



## **AGA 60 Électriques**

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

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

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

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

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



Destiné à une utilisation FR et BE

12/17 EINS 516922



# Table des Matières

---

<b>1. Santé et sécurité</b>	<b>1</b>	<b>9. Guide</b>	<b>16</b>
<b>2. Introduction</b>	<b>2</b>	<b>10. Présentation de l'installation</b>	<b>17</b>
<b>3. Vue d'Ensemble de la Cuisinière</b>	<b>3</b>	<b>11. Retrait de la palette et installation de la cuisinière</b>	<b>18</b>
Panneau de commande	4	<b>12. Specifications</b>	<b>20</b>
Hottes aspirantes et ventilation du four	4	<b>13. Alimentation électrique</b>	<b>24</b>
Conseils d'ordre général	5	<b>14. Raccordement du bouton de contrôle de la main courante</b>	<b>25</b>
Utilisation des zones de l'AGA 60	5	<b>15. Schéma de câblage</b>	<b>26</b>
Contrôle de la plaque chauffante	5	<b>16. Liste de vérification</b>	<b>27</b>
Le réglage plaque bouillante	5		
Le réglage plaque à mijoter	5		
Les plaques de maintien au chaud	6		
Les fours	6		
<b>4. Accessoires AGA</b>	<b>7</b>		
Le réglage four à rôtir	9		
Le réglage four à pâtisserie	9		
Le four à mijoter	10		
<b>5. Étagères de four</b>	<b>11</b>		
<b>6. Cuisson de la table</b>	<b>12</b>		
<b>7. Nettoyage et entretien de votre cuisinière</b>	<b>13</b>		
<b>8. Entretien</b>	<b>15</b>		



# 1. Santé et sécurité

---

## **⚠ GARDER LES JEUNES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL, CAR CERTAINES SURFACES PEUVENT DEVENIR BRULANTES.**

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

### **Colles et Mastics**

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

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

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

### **Généralités**

## **⚠ NE JAMAIS placer d'aluminium entre la casserole et la surface vitrocéramique (p.ex. tapis de cuisson, papier aluminium, etc.)**

## **⚠ IMPORTANT : L'huile présente un risque d'incendie, NE PAS laisser des casseroles contenant de l'huile sans surveillance.**

- En cas d'incendie, placer un couvercle sur la casserole et couper le courant.
- Étouffer les flammes sur la table de cuisson plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.
- Brûlures et blessures ont presque toujours lieu lorsqu'on essaye d'emporter la casserole en feu à l'extérieur.

### **Friture**

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

## **⚠ NE JAMAIS remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.**

## **⚠ NE JAMAIS laisser d'huile ou de graisse sans surveillance pendant le temps de cuisson.**

Les enfants à partir de huit ans peuvent se servir de l'appareil. Toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou ne disposant pas de l'expérience et de connaissances suffisantes peut utiliser l'appareil à condition d'être surveillée et d'avoir reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et d'avoir compris les dangers encourus. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des Enfants sans surveillance.

## **⚠ ATTENTION : Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.**

## **⚠ AVERTISSEMENT : L'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.**

## **⚠ AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : NE LAISSEZ aucun objet sur les surfaces de cuisson.**

## **⚠ AVERTISSEMENT : Il est possible que les pièces accessibles chauffent durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.**

## **⚠ AVERTISSEMENT : Si la table de cuisson est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.**

## 2. Introduction

---

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

Votre nouvelle AGA 60 vous offre tout ce que vous aimez déjà dans la cuisinière AGA classique, avec en plus la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson quand bon vous semble.

Bienvenue dans l'univers d'AGA. Votre AGA 60 de dernière génération est une cuisinière compacte qui réunit les valeurs de conception et les principes de cuisson de l'AGA traditionnelle, avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson comme bon vous semble, pour correspondre parfaitement à votre style de vie.

Votre AGA 60 a été conçue de façon à posséder tous les attributs d'une AGA de plus grandes dimensions dans un espace restreint.

Se reporter au schéma du chapitre Vue d'ensemble pour se familiariser avec le produit et se reporter aux sections pertinentes.

**▲ 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 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 de la Cuisinière

Fig. 3.1



DESN 517541

**Vue d'Ensemble de la Cuisinière Fig. 3.1**

- A. Plaque à mijoter et Plaque bouillante
- B. Plaque supérieure et zone de maintien au chaud
- C. Four supérieur (réglage four à rôtir et Four à pâtisserie)
- D. Four à mijoter

## Panneau de commande

Lorsque vous utilisez une cuisinière AGA pour les premières fois, il se peut que vous vous aperceviez de deux choses, toutes deux sans gravité aucune.

La cuisinière AGA dégagera une odeur pendant un court instant simplement à cause de l'huile de protection appliquée par nos soins dans les fours qui brûle. Vu que le produit est neuf, il est conseillé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine pendant les premières heures lorsque ce phénomène se produit.

La condensation peut se former sur la plaque du dessus et du devant pendant que la cuisinière AGA se préchauffe à cause du revêtement isolant et du liant à base d'amidon sur l'élément isolant en train de sécher. Cette condensation doit être essuyée le plus vite possible pour éviter de tacher l'émail.

Votre AGA 60 a l'apparence extérieure d'une cuisinière de fonte classique AGA avec stockage thermique. Cependant, sa flexibilité est presque illimitée puisque chaque zone de cuisson est dotée de son ou de ses propres éléments électriques de fonte. La séparation des zones de cuisson permet une flexibilité au niveau des contrôles. Il vous est possible de ne sélectionner que les zones de votre choix ou celles dont vous avez besoin.

## Hottes aspirantes et ventilation du four

Il est recommandé d'installer cette AGA avec une hotte aspirante au-dessus de celle-ci. Le système de ventilation AGA se trouve au sommet de l'AGA et est conçu pour éviter la moisissure dans les fours. La hotte aspirante doit être installée au moins à la hauteur minimale conseillée par le fabricant, du haut de l'AGA.

Les fours AGA sont fabriqués en fonte et seront entretenus individuellement au bout d'un certain temps.

Toutefois, les fours peuvent rouiller si des aliments à forte teneur en humidité (en particulier dans le four à mijoter) ou des renversements ne sont pas nettoyés.

Il est déconseillé de laisser des ustensiles/casseroles remplis ou à moitié remplies d'aliments à forte teneur en humidité dans les fours s'ils ne sont pas utilisés.

Pour l'entretien des fours, utilisez idéalement une huile végétale légère (de préférence l'huile de maïs). Nous recommandons de l'huile en spray. Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur la page «**Nettoyage et entretien de votre cuisinière**».

Plaque chauffante	
ARRÊT	
(Grande flamme) - Réglage élevé	
(Petite flamme) - Réglage bas	
Fours	
ARRÊT	
Four supérieur Réglage Four à pâtisserie ON Four à mijoter OFF	
Four supérieur Réglage Four à pâtisserie ON Four à mijoter ON	
Four supérieur - OFF Four à mijoter - ON	
Four supérieur Réglage Four à rôtir ON Four à mijoter - ON	
Four supérieur Réglage Four à rôtir ON Four à mijoter OFF	



## Conseils d'ordre général

Il ne faut pas mettre les aliments dans un four tant que celui-ci n'est pas arrivé à sa température de fonctionnement normale.

Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

Rangez le plateau en fer plein froid à l'extérieur de la cuisinière. Utilisez-la froide dans le four à rôtir afin de détourner la chaleur du haut du four, offrant ainsi une température du four plus modérée en dessous. Elle peut également être utilisée comme feuille de cuisson.

### Temps de préchauffage

Étant donné que l'AGA fonctionne sur le principe de l'emmagasinement de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur dans les éléments électriques afin de saturer les moulages. **Nous recommandons de prévoir une durée de réchauffage d'une heure.** Le programmeur en option est un formidable atout car il peut être paramétré pour amener les fours à leur chaleur de service, pour que vous soyez prêt à cuisiner dès que vous passez la porte.

Le principe de l'emmagasinement de chaleur signifie que les fours et les plaques chauffantes sont à une chaleur prédéfinie, les zones de cuisson portent le nom de leur fonction plutôt que des températures.

## Utilisation des zones de l'AGA 60

Les différentes zones de la cuisinière AGA 60 sont décrites individuellement aux pages suivantes.

La cuisinière AGA traditionnelle à rangement chaud est célèbre pour la chaleur douce qu'elle émet, grâce à l'AGA 60, vous bénéficierez de la chaleur uniquement lorsque la cuisinière est allumée ou, à moindre échelle, lorsque seulement quelques parties de la cuisinière sont allumées.

### La plaque chauffante

La plaque chauffante en fonte s'utilise à la main et est usinée plate afin d'offrir un meilleur contact sur toute la surface avec les casseroles, gril, sauteuse et bouilloire AGA.

Le réglage plaque bouillante est le plus chaud et le réglage plaque à mijoter est le plus froid. Elle possède des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent respectivement en environ 11 et 8 minutes. La plaque chauffante peut être utilisée complètement indépendamment des fours.



