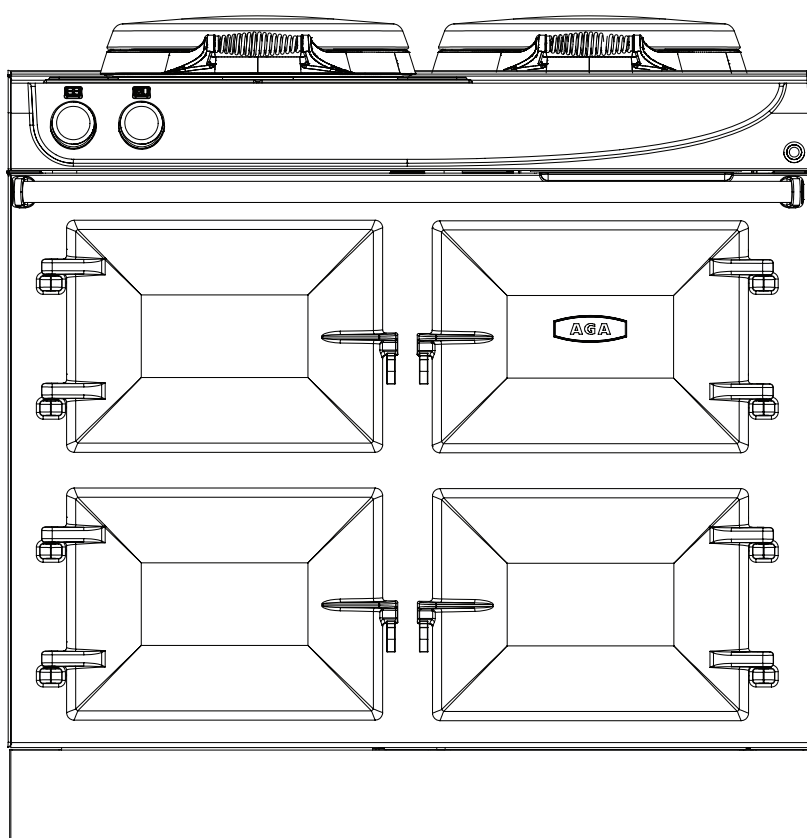




AGA R3
Model Nos
R3 100-4h, Dôme jumeau



**Mode d'emploi &
instructions d'installation**

ATTENTION : CET APPAREIL EST LOURD, UNE MAIN-D'ŒUVRE ET UN MATÉRIEL ADÉQUATS DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS LE DÉPLACEMENT DE LA PLAGE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU LE SOL.

RAPPEL : si vous avez besoin de remplacer certaines pièces sur cet appareil, n'utilisez que des pièces conformes à nos spécifications de sécurité et de performance.

N'UTILISEZ pas de pièces reconditionnées ni de copies n'ayant pas été spécifiquement autorisées par AGA.

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

Table des Matières

1. Santé et sécurité	1
2. Introduction	3
3. Vue d'ensemble 100-4H	4
4. Directives générales d'utilisation de l'Aga R3	5
5. Les commandes	6
6. Les fours	7
7. Le gril infrarouge	11
8. La plaque de cuisson	12
9. Table de cuisson - Rôtissoire et fours inférieurs	14
10. Grilles de four	15
11. Accessoires AGA	17
12. Nettoyage et entretien	19
13. Entretien	20
14. Instructions d'installation	21
14. Présentation de l'installation	22
15. Dimensions du produit R3 100-4h, Dôme jumeau	23
17. Raccordement électrique	26
18. Installation et équilibrage	27
19. Raccordement du bouton de commande et de la barre	28
20. Schéma du circuit	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.

⚠ 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.

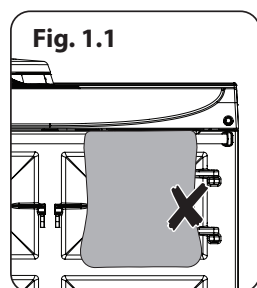


Fig. 1.1

NE PAS suspendre les torchons sur le côté droit de la main courante lorsque la plaque à induction est en cours d'utilisation (**Fig. 1.1**). Cela restreindrait le flux d'air à travers la sortie d'air d'admission, ce qui pourrait affecter les performances.

Lorsque le (s) four (s) sont en marche, **NE** laissez **PAS** la porte du four ouverte pendant de longues périodes, cela affectera la température du four et peut permettre aux commandes de devenir chaudes.

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).

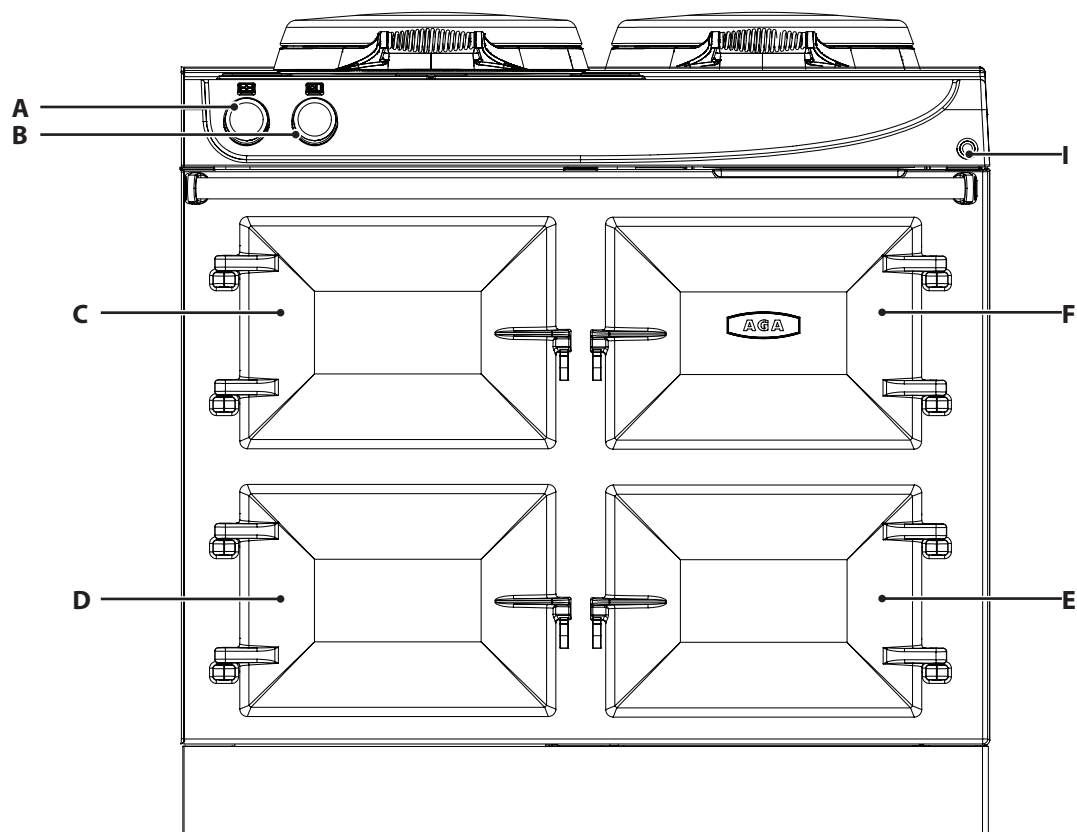
Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

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.

