



# **MODULE ÉLECTRIQUE AUTONOME UNE (TABLE DE CUISSON) DE CLASSE A**

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

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

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

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

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





# Table des Matières

---

<b>1. Santé et sécurité</b>	<b>1</b>
<b>2. Introduction</b>	<b>2</b>
<b>3. Équipement fourni avec votre Module AGA</b>	<b>3</b>
<b>4. Vue d'ensemble</b>	<b>4</b>
Panneau de commande	5
Plaque vitrocéramique	6
Le Grill ( <i>Four supérieur</i> )	7
Four à mijoter	8
Fours	9
<b>5. Guide de cuisson</b>	<b>10</b>
<b>6. Nettoyage et entretien de votre cuisinière</b>	<b>12</b>
<b>7. Présentation de l'installation</b>	<b>14</b>
<b>8. Dimensions du produit</b>	<b>15</b>
Emplacement	16
Étapes et procédure d'installation	16
<b>9. Raccordement électrique</b>	<b>17</b>
<b>11. Schéma du circuit</b>	<b>19</b>
<b>12. Entretien</b>	<b>20</b>



# 1. Santé et sécurité

## **⚠ GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL CAR CERTAINES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.**

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

### **Colles et Mastics**

Attention, s'ils sont encore sous forme liquide, utilisez 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**

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

**⚠ IMPORTANT : L'huile présente un risque d'incendie; ne pas laisser les casseroles d'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.
- 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.

**⚠ 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 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. 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 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 sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Inflammable, ne pas stocker des produits sur les surfaces de cuisson.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Il se peut que des pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Si la plaque à est fissurée, éteindre 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 appareil dispose d'une plaque vitrocéramique, d'un grill et de deux fours électriques. Le four supérieur est un four à mijoter électrique avec grill électrique qui est également intégré en haut du four. Le four inférieur comporte un ventilateur électrique. Le ventilateur derrière le panneau arrière assure une distribution de chaleur uniforme dans la cavité pendant la cuisson, la température de l'étage inférieur est ainsi la même que celle de l'étage supérieur.

Se référer au schéma dans le chapitre **Vue d'ensemble** Chapitre destiné à vous familiariser avec le produit et se référant aux sections relatives au four supérieur, au four inférieur, au grill, à la plaque de cuisson en vitrocéramique etc.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement, qui fonctionne pendant l'utilisation du grill ou du four supérieur (et parfois avec le four inférieur). Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt du grill/four, jusqu'à ce que l'unité soit suffisamment refroidie.

### **NOTICE IMPORTANTE : 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.

Dans l'intérêt d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

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

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

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement, qui fonctionne pendant l'utilisation du grill ou du four supérieur (et parfois avec le four inférieur). Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du grill/four inférieur, jusqu'à ce que l'unité soit suffisamment refroidie.

### 3. Équipement fourni avec votre Module AGA

---



#### 1 Poêle avec grill

Ceci est conçu spécifiquement pour s'adapter uniquement au grill et au four supérieur et il glissera sur les glissières. Il peut être utilisé pour « griller » sur le dessus du grill. Le grill a deux positions qui permettent de griller des aliments d'épaisseur variée. Ne pas utiliser dans le four inférieur.



#### 1 plat à rôtir

Il est conçu pour être utilisé sur les étagères grill du four. Le plat pour rôti peut être utilisé pour rôti viande ou volailles. De grandes quantités de pommes de terre au four peuvent être préparées dans ce plat.

Le plat à rôtir peut également être utilisé pour préparer de grands gâteaux type brownie ou des gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.



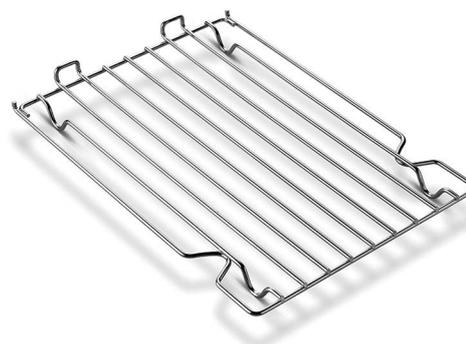
#### 1 moule à pâtisserie

Il est conçu pour être utilisé sur les étagères grill dans les deux fours. Idéal pour pâtisseries, sablés ou galettes.



