



## **AGA DUAL CONTROL DC3 & DC5**

**(Option d'évacuation pour l'extérieur et Option  
de ventilation de la pièce)**

# **Guide de l'utilisateur et Instructions d'installation**

**AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.**

**RAPPEL**, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

**NE PAS** utiliser de pièces reconditionnées ou copiées qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

**VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET LES CONSERVER DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.**



Pour utilisation en FR



# Table des Matières

|                                                           |           |                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Santé et sécurité</b>                               | <b>1</b>  | <b>9. Instructions d'installation</b>                                 | <b>19</b> |
| <b>2. Introduction</b>                                    | <b>3</b>  | Dimensions de l'appareil - AGA DC3                                    | 20        |
| <b>3. Vue d'ensemble</b>                                  | <b>4</b>  | Dimensions de l'appareil - AGA DC5                                    | 21        |
| Utiliser l'AGA Dual Control                               | 7         | Dégagements                                                           | 22        |
| <b>5. Accessoires AGA</b>                                 | <b>9</b>  | Alimentation électrique- AGA DC3                                      | 24        |
| <b>6. Grilles de four</b>                                 | <b>11</b> | ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - ARMOIRE CHAUFFANTE (AGA DC5)                | 24        |
| Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage | 12        | Cheminement du câble de secteur- AGA DC3                              | 25        |
| AGA DC3 ( <i>Les fours</i> )                              | 13        | Cheminement du câble de secteur - AGA DC5 (Armoire chauffante)        | 26        |
| Four à rôtissoire                                         | 13        | Modèles de ventilation extérieure - Connexion du tuyau de ventilation | 27        |
| Four à cuisson                                            | 14        | Modèles de pièces ventilées                                           | 28        |
| Four à mijoter                                            | 14        | Systèmes de ventilation du four                                       | 29        |
| AGA DC5 ( <i>Option armoire chauffante</i> )              | 15        | <b>10. Installation de l'armoire chauffante</b>                       | <b>30</b> |
| Les plaques                                               | 16        | <b>11. Schéma de câblage</b>                                          | <b>37</b> |
| <b>7. Fours AGA - Tables de cuisson</b>                   | <b>17</b> | <b>12. Entretien</b>                                                  | <b>39</b> |
| <b>8. Nettoyage et entretien</b>                          | <b>18</b> |                                                                       |           |



# 1. Santé et sécurité

**REMARQUE :** Le manuel d'installation et le guide de l'utilisateur pour cet appareil sont disponibles en ligne sur [www.agaliving.com](http://www.agaliving.com).

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être installé avec un dispositif adapté permettant une déconnexion permanente des conducteurs phase et neutre. Pendant l'installation ou la déconnexion avant toute intervention sur le système électrique, l'appareil doit être déconnecté de manière permanente des conducteurs d'alimentation (phase) et neutre.**
- ⚠ **Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.**
- ⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cuisinière.**
- ⚠ **Afin d'éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.**
- ⚠ **Pour une installation correcte des grilles de four, se référer à on page 10 "Oven shelves" »**
- ⚠ **NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyeurs caustiques, de nettoyeurs pour four ou de raclettes métalliques pour nettoyer les surfaces en émail.**
- ⚠ **IMPORTANT : AGA conseille d'utiliser les nettoyeurs approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail vitrifié de ce produit.**
- ⚠ **NE PAS mettre les portes du four ni les plaques au lave-vaisselle.**

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

L'appareil peut contenir certains des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des Utilisateurs/ Installateurs de s'assurer de porter les vêtements de protection nécessaires lors de la manipulation, si nécessaire, les pièces concernées contenant l'un des matériaux suivants pouvant être interprétés comme étant dangereux pour la santé et la sécurité, voir les informations ci-dessous.

## Base et foyer de la cuisinière

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

Le cache socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si nécessaire, placer la cuisinière en position surélevée par rapport au carrelage de façon à assurer que la plinthe puisse être retirée.

## Colles et Mastics

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

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

Peuvent être dangereux s'ils sont inhalés. Peuvent irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez tout contact avec la peau et les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et une protection pour les yeux. Ensuite, se laver les mains et les autres parties exposées. Lors de l'élimination du produit, diminuez la poussière à l'aide d'un vaporisateur d'eau, assurez-vous que les pièces sont bien enveloppées.

## Généralités

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

## Friture

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

## 2. Introduction

---

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.

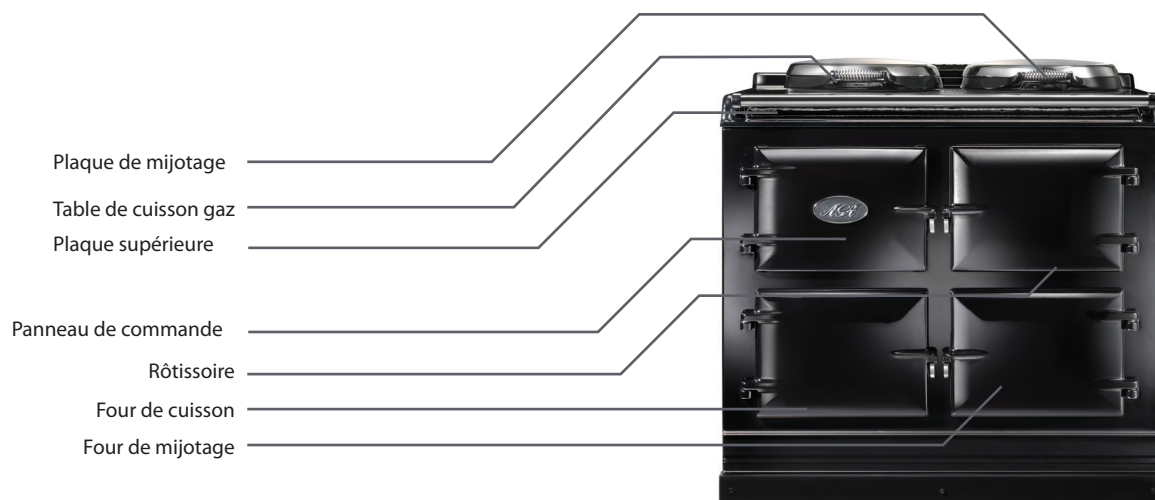
Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

### 3. Vue d'ensemble

**AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.**

#### AGA DC3G

Fig. 3.1



DESN 517598

L'AGA DCG3 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

#### Plaques chauffantes

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

#### Plaque bouillante

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

#### Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, notamment pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour griller des sandwiches, réaliser des pâtisseries, frire des œufs sans matières grasses et faire des quesadillas.

#### Rôtissoire

Le four le plus chaud servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture 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 ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

#### Four de mijotage

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'y placer plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

**AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL POUR EVITER LES BRÛLURES LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.**

## AGA DC5G

Fig. 3.2



DESN 517599

L'AGA DCG5 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

### Kookplaten

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

### Plaque bouillante

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

### Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, notamment pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour griller des sandwiches, réaliser des pâtisseries, frire des œufs sans matières grasses et faire 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.

### 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 servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture 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 ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

# Français

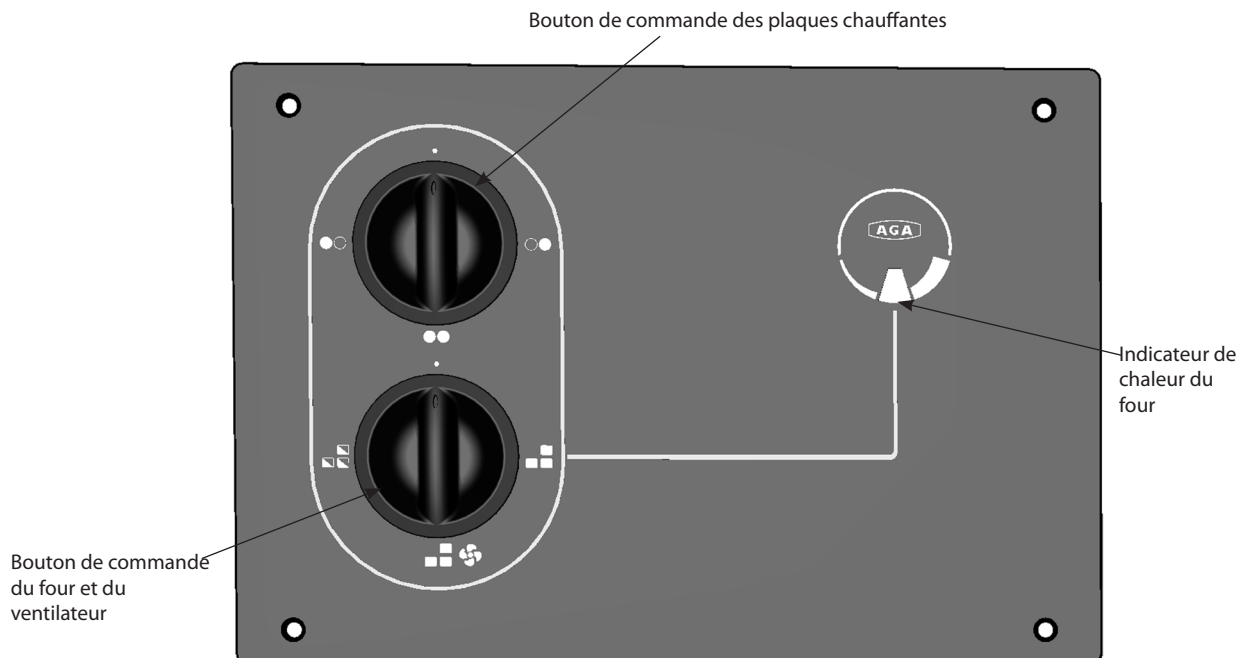
## Four de mijotage

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'y placer plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

## Utiliser l'AGA Dual Control

Les différentes zones de la cuisinière AGA Dual Control sont présentées dans les pages suivantes.

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



### Commande du thermostat - Four

Votre cuisinière AGA Dual Control possède trois fours, chacun d'eux est préréglé à une chaleur différente. Leurs noms sont :

**Le Four à rôtir** pour une cuisson à température élevée

**Four de cuisson** pour une cuisson à température modérée

**Four à mijoter** pour une cuisson longue et lente

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

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

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

Lorsque les fours sont en cours d'utilisation, le bouton de commande du four doit être dans la section.

Une deuxième position est disponible, qui permet de diminuer toute la chaleur du four afin de réduire la consommation d'énergie.

Afin d'atteindre une température de cuisson normale, remettre le bouton de commande sur la section environ 3 heures avant de l'utiliser.

### Indicateur de chaleur

L'indicateur de chaleur est un guide pour la chaleur stockée au sein de l'AGA, et n'a pas de rapport direct avec la température de la rôtissoire.

Une AGA est conçue pour fonctionner de manière continue à une chaleur optimale en évoluant entre deux températures choisies.

Votre cuisinière est prête à l'emploi lorsque la couleur verte est visible. Pour de meilleures performances de cuisson, attendez que l'AGA détienne toute la chaleur stockée, ce qui est indiqué par la fenêtre devenue entièrement verte (**Schéma 4.1**). Cela peut prendre un certain temps à atteindre et peut prendre environ 2 à 3 heures pour une totale récupération.

**REMARQUE!** À cause de l'évolution de la température, la bande verte bougera et affichera parfois des sections graduées. Ceci est parfaitement normal (**Schéma 4.2**). La cuisson peut être débutée au cours de cette partie graduée du cycle, mais peut prendre plus de temps pour obtenir le résultat désiré.

La température la plus basse est indiquée par les segments gradués verts plus petits et les cycles identiques en puissance totale.



Schéma 4.1

Vert total indique  
« prêt à être  
utilisé »



Schéma 4.2

Mouvement  
normal pendant  
l'évolution

## 5. Accessoires AGA

Afin de bénéficier des meilleures performances de votre cuisinière, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les socles triple épaisseur et

les couvercles d'empilement afin que l'utilisation maximale de l'espace du four soit obtenue et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau. Les accessoires AGA sont visibles chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)

### Apprendre à connaître votre AGA

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

### Grand plat de rôtissoire avec grille (Fig. 5.1)

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. 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 grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également préparer de grands plats ou gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.

### Plat de rôtissoire de taille moyenne avec grille (Fig. 5.2)

Ce plat peut être glissé sur les glissières du four dans le sens de la largeur, ou reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire de taille moyenne peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. 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 grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également être utilisé pour préparer des plats ou des gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.

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

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. Voir la pour savoir comment installer les grilles de four correctement.

Fig. 5.1

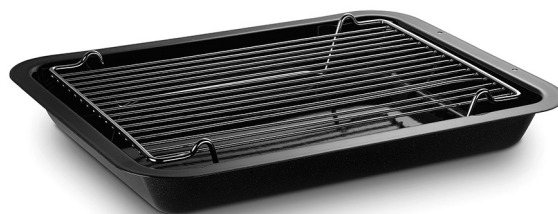


Fig. 5.2



Fig. 5.3

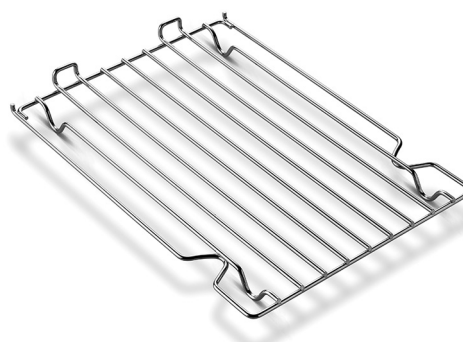


Fig. 5.4



Fig. 5.5

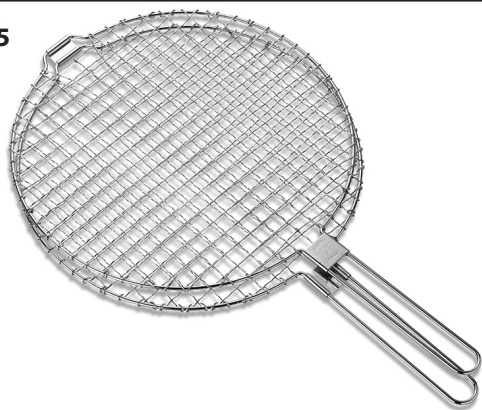


Fig. 5.6



### 1 étagère plane froide (Fig. 5.4)

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

### Grille-pain (Fig. 5.5)

Cette fonctionnalité a pour but de faire griller du pain sur la plaque bouillante. 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.

