



AGA R7

Inclut Hotcupboard

**(Évacuation externe et option
d'évacuation pour la pièce)**

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.

Table des Matières

1. Santé et sécurité	1	10. Installation de l'armoire chauffante	30
2. Introduction	3	11. Schéma de câblage - AGA R7	37
3. Vue d'ensemble	4	AGA R7 (HOTCUPBOARD)	38
4. Fonctionnement de l'AGA R7	6	12. Entretien	39
5. Accessoires AGA	7		
6. Grilles de four	9		
Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage	10		
AGA R7 100 (<i>Les fours</i>)	11		
Four à rôtissoire	11		
Four à cuisson	12		
Le four à mijoter	12		
AGA R7 150 (<i>Armoire chauffante</i>)	13		
Les plaques	14		
Conseils d'ordre général	15		
Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours	15		
7. Fours AGA - Table de cuisson	16		
8. Nettoyage et entretien	17		
9. Instructions d'installation	18		
Conditions préalables à l'installation	19		
Conditions préalables à la livraison	19		
Dimensions de l'appareil - AGA R7 100	20		
Dimensions de l'appareil - AGA R7 150	21		
Dégagements	22		
Alimentation - AGA R7 100	24		
Alimentation électrique - Armoire chauffante (AGA R7 100)	24		
Acheminement de l'alimentation secteur - AGA R7 100	25		
Acheminement de l'alimentation secteur - AGA R7 150	26		
Modèles d'aération extérieure - Connexion du tuyau d'aération	27		
Modèles de pièces aérées	28		
Systèmes de ventilation du four	29		

1. Santé et sécurité

Protection des clients

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

- ⚠ 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.**
- ⚠ GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL CAR CERTAINES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.**
- ⚠ 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 de cuisson 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 éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ 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.**

Cet appareil a un mode de fonctionnement monophasé. Pour les installations à 2 ou 3 phases, un kit adaptateur optionnel peut être fourni (Pièce n° AE4M280352).

- ⚠ 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 les instructions de l'utilisateur.**
- ⚠ 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 d'assise au lave-vaisselle.**
- ⚠ Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

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.

Français

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.

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

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

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

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

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

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

⚠ IMPORTANT : Veuillez lire la garantie ci-jointe.

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

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

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifiez que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

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

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.

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

3. Vue d'ensemble

AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES ET DE S'ÉBOUILLANTER, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE MAINTENUS À L'ÉCART.

AGA R7 100

Fig. 3.1



DESN 517598

L'AGA R7 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

Plaques chauffantes

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

Plaque bouillante

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

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, comme pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour des sandwichs grillés, des pâtisseries, des œufs frits sans gras et des quesadillas.

Rôtissoire

Le four le plus chaud pour la cuisson à température élevée ;

des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, faire griller le dessus du four et rissoler en bas du four.

Four de cuisson

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

Four à mijoter

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

Depuis la position froide, les fours mettront plusieurs heures à atteindre la température normale de fonctionnement.

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.

AGA R7 150

Fig. 3.2



DESN 517599

L'AGA R7 150 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

Plaques chauffantes

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

Plaque bouillante

La plaque bouillante est utilisée pour faire griller du pain, bouillir une bouilloire, faire sauter et cuire à une température élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, comme pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour des sandwiches grillés, des pâtisseries, des œufs frits sans gras et des quesadillas.

Plaque de réchauffage (Armoire chauffante)

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

Four à cuisson lente (armoire chauffante)

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

REMARQUE: Les plats de viandes et de légumes qui doivent être commencés sur la plaque bouillant ou dans la rôtissoire.

Plaque chauffante (armoire chauffante)

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

Rôtissoire

Le four le plus chaud pour la cuisson à température élevée ; des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, faire griller le dessus du four et rissoler en bas.

Four de cuisson

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

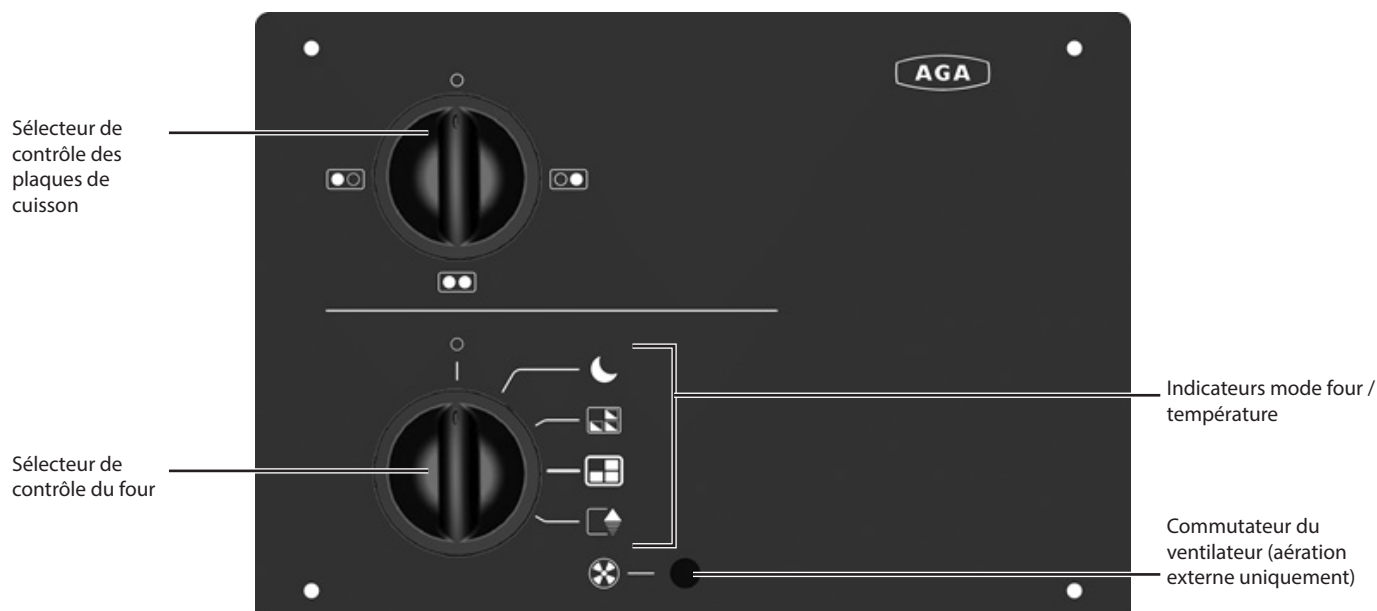
Four à mijoter

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

4. Fonctionnement de l'AGA R7

Les différentes zones de la cuisinière AGA R7 sont décrites aux pages suivantes.

La cuisinière AGA traditionnelle à rangement chaud est célèbre pour la chaleur douce qu'elle émet, grâce à l'AGA R7, vous bénéficierez de la chaleur uniquement lorsque la cuisinière est allumée ou, à moindre échelle, lorsque seulement quelques parties de la cuisinière sont allumées.



Contrôle du four

Votre AGA R7 possède trois fours en un créant trois zones de cuisson distinctes.

Four à rôtissoire pour une cuisson à température élevée

Four à cuisson pour une cuisson à température modérée

Le four à mijoter pour une cuisson longue et lente

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

Chacun des fours a la même capacité, (peut recevoir une dinde de 13kg (28lb)). Les techniques de la cuisinière AGA à rangement chaud peuvent être utilisées par exemple pour empiler des casseroles dans le four à mijoter. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes, du riz, de desserts, de plats, de fruits pochés, tout cela dans le même four en laissant les plaques chauffantes libres, et de réduire la vapeur et les odeurs de cuisson dans la cuisine.

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

Le contrôle du four a quatre réglages de mode de four parmi lesquels choisir :



Normal – pour l'utilisation quotidienne, il garde le four à une température adaptée à la rôtisserie, pâtisserie et mijotage dans les fours respectifs.



Bas – pour la cuisson à température réduite (10°C de moins que la normale). Pour atteindre la température de cuisson inférieure à la normale, attendez 2 ½ heures avant l'usage prévu. Pour revenir à une température de cuisson normale à partir de ce mode attendez environ 2 heures avant de l'utiliser.



Élevé – pour la cuisson à une température supérieure (10°C de plus que la normale). Pour atteindre la température de cuisson supérieure à la normale, attendez 2 heures avant l'usage prévu. Pour revenir à une température de cuisson normale à partir de ce mode attendez environ 2 ½ heures avant de l'utiliser.



Sommeil – garde tous les fours à une température inférieure pour réduire la consommation d'énergie. Pour atteindre une température de cuisson normale à partir de ce mode attendez environ 3 ½ heures avant de l'utiliser.



Indication de la température du four

Pour chaque mode, l'icône respective clignotera pendant le préchauffage, une fois la température souhaitée atteinte, l'icône respective s'allumera en rouge « fixe ». L'icône reste « fixe » et ne clignote pas lors de la cuisson entre deux modes.

5. Accessoires AGA

Fig. 5.1



Fig. 5.2



Fig. 5.3

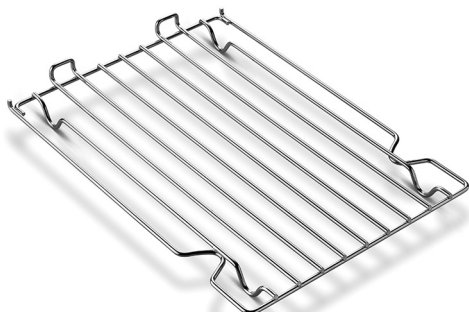


Fig. 5.4



Afin de bénéficier des meilleures performances de votre cuisinière, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les socles triple épaisseur et les couvercles d'empilement afin que l'utilisation maximale de l'espace du four soit obtenue et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau. Les accessoires AGA sont visibles chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk

Apprendre à connaître votre AGA

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

Grand plat à rôtir avec grille (Fig. 5.1)

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à 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 chauffante.

Plat à rôtir moyen avec grille (Fig. 5.2)

Ce plat peut être glissé sur les glissières du four dans le sens de la largeur, ou reposer sur une grille du four. Le plat à 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 chauffante.

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

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. Voir **"Fitting and Removing the oven shelves"** on page 12 pour savoir comment installer correctement les grilles de four.

1 Plateau en fer plein froid (Fig. 5.4)

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

Français

si les aliments grillent trop avant d'être entièrement cuits.

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

Cloison de cuisson de four (Fig. 5.5)

Une cloison de cuisson est placée en haut du four afin d'optimiser les performances de cuisson. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous qu'elle est en place en permanence lorsque le four est utilisé. L'ingénieur d'Installation l'installera à sa place. Elle peut également être retirée pour le nettoyage.

Grille-pain (Fig. 5.6)

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 à bouillir et installez le grille-pain directement sur la plaque avec la poignée en angle droit par rapport à la poignée du couvercle.

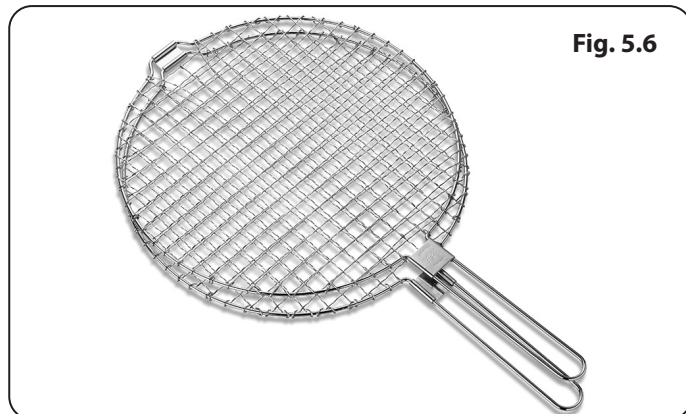
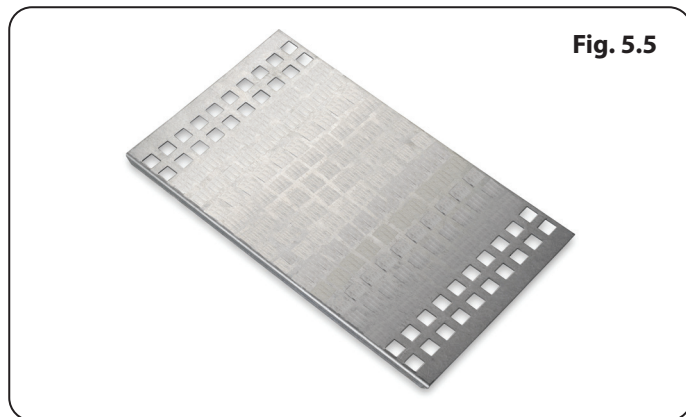
Fermer le couvercle et attendre que le pain grille d'un côté, cela prendra 1 à 2 minutes en fonction du type de pain. Ouvrir le couvercle et retourner le grille-pain, puis répéter le processus afin de griller l'autre côté. Le grille-pain peut également être utilisé pour faire chauffer du pain pita, griller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

Brosse métallique (Fig. 5.7)

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.

Apprendre à connaître votre AGA

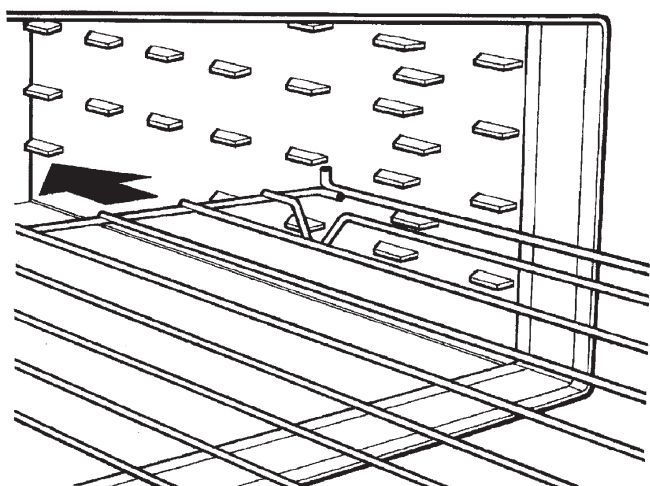
Si vous n'avez pas encore vu de présentation, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une présentation vous montrera comment profiter au maximum de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'ustensiles et accessoires AGA en utilisation.



