



AGA eR3
Modèles n°
90, 90i, 150, 150i

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
2. Introduction	2
3. Vue d'ensemble 90, 90i	3
4. Vue d'ensemble 150, 150i	4
5. Four à accumulation de chaleur et plaque chauffante principale	5
6. Four à chaleur tournante <i>(Modèles R3 150-4i)</i>	14
7. Plaque de cuisson à induction à 2 zones <i>(modèle 90i, 150i)</i>	18
8. Accessoires AGA	26
9. Four chauffe-plat et égouttoir	28
10. Accessoires du four à chaleur tournante	29
11. Nettoyage et entretien	30
12. Entretien	31
13. Instructions d'installation	32
14. Présentation de l'installation	33
15. Dimensions du produit 90 & 90i	34
16. Dimensions du produit 150 & 150i	35
17. Raccordement électrique - 90, 90i	38
18. Installation et équilibrage	39
19. Raccordement du bouton de commande et de la main courante	41
20. Schéma du circuit 90 & 90i	42
Plaque à induction <i>(90i et 150i uniquement)</i>	43
Schéma du circuit supplémentaire du four ventilé	44

1. Santé et sécurité

GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL CAR CERTAINES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

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.

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 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

NE JAMAIS placer d'éléments en aluminium entre la casserole et la surface en vitrocéramique (par ex. tapis de cuisson, papier aluminium, etc.)

IMPORTANT : L'huile présente un risque d'incendie; ne pas laisser les casseroles d'huile sans surveillance.

- En cas d'incendie, placer un couvercle sur la casserole et couper le courant.
- Étouffer les flammes sur la table de cuisson plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.
- 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.

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.

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. 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 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 sans surveillance 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 : Inflammable, ne pas stocker des produits sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Il se peut que des pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.

AVERTISSEMENT : Si la plaque à est fissurée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.

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.

Consultez le 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).

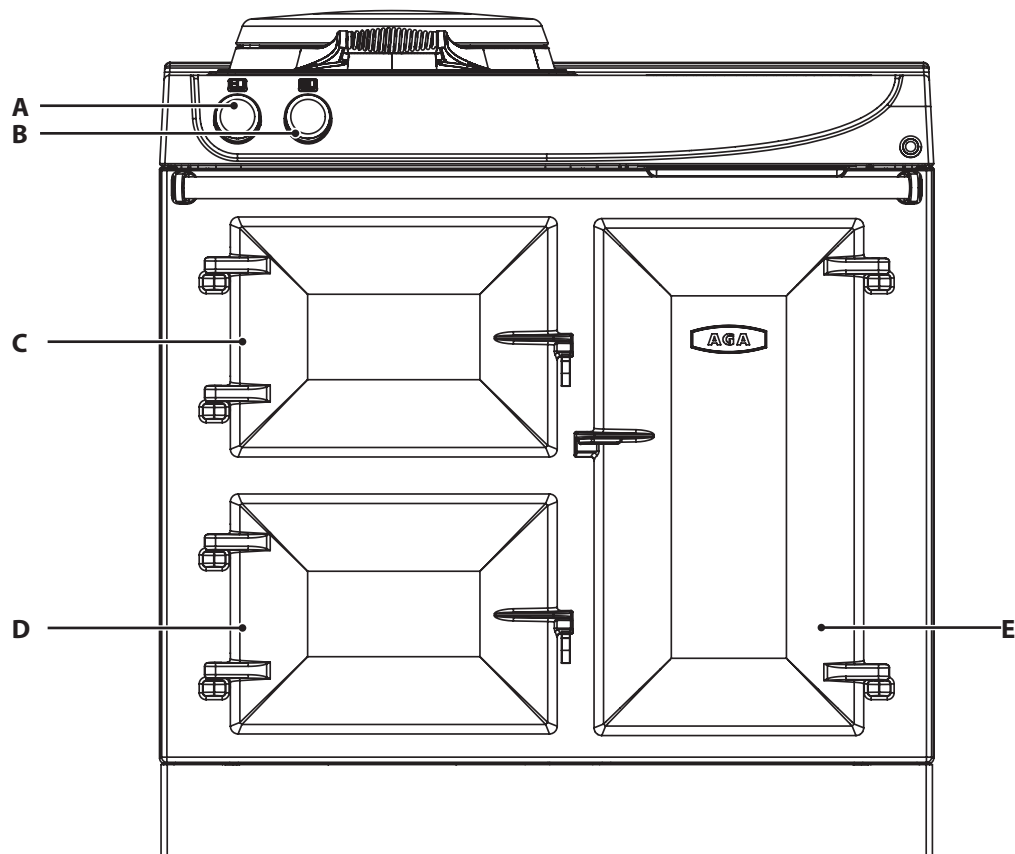
Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

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 90, 90i

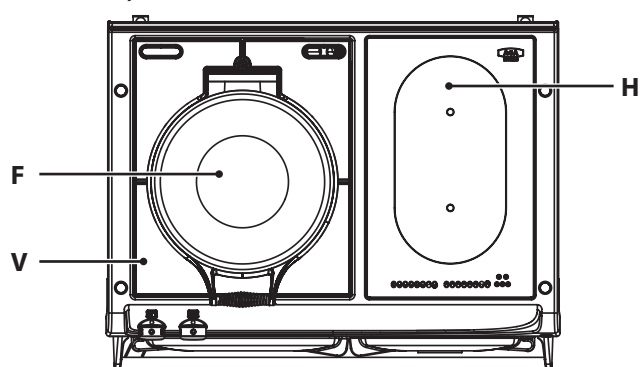
Schéma 3,1



90, 90i

Ce modèle illustre 90i

Schéma 3,2

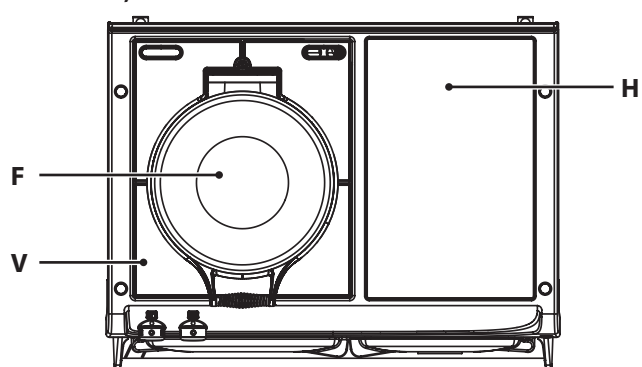


Ce modèle illustre 90i

Vue d'ensemble de la cuisinière Schéma 3,1

- A. Commandes- Fours à accumulation de chaleur
- B. Commandes- Mijotage et plaque d'ébullition (Grande vitesse)
- C. Le four supérieur (Four à rôtir et four à pâtisserie)
- D. Four à mijoter
- E. Four chauffe-plat
- F. Mijotage et Plaque d'ébullition (Grande vitesse)
- G. Plaque supérieure et zone de maintien au chaud
- H. Plaque chauffante (*modèle 90 seulement*)
Plaque de cuisson à induction (*modèle 90i seulement*).

Schéma 3,3



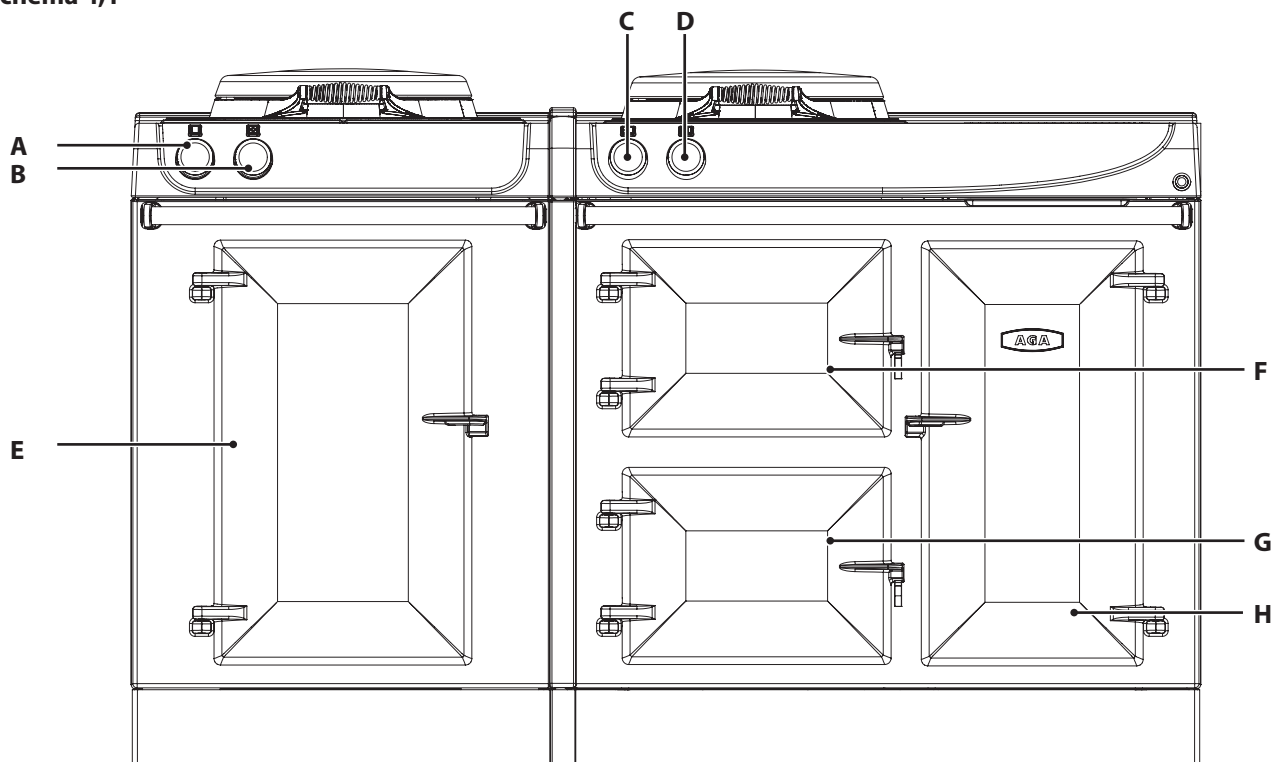
Ce modèle illustre 90

Fait référence à **en page 5** à **en page 13** pour l'utilisation de la cuisinière principale.

Se référer aux **en page 18** à **en page 25** pour l'utilisation de la plaque à induction.

4. Vue d'ensemble 150, 150i

Schéma 4,1



150, 150i

Ce modèle illustre 150i

Vue d'ensemble de la cuisinière Schéma 4,1

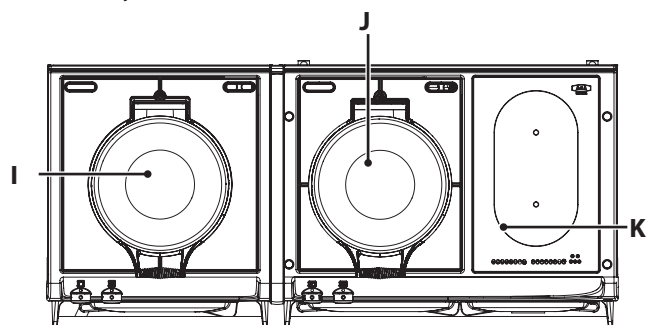
- A. Commandes- Four à chaleur tournante
- B. Commandes- Plaque de mijotage (basse puissance)
- C. Commandes- Fours à accumulation de chaleur
- D. Commandes- Mijotage et plaque d'ébullition (Grande vitesse)
- E. Four à chaleur tournante
- F. Rôtissoire et Pâtisserie (Four à accumulation de chaleur Stockage de chaleur)
- G. Four à mijoter
- H. Four chauffe-plat
- I. Plaque de mijotage (basse puissance)
- J. Mijotage et Plaque d'ébullition (Grande vitesse)
- K. Plaque chauffante (150 uniquement) Plaque à induction (150i uniquement)

Fait référence à **en page 5** à **en page 13** pour l'utilisation de la cuisinière principale.

Se référer aux **en page 14** à **en page 17** pour l'utilisation du four à chaleur tournante supplémentaire.

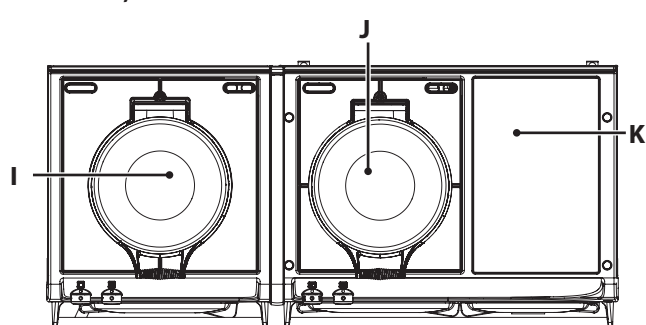
Se référer aux **en page 18** à **en page 25** pour l'utilisation de la plaque à induction.

Schéma 4,2



Ce modèle illustre 150i

Schéma 4,3



Ce modèle illustre 150

5. Four à accumulation de chaleur et plaque chauffante principale

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 chauffe-plat	
Four inférieur de droite MARCHE = Néon vert	

Les contrôles et les conseils d'ordre général

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 plaque 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.

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 principale

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 abaissé 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 consultées « **Nettoyage et entretien** » en page 30.

Les plaques réchauffantes

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

Faire attention au moment de retirer et de remplacer les plaques réchauffantes en fonction de leur poids. Veiller à ce qu'elles soient froides avant de les retirer.

Retirer les plaques réchauffantes

Insérer l'outil de levage (**Schéma 5,1**) dans le trou à l'arrière de la plaque réchauffante. Soulever par l'arrière, puis faire glisser doucement depuis le côté, (**Schéma 5,2**).

Replacer les plaques réchauffantes

Replacer les plaques réchauffantes doucement, comme indiqué dans la (**Schéma 5,3**).