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

### Brosse métallique (Fig. 5.6)

Elle a pour but de 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 chauffantes et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.

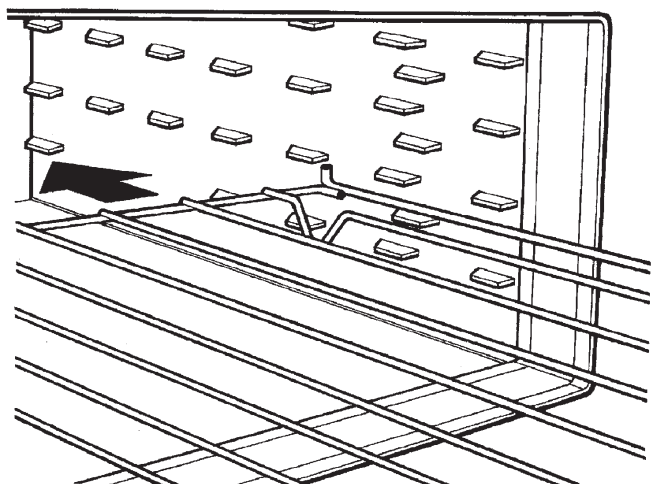
### Apprendre à connaître votre AGA

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

## 6. Grilles de four

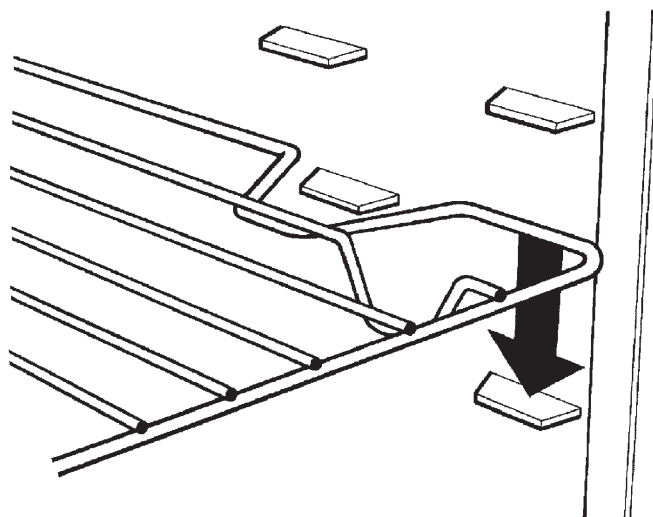
### Installer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.1



DESN 512403

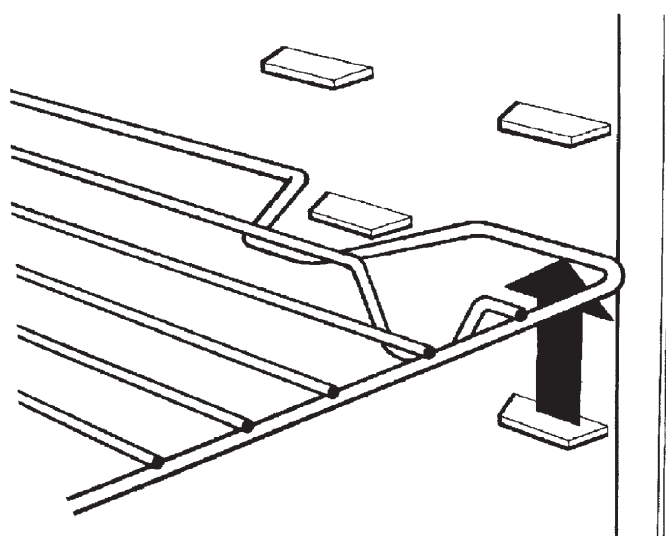
Schéma 6.2



DESN 512404

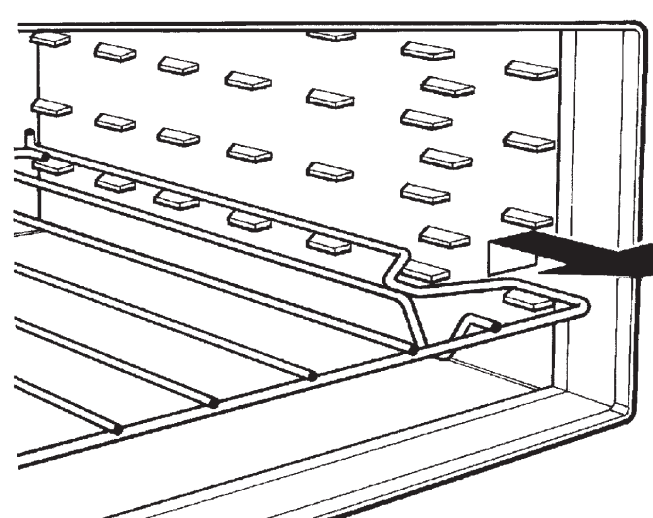
### Retirer les grilles de four pour fours en fonte, à rôtir, à pâtisserie et à mijoter

Schéma 6.3



DESN 512405

Schéma 6.4



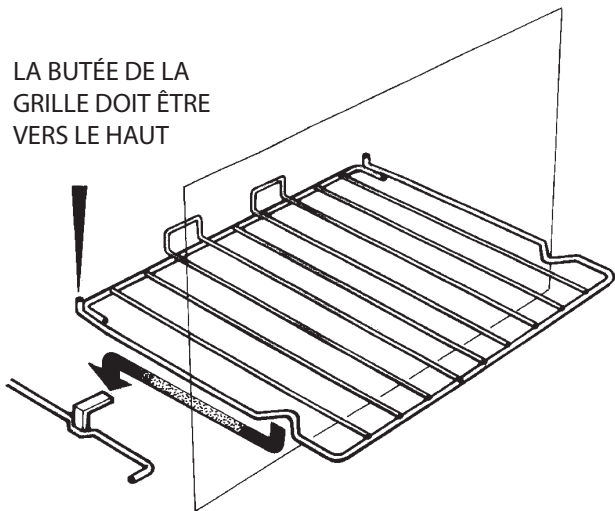
DESN 512406

## Grilles pour four réchauffant et compartiment de stockage

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

Schéma 6.5

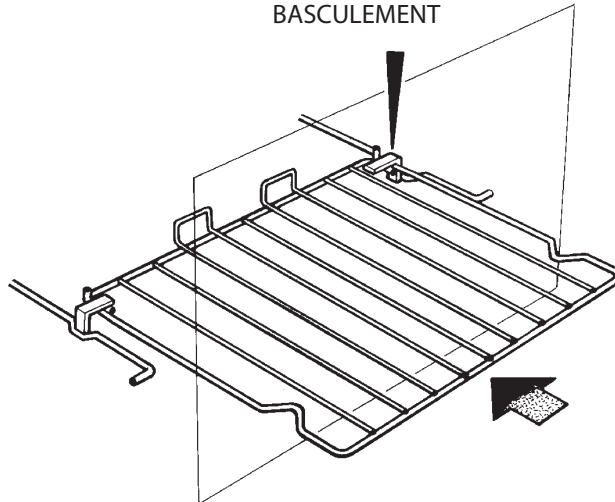
LA BUTÉE DE LA  
GRILLE DOIT ÊTRE  
VERS LE HAUT



DESN 511867

Schéma 6.6

BUTÉE DE LA GRILLE  
ET SUPPORT ANTI-  
BASCULEMENT



DESN 511866

**AGA DC3** *(Les fours)***Four à rôtissoire**

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

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

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

La rôtissoire est excellente pour le pain et les pâtisseries. Les quiches dans des plats en céramique ou les tourtes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être cuites à l'aveugle, en effet, lorsqu'elles sont positionnées 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 rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation de la plaque plane froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture qui requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque plane froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

### Four à cuisson

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

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

Tout comme pour la rôtissoire, les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation de la plaque plaine froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture que requièrent différentes températures en même temps.

Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque plaine froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

**REMARQUE : Veillez à toujours enlever la plaque plaine froide ainsi que le plat à rôtisserie une fois la cuisson**

**terminée. Dans le cas contraire, la température du four s'en trouvera affectée.**

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

1. Lorsque vous mettez les aliments dans le four à cuisson, assurez-vous que la plaque plaine froide est placée juste au-dessus du plat, pour toute la durée de cuisson.
2. De plus, il faudra peut-être abaisser la plaque.
3. En cas de cuisson de gâteaux aux fruits très riches par exemple, qui nécessitent une longue période de cuisson, mettez le gâteau sur la position de la quatrième étagère de la grille du four, en la recouvrant immédiatement de l'étagère pleine froide, pendant 45 minutes environ. Déplacez ensuite la plaque plaine au milieu du four à faire mijoter. Transférez le gâteau sur cette plaque et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez le four à cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.

### Four à mijoter

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

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

avant de les mettre au four.

- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison à la fin du temps de cuisson.
- Beaucoup de légumes secs et haricots par exemple, les haricots rouges doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les mettre dans un plat.

## AGA DC5 (Option armoire chauffante)



### Four à cuisson lente et four réchauffant

Ces-ci sont des fours chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il est actionné par un simple bouton-poussoir MARCHE/ARRÊT situé sur le côté gauche de la plaque supérieure de l'armoire chaude et peut être activée et désactivée en cas de besoin. L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.

#### Four à cuisson lente

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

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

#### Points à retenir sur la cuisson lente :

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

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

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

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

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

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

## Les plaques

### Plaque supérieure

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

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

### Plaques chauffantes

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

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

Cela signifie que l'AGA Dual Control diffère des cuisinières à rangement chaud AGA traditionnels dans le fait qu'elles peuvent être utilisées sur tout le temps de cuisson des plats, car sa conception garde les plaques chaudes à une chaleur constante, alors que la cuisinière AGA traditionnelle continue de cuire sur une chaleur décroissante. Pour ces appareils, nous conseillons donc de débiter sur la ou les plaques chauffantes, puis de

mettre les plats au four. Cela peut être fait avec l'AGA Dual Control mais cela n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous préparez un plat de pâtes avec de la sauce sur l'AGA Dual Control, tout peut être fait sur les plaques chauffantes.

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

Les couvercles en acier inoxydable sont abaissés sur les plaques chauffantes lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont « allumées », les couvercles isolants sont chauds. Nous conseillons vivement de ne pas

mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson sur les couvercles isolants car ils pourraient se rayer – investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés pour poser des choses dessus !

Conserver les plaques chaudes propres, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations concernant le nettoyage se trouvent à la **page 18**.

### Les boutons de la plaque chauffante

Pour se servir de la plaque bouillante, tourner le bouton de contrôle sur la position  et de la même façon sur la plaque frémissante .

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

### Plaque bouillante

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

Pour faire frire ou cuire tout ce qui pourrait éclabousser, nous vous conseillons d'utiliser la Protection antiprojections AGA qui protégera le couvercle isolant des éclaboussures, facilitant ainsi grandement le nettoyage ! Lavez simplement la Protection anti-projection dans de l'eau chaude savonneuse, ou passez-la au lave-vaisselle entre deux assiettes.

Sachez que la plaque bouillante est trop chaude pour cuisiner des aliments directement dessus.

### Plaque de mijotage

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

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

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur la page **“Nettoyage et entretien” à la page 18**.