#### 1 plaque de cuisson

Elle est conçue spécialement pour être utilisée dans le four inférieur et placée directement sur l'étagère. C'est la taille conseillée pour cuire scones, biscuits, meringues ou pièces de pâtisserie.



#### 3 étagères pour les grilles de four

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 « Fours » en page 9 pour savoir comment installer correctement les grilles de four.

## 4. Vue d'ensemble

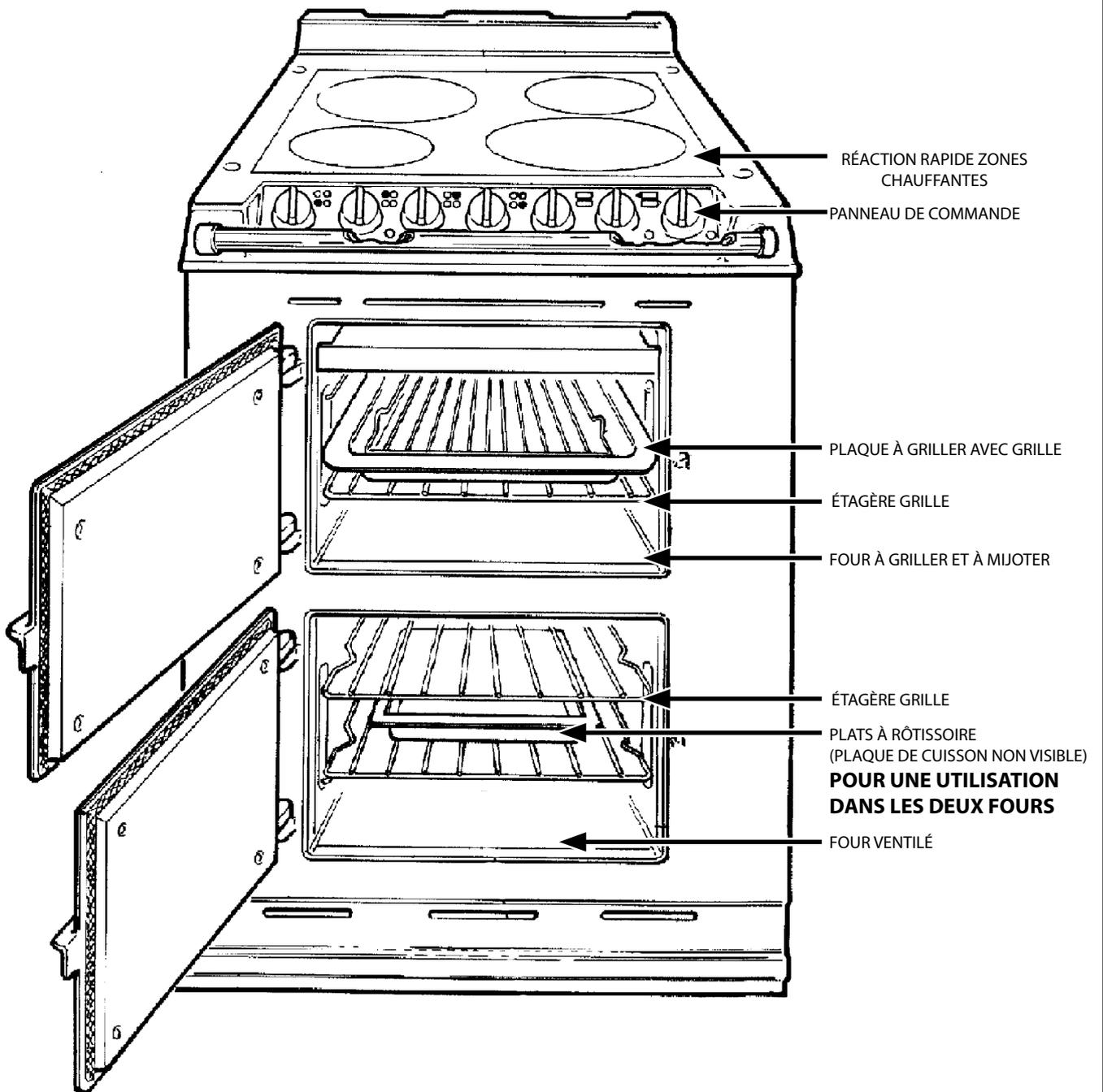
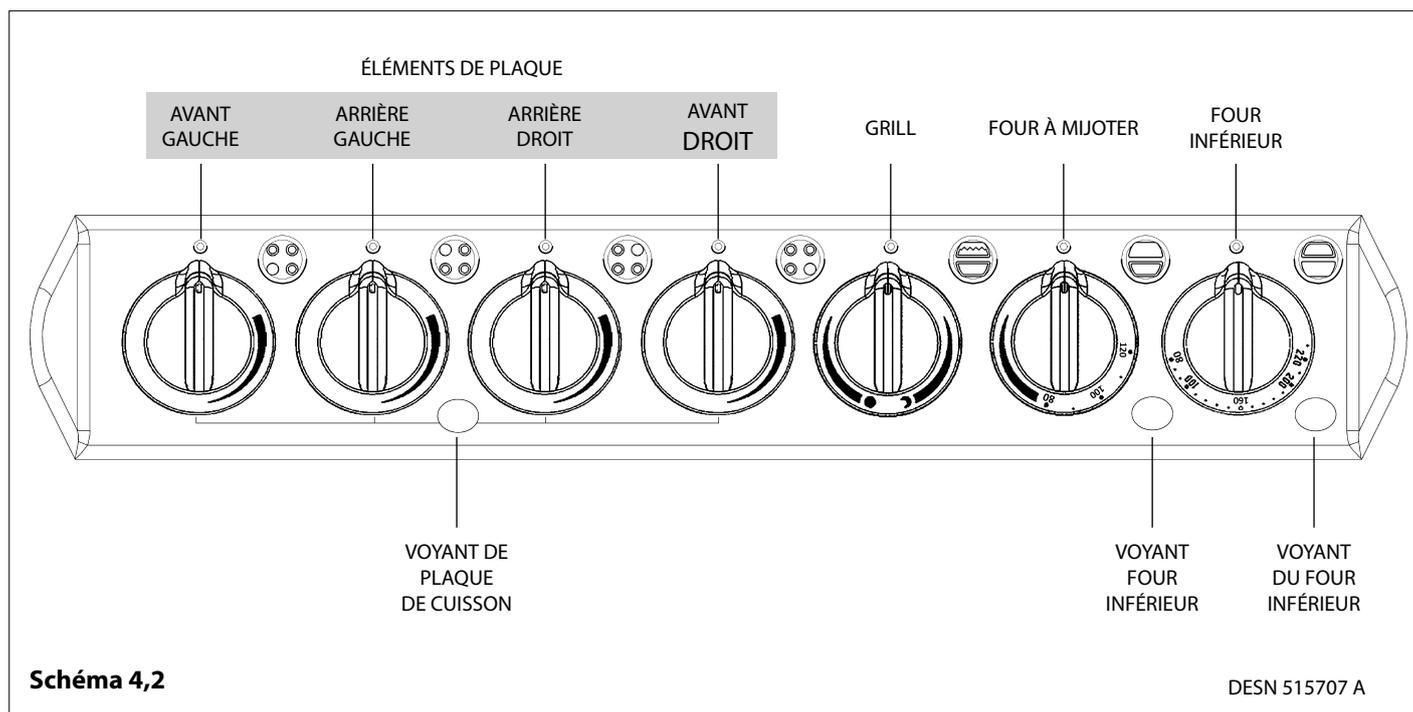


