



Modèles numéro: R7 100-3 et R7 150-5

Guide de l'utilisateur et Instructions d'installation

RAPPELEZ-VOUS, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utilisez que des pièces de rechange dont vous pouvez vous assurer être certifiées conformes aux critères de sécurité et de performance que nous exigeons.

NE MÉLANGEZ PAS utiliser de pièces réusinées ou de copies 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 RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**



À utiliser aux États-Unis et au Canada

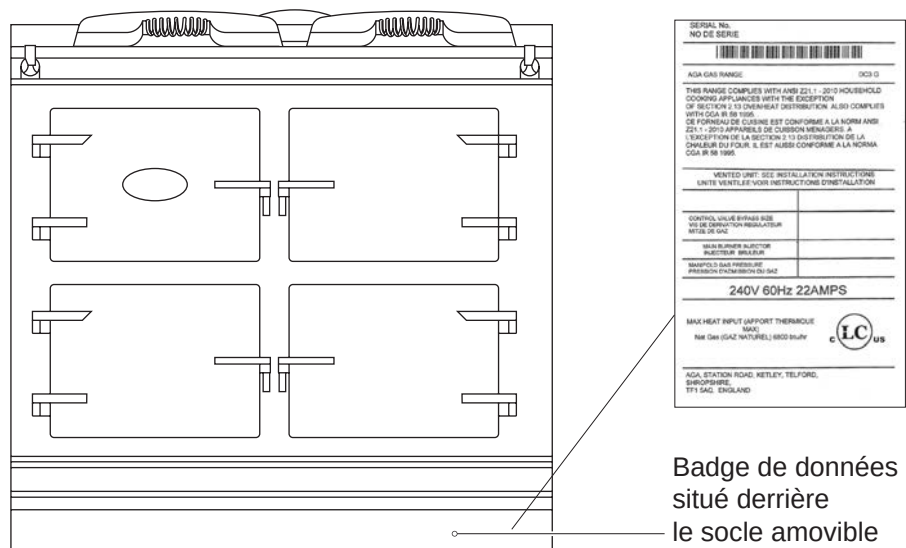
Notez le numéro de série de votre AGA R7 au moment de son installation. Ce numéro de série se trouve derrière le cache-socle magnétique.

Mes détails AGA :

N° de série :

N° de service AGA :

Date d'installation :



Badge de données
 situé derrière
 le socle amovible

Table des Matières

1. Sécurié du Produit	1	12. .Exigences d'installation	22
2. Santé et sécurité	4	13. Emplacement	23
3. Introduction	6	14. Dégagements	24
3. Vue d'ensemble	7	AGA R7 100	26
5. Comment utiliser votre AGA R7	9	AGA R7 150	27
Apprendre à connaître votre AGA	9	15. Branchements d'alimentation	28
Contrôles du four	10	AGA Connexions de l'armoire chauffante	29
Contrôles de la plaque chauffante	11	16. Emplacement de l'alimentation secteur	30
Fonctionnement des fours	11	Acheminement du câble secteur	30
Fonctionnement de l'armoire chauffante	12	Acheminement du câble secteur - AGA Hotcupboard	31
Conseils d'ordre général	13	10. Installation de l'armoire chauffante	32
6. L'équipement fourni avec votre AGA eR7	14	18. Diagramme du circuit	39
7. Grilles de four	16	Schéma du circuit R7	39
Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage	17	AGA R7 (ARMOIRE CHAUFFANTE)	40
8. Installer et retirer les portes du four	18		
9. Cuisiner sur votre AGA	19		
10. Nettoyage et entretien	20		
11. Instructions d'installation	21		

1. Sécurité du Produit

Meaning / Description	Symbole	Signification / Description
WARNING / CAUTION An appropriate safety instruction should be followed or caution to a potential hazard exists.		AVERTISSEMENT Une consigne de sécurité appropriée doivent être suivies ou garde d'un danger potentiel exists.
DANGEROUS VOLTAGE To indicate hazards arising from dangerous voltages.		TENSION DANGEREUSE Pour indiquer les dangers résultant des tensions dangereuses.
PROTECTIVE EARTH (GROUND) To identify any terminal which is intended for connection to an external conductor for protection against electric shock in case of a fault, or the terminal of a protective earth (ground) electrode.		TERRE DE PROTECTION Pour marquer bornes destinées à être raccordées à un conducteur de protection extérieur contre les chocs éclectiques en cas de défaut d'isolement, ou pour marquer la borne de la terre de protection.
HEAVY This product is heavy and reference should be made to the safety instructions for provisions of lifting and moving.		LOURD Ce produit est lourd et doit être fait référence aux consignes de sécurité relatives aux dispositions de soulever et déplacer.
DISCONNECT MAINS SUPPLY Disconnect incoming supply before inspection or maintenance.		APPAREIL À LASER DE CLASSE 2 Alimentation d'entrée Débrancher avant inspection ou d'entretien.
REFER TO MANUAL Refer to relevant instructions detailed within the product manual.		ATTENTION, SURFACE TRÈS CHAUDE Reportez-vous aux instructions applicables, indiquées dans le manuel du produit.

Instructions de sécurité importantes



L'USAGE INCORRECT DE CETTE CUISINIÈRE PEUT AUGMENTER LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURES.

VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES POUR RÉDUIRE CES RISQUES.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (dont des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne disposant pas des compétences nécessaires, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions d'utilisation de la part d'un responsable.

NE PAS placer la viande crue dans le four à cuisson lente pour la cuisson. Morceaux de viande et de volaille doivent être mis à chauffer idéalement dans le four de torréfaction pendant 30-45 minutes, puis transférés à la lente four de cuisson. Assurez-vous que la viande de porc et de volaille atteint une température interne d'au moins 167°F.

TOUJOURS

S'assurer de ne pas laisser les enfants seuls avec la cuisinière en marche.

Garder à l'esprit que les surfaces de la cuisinière sont chaudes et peuvent causer des brûlures pendant et après l'utilisation.

Avertir les enfants que la cuisinière et les outils de cuisine peuvent être très chauds.

Laisser refroidir les outils de cuisine chauds et lourds dans un endroit sécuritaire et hors de la portée des jeunes enfants.

Garder à l'esprit que la graisse chaude est inflammable. Nettoyer les dépôts de graisse à l'avant et sur le dessus de la cuisinière.

Si la graisse prend feu, utiliser la poêle pour recouvrir la flamme.

Garder les poignées des outils de cuisine orientées vers l'intérieur, mais pas au-dessus de surfaces adjacentes chaudes de façon à prévenir les renversements et brûlures accidentels.

Laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper du four au moment d'en ouvrir la porte.

Utiliser des mitaines de cuisine sèches. Une mitaine humide risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou de linge à proximité des plaques chauffantes.

Nettoyer les hottes de ventilation de façon fréquente. Ne pas laisser le gras s'accumuler dans la hotte et les filtres.

S'assurer que les armoires et surfaces de travail sont en mesure de supporter le poids des outils de cuisine lourds utilisés sur votre cuisinière.

S'assurer que les outils de cuisine conviennent à une utilisation sur la cuisinière. Seuls certains types de verres, vitrocéramiques/faïences peuvent supporter les changements de température soudains sans briser.

S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

S'assurer que l'entretien de votre appareil est effectué par un technicien qualifié.



NE JAMAIS

Laisser des objets d'intérêt potentiel pour des enfants au-dessus de la cuisinière.

Laisser d'enfant monter, s'asseoir ou se tenir debout sur la cuisinière.

Laisser d'enfant jouer avec les commandes ou une pièce de la cuisinière.

Porter de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables qui pourraient toucher aux surfaces chaudes de la cuisinière.

Laisser des chaudrons bouillir sans surveillance, car les débordements dus à l'ébullition peuvent causer de la fumée et les dépôts de gras pourraient s'enflammer.

Entreposer de carburant ou d'autres liquides volatils dans la cuisinière ou dans les armoires au-dessus ou à proximité de celle-ci, car ils pourraient prendre feu et exploser.

Tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Éteindre le feu avec un linge ou utiliser un produit chimique sec ou un extincteur.

Utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.

Réparer ou remplacer une pièce de l'appareil sans que cela ne soit recommandé dans le présent manuel.

L'ensemble de l'entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.

Recouvrir ou restreindre la circulation d'air dans le compartiment des commandes.

Installer au-dessus de la cuisinière des armoires (ou étagères) dont la profondeur est supérieure à 13 po (330 mm).

Réchauffer des contenants à nourriture fermés. La pression pourrait s'y accumuler, risquant de faire exploser le contenant et de causer des blessures.

Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

Utiliser un pulvérisateur électrique ou un nettoyant à four sur le panneau de commande.

Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal. Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

Utiliser un pulvérisateur électrique ou un nettoyant à four sur le panneau de commande.

Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal.

2. 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.



IVEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES POUR RÉDUIRE CES RISQUES.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (dont des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne disposant pas des compétences nécessaires, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions d'utilisation de la part d'un responsable.
- **NE PAS** placer la viande crue dans le four à cuisson lente pour la cuisson. Morceaux de viande et de volaille doivent être mis à chauffer idéalement dans le four de torréfaction pendant 30-45 minutes, puis transférés à la lente four de cuisson. Assurez-vous que la viande de porc et de volaille atteint une température interne d'au moins 167°F.



TOUJOURS

- S'assurer de ne pas laisser les enfants seuls avec la cuisinière en marche.
- Garder à l'esprit que les surfaces de la cuisinière sont chaudes et peuvent causer des brûlures pendant et après l'utilisation.
- Avertir les enfants que la cuisinière et les outils de cuisine peuvent être très chauds.
- Laisser refroidir les outils de cuisine chauds et lourds dans un endroit sécuritaire et hors de la portée des jeunes enfants.
- Garder à l'esprit que la graisse chaude est inflammable. Nettoyer les dépôts de graisse à l'avant et sur le dessus de la cuisinière.
- Si la graisse prend feu, utiliser la poêle pour recouvrir la flamme.
- Garder les poignées des outils de cuisine orientées vers l'intérieur, mais pas au-dessus de surfaces adjacentes chaudes de façon à prévenir les renversements et brûlures accidentels.
- Laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper du four au moment d'en ouvrir la porte.

- Utiliser des mitaines de cuisine sèches. Une mitaine humide risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou de linge à proximité des plaques chauffantes.
- Nettoyer les hottes de ventilation de façon fréquente. Ne pas laisser le gras s'accumuler dans la hotte et les filtres.
- S'assurer que les armoires et surfaces de travail sont en mesure de supporter le poids des outils de cuisine lourds utilisés sur votre cuisinière.
- S'assurer que les outils de cuisine conviennent à une utilisation sur la cuisinière. Seuls certains types de verres, vitrocéramiques/faïences peuvent supporter les changements de température soudains sans briser.
- S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- S'assurer que l'entretien de votre appareil est effectué par un technicien qualifié.



NE JAMAIS

- Laisser des objets d'intérêt potentiel pour des enfants au-dessus de la cuisinière.
- Laisser d'enfant monter, s'asseoir ou se tenir debout sur la cuisinière.
- Laisser d'enfant jouer avec les commandes ou une pièce de la cuisinière.
- Porter de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables qui pourraient toucher aux surfaces chaudes de la cuisinière.
- Laisser des chaudrons bouillir sans surveillance, car les débordements dus à l'ébullition peuvent causer de la fumée et les dépôts de gras pourraient s'enflammer.
- Entreposer de carburant ou d'autres liquides volatils dans la cuisinière ou dans les armoires au-dessus ou à proximité de celle-ci, car ils pourraient prendre feu et exploser.
- Tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Éteindre le feu avec un linge ou utiliser un produit chimique sec ou un extincteur.
- Utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.
- Réparer ou remplacer une pièce de l'appareil sans que cela ne soit recommandé dans le présent manuel.

- L'ensemble de l'entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
- Recouvrir ou restreindre la circulation d'air dans le compartiment des commandes.
- Installer au-dessus de la cuisinière des armoires (ou étagères) dont la profondeur est supérieure à 13 po (330 mm).
- Réchauffer des contenants à nourriture fermés. La pression pourrait s'y accumuler, risquant de faire exploser le contenant et de causer des blessures.
- Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.
- Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.
- Utiliser un pulvérisateur électrique ou un nettoyant à four sur le panneau de commande.
- Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal.

Friture

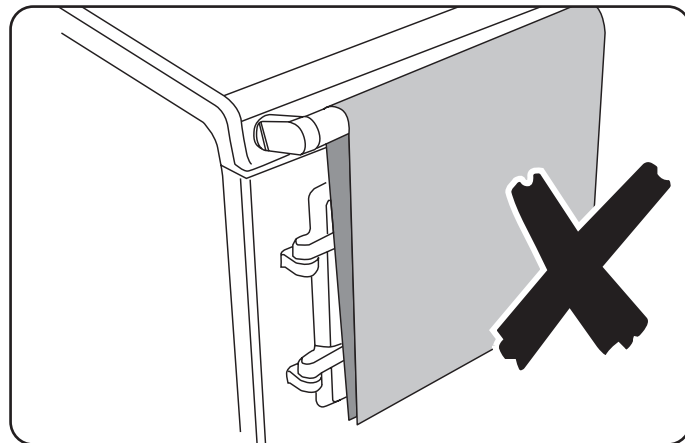
- Utiliser une casserole profonde, assez grande pour couvrir la zone de cuisson appropriée.
- **NE JAMAIS** remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.
- **NE JAMAIS** utiliser un couvercle sur la casserole.
- **IMPORTANT** : L'huile présente un risque d'incendie, **NE PAS** laisser des casseroles contenant de l'huile sans surveillance.
- En cas d'incendie, couvrez la casserole avec un couvercle et éteindre l'appareil.
- **NE PAS** essayer de faire frire trop d'aliments à la fois, et en particulier les aliments congelés. Cela ne ferait que réduire la température de l'huile ou de la graisse, entraînant une nourriture très grasse.
- Toujours bien sécher la nourriture avant de la faire frire et la placer lentement dans l'huile ou dans la graisse bouillante. Les aliments congelés ont généralement tendance à projeter des éclaboussures ou à produire de l'écume s'ils sont jetés trop rapidement.
- **NE JAMAIS** faire chauffer de l'huile ou de la graisse avec un couvercle sur la casserole.
- Garder l'extérieur de la casserole propre et sans traces d'huile ou de graisse.

Étouffez les flammes sur la plaque chauffante, de préférence à l'aide d'une couverture anti-feu, plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.

Emmener la casserole en feu à l'extérieur entraîne presque

toujours des brûlures et des blessures.

Ne pas accrocher de torchons sur la rampe. Cela risquerait d'obstruer la ventilation. Le blocage de la bouche d'aération peut causer une augmentation excessive de la température du panneau de commande et empêcher l'accès aisé aux commandes.



Lorsque le four est allumé, **NE PAS** laisser la porte du four ouverte pendant de longues périodes, ce qui pourrait affecter la température du four et pourrait rendre les commandes chaudes.

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.

ATTENTION :: Afin de respecter les exigences de conformité réglementaires, le système de commande de votre AGA lancera une réinitialisation logicielle à 2h du matin (heure locale). Le processus de réinitialisation coupera le ventilateur d'aération externe. Si vous aviez allumé le ventilateur manuellement, veuillez vous assurer qu'il fonctionne avant de commencer à cuisiner.

3. 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.

Plaques 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.

Plaques 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.

5. Comment utiliser votre AGA R7

Apprendre à connaître votre AGA

Si vous n'avez pas encore assisté à une démonstration, consultez votre spécialiste AGA pour plus de détails. Une démonstration sera l'occasion pour vous d'apprendre à profiter au maximum de votre nouvel appareil AGA grâce à une panoplie de conseils. Vous pourrez également voir une sélection des outils et accessoires de cuisine AGA utilisés.

Pour obtenir les meilleures performances de votre cuisinière, nous recommandons les casseroles AGA avec une base encapsulée Superthermic lourde de 6 mm et des couvercles empilables afin d'utiliser au maximum l'espace du four et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau.

La plaque du dessus

La plaque du dessus est la surface émaillée entourant les plaques chauffantes. Elle deviendra chaude lorsque les plaques chauffantes du R7 seront utilisées. Même s'il ne s'agit pas d'une surface de cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur à d'autres fins. Vous gagnerez ainsi du temps et vous aurez également moins de vaisselle! Vous pouvez, par exemple, faire réchauffer le miel ou le sirop dans un pot, faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol (vous évitant d'avoir à salir une casserole). Pensez cependant à poser le bol sur un tapis de liège ou un linge plié pour éviter d'endommager l'émail. Même s'il s'agit d'une surface durable et résistante, les rayures apparaissent facilement sur l'émail vitrifié!