6. Grilles de four

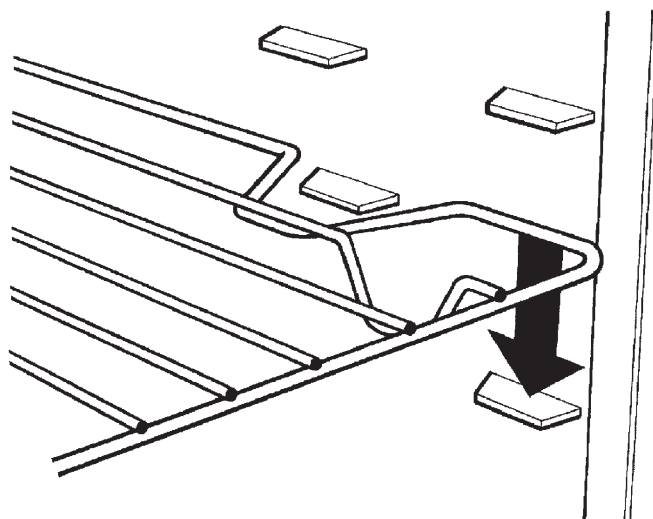
Installer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.1



DESN 512403

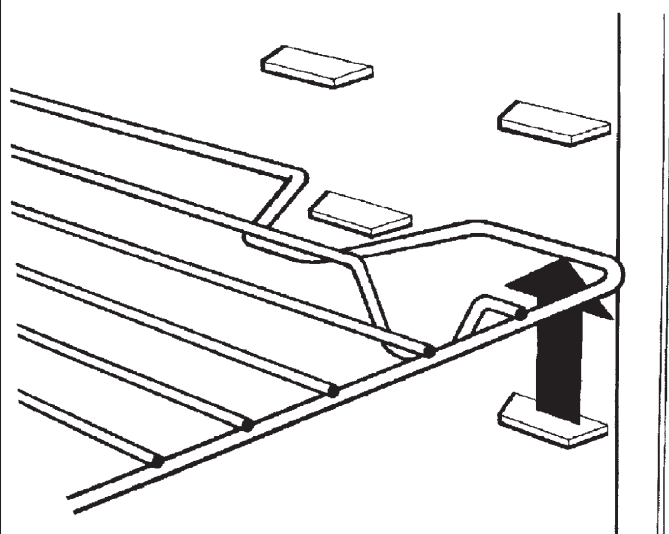
Schéma 6.2



DESN 512404

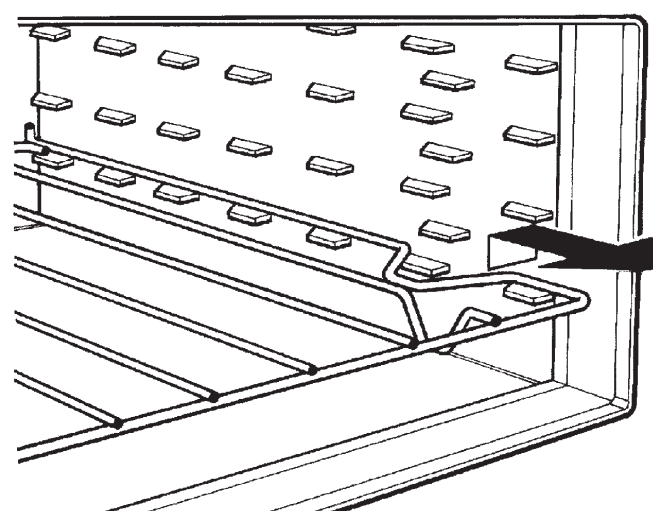
Retirer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.3



DESN 512405

Schéma 6.4



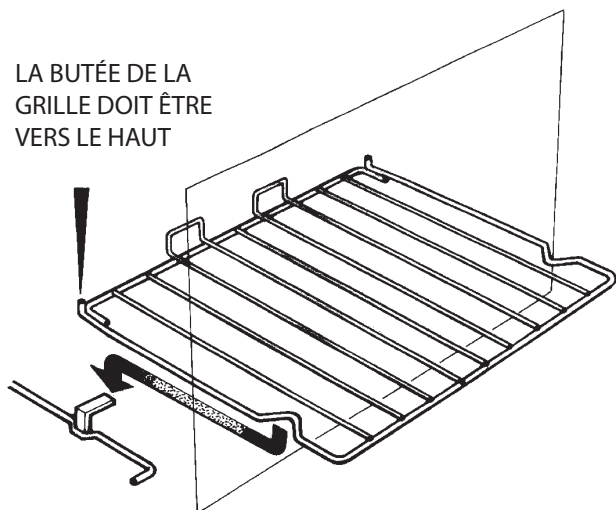
DESN 512406

Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage

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

Schéma 6.5

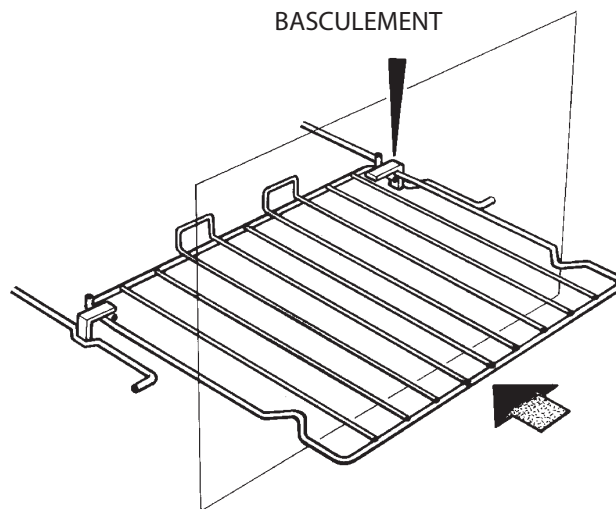
LA BUTÉE DE LA
GRILLE DOIT ÊTRE
VERS LE HAUT



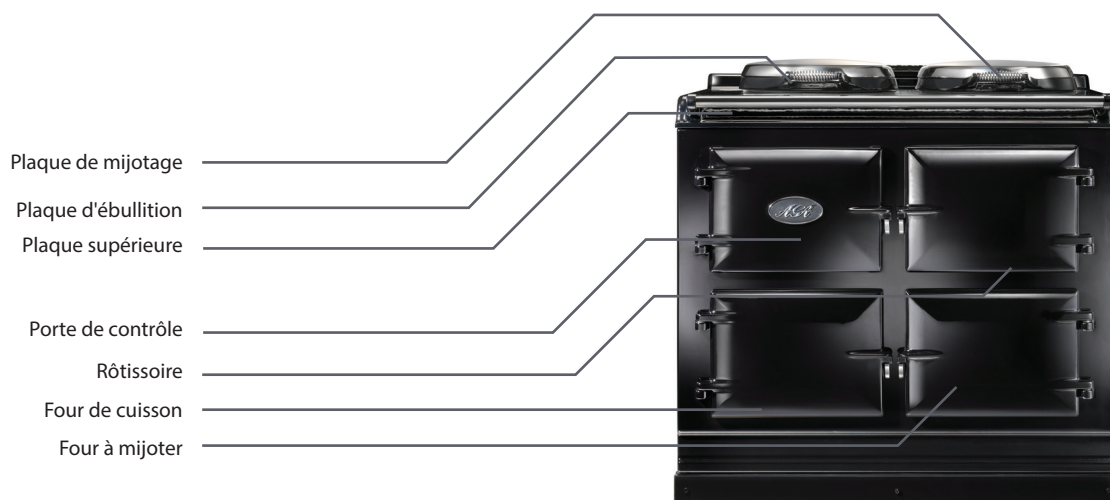
DESN 511867

Schéma 6.6

BUTÉE DE LA GRILLE
ET SUPPORT ANTI-
BASCULEMENT



DESN 511866

AGA R7 100 *(Les fours)***Fig. 6.1**

DESN 517598

Four à rôtissoire

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

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

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

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

Les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation 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 brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque pleine froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

Four à cuisson

Ce four est réglé à température modérée, il est donc parfait pour les gâteaux, les biscuits ; ainsi que tout ce qui requiert une cuisson à chaleur modérée comme les tourtes au poisson, les lasagnes, les soufflés, les crumbles et les roulades. La viande et la volaille peuvent être cuites ici, en effet, la plupart des aliments pouvant être cuits dans la rôtissoire, peuvent être cuits dans le four à cuisson sur un temps plus long.

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

Tout comme pour la rôtissoire, les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation 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 brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque pleine froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

REMARQUE : Veillez à toujours enlever la plaque lisse froide ainsi que le plat à rôtissoire une fois la cuisson terminée. Dans le cas contraire, la température du four s'en trouvera affectée.

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

1. Lorsque vous mettez les aliments dans le four à cuisson, assurez-vous que la plaque pleine froide est placée juste au-dessus du plat, pour toute la durée de cuisson.
2. De plus, il faudra peut-être abaisser la plaque.
3. Lorsque vous faites cuire des aliments, comme des cakes riches en fruits, nécessitant une longue période de cuisson, posez le gâteau sur la clayette à gril, réglée sur le quatrième gradin du four, en la recouvrant immédiatement de la clayette pleine froide, pendant 45 minutes environ. Déplacez ensuite la plaque pleine au milieu du four à faire mijoter. Transférez le gâteau sur cette plaque et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez le four à cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.

REMARQUE: Une plaque de métal perforée est placée en haut du four à cuisson afin d'optimiser les performances de cuisson. Elle doit rester en place en permanence lorsque la cuisinière est en service.

Le four à mijoter

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

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

Aération du four électrique

Si votre cuisinière bénéficie de cette caractéristique, elle doit être utilisée comme suit : -

Étant donné que chaque four est aéré vers l'extérieur, l'activation de l'aération lorsque des aliments sont dans le four fait que les odeurs de cuisson et la vapeur sont dirigées vers l'extérieur plutôt que d'être évacuées dans la cuisine. Allumez l'aération lorsque des aliments sont placés dans les fours. L'aération du four signifie également que vous pouvez cuisiner des aliments sucrés et savoureux ensemble sans risque que les arômes ne se mélangent. Une délicieuse génoise au citron peut être cuinée en même temps que des champignons à l'ail !

Après avoir mis les aliments à cuire dans le four, tournez le bouton du four jusqu'au  symbole aération, l'aération sera activée et les odeurs de cuisine seront évacuées vers l'extérieur.

N'OUBLIEZ PAS D'ETEINDRE L'AERATION UNE FOIS QUE LA CUISSON EST TERMINEE.

AGA R7 150 (Armoire chauffante)

Fig. 6.3



DESN 517599

Four à cuisson lente et four réchauffant (Fig. 6.2)

Ces fours sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il l'utilise par un simple bouton MARCHE-ARRÊT situé sur la gauche de la plaque supérieure de l'armoire chauffante et peuvent être ALLUMÉS ou ÉTEINTS selon vos besoins. L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.

Four à cuisson lente

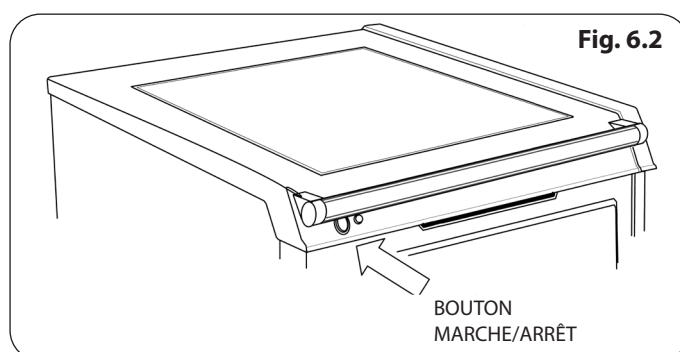
Ce four présente des caractéristiques similaires au four à mijoter et doit être utilisé de la même manière. Il diffuse une chaleur plus douce, la rendant ainsi plus adaptée aux durées de cuisson plus longues, en particulier pour les cuissons de nuit, comme pour les gâteaux riches en fruits et les gâteaux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

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

Points à retenir sur la cuisson lente :

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

Fig. 6.2



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

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

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

Français

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

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

Les plaques

Plaque du haut

La plaque du haut est la surface en émail qui entoure les plaques chauffantes. Elle sera chaude lorsque les plaques chauffantes de la R7 seront allumées. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une surface de cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur pour un certain nombre d'activités utiles, qui font souvent gagner du temps et du nettoyage ! Cela inclut de faire réchauffer le miel ou le sirop dans le pot, ou faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol, et donc économiser une casserole, mais veuillez mettre le bol sur un dessous de plat en liège ou un torchon de cuisine replié afin de ne pas rayer l'émail. Bien qu'il s'agisse d'une surface solide et résistante, l'émail vitré est du verre et peut présenter des rayures !

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

Plaques chauffantes

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

Les plaques chauffantes fonctionnent manuellement. La plaque bouillante se trouve sur le côté gauche et la plaque à faire mijoter sur la droite de la R7. La plaque bouillante est la plus chaude et la plaque à mijoter la plus froide des deux. Elles possèdent toutes deux des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent respectivement en environ 11 et 8 minutes. Les plaques chaudes peuvent être utilisées de manière totalement indépendante des fours.

Cela signifie que la R7 diffère des cuisinières à rangement chaud AGA traditionnels dans le fait qu'elles peuvent être utilisées sur tout le temps de cuisson des plats, car sa conception garde les plaques chaudes à une chaleur constante, alors que la cuisinière AGA traditionnelle continue de cuire sur une chaleur décroissante. Pour ces appareils, nous conseillons donc de débiter sur la ou les plaques chauffantes, puis de mettre les plats au four. Cela peut être fait avec la R7 mais n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous préparez un plat de pâtes avec de la sauce sur la R7, tout peut être fait sur les plaques chauffantes.

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

Les couvercles en acier inoxydable sont abaissés sur les plaques chauffantes lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont « allumées », les couvercles isolants sont chauds. Nous conseillons vivement de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson sur les couvercles isolants car ils pourraient se rayer - investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés pour poser des choses dessus !

Conserver les plaques de cuisson propres, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations de nettoyage peuvent être consultées sur la « **Nettoyage et entretien** » en page 17.

Contrôle de la plaque chauffante

Pour se servir de la plaque bouillante, tourner le bouton de contrôle sur la position  et de même sur la position  pour la plaque à faire mijoter.

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

Plaque bouillante

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

Pour faire 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 la plaque bouillante est trop chaude pour cuisiner des aliments directement dessus.

Plaque de mijotage

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

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

Des informations de nettoyage peuvent être consultées sur la « **Nettoyage et entretien** » en page 17.

Conseils d'ordre général

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

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

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

1. Fermer les couvercles isolants lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyez les plaques chauffantes avec la brosse métallique.
3. Les ustensiles plats doivent être utilisés afin d'obtenir un contact parfait avec les plaques chauffantes.
4. Prenez soin lorsque vous fermez les portes du four de les lever jusqu'à la fermeture.
5. Cuisinez le plus possible dans les fours afin que la chaleur soit conservée et que les odeurs de cuisine et la condensation soient réduites.
6. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

La rôtissoire peut également être utilisée pour le « gril » et la « friture légère » dans le bas du four.