Schéma 4,1

DESN 511413 D

## Panneau de commande



- Les **BOUTONS DES ÉLÉMENTS DE PLAQUE** peuvent être tournés dans n'importe quel sens :
- **Sens horaire** du réglage minimum des échelons 1 à -6 au réglage maximum.
- **Antihoraire** direct depuis éteint jusqu'au réglage maximum.
- Le **COUVERCLE DE LA RÉSISTANCE DU GRILL** peut également être tourné dans n'importe quel sens :
- **Sens horaire** Deux éléments ensemble.
- **Antihoraire** éléments avant uniquement.
- Les **BOUTONS DU FOUR** Ne peuvent être tournés que dans le sens horaire à partir de la position **ARRÊT** .
- Le **VOYANT DE PLAQUE DE CUISSON** s'allume lorsque la plaque est chaude et qu'il n'est plus possible de la toucher. Il y a un léger décalage après le premier allumage.
- Le voyant reste allumé lorsque l'élément est éteint, jusqu'à ce que la température ait baissé à un niveau de sécurité satisfaisant (même si la plaque peut rester encore assez chaude pour entraîner une petite gêne).
- Les **VOYANTS DU FOUR** s'allument lorsque le four est allumé. Lorsque la température requise est atteinte les voyants s'éteignent.