Lorsqu'elle est chaude, la plaque du dessus peut être utilisée pour réchauffer une tasse de thé ou de café ou pour sécher les plats, épilateurs ou pièces de mixeur ou de robots culinaires.

Plaques chauffantes

Les plaques chauffantes fonctionnent séparément des fours et sont indépendantes les unes des autres.

La plaque d'ébullition est située sur la gauche et la plaque à mijoter est située sur la droite du R7. La plaque d'ébullition est la plus chaude alors que la plaque à feu doux est la moins chaude des deux. Elles sont toutes deux dotées d'éléments électriques encastrés dans la fonte qui se réchauffent en 11 et 8 minutes, respectivement. Les plaques chauffantes peuvent être utilisées indépendamment des fours.

Cela signifie que le R7 diffère de la cuisinière AGA traditionnelle à accumulation de chaleur au sens que les plaques chauffantes peuvent être utilisées pendant l'entièreté de la période de cuisson des plats appropriés, car le modèle maintient la chaleur des plaques chauffantes, tandis que la cuisinière AGA traditionnelle continue la cuisson sur une température en baisse. Par conséquent, nous recommandons de commencer la cuisson sur les plaques chauffantes avant de transférer la nourriture au four. Cela est possible avec le R7, mais n'est pas nécessaire. Avec le R7, par exemple, il est possible de cuire un plat de pâte avec la sauce entièrement sur les plaques chauffantes.

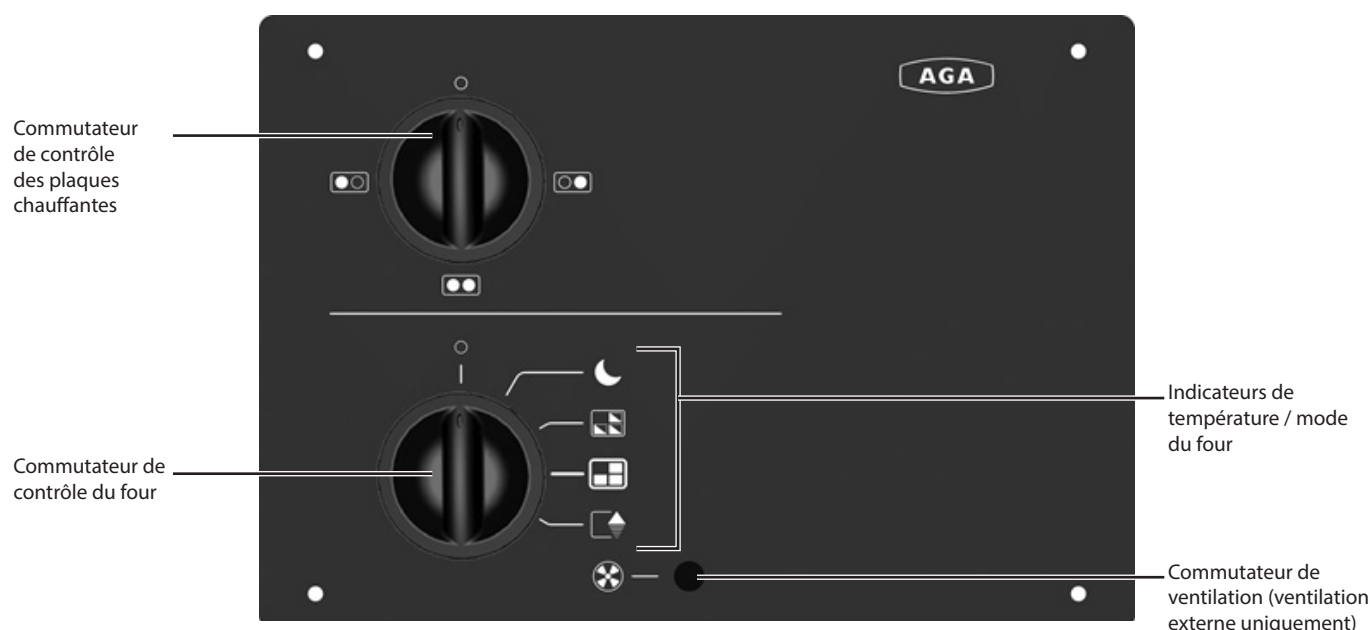
L'entièreté de la plaque chauffante peut être utilisée pour la cuisson et une seule plaque peut accueillir plusieurs poêles à la fois. Les plaques chauffantes sont un peu plus élevées que la plaque du dessus, de façon à prévenir les égratignures accidentelles lorsque les poêles sont tirés sur le côté. **NE MÉLANGEZ PAS** traîner les outils de cuisine d'une plaque à l'autre, car cela pourrait endommager l'émail!

Les couvercles isolés en acier inoxydable sont rabattus sur les plaques chauffantes lorsque ces dernières sont inutilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont en « marche », les couvercles isolants sont chauds. Nous recommandons fortement de ne rien poser (comme une bouilloire, casserole ou plat de cuisson) directement sur les couvercles isolants, car les égratignures y apparaissent clairement investissez dans une paire de coussins de cuisson pour protéger les surfaces si les couvercles sont utilisés comme surface de repos!

Gardez les plaques chauffantes exemptes de nourriture ou de miettes incrustées en les frottant avec la brosse fournie avec votre AGA. Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur **“Cleaning & Caring” page 17.**

Les différentes zones de la cuisinière AGA R7 sont chacune décrites dans les pages suivantes.

La cuisinière traditionnelle à accumulation de chaleur AGA est reconnue pour la douce chaleur qu'elle émet. Avec l'AGA R7, vous n'obtiendrez de la chaleur que si la cuisinière est en marche, ou, à un degré moindre, lorsque certaines de ses parties le sont.



Contrôles du four

Votre AGA R7 dispose de trois fours qui fonctionnent comme un seul, créant trois zones de cuisson distinctes.

Le four de rôtissage pour la cuisson à haute température

Le four de cuisson pour la cuisson à température moyenne

Le four de mijotage pour la cuisson lente sur une longue période

⚠ NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PENDANT QUE LES PORTES SONT OUVERTES.

Chaque four dispose de la même capacité (peut contenir une dinde de 13 kg (28 lb)). La cuisinière à accumulation de chaleur AGA permet le recours à certaines techniques de cuisson comme l'empilage de casseroles dans le four à mijotage. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes-racines, de riz, pouding à la vapeur, de casseroles et de fruits pochés dans un seul four, laissant les plaques chauffantes libres et réduisant la vapeur et les odeurs de cuisson dans la cuisine.

Les fours sont faits en fonte, qui cuit par l'entremise de chaleur rayonnante. Et voilà tout le secret de l'excellence culinaire qui fait la renommée de la cuisinière AGA. N'asséchant pas la nourriture, la chaleur rayonnante indirecte conserve toute son humidité et sa saveur naturelle.

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



Normal – pour un usage quotidien, maintient les fours à une température appropriée pour rôtir, cuire et mijoter dans les fours respectifs.



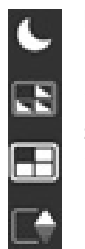
Basse – pour une cuisson à température réduite (50°F inférieure à la normale). Pour atteindre la température de cuisson inférieure à la normale, attendez 2 heures et demie avant l'utilisation prévue. Pour revenir à la température de cuisson normale à partir de ce mode, attendez environ 2 heures avant l'utilisation prévue.



Élevée – pour une cuisson à température supérieure (50°F supérieure à la normale). Pour atteindre la température de cuisson la plus élevée par rapport à la normale, attendez 2 heures avant l'utilisation prévue. Pour revenir à la température de cuisson normale à partir de ce mode, attendez environ 2 heures et ½ avant l'utilisation prévue.



Veille – maintient tous les fours à une température plus basse pour réduire la consommation d'énergie. Pour atteindre à la température de cuisson normale à partir de ce mode, attendez environ 3 heures et ½ avant l'utilisation prévue.



Indication de la température du four

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

Contrôles de la plaque chauffante

Pour faire fonctionner la plaque d'ébullition, tournez le bouton de commande sur la position  et pour la plaque de mijotage utilisez .

Pour mettre en marche les deux plaques, mettez le bouton en position .

Plaque d'ébullition

La plaque la plus chaude, la plaque d'ébullition, est utilisée pour faire bouillir, griller ou sauter des aliments - c.-à-d. tout ce qui nécessite une chaleur élevée. Les légumes verts conservent leur couleur lorsque bouillis rapidement ici. Vous pouvez aussi utiliser un cuiseur à vapeur au-dessus d'une casserole pour faire cuire plus d'un légume à la fois.

Lorsque vous faites sauter ou cuire des aliments qui ont tendance à éclabousser, nous vous recommandons l'utilisation d'un pare éclaboussure AGA, qui protège le couvercle isolant de la saleté et vous épargne donc du nettoyage! Il suffit de mettre le pare-éclaboussure dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle entre deux assiettes.

Veuillez garder à l'esprit que la plaque d'ébullition est trop chaude pour cuire des aliments directement dessus.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est la moins chaude des deux plaques chauffantes, ce qui est utile pour les recettes nécessitant un feu moins élevé, comme les sauces, les œufs brouillés, le lait chaud, la friture lente, les soupes et les légumes-racines. De plus, il est possible de cuire de la nourriture directement dessus, comme un grill plat. Cela s'avère indispensable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les scones, faire revenir des pétoncles ou même un œuf frit sans matière grasse. Le pain à cuisson lente peut être fait sur la plaque à feu doux. Nul besoin d'utiliser le grille-pain AGA pour ce faire.

De la même taille que la plaque d'ébullition, la plaque à feu doux est usinée plate pour offrir la meilleure surface de contact possible avec les casseroles, poêles à grillade, poêles à frire et la bouilloire AGA.

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur **"Cleaning & Caring"** page 17.



Fonctionnement des fours

Le four de rôtissage

Le four de rôtissage peut être utilisé pour faire « Faire griller » dans la partie supérieure et pour faire « sauter » au fond du four.

Le four de rôtissage se sépare en zones de chaleur, au sens que la température est un peu plus élevée dans la partie supérieure qu'au centre et que le fond du four est un peu moins chaud que le centre.

L'avantage de ce four de rôtissage est que toute graisse renversée est tout simplement brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale. Il suffit de passer la brosse occasionnellement pour en retirer les dépôts de carbone.

Le four de rôtissage se prête également très bien à la cuisson de pains et de pâtisseries. Les quiches dans les plats de céramique ou les tartes dans les plats pyrex n'ont pas besoin d'être précuites car la pâte cuit par en-dessous lorsqu'elles sont placées au fond du four, et la garniture prend et brunit en raison de la chaleur rayonnante. Comme vous le savez, les moules à flan en métal conduisent mieux la chaleur que la céramique. Le temps de cuisson est ainsi plus court.

Le four de cuisson

Ce four est réglé à une température moyenne, ce qui en fait l'idéal pour les gâteaux et biscuits ou tout ce qui doit cuire à température moyenne, comme le pâté de poisson, la lasagne, les soufflés, croustades et roulades. La viande et la volaille peuvent également y être cuites. En fait, tout ce qui peut cuire dans le four de rôtissage peut cuire dans le four de cuisson, mais pendant une période plus longue.

Faites cuire les gâteaux ensemble sur une grille. Si deux grilles sont utilisées, interchangez l'emplacement de la nourriture afin d'obtenir une coloration uniforme, comme vous le feriez avec n'importe quel autre four ayant différentes zones thermiques.

Comme pour le four de rôtissage, les plats à rôtissage et à cuisson spécialement conçus s'insèrent directement dans les glissières, vous permettant d'utiliser presque chaque pouce carré d'espace de votre four. La plaque isolante ou le grand plat à rôtir peuvent protéger la nourriture, ce qui signifie que vous pouvez cuire de façon simultanée des aliments à différentes températures.

Si la nourriture brunit trop rapidement et que vous ne voulez pas la placer dans un autre four, il suffit de glisser la plaque isolante au-dessous de la nourriture pour réduire la chaleur provenant du haut.

REMARQUE : Retirez toujours la grille plate froide et les plats à rôtir à la fin de la cuisson. S'ils sont laissés dans le four, cela affectera la température du four.

Lorsque vous utilisez le four à rôtir pendant une longue période, c.-à-d. un repas complet, la température du four de cuisson peut monter, il sera donc nécessaire d'ajuster le mode de cuisson, les suggestions suivantes peuvent s'avérer utiles.

1. Lorsque vous placez la nourriture dans le four de cuisson, assurez-vous que la plaque isolante est disposée directement au-dessus du plat pendant toute la cuisson.
2. De plus, il pourrait être nécessaire d'abaisser la position de la plaque.
3. Lors de la cuisson d'aliments, tels que des gâteaux aux fruits très riches, qui nécessitent une longue période de cuisson, placez le gâteau sur la quatrième position de grille du four avec la grille plate froide placée directement au-dessus pendant environ 3/4 d'heure. Déplacez la plaque isolante vers le centre du four de mijotage. Transférez le gâteau sur cette grille et jusqu'à la cuisson complète.
4. Une autre solution consiste à laisser le four de cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.

REMARQUE : Une plaque de métal perforée détachée est placée au-dessus du four de cuisson afin d'optimiser la cuisson. Elle doit demeurer en place en tout temps lorsque la cuisinière est en marche.

Le four de mijotage

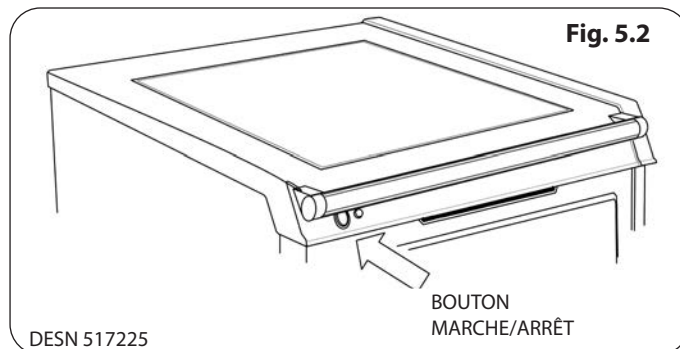
Le four de mijotage peut être décrit comme un four de continuation, il continue à cuire les aliments qui ont été chauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchées plutôt que cuites.

- Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons l'usage des casseroles AGA avec une base épaisse et des couvercles d'empilage.
- Idéalement, amenez les pièces de viande et de volaille à la température de cuisson dans le four de rôtiage pendant 30 à 45 minutes, puis les transférer dans le four de mijotage. Cette méthode ne s'applique pas aux viandes et aux volailles farcies.
- Assurez-vous que la température interne du porc et de la volaille atteigne au moins 167 °F (75 °C).
- Amenez toujours les soupes, casseroles et liquides à ébullition avant de les placer dans le four.
- Toujours faire décongeler les aliments complètement avant de les cuire.
- Les légumes-racines cuisent mieux lorsque coupés en petits morceaux.
- Ajustez l'assaisonnement et l'épaisseur à la fin de la cuisson.
- De nombreux haricots et légumineuses secs, par exemple les haricots rouges secs, doivent être bouillis pendant au moins 10 minutes, après trempage et avant d'être inclus dans n'importe quel plat.

Fonctionnement de l'armoire chauffante

Four à cuisson lente et four de réchauffement (Fig. 5.1)

Ces fours sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il est actionné par un seul bouton-poussoir ARRÊT-MARCHE situé sur le côté gauche de la plaque du dessus de l'armoire chauffante et peut être mis en marche ou à l'arrêt lorsque requis. Ces fours ne sont pas en fonte à l'intérieur.



Four à cuisson lente

Ce four a des caractéristiques similaires au four à mijotage et doit être utilisé de la même manière. Il émet une chaleur de convection qui en fait l'idéal pour de plus longues périodes de cuisson, surtout de nuit, par exemple pour les gâteaux de célébration riches ou aux fruits. Ce four pourrait également mieux se prêter à la cuisson de meringues.

REMARQUE : Les évacuations du four sont orientées vers la pièce. Une évacuation mécanique vers l'extérieur n'est pas disponible.

À ne pas oublier lors d'une cuisson lente :

- Préchauffer le four pendant 30 minutes avant de commencer la cuisson.
- Faites bouillir les casseroles, soupes, etc. sur la plaque chauffante et mettez la viande au four de rôtiage avant de la mettre dans le four à cuisson lente.
- Assurez-vous que les casseroles contiennent suffisamment de liquide, surtout si elles doivent cuire sur une longue période.
- Recouvrez les casseroles avec un couvercle ou du papier d'aluminium pour retenir l'humidité des aliments lors de la cuisson.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'espace dans le four pour tous les plats avant de préparer la nourriture.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien chaudes et que la température interne atteint 75 °C (167 °F).
- Décongelez toujours les aliments complètement avant de les cuire.