- Pour obtenir des performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et des batteries de cuisine en fonte. Elles ont des bases plates ce qui offre le meilleur contact avec les plaques chauffantes.
- Les casseroles AGA peuvent être empilées dans le four à faire mijoter. Cela est très utile pour faire cuire les légumes à la vapeur et garder des sauces au chaud.
- Rangez la plaque plaine en dehors de l'AGA. Utilisez-la froide dans la rôtissoire afin de détourner la chaleur du haut du four, offrant ainsi une température du four plus modérée en dessous. Elle peut également être utilisée comme feuille de cuisson.
- Un guide de la cuisinière AGA est proposé à la **"AGA Ovens - Cooking Table" page 15**. Demandez à votre spécialiste AGA une invitation à une présentation AGA.
-

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. Fours AGA - Table de cuisson

Étant donné que les fours Aga cuisent grâce à la chaleur rayonnée émise par les moulages, plutôt que de l'air chaud seul, les conversions de température exactes ne sont pas possibles. Reportez-vous au livret Aga pour obtenir une recette. Le tableau ci-dessous donne un guide rapide d'utilisation de votre four. N'oubliez pas que les positions des clayettes sont comptées en partant du haut.

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR
Rôtissoire	HAUT
Gril	• Haut - grill
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, friture légère
Rôtis	• Directement sur la base du four - quiches, tartes, pizza.
Rissoler	Cuisson inférieure à 45 minutes - placez les gâteaux ou les biscuits sur la grille à la base du four et placez le plateau plein froid sur la glissière juste au-dessus pour réduire la chaleur du haut
Four à rôtir/four à mijoter/four à pâtisserie	MODÉRÉ
Gâteaux	• Vers le haut – génoises, certains biscuits, petits gâteaux
Biscuits	• Milieu – poisson, soufflés, hachis parmentier, lasagnes
Poisson	• 4ème glissière - pâtisseries, sablés ou galettes
Hachis parmentier	• Plaque en bas du four - gâteau Victoria, cheesecake
Lasagnes	
Soufflés	
Sablés	
Four à mijoter	FAIBLE MOYEN
Daubes	• Ragoûts, bouillons, soupes, puddings au lait et plats similaires - augmentez la température de la plaque de cuisson AGA ou de la rôtissoire, puis transférez au four à mijoter
Bouillons et soupes	
Puddings au lait, riz et risottos	• Meringues – séchez sur une grille placée en bas du four
Meringues	• Gâteau aux fruits confits – cuire sur la grille du four placée en bas du four pendant 4-15 heures selon la taille
Gâteau aux fruits confits	

Votre Aga possède un réglage qui fournira une température plus haute et permettra de

- griller plus vite, ex. toasts, petit-déjeuner
- cuire de plus gros volumes d'aliments, en particulier la pâtisserie

ASTUCES

Si les aliments dorent trop rapidement, glissez la plaque lisse froide par-dessus les aliments afin de réduire la chaleur provenant du haut du four. Pour des résultats parfaits en pâtisserie, tournez les plateaux vers la fin de la cuisson.

8. Nettoyage et entretien

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

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

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

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

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

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

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

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

Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitrifié de la cuisinière propres et brillantes, est un passage quotidien avec un tissu savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ NE PAS UTILISER HOB BRITE SUR LES SURFACES ÉMAILLÉES.

9. Instructions d'installation

AVERTISSEMENT !

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

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

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.

Conditions préalables à 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.

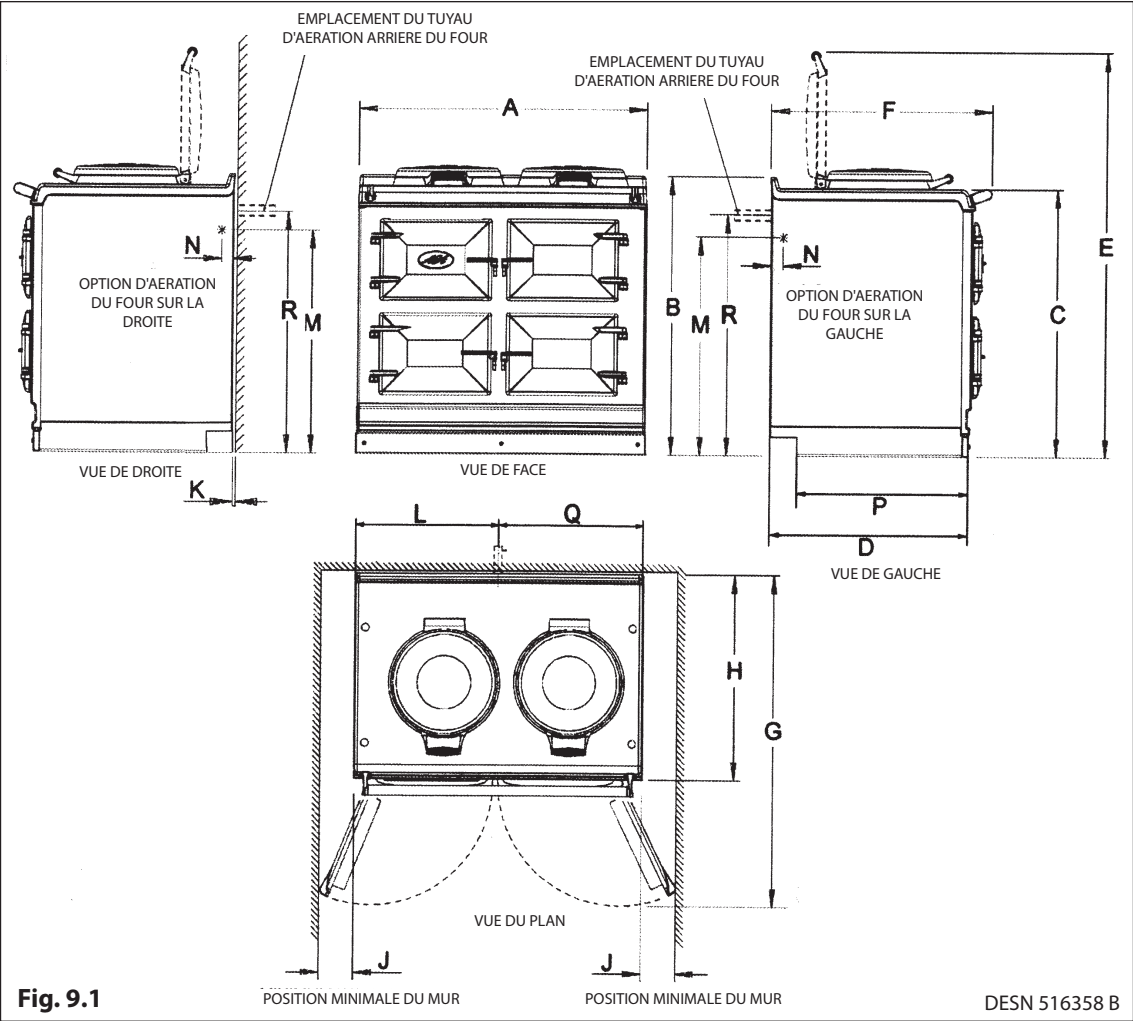
Conditions préalables à la livraison

- La cuisinière AGA R7 100 est livrée sur 1 palette.
- La cuisinière AGA R7 150 (Armoire chauffante) est livrée sur 2 palettes.

L'accès à la cuisine doit être suffisant pour permettre le passage d'un appareil de 1 005 mm x 740 mm. Un gabarit en bois (planches sur roulettes) aux dimensions de 1 005 mm x 740 mm sera utilisé afin de vérifier si l'AGA peut être entièrement monté à l'endroit prévu et passer dans les portes jusqu'à son emplacement d'installation dans la cuisine. Il convient également de tenir compte de hauteur de la cuisinière, qui est de 960 mm hors palette et de 1 100 mm sur palette, et donc de bien tenir compte de tout obstacle/restriction en termes de hauteur.

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

Dimensions de l'appareil - AGA R7 100



	A	B	C	D	E	F	V	H	J	K	L	M	N	P	Q	R
mm	987	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	559	813	30	634	422	849

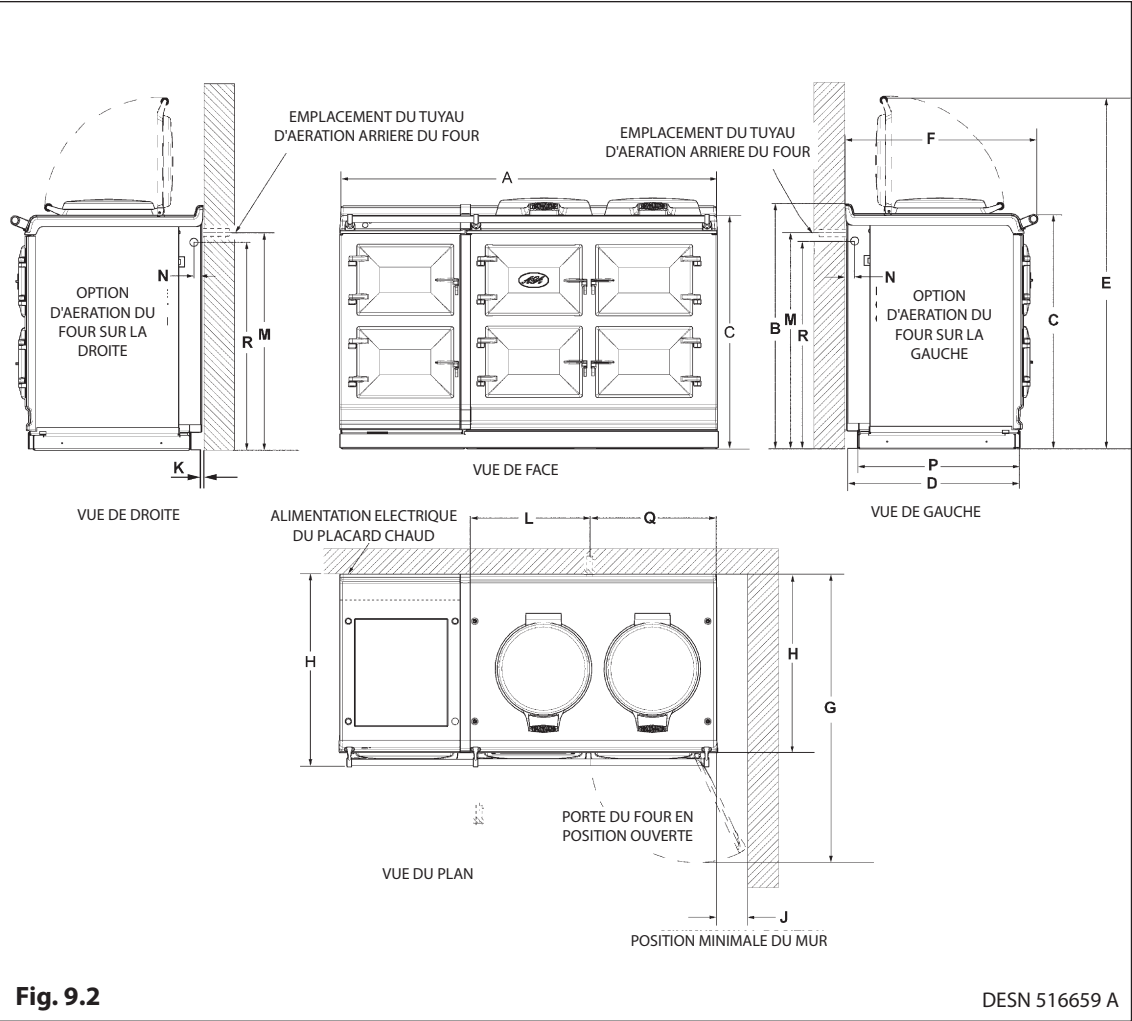
Dimensions de la cuisinière

Pour installer la cuisinière, l'espace requis pour le « corps » de l'appareil doit être augmenté de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela procure une marge de sécurité tenant compte des variations naturelles des dimensions des gros moulages. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

Modèle : AGA R7 100 - 444kg

Dimensions de l'appareil - AGA R7 150



	A	B	C	D	E	F	V	H	J	K	L	M	N	P	Q	R
mm	1478	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	559	849	30	634	422	813

Dimensions de la cuisinière

Pour installer la cuisinière, l'espace requis pour le « corps » de l'appareil doit être augmenté de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela procure une marge de sécurité tenant compte des variations naturelles des dimensions des gros moulages. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

Modèle : AGA R7 100 - 444kg

Armoire chauffante - 110kg

Dégagements

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

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

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

- Si la cuisinière doit être placée contre un mur latéral, il doit y avoir un espace de 116mm à droite comme à gauche afin de permettre l'accès à la porte du four.
- Si l'AGA est installé dans un recoin en briques, alors l'espace minimum doit être augmenté d'au moins 10mm au cas où les murs ne seraient pas en angle droit.
- De plus, il doit y avoir un espacement minimal de 1000mm afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

Base et foyer de la cuisinière

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose la cuisinière soit alignée et en mesure de supporter tout le poids de la cuisinière. La base du socle intégré à l'AGA doit être droite et installée au-dessus du sol fini pour pouvoir s'en servir.

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 aux carrelages de façon à assurer que le socle puisse être retiré. Des cales sont fournies pour éviter tout balancement de l'appareil.

Carrelage

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

Un espace d'au moins 10mm doit être respecté entre l'arrière de la plaque du haut et le mur derrière l'appareil.

UNE UTILISATION CONTINUE DE L'APPAREIL ÉTANT POSSIBLE, VEUILLEZ SUIVRE CES INSTRUCTIONS IMPORTANTES ATTENTIVEMENT :

Murs combustibles

Les habitations construites avec des matériaux combustibles (bois, poutres et plaques de plâtre) nécessitent des protections particulières à la chaleur.

