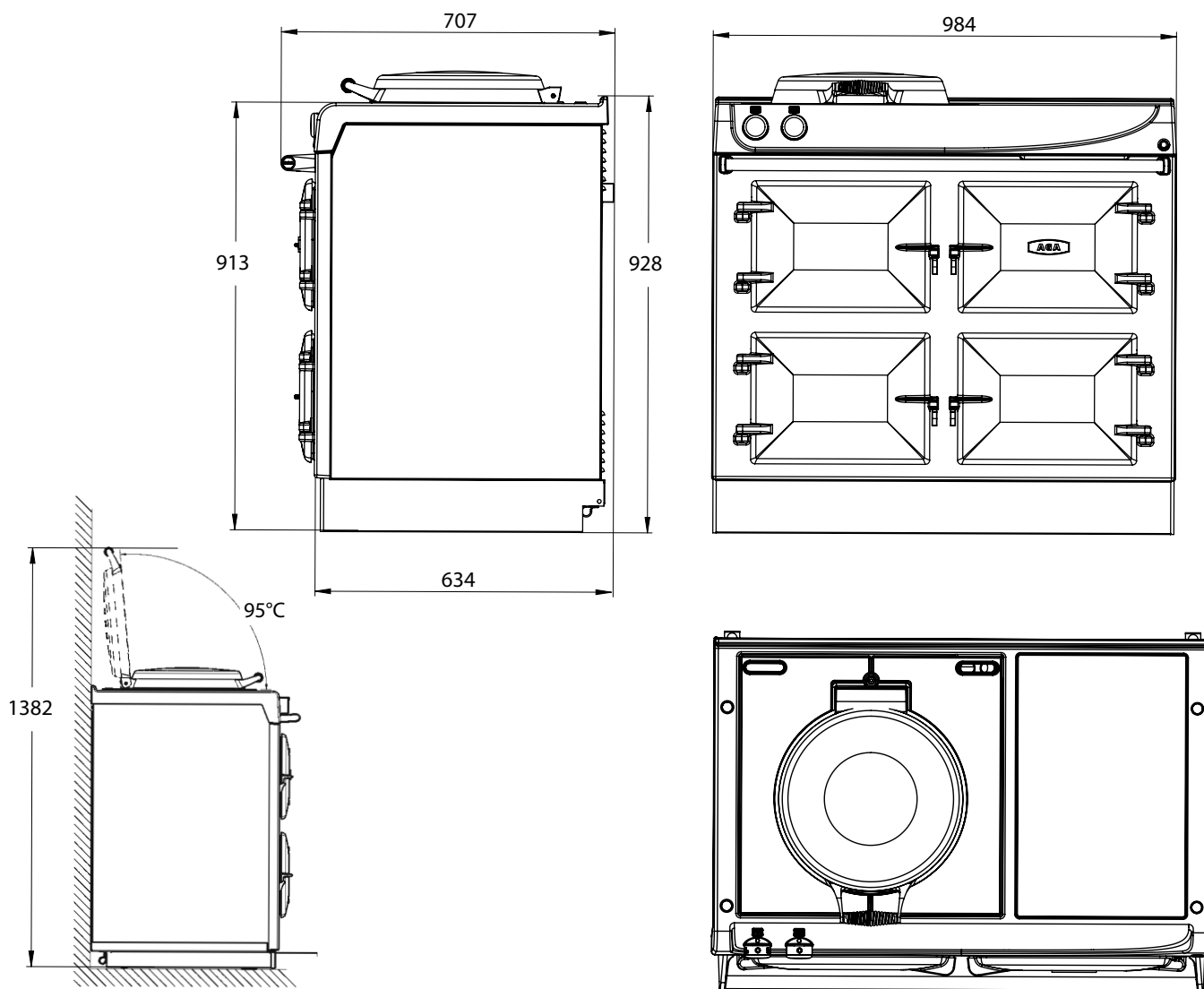
Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : 100/3i

Poids : 300 kg

100/4

Schéma 13.3



DESN 517620

REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'un appareil, le dégagement réel du « corps » de l'appareil doit être augmenté de 10 mm ($\frac{3}{8}$) par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet d'avoir 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.