Il est également possible de faire des meringues blanches bien croustillantes à l'aide du four à cuisson lente.

Les périodes de cuisson au four à mijotage dépendront de la température, de la quantité et du type de plat cuisiné. En règle générale, on recommande un minimum de 2 heures de cuisson pour les casseroles.

Surveillez la nourriture jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisé avec le four.

Le four à mijotage peut être décrit comme un four de continuation. Il continue de cuire la nourriture préchauffée ailleurs dans la cuisinière, à l'exception des meringues, qui sont asséchées plutôt que « cuites ».

Conseils d'ordre général

La première fois qu'elle est mise en marche, l'AGA émet une odeur pendant un court instant. Cela est simplement dû à l'huile protectrice qui brûle sur les plaques chauffantes. Essayez l'intérieur des couvercles au moment où l'AGA se réchauffe afin d'éviter qu'un film de cette huile ne se dépose à l'intérieur.

Les points suivants visent à vous aider à faire la transition d'une cuisinière sans accumulation de chaleur au style de cuisson AGA. Ce livret AGA est une introduction fort utile à la cuisinière.

Pour tirer le meilleur parti possible de la cuisinière, suivre soigneusement les points suivants.

1. Fermez les couvercles isolants lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyez régulièrement les plaques chauffantes avec la brosse.
3. Pour un contact optimal avec la plaque chauffante, utilisez des outils de cuisine avec un fond plat.
4. Pour fermer les portes du four, assurez-vous de les soulever et de les poser dans les encoches.
5. Cuisez autant que possible dans les fours de façon à conserver la chaleur et réduire les odeurs de cuisson et la condensation.
6. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson ou le préchauffage.

Le four de rôtissage peut également être utilisé pour grillé ou, au fond du four, pour griller des aliments.

- Pour une cuisson optimale, utilisez les outils de cuisine et articles culinaires en fonte AGA. Ils ont des bases plates qui offrent le meilleur contact avec les plaques chauffantes.
- Les casseroles AGA peuvent être empilées dans le four de mijotage. Cela se révèle particulièrement utile pour cuire des légumes et garder les sauces au chaud.
- Rangez la plaque isolante à l'extérieur de l'AGA. Elle doit être utilisée froide dans le four de rôtissage pour dévier la chaleur provenant du dessus du four de façon à modérer la chaleur au-dessous. Elle peut également servir de plaque de cuisson.
- Vous trouverez un guide de cuisson AGA sur la **"Cooking on your AGA" page 16**. Demandez à votre spécialiste AGA une invitation à une démonstration AGA.

6. L'équipement fourni avec votre AGA eR7

Apprendre à connaître votre AGA eR7

Si vous n'avez pas encore assisté à une démonstration, consultez votre spécialiste AGA pour plus de détails. Une démonstration sera l'occasion pour vous d'apprendre à profiter au maximum de votre nouvel appareil AGA grâce à une panoplie de conseils. Vous pourrez également voir une sélection des outils et accessoires de cuisine AGA utilisés.

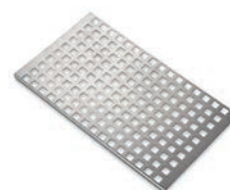


Plat à rôtir de grande taille avec grille

Conçu pour coulisser dans les glissières du four sans avoir à reposer sur une étagère de grille. Le plat à rôtir peut être utilisé avec le gril à griller dans sa position la plus élevée pour faire griller des aliments dans la partie supérieure du four de rôtissage. Il peut également servir à rôtir de la viande ou de la volaille avec ou sans le gril. Ce plat peut servir à cuire une grande quantité de patates rôties. Le plat à rôtir peut également être utilisé pour faire des grands plateaux ou des gâteaux. La grille est utile en tant que grille de refroidissement pour gâteaux. Peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son usage n'est pas recommandé sur les plaques chauffantes.

Plat à rôtir et grille de cuisson demi-taille

Ce plat à rôtir peut être monté sur les glissières dans le sens de la largeur ou reposer sur une grille de four. Le plat à rôtir peut être utilisé avec le gril à griller dans sa position la plus élevée pour faire griller des aliments dans la partie supérieure du four de rôtissage. Il peut également servir à rôtir de plus petites pièces de viande ou de volaille avec ou sans le gril. Peut servir à cuire des patates, Le plat à rôtir peut également être utilisé pour faire des plateaux ou des gâteaux. La grille est utile en tant que grille de refroidissement pour gâteaux. Il peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son usage n'est pas recommandé sur les plaques chauffantes.



1 grilles de fond

Cette grille est utilisée sur le fond des fours, notamment les fours à rôtir et à mijoter, pour protéger les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson de l'intensité de la chaleur de l'élément du fond.

3 grilles de four

Ces grilles sont insérées dans les fours dans le but de fournir une surface pour les assiettes et plats qui ne peuvent être insérés dans les glissières du four. Elles peuvent être utilisées dans n'importe quel four, selon vos besoins. **La page « Installation des grilles du four »** sur comment positionner correctement les grilles du four.

Four à rôtir Déflecteur perforé

Le déflecteur perforé du four à rôtissage est positionné dans le haut du four à rôtissage afin d'optimiser les performances de cuisson. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous qu'il est en place en tout temps lorsque le four est en marche, incluant lors des grillades. Le technicien de montage en fera l'installation. Cette pièce peut aussi être retirée pour le nettoyage.



Grille-pain

Sert à griller du pain sur la plaque d'ébullition. Croustillant à l'extérieur et mou à l'intérieur, le pain grillé AGA est reconnu pour son excellence. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les dans le grille-pain AGA - si le pain est très humide ou très frais, réchauffez d'abord le grille-pain afin de prévenir toute adhérence - soulevez le couvercle isolé de la plaque d'ébullition et placez le grille-pain directement sur la plaque en prenant soin de placer la poignée en angle par rapport à la poignée du couvercle.

Fermez le couvercle et attendez que le pain finisse de griller d'un côté (cela prend de 1 à 2 minutes, selon le type de pain), ouvrez le couvercle, retournez le grille-pain et répétez le processus pour griller l'autre côté. Ce grille-pain se révèle également utile pour griller des pains pitas ou des gâteaux au thé ou en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux.



Brosse d'acier

Cette brosse sert à nettoyer les miettes et les débris incrustés sur les plaques chauffantes de fonte brutes qui risquent en effet de limiter la performance d'ébullition des casseroles et bouilloires. À utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. Ne touchez en aucun cas les surfaces émaillées, la brosse pourrait en endommager la finition.



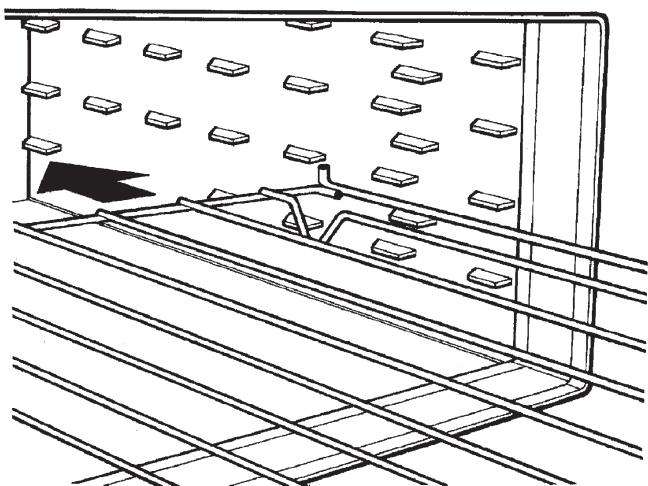
Outils de cuisines et accessoires AGA

Pour tirer le meilleur parti de votre cuisinière, nous recommandons les casseroles AGA avec les bases épaisses tri-core avec couvercles d'empilage de façon à utiliser au maximum l'espace du four, ainsi qu'une bouilloire AGA pour faire bouillir l'eau.

7. Grilles de four

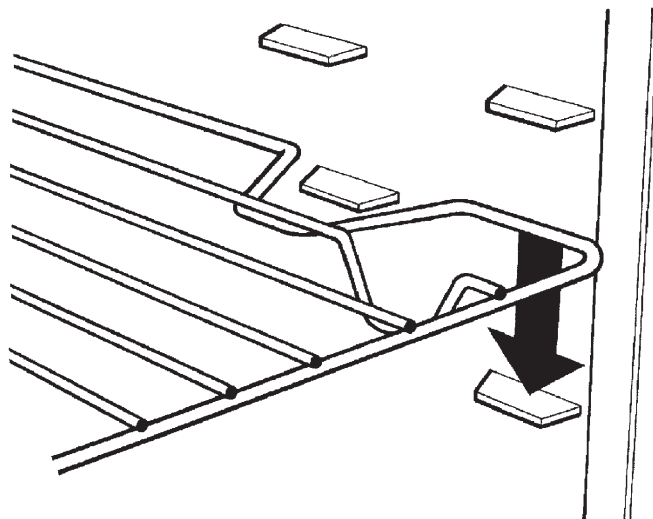
Installer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 7.1



DESN 512403

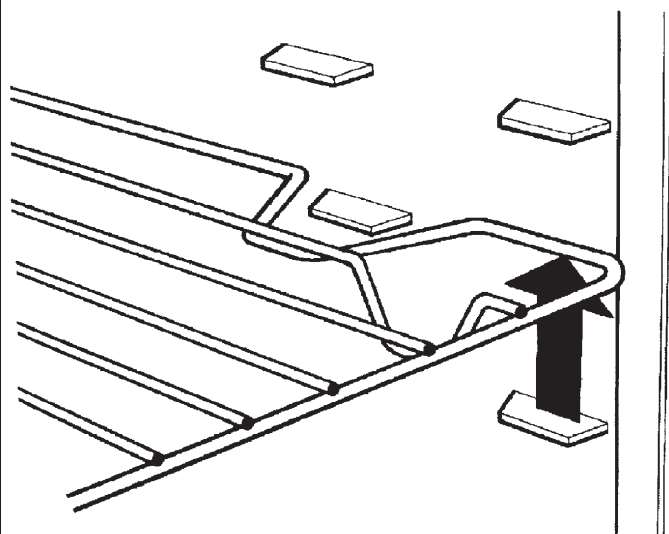
Schéma 7.2



DESN 512404

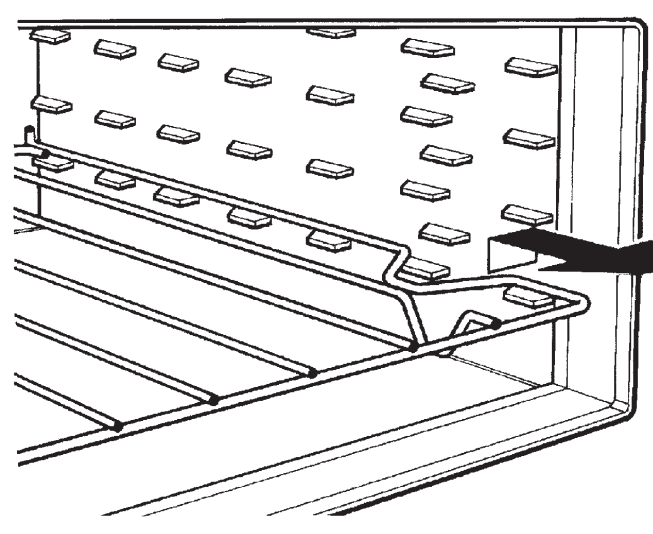
Retirer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 7.3



DESN 512405

Schéma 7.4



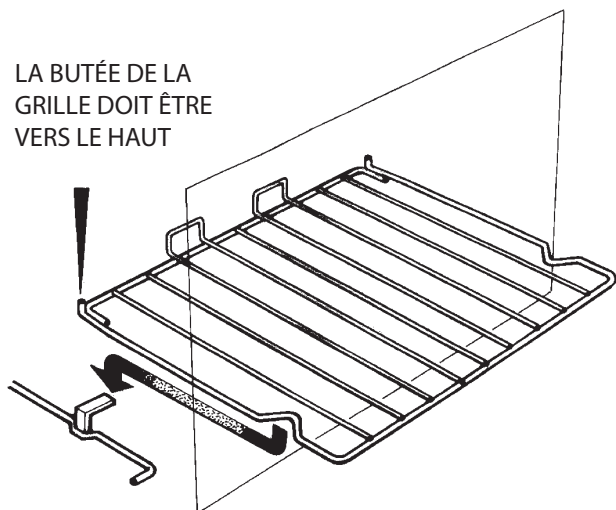
DESN 512406

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 coulisent vers l'extérieur jusqu'à la butée.

Schéma 7.5

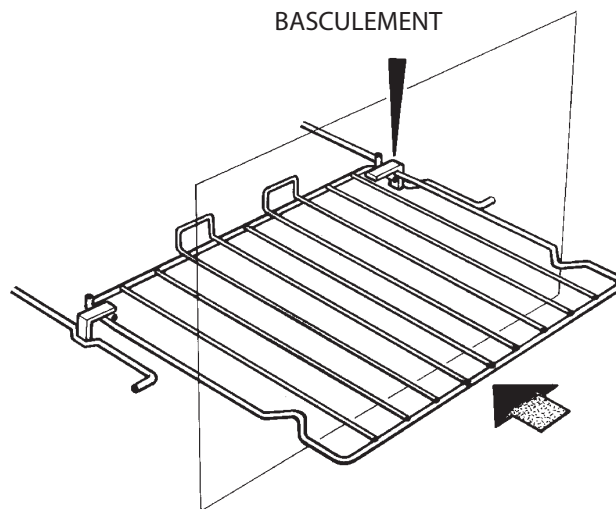
LA BUTÉE DE LA
GRILLE DOIT ÊTRE
VERS LE HAUT



DESN 511867

Schéma 7.6

BUTÉE DE LA GRILLE
ET SUPPORT ANTI-
BASCULEMENT



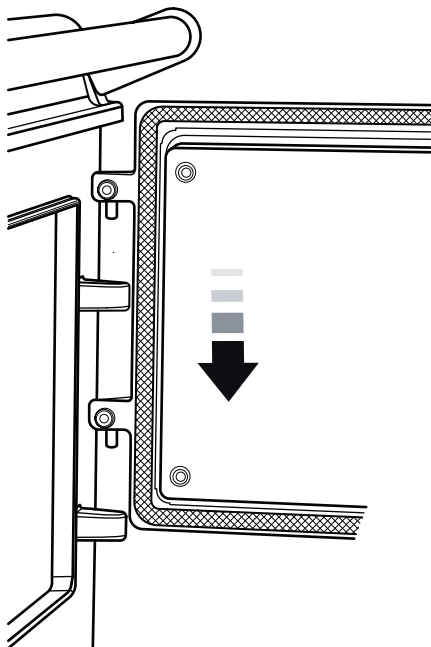
DESN 511866

ATTENTION : Cet appareil est lourd, un équipement approprié et une main-d'œuvre adéquate doivent être utilisés pour retirer les portes du four.