Toute la zone de la plaque chauffante peut être utilisée pour la cuisine, et plusieurs casseroles peuvent être placées sur la plaque en même temps. La plaque chauffante est paramétrée légèrement au-dessus de la plaque du haut afin de minimiser les rayures lorsque les casseroles sont mises sur un côté pour mijoter.

Le couvercle isolant en chrome est abaissé sur la plaque chauffante lorsqu'elle chauffe ou qu'elle n'est pas utilisée. Lorsque la plaque chauffante est allumée, le couvercle isolant est chaud. Nous vous conseillons fortement de ne pas mettre

des ustensiles comme des bouilloires, casseroles ou plats de cuisson directement sur le couvercle isolant car ils pourraient se rayer. Investissez dans une paire de protège-couvercles pour protéger la surface si le couvercle doit être utilisé pour poser des choses dessus !

Conservez la plaque chauffante propre, sans aliments ou miettes brûlés en la brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur la page "**Nettoyage et entretien de votre cuisinière**".

## Contrôle de la plaque chauffante

Pour se servir du réglage plaque bouillante, tournez le bouton de commande sur la position  et de même sur la position  pour le réglage plaque à mijoter.

## Le réglage plaque bouillante

Le réglage le plus chaud, à savoir le réglage plaque bouillante, est utilisé pour faire bouillir, griller, poêler, faire des toasts, en fait, tout ce qui requiert une chaleur élevée. Les légumes verts gardent leur couleur lorsqu'ils sont portés rapidement à ébullition ici, ou utilisez un cuiseur vapeur sur la casserole pour faire cuire plusieurs légumes à la fois.

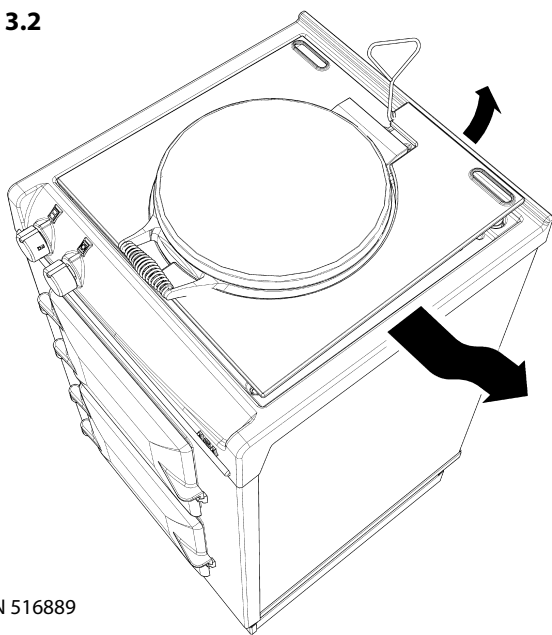
Pour faire frire ou cuire tout ce qui pourrait éclabousser, nous vous conseillons d'utiliser la protection antiprojection AGA qui protégera le couvercle isolant des éclaboussures, facilitant ainsi grandement le nettoyage ! Lavez simplement la protection anti-projection dans de l'eau chaude savonneuse,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

Sachez que le réglage plaque bouillante est trop chaud pour cuisiner des aliments directement dessus.

## Le réglage plaque à mijoter

Le réglage plaque à mijoter est le moins chaud des deux réglages, et est donc utilisé pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les oeufs brouillés, faire chauffer du lait, la friture lente, les soupes à faire mijoter et les légumes racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de gril, ce qui est très pratique pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les soupes, les scones, les escalopes et même un oeuf frit sans matière grasse ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur le réglage plaque à mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

Fig. 3.2



DESN 516889

## Les plaques de maintien au chaud

Les plaques de maintien au chaud sont utiles lorsque vous souhaitez arrêter l'ébullition d'une casserole ou l'amener à une température inférieure.

Faites attention lorsque vous retirez et remettez en place les plaques de maintien au chaud en fonte, car elles sont lourdes. Veillez à ce qu'elles soient froides avant de les retirer.

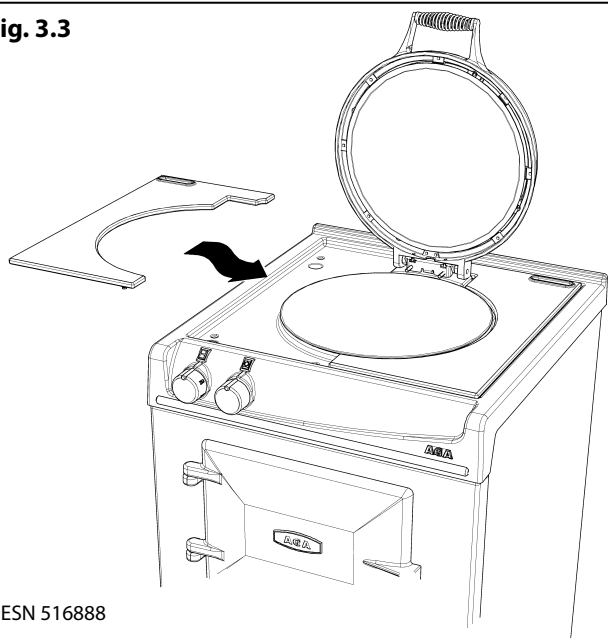
### Retrait des plaques de maintien au chaud.

Insérez l'outil de levage dans l'encoche à l'arrière de la plaque de maintien au chaud. Soulevez à l'arrière, puis soulevez par le côté, **Fig. 3.2**.

Remise en place des plaques de maintien au chaud.

Remettez soigneusement en place les plaques de maintien au chaud, tel qu'illustré sur la **Fig. 3.3**.

Fig. 3.3



DESN 516888

## Les fours

Votre AGA City60 possède deux fours qui sont préprogrammés à une chaleur différente, tout comme la cuisinière AGA traditionnelle à emmagasinage de chaleur. Le four du haut est muni de deux réglages de température : un pour la rôtisserie et un pour la cuisson.

### Four du haut

- Le réglage Four à rôtir pour une cuisson à température élevée
- Le réglage Four à pâtisserie pour une cuisson à température modérée
- Four à mijoter pour une cuisson longue et lente

**⚠ NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES CAR CELA PEUT PROVOQUER UN VERROUILLAGE.**

Chaque four possède la même capacité (possibilité de faire cuire une dinde de 13 kg) et les techniques de la cuisinière AGA traditionnelle à emmagasinage de chaleur peuvent être utilisées, comme l'empilage de casseroles dans le four à mijoter. Cela permet la cuisson à la vapeur des légumes, du riz, des desserts, des plats, des fruits pochés, le tout dans le même four en laissant la plaque chauffante libre.

Vous pouvez avoir un ou deux fours allumés à leur chaleur pré réglée.

Les fours sont en fonte, qui cuit par chaleur rayonnante. Tel est le secret de la cuisson parfaite qui a fait la réputation de la cuisinière AGA. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas les aliments, ils conservent donc toute leur hydratation et leurs saveurs naturelles.

## 4. 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. 4.1)

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. 4.2)

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. 4.3)

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 **page 11** pour savoir comment installer les grilles de four correctement.

### 2 étagères pour les grilles de four (Fig. 4.4)

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

Fig. 4.1



Fig. 4.2



Fig. 4.3

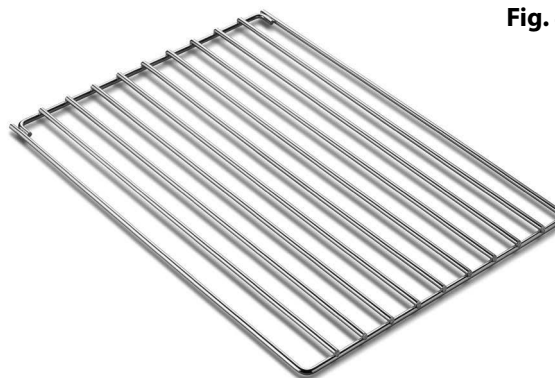


Fig. 4.4

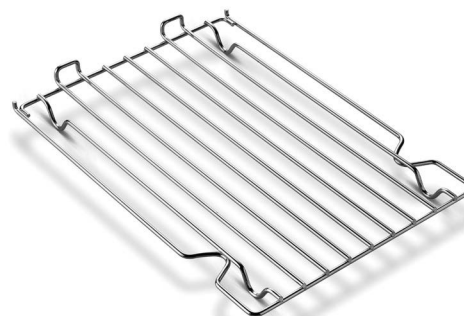


Fig. 4.5



## 1 étagère plane froide (Fig. 4.5)

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. 4.6)

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. 4.7)

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.

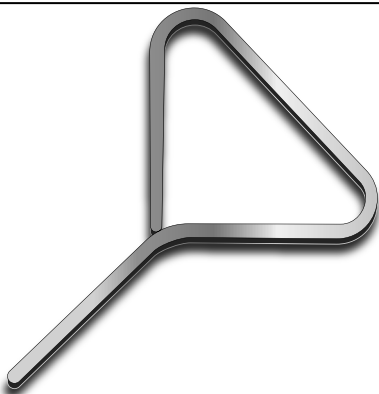
Fig. 4.6



Fig. 4.7



Fig. 4.8



## Le réglage four à rôtir

Ce four supérieur est chauffé par deux éléments, un à la base du four et l'autre au toit. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle de l'AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

Pour la meilleure performance de cuisson, veuillez laisser la fonte se saturer de chaleur pendant au moins une heure.