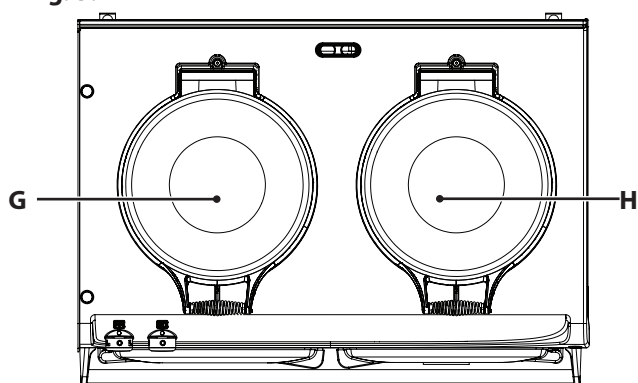
3. Vue d'ensemble 100-4H

Fig. 3.1



Ce modèle illustre 100/4H

Fig. 3.2



Vue d'ensemble de la cuisinière Fig. 3.1

- A. Commande du four et du gril
- B. Commandes- Mijotage et plaque d'ébullition
- C. Le four supérieur (Four à rôtir)
- D. Four inférieur - BAKE / SIMMER
- E. Four chauffe-plat
- F. Grill infrarouge
- G. Plaque d'ébullition
- H. Assiette frémissante
- I. Interrupteur du four chauffant

Fait référence à **page 6** à **page 19** pour l'utilisation de la cuisinière principale.

4. Directives générales d'utilisation de l'Aga R3

Votre nouvelle cuisinière AGA est un appareil de stockage de chaleur entièrement électrique. L'appareil ne nécessite qu'une alimentation à faible consommation d'énergie fournie par deux connexions de 13 ampères.

La série AGA R3 radiant 3 fonctionne comme un appareil de stockage de chaleur traditionnel qui peut également fournir un chauffage de fond doux dans votre cuisine.

L'AGA devrait généralement être laissé à la température de cuisson 24 heures sur 24 (voir les détails ci-dessous pour les temps de chauffage typiques).

Cependant, le R3 est beaucoup plus polyvalent, offrant un contrôle et une flexibilité supplémentaires, car il permet un contrôle individuel des fours et des plaques chauffantes. Il est également équipé d'un gril infrarouge rapide. Si vous le souhaitez, des fonctions individuelles (plaques chauffantes et fours) peuvent être désactivées ou activées au profit du réglage « e » pour réduire davantage la consommation d'énergie.

Temps de préchauffage

Comme l'AGA fonctionne sur le principe de la chaleur rayonnante emmagasinée dans les pièces en fonte et les fours et nécessite une puissance inférieure, il faut du temps pour recueillir la chaleur des éléments électriques et saturer complètement chaque zone de chauffage.

Voici les temps approximatifs de chauffage lorsque l'appareil est froid.

Four à rôtir en fonte - 2 heures 10 minutes

rayonnant - 2 heures

Réglage « e » (le four à rôtir revient à une température de cuisson et le four inférieur à la température de mijotage). - 1 heure 30 minutes

Plaque d'ébullition - 40 minutes

Plaque de mijotage - 20 minutes

5. Les commandes

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

La cuisinière AGA dégagera une odeur pendant un court instant simplement à cause de l'huile de protection appliquée par nos soins, qui brûle, sur la 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.

Plaque chauffante	
ARRÊT	
Mijoter	
Bouillir	
Bouillir et Mijoter MARCHE	
Four et grill	
ARRÊT	
Four à rôtir MARCHE	
Four à pâtisserie MARCHE	
Four à mijoter MARCHE	
Fours à rôtir et à pâtisserie MARCHE	
Fours à rôtir et à mijoter MARCHE	
Réglage « e »	
Grill	
Four chauffe-plat	
Four inférieur droit MARCHE = Néon vert	

6. Les fours

Le four supérieur de votre R3 est le four à rôtir traditionnel AGA, fabriqué en fonte pour une rétention de chaleur maximale et la meilleure cuisson par rayonnement. Au fil du temps, ils seront rodés de manière individuelle.

Toutefois, le four peut rouiller si les aliments à forte teneur en humidité ne sont pas couverts ou si les renversements ne sont pas nettoyés. Il est déconseillé de laisser des ustensiles/ casseroles remplis ou à moitié remplies d'éléments à forte teneur en humidité dans les fours s'ils ne sont pas utilisés. Pour l'entretien du four, utilisez idéalement une huile végétale légère (de préférence l'huile de maïs). Une huile en spray peut également être utilisée. Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Les compartiments du four à **PÂTISSER/MIJOTER**, **RÉCHAUFFER** inférieur et du **GRILL** sont émaillés et n'ont pas besoin d'être rodés.

Conseils d'ordre général

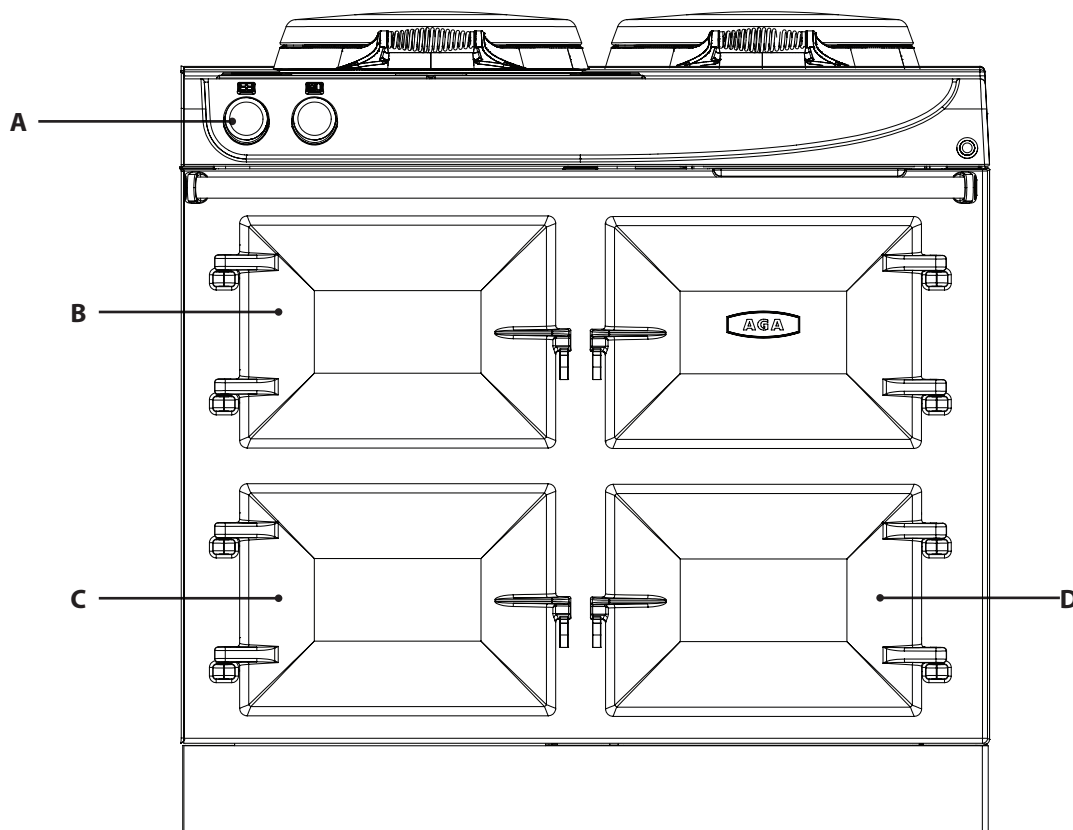
Il ne faut pas mettre d'aliments dans un four tant que celui-ci n'a pas atteint sa température de fonctionnement normale. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

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 lorsque le four en fonte est réglé sur ECO.