8. Installer et retirer les portes du four

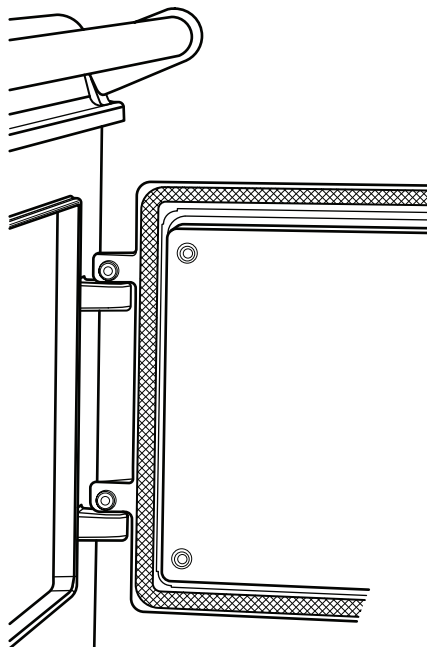
Installer les portes

Fig. 8.1



DESN 517491

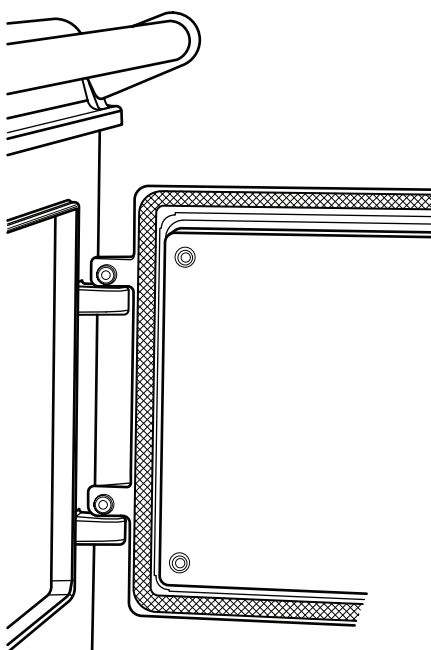
Fig. 8.2



DESN 517489

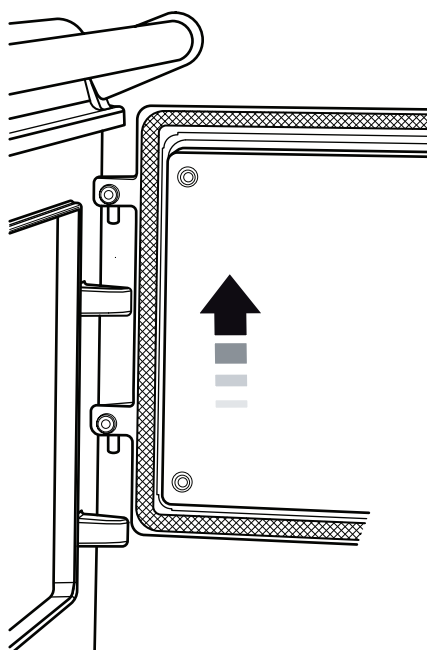
Retirer les portes

Fig. 8.3



DESN 517489

Fig. 8.4



DESN 517490

9. Cuisiner sur votre AGA

Étant donné que les cuisinières AGA utilisent la chaleur rayonnante à l'intérieur et non pas l'air chaud, les conversions exactes de température sont impossibles. Consultez le livre de recette AGA pour une recette. Le tableau ci-dessous donne un guide rapide pour utiliser votre four. N'oubliez pas que les positions des grilles du four sont comptées de haut en bas.

Température du four : Élevée	Four de rôtissage
Positions de grille recommandées	Nourriture
Dessus	Faire griller
2e lisière	Scones, Petites Viennoiseries, Grillades
3e lisière	Petits pains, Puddings Yorkshire
4e lisière	Rôtis, Volaille
Grille à la base du four	Pains, tartes, légumes rôtis, friture peu profonde
Directement sur la base du four	Quiches, Tartes, Pizza
REMARQUE : Cuisson en moins de 45 minutes - placez les gâteaux ou les biscuits sur la grille à la base du four et placez la grille plate froide sur la glissière directement au-dessus pour réduire la chaleur supérieure	

Température du four : Modérée	Four de rôtissage, four de cuisson, four de mijotage
Positions de grille recommandées	Nourriture
Vers le haut	Génoises fouettées, Certains biscuits, Petits gâteaux
Centre	Poisson, Soufflés, Sheppard's Pie, Cottage Pie, Lasagne
4e lisière	Traybakes, Sablés, Certains biscuits
Grille à la base du four	Gâteau sandwich Victoria, gâteau au fromage

Température du four : Modérée	Four de rôtissage, four de cuisson, four de mijotage
Positions de grille recommandées	Nourriture
Porter à température sur la plaque chauffante AGA ou le four de rôtissage, puis transférer dans le four de mijotage	Cocottes, Bouillon, Soupe, Puddings au Lait et plats similaires
Sécher sur grille à la base du four	Meringues
Cuire sur la grille du four placée sur la base du four	Gâteau aux fruits riche (4-15 heures selon la taille)

Votre AGA a un réglage élevé qui fournira une température plus élevée et permettra

- grillades plus rapides, par ex. pain grillé, petit déjeuner
- cuire de plus grands volumes d'aliments, en particulier la pâtisserie

ASTUCES

Si la nourriture brunit trop rapidement, glissez la plaque isolante au-dessus pour réduire la chaleur du haut. Pour un résultat parfait lors de la cuisson, retournez les plaques vers la fin de la cuisson.

10. 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.

11. 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.

12. .Exigences d'installation

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.

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 et 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.

AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être branché à une prise de 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 afin d'éviter les interruptions de courants accidentelles

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.

Exigences de livraison

- L'AGA R7 est livrée sur une palette
- L'AGA R7 avec armoire chauffante est livrée sur 2 palettes.

L'accès à la cuisine doit être assez grand pour pouvoir manipuler un objet prenant un espace de 39 5/16 pouces (1 005 mm) par 29 1/8 pouces (740 mm). Un gabarit en bois (planche avec roues pivotantes) de 39 5/16 pouces (1 005 mm) par 29 1/8 pouces (740 mm) peut être utilisé pour vérifier si l'espace disponible est suffisant pour faire passer l'AGA R7 assemblé à travers les portes et locaux de la propriété jusqu'à son emplacement d'installation dans la cuisine. Il faut également considérer que la hauteur de l'appareil est de 37 5/8 pouces (960 mm) une fois retiré de la palette et 43 3/8 pouces (1 100 mm) sur la palette, donc les obstacles en hauteur doivent aussi être considérés.

Si cette planche/gabarit peut être transportée à travers les locaux et les portes de l'immeuble, alors l'AGA peut être installé sans travail supplémentaire.

13. Emplacement

Faire référence à **Fig. 14.1**.

Il est recommandé que tout revêtement de sol en matériau souple soit retiré de l'endroit où l'AGA sera installé.

Il est essentiel que la base ou le foyer sur lequel repose la cuisinière et/ou le module soit de niveau et capable de supporter le poids total d'une ou des deux unités.

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 tuiles de façon à assurer que le socle puisse être retiré.

Tous les murs adjacents dépassant de la hauteur de la table de cuisson doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Le mur latéral au-dessus de la table de cuisson doit être à plus de 3 po (75 mm) de la cuisinière.

Les surfaces au-dessus du four ne doivent pas être à moins de 30" (760 mm).

Les entrées de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure (ou du couvercle) ne doit pas être obstruées.

REMARQUE : Le câble d'alimentation doit être éloigné de toutes les surfaces chaudes, c'est à dire des conduites d'eau chaude et de fumée.

Dans l'intérêt de la sécurité, on doit prendre en considération la protection du câble électrique se rendant à la cuisinière.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.

L'appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique, qui est située dans la fente d'aération centrale près de la base de la plaque avant.

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

La gamme complète est montée au sol et l'espace dans lequel l'appareil doit être installé doit avoir les dimensions minimales suivantes :-

Un dégagement minimum de 2 ¼ po (60 mm) est nécessaire au-dessus de la poignée surélevée du couvercle isolant.

Armoires en hauteur

⚠ Afin d'éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en raison de surfaces surchauffées, évitez de placer la plaque de cuisson sous des armoires de rangement.

Distance minimale des combustibles

Un écart d'au moins ½ de pouces doit être respecté entre l'arrière de la plaque supérieure et le mur derrière l'appareil. Si le mur arrière est fait de matériaux combustibles, cet espace doit être de 1 po (25 mm).

Hottes de cuisinière

Il est recommandé de munir cette AGA d'une hotte. Le système de ventilation AGA est située sur l'appareil entre les deux plaques chauffantes et a été conçu pour évacuer l'humidité des fours. La hotte devrait être positionnée au-dessus de l'AGA, à la hauteur minimale spécifiée par le fabricant.

Dégagements latéraux

A ⅛ Po (3 mm) d'écart est requis de chaque côté entre la plaque du dessus de la cuisinière et toute autre surface de travail qui pourrait être installée. Cela permet le retrait en toute sécurité de la plaque du dessus si nécessaire.

Lorsque les cuisinières sont installées contre les parois latérales a 4 ⅞ po (116 mm) est requis sur le côté droit et gauche pour l'accès aux portes du four.

Si l'AGA doit être installé dans un espace en briques, le dégagement minimum doit être augmenté d'au moins ⅜ po (10 mm), pour tenir compte des parois qui ne sont pas à l'équerre.

En plus, un dégagement minimum de 39 ⅜ po (1 000 mm) doit être disponible à l'avant afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

Carrelage

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

Mur arrière

Un écart d'au moins ⅜ po (10 mm) doit être respecté entre l'arrière de la plaque supérieure et le mur derrière l'appareil.

Cet appareil pouvant être utilisé en continu, veuillez prendre note de ces **IMPORTANTES** instructions:

Murs combustibles

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

Les murs non combustibles derrière une cuisinière doivent avoir une épaisseur d'isolation d'au moins 25 mm (1 po) (Monolux ou équivalent), jusqu'au niveau de la plaque chauffante.

⚠ REMARQUE : Assurez-vous que le câblage électrique ou les services en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou directement au-dessus de la cuisinière.

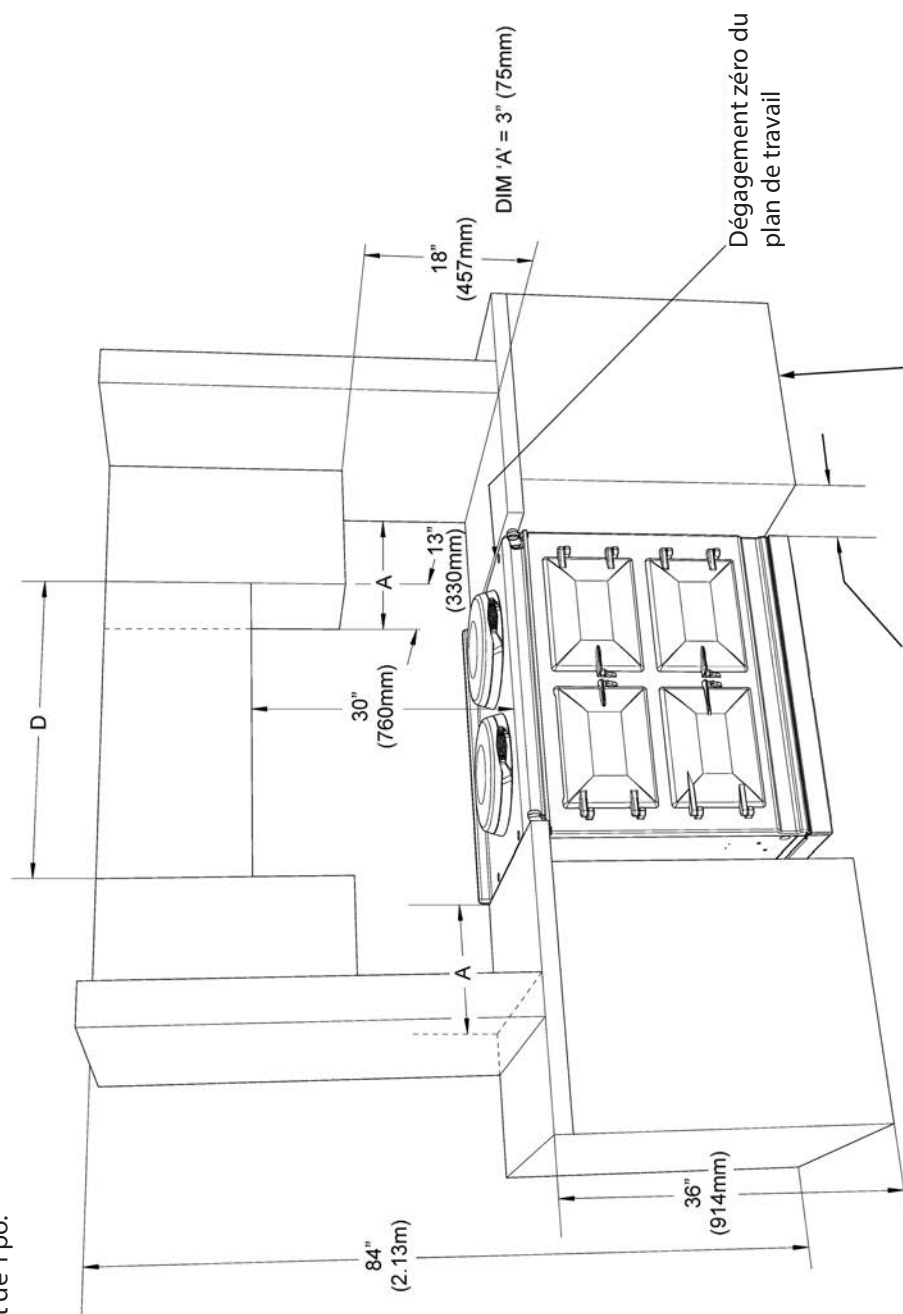
Ce type de matériel peut vieillir prématurément s'il est continuellement exposé à une température ambiante.

14. Dégagements

Fig. 14.1

Dégagement d'installation des armoires combustibles adjacentes à la cuisinière

Un dégagement de ½ po à l'arrière du poêle peut être obtenu lors de l'installation de l'appareil contre un mur incombustible. Ou, si le mur derrière le poêle est jugé combustible, alors l'espacement minimum entre l'arrière du poêle et le mur combustible le plus proche est de 1 po.



Lorsque les parois latérales s'étendent au moins 6 po (152 mm) au-delà de la surface de la porte du four un espace de 4 ⅞ po (116 mm) est nécessaire pour permettre à la porte du four de s'ouvrir suffisamment pour retirer les meubles du four

REMARQUE : Les armoires suspendues ne doivent pas dépasser 13 po de profondeur projetée au-dessus de la cuisinière.

La dimension « D » ne doit pas être inférieure à la largeur normale de l'appareil.

Fig. 14.2

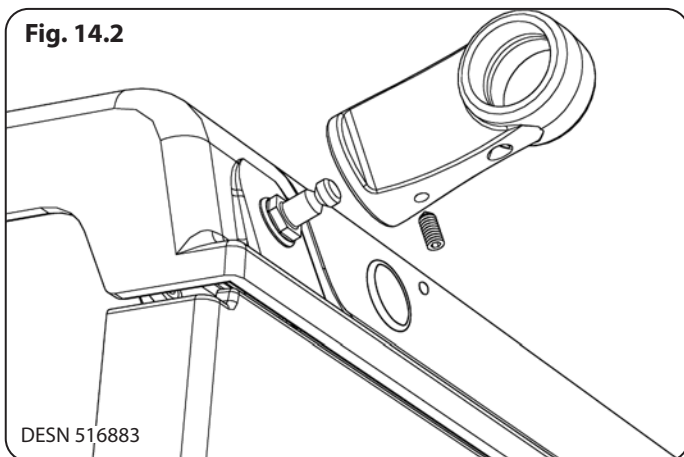
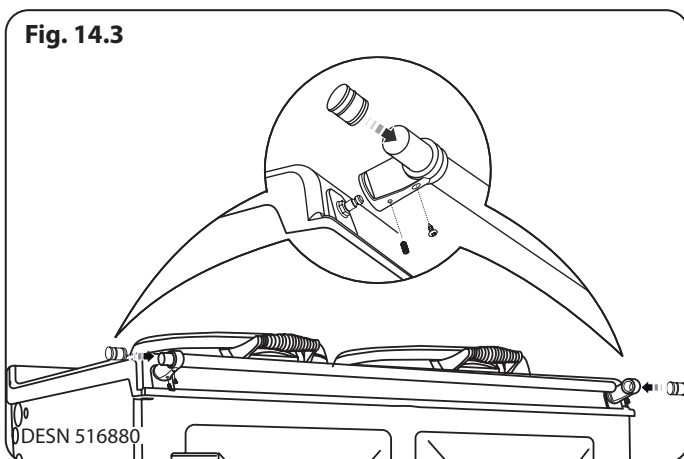