Si vous faites cuire en bas du Four à rôtir, veillez à ce que la grille du fond se trouve au fond avant d'introduire des aliments dans le four. Votre préparation sera en effet légèrement relevée, ce qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Le four à rôtir est divisé en zones en termes de chaleur, ce qui signifie qu'il est légèrement plus chaud vers le haut qu'au centre et que l'ensemble du plateau et de la grille du four posé au fond du four est légèrement moins chaud qu'au centre.

La base du four peut servir d'autre surface de cuisson : en effet, on l'appelle souvent une plaque chauffante dissimulée et utilisez toujours la grille de protection du fond pour éviter que les aliments soient trop dorés.

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

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

Les plats à rôtir et moules à four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation du plateau en fer plein froid ou par le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture qui requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement le plateau en fer plein froid au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

## Le réglage four à pâtisserie

Ce four supérieur est chauffé par deux éléments, un à la base du four et l'autre au toit. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux du four à mijoter traditionnel de l'AGA à accumulation de chaleur, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

Ce réglage est une 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 dans ce cas : en effet, la plupart des aliments pouvant être cuits au réglage Four à rôtir peut même être cuite plus longtemps au réglage Four à pâtisserie.

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

Tout comme pour le four à rôtir, les plats à rôtir et moules à four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation du plateau en fer plein froid ou par le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture qui requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement le plateau en fer plein froid au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur.

**REMARQUE :** Si vous avez le choix, il est préférable de cuire les pâtisseries en premier puis de passer le four au réglage four à rôtir, car il faut compter jusqu'à 3 heures pour que le four descende de la chaleur de rôtissage à la chaleur de cuisson.

**REMARQUE :** Retirez toujours le plateau en fer plein froid et les plats à rôtir une fois la cuisson terminée sous peine d'affecter la température du four.

## Français

### Le four à mijoter

Le four à mijoter est indirectement chauffé par un élément à la base du four.

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson comparables à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

La grille posée en bas du four sert à protéger tout élément qui y serait déposé, notamment des légumes à cuire à la vapeur, des sauces à garder au chaud ou encore des plats à cuisson longue. Veillez toujours à ce qu'ils soient en place avant de mettre vos aliments dans le four.

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

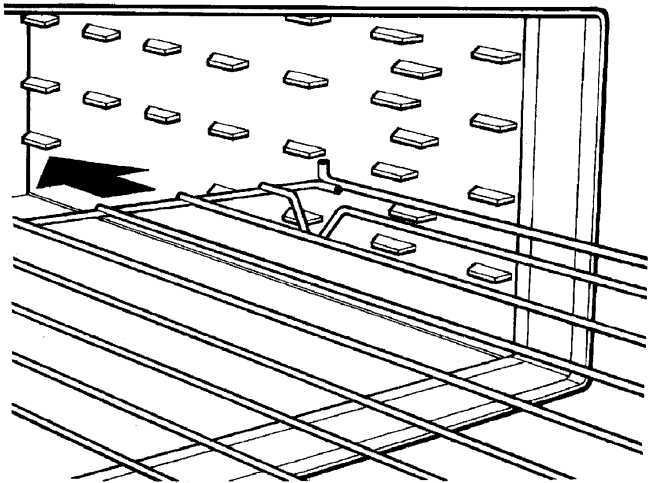
### Guide de l'utilisateur

- Laissez le four se préchauffer complètement, le plus de temps possible : nous recommandons une heure.
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisine AGA avec des fonds épais et des couvercles empilables.
- **NE PLACEZ PAS** les plats directement sur la base du four. Placez-les toujours sur un plateau ou sur une grille.
- Les morceaux de viande et de volaille à cuisson lente doivent être chauffés idéalement dans le four à rôtir pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à mijoter. (Cette méthode n'est pas adaptée à la viande et la volaille farcie).
- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre au four.
- Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier les assaisonnements et les liaisons à la fin du temps de cuisson.
- Adjust seasoning and thickenings at the end of the cooking time.
- Many dried pulses and beans for example, dried red kidney beans must be boiled for a minimum of 10 minutes, after soaking, and before inclusion in any dish.

## 5. Étagères de four

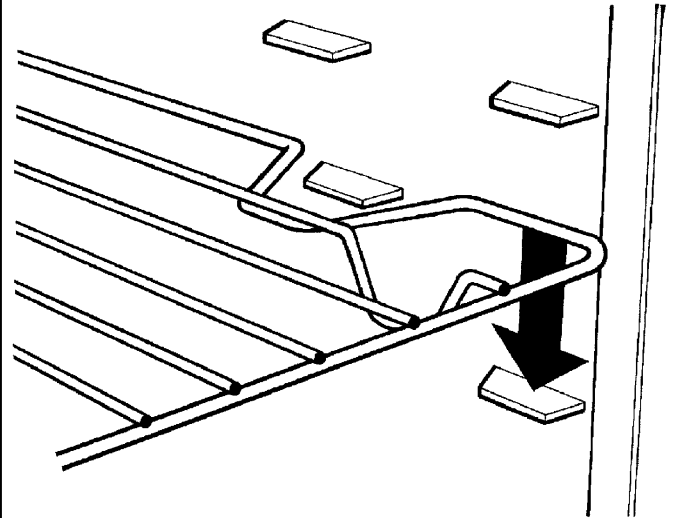
### Montage des étagères

Fig. 5.1



DESN 512403

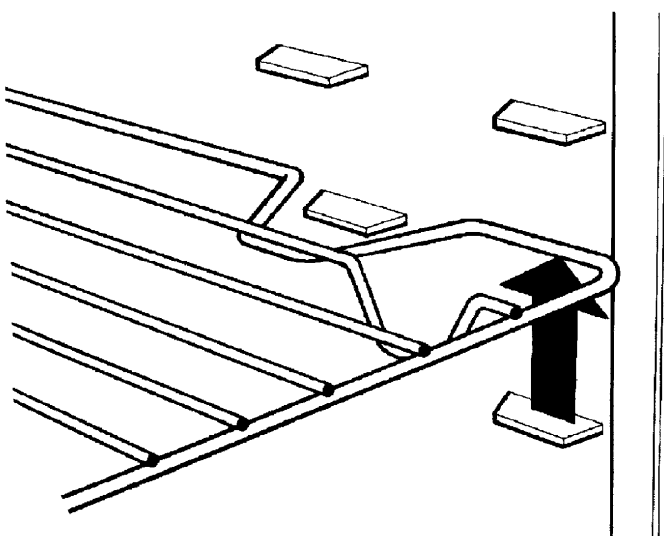
Fig. 5.2



DESN 512404

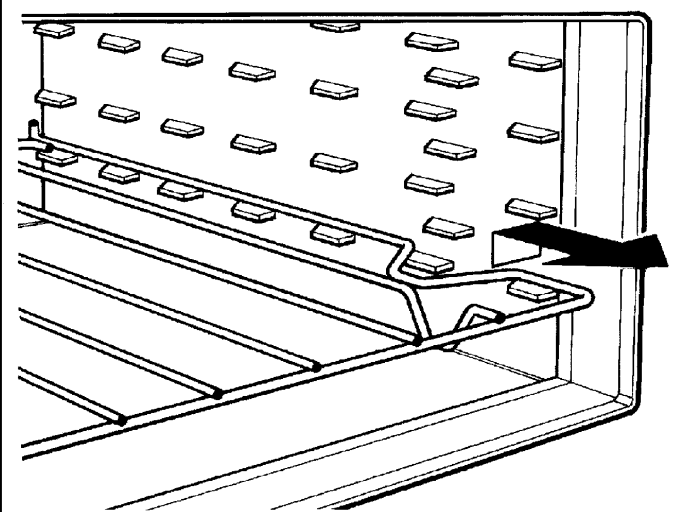
### Retrait des étagères

Fig. 5.3



DESN 512405

Fig. 5.4







DESN 512406

## 6. Cuisson de la table

<b>Réglage four à rôtir</b>	<b>Température du four = HAUT</b>
Grill	Grill vers le haut
Scones	2ème glissière scones, viennoiseries, grill
Pâtisseries	3ème glissière petits pains, Yorkshire pudding, Scones
Pain	4ème glissière rôtis, volaille
Yorkshire puddings	Plateau-grille du four à la base du four - tranches de pain, tourtes, légumes grillés
Rôtis	Grille en bas du four quiches, tourtes
Fritures douces	
<b>Réglage four à pâtisserie</b>	<b>Température du four = Modéré</b>
Gâteaux	Vers le haut génoises, certains biscuits, petits gâteaux
Biscuits	Milieu poisson, soufflés, hachis Parmentier, lasagnes
Poisson	
Daubes, hachis Parmentier	Plateau-grille du four à la base du four - sandwiches Victoria, sablés, soufflés et cheesecake
Lasagnes	
Soufflés	
Sablés	
<b>Four à mijoter</b>	<b>Température du four = Basse</b>
Daubes	
Bouillon	Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis les transférer dans le four à faire mijoter. (Les meringues sont une exception).
Puddings au lait	Les gâteaux aux fruits confits peuvent être cuits ici pendant une longue durée sur le plateau-grille en bas du four.
Meringues	
Gâteau aux fruits confits	



## 7. Nettoyage et entretien de votre cuisinière

-  **Toujours couper l'alimentation du secteur avant le nettoyage.**
-  **NE PAS utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
-  **Utiliser le moins d'eau possible durant le nettoyage.**
-  **NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyant pour four ou de nettoyant caustique (acide citrique) sur les surfaces émaillées.**

### Plaque supérieure et frontale émaillées

Le moyen le plus facile de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale AGA est d'essuyer immédiatement les éclaboussures.