Schéma 5,1

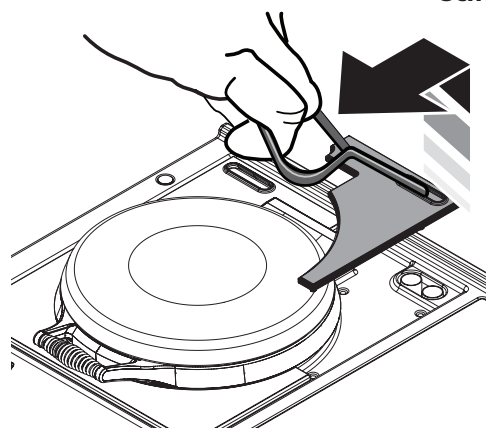


Schéma 5,2

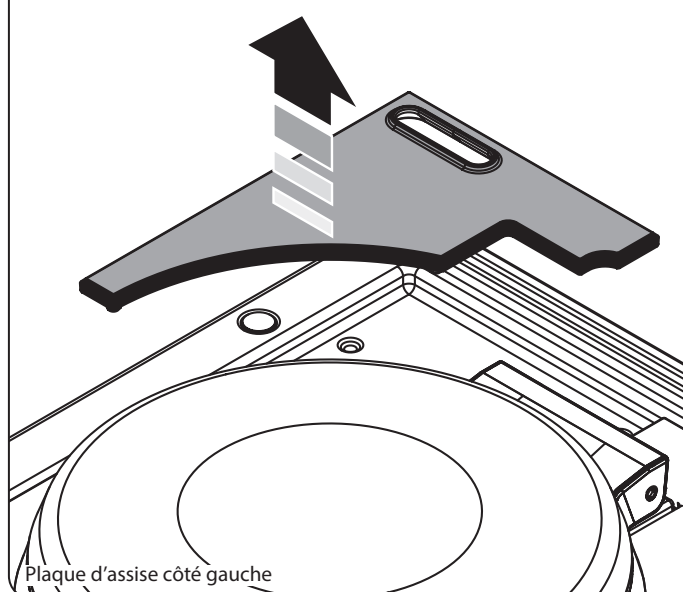


Schéma 5,3

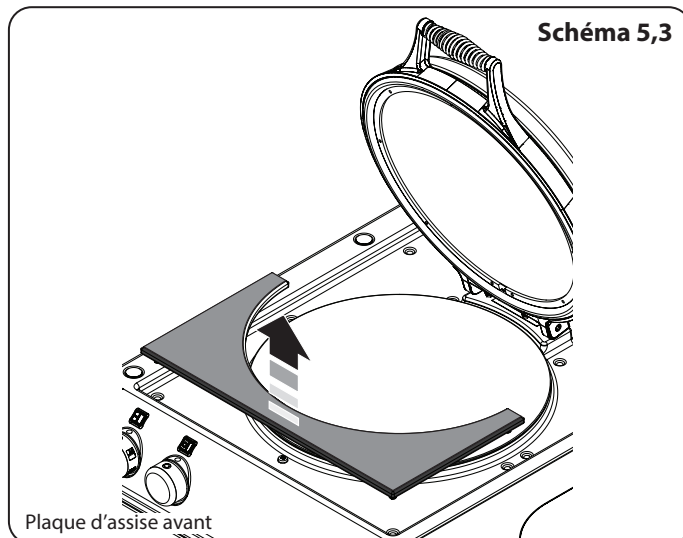
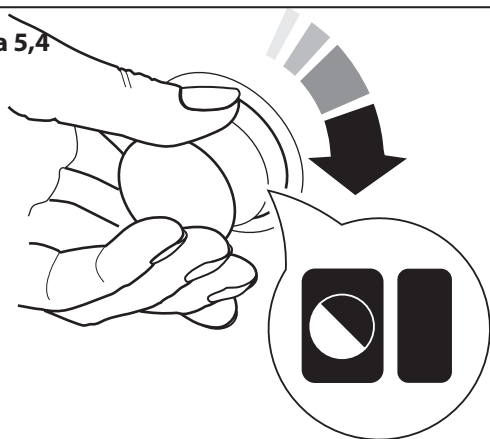


Schéma 5,4

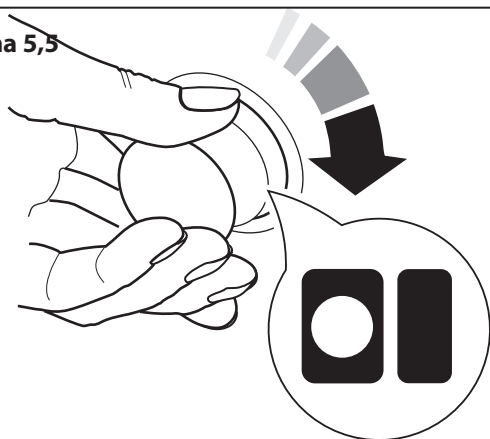


Les commandes de la plaque de cuisson

Réglage plaque à mijoter (Schéma 5,4)

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 sandwiches 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.

Schéma 5,5



Réglage plaque à bouillir (Schéma 5,5)

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.

Les fours à accumulation de chaleur

Votre AGA dispose de deux fours qui sont préréglés à une chaleur différente plus un four chauffe-plat, 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 rôtissage 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 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.

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.

Les commandes du four

Pour sélectionner les différents réglages de température du four tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (**Schéma 5,1**).

Four de cuisson ON, ce réglage a une température modifiée dans le four en haut à gauche qui est adapté à la pâtisserie (**Schéma 5,2**).

Four de cuisson ON, four à mijoter ON, ce réglage correspond à une cuisson longue et lente dans le four en bas à gauche (**Schéma 5,3**).

Four à mijoter ON (**Schéma 5,4**).

Rôtissoire ON, four à mijoter ON (**Schéma 5,5**).

Rôtissoire ON, ce réglage atteindra une température plus élevée dans le four en haut à gauche (**Schéma 5,6**).

Four à mijoter OFF (**Schéma 5,6**).

Schéma 5,1

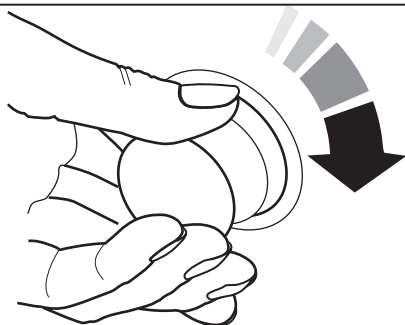


Schéma 5,2

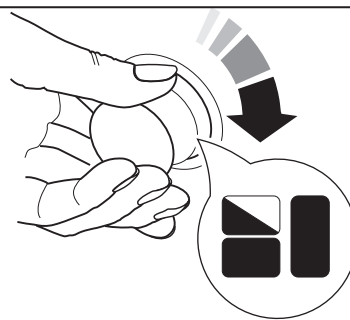


Schéma 5,3

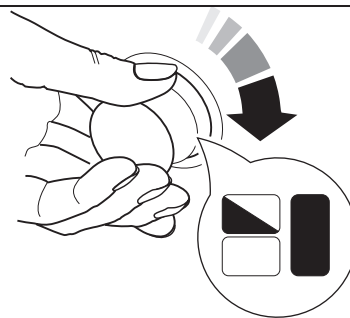


Schéma 5,4

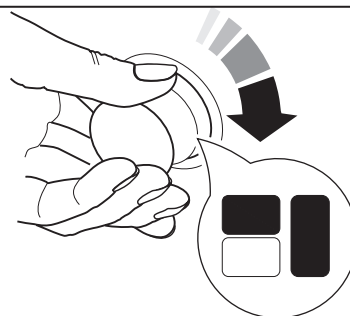


Schéma 5,5

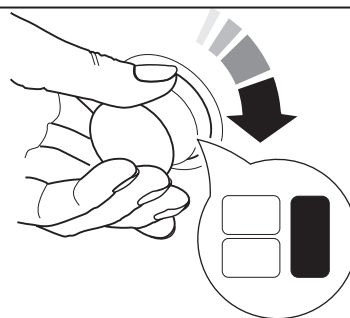
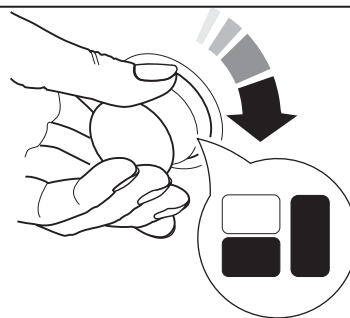


Schéma 5,6



Réglage du four à rôtir



Le réglage du 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 du fond 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 gradins, 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 le plateau plein froid 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 gradins, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation du plateau plein froid 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 le plateau plein froid 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 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 chauffe-plat



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

Le four chauffe-plat est fourni avec un égouttoir pour réchauffer avant de servir.

⚠ Les plats ne doivent PAS rester longtemps pour éviter des dommages.

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

Guide de l'utilisateur

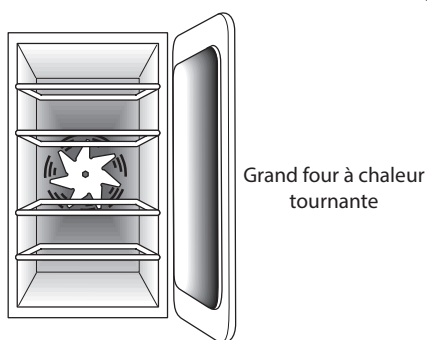
- Laisser les fours préchauffer complètement, le plus longtemps possible : nous recommandons une heure.
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisine AGA avec des fonds épais et des couvercles empilables.
- **NE LAISSEZ** placer de plats directement 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.

Table de cuisson - Fours à accumulation de chaleur

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

6. Four à chaleur tournante (Modèles R3 150-4i)

Fig. 6.1



Opération pour le four ventilé

Les fours à chaleur tournante font circuler de l'air chaud en continu, ce qui signifie une cuisson plus rapide et plus homogène. Les températures de cuisson recommandées pour un ventilateur à chaleur tournante sont généralement inférieures à celle d'un four traditionnel.

Utilisation des fours

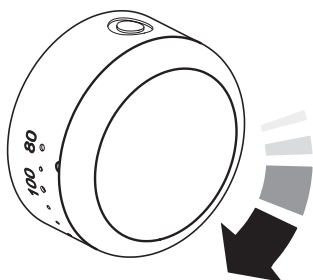
Four à chaleur tournante

Tourner le sélecteur de température à la température souhaitée (**Fig. 6.2**).

Le four mettra au moins 10 minutes pour atteindre la température sélectionnée.

Il s'allumera et s'arrêtera pendant la cuisson à mesure que le four maintiendra la température sélectionnée.

Fig. 6.2



Accessoires

Grilles de four

Les grilles du four sont retenues lorsqu'elles sont poussées mais peuvent facilement être retirées et remplacées.

Pousser la grille jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté contre les butées de la grille sur les côtés du four (**Fig. 6.3**).

Lever l'avant de la grille afin que l'arrière de la grille passe en-dessous de la butée de la grille et pousser la grille (**Fig. 6.4**).

Pour remplacer la grille, aligner la grille avec une rainure dans les échelons du four et pousser la grille jusqu'à ce que les extrémités butent contre la butée de la grille. Lever l'avant afin que la grille s'arrête contre les butées et abaisser l'avant pour que la grille soit à niveau et la repousser complètement.

Fig. 6.3

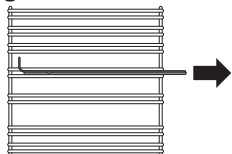


Fig. 6.4



Fig. 6.5

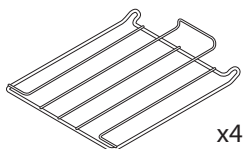


Fig. 6.6

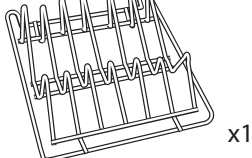


Fig. 6.7

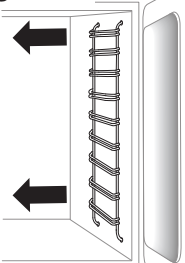
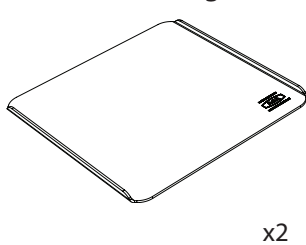


Fig. 6.8



⚠ NE PAS mettre les glissières au lave-vaisselle.

Grilles de four

Le four à chaleur tournante est fourni avec quatre plaques de cuisson plates (**Fig. 6.5**) et un plateau chauffe-plat (**Fig. 6.6**).

En utilisant le grand four, vous pouvez cuire sur les quatre plateaux du four en même temps, mais veillez à ce qu'ils soient bien espacés pour laisser l'air chaud circuler.

La plaque de cuisson (**Fig. 6.8**) est conçue spécialement pour être utilisée dans le four inférieur et placée directement sur l'étagère. C'est la taille conseillée pour cuire scones, biscuits, meringues ou pièces de pâtisserie.

Démontage du support de grille

Pour nettoyer les côtés du four, retirer les plateaux, décrochez les supports des côtés du four et retirez-les en les soulevant (**Fig. 6.7**).

Conseils de cuisson pour le four à chaleur tournante

Conseils généraux sur le four

Les grilles en fer doivent toujours être poussées fermement jusqu'au fond du four.

Les plaques de cuisson avec des aliments qui cuisent doivent être placées à niveau par rapport au bord avant des grilles en fer du four. Les autres conteneurs doivent être placés au centre. Garder toutes les plaques et conteneurs éloignés du fond du four, car ceci pourrait brûler les aliments.

Pour un dorage homogène, la taille maximum recommandée des plats est :

- profondeur : 340 mm (13 3/8") par largeur : 340 mm (13 3/8") dans le four principal
- profondeur : 321 mm (12 5/8") par largeur : 289 mm (11 3/8") dans le grand four.

Lorsque le four est en marche, DÉCONSEILLONS laisser la porte du four ouverte plus que nécessaire, sinon les boutons pourraient devenir chauds.