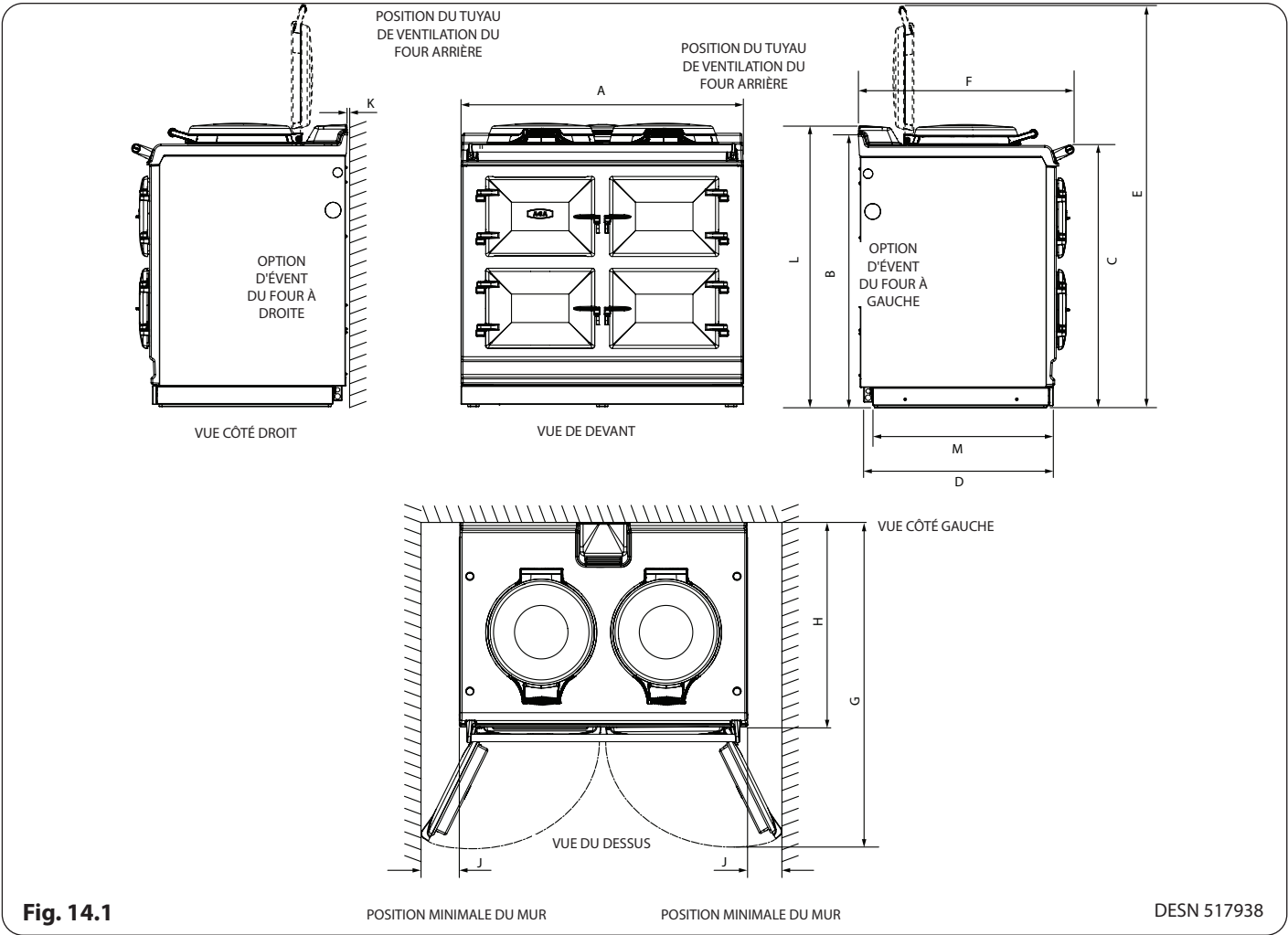
Fig. 14.3



Montage de la main courante

1. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattaché à la plaque du dessus. Verrouillez en place en serrant la vis sans tête la plus près de l'appareil **Fig. 14.2**.
2. Faites glisser la main courante à travers les supports de main courante **Fig. 14.3**.
3. Une fois le montage terminé, verrouillez la barre en serrant les vis sans tête sur le dessous de chaque support.
4. Une fois les barres verrouillées, installez les capuchons d'extrémité. Les embouts doivent être poussés en place avec attention jusqu'à ce qu'ils soient bien fermés sur la face externe de chaque barre (une légère touche de lubrifiant, comme du savon à main, peut être placée sur les rondelles ou « O rings » pour faciliter leur mise en place **Fig. 14.3**).
5. Enfin, placez la façade du socle sur les aimants situés à l'avant du socle. Assurez-vous que la façade du socle est bien centrée et ne dépasse pas de la cuisinière.
6. Mettez l'AGA R7 en service, comme indiqué dans les instructions d'installation correspondantes et effectuez un test de chacune des fonctionnalités de l'AGA R7.
7. Lorsque l'installation est terminée, attachez le crochet d'avertissement (EGLL516660) situé dans la documentation du produit sur la main courante de l'AGA R7. Veuillez aviser le client d'enlever et de lire l'étiquette d'avertissement.
8. Donnez ce manuel à l'utilisateur, il doit le conserver pour assurer un fonctionnement en toute sécurité de l'appareil.
9. Avisez l'utilisateur que, en vue de l'opération à long terme et en toute sécurité de l'appareil, l'entretien est effectué selon un intervalle recommandé par le distributeur d'AGA.

AGA R7 100



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M
mm	58 3/16"	37 7/16"	35 15/16"	26 3/4"	54 5/8"	29 7/8"	45 1/16"	27 7/16"	4 9/16"	3/8"	38 3/4"	24 3/4"

Dimensions de la cuisinière

Lorsque vous recherchez un espace pour placer la cuisinière, l'espace requis pour le « corps » de l'appareil devrait être augmenté de 3/8po (10mm) au-delà des chiffres cités ci-dessus. Ceci permet une marge de sécurité prenant en compte les variations naturelles associées à tout ouvrage de fonte de grande dimension. Plus particulièrement, la largeur de la cavité de l'appareil devrait être critique.

POIDS DE L'APPAREIL (Exclus emballage)

Model: AGA R7 - 979 lb

AGA R7 150

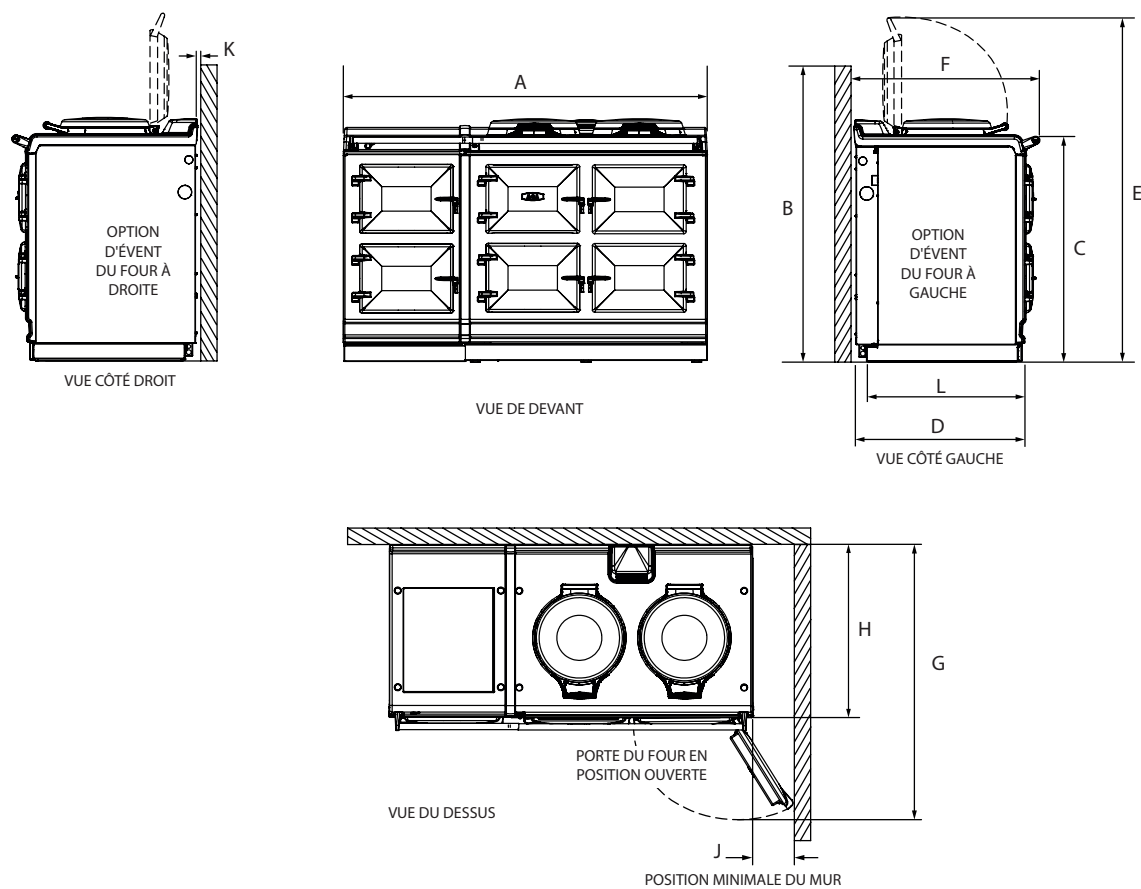


Fig. 14.2

DESN 517939

	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
mm	58 3/16"	37 7/16"	35 15/16"	26 3/4"	54 5/8"	29 7/8"	45 1/16"	27 7/16"	4 9/16"	3/8"	24 3/4"

Dimensions de la cuisinière

Lorsque vous recherchez un espace pour placer la cuisinière, l'espace requis pour le « corps » de l'appareil devrait être augmenté de 3/8po (10mm) au-delà des chiffres cités ci-dessus. Ceci permet une marge de sécurité prenant en compte les variations naturelles associées à tout ouvrage de fonte de grande dimension. Plus particulièrement, la largeur de la cavité de l'appareil devrait être critique.

POIDS DE L'APPAREIL (Exclus emballage)

Model: AGA R7 - 979 lb

Armoire chauffante - 243 lb

15. Branchements d'alimentation



Risque de choc électrique



La plaque signalétique se trouve derrière le socle amovible.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.

Cet appareil doit être mis à la terre.

NE PAS brancher à l'alimentation électrique avant que l'appareil ne soit mis à la terre de façon permanente.

Cet appareil doit être branché à une alimentation permanente métallique mise à la terre. Ou un connecteur de mise à la terre doit être branché à la borne de mise à la terre ou au fil conducteur de l'appareil.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures sérieuses.

Cette cuisinière doit être alimentée par un courant de 240 V, 60 Hz, et branchée à un circuit individuel et adéquatement mis à la terre protégé par un disjoncteur. À 240 V, elle a une charge maximale de 30 A. Le branchement électrique doit être effectué par un électricien qualifié. Cet appareil doit être installé conformément aux codes régionaux ou, en l'absence de codes, au code électrique national.

- L'installation du produit nécessite un circuit de 240 V/40 A séparé (et non partagé) et protégé par un circuit de dérivation approprié.
- Le câble d'alimentation de votre cuisinière est muni d'une prise standard à quatre (4) conducteurs de type 14-50P (pour une prise 14-50R).

La méthode de branchement à la source d'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil.

La connexion et l'isolation secteur ne devraient pas être positionnées au-dessus de la cuisinière, mais plutôt à l'endroit défini dans **Fig. 16.2**.

CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT ISOLÉE DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE AVANT L'ENTRETIEN. LA CUISINIÈRE EST CONÇUE POUR LE VOLTAGE INDIQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, QUI EST SITUÉE DERRIÈRE LE CACHE-SOCLE.



AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

CET APPAREIL EST CONÇUE POUR LE VOLTAGE INDIQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, QUI EST SITUÉE DERRIÈRE LE CACHE-SOCLE.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU UNE PERSONNE SIMILAIREMENT QUALIFIÉE POUR ÉVITER UN DANGER.

AGA Connexions de l'armoire chauffante

L'ARMOIRE CHAUFFANTE NÉCESSITE UNE ALIMENTATION MONOPHASE INDÉPENDANTE.

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

CET APPAREIL EST CONÇU POUR LA TENSION INDIQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE. CELLE-CI EST SITUÉE SUR UN PLATEAU COULISSANT DANS LA PLAQUE DE BASE DE L'ARMOIRE CHAUFFANTE AU-DESSUS DU SOCLE.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU UNE PERSONNE SIMILAIREMENT QUALIFIÉE POUR ÉVITER UN DANGER.

Une alimentation électrique de 120 V ~ 60 Hz, 5 A avec fusible est requise à côté de l'appareil (à l'exception du modèle AGA Hotcupboard avec plaque à induction, veuillez vous référer aux instructions du modèle AGA Induction Hob pour les exigences d'alimentation). Le câblage externe à l'unité doit être installé à l'aide du câble d'alimentation fourni, conformément aux réglementations de câblage en vigueur et à toute réglementation locale applicable.

Le mode de raccordement au réseau électrique doit permettre une isolation électrique complète de l'appareil, de préférence par un interrupteur bipolaire à fusibles, ayant une séparation des contacts d'au moins $\frac{1}{8}$ pouces (3 mm) dans les deux pôles.

L'isolateur ne doit pas être placé immédiatement au-dessus de l'armoire chauffante, mais doit être placé à 6 pieds 6 $\frac{3}{4}$ pouces de l'appareil.

Alimentation électrique - Armoire chauffante avec plaque à induction, veuillez vous référer au manuel d'utilisation fourni avec l'appareil.