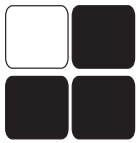
Vue d'ensemble de la cuisinière Fig. 6.1

- A. Commande du four et du gril
- B. Four supérieur - RÔTIR
- C. Four inférieur - PÂTISSERIE/MIJOTER
- D. Four chauffe-plats

Fig. 6.1



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.

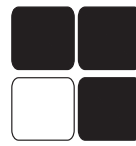
Un des avantages du réglage du four à rôtir est que toute graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale, il suffit de le brosser occasionnellement pour éliminer tous les dépôts de carbone.

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 que 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.

REMARQUE : Veillez à toujours enlever la plaque lisse froide ainsi que le plat à rôtissoire une fois la cuisson terminée.

Réglage four à pâtisserie



Le four à pâtisserie est indirectement chauffé par un élément chauffant sous la base du four. La chaleur est ensuite acheminée à l'extérieur à travers une cavité à double paroi pour fournir une saturation complète de la chaleur.

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

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

Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux

- Placez-les au milieu du four
- s'il y a plusieurs plateaux, permutez les gâteaux en fin de la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient tous dorés
- assurez-vous qu'il y a de l'espace autour des plateaux pour garantir un flux d'air régulier

Nous ne recommandons pas d'utiliser l'étagère froide ou le grand plat à rôtir AGA dans ce four, car le flux d'air pourrait être limité, ce qui pourrait affecter les résultats de la cuisson. Au lieu de cela, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine qui peuvent être placés sur l'étagère du four et permettent la libre circulation de l'air dans le four.

Une gamme complète d'ustensiles de cuisine supplémentaires AGA est disponible auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk.

Four à mijoter



Le four à pâtisserie inférieur a 2 réglages. Ce réglage de la commande réduira la chaleur à un réglage de mijotage.

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 ».

Instructions pour le four à mijoter

- Laissez les fours chauffer complètement, reportez-vous aux temps de chauffe **page 6**
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisine AGA avec des fonds épais et des couvercles empilables.
- **NE PAS** placer de plats directement sur la base du four. Placez-les toujours sur un plateau ou sur une grille.
- Les morceaux de viande et de volaille doivent être chauffés idéalement dans le four à rôtir pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à mijoter.
- Cette méthode n'est pas adaptée aux viandes et volailles farcies.
- Vérifier que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre dans le four à mijoter.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier les assaisonnements et les liaisons à la fin du temps de cuisson.
- Beaucoup de légumes secs et haricots, par exemple les haricots rouges crus doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les ajouter à un plat.

Four chauffe-plats



Le four chauffe-plats est indirectement chauffé par un élément à la base du four.

Les **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-plats est conçu pour conserver au chaud les aliments préparés pendant une courte durée jusqu'à être servis.

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

Français

Le réglage « e »

Le R3 est doté d'un réglage « e » qui réduit les frais de fonctionnement et la chaleur utile dans la pièce.

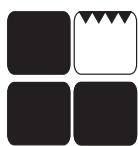
Le temps de chauffe jusqu'à la pleine température à partir du réglage « e » est d'environ 1 heure.

Le réglage « e » réduira la température du four à rôtir jusqu'à une faible température de cuisson. Le four à pâtisserie inférieur passera à une température de mijotage.

Le four supérieur en fonte est parfait pour la pâtisserie, en particulier lorsque la cuisson doit être effectuée sur une longue durée, comme c'est le cas pour les gâteaux aux fruits

VEUILLEZ NOTER : Si vous souhaitez cuire dans le four à rôtir en fonte alors qu'il se trouve à pleine température, vous devez sélectionner le réglage « e ». En raison des caractéristiques de rétention de chaleur de la fonte, le four conservera sa chaleur pendant une durée considérable. Vous devez donc patienter environ 2 heures pour qu'il refroidisse.

7. Le gril infrarouge



ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.

LA PORTE DU GRIL DOIT RESTER OUVERTE LORSQUE LE GRIL FONCTIONNE.

1. Lorsque le gril fonctionnera, le ventilateur de refroidissement fonctionnera également. Après utilisation, le ventilateur peut continuer à fonctionner pour refroidir le produit.
2. Si vous fermez la porte en cours d'utilisation, le gril s'éteindra, mais le ventilateur pourra continuer à fonctionner selon la durée d'utilisation du gril
3. **À noter :** lorsque le gril fonctionne, l'alimentation des fours est coupée. À l'exception de périodes prolongées, un fonctionnement normal du gril n'affectera pas la capacité des fours à conserver à chaleur. En cas de cuisson au four pendant l'utilisation du gril, vous devrez peut-être prolonger le temps de cuisson.
4. Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffer le gril pendant environ 2 minutes.
5. Le gril dispose de 3 positions d'étagère (voir **Fig. 7.1**)
Utilisez les positions supérieures pour une cuisson rapide
Utilisez les positions inférieures pour une cuisson plus lente
6. La grande poêle à grillades/le plat à rôtir avec grille peut être rangé dans la base du compartiment du gril, lorsque celui-ci est éteint.