Les murs non-combustible à l'arrière d'une cuisinière doivent comporter une plaque isolante d'une épaisseur d'au moins 25mm (Monolux ou équivalent), jusqu'au

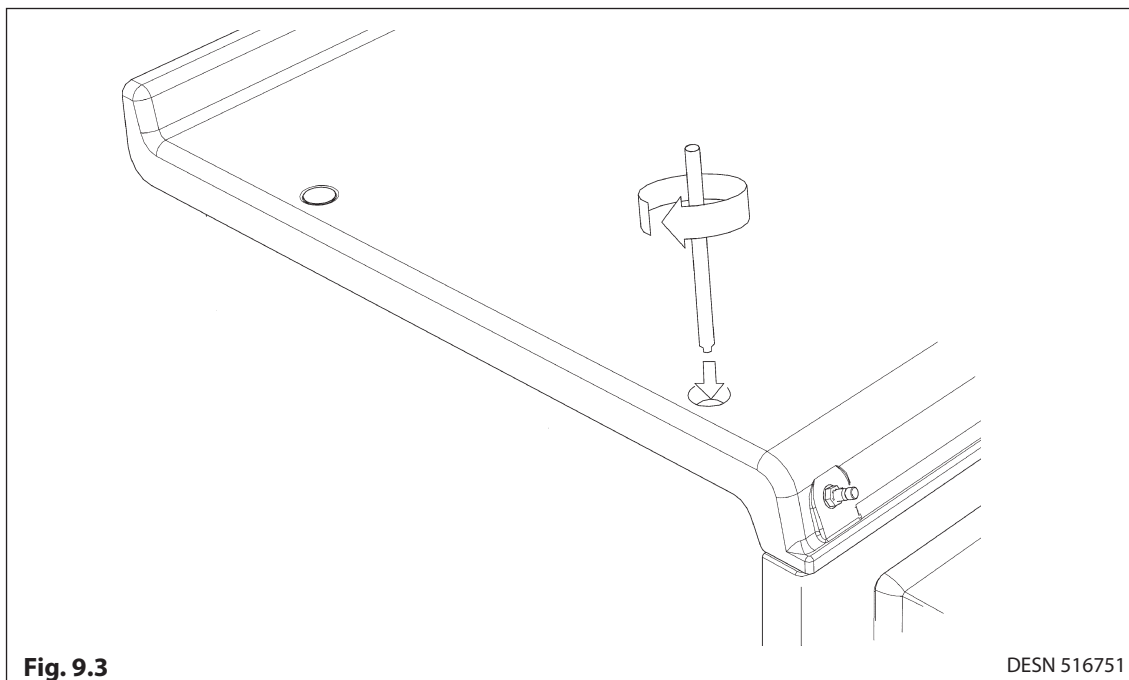
De plus, le tuyau d'aération du four doit être isolé avec le manchon en film de verre haute température, fourni et un espace de 25mm.

REMARQUE PARTICULIÈRE : Veiller à ce que le câblage électrique ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de la cuisinière.

Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est continuellement exposé à une température ambiante.

Réglage de la plaque du dessus - AGA R7 (Voir Fig. 9.3)

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



Alimentation - AGA R7 100

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

 **CET APPAREIL EST CONÇU POUR LA TENSION INDIQUÉE SUR LA PLAQUE ARRIÈRE, SE TROUVANT DERRIÈRE LE CACHE-PLINTHE.**

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 aux 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 3mm 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 **Fig. 9.4** 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).

Alimentation électrique - Armoire chauffante (AGA R7 100)

 **L'ARMOIRE CHAUFFANTE NÉCESSITE UNE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INDÉPENDANTE MONOPHASÉE**

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

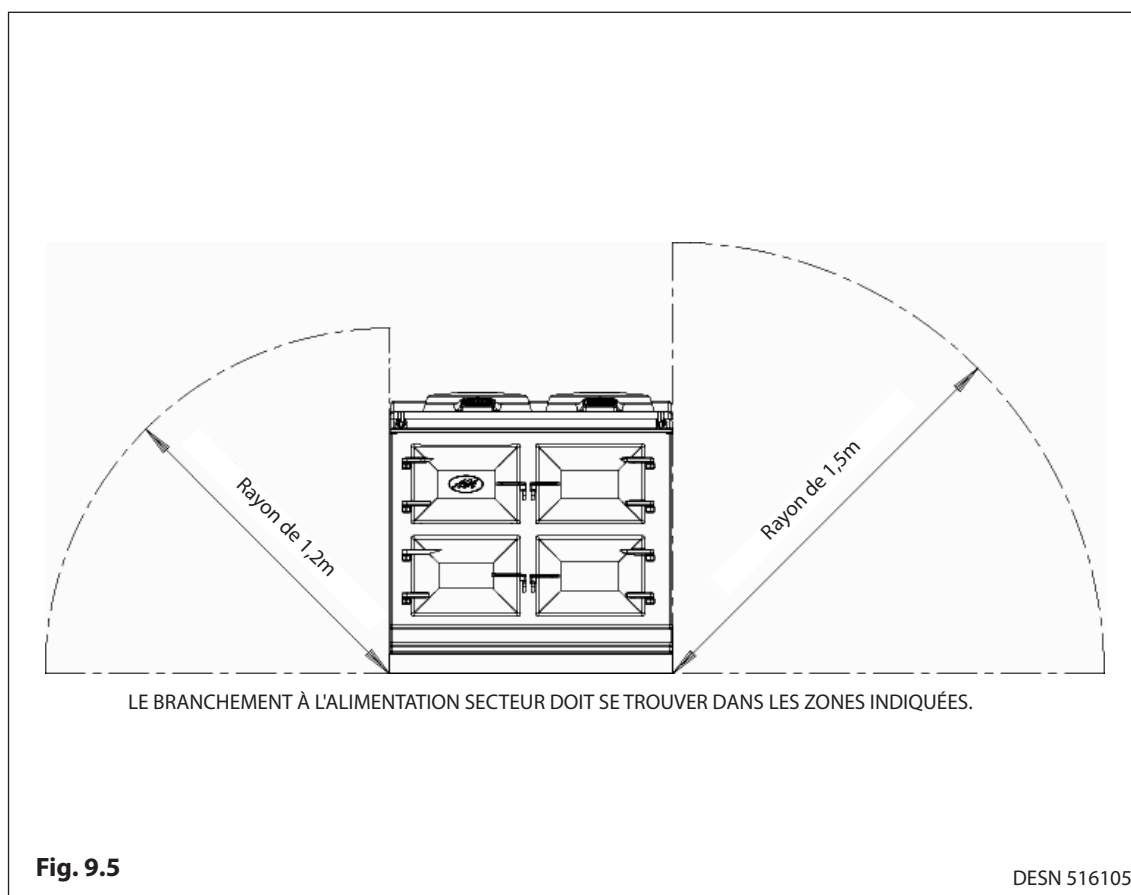
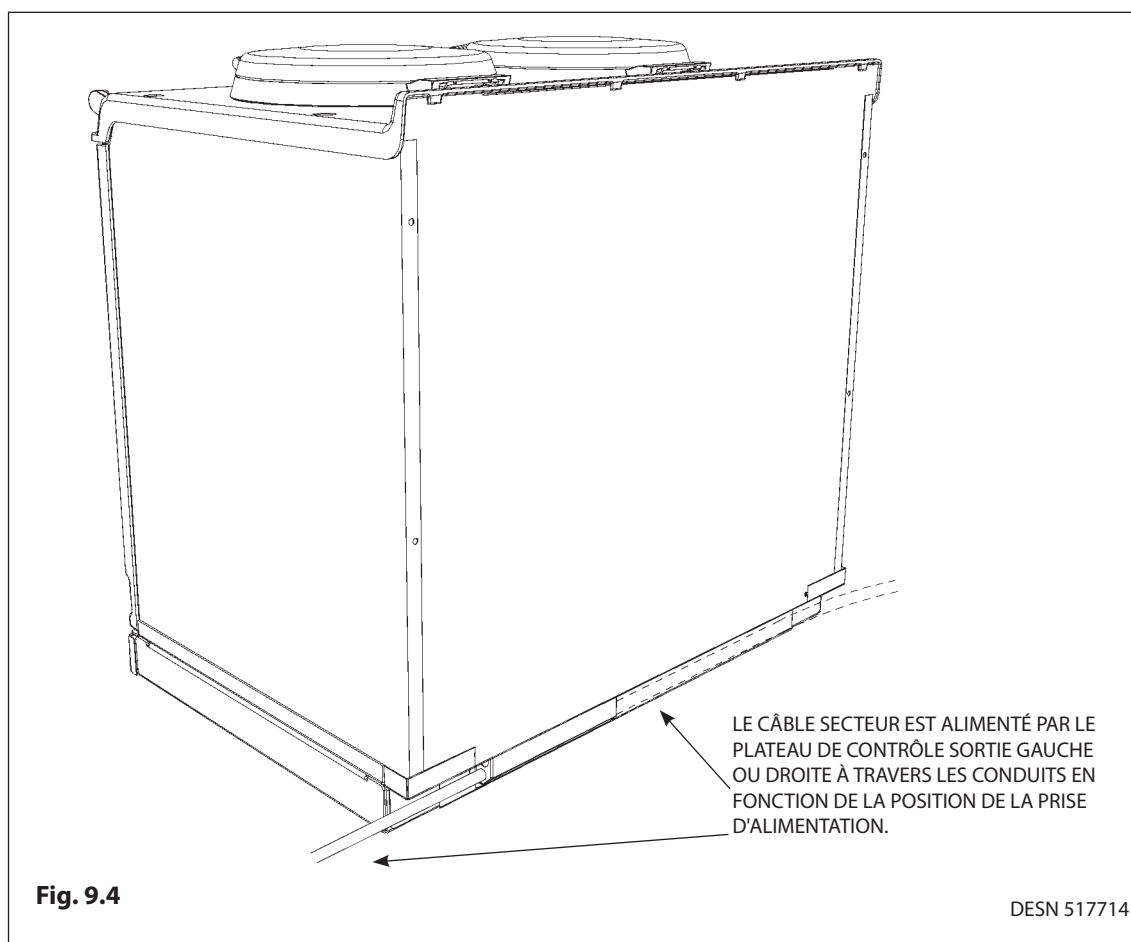
 **CET APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LE VOLTAGE INDIQUÉ SUR LA PLAQUE SITUÉE SUR LE PLATEAU GLISSANT DE LA PLAQUE DU PLACARD CHAUD, AU-DESSUS DU SOCLE.**

Une alimentée par un courant de 230V ~ 50 Hz, 3 A juste à côté de l'appareil, (à l'exception de l'armoire chauffante AGA avec modèle plaque à induction, voir le modèle Plaque à induction AGA pour des instructions relatives aux exigences concernant l'alimentation électrique). Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide d'un câble d'isolation en silicone SIHF à 3 coeurs et conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur.

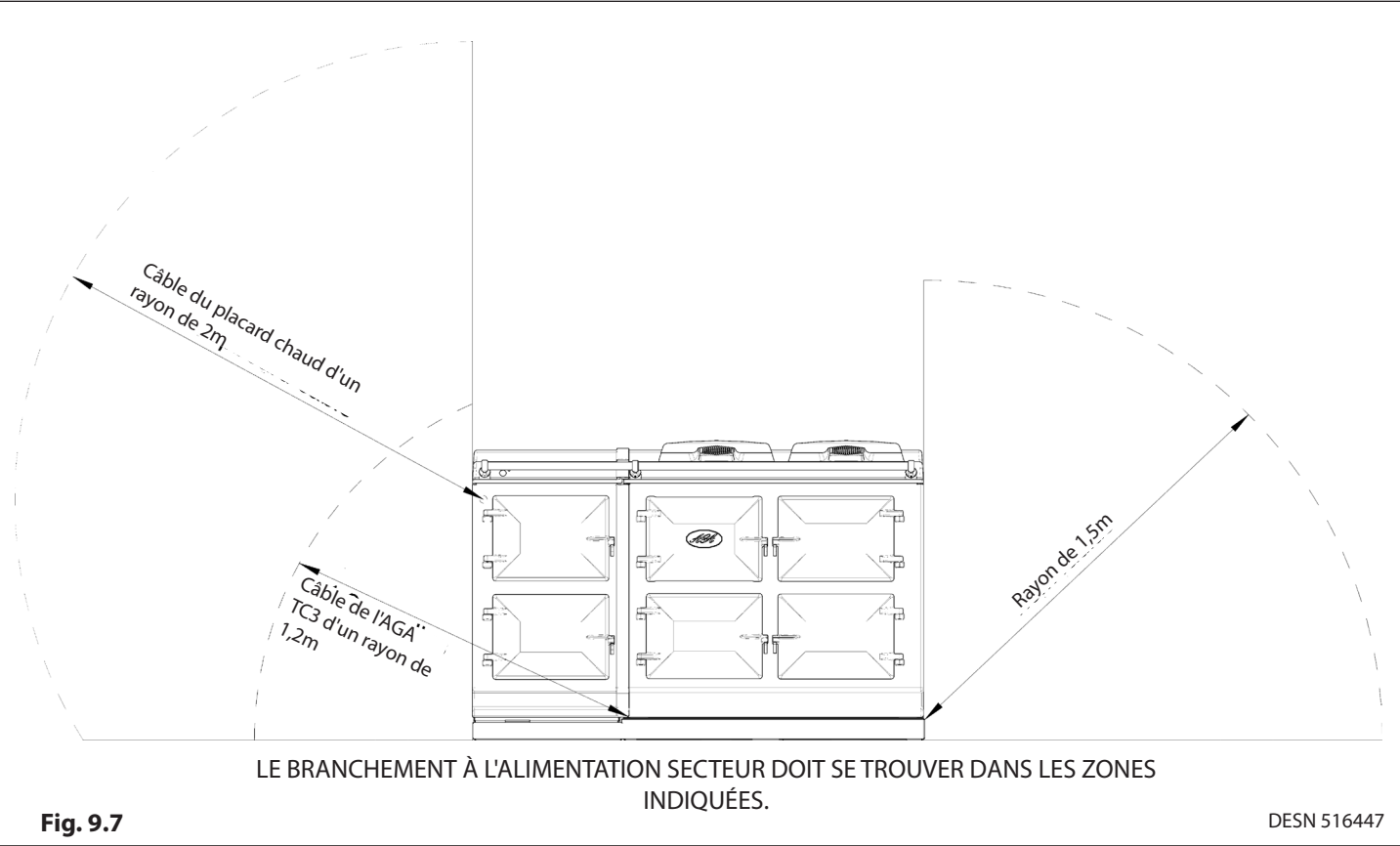
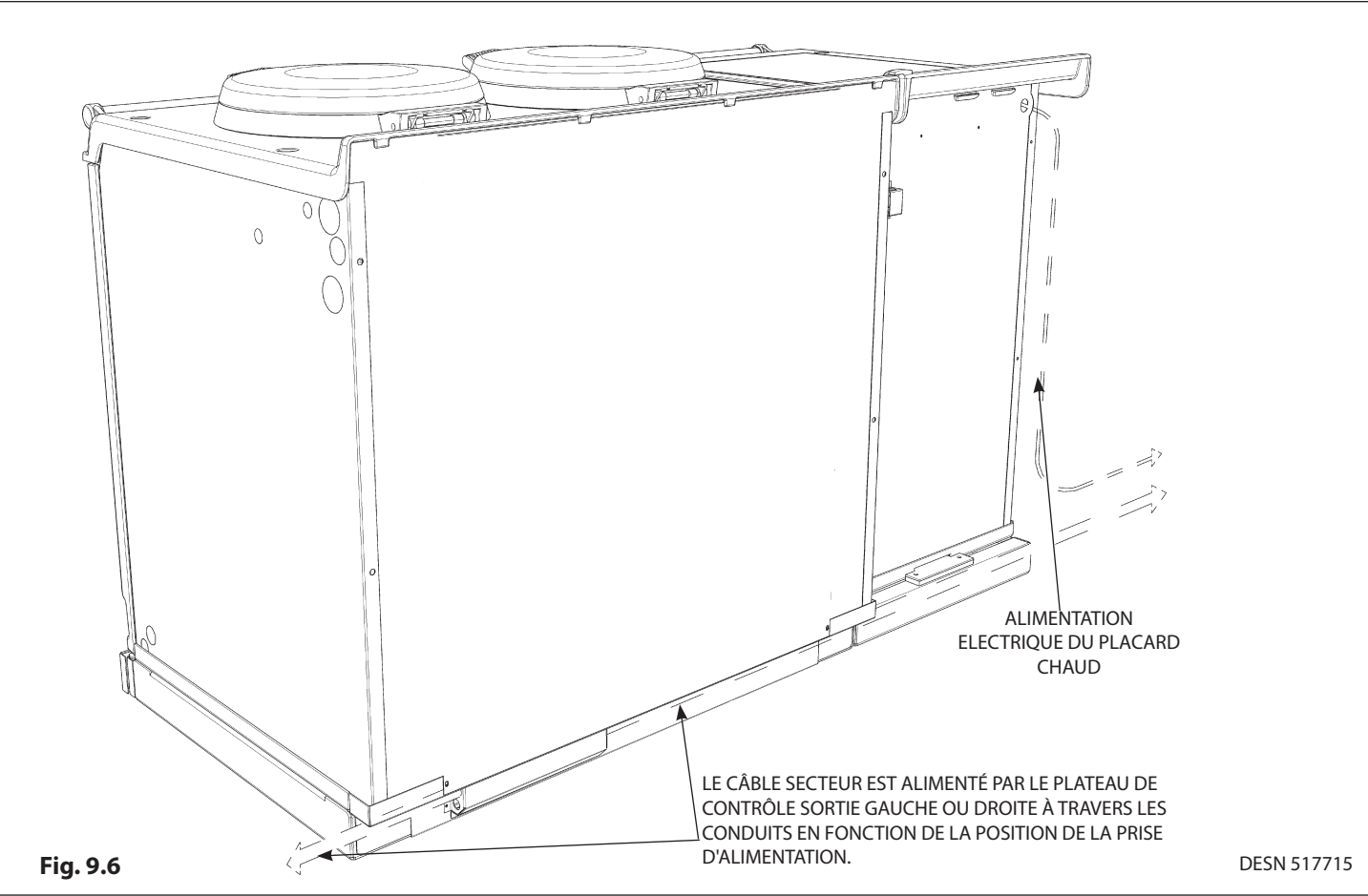
La méthode de connexion à l'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, de préférence par un interrupteur double avec une séparation d'au moins 3mm de tous les embouts.