- Toujours garder un « espace d'un doigt » entre les plats sur la même grille. Ceci permet à la chaleur de circuler librement autour d'eux.
- Pour réduire les éclaboussures de graisse lorsque vous ajoutez des légumes à de la graisse chaude autour d'un rôti, bien les sécher ou les enduire légèrement d'huile de cuisson.
- Lorsque les aliments peuvent bouillir et trisser pendant la cuisson, les placer sur une plaque de cuisson.
- Si vous voulez faire dorer la base d'un plat à base de pâte, préchauffer la plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

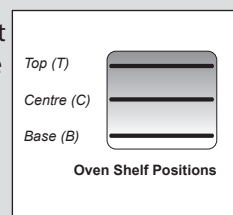
Approximate Cooking Time	Comments
20 minutes per 450g + 20 minutes Small : 25 minutes per 450g + 20 minutes Large : 30 minutes per 450g + 30 minutes	Thoroughly thaw frozen joints before cooking. Joints can be slow roasted. Cook for 30 minutes on 180°C and then reduce to 150°C and cook for approximately double the time.
Small : 25 minutes per 450g + 25 minutes Large : 30 minutes per 450g + 30 minutes	
Small : 30 minutes per 450g + 30 minutes Large : 35 minutes per 450g + 35 minutes	
minutes per 450g + 30 minutes 140 and 20 + 210 for 20 to glaze	
hours depending on recipe and quantity	
minutes per 450g + 20 minutes	Thoroughly thaw frozen poultry before cooking. Check cooking instructions on pre-packed poultry. For stuffed poultry, do not forget to add the weight of the stuffing. Ensure thickest part of thigh reaches 75°C on chicken and turkey
minutes per 450g + 20 minutes	
minutes per 450g + 10 minutes	
minutes	If you are batch cooking - ensure there is sufficient space to allow the hot air to flow around the food and place the front edge of the baking tray in line with the front of the shelf
minutes	
minutes	
minutes	
minutes	
minutes	
hours	If you are batch cooking - ensure there is sufficient space to allow the hot air to flow around the food
1/2 hours	
1/2 hours	
minutes	
minutes	
minutes	
minutes	If you are batch cooking - ensure there is sufficient space to allow the hot air to flow around the food
minutes	
minutes	
minutes	
minutes	
minutes	
minutes	If you are batch cooking - ensure there is sufficient space to allow the hot air to flow around the food
minutes	
minutes	
minutes	
1/2 hours	
1/2 hours	

Table de cuisson - Four à chaleur tournante

Le four mettra au moins 10 minutes pour atteindre la température sélectionnée.

Les paramètres de commande et les temps de cuisson du four indiqués dans le tableau ci-dessous sont prévus pour servir **de guide uniquement**. Selon les goûts, la température pourra être modifiée afin de fournir un résultat satisfaisant.

Les aliments sont cuits à une température inférieure dans un four à chaleur tournante par rapport à un four conventionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température du four à chaleur tournante de 10°C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans le four à chaleur tournante ne change pas selon la hauteur dans le four, vous pouvez donc utiliser n'importe quelle grille.



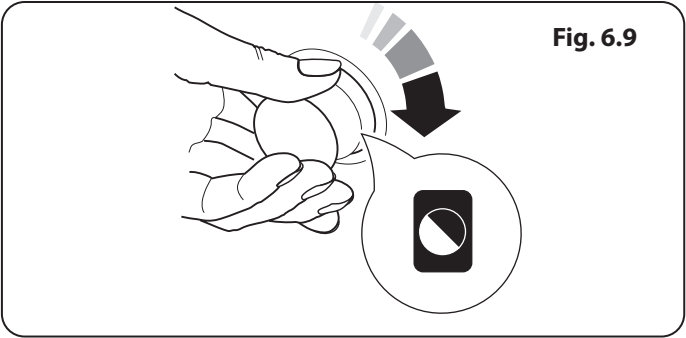
Aliment	Four conventionnel °C (Position de la clayette)	Température du four à chaleur tournante	Temps de cuisson approximatif	
Viande				
Bœuf (sans os)	160 (C)	150 °C	30-35 minutes pour 500g +30-35 minutes.	Bien décongeler les articulations gelées avant la cuisson. La viande peut être rôtie à 220°C (210°C pour un four à chaleur tournante) et le temps de cuisson ajusté au besoin. Pour les viandes farcies et roulées, ajouter environ 10 minutes pour 500g, ou cuire à 200°C (190°C) pendant 20 minutes puis à 160°C (150°C) le reste du temps.
	200 (C)	190 °C		
Agneau	160 (C)	150 °C	20-25 minutes pour 500g +20-25 minutes.	
	200 (C)	190 °C	30-35 minutes pour 500g +30-35 minutes.	
Porc	160 (C)	150 °C	25-30 minutes pour 500g +25-30 minutes. 35-40 minutes pour 500g +35-40 minutes. 25-30 minutes pour 500g +25-30 minutes.	
	200 (C)	190 °C		
Volaille				
Poulet	160 (C)	150 °C	20-25 minutes pour 500g +20-25 minutes.	Pour la volaille farcie, vous pouvez cuire à 200°C (190°C) pendant 20 minutes puis à 160°C (150°C) le reste du temps. Ne pas oublier d'inclure le poids de la farce.
	200 (C)	190 °C	15-20 minutes pour 500g +15-20 minutes.	
Dinde	160 (C)	150 °C	20 minutes pour 500g +20 minutes.	Pour la volaille déjà préparée fraîche ou surgelée, suivre les instructions du paquet. Bien décongeler la volaille surgelée avant la cuisson.
	200 (C)	190 °C	15 minutes pour 500g +15 minutes.	
Canard	160 (C)	150 °C	25-30 minutes pour 500g.	
	200 (C)	190 °C	20 minutes pour 500g.	
Daubes	140-150 (C)	130 °C-140 °C	2-4 heures en fonction de la recette.	
Yorkshire pudding	220 (C)	210 °C	Grosses boîtes 30-35 minutes ; individuelles 10-20 minutes.	
Gâteaux				
Très riche en fruits - Noël, mariage, etc.	140 (C/B)	130 °C	45-50 minutes pour 500g de mélange.	Utiliser le four conventionnel : lors de la cuisson sur deux niveaux laisser au moins l'espace d'un gradin entre les plats.
	150 (C/B)	140 °C	2-2½ heures.	
Fruit 180 mm étain	150 (C/B)	140 °C	Jusqu'à 3½ heures.	Placer le bord avant de la plaque de cuisson au niveau de l'avant de la grille du four.
Fruit 230 mm étain	160 (C/B)	150 °C	80-90 minutes.	
Madère 180 mm	190 (C/B)	180 °C	15-25 minutes.	Jusqu'à trois niveaux peuvent être cuits dans un four à chaleur tournante en même temps mais veillez à laisser au moins un espace de gradin libre entre chaque plat.
Gâteaux à étages	220 (C/B)	210 °C	10-15 minutes.	
Scones				
Génoise Victoria	180 (C/B)	170 °C	20-30 minutes.	
180 mm étain	180 (C/B)	170 °C	30-40 minutes.	
210 mm étain				

Aliment	Four conventionnel °C (Position de la clayette)	Température du four à chaleur tournante	Temps de cuisson approximatif	
Desserts				
Tartes feuilletées	200 (C/B)	190 °C	20-30 minutes sur une plaque préchauffée.	Jusqu'à trois niveaux peuvent être cuits dans un four à chaleur tournante en même temps mais veuillez à laisser au moins un espace de gradin libre entre chaque plat.
Tartes aux fruits	200 (C/B)	190 °C	35-45 minutes.	
Tartelettes	200 (C/B)	190 °C	10-20 minutes en fonction de la taille.	
Gâteaux à la levure	210 (C/B)	200 °C	20-40 minutes en fonction de la taille.	
Meringues	100 (C/B)	90 °C	2-3 heures.	
Crèmes à base d'œuf	160 (C/B)	150 °C	45-60 minutes.	
Puddings	180 (C/B)	170 °C	40-45 minutes.	
Puddings au lait	140-150 (C/B)	130 °C-140 °C	2 à 3 heures.	
Pain	210 (C)	200 °C	20-30 minutes.	
Poisson	Grill à chaleur tournante			
Filet	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minutes	
Complet	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minutes pour 500g.	
Steak	190 (C/B)	190 °C (C/B)	Steaks selon l'épaisseur.	

Plaque à faire mijoter (150i)

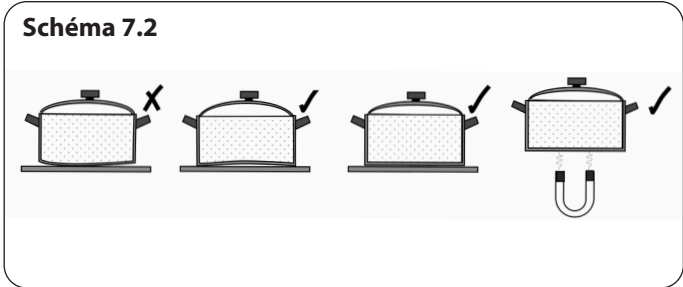
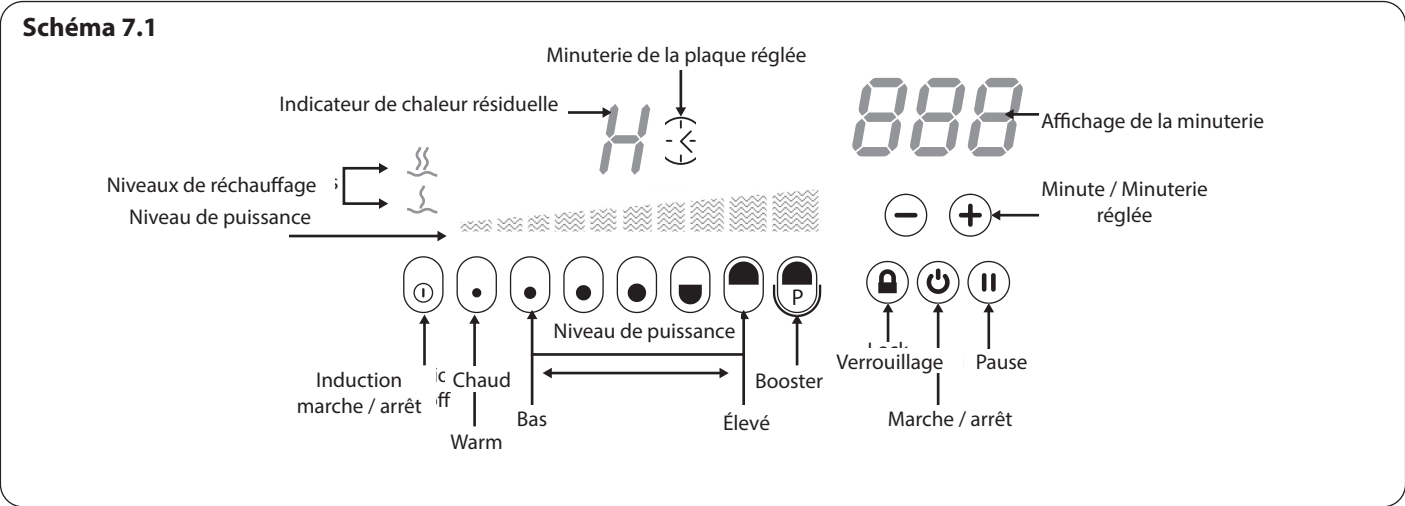
Une plaque à faire mijoter basse puissance est installée au-dessus de votre four à chaleur tournante, elle complète la plaque d'ébullition grande vitesse du côté droit (Fig. 6.9).

Pour le guide de température de la plaque à faire mijoter, veuillez consulter le tableau opposé.



Temps (min)	Température approximative avec couvercle baissé
5 mins	65 °C - 70 °C
10 mins	140 °C - 150 °C
15 mins	190 °C - 210 °C
20 mins	200 °C - 220 °C

7. Plaque de cuisson à induction à 2 zones (modèle 90i, 150i)



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 par les touches intégrées dans la surface vitrocéramique de la plaque de cuisson 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 à induction. Si vous avez des doutes sur une casserole, faites un test rapide avec un aimant sur le fond de la casserole (**Schéma 7.1**). 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. N'oubliez pas de retirer l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la plaque.

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 émettra 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.

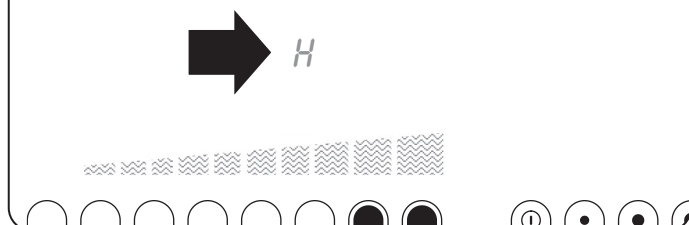
Les accessoires AGA sont en vente chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk.

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

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 **Fig. 5.3** pour les zones de cuisson et l'emplacement pour les casseroles).

Schéma 7.4



Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Panneau de commande Fig. 5.1

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

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

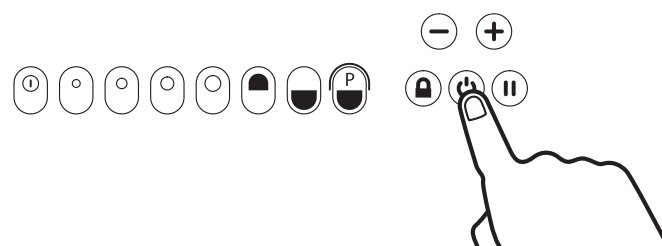
Protection contre la surchauffe

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.

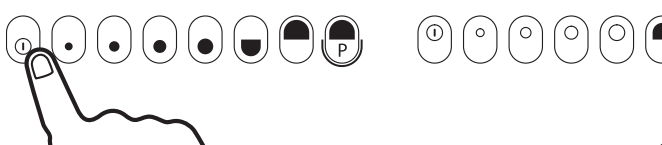
Si une casserole venait à se vider de son liquide après avoir bouilli trop longtemps, le système anti-surchauffe éteindrait la plaque.