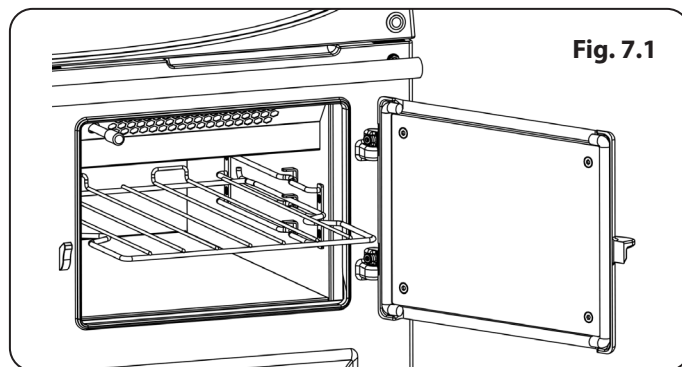


Fig. 7.1

8. La plaque de cuisson

Fig. 8.1

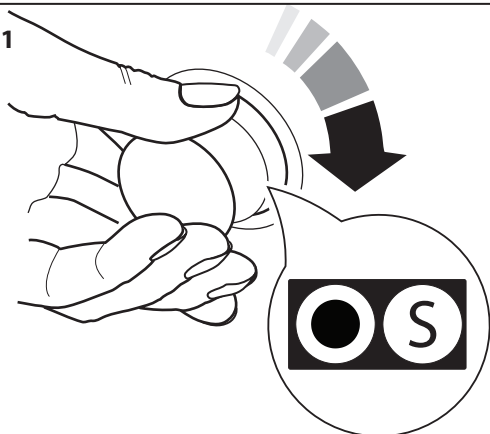
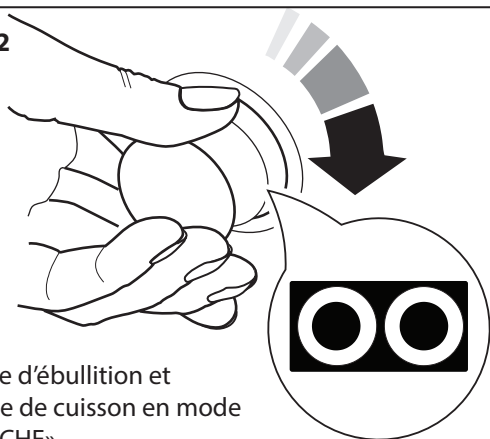
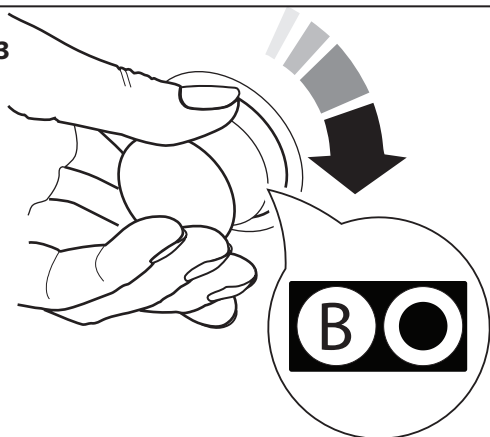


Fig. 8.2



Plaque d'ébullition et
plaque de cuisson en mode
«MARCHE»

Fig. 8.3



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. La plaque de cuisson peut être utilisée de manière totalement indépendante des fours.

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

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

Conserver la plaque de cuisson propre, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations de nettoyage peuvent être consultées **“Cleaning & Caring” on page 33.**

Commandes de la plaque de cuisson

Réglage plaque à mijoter (Fig. 8.1)

(temps de chauffage, environ 20 minutes)

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.

Réglage plaque à bouillir (Fig. 8.3)

(temps de chauffage, environ 35 à 40 minutes)

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.

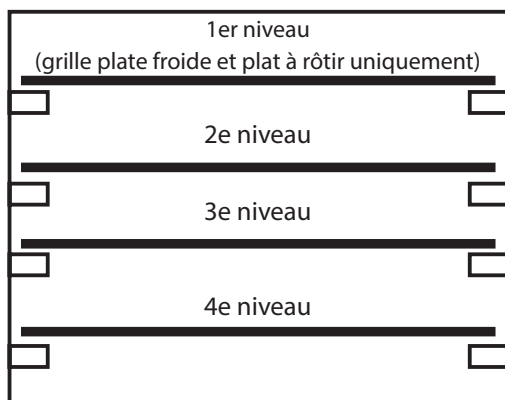
Pour faire sauter ou cuire tout ce qui pourrait éclabousser, nous vous conseillons d'utiliser la protection antiprojections AGA qui protégera le couvercle isolant des éclaboussures,

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.

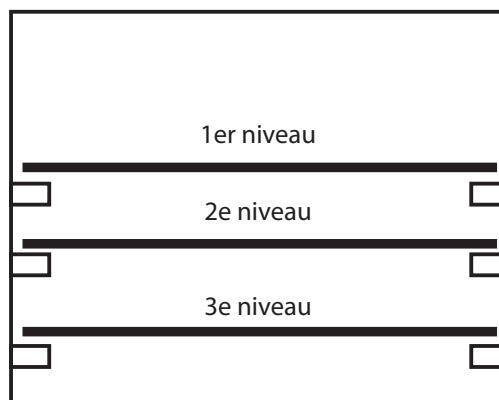
Sachez que le réglage de la plaque à bouillir est trop chaud pour cuisiner des aliments directement dessus.

9. Table de cuisson - Rôtissoire et fours inférieurs

Rôtissoire	Idéal pour
1er niveau	Grillades (1er niveau adapté uniquement aux étagères froides et aux plats pour rôtis).
2e niveau	Grillades, brunissement, gratins.
3e niveau	Petites pâtisseries, scones, petits pains, Yorkshire puddings.
4e niveau	Viande rôtie et volaille.
Grille amovible du four en bas du four	Pain, viennoiseries, légumes grillés.
Grille de base en bas du four	Quiches, tartes, pizza, friture.
Réglage « e » du four supérieur	fait revenir le four supérieur à la température de cuisson
2e niveau	Gâteaux éponges fouettés.
3e niveau	Poissons cuits au four, soufflés, hachis parmentier, lasagnes, certains biscuits et petits gâteaux.
4e niveau	Biscuits, petits gâteaux, muffins, sablés.
Grille amovible du four en bas du four	Génoises, gâteaux aux fruits, brownies et cheese-cakes.
Four à pâtisserie inférieur	
1er niveau	Gâteaux éponges fouettés, biscuits et petits gâteaux.
2e niveau	Poissons cuits au four, soufflés, hachis parmentier, lasagnes, génoises, gâteaux aux fruits, brownies et cheese-cakes.
3e niveau	Convient pour la cuisson de grandes quantités, de plateaux supplémentaires de biscuits et de gâteaux, mais toujours intervertir les plateaux avant la fin de la cuisson pour garantir un brunissement uniforme.
Réglage du four de mijotage inférieur ou « e »	Pour les plats mijotés, le bouillon, le riz au lait et autres plats similaires, faire chauffer sur la plaque chauffante ou la plaque à induction, puis transférer dans le four à mijoter (sauf pour les meringues). Les meringues peuvent être mises à sécher sur des plateaux de cuisson placés en position 2. La position 2 peut également être utilisée pour faire cuire des gâteaux de fruits riches sur une période prolongée.



Four en fonte supérieur

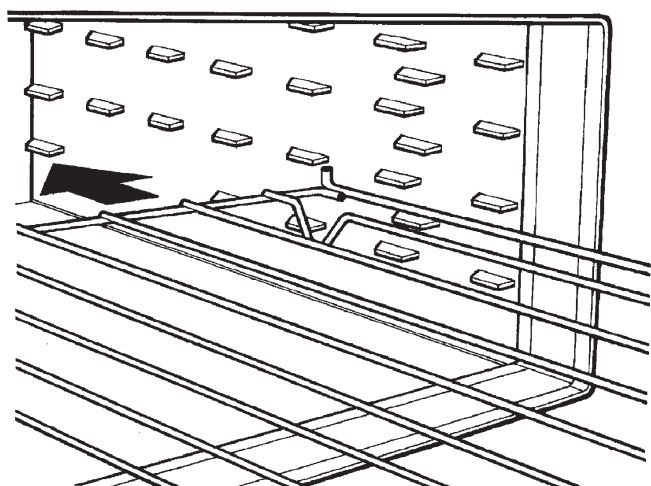


Four inférieur

10. Grilles de four

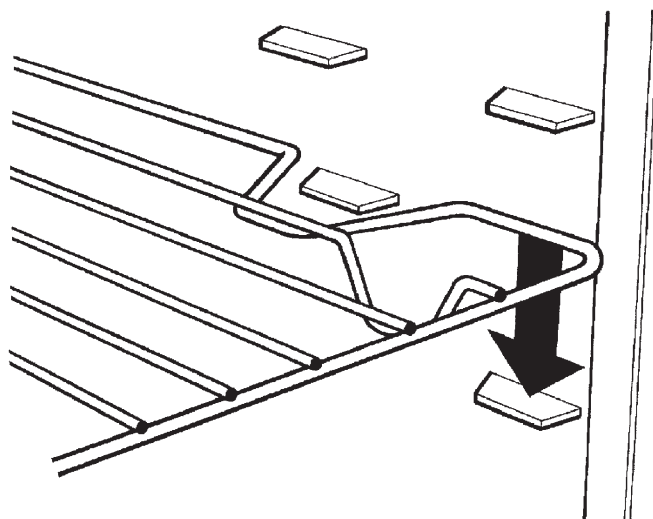
Installer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 10.1