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

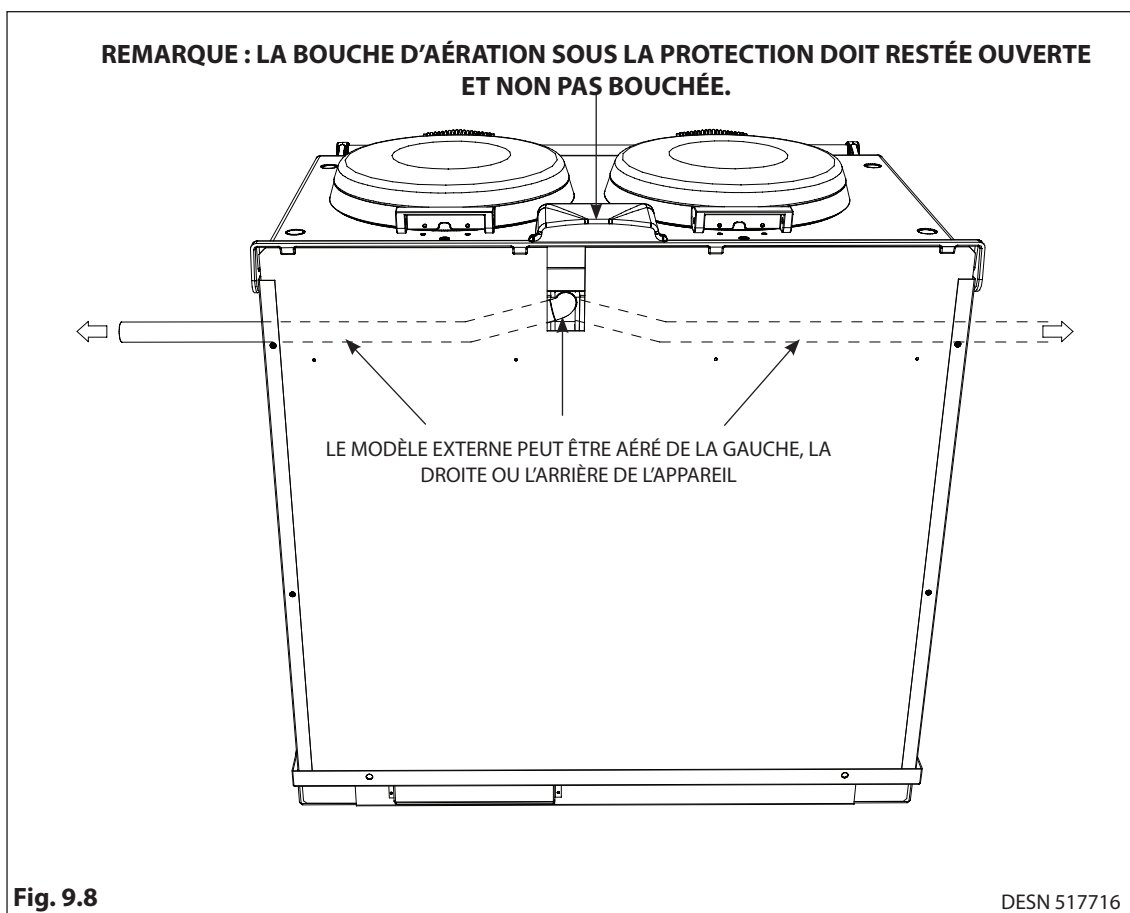
Acheminement de l'alimentation secteur - AGA R7 100



Acheminement de l'alimentation secteur - AGA R7 150



Modeles d'aeration externe - Connexion du tuyau d'aeration



L'appareil est montré avec l'aération du four du côté droit.

L'accès au tuyau d'aération se fait par un espace rectangulaire

Il peut également être aéré par l'arrière et par le trou de panneau arrière.

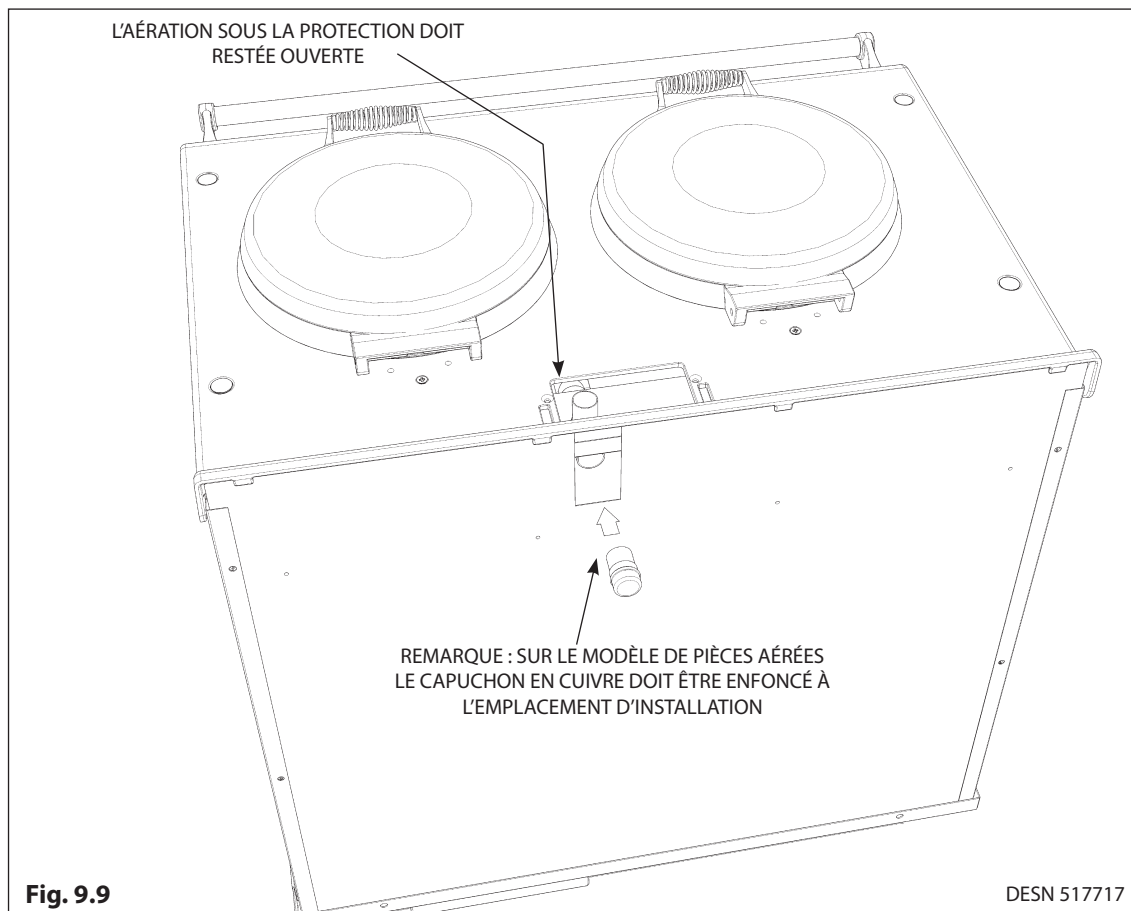
Assurer l'étanchéité du tuyau au niveau de la connexion à l'aide d'un ruban adhésif en aluminium.

Lors de l'installation de l'AGA R7 qui est aéré sur le côté gauche, il faut toujours faire attention de s'assurer que le tuyau d'aération est entièrement recouvert (à l'aide de l'isolant fourni). Lorsque le tuyau d'aération passe derrière le placard chaud, assurez-vous que le câble reste à distance de la surface chaude du tuyau d'aération.

L'aération arrière ou à droite est préférable sur les installations AGA R7.

REMARQUE : La sortie du tuyau d'aération sous la protection doit restée ouverte. **NE PAS BOUCHER.**

Modèles de pièces aérées



Modèles de pièces aérées

Il est conseillé d'installer ce modèle avec une hotte aspirante. La sortie d'aération du four AGA se trouve sur le haut du AGA, entre les deux plaques chauffantes, et est conçue 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.

Ceux-ci sont 650mm pour AGA Rext 720 650mm pour AGA 1000 SE

Systèmes de ventilation du four

Voir **Fig. 9.10**

Le tuyau d'aération du four peut atteindre un maximum de 6 mètres, via un mur extérieur. Il faut être très prudent avec les maisons en bois.

Si le tuyau d'aération du four traverse un matériel combustible, il doit y avoir de l'air sur au moins 25mm autour du tuyau et celui-ci doit être de préférence entouré de matériel isolant.

L'alimentation maximale du moteur, telle que calculée, doit être limitée à 24V (DC), pour bénéficier de conditions de fonctionnement idéales.

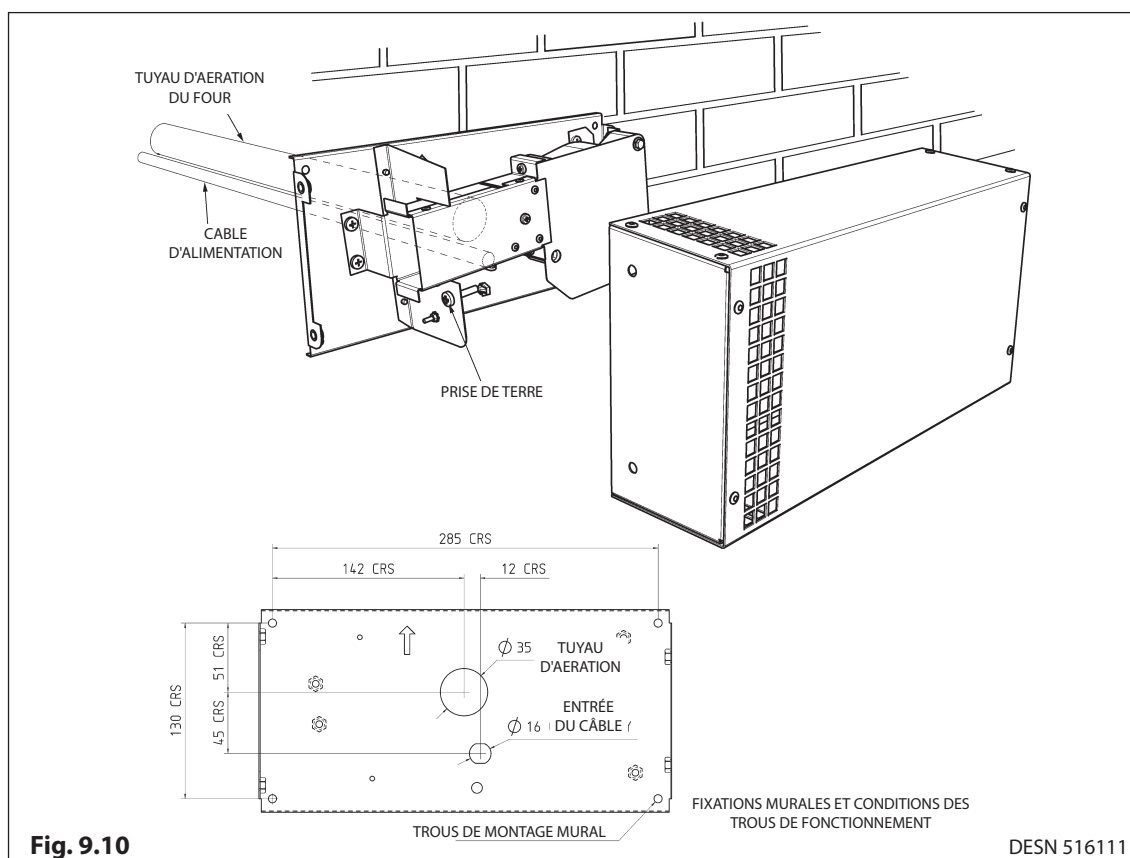
Calculer le voltage pour cette tuyauterie se fait comme suit :

1. Garder le tuyau dans une position la plus simple possible, éviter les virages.
2. Les "élevateurs verticaux" sont interdits.
3. Le tuyau doit être horizontal, légèrement en pente vers le ventilateur.