Les résidus alimentaires cuits sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce aux nettoyeurs pour émail vitré de la marque ou des nettoyeurs à crème douce, avec un chiffon humide, ou, si nécessaire, un tampon en nylon décapant.

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

Nettoyer également toute marque de condensation sur la plaque frontale autour des portes du four ou sur l'émail vitré, pour éviter tout risque de décoloration permanente.

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

N'oubliez pas que la plaque du haut et les couvercles polis se rayeront si des casseroles ou ustensiles sont traînés dessus.

### Les fours

Le four à chaleur tournante est équipé d'un panneau latéral en émail autonettoyant qui ne doit pas être récuré.

Toutes les autres surfaces des deux fours sont en émail vitré. Elles peuvent être nettoyées avec des nettoyeurs pour émail vitré approuvés par la Vitreous Enamel Association.

Les clayettes peuvent être retirées et, si nécessaire, les supports de clayette peuvent également être retirés en retirant les vis.

Ces éléments peuvent être nettoyés dans l'évier avec les nettoyeurs pour four classique. Il est possible d'utiliser un chiffon fin savonneux pour retirer les traces tenaces sur la base des fours et les supports de clayette.

 **REMARQUE : Faire attention à ne pas endommager les bulbes thermostatiques dans les fours lors du nettoyage.**

### Nettoyage thermique de l'émail

#### Four à chaleur tournante – Panneau arrière uniquement

Cet émail spécial comporte une action de nettoyage continu. Son fonctionnement est optimal avec un schéma de cuisson combinant des températures basses et hautes. En utilisant le rôtissage à basse température, les éclaboussures excessives de graisse peuvent être évitées. Si des taches apparaissent, nettoyer immédiatement la zone avec de l'eau chaude et un détergent, avec une brosse à vaisselle en nylon. Les taches résistantes nécessitent de faire fonctionner le four à 210 °C pendant 2 heures.

## Français

**NE PAS** utiliser de produits de nettoyage pouvant obstruer les orifices du revêtement spécial, ex. crèmes et poudres, éponges savonneuses, vaporisateurs, nettoyeurs aérosols, solutions caustiques, racloirs/couteaux métalliques qui peuvent empêcher l'action de nettoyage.

### Revêtements de porte

Le nettoyage peut être effectué avec une crème nettoyante ou une éponge imprégnée de savon.

Ouvrir un peu les portes des fours afin qu'ils refroidissent un peu avant le nettoyage. **NE PAS** immerger les portes dans l'eau, car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par une humidité excessive

### Commandes


Les surfaces émaillées sous les boutons peuvent être traitées comme indiqué dans la section « Revêtements de porte ». **NE PAS** utiliser d'eau en grande quantité.

**NE PAS** utiliser de nettoyant pour four, d'éponges de décapage et de poudre abrasive pour le nettoyage des boutons en plastique. Un chiffon suffit pour les essuyer.

**ASTUCE** : Nettoyez votre plaque régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

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

### Accessoires

 **Les accessoires tels que plats à rôtissoire, plateaux et grilles, doivent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse, après trempage si nécessaire. Un tampon abrasif en nylon peut être utilisé.**

## 8. Entretien

---

- Pour que votre appareil Aga continue de fonctionner efficacement, nous vous recommandons de le faire entretenir régulièrement par un ingénieur agréé Aga. Les ingénieurs agréés Aga ont été formés en usine et utilisent toujours des pièces détachées Aga.
- Si votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur.
- Les opérations de maintenance doivent être uniquement être réalisées par un ingénieur qualifié envoyé par AGA ou un distributeur autorisé.
- **NE PAS** transformer ni modifier la cuisinière.

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

Voici les intervalles d'entretien de l'appareil à respecter afin de conserver la garantie :

- Un entretien intermédiaire est nécessaire tous les 2,5 ans (30 mois) afin de vérifier et changer les éléments consommables, mais aussi de procéder à un contrôle de sécurité.
- Un entretien complet est dû à la fin de la cinquième année (60 mois). L'appareil n'est pas couvert pour une utilisation commerciale (pour plus d'informations, voir le livret de garantie fourni).

### **Pièces de rechange**

Pour maintenir une performance et une sécurité optimales, nous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine AGA. Ces pièces sont disponibles chez les grands détaillants, et dans nos magasins.

## 9. Guide

# 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.**

**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.**

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

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

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

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

## 10. Présentation de l'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.

Se reporter aux **"Liste de vérification"** pour tester le bon fonctionnement de l'appareil.

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables à la ventilation.

L'installation doit se faire conformément aux exigences applicables définies par les autorités régionales et locales concernant l'alimentation du gaz.

### **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.

### Contrôles à effectuer par l'installateur

Consultez un électricien qualifié si vous n'êtes pas sûr(e) que l'appareil est mis à la terre correctement.

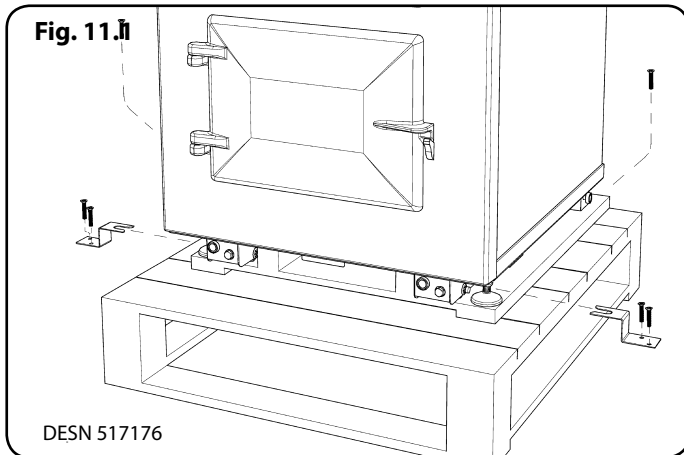
Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner la mort ou une blessure grave.

Vérifiez que les éléments du four chauffent et que le four arrive à température.

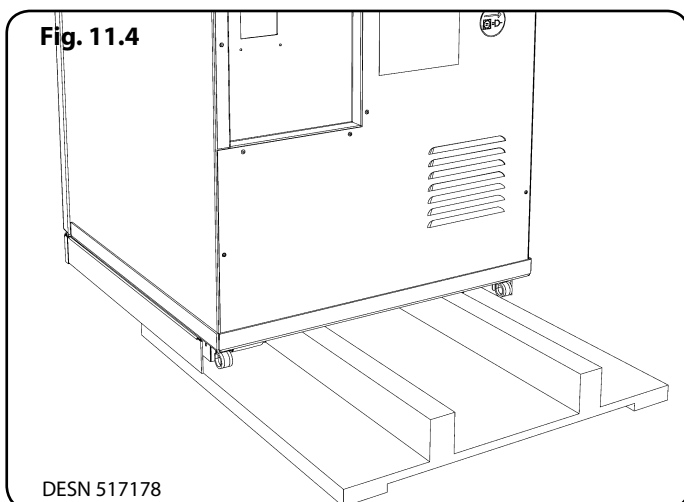
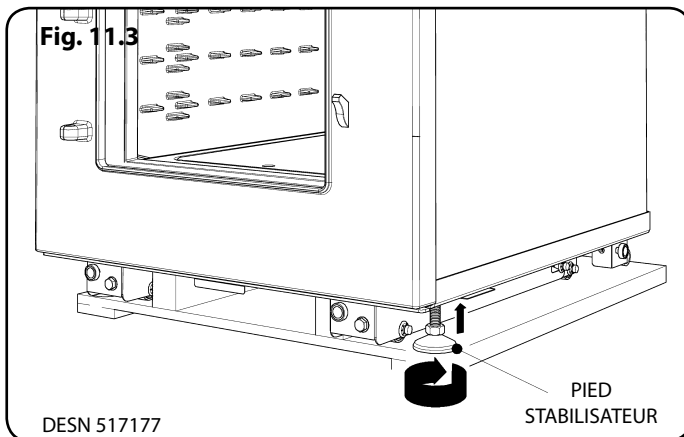
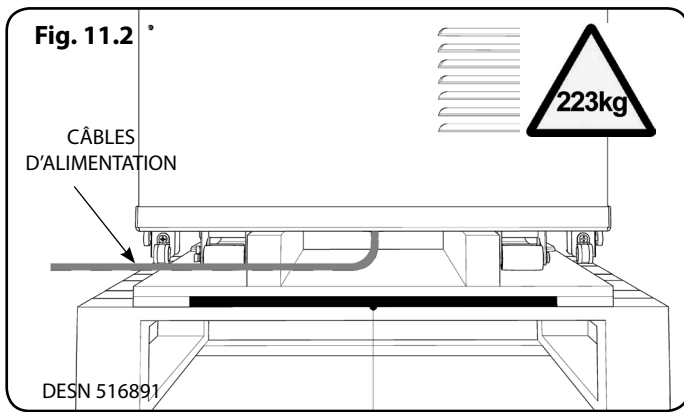
### **AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être branché à une prise de terre**