DESN 512403

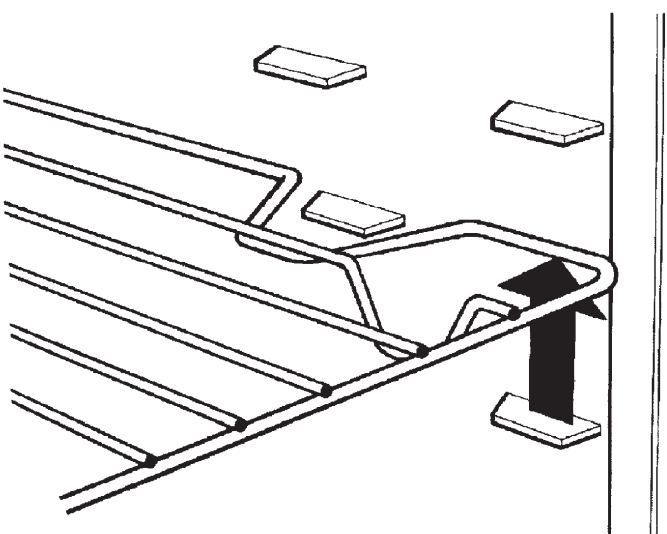
Schéma 10.2



DESN 512404

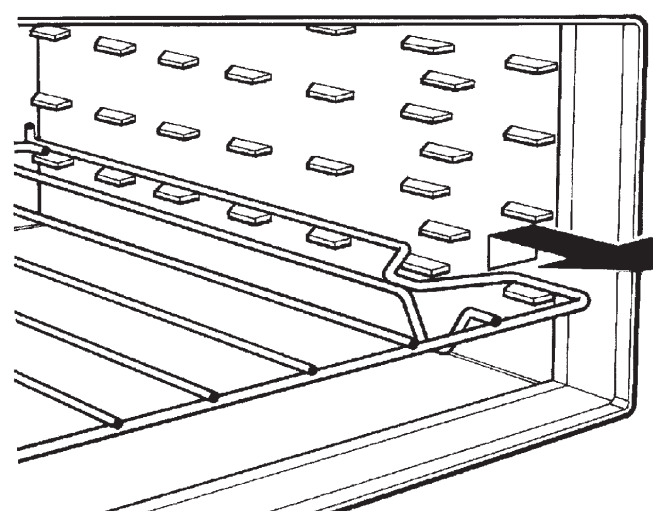
Retirer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 10.3



DESN 512405

Schéma 10.4



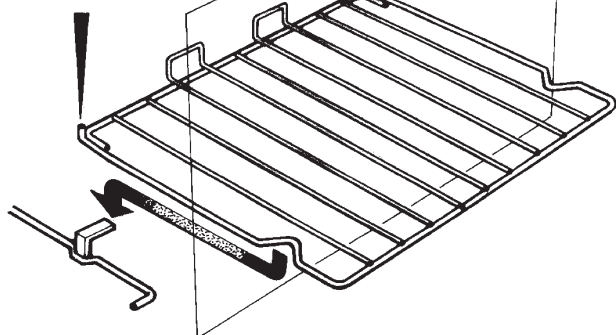
DESN 512406

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 10.5

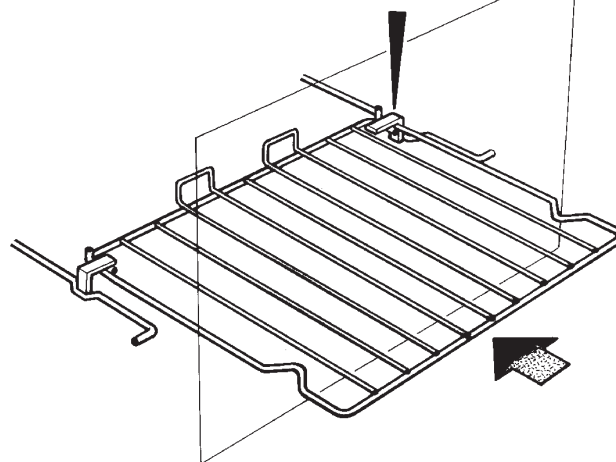
LA BUTÉE DE LA GRILLE DOIT ÊTRE VERS LE HAUT



DESN 511867

Schéma 10.6

BUTÉE DE LA GRILLE ET SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



DESN 511866

Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours

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

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

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

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

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

Huiles recommandées pour le culottage de la fonte.

La plupart des huiles de cuisson peuvent être utilisées pour

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

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

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

11. Accessoires AGA

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

Apprendre à connaître votre AGA

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

Accessoires dans votre AGA R3

1x Grand plat à rôtir avec grille (Schéma 11.1)

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

1x Plat moyen à rôtir avec grille (Schéma 11.2)

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.

1x Grilles du bas (Schéma 11.3)

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.

1x Étagères pour les grilles de four (Schéma 11.4)

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins.

Schéma 11.1



Schéma 11.2



Schéma 11.3

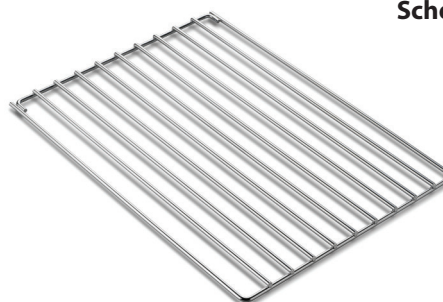


Schéma 11.4

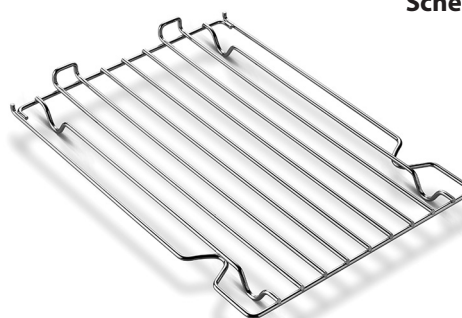
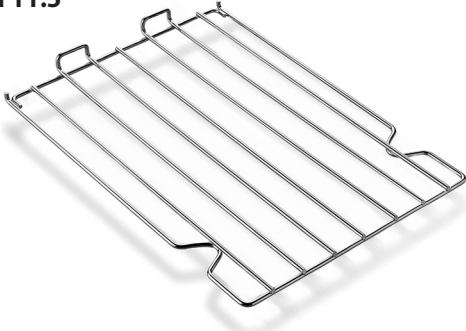


Schéma 11.5



3 x Grilles de four (Schéma 11.5)

Ceci est pour la cuisson / mijotage, le four de réchauffement et la cavité du gril.