Minimum de 12 volts pour le premier mètre du tuyau d'aération avec un virage

- 1 volt de plus par mètre supplémentaire.
- 2 volt de plus par virage supplémentaire.
- Maximum autorisé de 24 volts.
- Minimum de 15 volts.

REMARQUE : DANS L'AERATION DU FOUR, IL FAUT FAIRE ATTENTION A UN EMPLACEMENT SIMPLE DE LA TUYAUTERIE AFIN DE FACILITER LE NETTOYAGE.

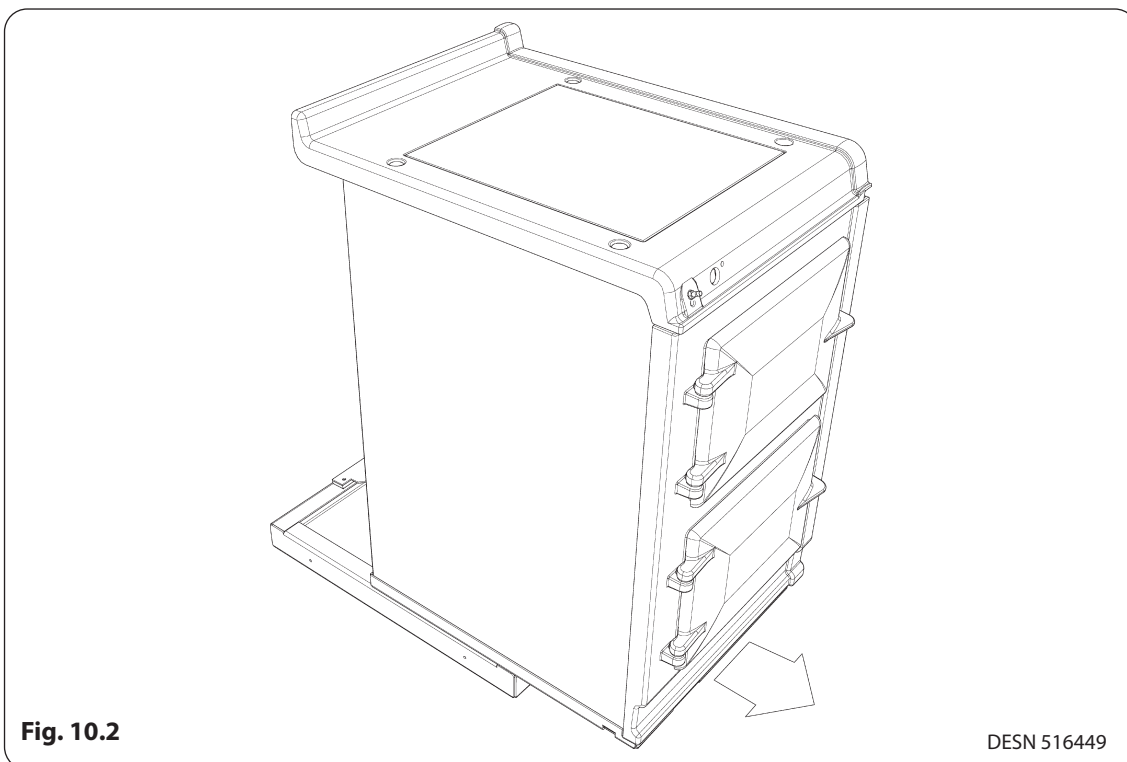
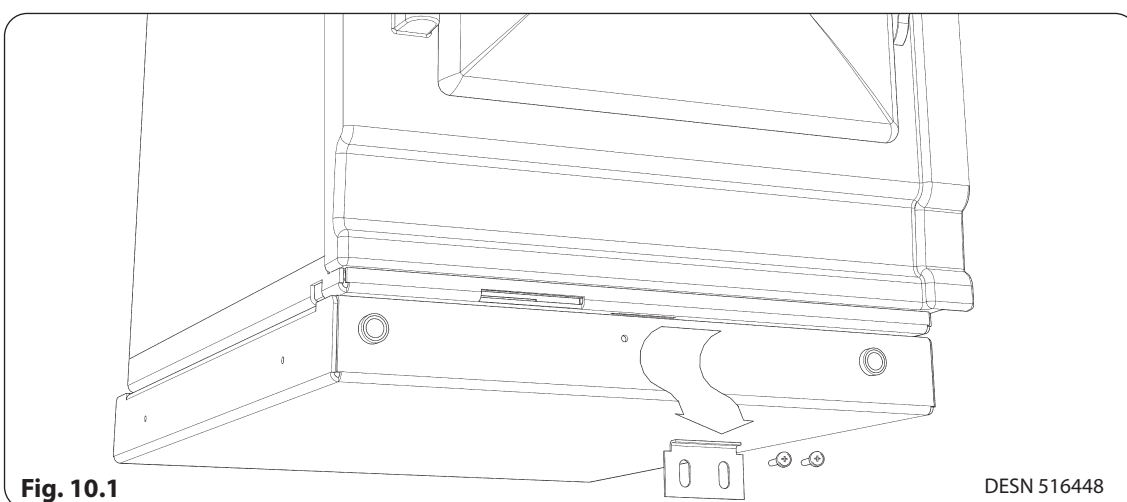


10. Installation de l'armoire chauffante

REMARQUE: L'armoire chauffante Aga R7 doit arriver en position relevée. (**sauf pour les versions avec plaque à induction qui arriveront avec le haut complètement abaissé**). Cela a pour but de permettre de faire glisser l'appareil sur son socle sans que l'AGA R7 sans les plaques du haut ne se heurtent. La plaque du dessus de l'armoire chauffante doit ensuite être abaissée à sa hauteur correcte une fois l'appareil dans sa position finale.

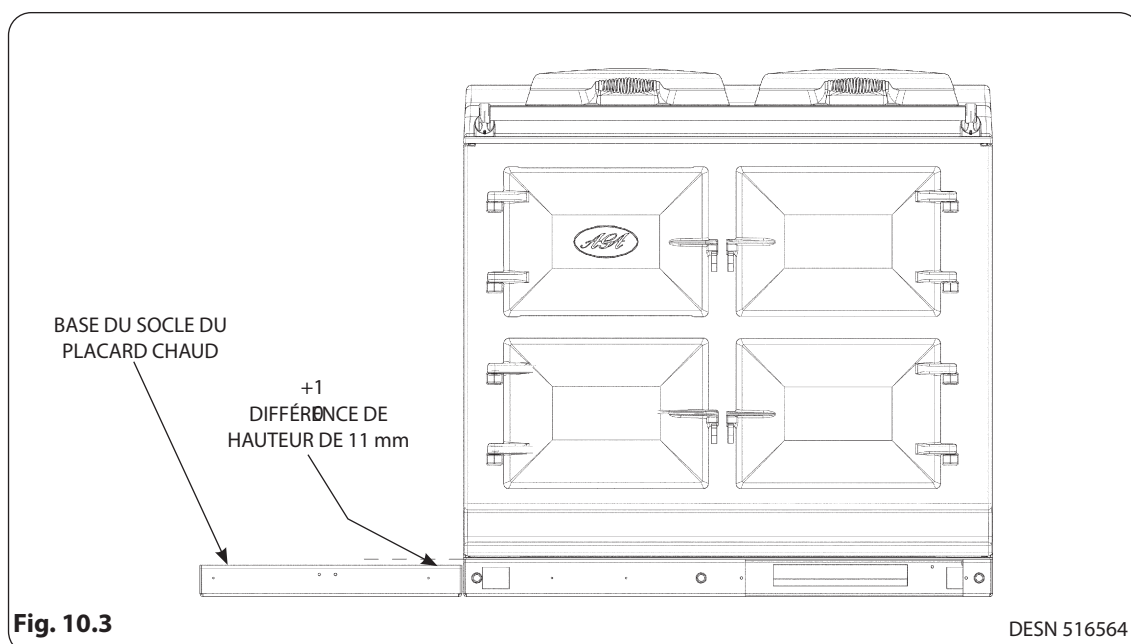
Pour les versions avec plaque à induction, les ajusteurs de la plaque du haut devront être remontés avant que l'armoire chauffante puisse être placée sur le socle pour fournir un espace adéquat entre les deux plaques du haut.

1. Détacher le placard chaud du socle en retirant deux vis et la languette du socle (**Fig. 10.1**), faire glisser le placard chaud vers l'avant et l'éloigner des languettes de fixation arrière (**Fig. 10.2**).



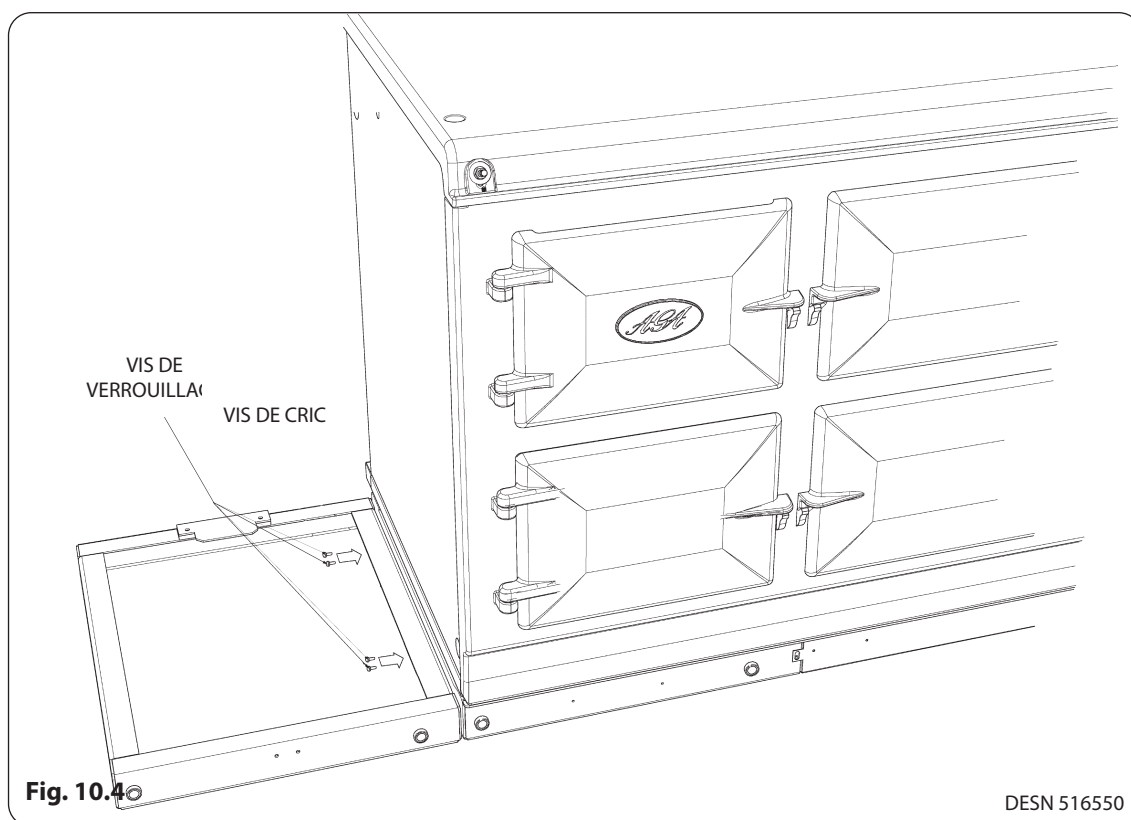
2. Placer le socle le long de l'AGA R7 sans espace entre les deux socles (**Fig. 10.3**).

Vérifiez la hauteur du socle avec un niveau à bulles et assurez-vous que la différence de hauteur entre le socle de l'armoire chauffante et celui de la R7 100 est correcte (11 mm). Le cas échéant, insérez des cales dans les coins pour ajuster le socle



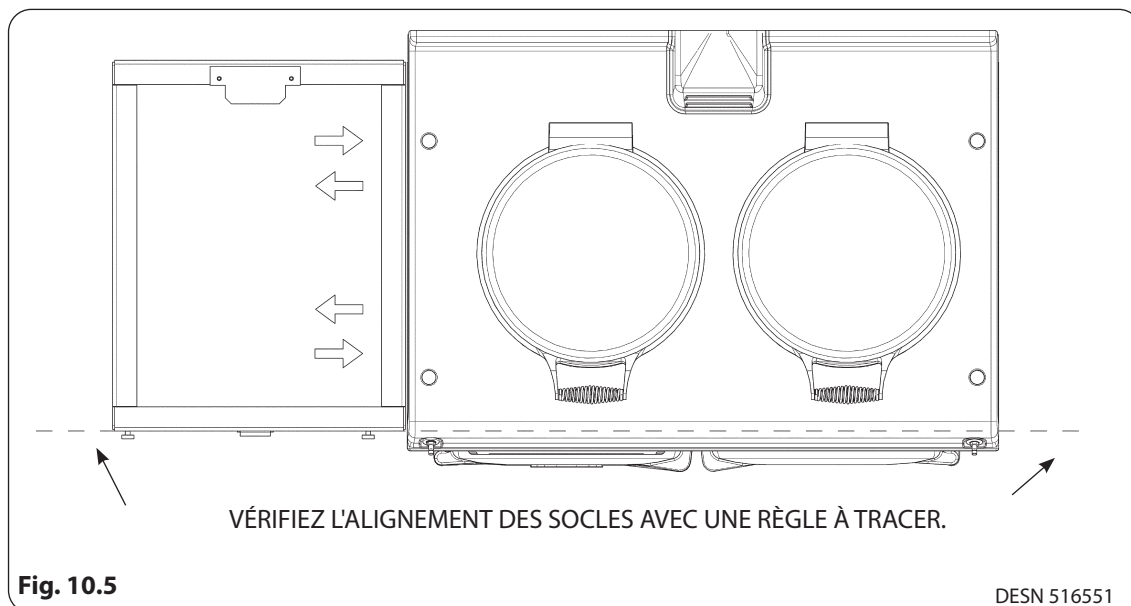
3. Rattachez le socle de l'armoire chauffante à celui de l'AGA R7 à l'aide des vis M6 et des rondelles fournies (**Fig. 10.4**).

Attachez la vis de serrage et la vis d'extraction au socle. À cette étape, assurez-vous que la vis d'extraction n'est pas en saillie du côté au-delà de la face externe du socle. Assurez-vous que la vis de serrage est située dans le socle de l'AGA R7 100 sans être serrée à fond. Un espace d'environ 3 mm doit séparer les socles à l'avant, là où l'entretoise de l'armoire chauffante doit toucher le socle de l'AGA R7 100.