Utilisation de la plaque à induction

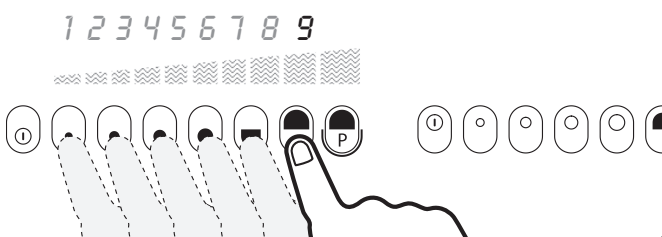
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



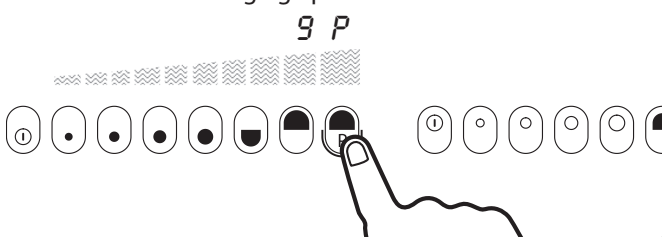
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



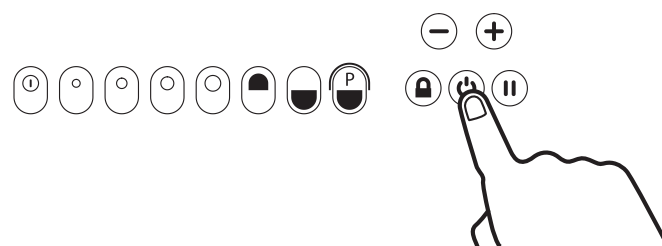
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.



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

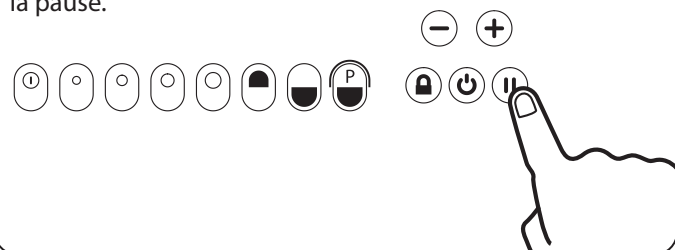


Étape 5. Pour éteindre, toucher la veille.

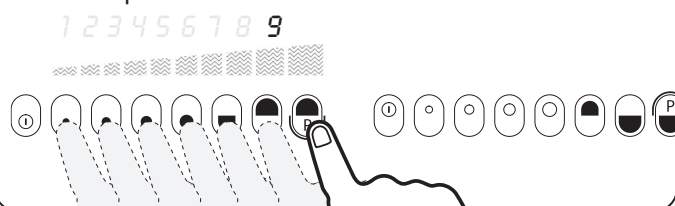


Pause

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 des touches de niveau de puissance.



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



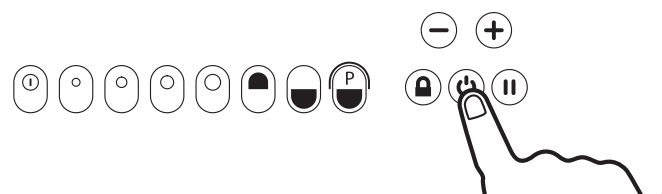
La pause reste active pendant 10 minutes, après 10 minutes la plaque s'éteindra.

Fonction de réchauffage

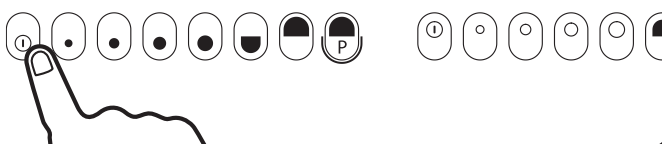
La fonction de réchauffage gardera chaud les aliments cuits pendant une certaine durée.

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

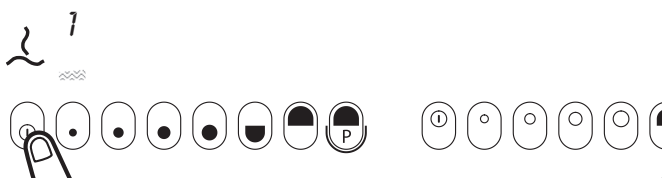
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



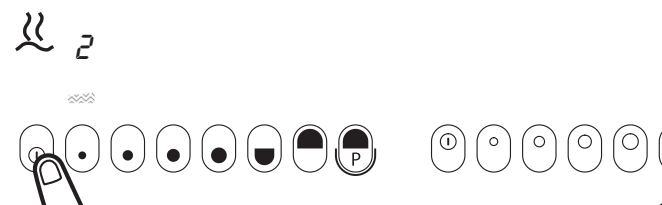
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



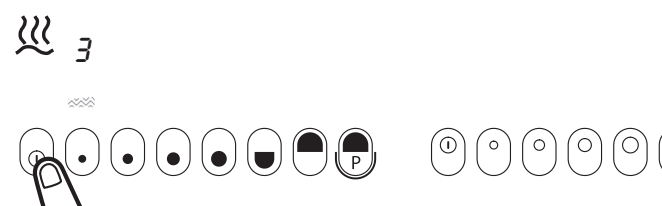
Étape 3. Toucher la première touche de niveau de puissance pour sélectionner le niveau un de réchauffage.



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



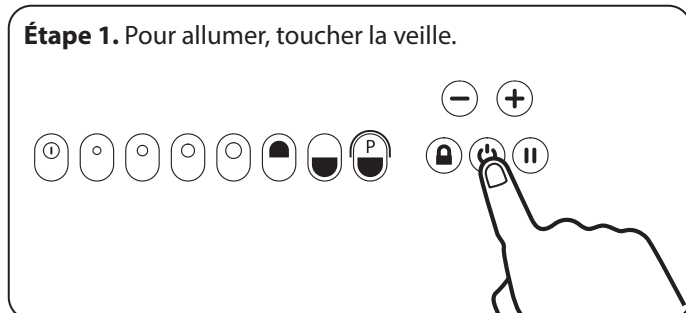
Étape 5. Pour sélectionner le niveau trois de réchauffage, toucher et maintenir le premier niveau de puissance.



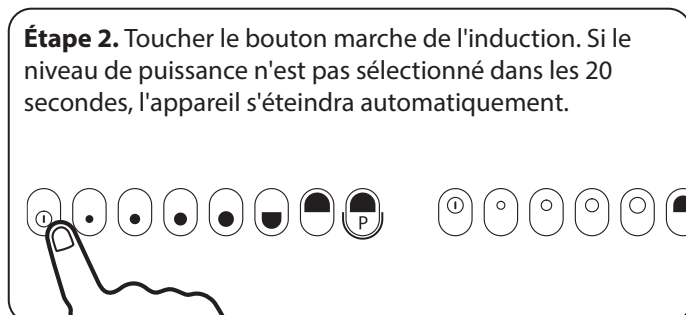
Cuisson auto

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

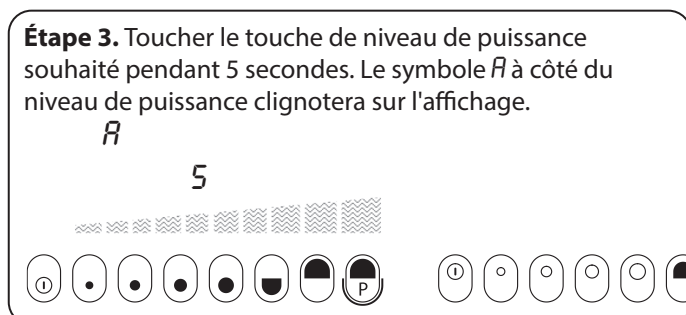
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



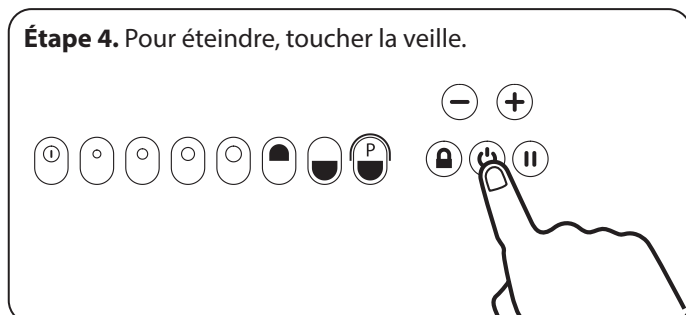
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



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



Étape 4. Pour éteindre, toucher la veille.



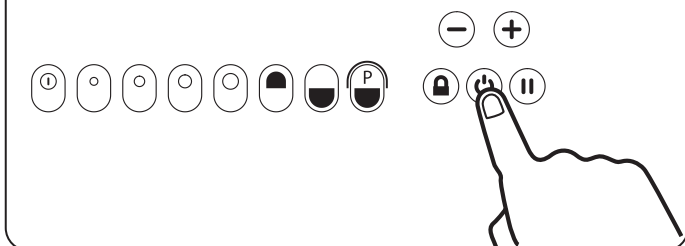
Fonctionnalité de minuterie

La fonctionnalité de minuterie ne démarre pas et n'arrête pas la cuisson. La plaque possède deux minuteries séparées :

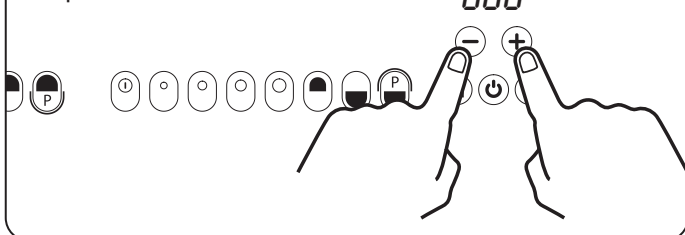
1. **Minuterie de cuisine**, pour les besoins habituels de minuterie en cuisine, par exemple, régler le temps de cuisson pour des aliments cuits au four.
2. **Rappel minute**, pour mesurer le temps de cuisson avec l'induction.

1. Minuterie de cuisine

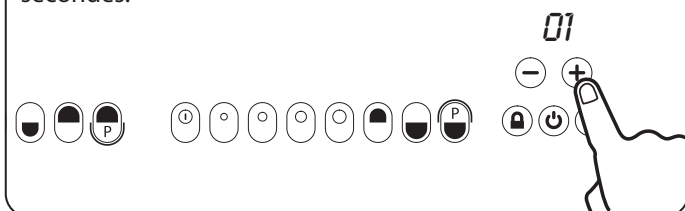
Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.



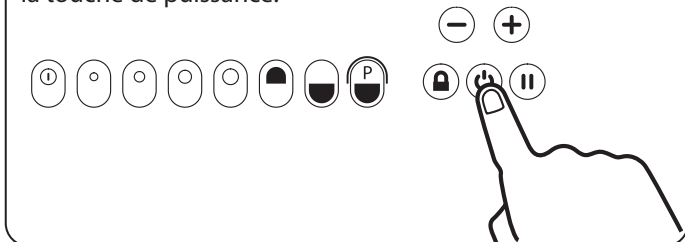
Étape 2. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



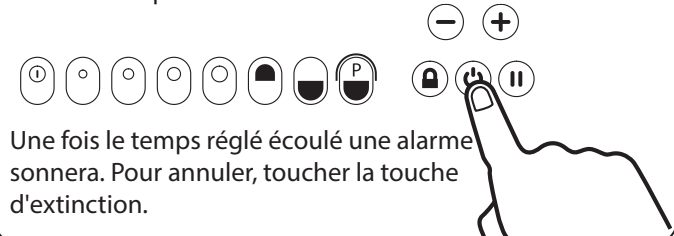
Étape 3. Une durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



Étape 4. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher la touche de puissance.

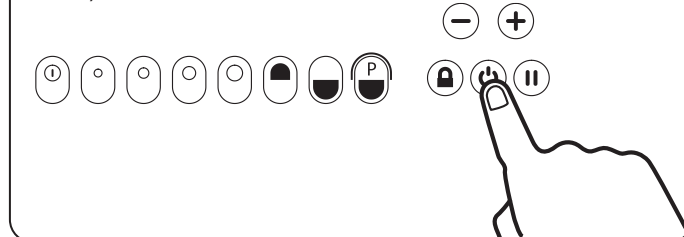


Étape 5. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher la touche de puissance.

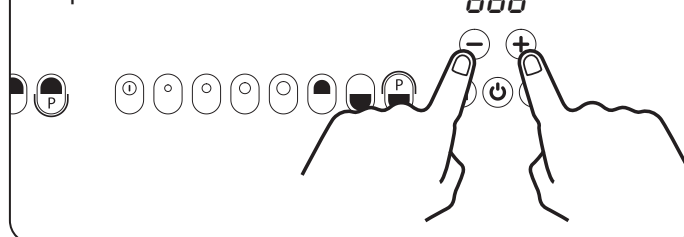


Modifier la minuterie de cuisine

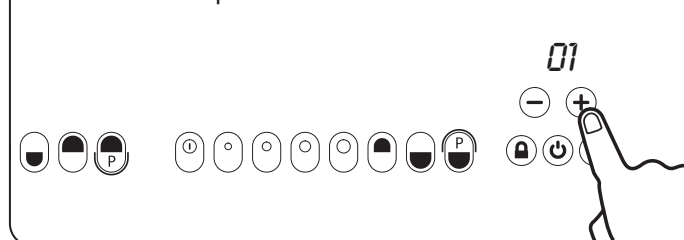
Étape 1. Pour modifier ou annuler le réglage d'une durée, toucher la veille.