16. Emplacement de l'alimentation secteur

Acheminement du câble secteur

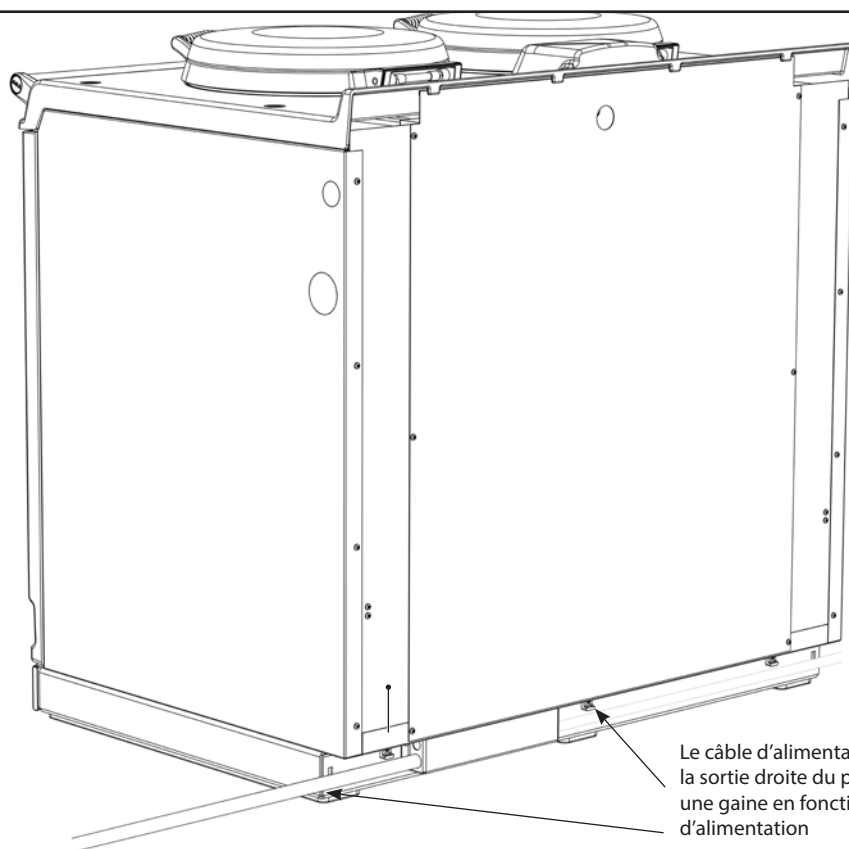


Fig. 16.1

DESN 517783

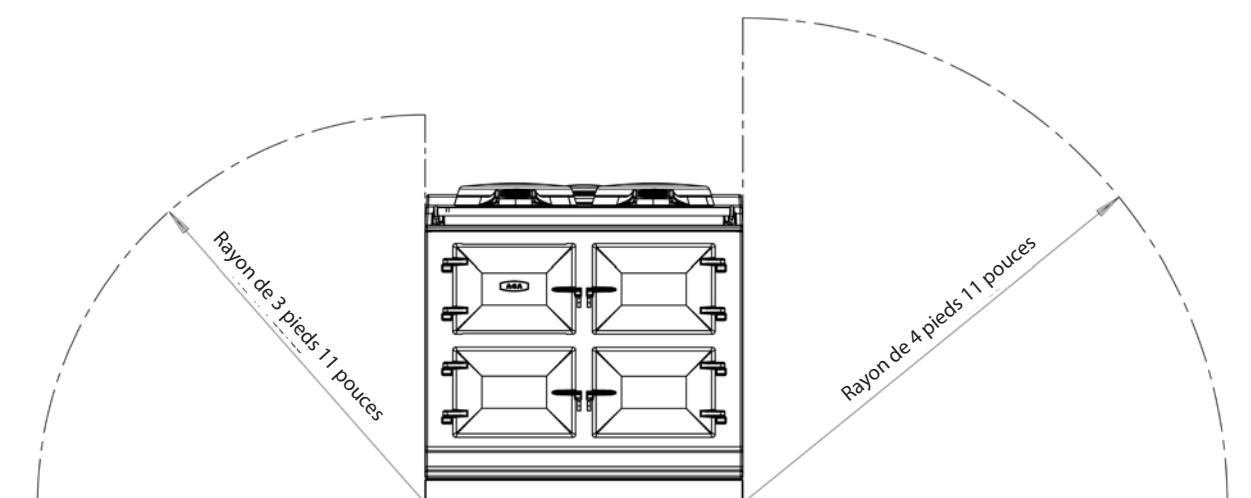


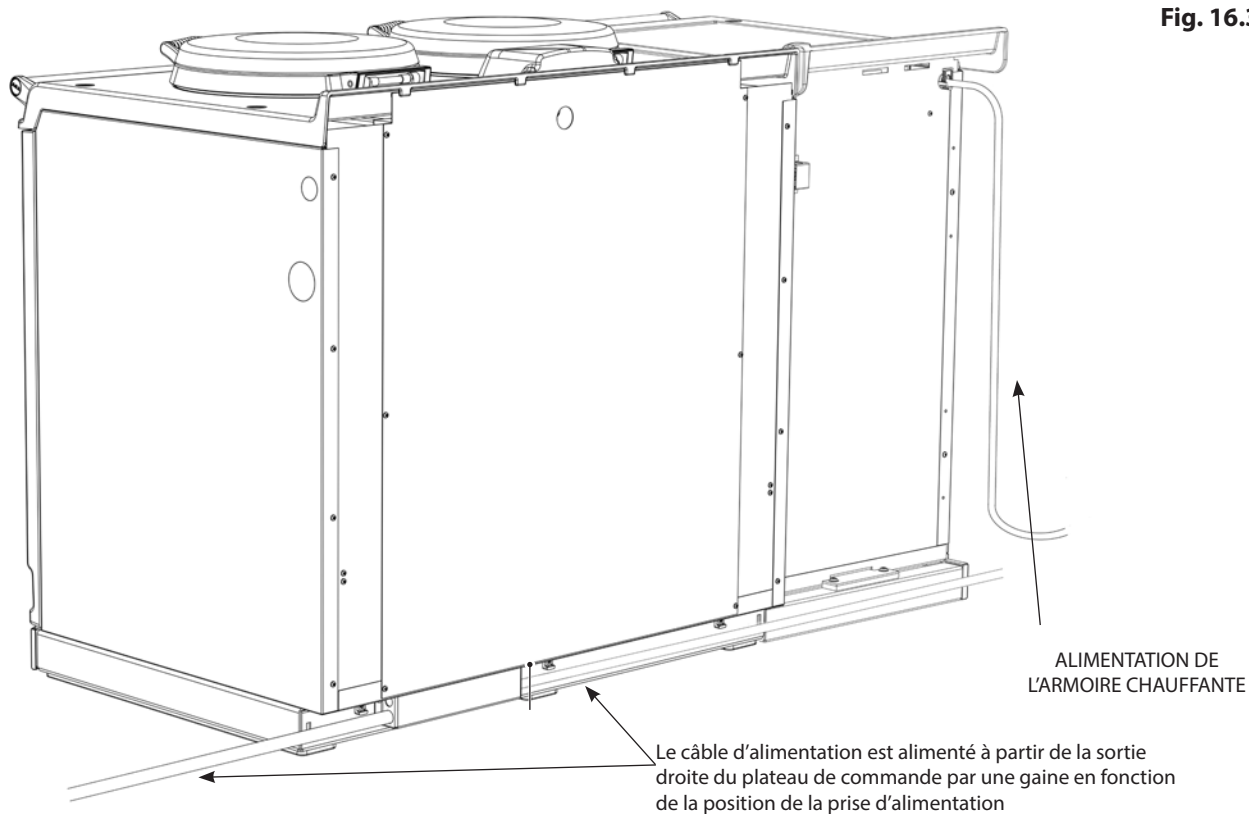
Fig. 16.2

LE POINT DE BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION SECTEUR DOIT SE TROUVER DANS LA ZONE INDIQUÉE

DESN 517784

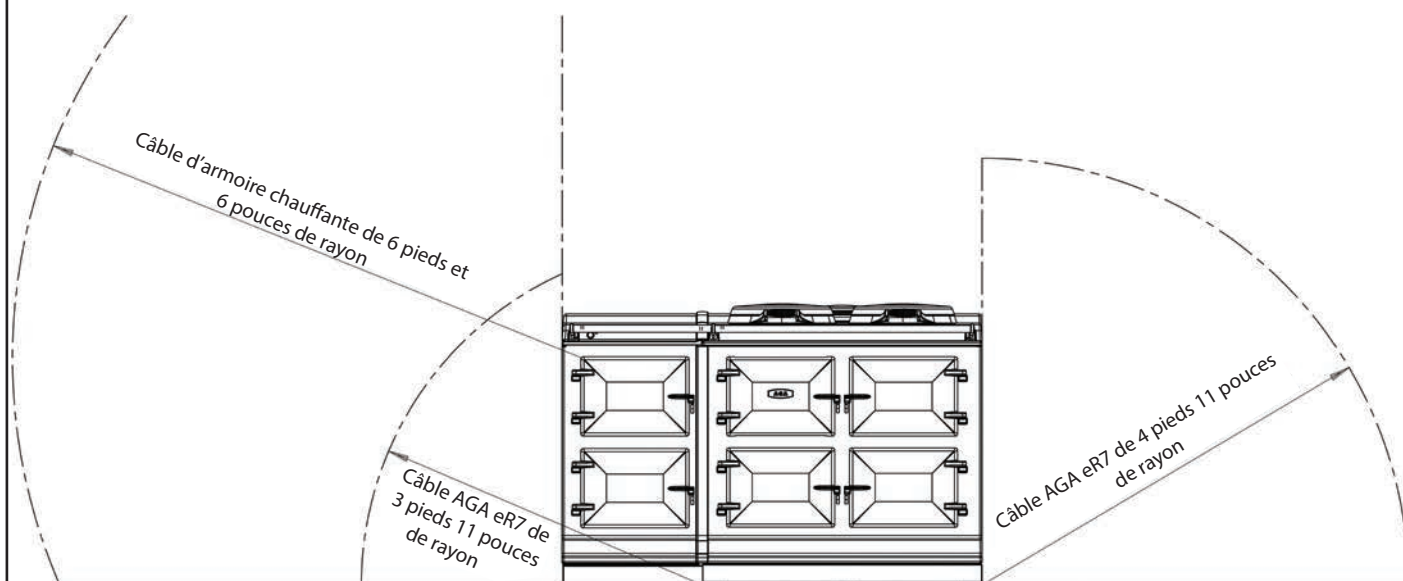
Acheminement du câble secteur - AGA Hotcupboard

Fig. 16.3



DESN 517785

Fig. 16.4



LE POINT DE BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION SECTEUR DOIT SE TROUVER DANS LA ZONE INDIQUÉE

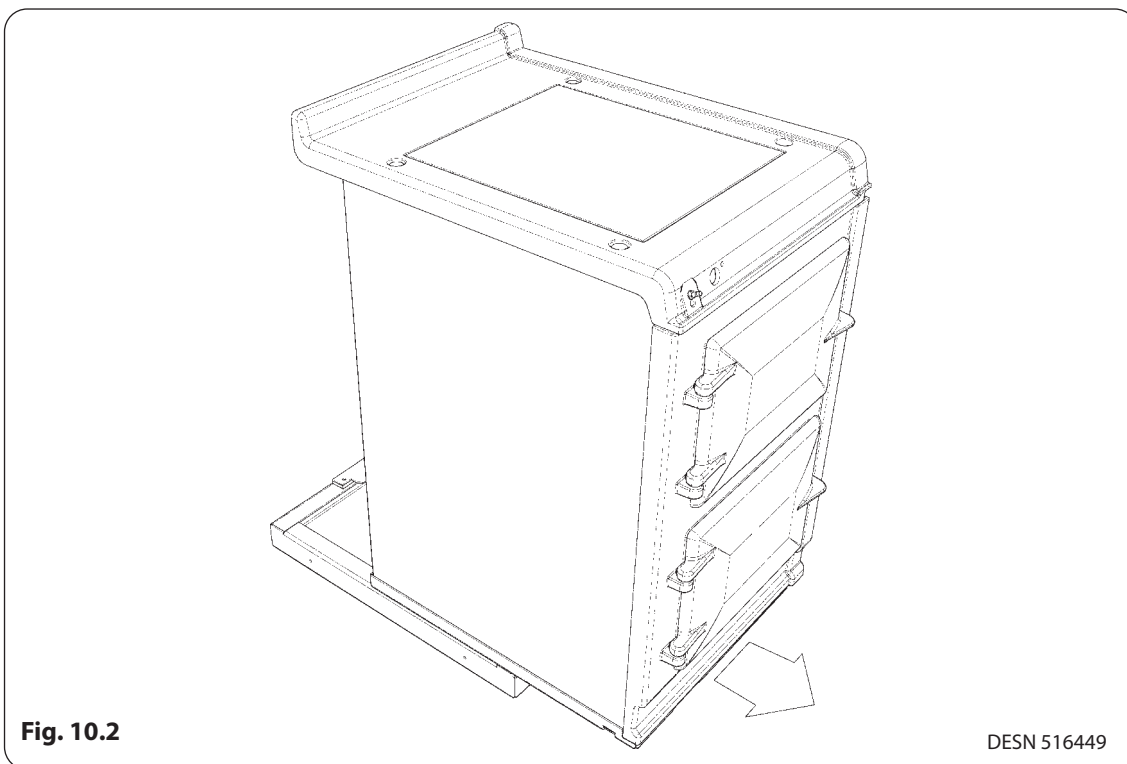
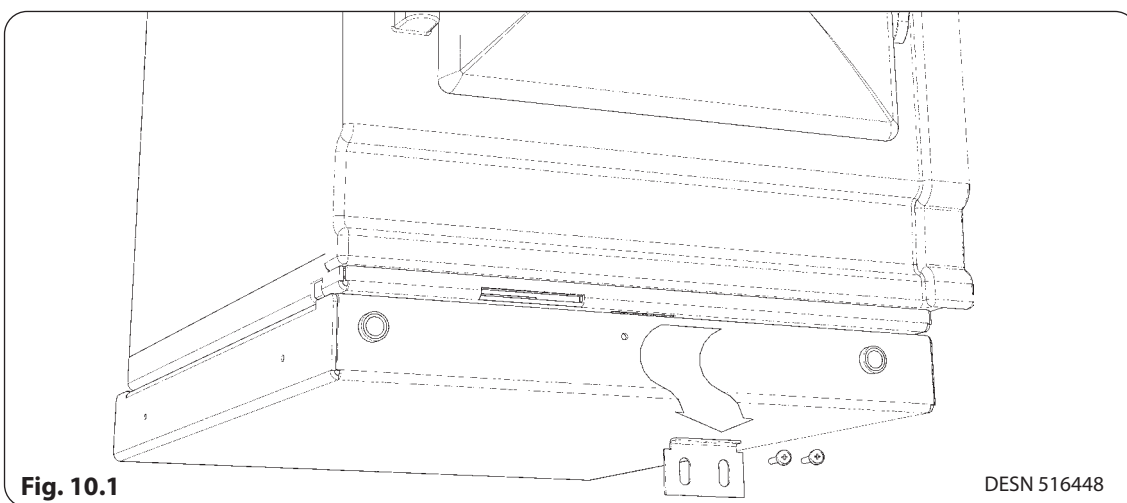
DESN 517786

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.

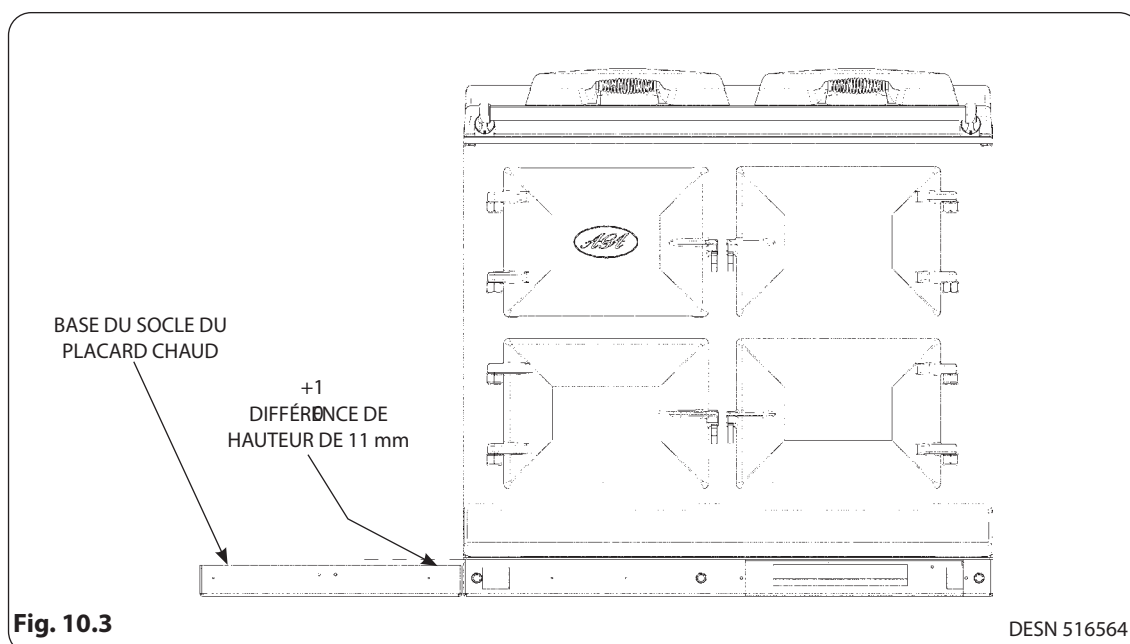
Pour les versions avec plaque à induction, les ajusteurs de la plaque du haut devront être remontés avant que l'armoire chauffante puisse être placée sur le socle pour fournir un espace adéquat entre les deux plaques du haut.

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**).



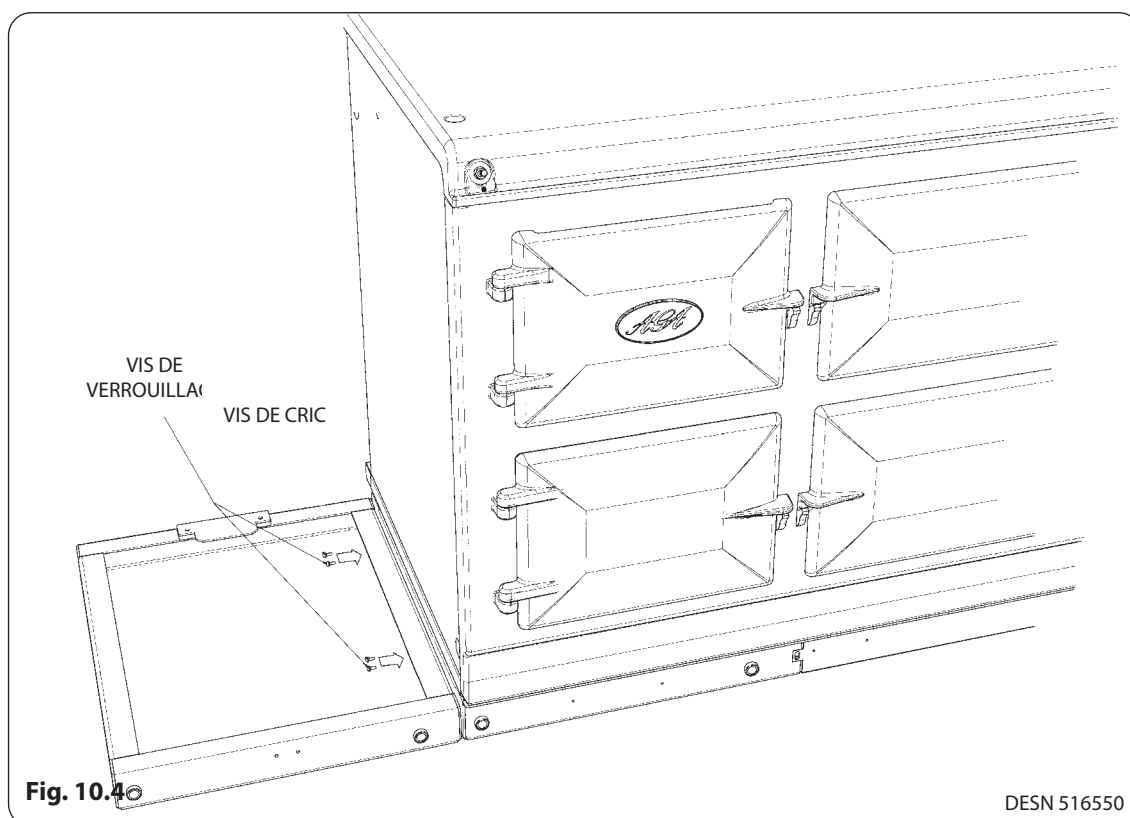
2. Placer le socle le long de l'AGA R7 sans espace entre les deux socles (**Fig. 10.3**).