## 7. Fours AGA - Tables de cuisson

| Aliment                                                                                                                               | TEMPÉRATURE DU FOUR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rôtissoire</b>                                                                                                                     | <b>ÉLEVÉ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Le grill</b><br><b>Scones</b><br><b>Pâtisseries</b><br><b>Pain</b><br><b>Yorkshire Puddings</b><br><b>Rôtis</b><br><b>Sautés</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inférieur - Le grill</li> <li>• 2ème glissière - scones, petites viennoiseries, gril</li> <li>• 3ème glissière - petits pains, Yorkshire pudding</li> <li>• 4ème glissière - rôtis, volaille</li> <li>• Grille amovible en bas du four - pains, tourtes, légumes rôtis</li> <li>• Grille pour sole - quiches, tourtes</li> </ul> |
| <b>Four de cuisson</b>                                                                                                                | <b>MODÉRÉ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Gâteaux</b><br><b>Biscuits</b><br><b>Poisson</b><br><b>Hachis Parmentier</b><br><b>Lasagne</b><br><b>Soufflés</b><br><b>Sablés</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vers le haut - génoises, certains biscuits, petits gâteaux</li> <li>• Milieu - poisson, soufflés, hachis Parmentier, lasagnes</li> <li>• Grille amovible en bas du four</li> <li>• Génoises fourrées, sablés, gâteaux cuits sur une plaque et cheesecakes</li> </ul>                                                             |
| <b>MIJOTER</b>                                                                                                                        | <b>TRÈS MODÉRÉ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Ragoûts</b><br><b>Bouillon</b><br><b>Puddings au lait</b><br><b>Meringues</b><br><b>Gâteau fruits</b>                              | <p>Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait et préparations similaires, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis placer dans le four à faire mijoter (sauf pour les meringues). Les cakes riches en fruits peuvent être cuits longtemps sur la grille posée au fond du four.</p>                                                                                 |

## 8. Nettoyage et entretien

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les premières fois que vous utilisez une éponge imprégnée de savon, vous

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

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

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

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

**⚠ NE PAS UTILISER HOB BRITE SUR LES SURFACES ÉMAILLÉES.**

## 9. 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.**

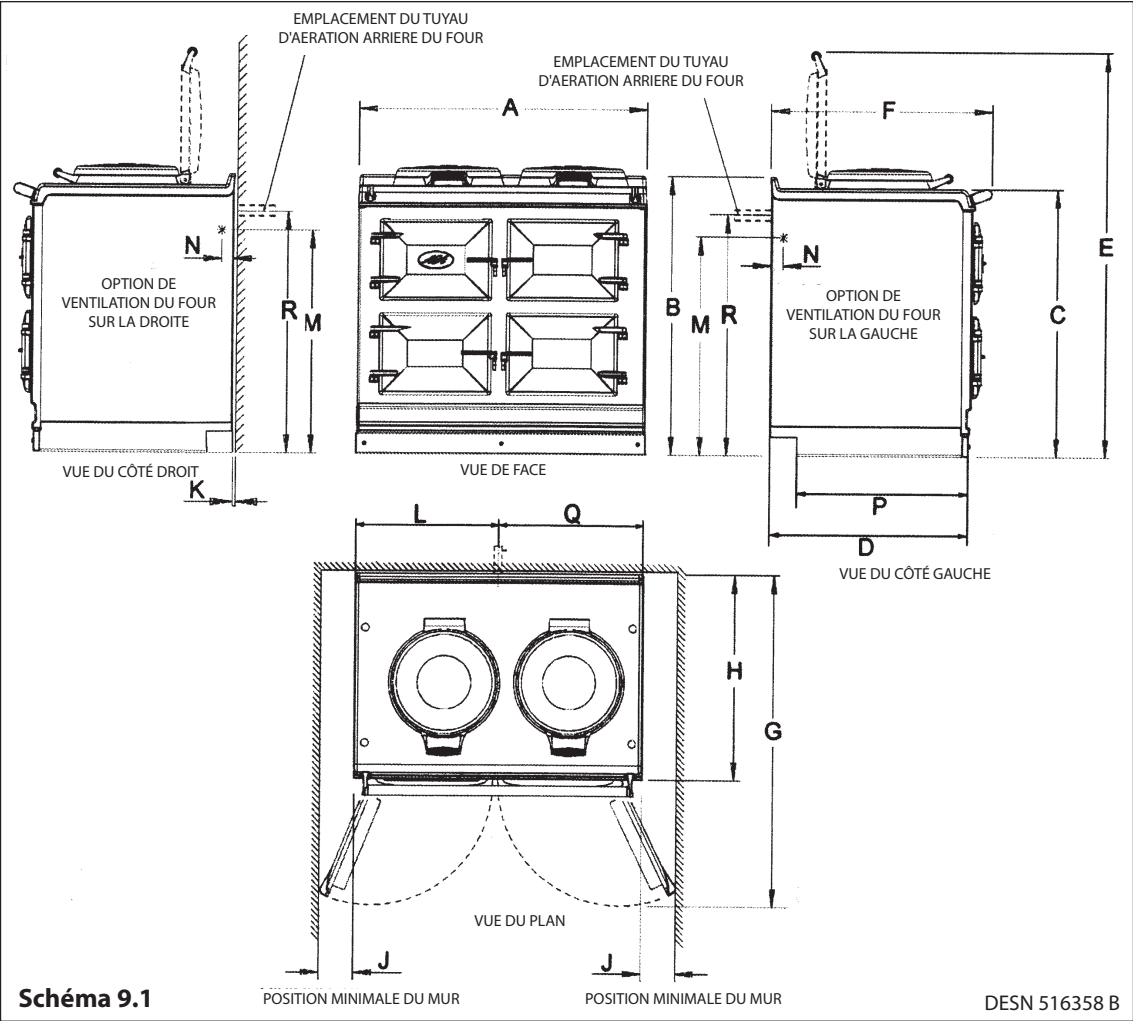
**AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.**

**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.**

Dimensions de l'appareil - AGA DC3



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

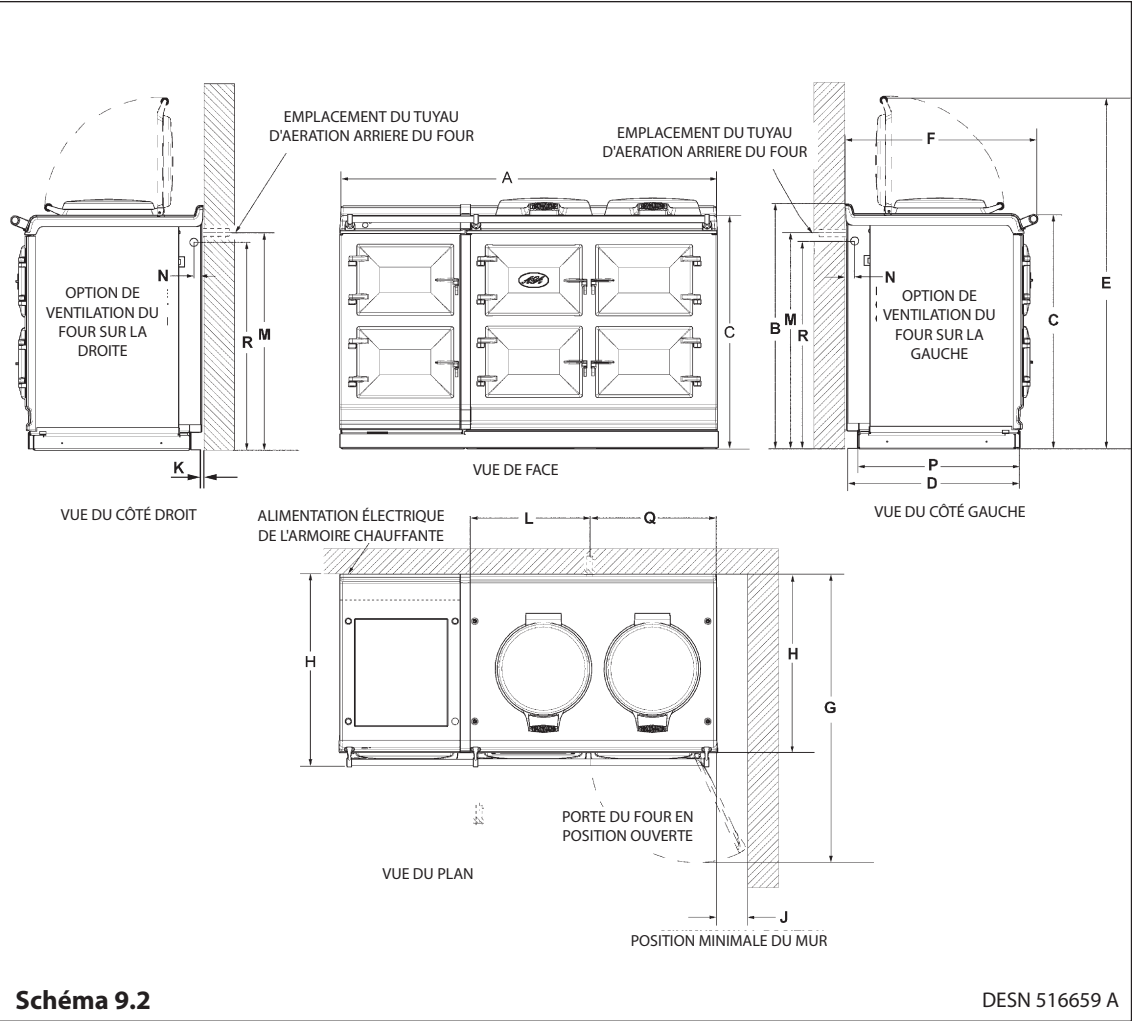
Dimensions de la cuisinière

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

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

Modèle : AGA Dual Control (DC3) 444 kg

Dimensions de l'appareil - AGA DC5



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

Dimensions de la cuisinière

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

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

Modèle : AGA Dual Control (DC3) 444 kg

Armoire chauffante - 110 kg

### Dégagements

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

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

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

- Si la cuisinière doit être placée contre un mur latéral, il doit y avoir un dégagement de 116 mm à droite comme à gauche afin de permettre l'accès à la porte du four.
- Si l'AGA est installé dans un recoin en briques, alors le dégagement minimum doit être augmenté d'au moins 10 mm au cas où les murs ne seraient pas en angle droit.
- De plus, il doit y avoir un dégagement minimal de 1 000 mm afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

#### Base et foyer de la cuisinière

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

Le cache socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si nécessaire, placer la cuisinière en position surélevée par rapport aux carrelages de façon à assurer que le socle puisse être retiré. Des cales sont fournies pour éviter tout balancement de l'appareil.

#### Carrelage

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

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

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

##### Murs combustibles

Les habitations construites avec des matériaux combustibles (bois, poutres et plaques de plâtre) prévoient des fonctions de protection thermique spéciales murs.

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

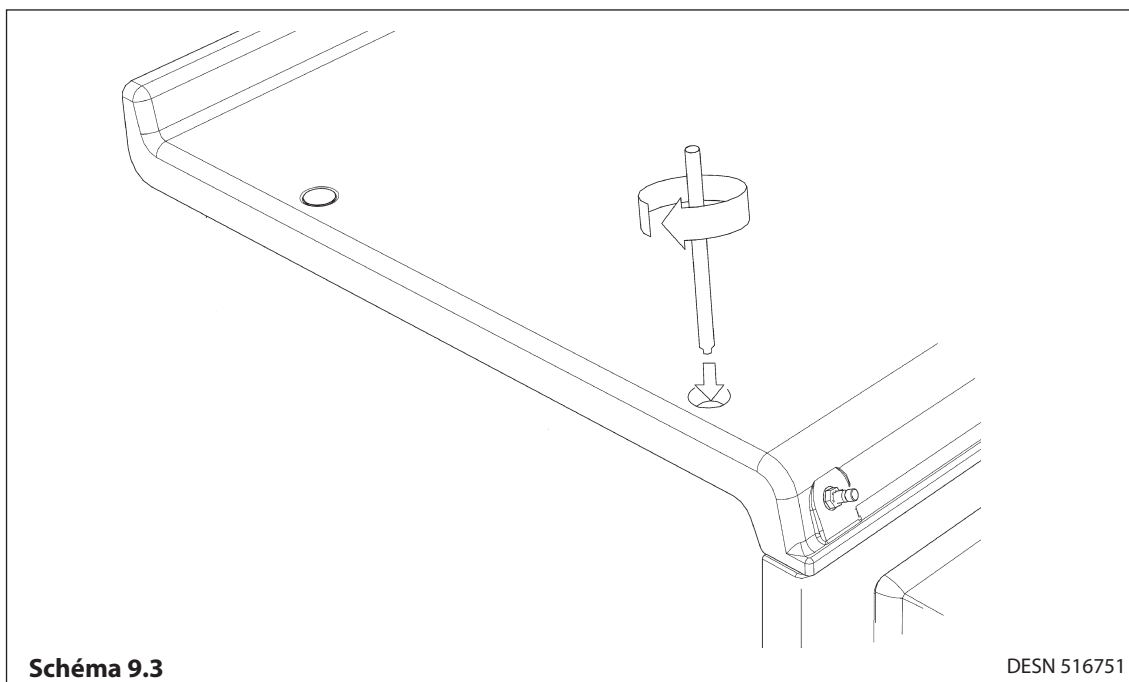
En plus, la tuyauterie de ventilation du four doit être isolée avec une gaine en verre de en film haute température fournie et un écart de 25 mm.

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

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

### Réglage de la plaque supérieure - AGA DC3 (Voir Fig. 1.3)

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



## Alimentation électrique- AGA DC3

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

 **CET APPAREIL EST CONÇU POUR LA TENSION INDICUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, SE TROUVANT DERRIÈRE LE CACHE-SOCLE.**

Un 1PH de 32 amp 230V ou 3PH de 400V minimum 16A par phase ~ 50 Hz fusionné à l'alimentation électrique est requise à côté de l'appareil. Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide des câbles fournis, conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur. Si le câble est raccourci, de nouvelles viroles doivent être installées aux conducteurs dénudés.

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

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

L'isolateur peut être séparé du point de raccordement.

Le point de raccordement secteur doit être accessible à l'intérieur des zones indiquées dans les **Schéma 9.4** pour les options de cheminement de câble.