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

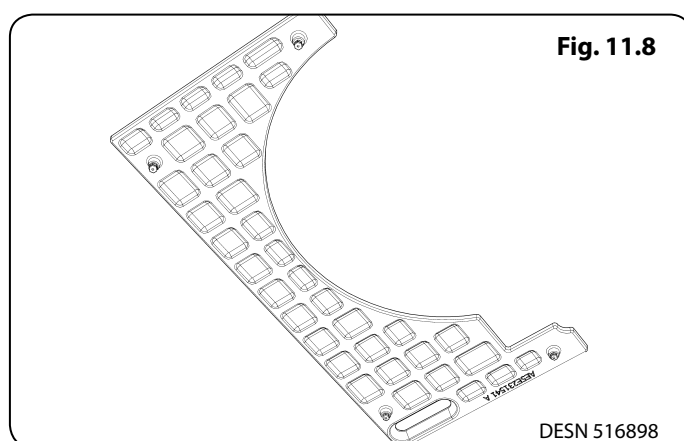
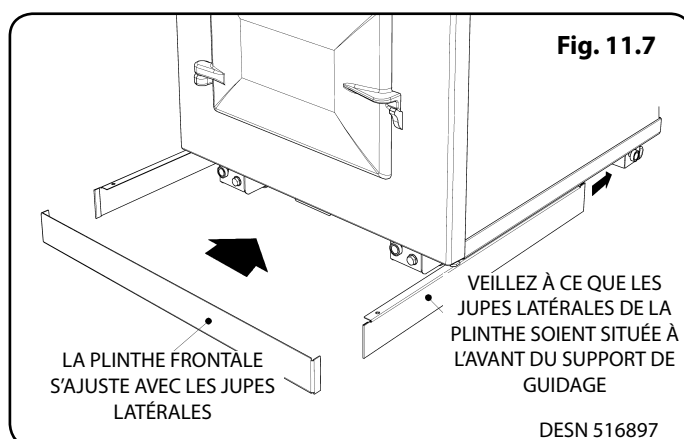
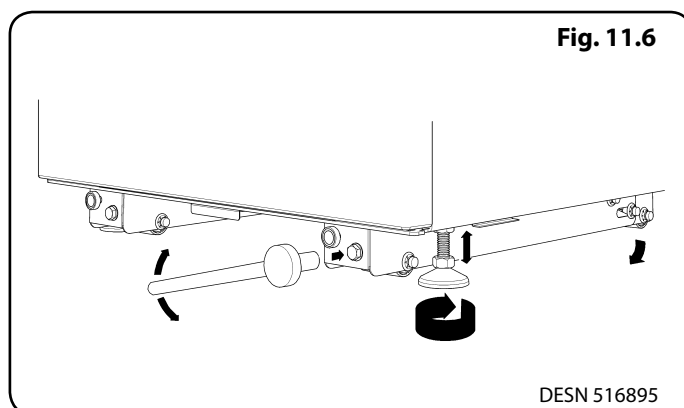
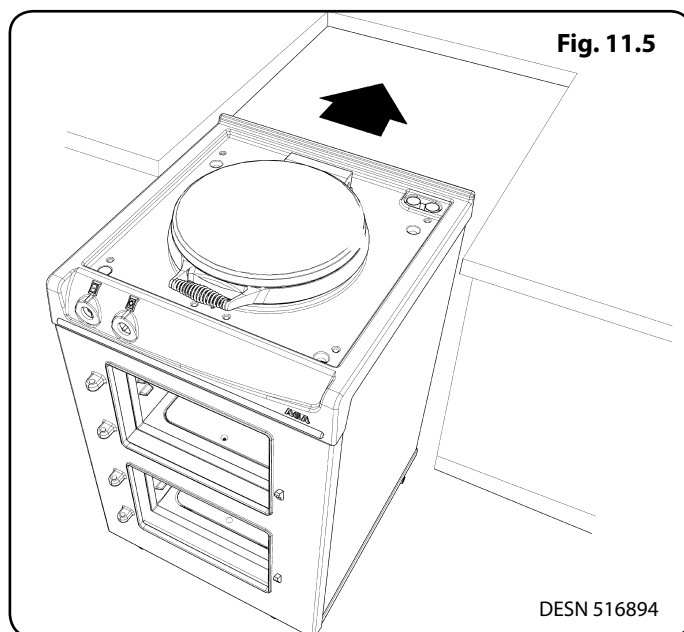
## 11. Retrait de la palette et installation de la cuisinière



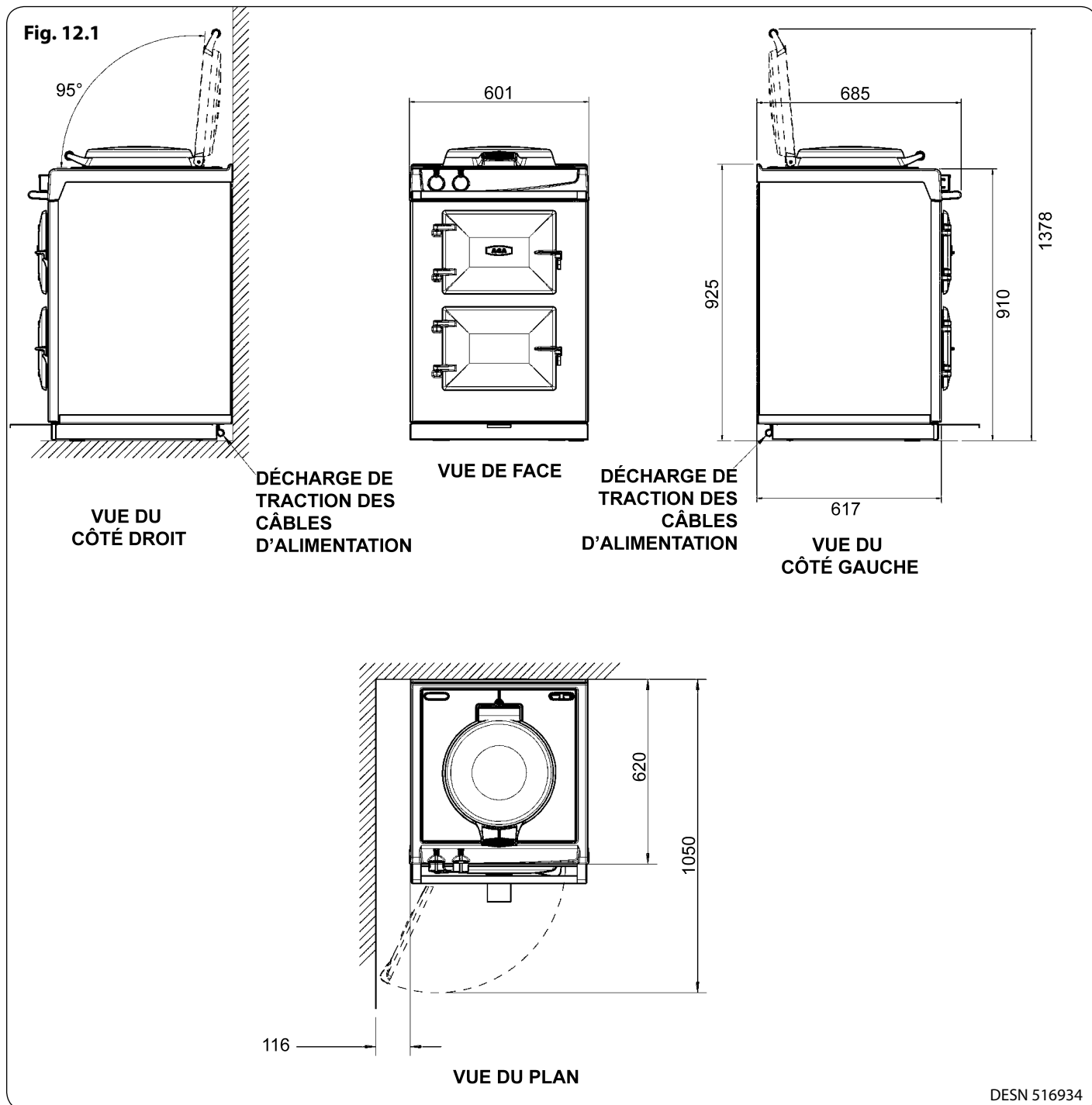
1. Retrait des attaches de transport - Dévissez les 4 vis et retirez les attaches à l'avant, et les deux vis à l'arrière. (**Fig. 11.1**).
2. **REMARQUE :** Il faut veiller à ne pas coincer les câbles d'alimentation. L'appareil doit être retiré de l'arrière de la palette uniquement. Un renforcement est prévu pour l'utilisation d'un diable adéquat. L'appareil doit être fixé au diable à l'aide de sangles adéquates (zone ombrée) (**Fig. 11.2**).
3. Une fois l'appareil en position dans la cuisine, retirez le diable et les sangles. Le pied stabilisateur avant peut être rehaussé avec une clé afin de permettre à l'appareil de glisser de la palette de transport. (**Fig. 11.3**).
4. Faites glisser la cuisinière pour la retirer de la palette. Veillez à ne pas piéger les câbles d'alimentation (**Fig. 11.4**).