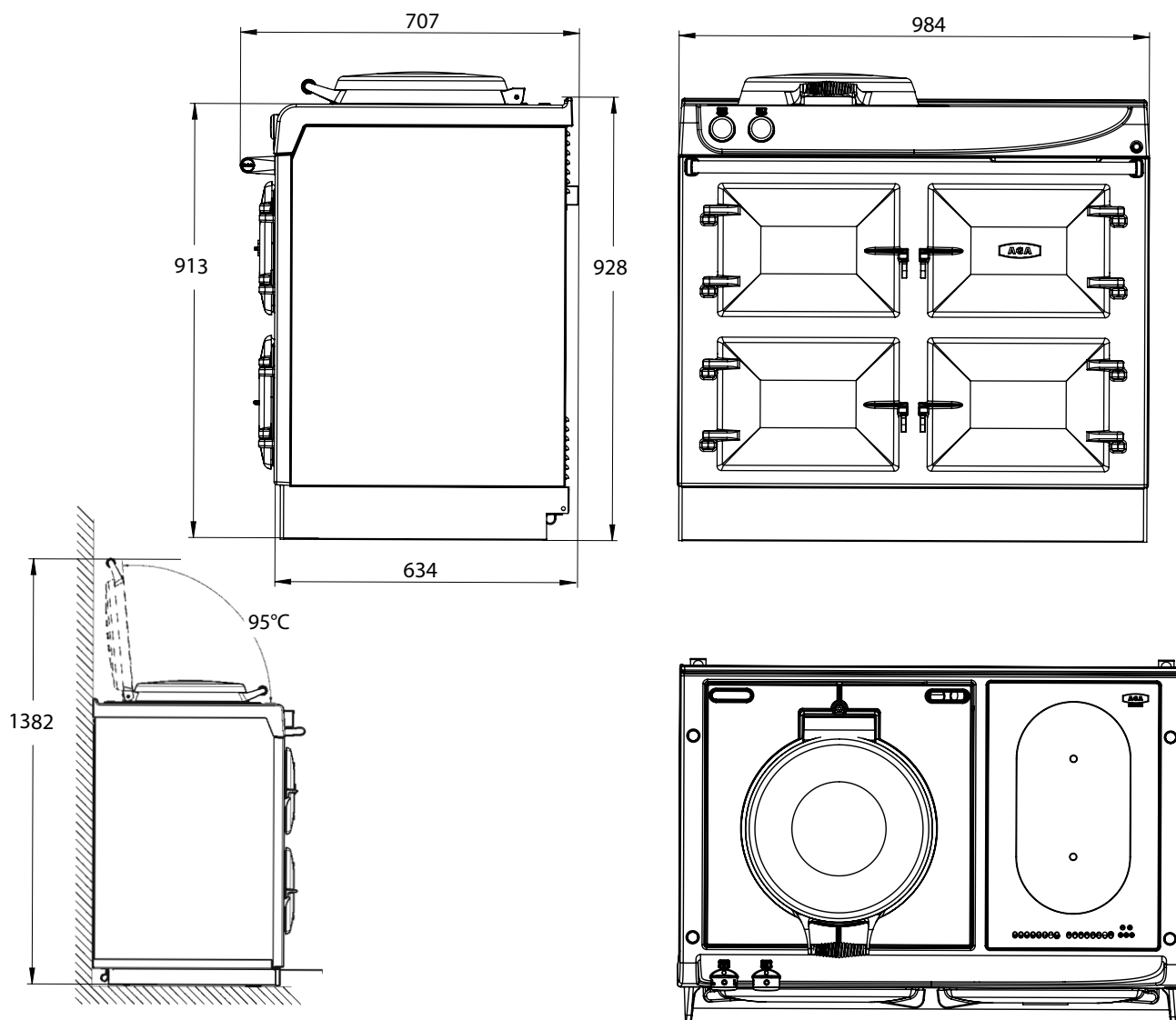
Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : 100/4