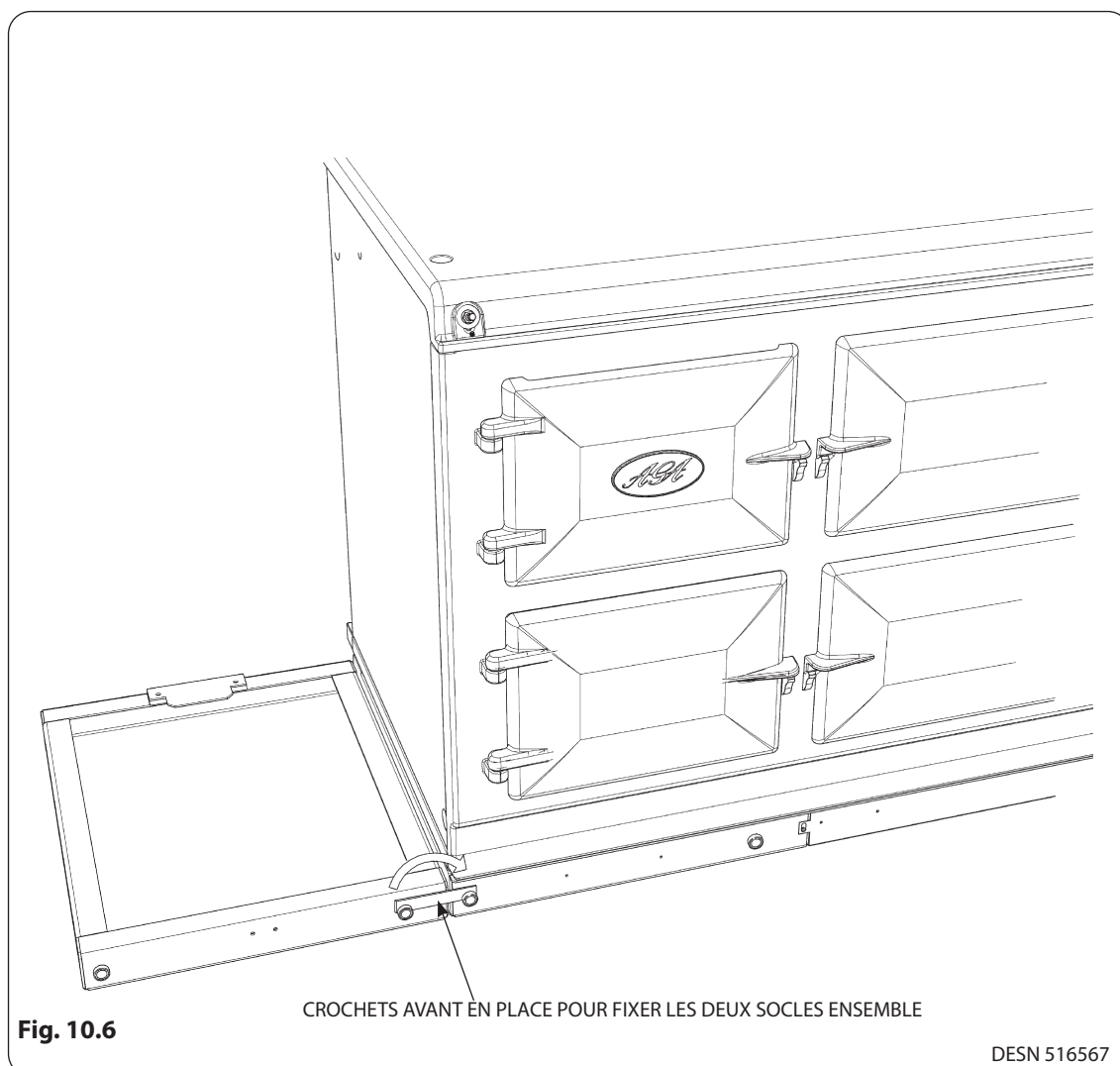


4. Déplacez une bordure droite le long du socle de l'AGA R7 100 afin d'assurer que la face frontale de chaque socle repose fermement contre la bordure droite. (**Fig. 10.5**)

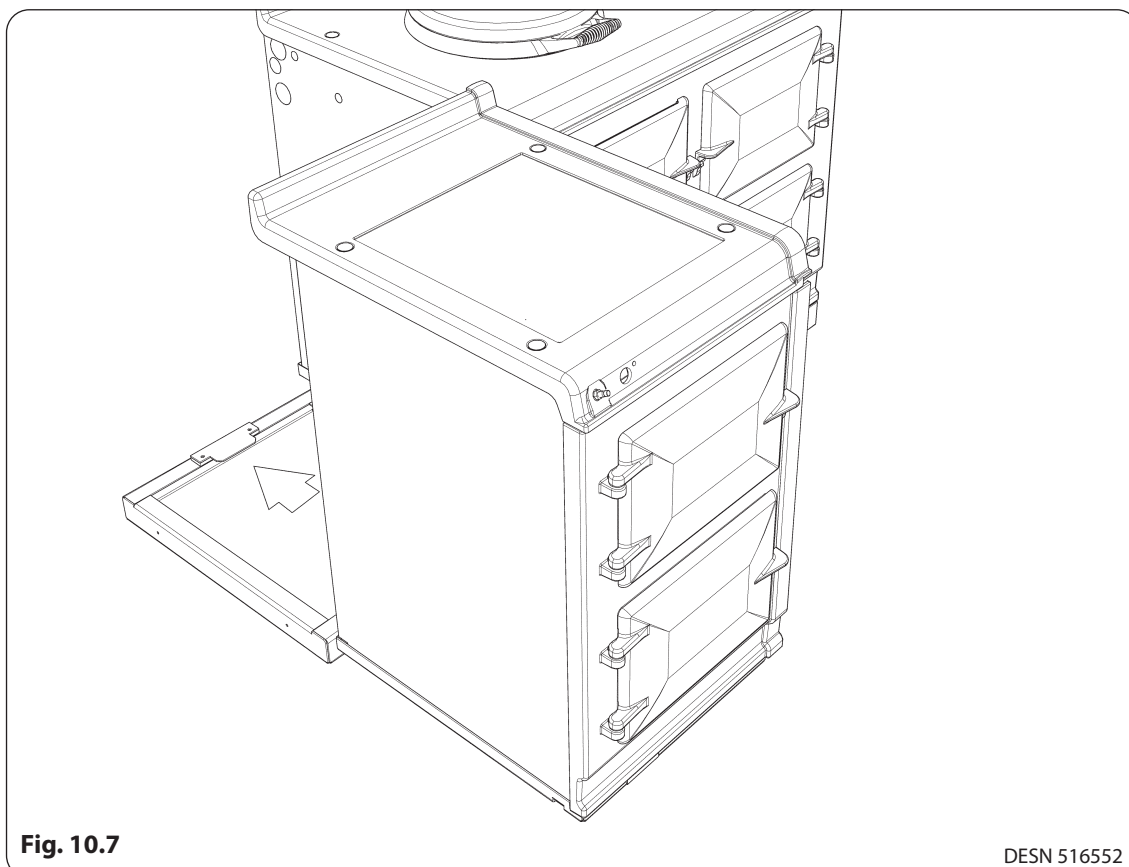
Une fois les socles bien positionnés, serrez les vis d'extraction jusqu'à ce qu'elle touche le socle de l'AGA R7 100, puis serrez les vis de fixation.



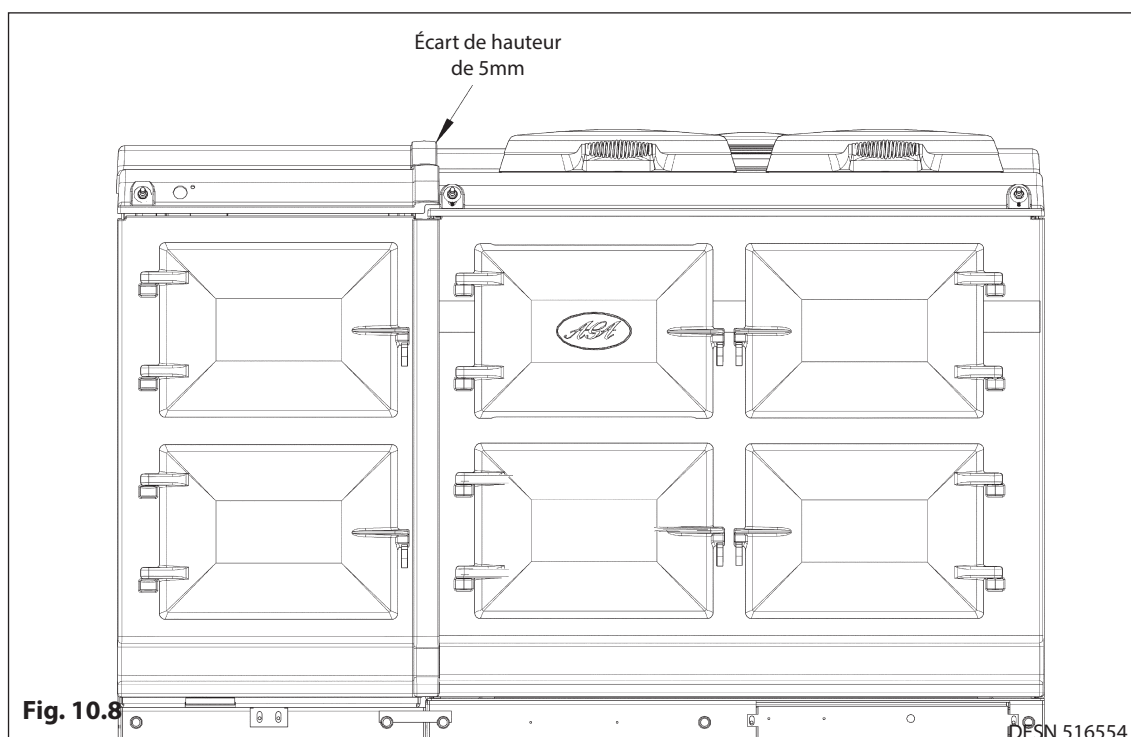
5. Le crochet de jointolement frontal peut maintenant être accroché au-dessus des deux aimants. Les deux socles seront ainsi assemblés. (**Fig. 10.6**)



6. Faire glisser le placard chaud sur le socle jusqu'à ce que la languette arrière soit entièrement entrée dans l'arrière de la fente du socle, (**Fig. 10.7**). Vérifiez que l'appareil est bien aligné avec le socle, puis placez la languette avant dans la fente sous la base du socle. Une fois la languette frontale complètement engagée, verrouillez-la en place en serrant complètement les deux vis M6. Assurez-vous que le câble électrique ne touche pas le tuyau de ventilation du four de l'AGA R7.



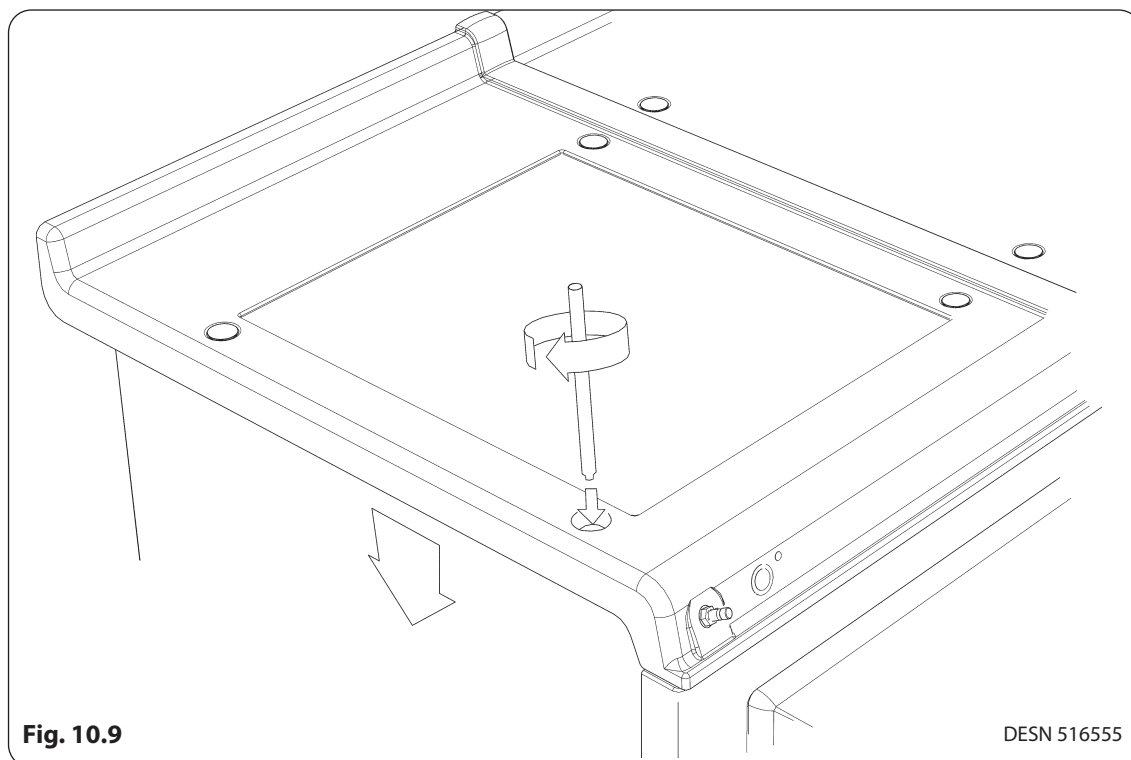
7. La plaque du dessus de l'armoire chauffante est placée à 5mm au-dessus de la plaque du dessus de l'AGA R7 100. Ceci permet d'éviter d'endommager l'émail durant l'installation. Baisser la plaque du haut à l'aide des dispositifs de réglage (**Fig. 10.8** et **Fig. 10.9**).