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

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - ARMOIRE CHAUFFANTE (AGA DC5)

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

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

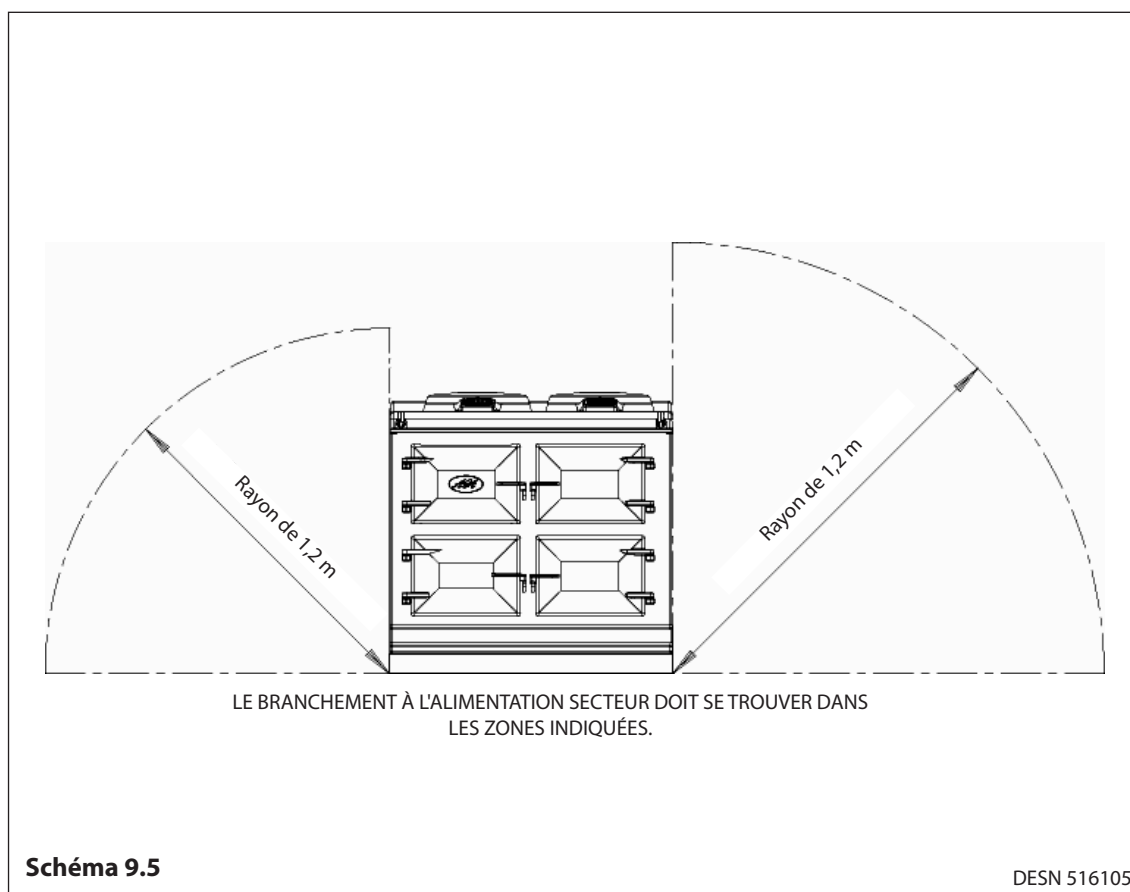
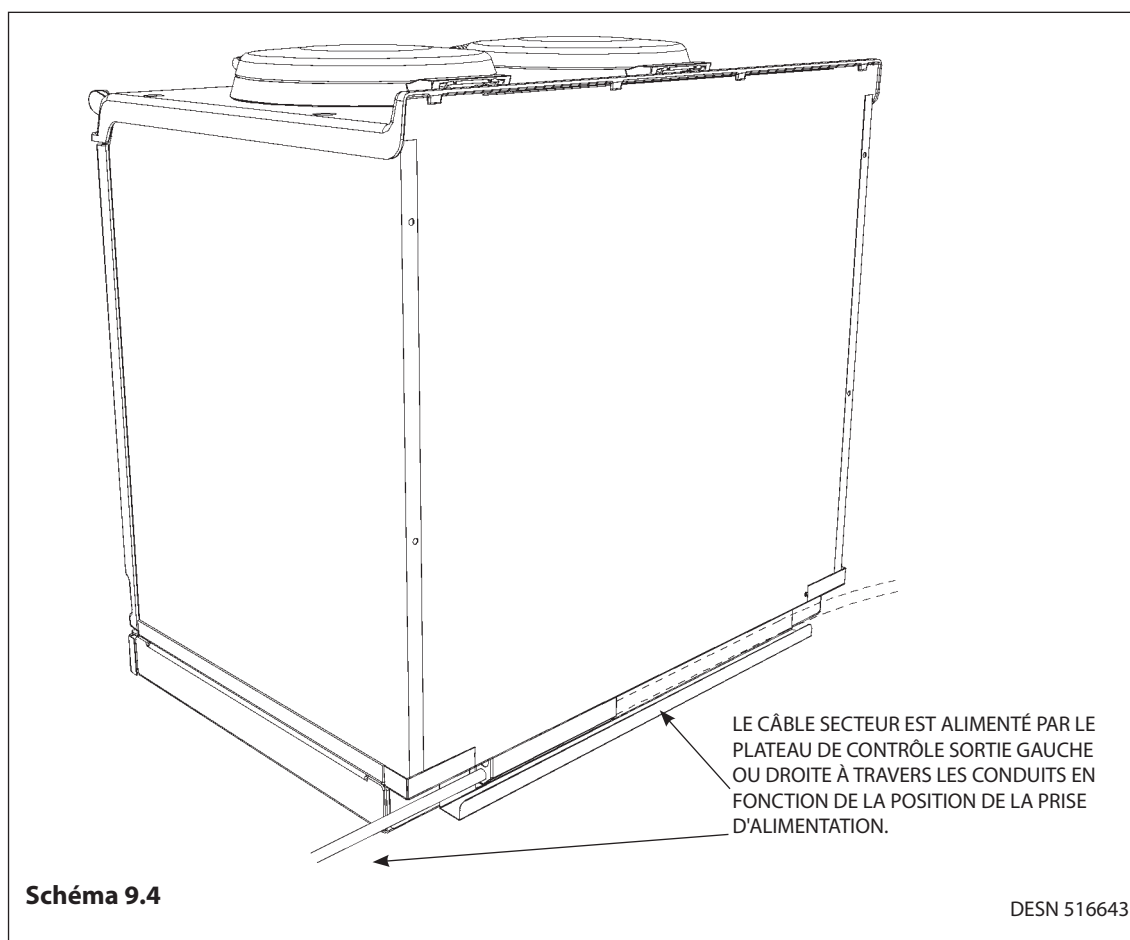
 **CET APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LE VOLTAGE INDICUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE PLATEAU GLISSANT DE LA PLAQUE DE FOND DE L'ARMOIRE CHAUFFANTE, AU-DESSUS DU SOCLE.**

Cette cuisinière doit être alimentée par un courant de 230 V ~ 50 Hz, 3 amp juste à côté de l'appareil. (à l'exception de l'Armoire chauffante AGA TC5 et DC5 avec le modèle de Plaque à induction, veuillez suivre les instructions en matière d'exigences d'alimentation électrique du modèle de Plaque à induction AGA). Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide d'un câble d'isolation en silicone SIHF à 3 cœurs et conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur.

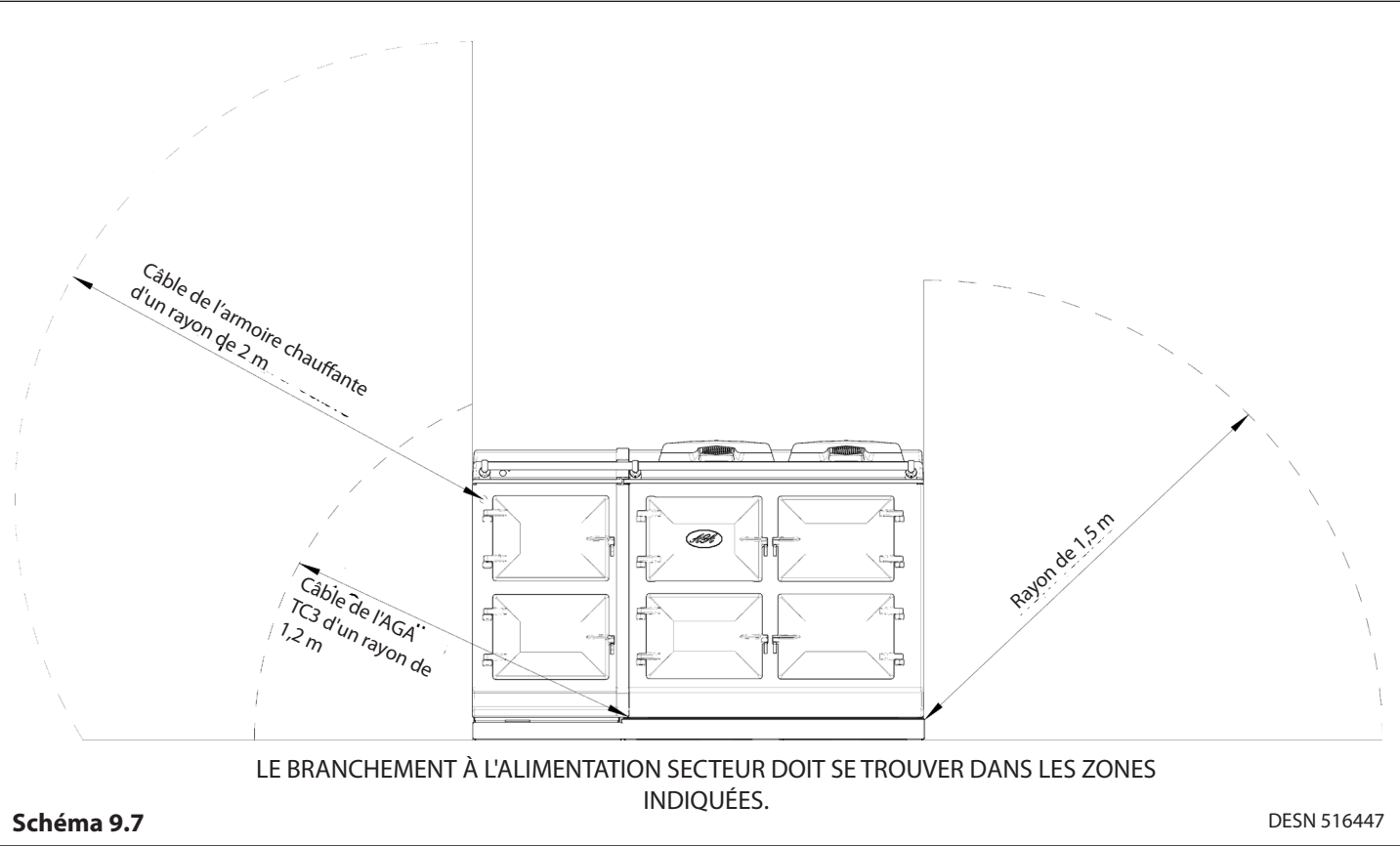
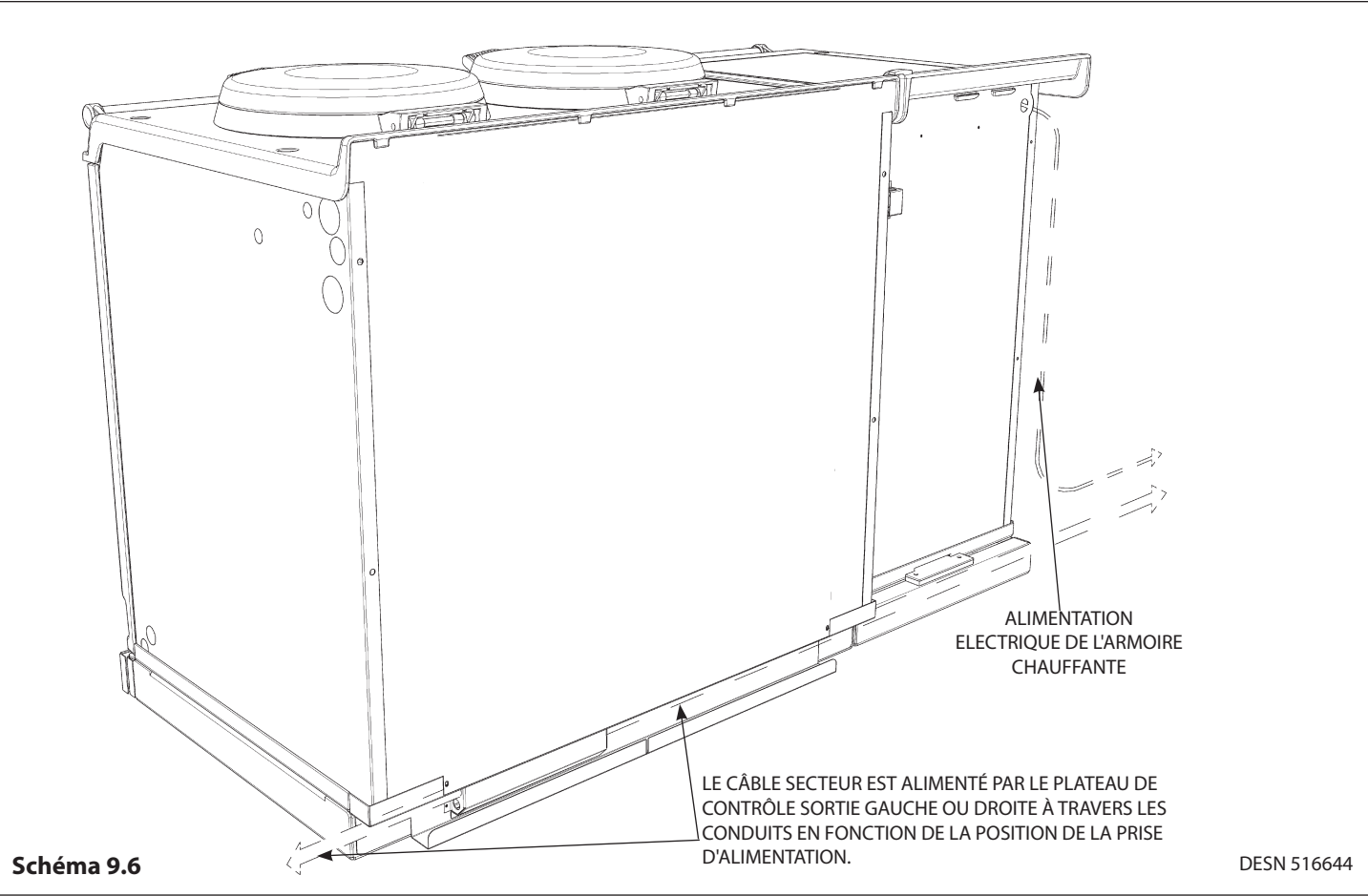
La méthode de connexion à l'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, de préférence par un interrupteur double avec une séparation d'au moins 3 mm de tous les embouts.