Poids : 305 kg

100/4i

Schéma 13.4



DESN 517621

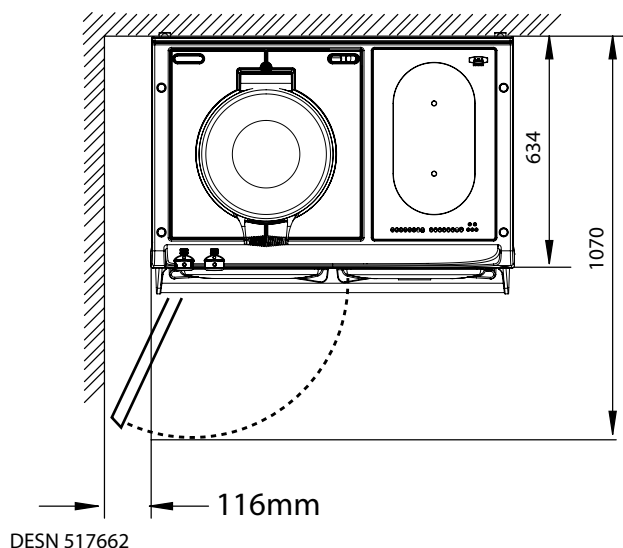
REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'un appareil, le dégagement réel du « corps » de l'appareil doit être augmenté de 10 mm ($\frac{3}{8}$) par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet d'avoir une marge de sécurité pour prendre en compte les variations dimensionnelles naturelles qui sont assez fréquentes. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.

Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : 100/4i

Poids : 310 kg

Schéma 13.5



Dégagements frontal et latéraux

Si vous installez l'appareil dans une nouvelle cuisine ou si vous avez la possibilité de régler la largeur entre les unités de cuisine, il est conseillé d'inclure un petit espace supplémentaire de 3 mm de chaque côté pour faciliter l'installation et éviter les dommages lors du déplacement du produit.

Un dégagement de largeur supplémentaire de 6 mm doit être également prévu si l'appareil doit être encastré un renforcement en brique pour que le mur soit hors équerre.

Lorsque les appareils sont installés contre des murs sur le côté dépassant sur le devant, un espace de 116 mm est requis sur la gauche ou sur la droite pour permettre l'ouverture des portes des fours (**Schéma 13.5**).

Tout mur latéral au-dessus de l'appareil d'un des côtés ne doit pas être à moins de 60 mm de l'appareil à l'horizontale (**Schéma 13.6**).

Les surfaces ne doivent pas se situer à moins de 650 mm de la partie supérieure de l'appareil, par ex. des placards ou des hottes.

L'espacement à l'arrière de l'appareil **NE DOIT PAS** être bloqué ou obstrué.

Base et foyer de l'appareil

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose l'appareil soit plat de mesure à supporter le poids total de l'appareil.

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

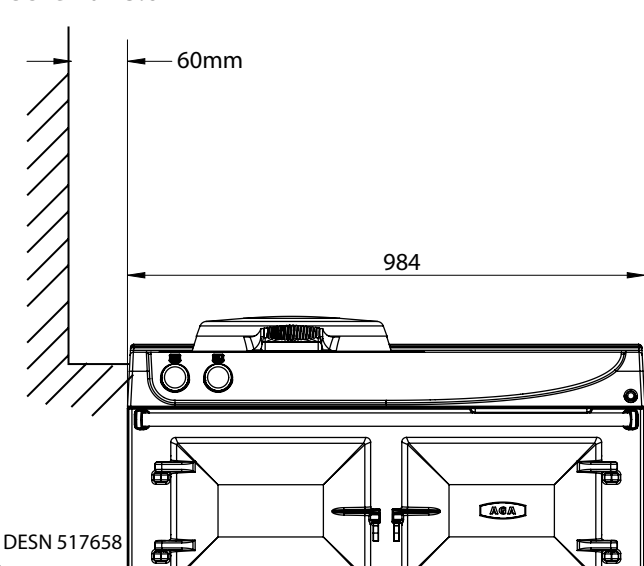
Carrelage

Si l'appareil est encastré ou contre un mur qui sera carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas saillir au-dessus de la plaque supérieure de l'appareil. Il doit y avoir un espace suffisant pour retirer la plaque supérieure 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 l'appareil. Le câble du temporisateur mesure 4 mètres.