## Plaque vitrocéramique

### AVERTISSEMENT:

 **NE PAS UTILISER LA PLAQUE SI CELLE-CI EST FISSURÉE.**

 **NE PAS PLACER DE PAPIER D'ALUMINIUM SUR LA SURFACE DE LA PLAQUE.**

La table dispose des quatre plaques suivantes (puissance nominale de 230 V) :

1. **Avant gauche** - Circuit simple - 1,1 kW - 145 mm  
Chauffage rapide
2. **Arrière Gauche** - Circuit simple - 1,7 kW - 180 mm  
Chauffage rapide
3. **Arrière Droit** - Circuit simple - 1,1 kW - 145 mm  
Chauffage rapide
4. **Avant droit** - Circuit simple - 1,7 kW - 180 mm  
Chauffage rapide

Lorsque les plaques chauffantes sont allumées, la surface chauffée devient rouge.

Les plaques chauffantes disposent d'un interrupteur de sécurité qui permet de limiter la température de la plaque vitrocéramique lorsqu'il n'y a pas de poêle posée dessus, ou lorsque les plaques sont restées trop longtemps sur le réglage maximum.

### Pour tirer le meilleur parti de votre table de cuisson

- **NE PAS** utiliser la table de cuisson comme une planche à découper et ne rien laisser dessus.
- **NE PAS** cuisiner directement sur la table de cuisson. Toujours utiliser une poêle.
- Toujours soulever la poêle de la plaque. **NE PAS** tirer ou faire glisser dans une direction.
- Éteindre les plaques la cuisson est terminée.
- Utiliser toujours les méthodes et les produits de nettoyage recommandés. Voir la section « Nettoyage et entretien ».

### Choix des casseroles

- Seules des casseroles à fond plat et lisses recommandées pour une utilisation sur des tables de cuisson en céramique doivent être utilisées pour garantir des performances satisfaisantes et éviter de rayer la table de cuisson.
- En cas d'utilisation de casseroles en fonte, s'assurer que ces dernières disposent d'un fond usiné plat.
- **NE JAMAIS** utiliser de casseroles avec un fond enfoncé ou avec des stries.
- La base de la casserole doit couvrir la zone chauffée.
- Choisir une casserole d'une taille adaptée afin d'éviter les débordements (lors de l'ébullition). Plus particulièrement en cuisinant des aliments contenant du sucre, p.ex. confiture, marmelade, fruit, etc.
- **NE PAS** faire chevaucher des casseroles sur le bord de la plaque vitrocéramique, car cela peut endommager la surface en émail de la plaque supérieure.
- Pour de meilleurs résultats, le fond des casseroles émaillées doit être de 2-3 mm d'épaisseur et celles en acier inoxydable avec fond sandwich doivent quant à elle avoir une épaisseur de 4-6 mm.

## **Le Grill** *(Four supérieur)*

**⚠ La porte du four supérieur doit être laissée ouverte lorsque le grill est en cours de fonctionnement.**

**⚠ Avertissement : Les pièces situées à portée de main peuvent devenir chaudes lorsque le grill fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être gardés à distance.**

Comme avec la plupart des cuisinières, et en fonction de la durée de fonctionnement du grill, certains éléments peuvent devenir chauds au toucher, la poignée du four comprise.

Le grill dispose de réglages de chaleur gradués pour chacun des 2 éléments (voir le panneau de commande).

Faire préchauffer avec un réglage élevé pour de meilleurs résultats.

La grande plaque à griller et la grille fournies sont adaptées aux trois clayettes.

La grille de la plaque à griller est adaptée pour la cuisson de la plupart des aliments. Il est possible de retourner la grille pour l'adapter aux différentes épaisseurs d'aliments. Il est possible de placer certains plats directement sur la clayette du four, ce qui est utile pour faire dorer certains plats comme les gratins de chou-fleur au fromage.

La cuisinière est fournie avec une grille/clayette à griller pour le four supérieur.

Un ventilateur de refroidissement fonctionne lors de l'utilisation du grill et pour une courte période après que celui-ci soit éteint.

## Français

### Four à mijoter

Utilisé pour les cuissons longues et lentes supérieures à 6-8 heures, conserve les aliments chauds et permet de chauffer les assiettes pendant une courte période.