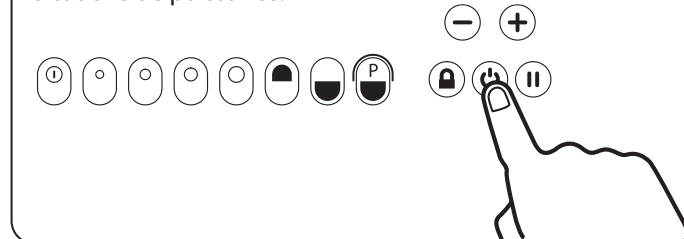
Étape 2. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



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



Étape 4. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher la touche de puissance.



Étape 5. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher la touche de puissance.



2. Rappel minute

Étape 1. Pour allumer, toucher la veille.

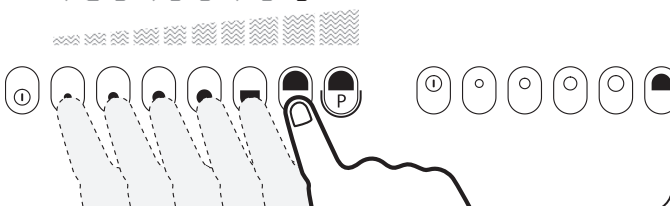


Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

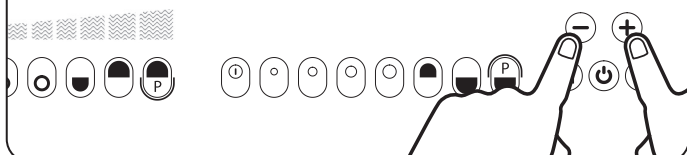


Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.

1 2 3 4 5 6 7 8 9

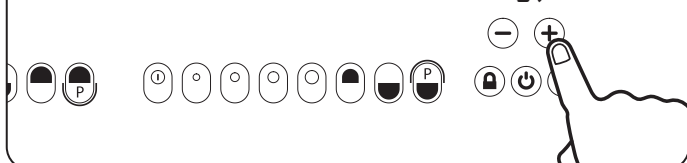


Étape 4. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



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

01



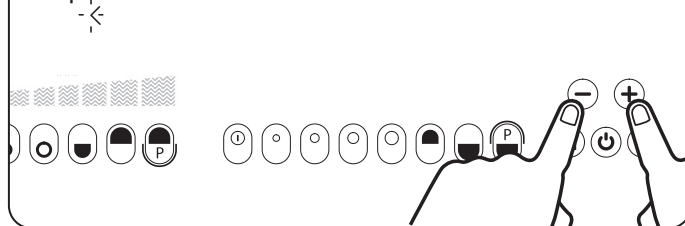
Étape 5. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher la touche de puissance.



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

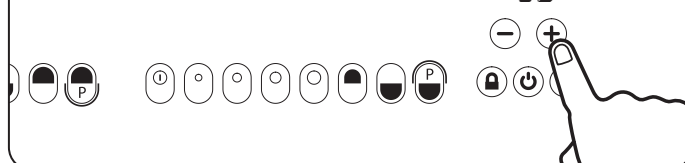
Modifier le rappel minute

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.

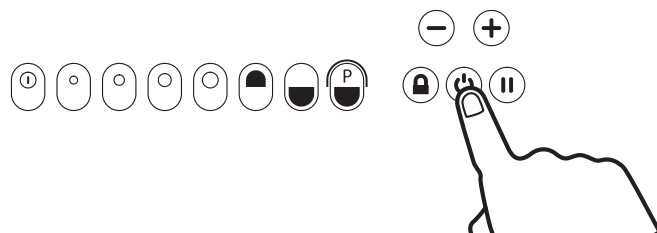
02



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.

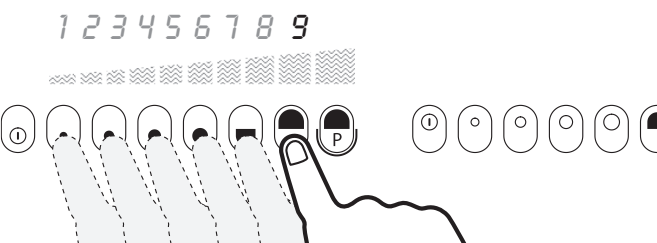
Étape 1. Toucher le bouton de puissance.



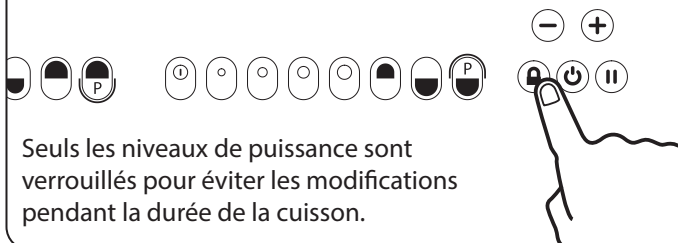
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



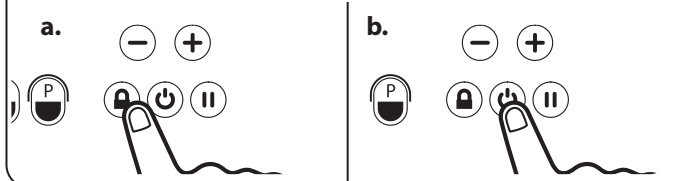
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.



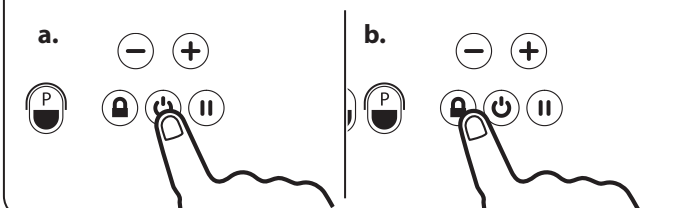
Étape 3. Toucher le verrou.



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



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

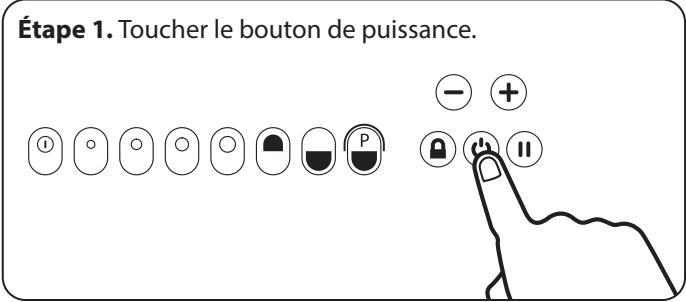


Fonctionnalité de pont

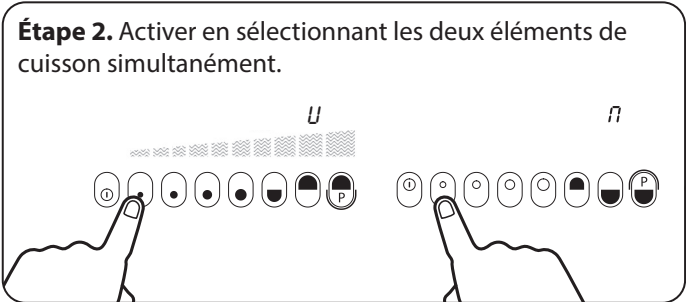
La fonctionnalité de pont permet aux deux zones de cuissons/éléments d'être allumés en même temps et contrôlés comme une seule zone de cuisson.

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

Étape 1. Toucher le bouton de puissance.

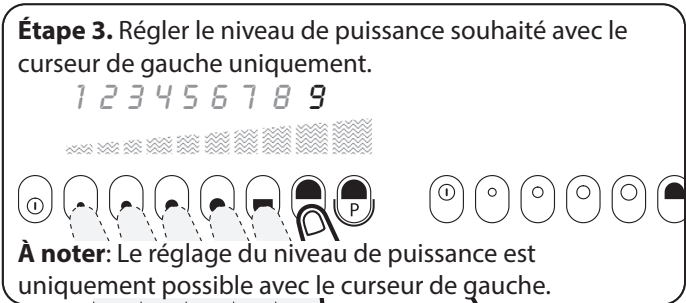


Étape 2. Activer en sélectionnant les deux éléments de cuisson simultanément.



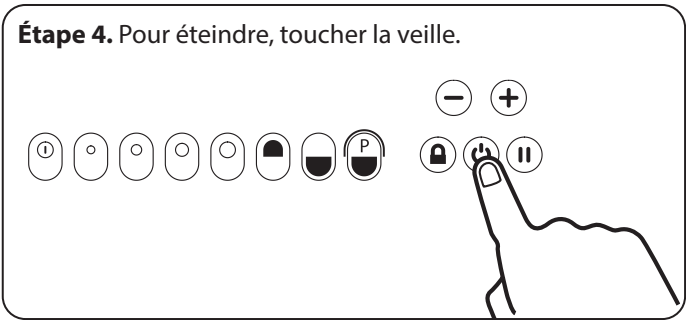
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaité avec le curseur de gauche uniquement.

1 2 3 4 5 6 7 8 9



À noter: Le réglage du niveau de puissance est uniquement possible avec le curseur de gauche.

Étape 4. Pour éteindre, toucher la veille.



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

8. Accessoires AGA

Fig. 8.1



Fig. 8.2



Fig. 8.3

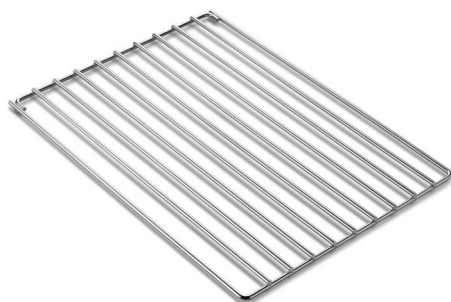
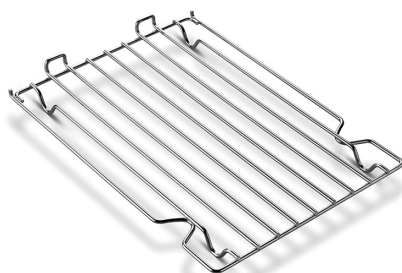


Fig. 8.4



Accessoires AGA dans votre eR3

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 (Fig. 8.1)

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 (Fig. 8.2)

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 (Fig. 8.3)

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 (Fig. 8.4)

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.

2x Étagère pour four à réchauffer (Fig. 8.5)

Ceux-ci sont destinés au four chauffant et au compartiment de rangement.

1x Plateau plein froid (Fig. 8.6)

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 (Fig. 8.7)

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 à bouillir 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 (Fig. 8.8)

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 d'assise (Fig. 8.9)

Aide à retirer la plaque d'assise en fonte pour le nettoyage.

Fig. 8.5

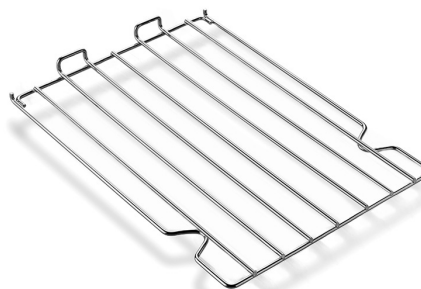


Fig. 8.6



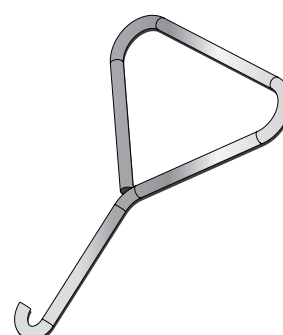
Fig. 8.7



Fig. 8.8



Fig. 8.9



9. Four chauffe-plat et égouttoir

Le four chauffe-plat est fourni avec un plateau de cuisson plat (**Schéma 9.1**) et un plateau chauffe-plat (**Schéma 9.2**).

En utilisant le grand four, vous pouvez cuire sur les quatre plateaux du four en même temps, mais veillez à ce qu'ils soient bien espacés pour laisser l'air chaud circuler.

Pour nettoyer les côtés du four, retirer les plateaux, décrochez les supports des côtés du four et retirez-les en les soulevant (**Schéma 9.3**).

Schéma 9.1

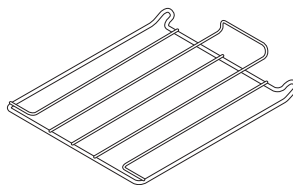


Schéma 9.2

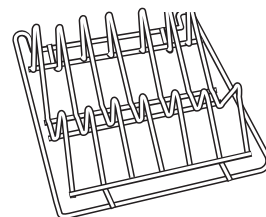
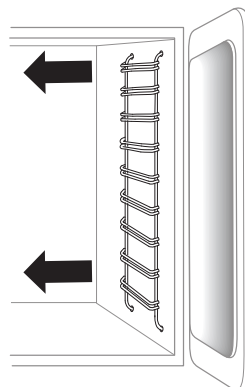
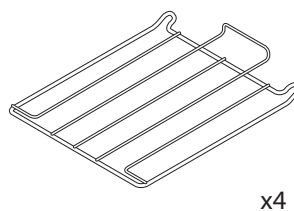
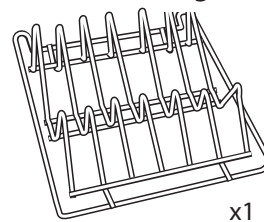
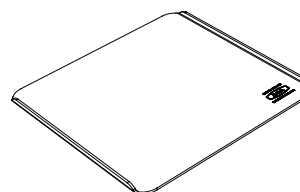


Schéma 9.3



10. Accessoires du four à chaleur tournante

En utilisant le grand four, vous pouvez cuire sur les quatre plateaux du four en même temps, mais veillez à ce qu'ils soient bien espacés pour laisser l'air chaud circuler.

Fig. 10.1**Fig. 10.2****Fig. 10.3**

11. 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.

12. Entretien

- Votre Aga ne requiert pas d'entretien régulier.
- Si un entretien s'impose, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur agréé.
- Votre appareil **FAUT** uniquement être entretenu et installé par un ingénieur qualifié, un ingénieur AGA ou un distributeur agréé.
- **NE LAISSEZ** altérer ou modifier l'appareil.