Schéma 13.6



Dégagement arrière (incluant les murs arrière combustibles)

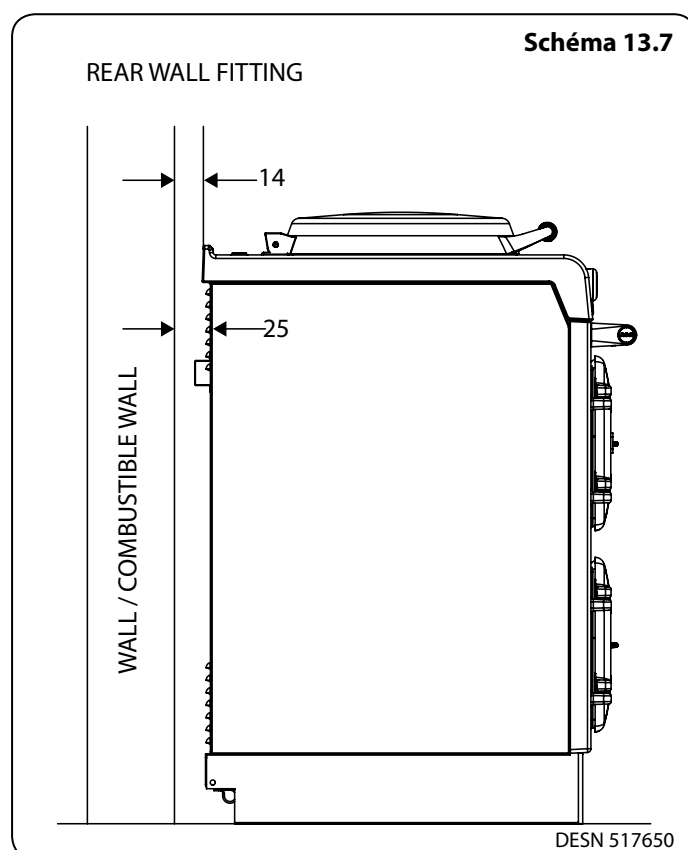
REMARQUE PARTICULIÈRE : Veiller à ce que le câblage électrique non protégé ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de l'appareil. Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est constamment exposé à une température ambiante.

À noter : **chaque** appareil est équipé de supports d'espacement de 25 mm.

Cela permet d'installer l'appareil lorsque le mur arrière est fabriqué avec des matériaux combustibles (comme le bois ou les cloisons à colombages et les plaques de plâtre.

L'entrefer doit être dégagé et ne doit pas être bloqué sur tout le bord supérieur (**Schéma 13.7**) par un carrelage par exemple

IMPORTANT ! L'entrefer à l'arrière de l'appareil doit être conservé pour permettre la ventilation des variantes avec plaque à induction (100/3i et 100/4i). L'entrefer est aussi conservé pour les appareils qui ne sont pas à induction.



14. Raccordement électrique

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être branché à une prise terre.
- ⚠ Cet appareil est conçu pour le voltage indiqué sur la plaque signalétique se trouvant derrière la plinthe.
- ⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personne qualifiée se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.

Pour la cuisinière

Une alimentation électrique de 1 PH 32 A 230 V ~ 50 Hz avec fusible est requise juste 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 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 embouts.