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

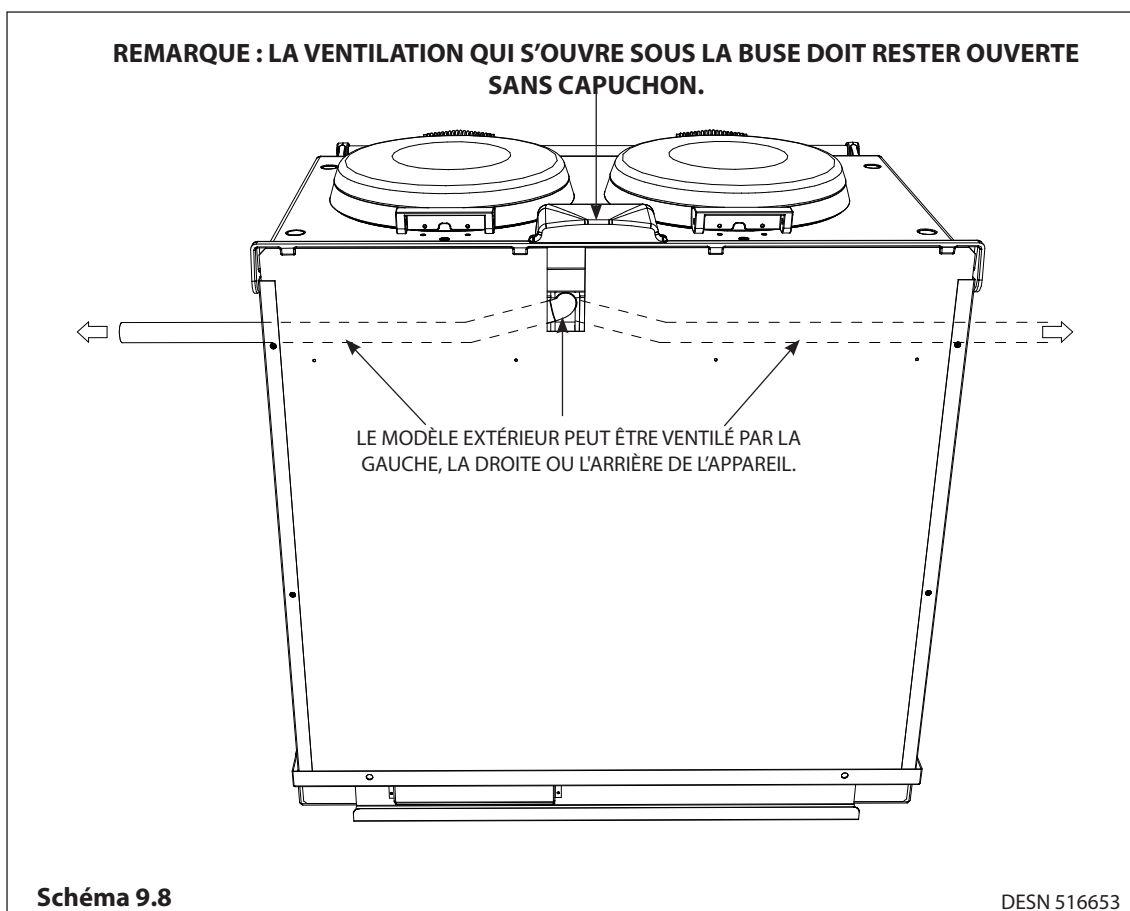
## Cheminement du câble de secteur- AGA DC3



Cheminement du câble de secteur - AGA DC5 (Armoire chauffante)



## Modèles de ventilation extérieure - Connexion du tuyau de ventilation



L'appareil est montré avec la ventilation du four du côté droit.

L'accès au tuyau de ventilation se fait par un espace rectangulaire

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

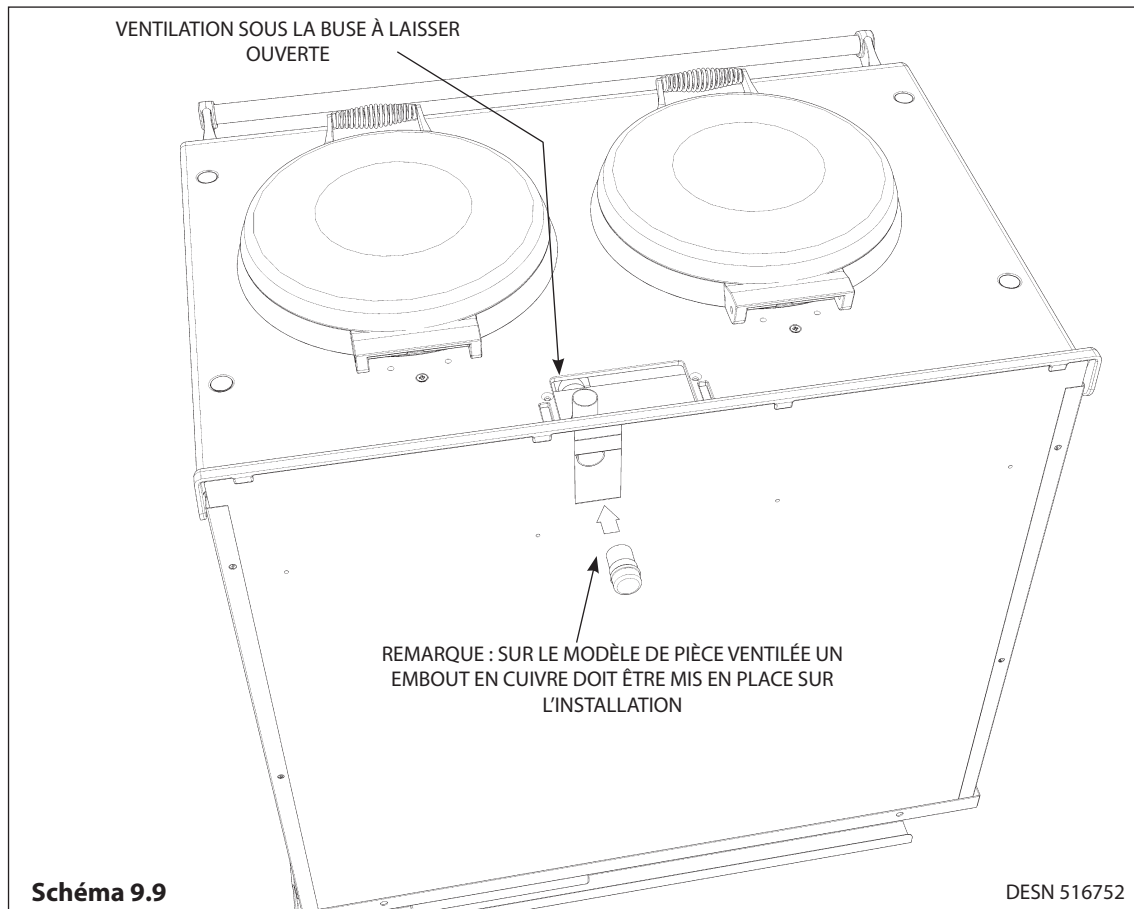
Assurer l'étanchéité du tuyau au niveau de la connexion à l'aide d'un ruban adhésif en aluminium.

Lors de l'installation de l'AGA DC5 qui est ventilé sur le côté gauche, il faut toujours faire attention de s'assurer que le tuyau de ventilation est entièrement recouvert (à l'aide de l'isolant fourni). Lorsque le tuyau de ventilation passe derrière l'armoire chauffante, assurez-vous que le câble reste à distance de la surface chaude du tuyau de ventilation.

La ventilation arrière ou à droite est préférable sur les installations AGA DC5.

**REMARQUE :** Sortie du tuyau de ventilation sous la buse à laisser ouvert. **PAS DE CAPUCHON.**

## Modèles de pièces ventilées



### Modèles de pièces ventilées

Il est conseillé d'installer ce modèle avec une hotte aspirante. La sortie de ventilation du four AGA se trouve sur le haut de l'AGA, entre les deux plaques de cuisson, et est conçue pour éviter la moisissure dans les fours. La hotte aspirante doit être installée au moins à la hauteur minimale conseillée par le fabricant, du haut de l'AGA.

C'est 650 mm pour AGA Rext 720 et 650 mm pour AGA 1000 SE

## Systèmes de ventilation du four

Voir **Schéma 9.10**

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

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

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

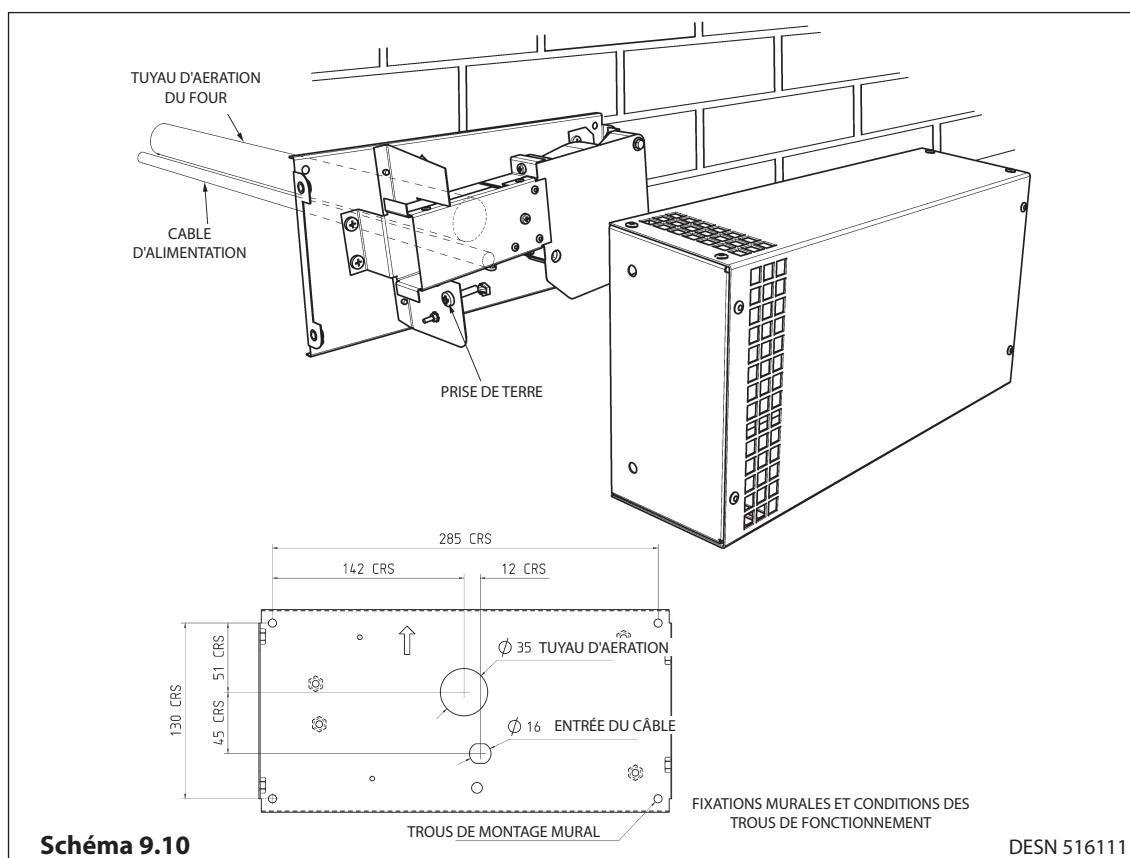
Calculer le voltage pour cette tuyauterie se fait comme suit :

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

Minimum de 12 volts pour le premier mètre du tuyau de ventilation avec 1 coude

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

**REMARQUE : DANS LA VENTILATION DU FOUR, IL FAUT FAIRE ATTENTION A UN EMBLACEMENT SIMPLE DE LA TUYAUTERIE AFIN DE FACILITER LE NETTOYAGE.**