5. L'appareil peut maintenant se tenir sur ses roues arrière pour le mettre dans la position désirée. **REMARQUE :** Il faut veiller à ne pas coincer les câbles d'alimentation (Fig. 11.5).
6. **Nivellement de l'appareil** - Utilisez une douille de 13 mm pour régler le mécanisme de roue pour le réglage de PRÉCISION des deux côtés à l'arrière de l'appareil (Fig. 11.6).
7. Grâce à une clé à extrémité ouverte de 12 mm, les pieds peuvent être réglés à l'avant pour effectuer des réglages de PRÉCISION sur le devant de l'appareil, et ainsi de fournir un frein aux roues (Fig. 11.6).
8. Faire tourner le boulon dans le sens horaire permet d'abaisser la roue et donc d'augmenter la hauteur de la cuisinière (Fig. 11.6)..
9. Le sens antihoraire permet de lever les roues et d'abaisser la cuisinière (Fig. 11.6).
10. Installation de la plinthe magnétique (Fig. 11.7)
11. **Réglage de la plaque de base** - les plaques de base comportent des pieds réglables pour régler la hauteur et améliorer la stabilité. (Fig. 11.8).



## 12. Specifications



Dégagements pour les placards muraux - **Fig. 12.1.**

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

### Poids de l'appareil (sans l'emballage)

Modèle : AGA 60 avec plaque 492 lbs (223 kg)



### Dégagements latéraux :

Si vous installez une AGA 60 dans une nouvelle cuisine ou avez l'opportunité de régler la largeur entre les éléments de cuisine, il est conseillé de prévoir un petit espace supplémentaire de 3 mm de chaque côté pour faciliter l'installation et empêcher tout dommage lors du déplacement du produit.

Un dégagement de largeur supplémentaire de 6 mm doit être également prévu si la cuisinière peut atteindre un renforcement en brique pour que le mur soit hors équerre.

Lorsque les cuisinières sont installées contre des murs sur le côté, un espace de 116 mm est requis sur la gauche pour permettre l'ouverture des portes des fours.

Tout mur latéral au-dessus de la cuisinière sur chaque côté ne doit pas être à moins de 60 mm de la cuisinière à l'horizontale (**Fig. 12.1**).

Les surfaces ne doivent pas se situer à moins de 650 mm de la partie supérieure de la cuisinière.

La fente de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure ne doit pas être obstruée.

### Installation dans un espace de 60 cm

Si vous êtes limité à un espace de 60 cm de largeur, l'AGA 60 sera installé conformément au guide suivant (**Fig. 12.2**).

Le moulage de la plaque du dessus de la cuisinière se recourbe vers l'extérieur comme son bord inférieur. Par conséquent, les unités du placard adjacentes doivent avoir une profondeur maximale de 595 mm (y compris les portes). Si elles sont plus profondes, avancez la cuisinière.

L'épaisseur des plans de travail adjacents ne doivent pas dépasser 45 mm.

### 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.

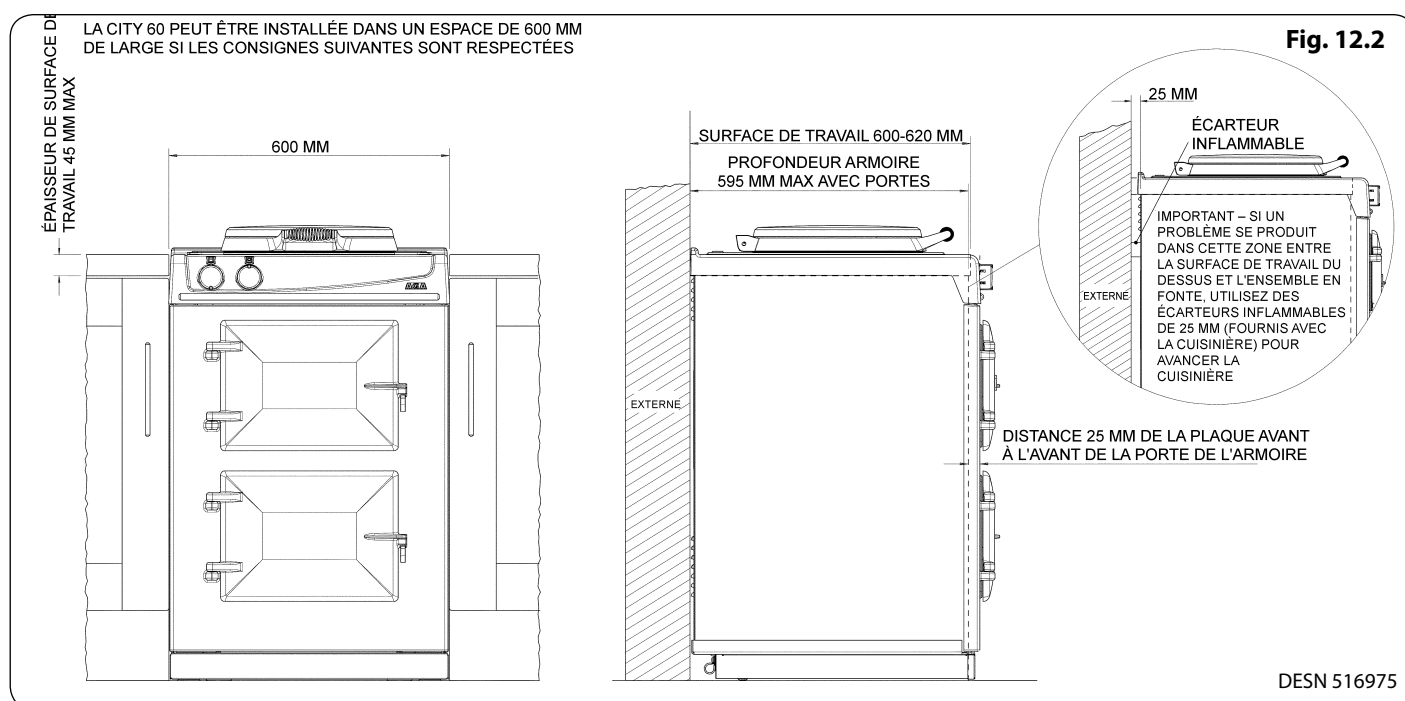
Le cache plinthe frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si cela est nécessaire, la cuisinière doit être surélevée de l'épaisseur du carrelage afin de s'assurer que la plinthe puisse être retirée et qu'il soit possible de faire rouler la cuisinière vers l'avant pour l'entretien.

### Carrelage

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

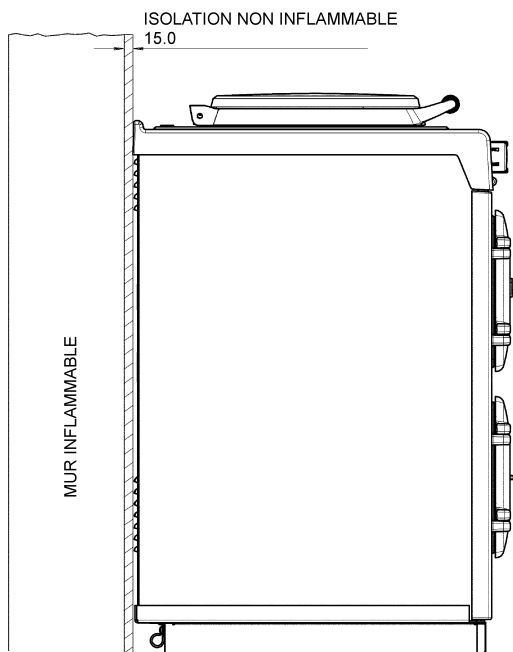
### Kit Temporisation de préchauffe en option (AE4M231659)

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



**Fig. 12.3**

MUR INFLAMMABLE AVEC ISOLATION  
NON INFLAMMABLE



DESN 516976

## Murs arrière combustibles

Une utilisation continue de l'appareil étant possible, veuillez suivre scrupuleusement ces instructions **IMPORTANTES**.