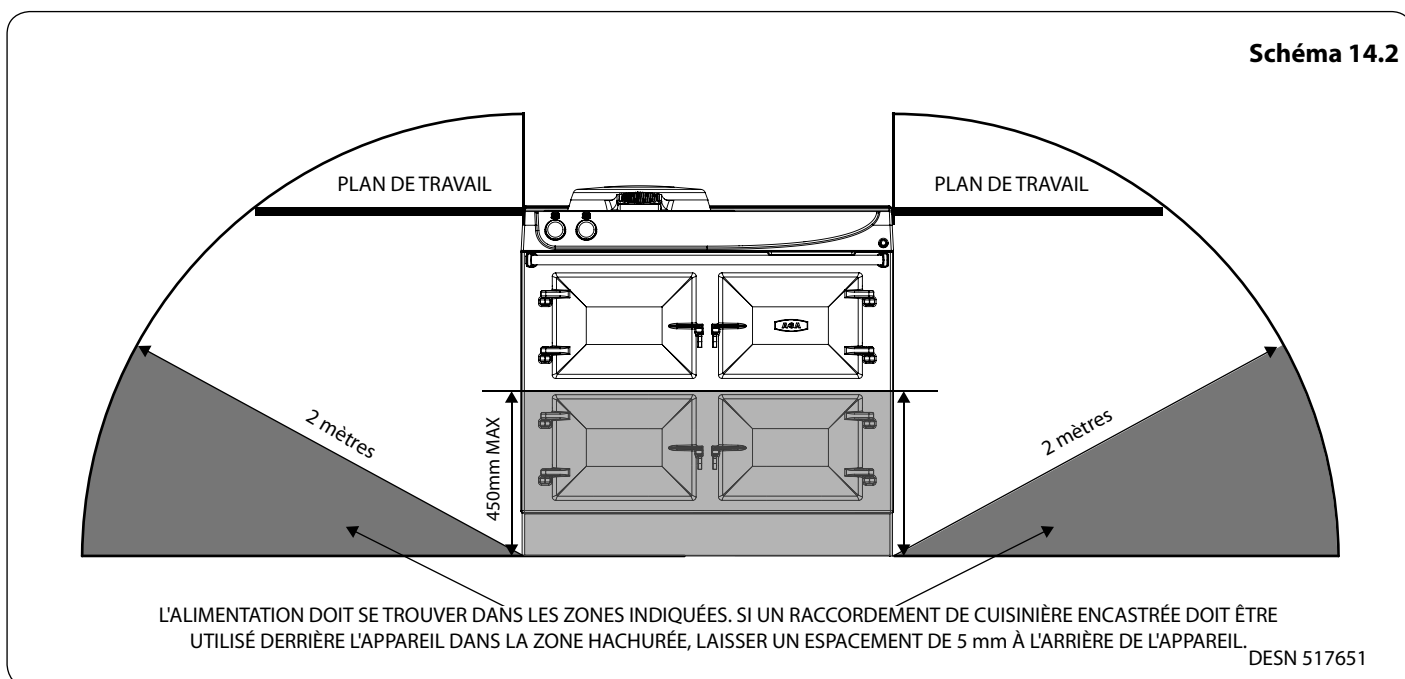
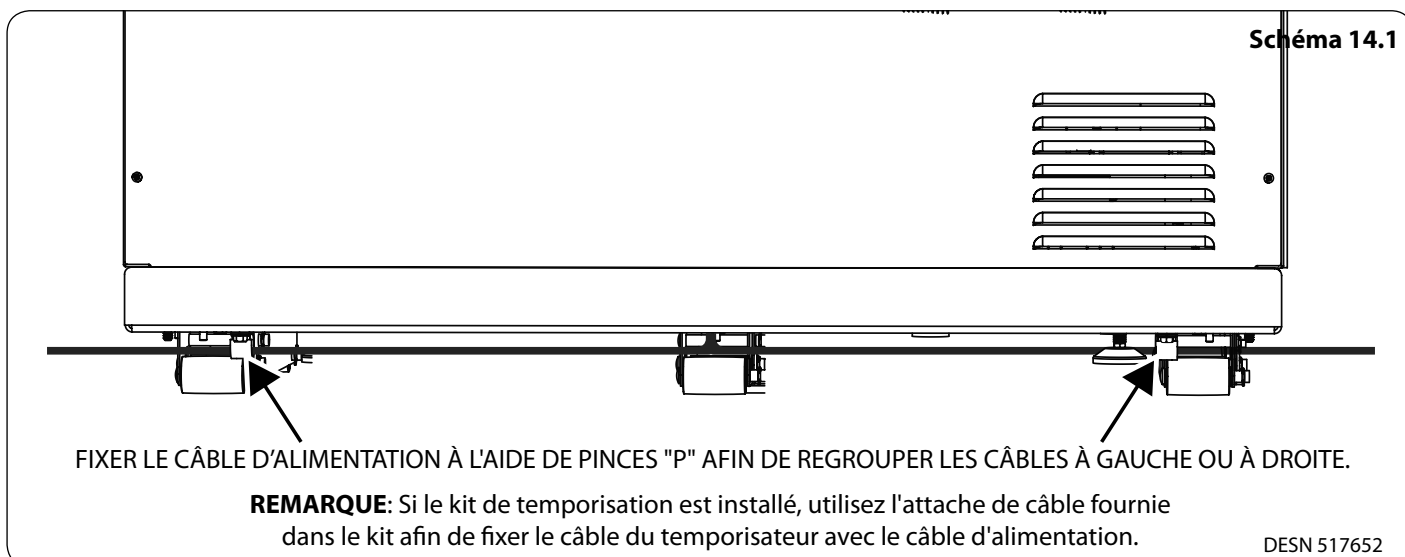
L'isolation secteur ne peut pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais plutôt à 2 mètres de l'appareil.