1x Plateau plein froid (Schéma 11.6)

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.

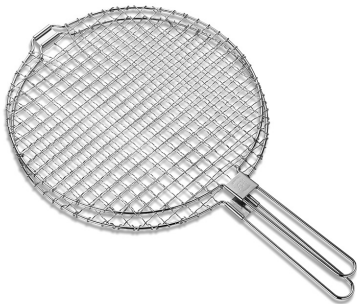
Schéma 11.6



1x Toaster (Schéma 11.7)

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

Schéma 11.7



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

1x Brosse métallique (Schéma 11.8)

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.

Schéma 11.8



12. 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.

13. 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.

14. 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.

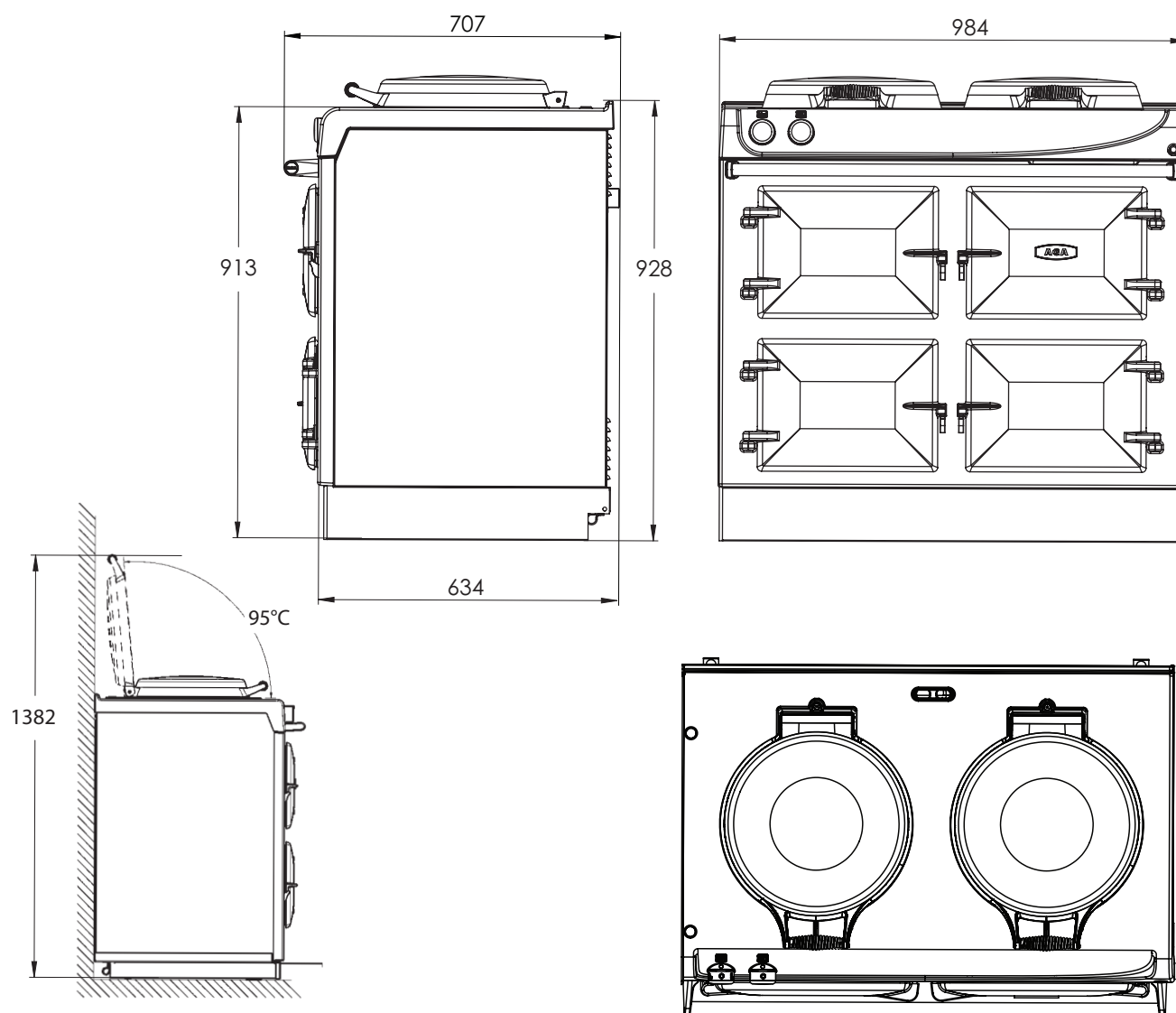
Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

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 R3 100-4h, Dôme jumeau

Fig. 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: R3 100/4h

Poids: 310 kg

Fig. 16.1

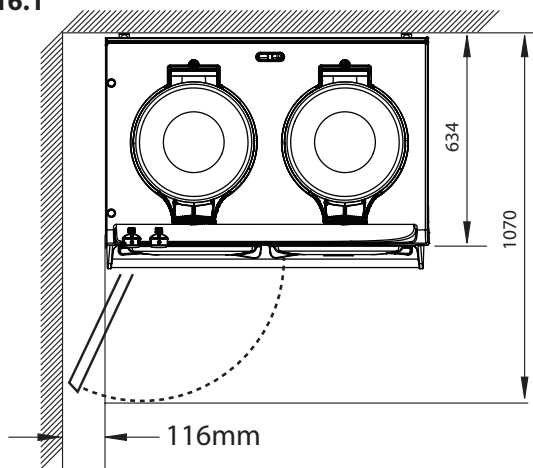
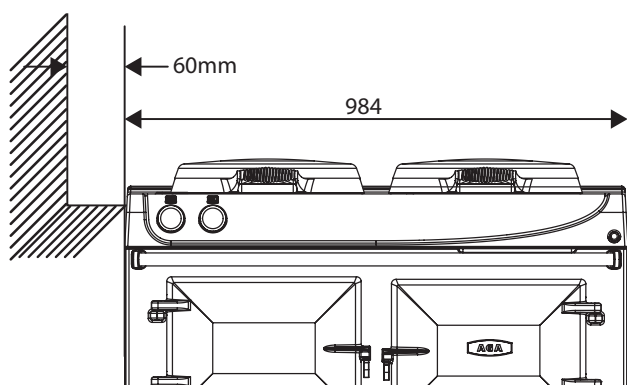


Fig. 16.2



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 (**Fig. 16.1**).

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 (**Fig. 16.2**).

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.