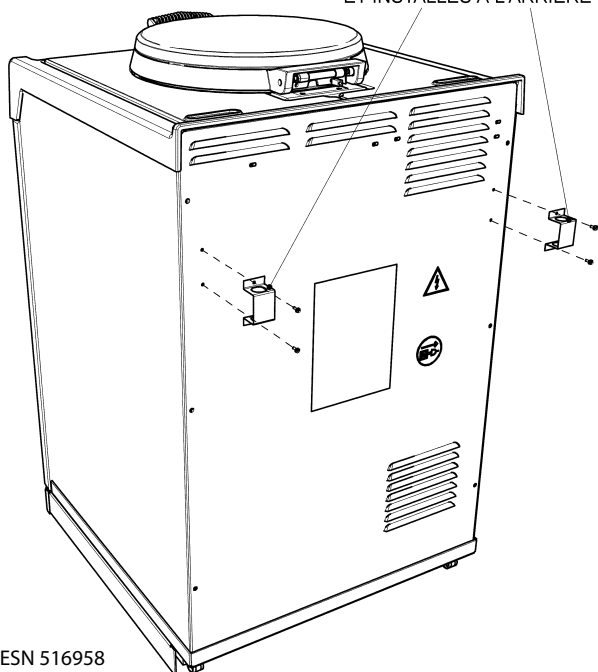
Si le mur arrière est fabriqué avec des matériaux combustibles (comme le bois ou les cloisons à colombages et les plaques de plâtre à lattes), des protections particulières à la chaleur s'imposent.

Le panneau isolant non-combustible comme revêtement de protection peut être utilisé derrière la cuisinière d'au moins 15 mm d'épaisseur, comme Monolux ou équivalent. Il doit être mis au niveau de la plaque chauffante (**Fig. 12.3**).

La cuisinière peut également être éloignée du mur pour créer une aération. Pour se faire, utilisez les supports écarteurs de 25 mm fournis avec la cuisinière (**Fig. 12.4**).

**Fig. 12.4**

DEUX SUPPORTS ÉCARTEURS  
FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE  
ET INSTALLÉS À L'ARRIÈRE



DESN 516958

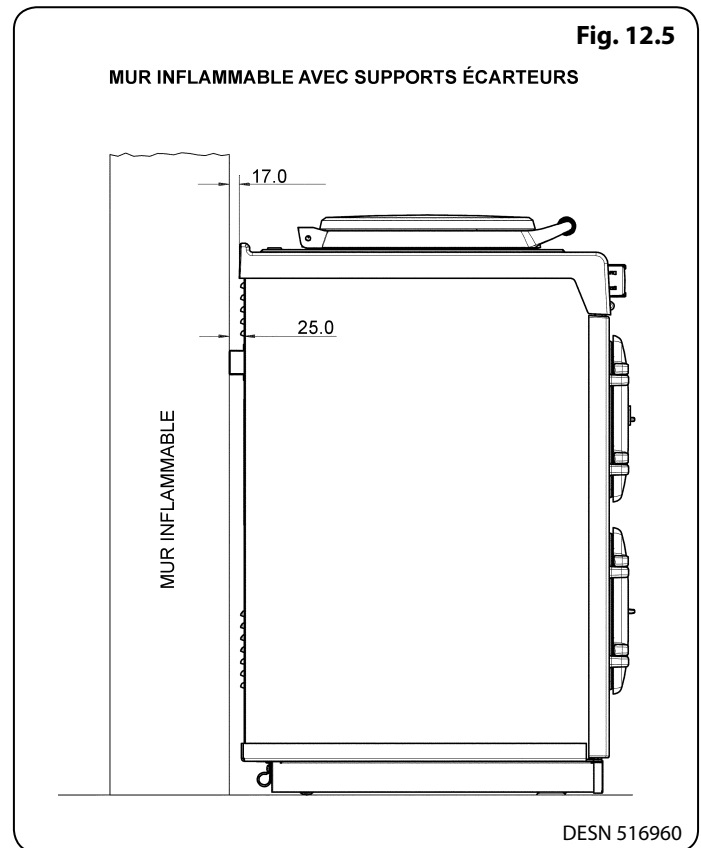
L'aération doit rester ouverte et **NE doit PAS** bloquer le bord supérieur (Fig. 12.5).

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

**Autres dégagements**

Un espace minimum de 60 mm est requis au-dessus de la poignée du couvercle isolant surélevée.

Il doit y avoir un dégagement minimal de 1000 mm pour l'entretien de la cuisinière.



## 13. Alimentation électrique

- ⚠ AVERTISSEMENT : cet appareil doit être branché avec une prise de terre.**
- ⚠ Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque arrière, se trouvant derrière le cache-plinthe.**
- ⚠ 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.**

Un 1PH de 32 amp 230 V ou 3PH de 400 V minimum 16 A 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.

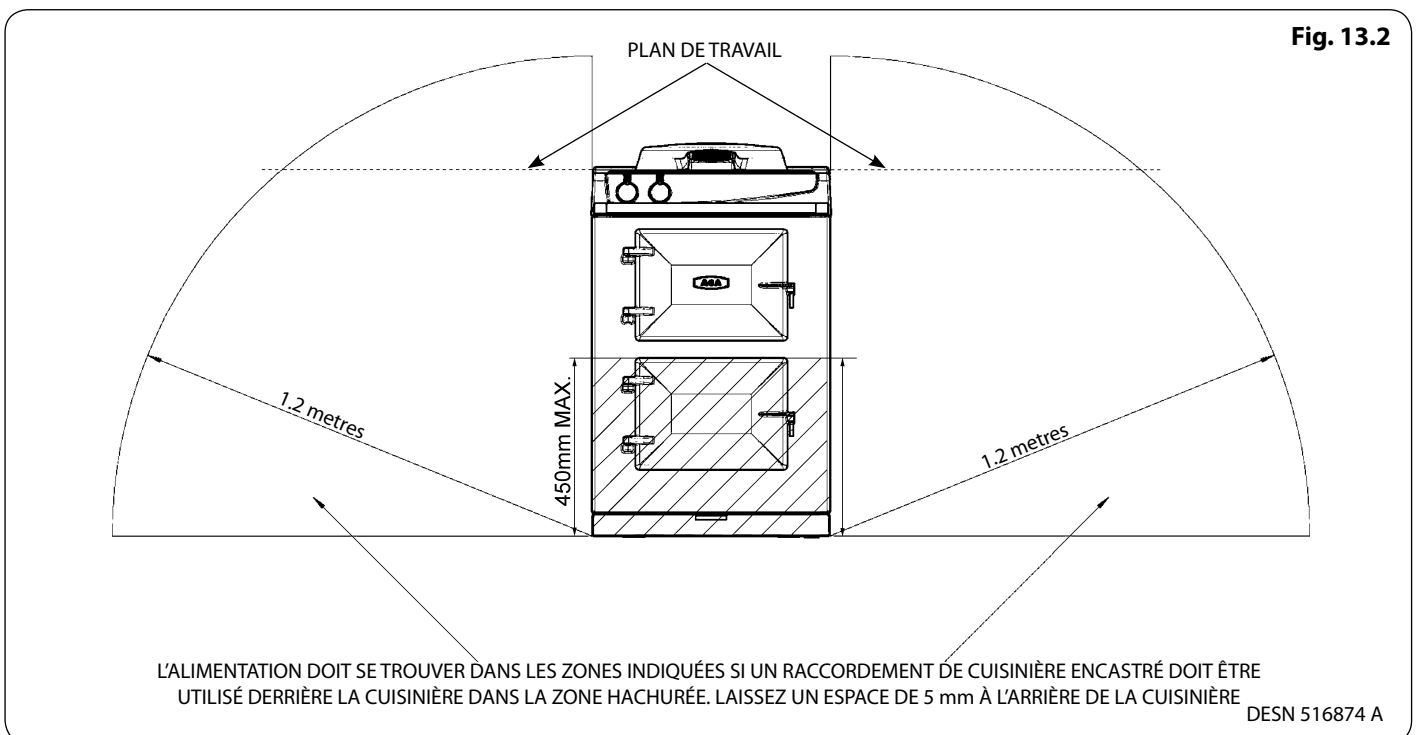
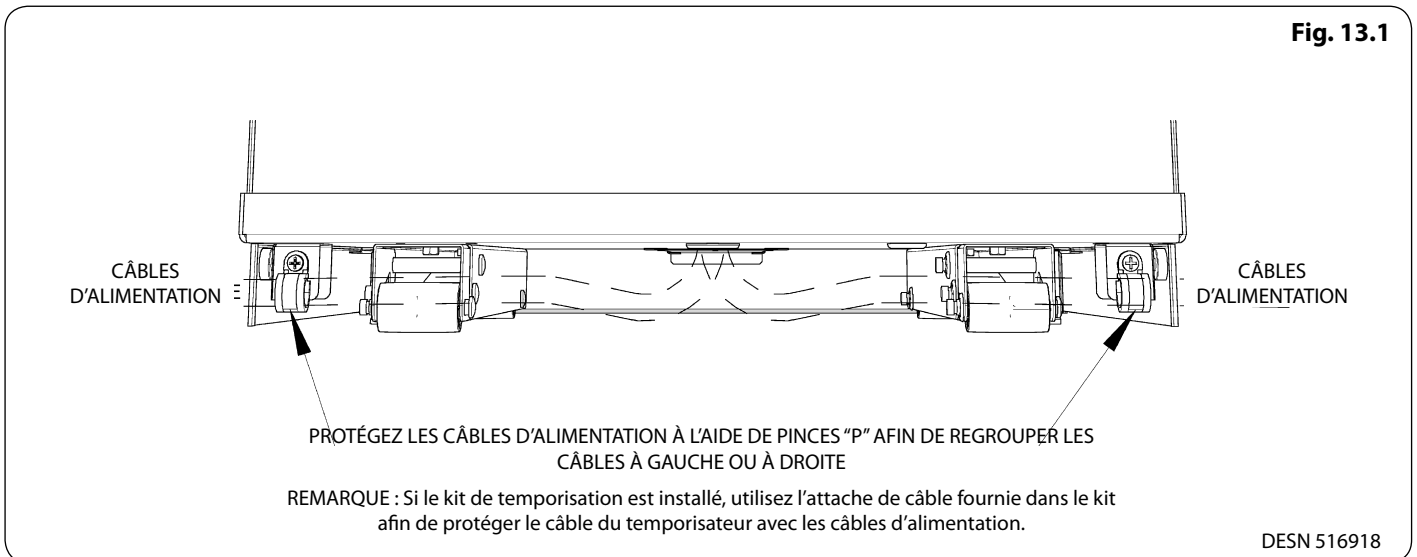
La méthode de branchement à la source d'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, par un interrupteur multipolaire avec une séparation de contact d'au moins 3 mm de tous les pôles.