L'isolateur peut être séparé du point de raccordement.

Le point de raccordement secteur doit être accessible à l'intérieur des zones indiquées dans les **Schéma 14.1** et **Schéma 14.2** pour les options de passage de câble.

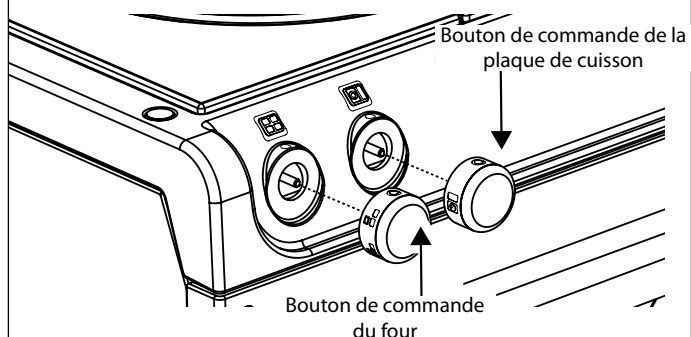
Plaque à induction

Une alimentation électrique monophasée séparée supplémentaire est requise. Alimentation électrique de 13 A 230 V ~ 50 Hz.



15. Raccordement du bouton de commande et de la main courante

Schéma 15.1



DESN 517654

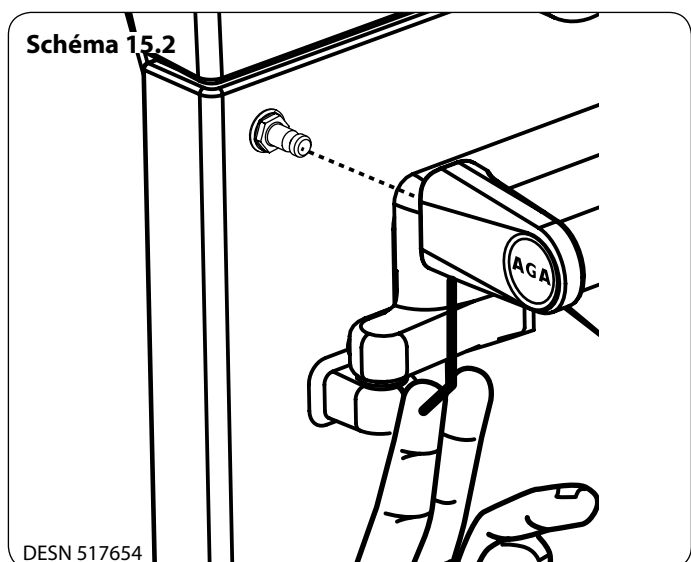
Emplacement du bouton de contrôle

S'assurer que les boutons de contrôle sont situés correctement sur les tiges, comme indiqué dans (**Schéma 15.1**).

Emplacement de la main courante

Placez la main courante sur la tige, fixez-la avec les vis sans tête (situés à l'intérieur du support) (**Schéma 15.2**).