Dégagement arrière (incluant les murs arrière combustibles)

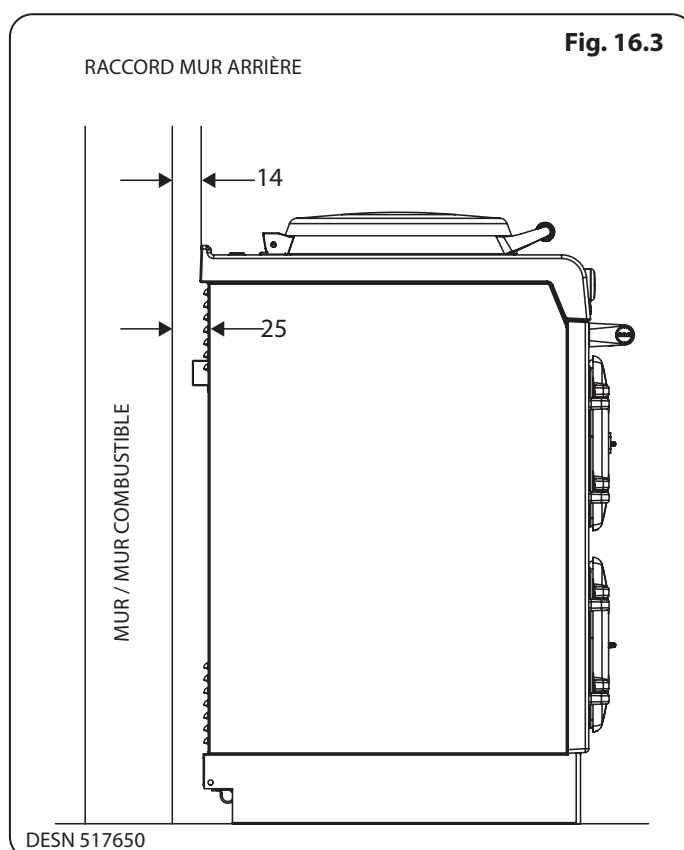
REMARQUE PARTICULIÈRE : Veiller à ce que le câblage électrique non protégé ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de l'appareil. Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est constamment exposé à une température ambiante.

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 (**Fig. 16.3**) 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

- ⚠ **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 13 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.

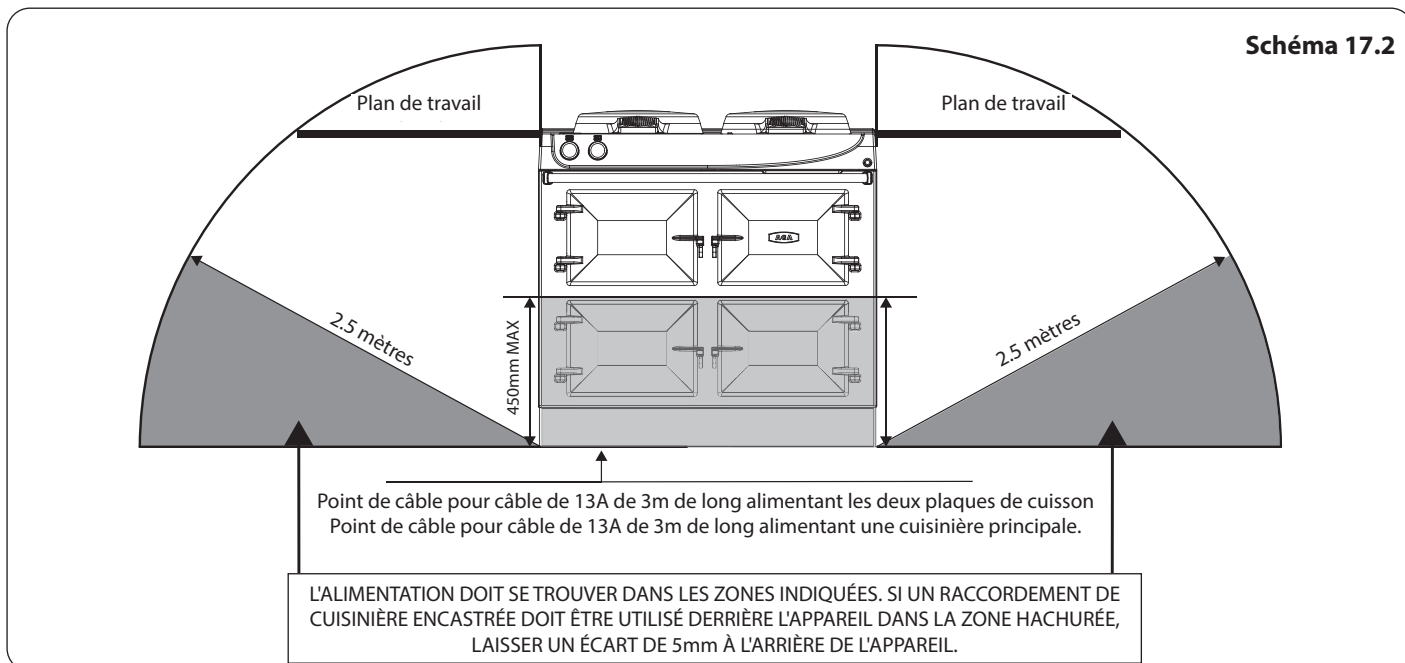
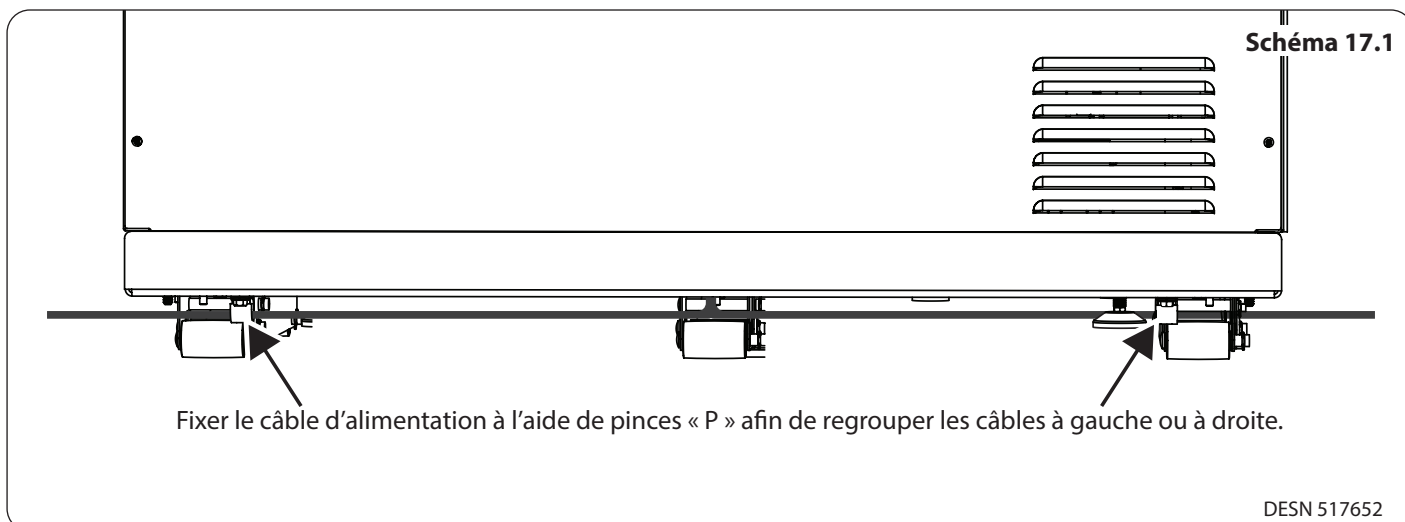
La méthode de branchement sur la source d'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, par un interrupteur avec une séparation de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