L'isolateur ne doit pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais plutôt à l'endroit indiqué dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil.

L'isolateur peut être séparé du point de raccordement.

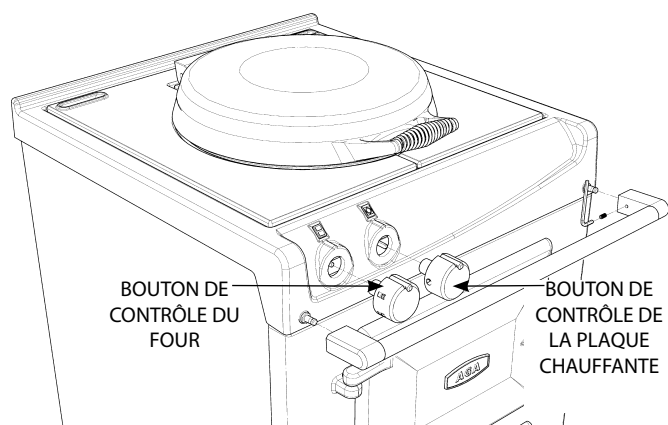
Le point de raccordement au réseau doit être accessible dans les zones présentées dans la **Fig. 13.1** et **Fig. 13.2** des options d'acheminement de câbles.

Pour les installations à 2 ou 3 phases, un kit adaptateur optionnel peut être fourni (Part No. AE4M231226).



## 14. Raccordement du bouton de contrôle de la main courante

Fig. 14.1



DESN 516875

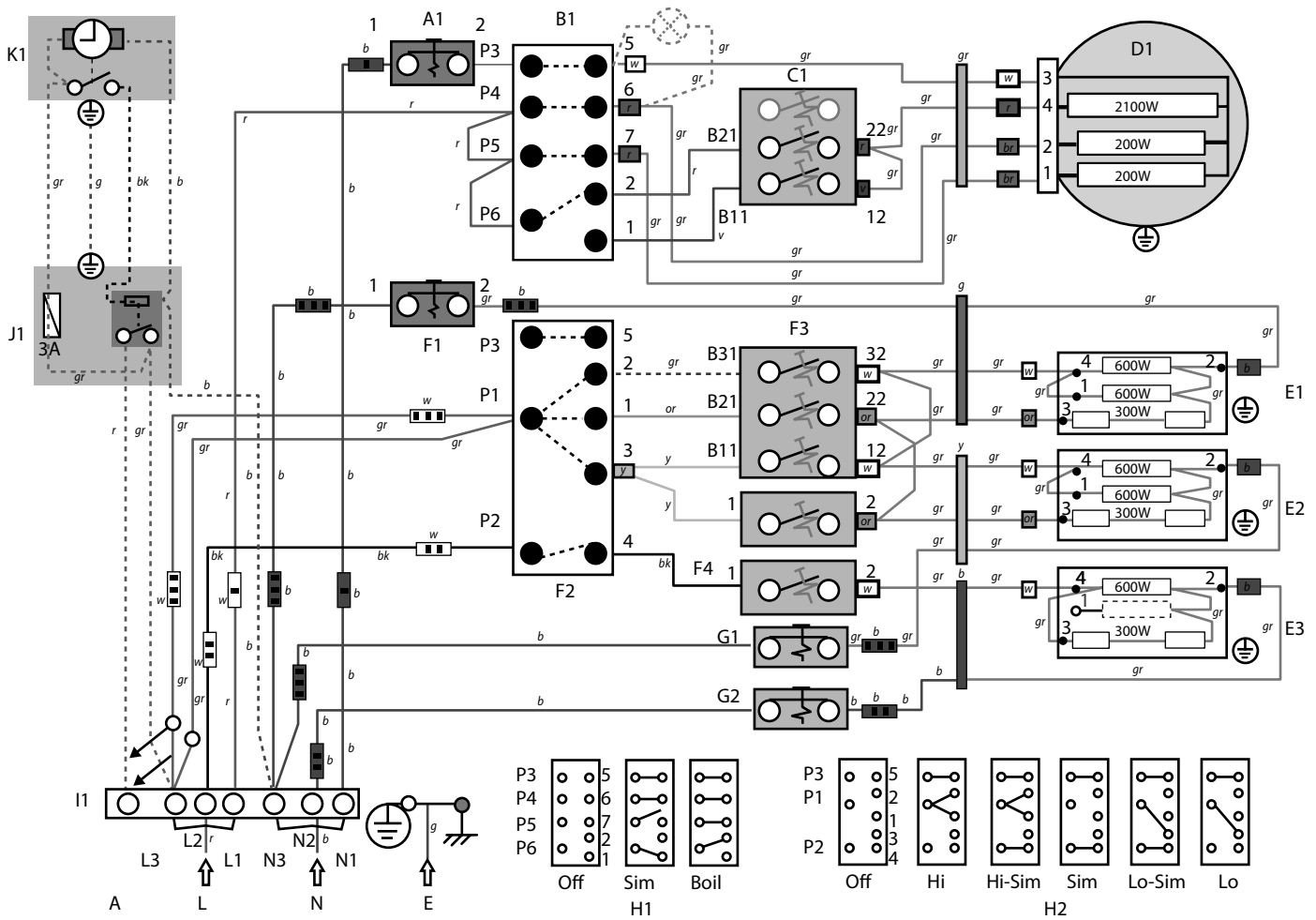
### Emplacement du bouton de contrôle

Assurez-vous à ce que les boutons de contrôle soient situés de manière adéquate sur les tiges, comme indiqué dans le (Fig. 14.1).

### Emplacement de la main courante - AGA City 60 (Traditionnel)

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

# 15. Schéma de câblage



Code	Description
<b>A1</b>	Thermostat de surchauffe de la plaque chaude
<b>B1</b>	Sélecteur de la plaque chaude
<b>C1</b>	Thermostat de la plaque chaude
<b>D1</b>	Élément de la plaque chaude
<b>E1</b>	Élément supérieur
<b>E2</b>	Élément de base du four supérieur
<b>E3</b>	Élément de base du four supérieur
<b>F1</b>	Thermostat de surchauffe du four supérieur
<b>F2</b>	Sélecteur du four
<b>F3</b>	Thermostat du four supérieur

Code	Description
<b>F4</b>	Thermostat du four inférieur
<b>G1</b>	Commutateur de surchauffe du four supérieur
<b>G2</b>	Commutateur de surchauffe du four inférieur
<b>H1</b>	Réglage du sélecteur de la plaque chaude
<b>H2</b>	Réglage du sélecteur du four
<b>I1</b>	Montage du support de terminal
<b>J1</b>	Boîtier du relais
<b>K1</b>	Minuteur du four supérieur

Code	Couleur
<b>b</b>	Bleu
<b>br</b>	Marron
<b>bk</b>	Noir
<b>or</b>	Orange
<b>r</b>	Rouge
<b>v</b>	Violet
<b>w</b>	Blanc
<b>y</b>	Jaune
<b>g/y</b>	Vert/Jaune
<b>gr</b>	Gris

## 16. Liste de vérification

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.		
N° de série		Case à cocher
Vérifiez les couvercles des plaques chaudes et les réglages.		
Vérifier les joints des portes, ajuster l'alignement des portes si nécessaire.		
Les joints « corde » des fours à pâtisserie et à mijoter DOIVENT DOIVENT être interrompus entre les gonds des portes. Le four à rôtir est doté d'un joint continu.		
Assurez-vous que tout film plastique est retiré de l'intérieur des portes de fours.		
Après 30 minutes, vérifier la température de la plaque chauffante (approximativement).		
1. Point pour mijoter (200 – 250 °C)		
Une fois la plaque chauffante à ébullition, vérifier la température après 15 minutes		
2. Point chaud (330 – 380 °C)		
Allumer le four à rôtir et à mijoter. Soulever les couvercles des plaques de cuisson pour éviter de les tacher.		
Présenter le mode d'emploi de l'appareil au client, lui indiquer les meilleures pratiques d'entretien du four, de consommation d'énergie, de nettoyage de l'émail (taches d'eau de cuisson des légumes bouillis sur l'émail, etc.)		
Signature de l'ingénieur ..... Date .....		

**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)