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.

13. 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.

14. 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.



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.

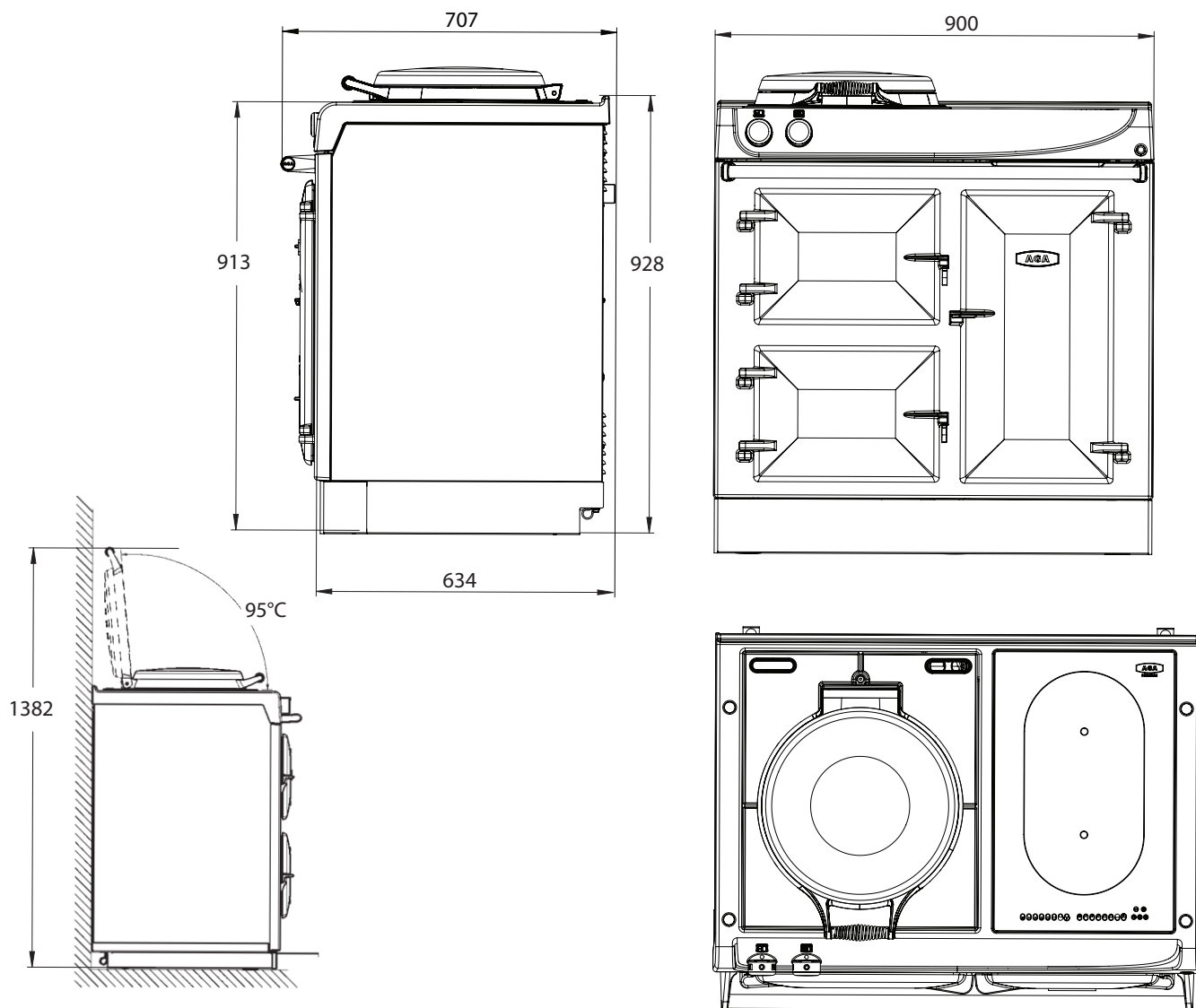
Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

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

Remettez ce mode d'emploi à l'utilisateur pour qu'il le conserve en lui indiquant la façon de faire fonctionner la cuisinière en toute sécurité.

15. Dimensions du produit 90 & 90i

Schéma 15,1



DESN 517618

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

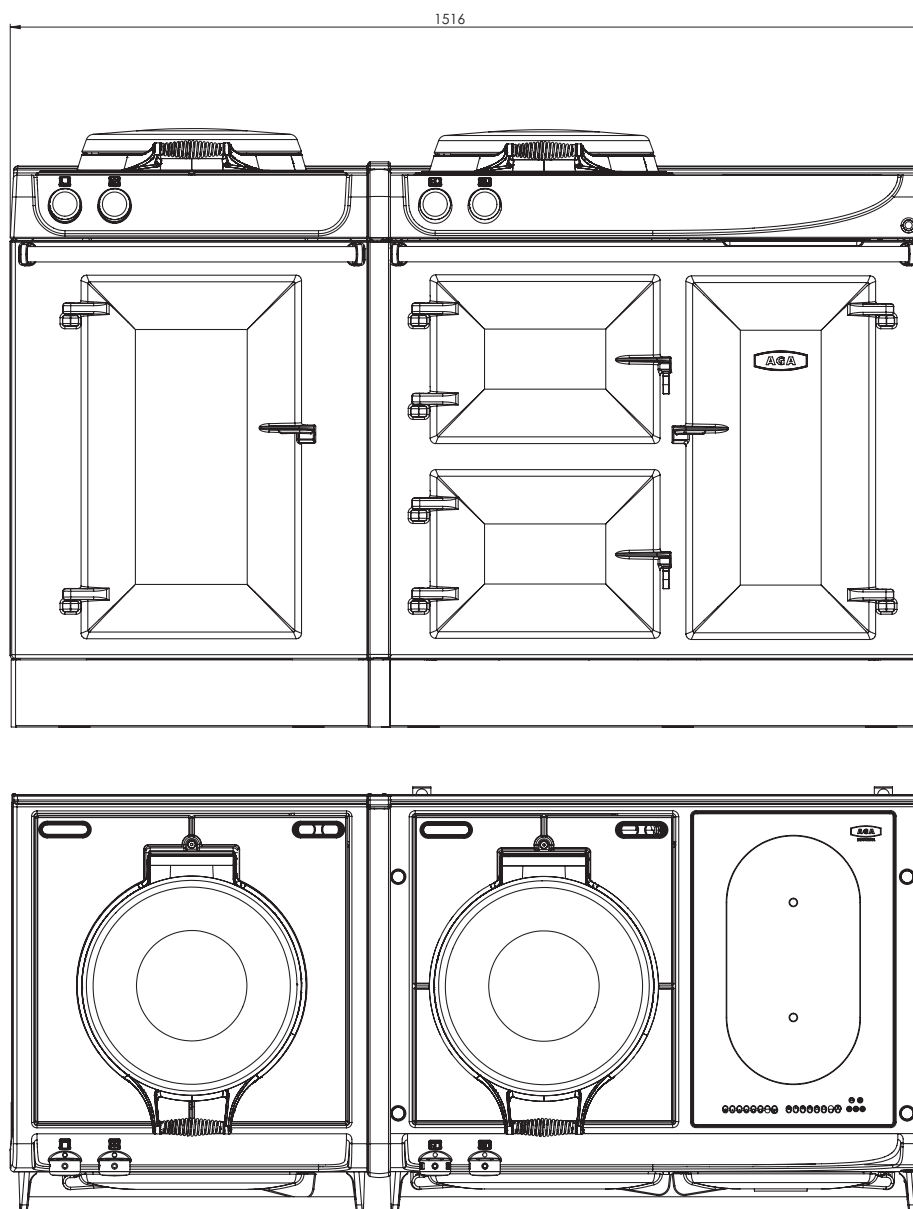
Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : 90 & 90i

Poids : 300 kg

16. Dimensions du produit 150 & 150i

Schéma 16,1



DESN 517761

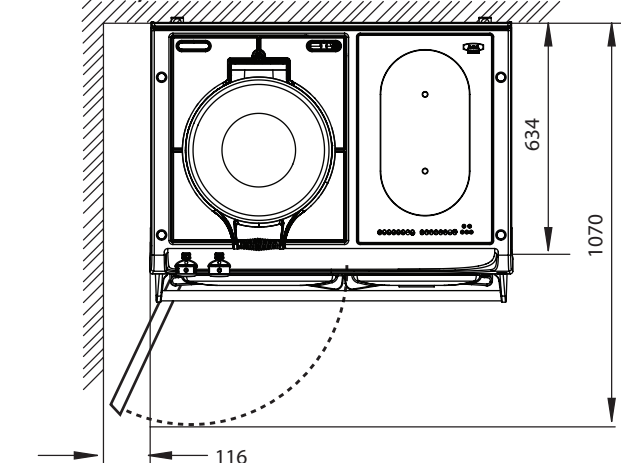
REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'un appareil, les dimensions réelles du 'corps' de l'appareil doivent être augmentées de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet d'avoir une marge de sécurité pour tenir compte des variations dimensionnelles naturelles qui sont assez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

Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : 150 & 150i

Poids : 300kg + 145kg

Schéma 16,2



DESN 517692

Dégagements latéraux et au plafond

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 écart 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 dans 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 16,2**), (**Schéma 16,4**).

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 16,3**), (**Schéma 16,5**).

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'écart arrière de l'appareil **NE DOIT PAS** être bloqué ou obstrué.

Base et foyer de l'appareil

⚠ Si l'appareil est placé sur une base, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne dérape de la base.

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose l'appareil soit à 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 le socle puisse être retiré et qu'il soit possible de faire rouler l'appareil vers l'avant pour l'entretien.

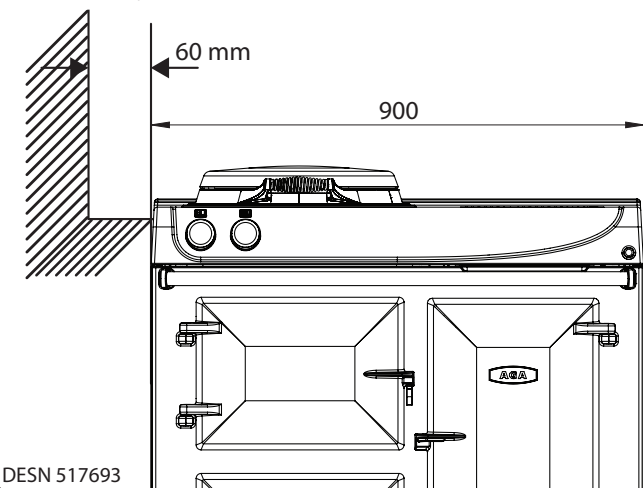
Carrelage

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 Minuterie de préchauffe en option (AE4M231659)

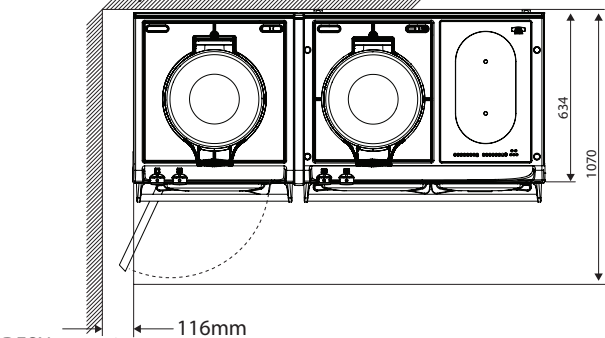
Si le kit de minuterie de préchauffe en option est installé, un espace doit être disponible pour l'emplacement de la minuterie et le câble entre la minuterie et l'appareil. Le câble de la minuterie mesure 4 mètres.

Schéma 16,3



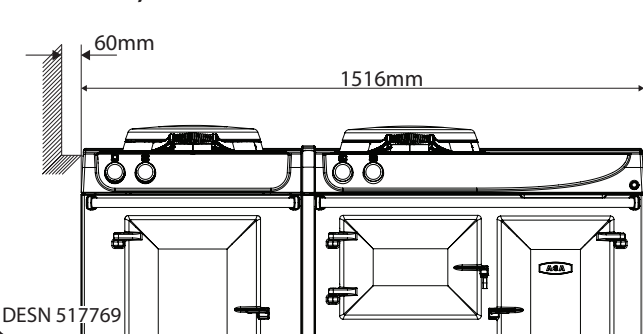
DESN 517693

Schéma 16,4



DESN 517770

Schéma 16,5



DESN 517769

Dégagement arrière (incluant les murs arrière combustibles)

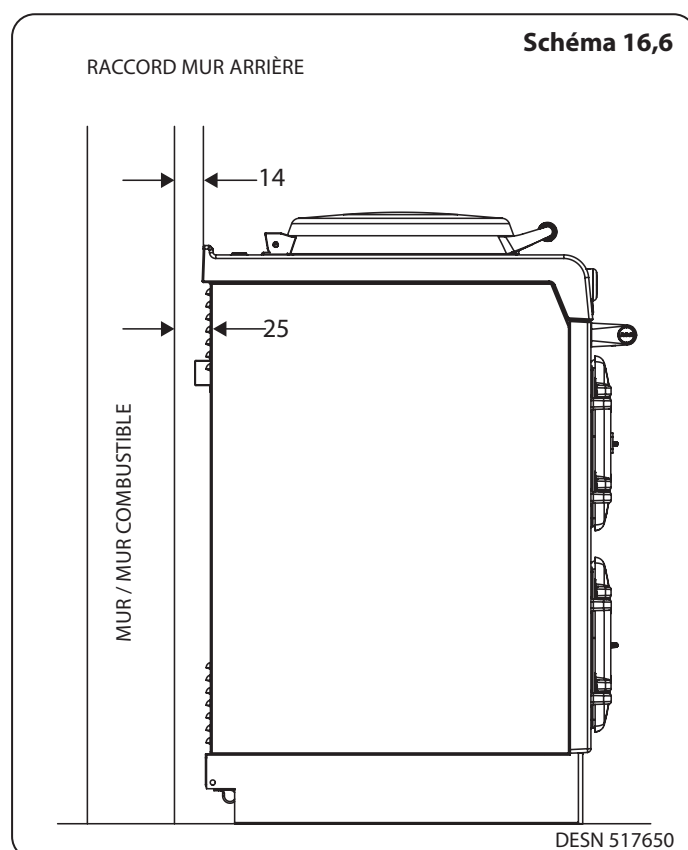
REMARQUE PARTICULIÈRE : Veiller à ce que le câblage électrique non protégé ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de l'appareil. Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est constamment exposé à une température ambiante.