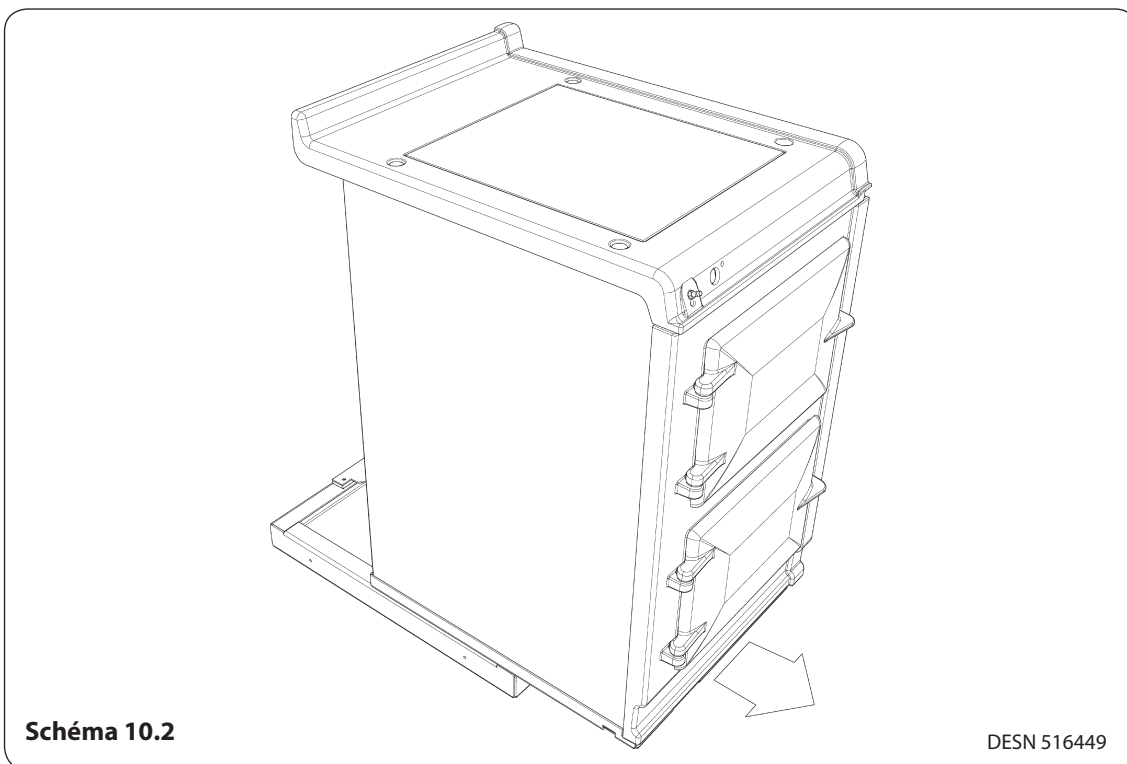
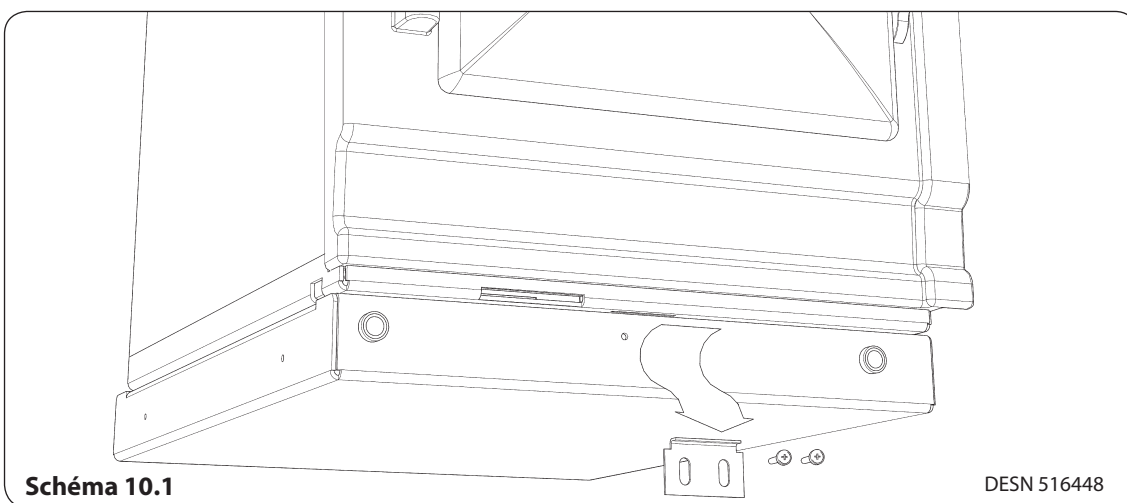


## 10. Installation de l'armoire chauffante

**REMARQUE:** L'armoire chauffante DC/TC5 doit arriver avec la plaque supérieure en position relevée. (Sauf pour les versions avec haut 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 DC/TC3 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.

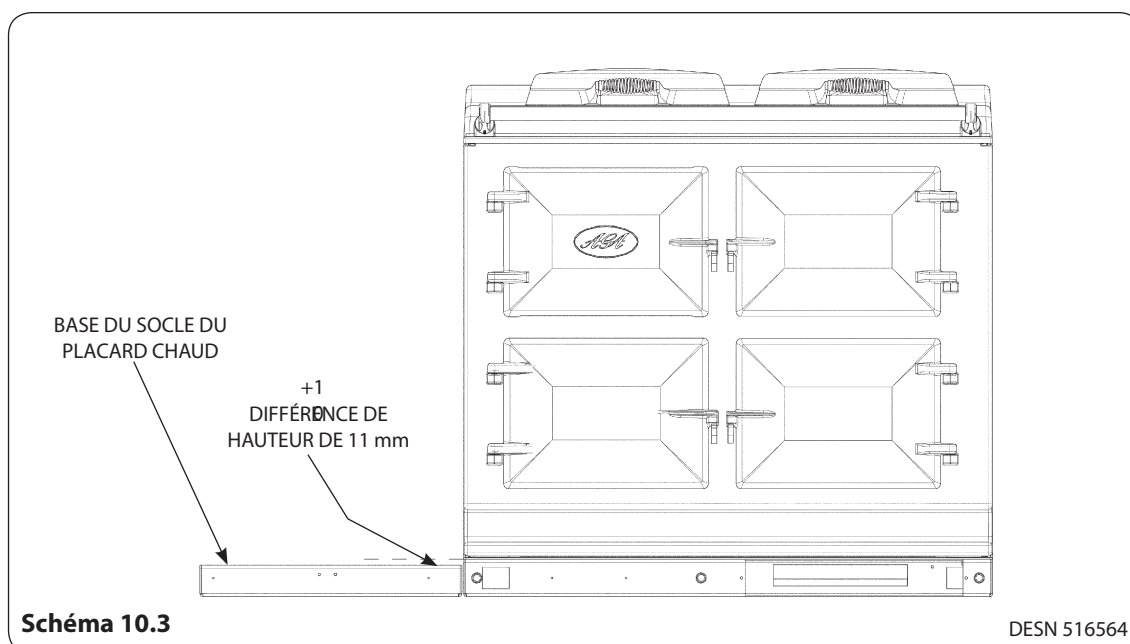
**Pour les versions à haut à induction, les réglages de plaques supérieures devront être remontés avant de pouvoir installer l'armoire chauffante sur le socle, afin d'assurer un bon dégagement entre les deux plaques supérieures.**

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



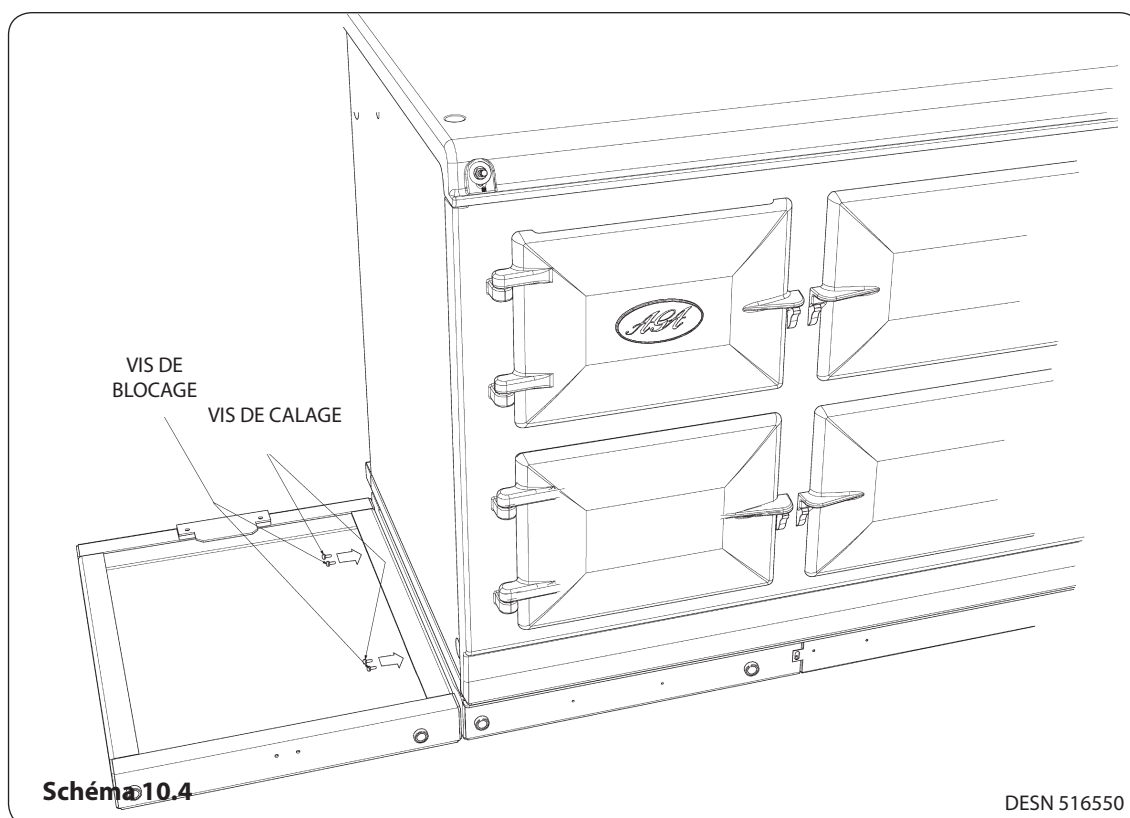
2. Placer le socle le long de l'AGA Total Control sans écart entre les deux socles (**Schéma 10.3**).

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 l'AGA Total Control est correcte (11 mm). Le cas échéant, insérez des cales dans les coins pour ajuster le socle



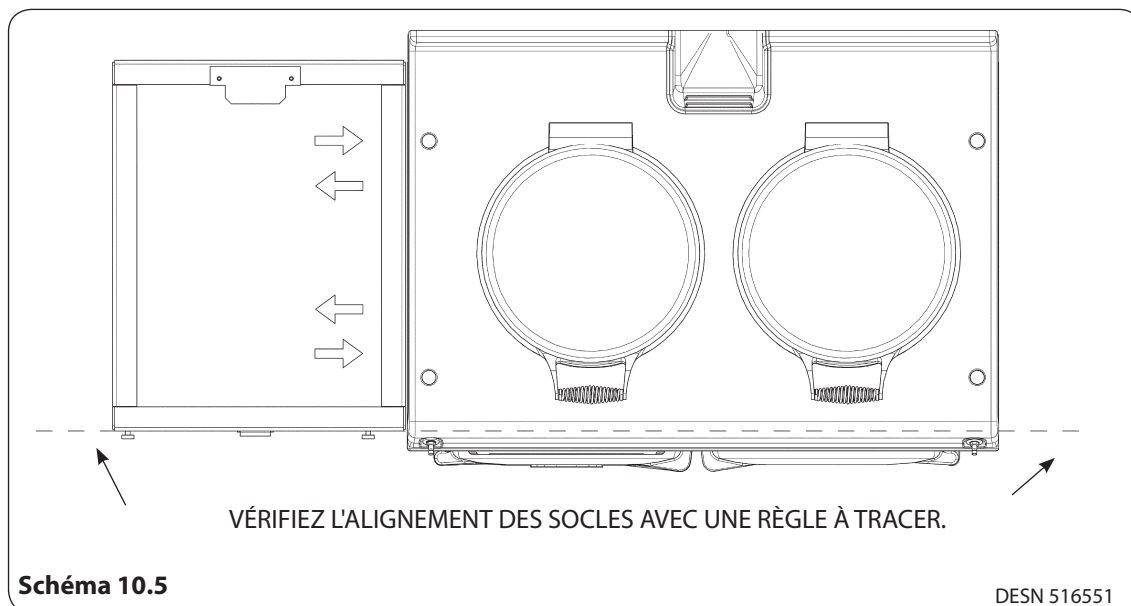
3. Fixer le socle de l'armoire chauffante à celui de l'AGA Total Control à l'aide des vis M6 et des rondelles fournies (**Schéma 10.4**).

Fixez la vis de blocage et la vis de calage au socle. À cette étape, assurez-vous que la vis de calage n'est pas en saillie du côté extérieur du socle. Assurez-vous que la vis de blocage est située dans le socle de l'AGA DC3, sans être serrée à fond. Un écart 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 DC/TC3.

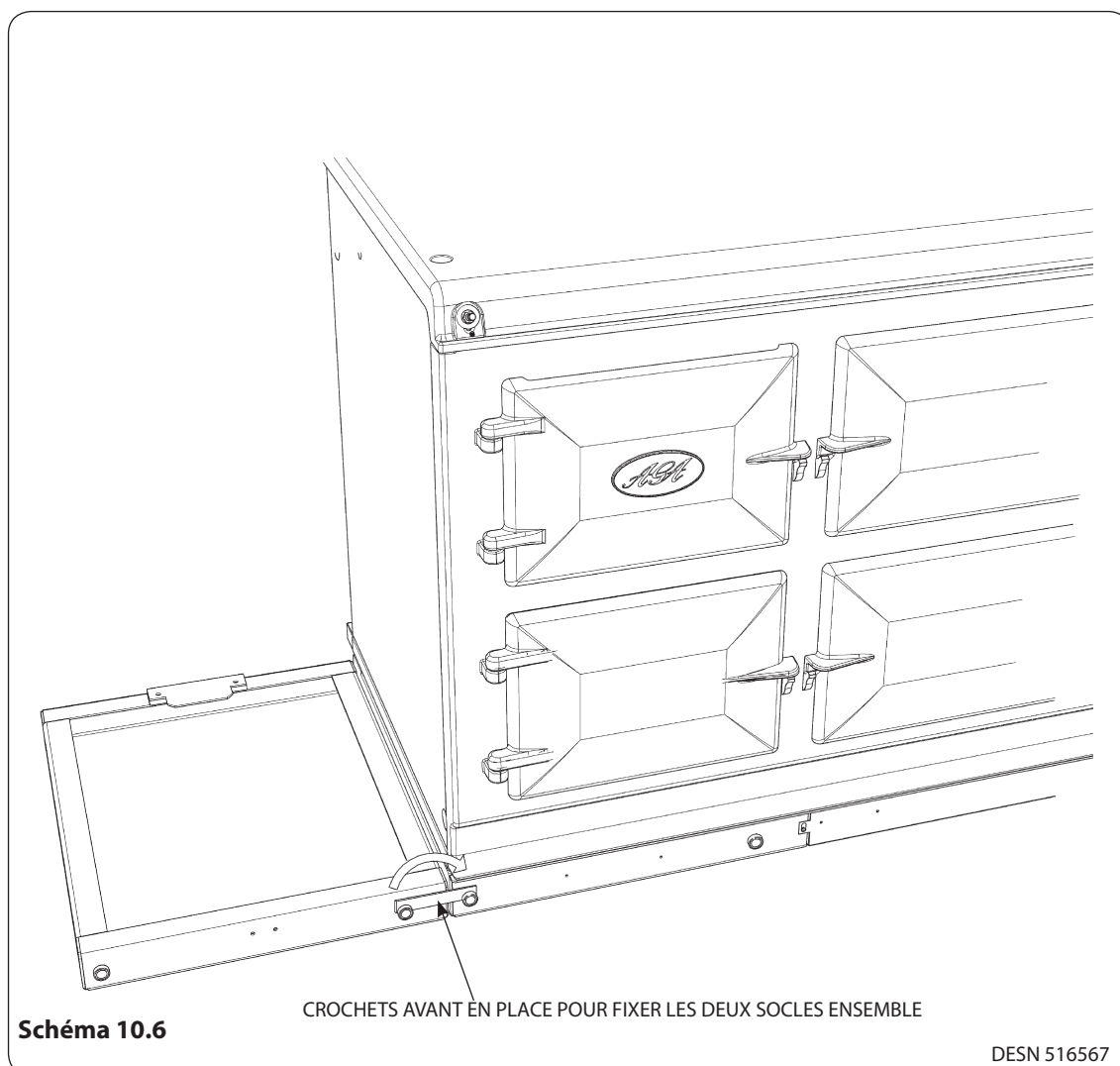


4. Déplacez une bordure droite le long du socle de l'AGA Total Control afin d'assurer que la face frontale de chaque socle repose fermement contre la bordure droite. (**Schéma 10.5**)