**Faire particulièrement attention avec les assiettes en porcelaine à la cendre d'os - utiliser le réglage minimum.**

Le réglage de cuisson lente est celui situé sur la zone entre 110 et 120°C du bouton du four.

#### Conservation et réchauffage de la nourriture

- Si la nourriture est destinée à être congelée ou à ne pas être servie immédiatement, la faire refroidir dans un récipient propre et la mettre le plus rapidement possible au réfrigérateur ou au congélateur.
- Faire décongeler complètement la nourriture au réfrigérateur avant de la réchauffer.
- Réchauffer rapidement l'ensemble de la nourriture sur une plaque chauffante ou dans un four chaud (four à chaleur tournante à 160°C) et servir immédiatement.

**⚠ Ne faire réchauffer la nourriture qu'une seule fois.**

#### Utiliser le réglage four à mijoter

Éléments à garder en mémoire au moment de préparer des aliments.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser les ustensiles de cuisine en acier inoxydable AGA.
- **NE PAS** placer les plats directement sur la base du four. Toujours les placer sur une des plaques fournies.
- Les pièces de viande et de volaille devraient être tout d'abord cuites au four à chaleur tournante à 160° pendant 30 minutes avant d'être placées dans le four à mijoter.
- Les viandes/volailles devraient être entièrement emballées dans deux couches de papier d'aluminium afin d'être bien protégées et ainsi conserver les sucs et les saveurs qui se perdent lorsque les aliments sont cuits à plus haute température. La fermeture de la feuille d'aluminium **DOIT** être placée sur le dessus de la pièce de viande afin d'éviter les fuites.
- Toujours mettre la viande recouverte de papier d'aluminium dans un plat placé sur une grille afin d'assurer une bonne circulation de l'air.
- Les viandes de plus de 2,7 kg (6lbs) et les volailles de plus de 2kg (4lbs 8 ozs) ne sont pas adaptées à la méthode de cuisson lente.
- Cette méthode n'est pas adaptée aux viandes et volailles garnies.
- Vérifier que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.

- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre au four.
- Lors de la cuisson de ragoût ou lors du braisage d'une viande, couvrir tout d'abord la nourriture avec du papier d'aluminium puis placer un couvercle afin d'assurer une bonne étanchéité et ainsi éviter les déperditions d'humidité.
- Les pièces de viande devraient être cuites pendant au moins 6 heures. Les ragoûts devront être cuits entre 2 et 4 heures, en fonction de la quantité d'ingrédients. Les aliments peuvent cuire 1 ou 2 heures de plus, mais leur apparence risque de se détériorer.
- Les plats à base d'œufs et de poisson n'ont besoin que 1 à 5 heures de cuisson devant être réalisée durant la journée afin de pouvoir y jeter un coup d'œil de temps à autre :
- Pousser les plats correctement jusqu'au fond du four afin d'être sûr qu'ils soient placés au-dessus de l'élément.
- 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.
- Les haricots rouges doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les mettre dans un plat.

## Fours

### Généralités

Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.

Pour retirer une clayette lever la plaque des encoches latérales et faire glisser vers l'avant.

Pour replacer une clayette, insérer la clayette dans le four avec la branche à l'arrière, vers le haut. Glisser en position au-dessus des encoches puis laisser reposer sur la glissière.

**NE PAS** placer la grille ou les aliments sur la base des fours. Les aliments se mettraient à brûler sur la base du four supérieur et la circulation de l'air serait entravée dans le four inférieur.

Préchauffer les fours sur les réglages appropriés jusqu'à l'extinction du voyant.

Lors de la cuisson simultanée dans les deux fours, il peut être nécessaire de réduire la température et les temps de cuisson (particulièrement pour les plats cuisinés).

Pour une distribution efficace de la chaleur, laisser un espace minimum de 12 mm entre les plats et les côtés du four, afin d'assurer la circulation de l'air chaud.

La plaque à griller n'est pas adaptée au four inférieur.

Si vous avez également une AGA **NE PAS** utiliser le petit plat à rôtir fourni avec l'AGA dans le module. Veuillez utiliser les ustensiles fournis et les mettre en place sur les clayettes.