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 16,6**) 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 (90i). L'entrefer est aussi conservé pour les appareils qui ne sont pas à induction.



17. Raccordement électrique - 90, 90i

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être mis à la terre.
- ⚠ **Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique se trouvant derrière le cache-socle.**
- ⚠ **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

Un 1PH de 32 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 conducteurs dénudés.

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

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

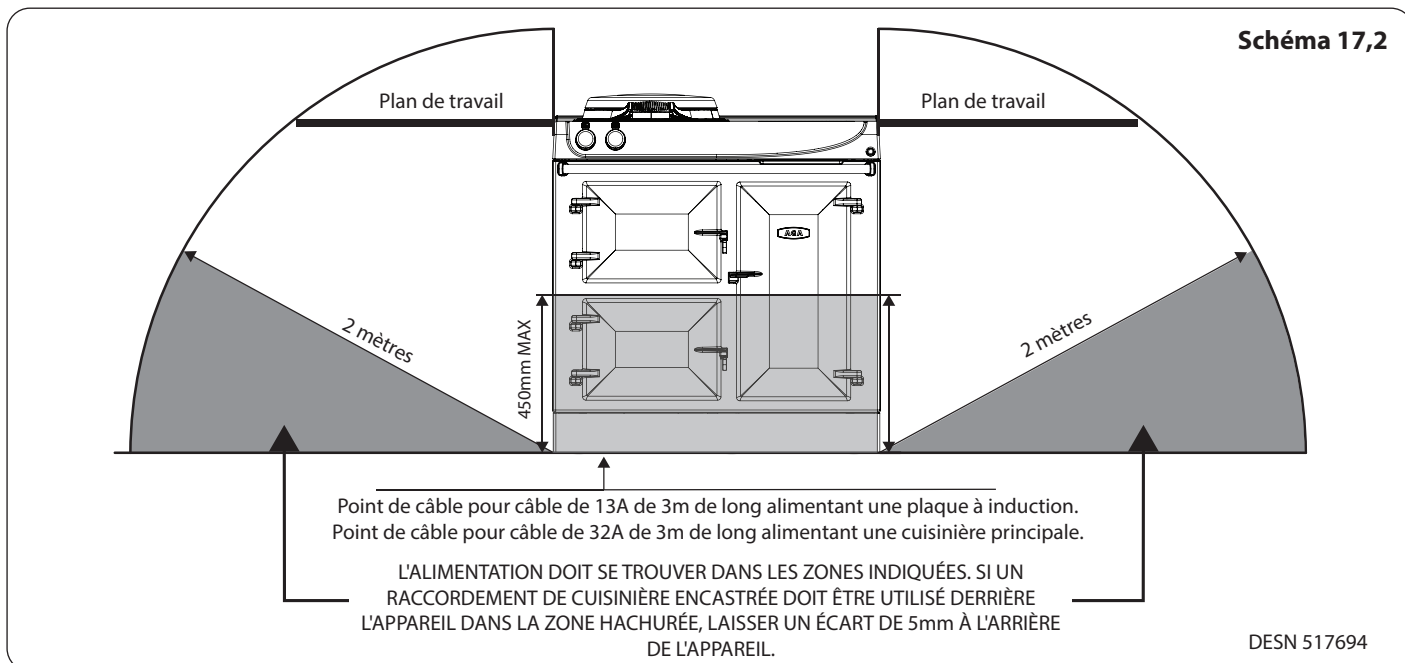
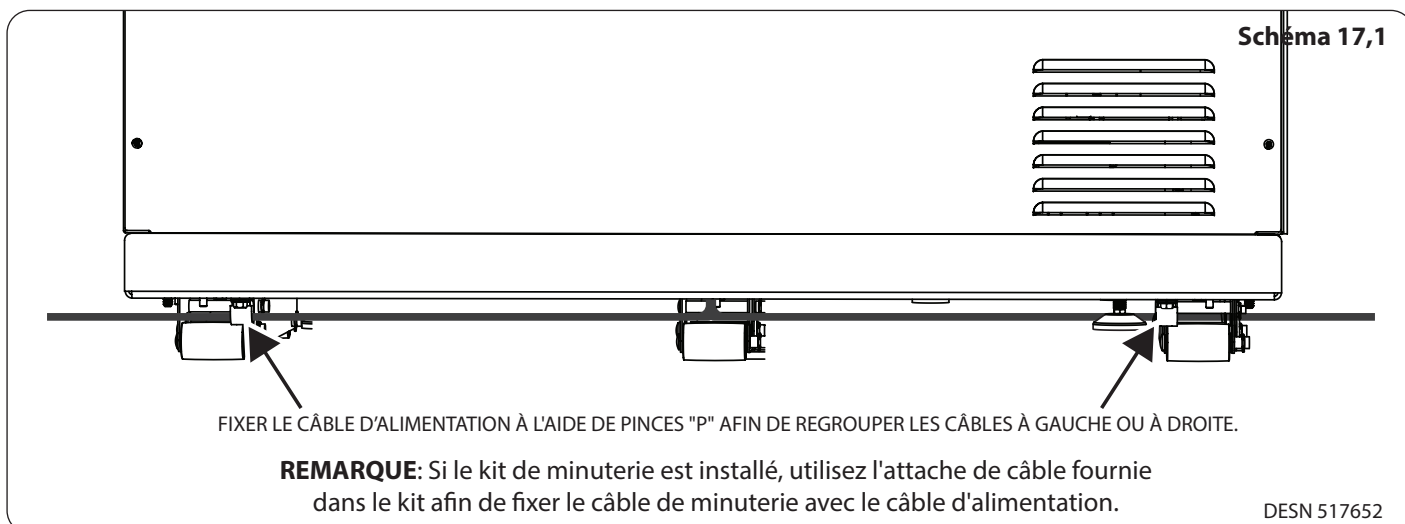
L'isolant peut être séparé du point de raccordement.

Le point de raccordement secteur doit être accessible à l'intérieur des zones indiquées dans les **Schéma 17,1** et **Schéma 17,2** pour les options de passage de câble.

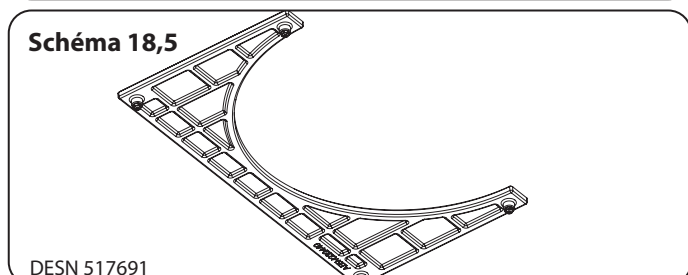
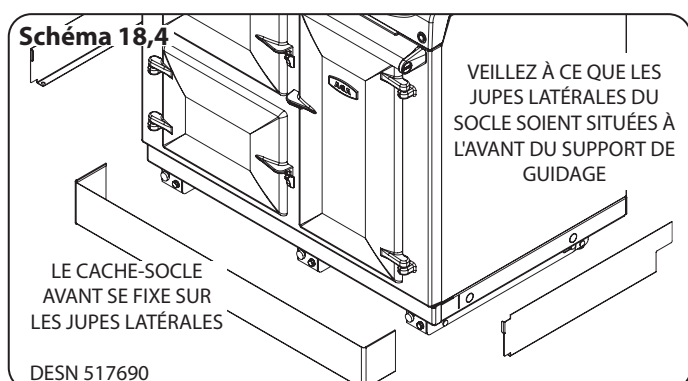
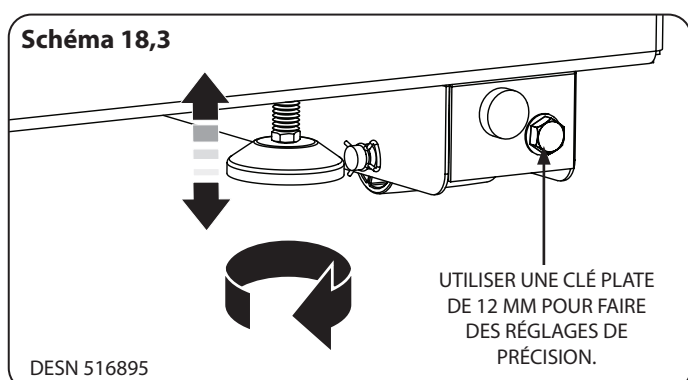
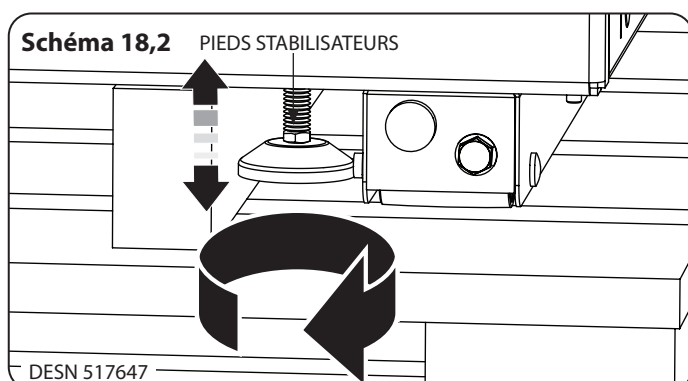
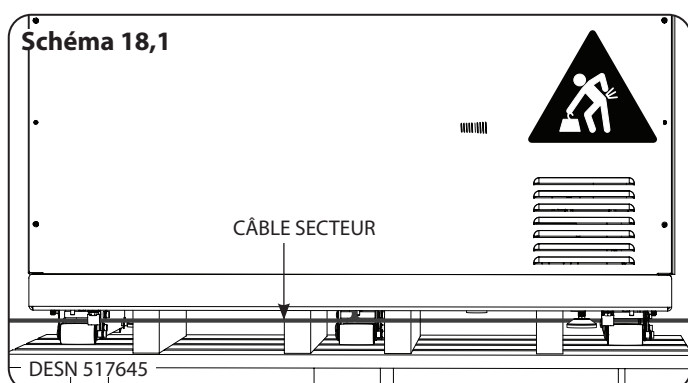
Pour les installations à 2 ou 3 phases, un kit adaptateur optionnel peut être fourni (Pièce n° AE4M280352).

Plaque à induction (90i uniquement)

Une alimentation supplémentaire, **monophasée séparée** est nécessaire. 230V ~ 50Hz, 13amp fusionné à une alimentation électrique à trois connecteurs à broches.



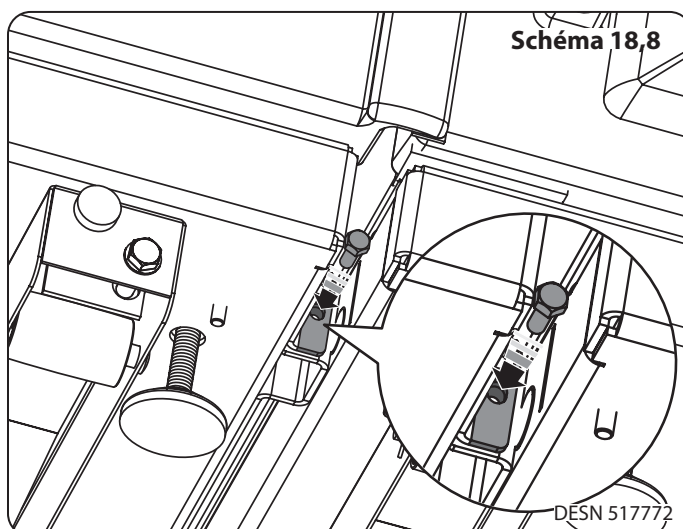
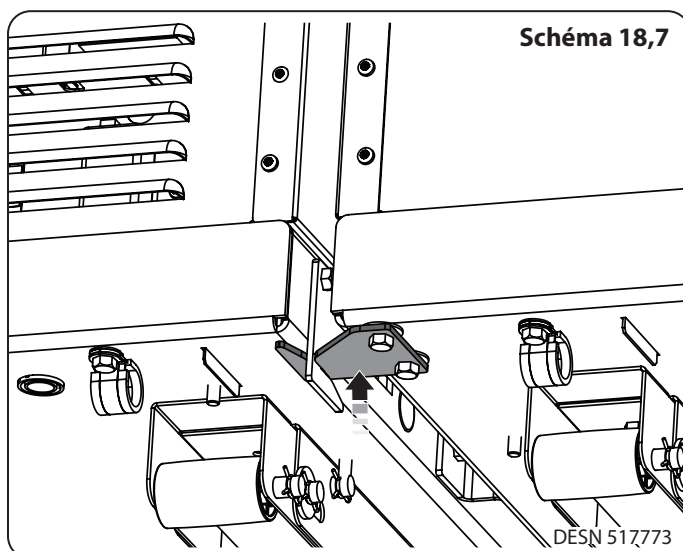
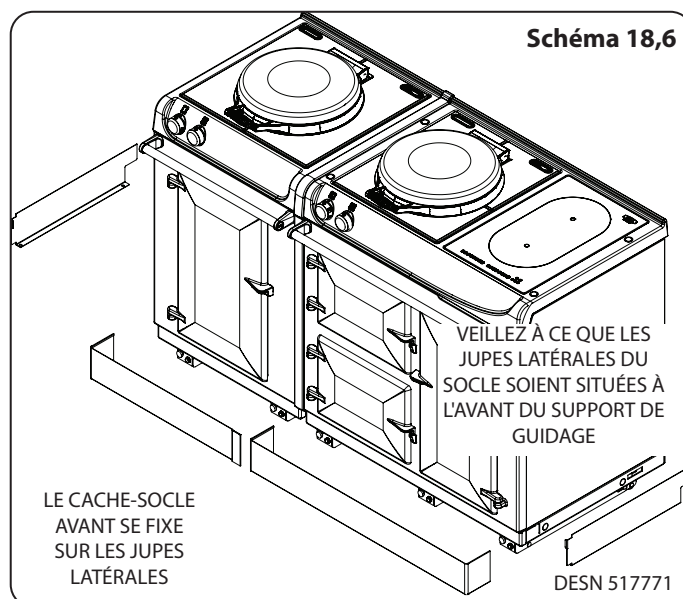
18. Installation et équilibrage



1. **REMARQUE:** Veiller à ne pas coincer les câbles secteur (**Schéma 18,1**).
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 18,2**).
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 secteur.
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 18,3**).
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 18,3**).
7. Tourner le boulon dans le sens horaire fera descendre les roues et par conséquent élèvera la cuisinière (**Schéma 18,3**).
8. Le sens antihoraire permet de lever les roues et d'abaisser la cuisinière (**Schéma 18,3**).
9. Fixer le socle magnétique (**Schéma 18,4**) et les côtés.
10. **Réglage des plaques d'assise** - Les plaques d'assise ont des pieds réglables pour régler la hauteur et améliorer la stabilité (**Schéma 18,5**).