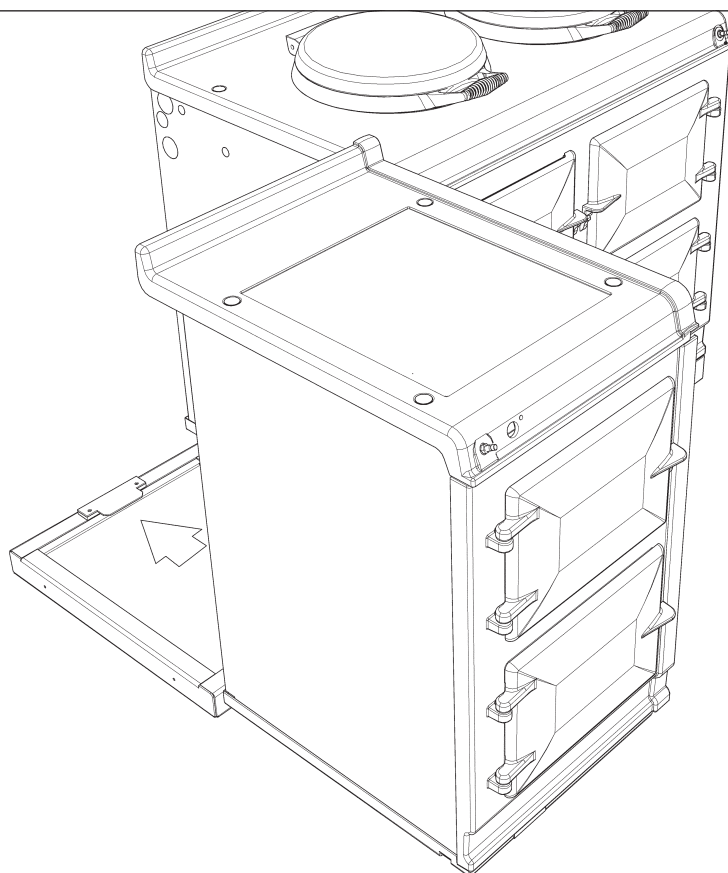
Une fois les socles bien positionnés, serrez les vis de calage jusqu'à ce qu'elles touchent le socle de l'AGA Total Control, puis serrez les vis de blocage.



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



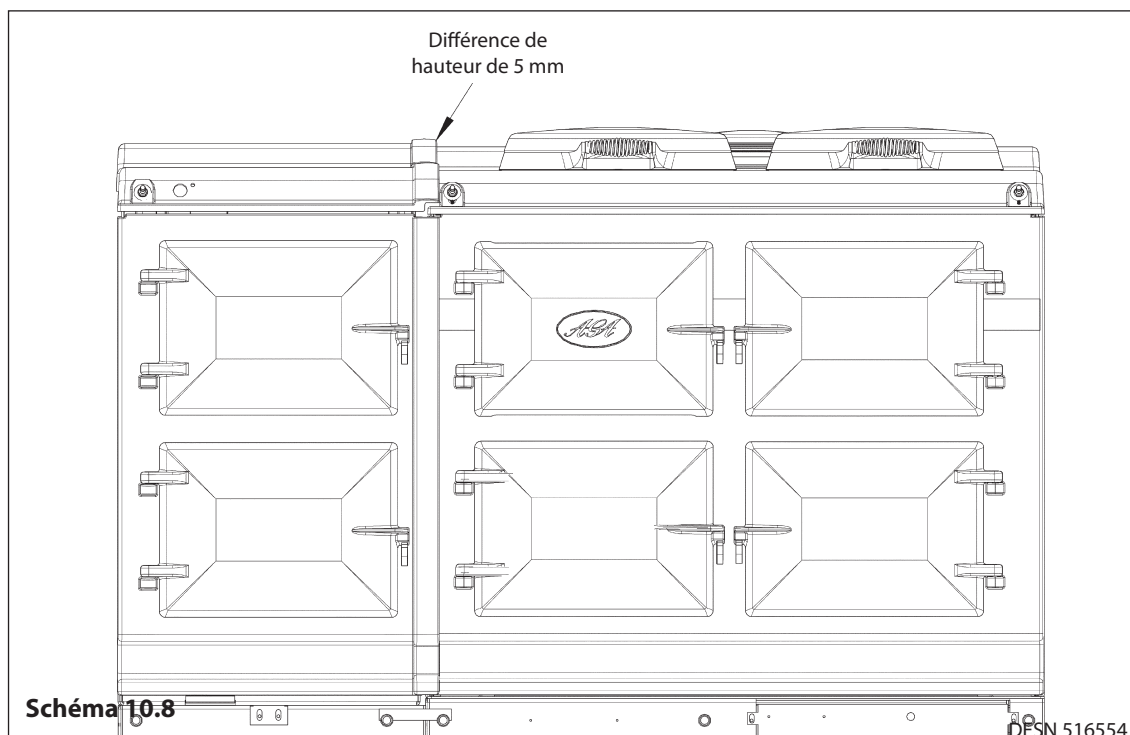
6. Faire glisser l'armoire chauffante sur le socle jusqu'à ce que la languette arrière soit entièrement entrée dans l'arrière de la fente du socle, (**Schéma 10.7**). Vérifiez que l'appareil est bien aligné avec le socle, puis placez la languette avant dans la fente sous la base du socle. Une fois la languette frontale complètement engagée, verrouillez-la en place en serrant complètement les deux vis M6.



**Schéma 10.7**

DESN 516552

7. La plaque supérieure de l'armoire chauffante est placée à 5 mm au-dessus de la plaque supérieure de l'AGA Total Control. Ceci permet d'éviter d'endommager l'émail durant l'installation. Baisser la plaque supérieure à l'aide des réglages (**Schéma 10.8** et **Schéma 10.9**).



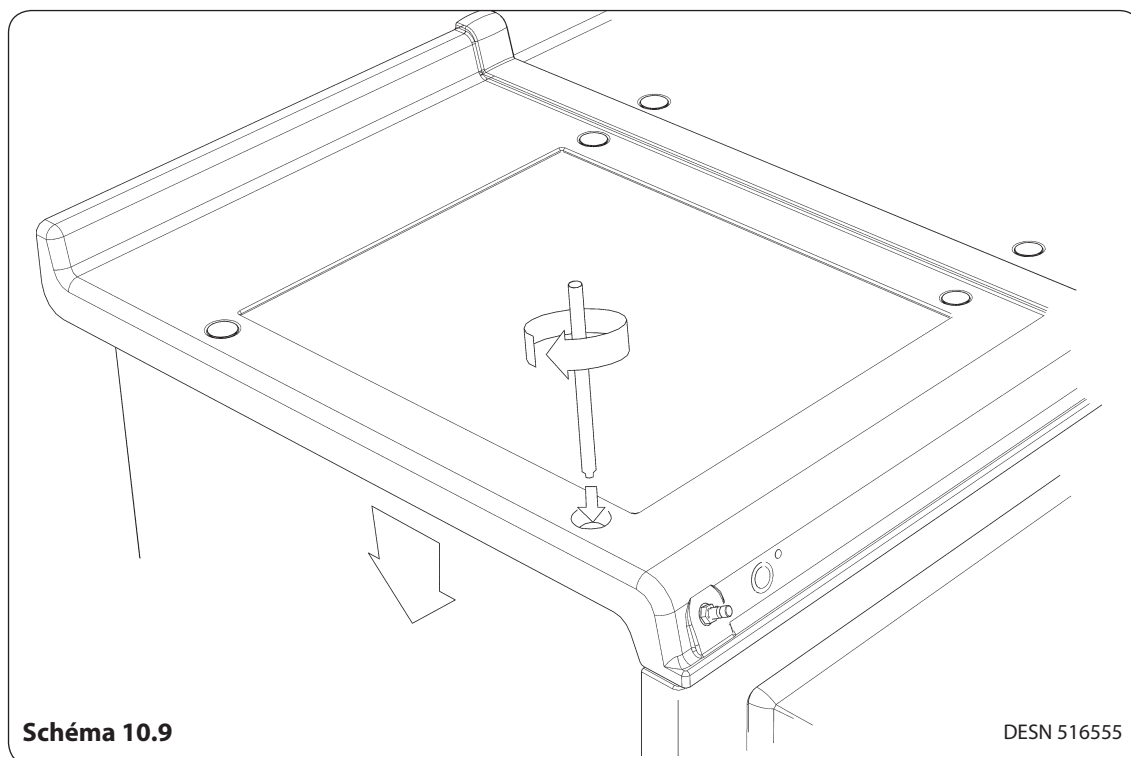
**Schéma 10.8**

DESN 516554

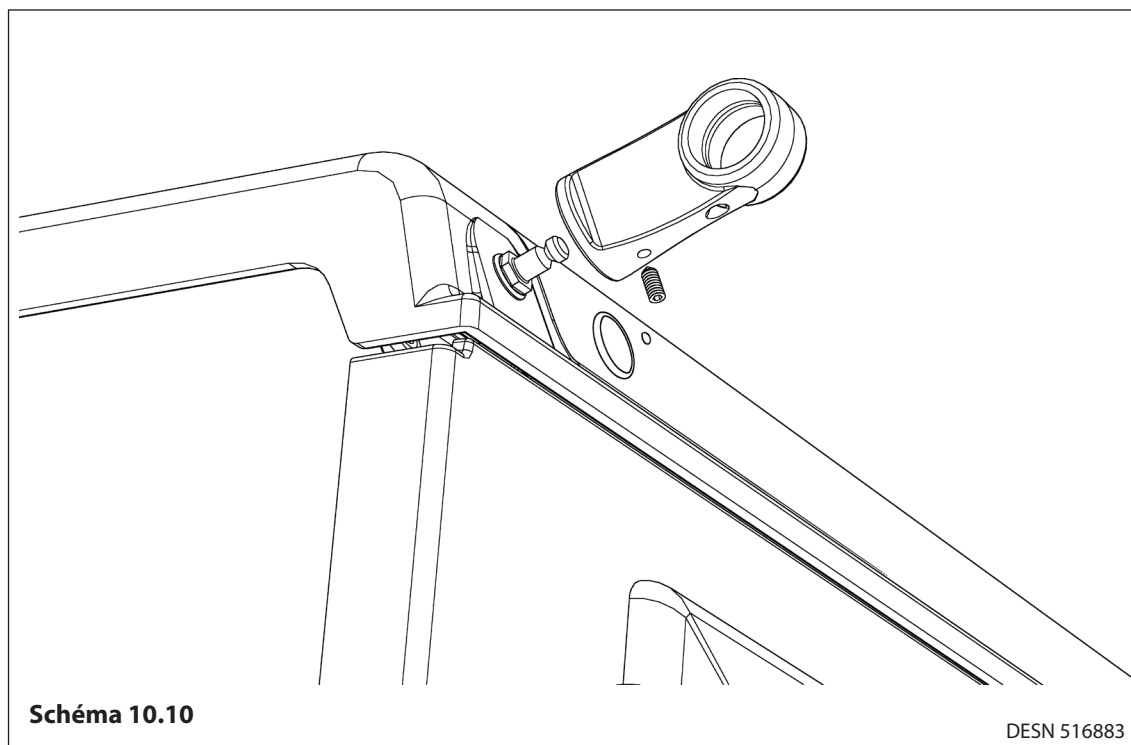
8. À l'aide de l'outil de réglage d'écrou de bielle d'immobilisation, abaissez prudemment les écrous de réglage de la plaque supérieure jusqu'à ce que la plaque supérieure soit à la hauteur requise tout en s'assurant qu'elle repose fermement et correspond à la hauteur de l'AGA DC/TC3. (**Schéma 10.9**).

Pour l'entretien, la plaque supérieure doit être retirée en relevant les régleurs d'environ 5 mm. Cela permet de retirer aisément la plaque supérieure sans endommager les surfaces émaillées.