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

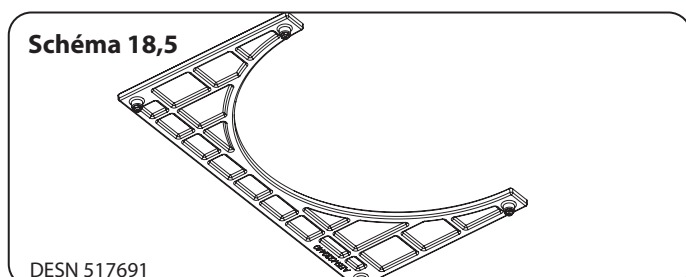
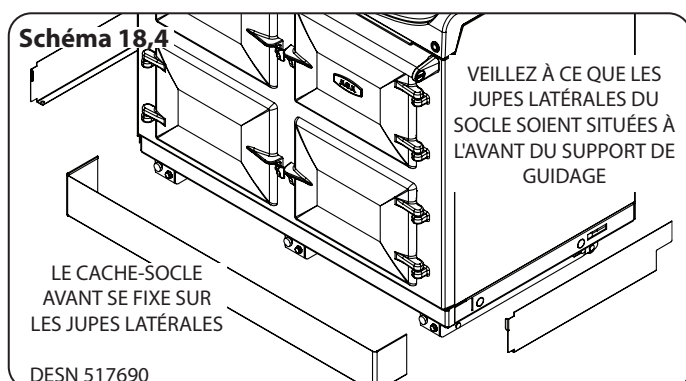
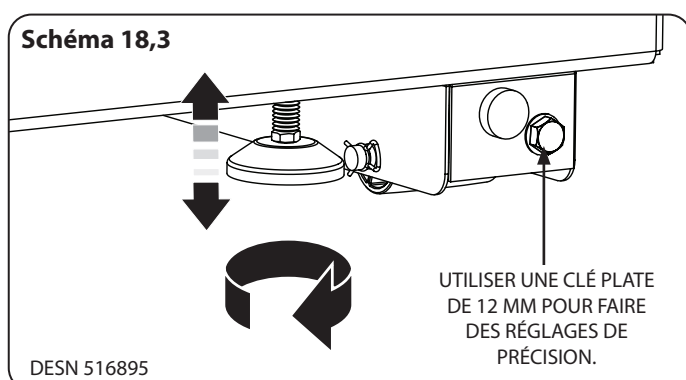
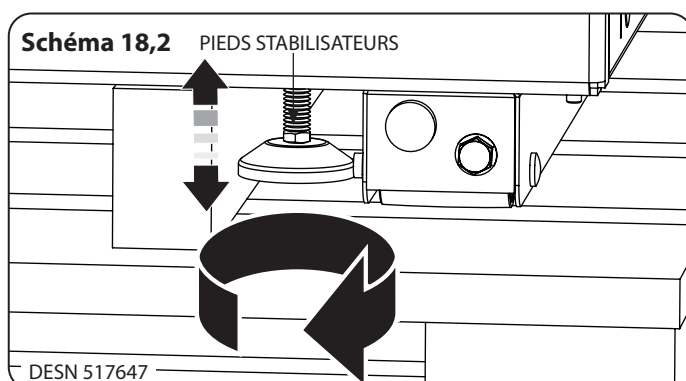
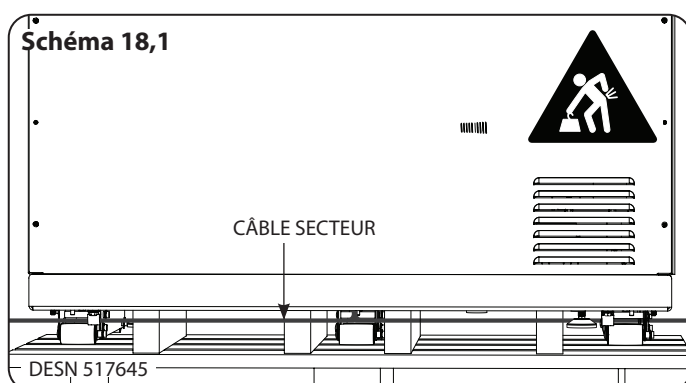
L'isolant peut être séparé du point de raccordement.

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).



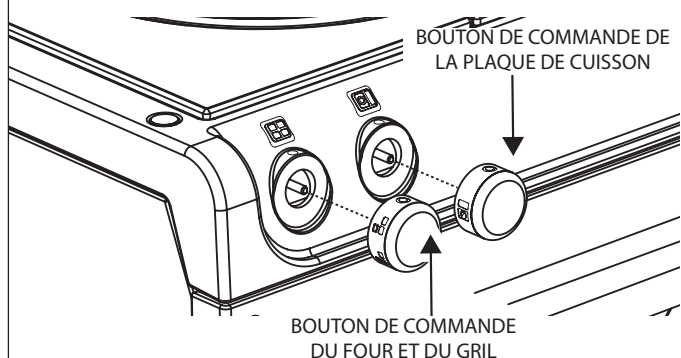
18. Installation et équilibrage



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**).

19. Raccordement du bouton de commande et de la barre

Fig. 19.1



DESN 517654

100, 100i

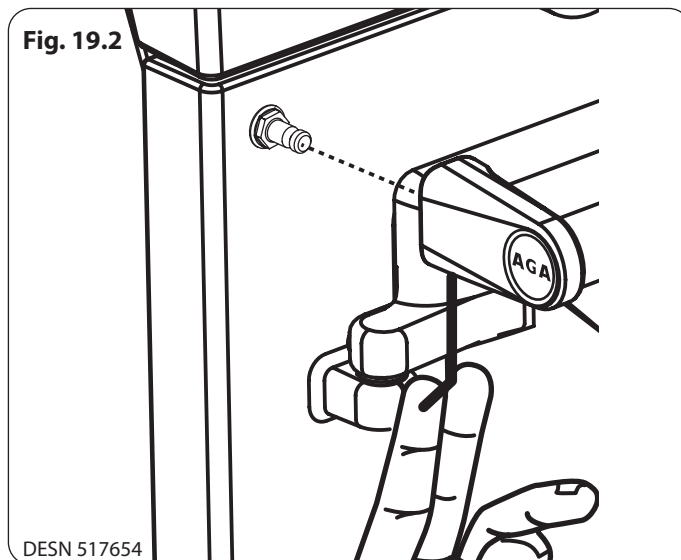
Emplacement du bouton de commande

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

Emplacement de la barre

Placez la barre sur la tige, fixez-la avec les vis sans tête (situés à l'intérieur du support) (Fig. 19.2).

Fig. 19.2



DESN 517654

Remarque

Remarque



AGA CLOUD, THE FIRST AGA RECIPE APP

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

Available only in the United Kingdom and Ireland.



With AGA Rangemaster's policy of continuous product improvement, the Company reserves the right to change specifications and make modifications to the appliances described and illustrated at any time.



Manufactured By
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk