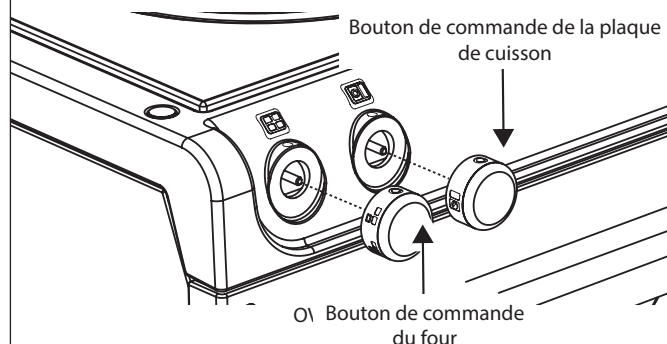
Installation et équilibrage - Four à chaleur tournante

1. Pour installer le module de four conventionnel, lever la plaque du haut en démontant les 4 écrous de la table.
2. Régler la hauteur pour l'adapter à la cuisinière principale.
3. Verrouiller à l'arrière (**Schéma 18,7**).
4. Fixer avec un boulon M6 à l'avant (**Schéma 18,8**).
5. Remonter soigneusement la plaque du haut.
6. Installer la plinthe et les poignées.



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

Schéma 19.1



DESN 517654

90, 90i

Emplacement du bouton de contrôle 90, 90i

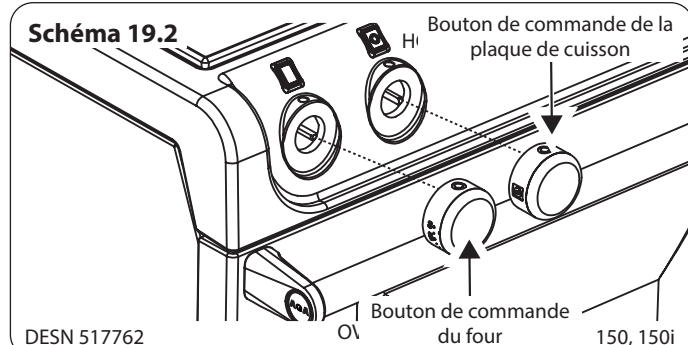
S'assurer que les boutons de contrôle sont situés correctement sur les tiges, comme indiqué dans (Schéma 19.1).

Emplacement du bouton de contrôle 150, 150i (Schéma 19.2)

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 19.3).

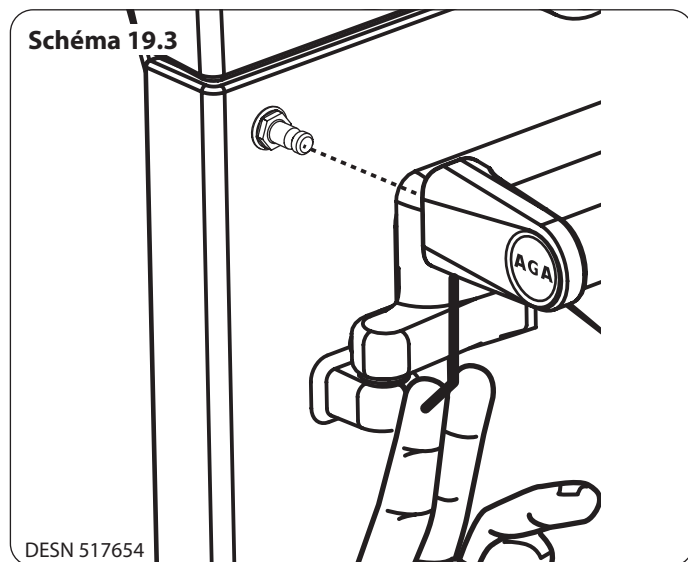
Schéma 19.2



DESN 517762

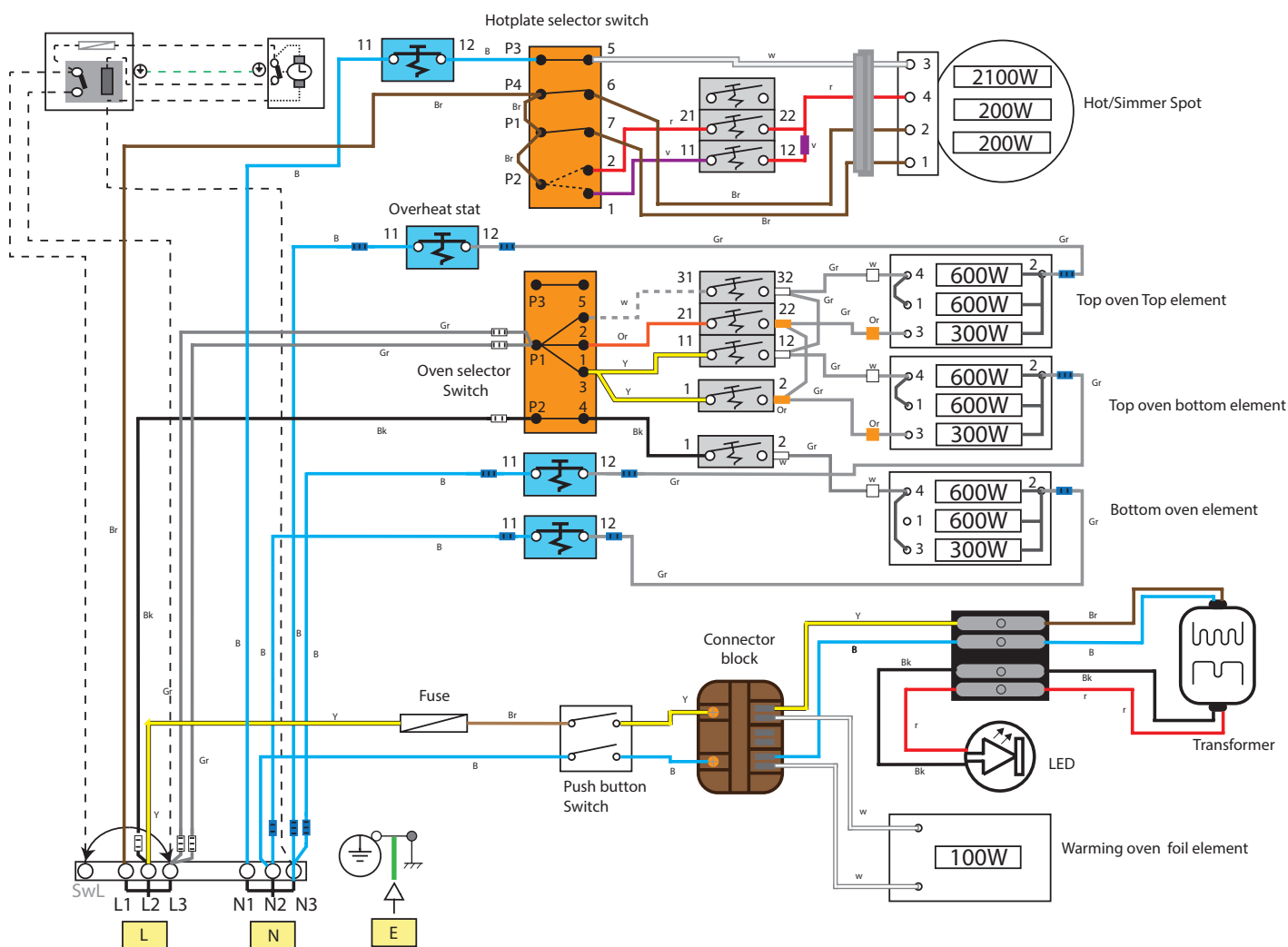
150, 150i

Schéma 19.3



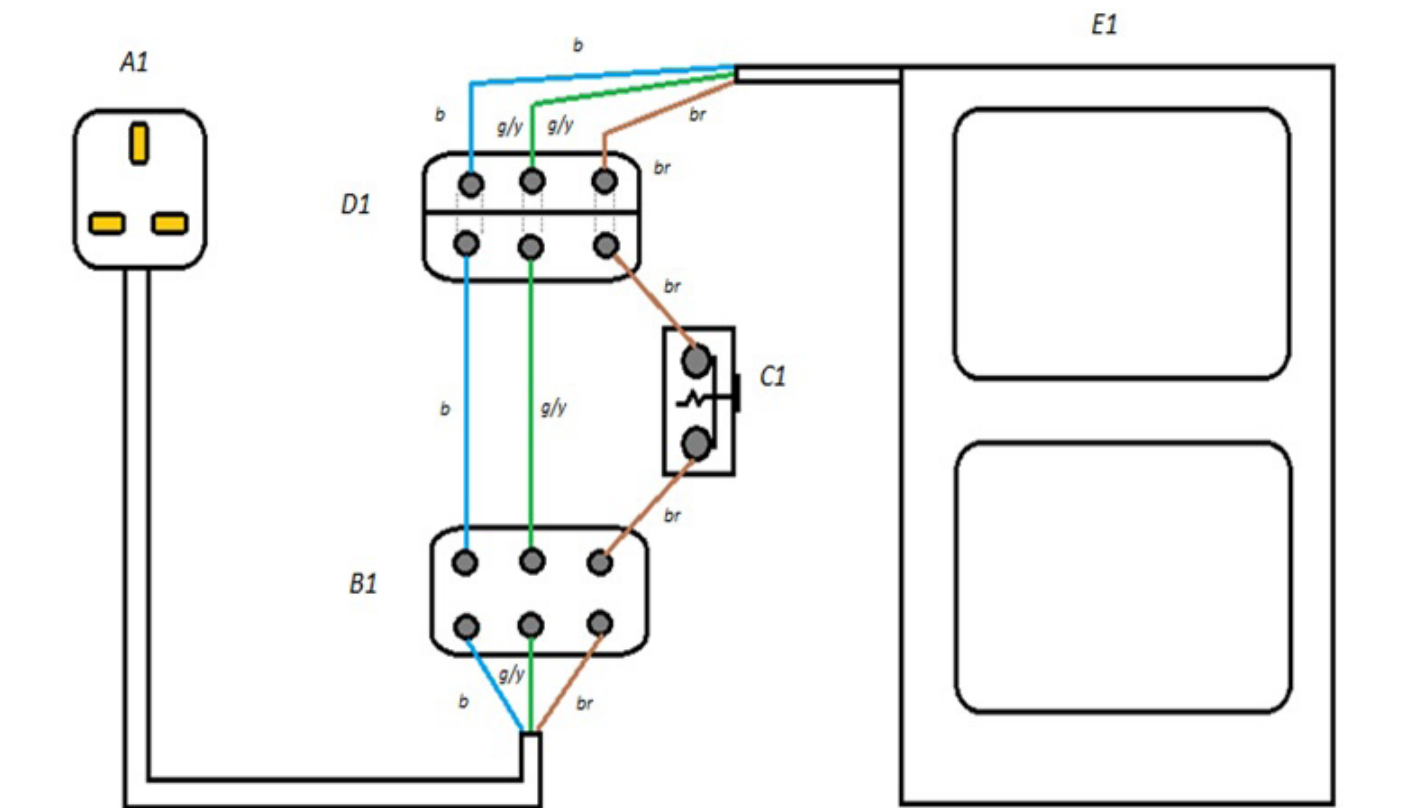
DESN 517654

20. Schéma du circuit 90 & 90i



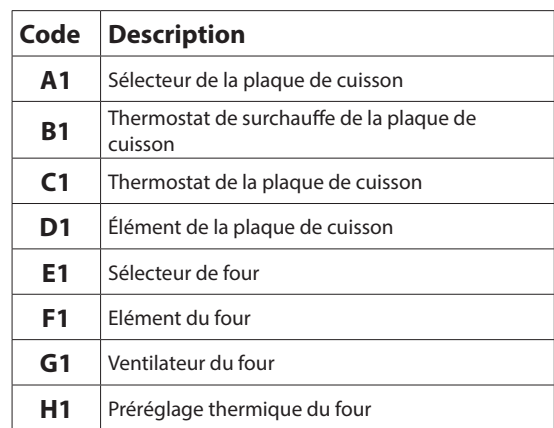
Code	Couleur
b	Bleu
m	Marron
n	Noir
ou	Orange
ro	Rouge
v	Violet
bla	Blanc
j	Jaune
v/j	Vert/jaune
g	Gris

Plaque à induction (90i et 150i uniquement)



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
ou	Orange
ro	Rouge
v	Violet
bla	Blanc
j	Jaune
v/j	Vert/jaune
g	Gris

44



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