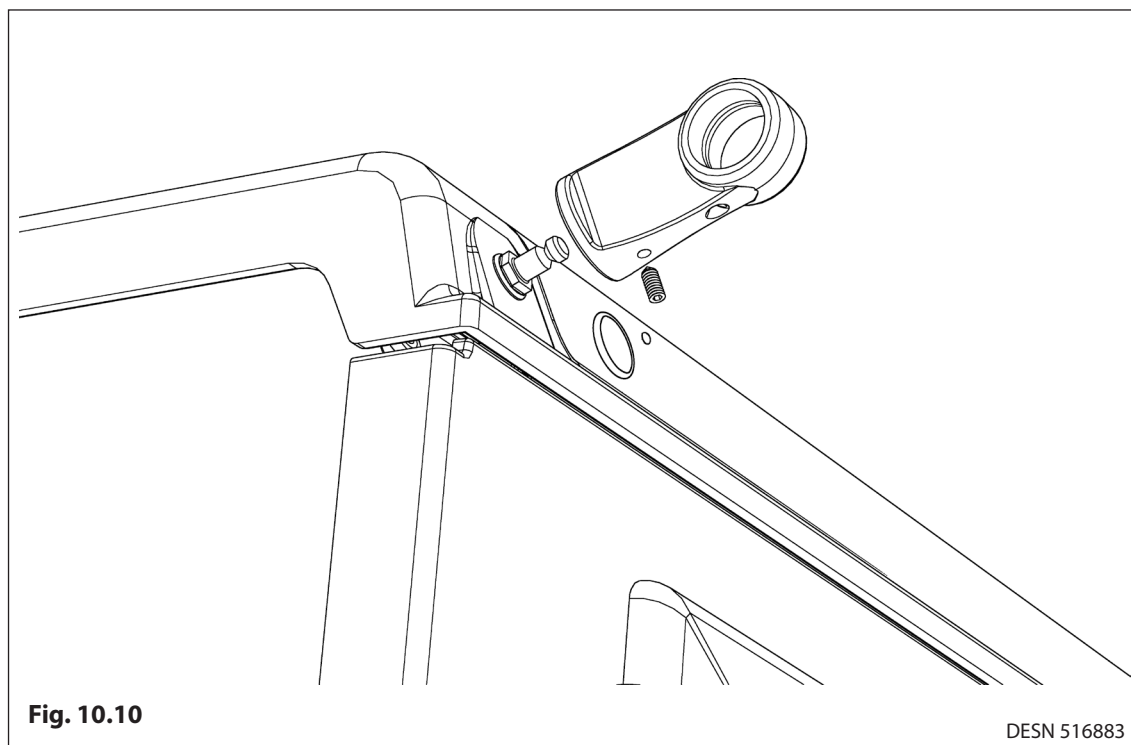
8. À l'aide de l'ajusteur d'écrou de bielle d'immobilisation, abaissez prudemment les écrous d'ajustement de la plaque du dessus jusqu'à ce que la plaque du dessus soit à la hauteur requise tout en s'assurant qu'elle repose fermement et correspond à la hauteur de l'AGA R7 100. (**Fig. 10.9**).

Pour l'entretien, la plaque du dessus doit être retirée en relevant les ajusteurs d'environ 5mm. cela permet de retirer aisément la plaque du dessus sans endommager les surfaces émaillées.

Pour retirer la plaque du haut, le faisceau des interrupteurs doit être déconnecté du faisceau principal au point de connexion situé sur le côté avant gauche de l'appareil, derrière la feuille de protection en formex.

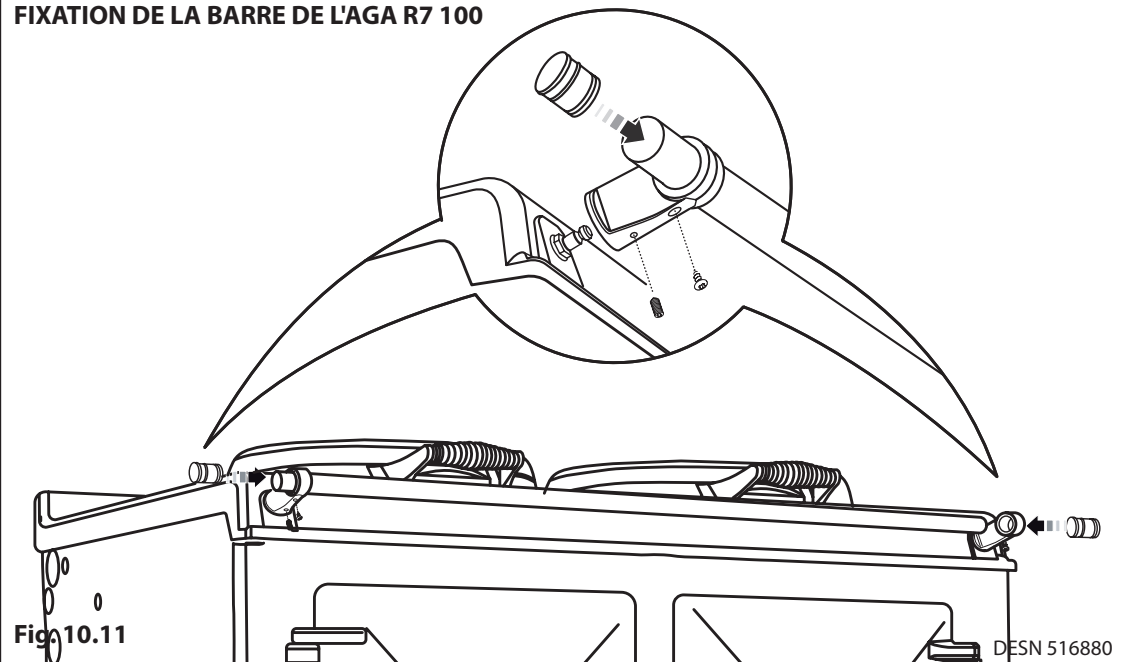


9. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattachée à la plaque du dessus. Verrouiller en position en serrant la vis sans tête la plus proche de l'appareil. (**Fig. 10.10**).



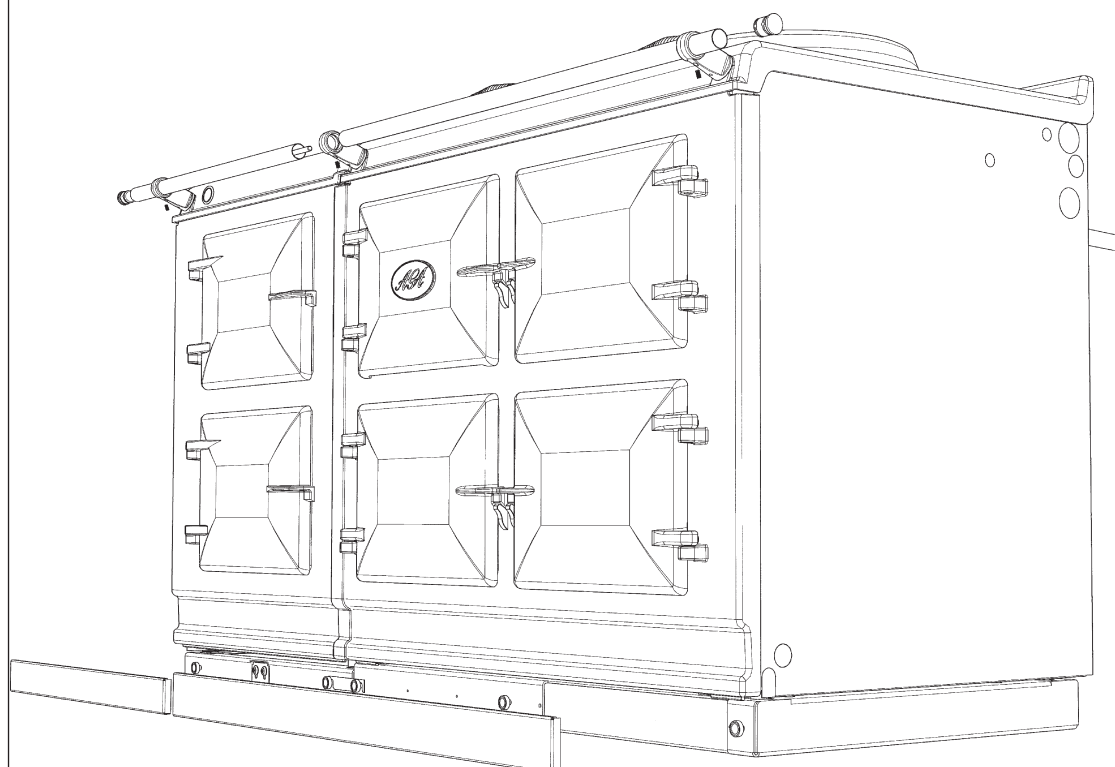
10. À côté de la barre, les capuchons d'extrémité et la poignée doivent être installés. Glissez la barre sur les crochets.

FIXATION DE LA BARRE DE L'AGA R7 100



11. Sur les 5 appareils du four, mettre l'écrou tous fils dans l'insert situé à l'une des extrémités de la main courante, puis alimenter la main courante par le support (en veillant à ce que l'écrou tous fils dépasse du côté droit de la main courante du placard chaud) et visser les mains courantes entre elles. (Fig. 10.12).

FIXATION DE LA BARRE DE L'AGA R7 150

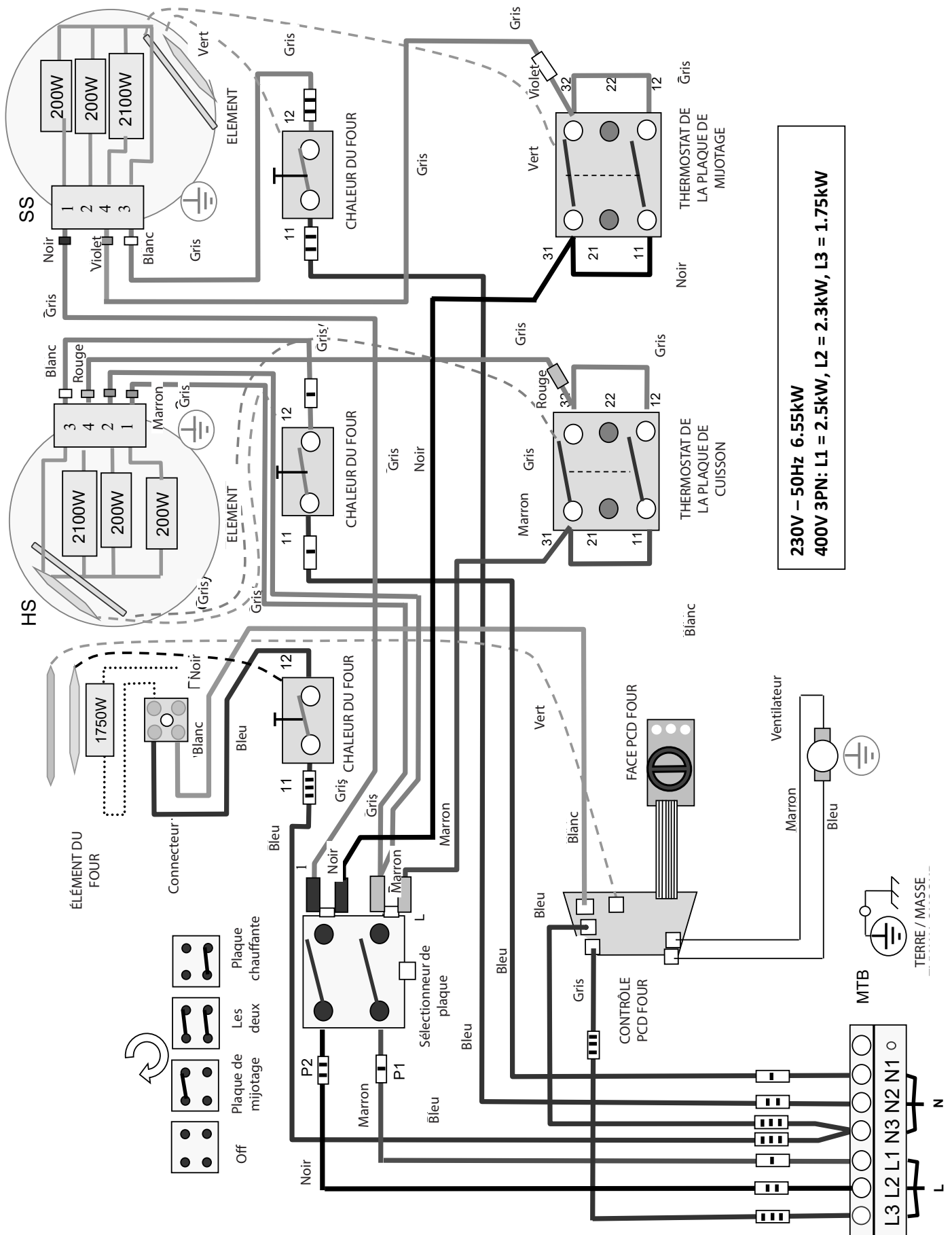


Français

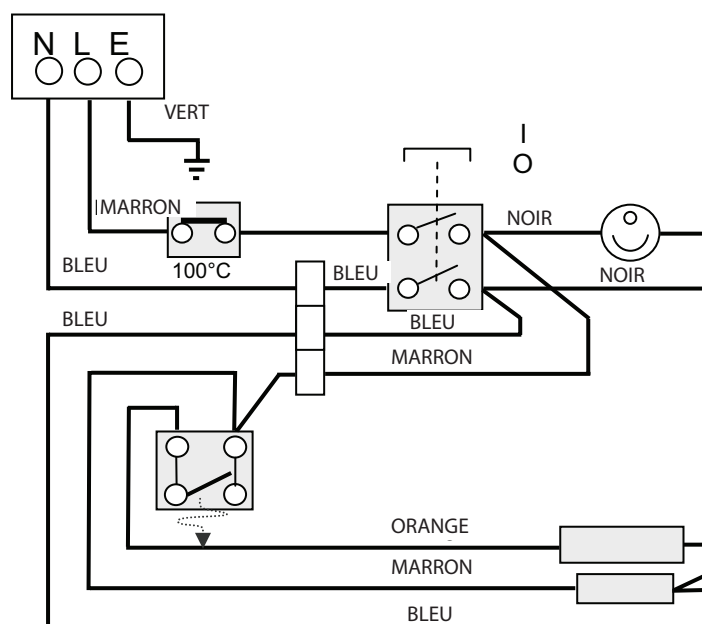
12. Une fois que l'assemblage de main courante est bien en place, verrouiller la main courante en position en tournant les vis sans tête au-dessous de chaque support de main courante.
13. Une fois les barres verrouillées en position, installer les capuchons d'extrémité. Les capuchons doivent être délicatement poussés jusqu'à ce qu'ils arrivent au même niveau que la face extérieure de chaque support (au besoin, appliquer un peu de lubrifiant tel que du liquide vaisselle sur les joints toriques des capuchons pour faciliter l'installation).
14. Enfin, fixer la face de la plinthe sur les aimants à l'avant de la plinthe en veillant à ce que sur les 5 appareils du four, le côté droit de la face de la plinthe du module repose contre le côté gauche de la face de la plinthe du AGA R7 100 en ne laissant aucun espace entre les deux. Assurez-vous que les faces du socle sont bien centrées et fixées. (**Fig. 10.12**)

La commission pour l'AGA R7 100 / 150 stipule, comme indiqué dans les instructions d'installation correspondantes, de procéder au contrôle du fonctionnement de chacun des éléments de l'AGA R7 100 / 150.

11. Schéma de câblage - AGA R7



AGA R7 (HOTCUPBOARD)



ATTENTION : ÉTIQUETEZ TOUS LES CÂBLES AVANT DE DÉBRANCHER. LORS DU SERVICE DES ERREURS DE CÂBLAGE DE CONTRÔLE PEUVENT CAUSER DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT ET PEUT S'AVÉRER UNE SOURCE DE DANGER APRÈS LE SERVICE

Fig. 11.1

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.



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