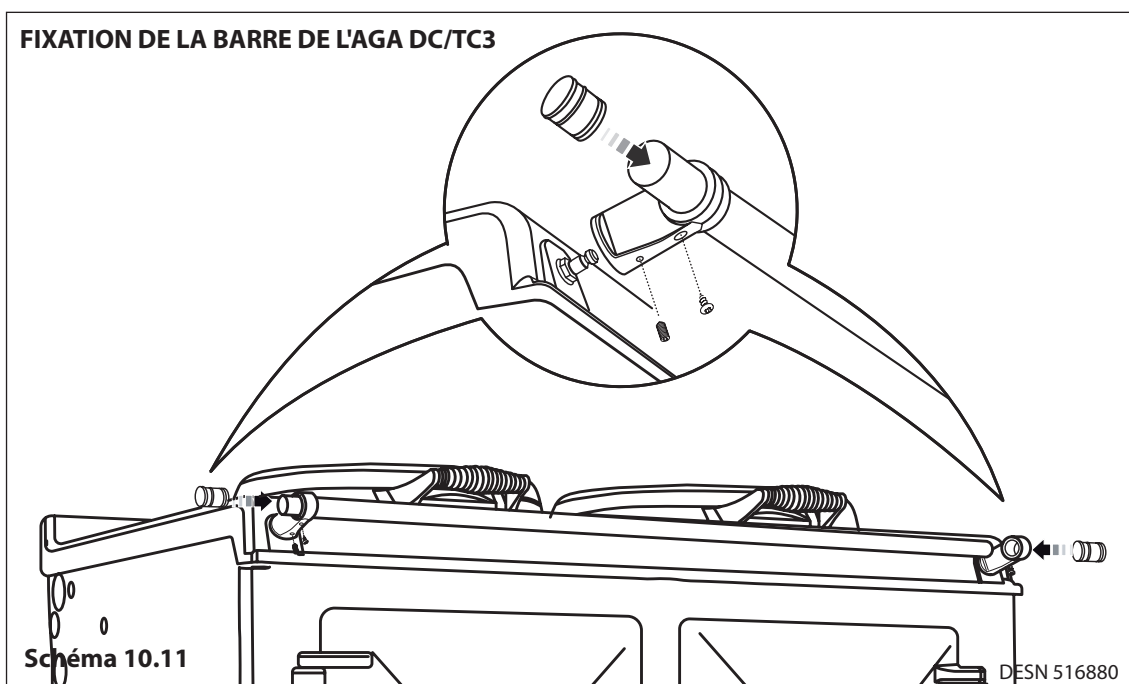
En retirant la plaque supérieure, le faisceau de câbles des interrupteurs doit être déconnecté du faisceau de câbles principal au point de connexion situé sur le côté avant gauche de l'appareil, derrière la feuille de protection en formex.



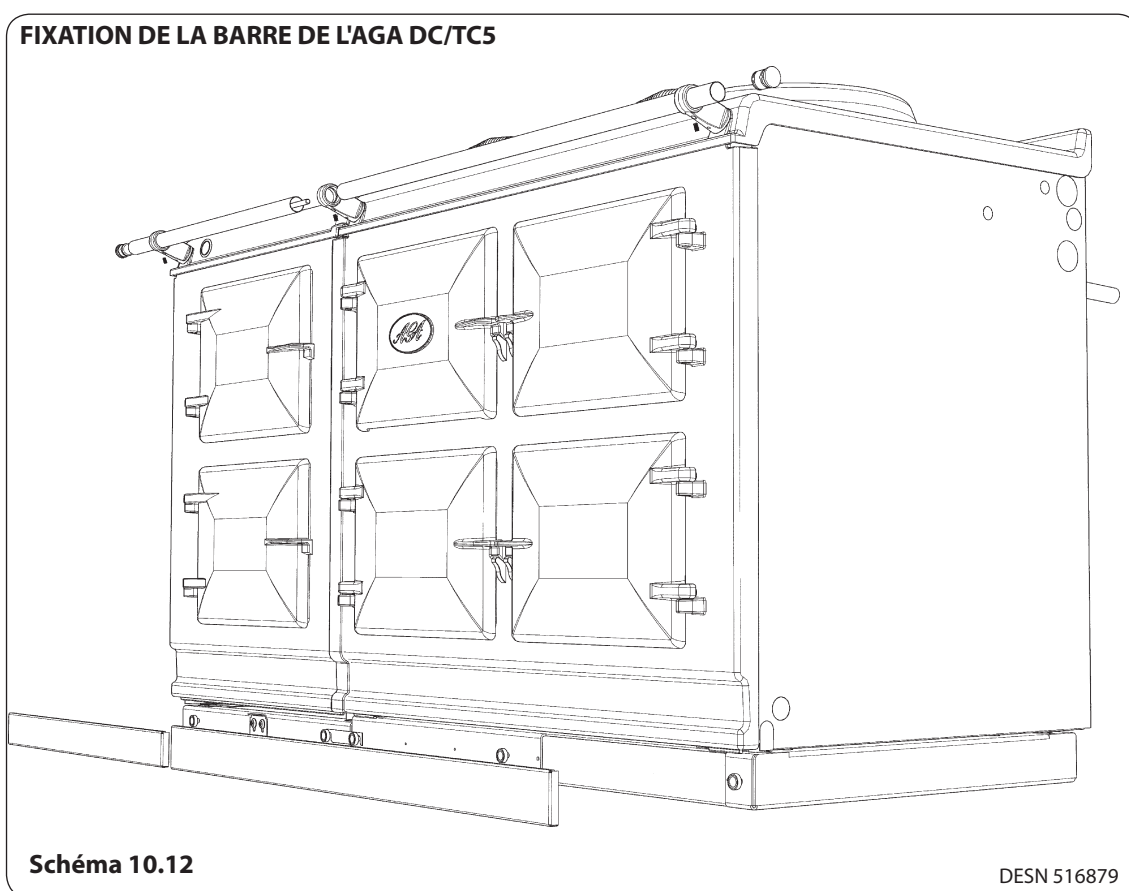
9. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattachée à la plaque du dessus. Verrouiller en position en serrant la vis sans tête la plus proche de l'appareil. (**Schéma 10.10**).



10. À côté de la barre, les embouts et la barre doivent être installés. Glissez la barre sur les crochets.



11. Sur les 5 appareils du four, mettre l'écrou tous fils dans l'insert situé à l'une des extrémités de la barre, puis alimenter la barre par le support (en veillant à ce que l'écrou tous fils dépasse du côté droit de la barre de l'armoire chauffante) et visser les barres entre elles. (**Schéma 10.12**).



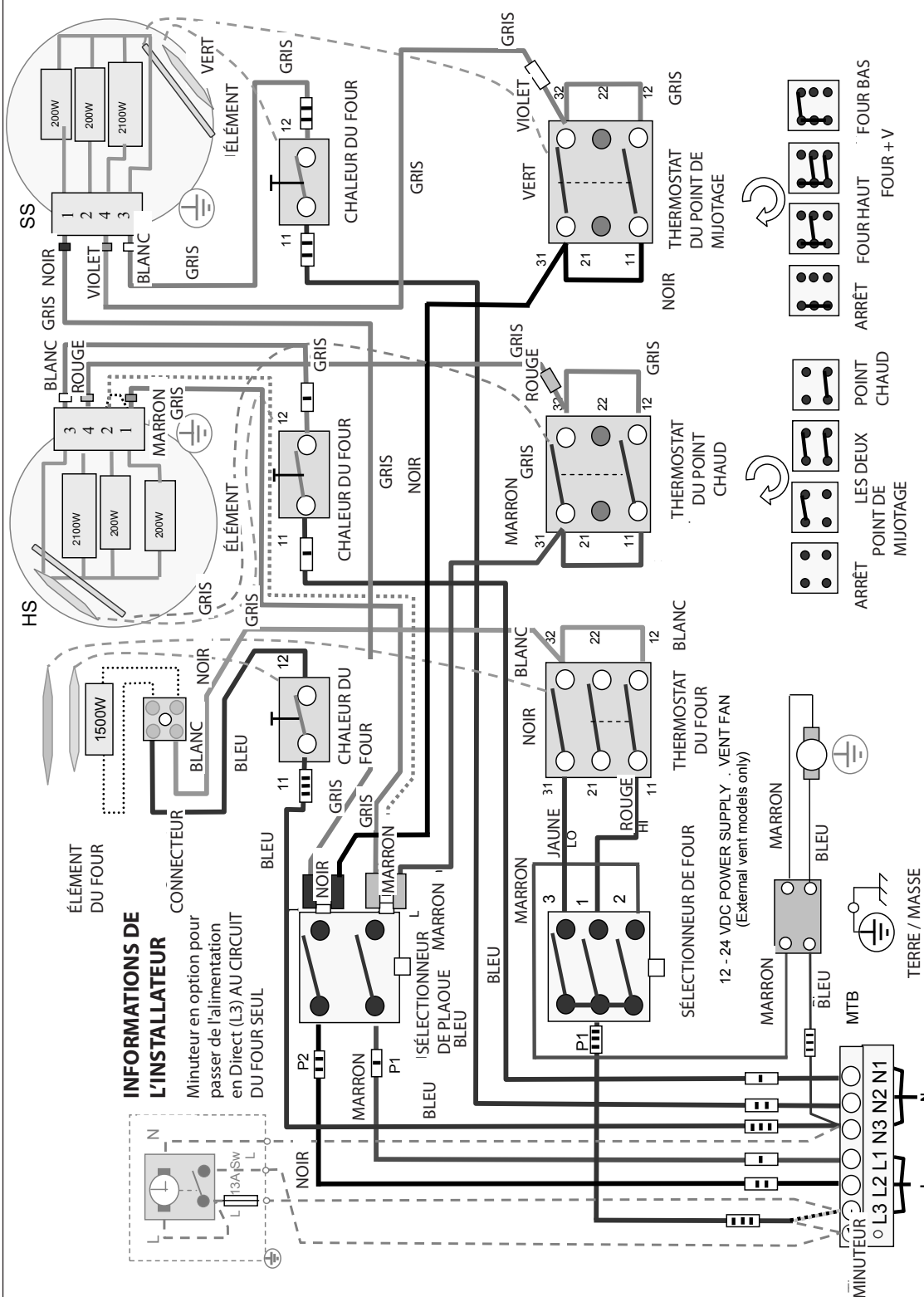
## Français

12. Une fois que l'ensemble de la barre est bien en place, verrouiller la barre en position en tournant les vis sans tête au-dessous de chaque support de barre.
13. Une fois les barres verrouillées, installez les embouts de barres. 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 du socle sur les aimants à l'avant du socle en veillant à ce que sur les 5 appareils du four, le côté droit de la face du socle du module repose contre le côté gauche de la face du socle du AGA Total Control en ne laissant aucun écart entre les deux. Assurez-vous que les faces du socle sont bien centrées et fixées. (**Schéma 10.12**)

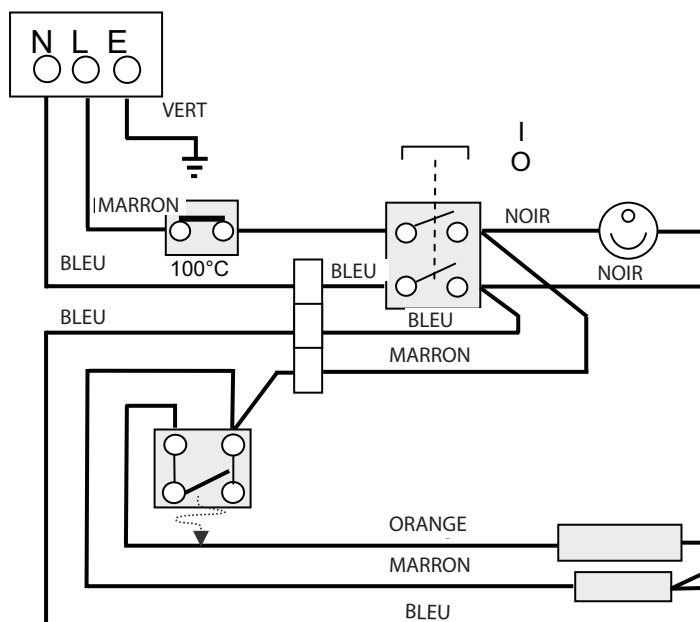
Mettre l'AGA Total Control en service, comme indiqué dans les instructions d'installation correspondantes, et procéder au contrôle du fonctionnement de chacune des fonctions de l'AGA Total Control.

## 11. Schéma de câblage

## AGA DC3



## AGA DC5 (ARMOIRE CHAUFFANTE)



**ATTENTION : ÉTIQUETER TOUS LES CÂBLES AVANT LE DÉBRANCHEMENT :  
LORS DE L'ENTRETIEN DES COMMANDES, DES ERREURS CAUSENT DES  
PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT ET PEUVENT S'AVÉRER UNE SOURCE DE  
DANGER VÉRIFIER LE BON FONCTIONNEMENT APRÈS L'ENTRETIEN.**

### Schéma 11.2

## 12. Entretien

---

Pour bénéficier d'un fonctionnement efficace et sûr de l'appareil, il est important qu'un entretien annuel soit réalisé par un technicien compétent. Nous recommandons de faire appel à des techniciens agréés AGA, qui ont été formés en usine et utilisent toujours des pièces détachées AGA. S'il s'avère nécessaire de procéder à l'entretien ou à la maintenance de votre appareil, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur autorisé.

### 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.

### IMPORTANT !

- **NE LAISSEZ** altérer ou modifier l'appareil.



**Un appareil chaud ne peut pas faire l'objet d'une intervention d'entretien.**

La cuisinière doit être mise sur **ARRÊT** par l'utilisateur la veille de l'entretien prévu afin que l'appareil ait suffisamment de temps pour refroidir.









**For further advice or information contact  
your local AGA Specialist.**

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](http://www.agaliving.com)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)