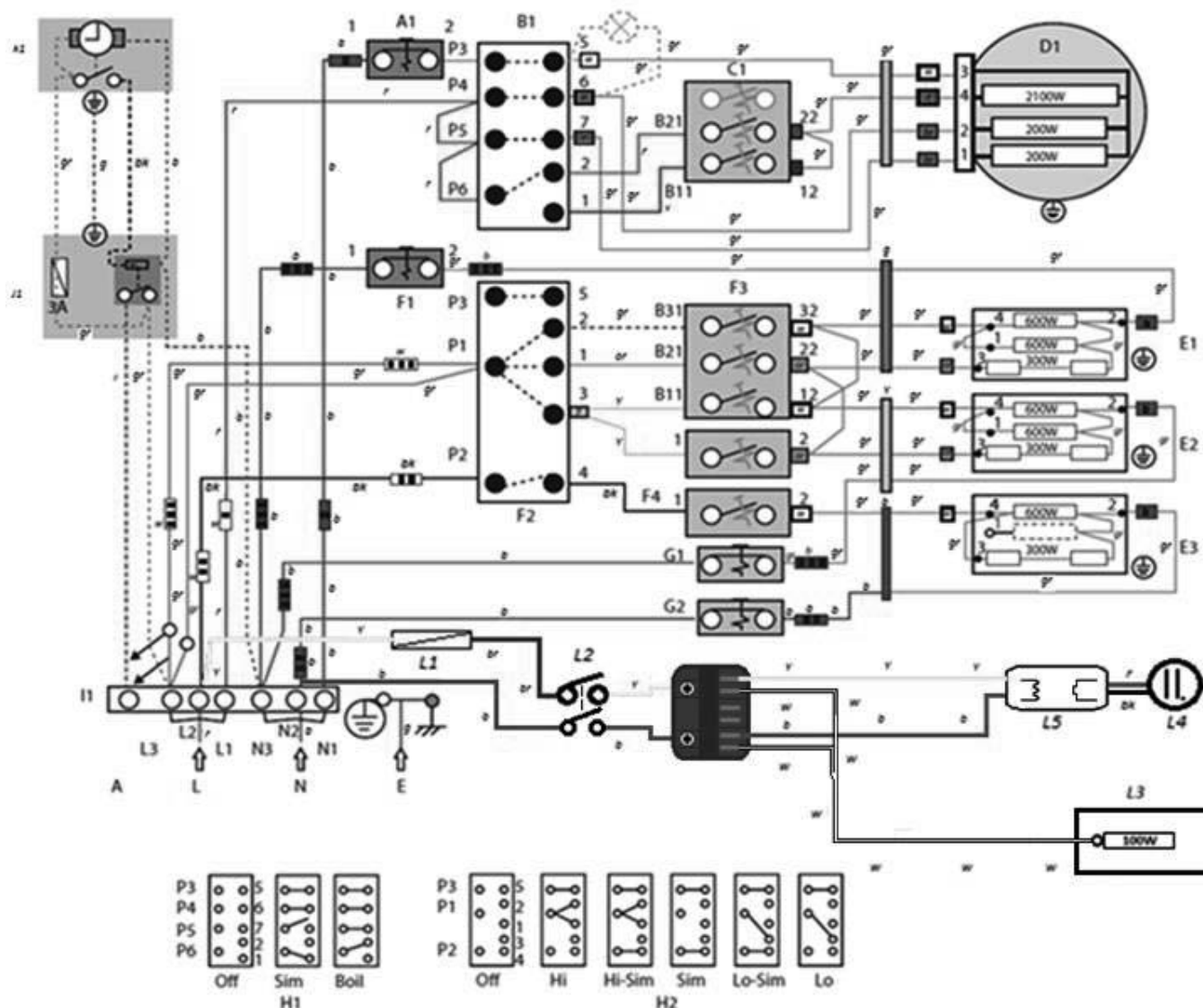
Schéma 15.2



DESN 517654

16. Schéma du circuit

Cuisinière

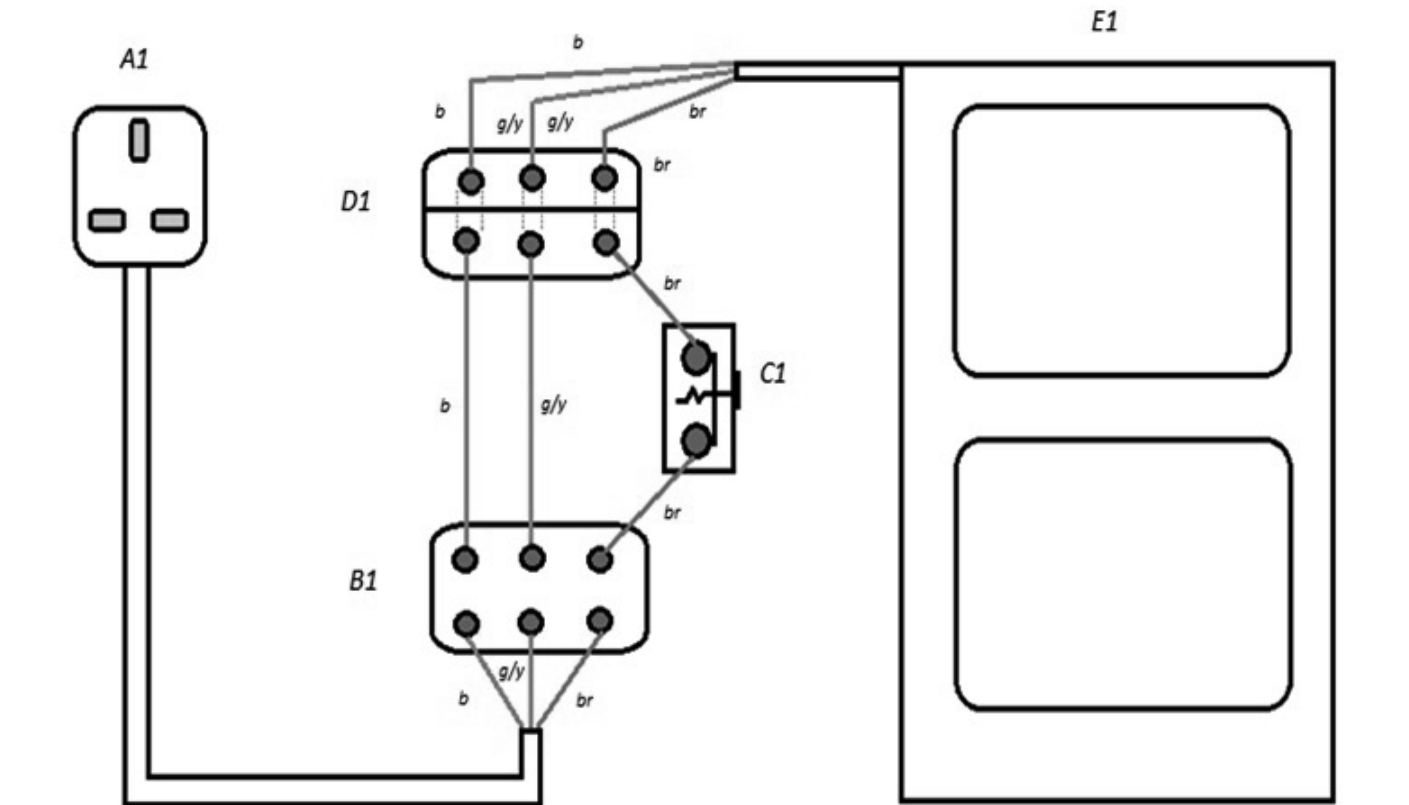


Code	Description
A1	Thermostat de surchauffe de la plaque de cuisson
B1	Sélecteur de la plaque de cuisson
C1	Thermostat de la plaque de cuisson
D1	Élément de la plaque de cuisson
E1	Élément supérieur
E2	Élément de base du four supérieur
E3	Élément de base du four inférieur
F1	Thermostat de surchauffe du four supérieur
F2	Sélecteur de four
F3	Thermostat du four supérieur
F4	Thermostat du four inférieur

Code	Description
G1	Commutateur de surchauffe du four supérieur
G2	Commutateur de surchauffe du four inférieur
H1	Réglages du sélecteur de la plaque de cuisson
H2	Réglages du sélecteur de four
I1	Support de montage du bornier
J1	Boîtier relai (temporisateur en option)
K1	Temporisateur du four supérieur (en option)
N1	Fusible 1 A du four à réchauffer
N2	Interrupteur du four à réchauffer
N3	Élément du four à réchauffer
L4	Néon
L5	Transformateur 230 V CA - 24 V CC de l'alimentation pour le néon

Code	Couleur
b	Bleu
m	Marron
n	Noir
or	Orange
ur	Rouge
v	Violet
bla	Blanc
j	Jaune
v/j	Vert/jaune
g	Gris

Plaque à induction



Code	Description
A1	Prise secteur 13 A
B1	Bornier
C1	Composant du thermostat de surchauffe
D1	Bornier de prise et de fiche
E1	Unité d'induction

Code	Couleur
b	Bleu
m	Marron
n	Noir
or	Orange
ur	Rouge
v	Violet
bla	Blanc
j	Jaune
v/j	Vert/jaune
g	Gris

Pour en savoir plus ou si vous avez besoin de conseils, contacter votre spécialiste AGA local.

Grâce à la politique d'AGA Rangemaster d'amélioration continu des produits, la Société se réserve le droit de changer des particularités et d'apporter des modifications sur les appareils décrits et illustrés, et ce, à tout moment.



AGA Rangemaster

Station Road

Ketley Telford

Shropshire TF1 5AQ

England

www.agaliving.com

www.agacookshop.co.uk