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



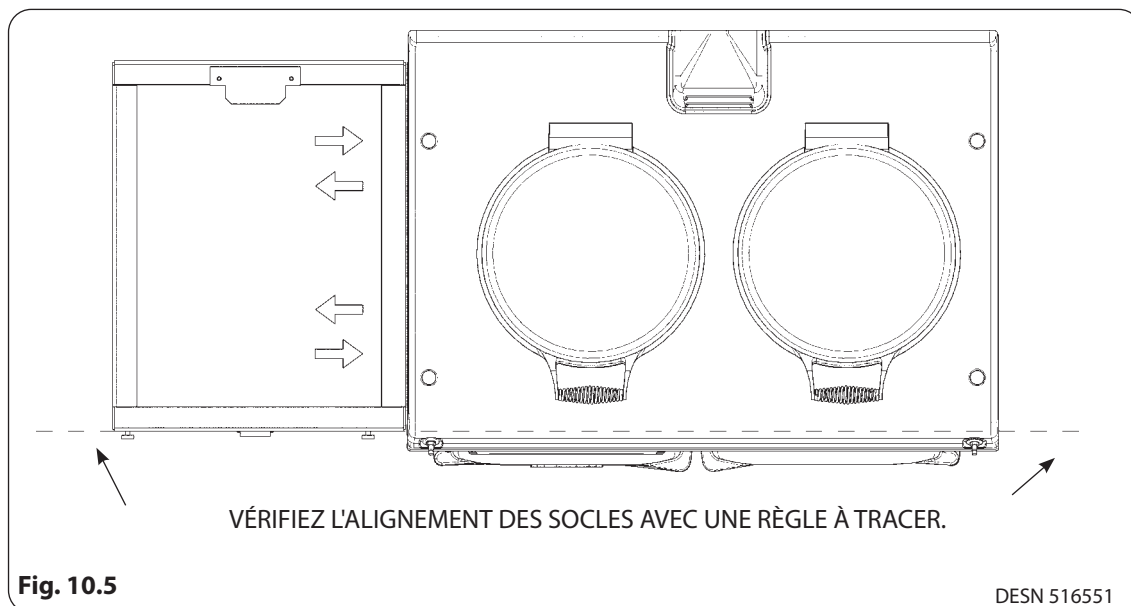
3. Rattachez le socle de l'armoire chauffante à celui de l'AGA R7 à l'aide des vis M6 et des rondelles fournies (**Fig. 10.4**).

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.

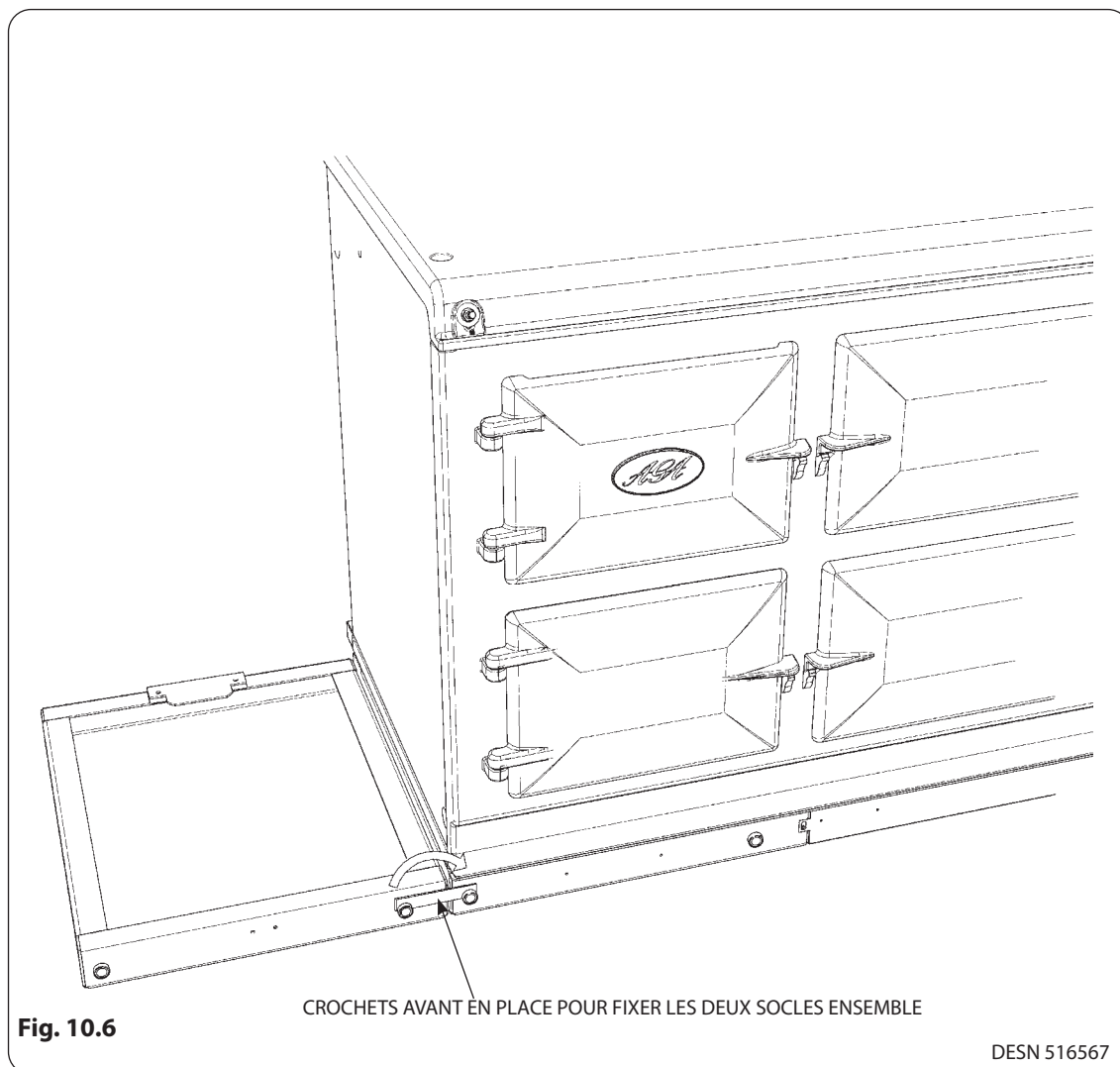


4. Déplacez une bordure droite le long du socle de l'AGA R7 100 afin d'assurer que la face frontale de chaque socle repose fermement contre la bordure droite. (**Fig. 10.5**)

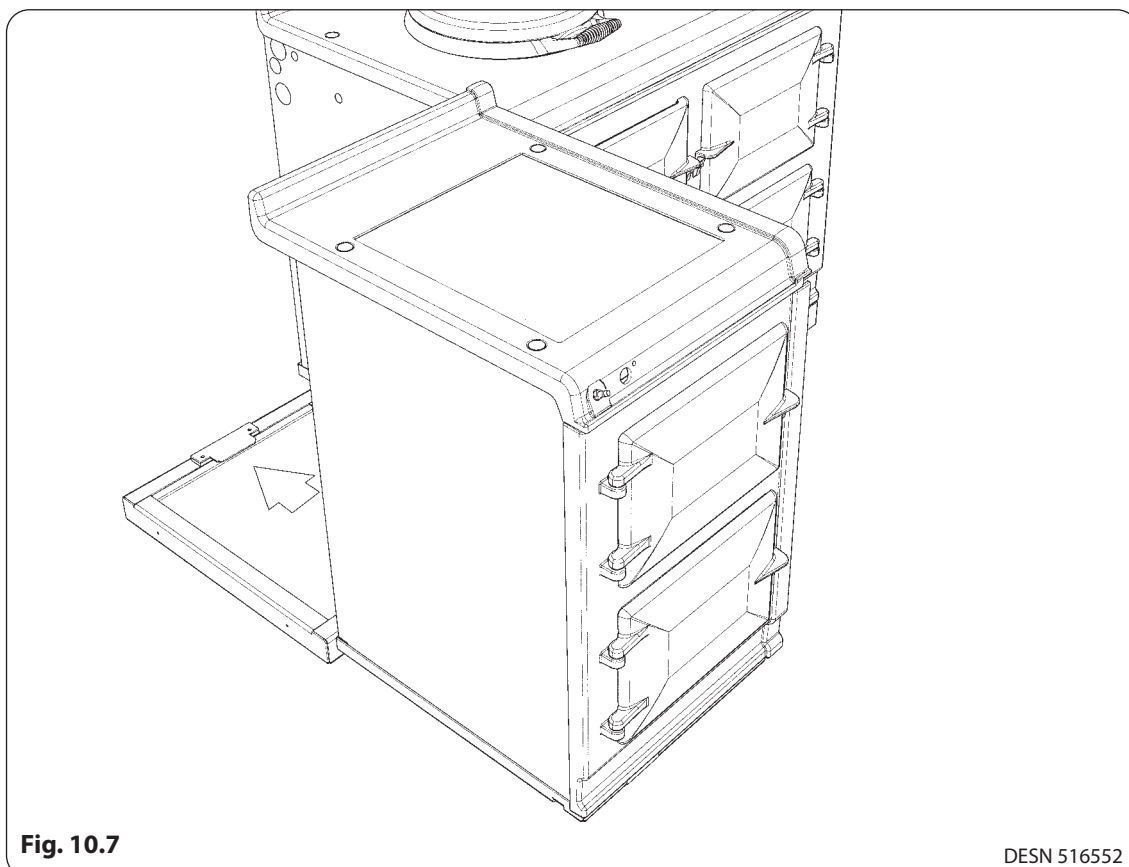
Une fois les socles bien positionnés, serrez les vis d'extraction jusqu'à ce qu'elle touche le socle de l'AGA R7 100, puis serrez les vis de fixation.



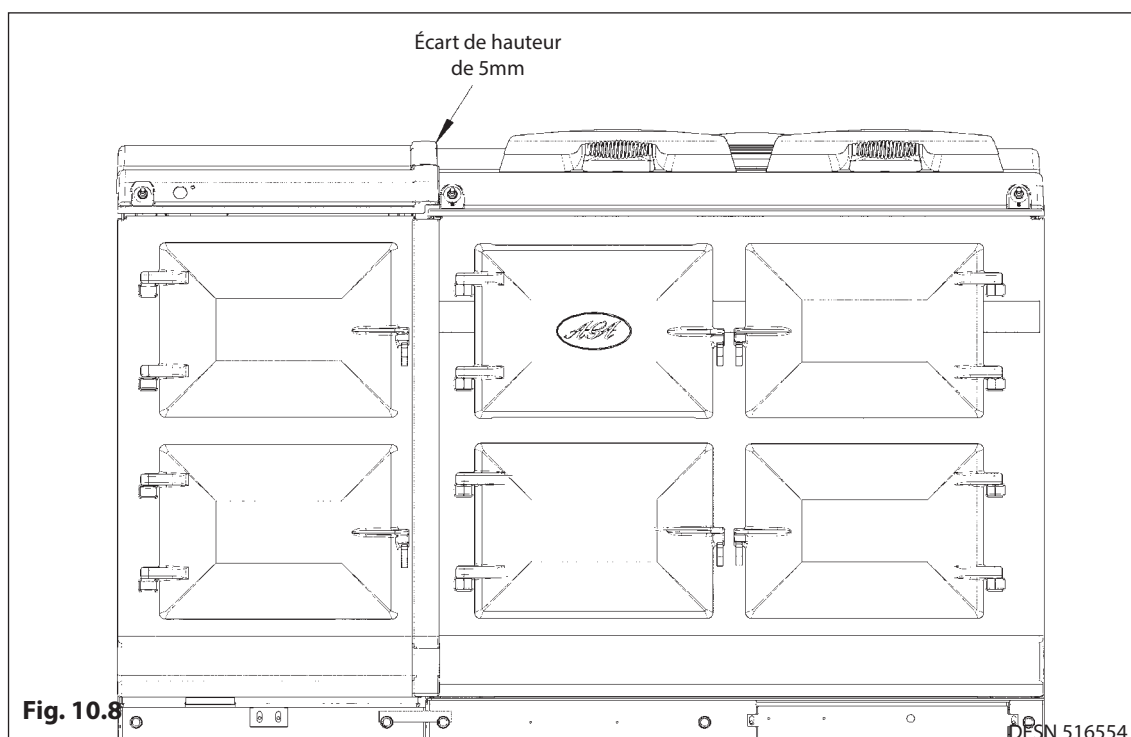
5. Le crochet de jointolement frontal peut maintenant être accroché au-dessus des deux aimants. Les deux socles seront ainsi assemblés. (**Fig. 10.6**)



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.



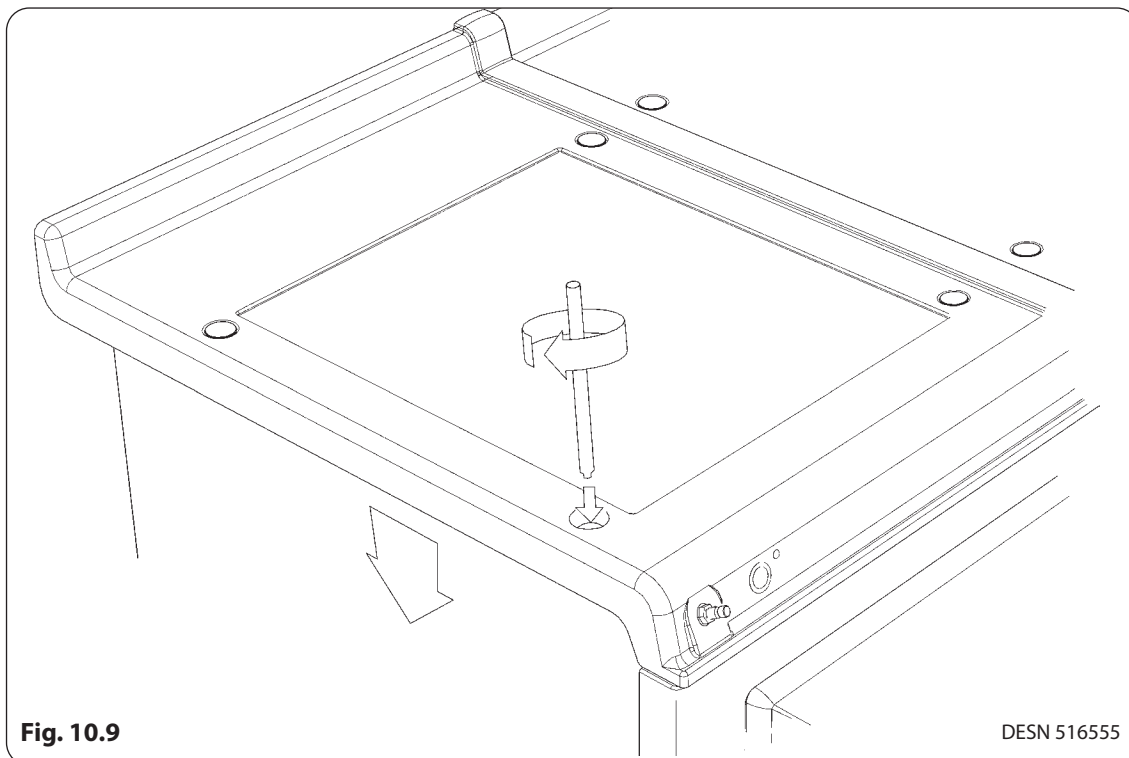
7. La plaque du dessus de l'armoire chauffante est placée à 5mm au-dessus de la plaque du dessus de l'AGA R7 100. Ceci permet d'éviter d'endommager l'émail durant l'installation. Baisser la plaque du haut à l'aide des dispositifs de réglage (**Fig. 10.8** et **Fig. 10.9**).



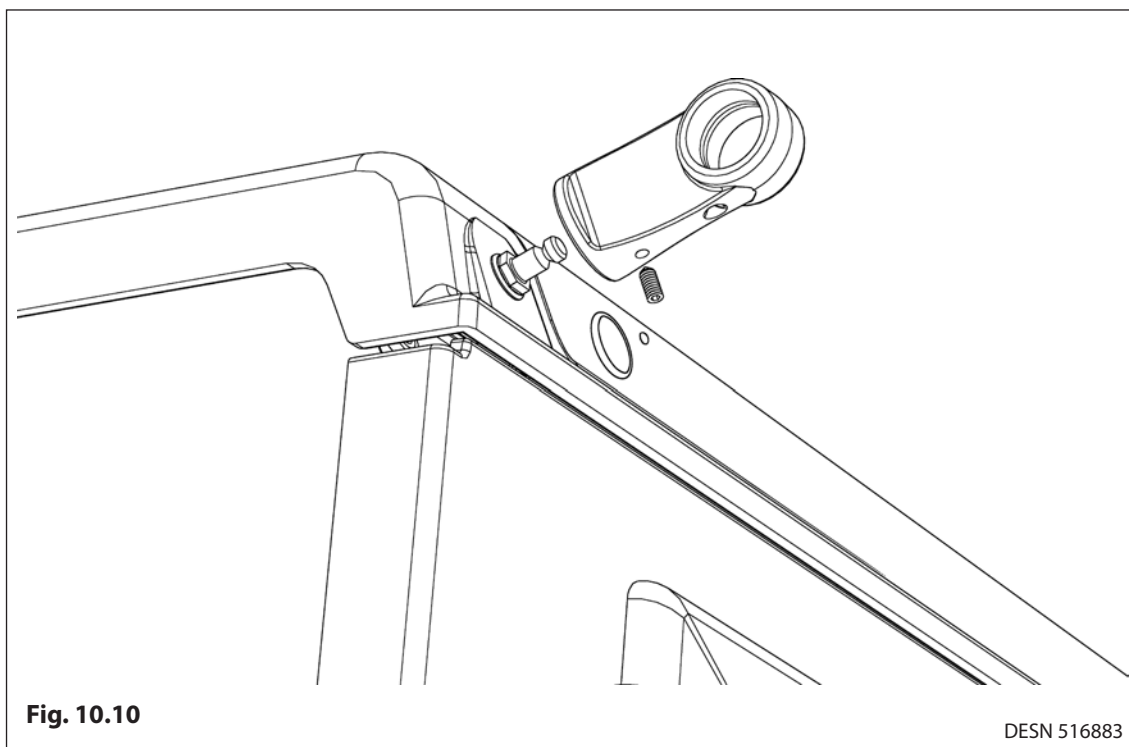
8. À l'aide de l'ajusteur d'écrou de bielle d'immobilisation, abaissez prudemment les écrous d'ajustement de la plaque du dessus jusqu'à ce que la plaque du dessus soit à la hauteur requise tout en s'assurant qu'elle repose fermement et correspond à la hauteur de l'AGA R7 100. (**Fig. 10.9**).

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.

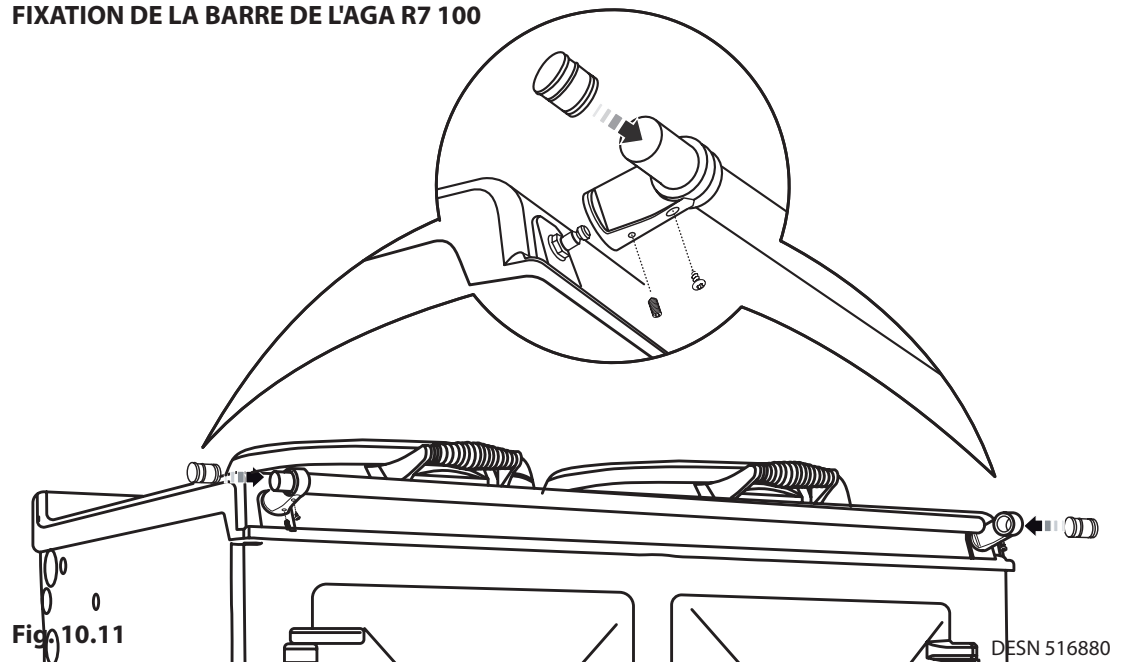


9. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattachée à la plaque du dessus. Verrouiller en position en serrant la vis sans tête la plus proche de l'appareil. (**Fig. 10.10**).



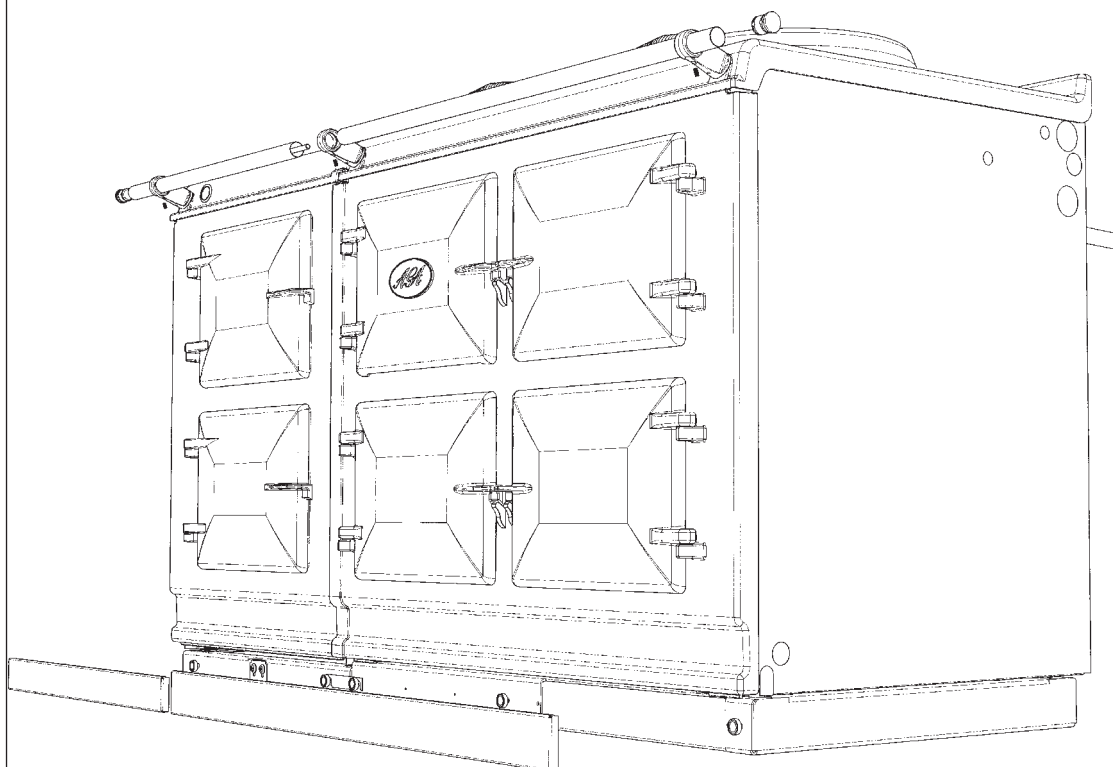
10. À côté de la barre, les capuchons d'extrémité et la poignée doivent être installés. Glissez la barre sur les crochets.

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



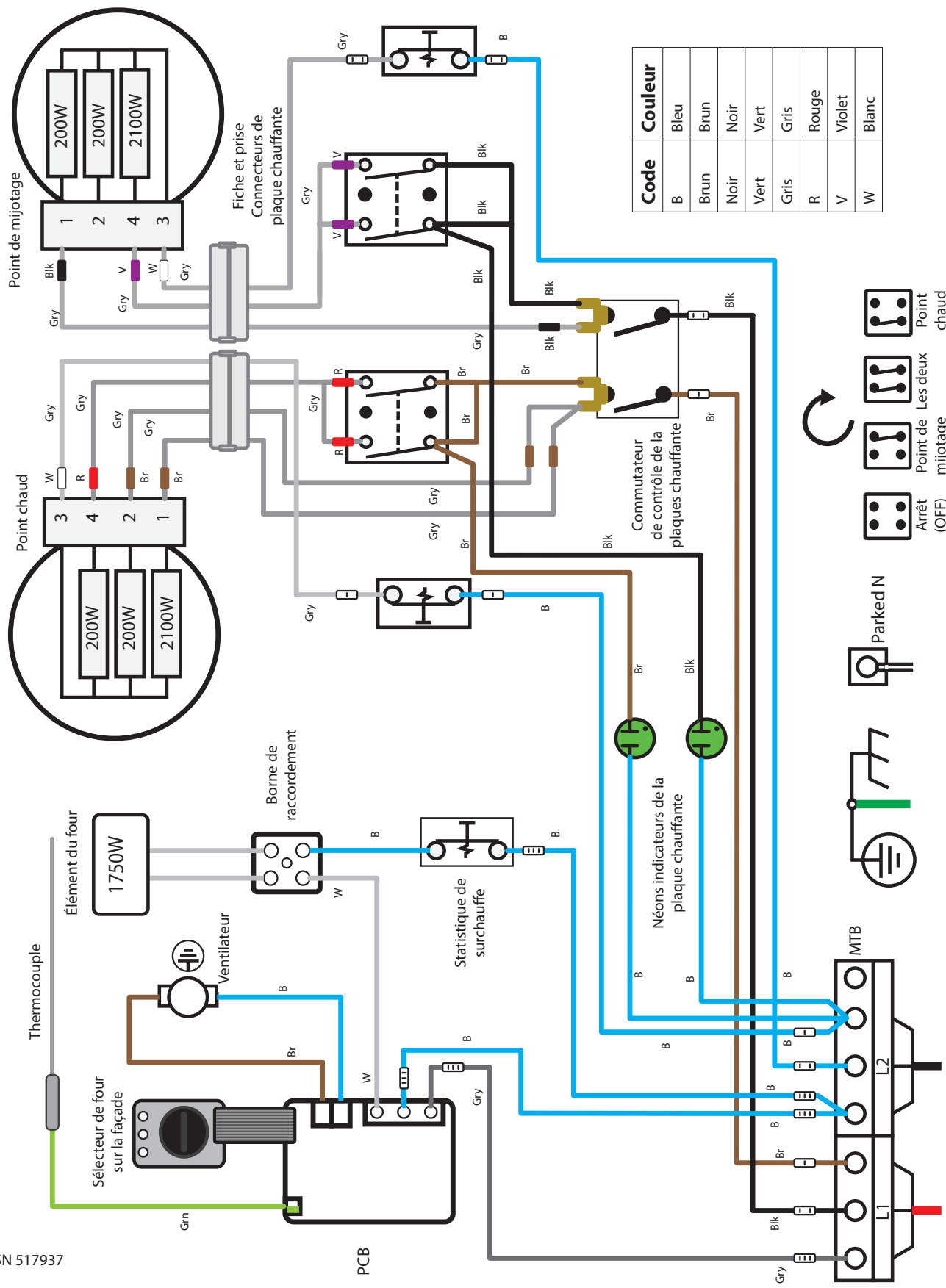
Français

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.

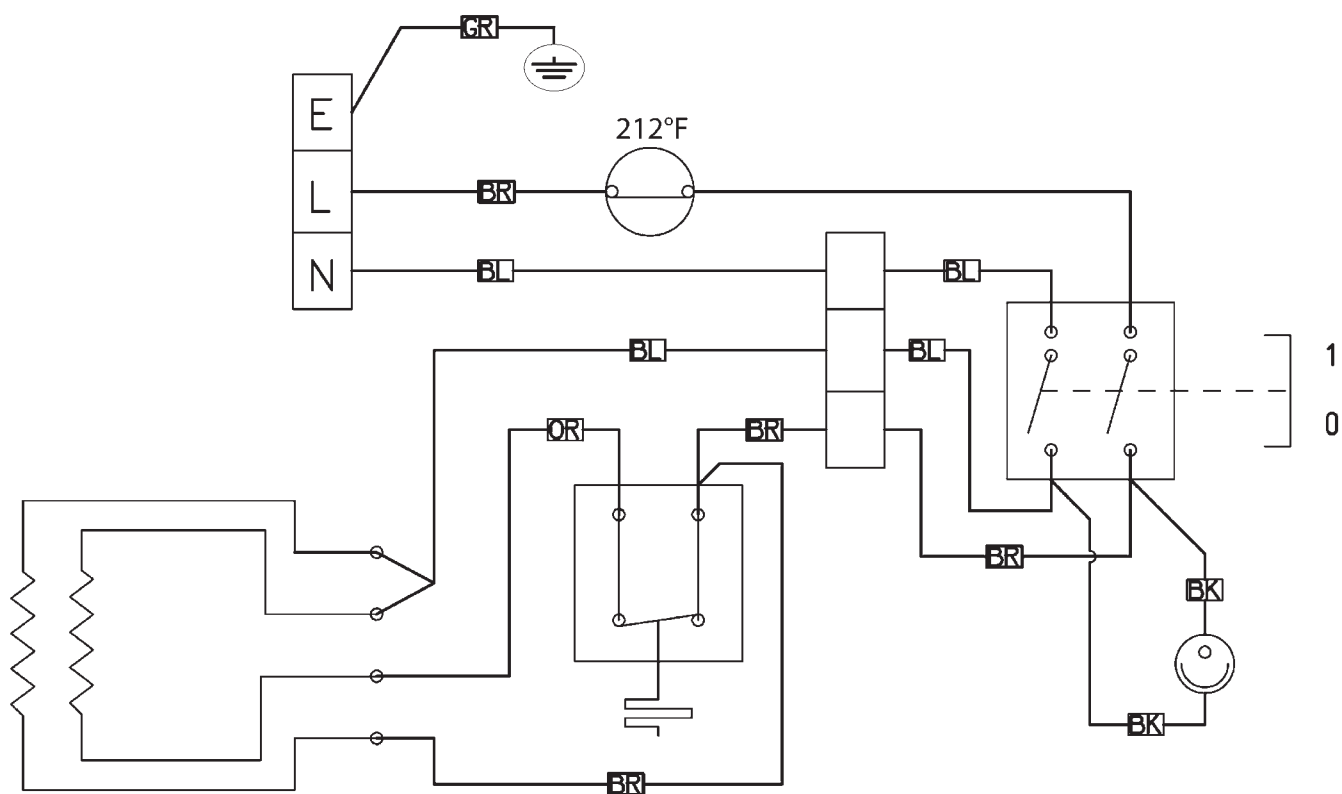
18. Diagramme du circuit

Schéma du circuit R7



DESN 517937

AGA R7 (ARMOIRE CHAUFFANTE)



⚠ ATTENTION : ÉTIQUETER TOUS LES FILS AVANT LE DÉBRANCHEMENT. LORS DE L'ENTRETIEN DES COMMANDES, LES ERREURS DE CÂBLAGE PEUVENT PROVOQUER UN FONCTIONNEMENT INCORRECT ET DANGEREUX VÉRIFIER LE BON FONCTIONNEMENT APRÈS L'ENTRETIEN

Fig. 18.1

DESN 517488

**Pour des conseils ou plus de précisions,
contactez votre spécialiste AGA local.**

En raison de la politique d'amélioration continue des
produits d'AGA, la société se réserve le droit de modifier
les exigences et d'apporter des modifications aux
appareils décrits et illustrés en tout temps.



Middleby Residential

4960 Golden Pkwy

BLDG 3

Buford, GA 30518

Business 770.932.7282

Fax 770.932.7292

Toll Free Telephone 800.241.9152