### Condensation

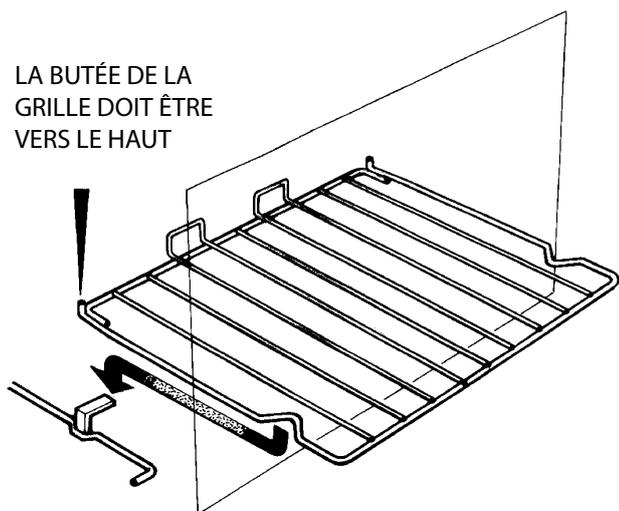
De la condensation peut se former sur la cuisinière. Cela est normal et sans conséquence. La condensation se forme par l'association de chaleur et d'humidité, par exemple lors de la cuisson.

Quand cela est possible, essayer de couvrir les plats contenant beaucoup d'humidité, par exemple les ragoûts. Si vous remarquer de la condensation, l'essuyer directement.

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

Schéma 4,1

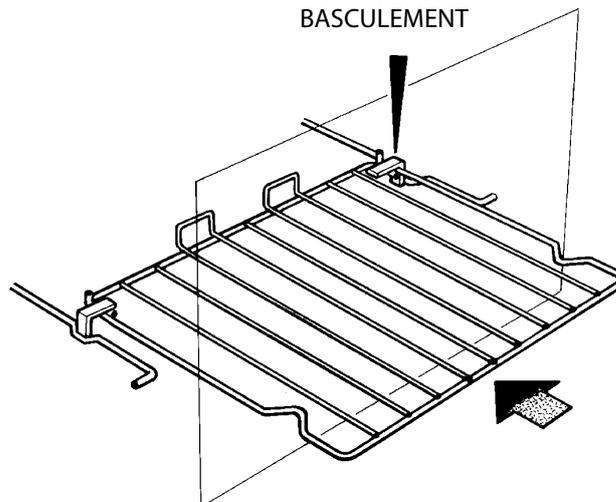
LA BUTÉE DE LA GRILLE DOIT ÊTRE VERS LE HAUT



DESN 511867

Schéma 4,2

BUTÉE DE LA GRILLE ET SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



DESN 511866

## 5. Guide de cuisson

---

### Conseils de cuisson

- Il est nécessaire de préchauffer les deux fours jusqu'à l'extinction des voyants.
- Les directives concernent la cuisson une fois que le ou les fours ont atteint la température désirée.
- Il peut être avantageux de tourner les objets les plus volumineux.
- Les positions des clayettes sont comptées en partant du haut.
- Placer les plats au centre de la clayette.
- Lors de l'utilisation simultanée des deux fours, réduire les temps et les réglages de cuisson.
- Il est important de s'assurer de servir les plats chauds.
- Il est possible de modifier les réglages et les temps de cuisson pour les adapter à vos goûts.
- Pour des résultats parfaits, tourner les aliments vers la fin de la cuisson, par ex. gâteaux, pâtisseries, biscuits.

### Friture

- **NE PAS** essayer de faire frire trop d'aliments à la fois, particulièrement les aliments congelés.
- Cela ne ferait que réduire la température de l'huile ou de la graisse, ayant pour résultat des aliments trop gras.
- Toujours bien sécher la nourriture avant de la faire frire et la placer doucement dans l'huile ou dans la graisse bouillante. Les aliments congelés en particulier ont généralement tendance à faire des éclaboussures ou de l'écume s'ils sont jetés trop rapidement.
- **NE JAMAIS** faire chauffer de l'huile ou de la graisse avec un couvercle sur la casserole.
- Garder l'extérieur de la casserole propre et dépourvu de traces d'huile ou de graisse.
- Les tableaux suivants fournissent un guide pour la cuisson de nombreux aliments du quotidien.

### Four inférieur (à chaleur tournante)

- Le four inférieur est un four à chaleur tournante, ce qui signifie que de l'air circule afin de donner une température uniforme dans tout le four.
- Généralement, cela signifie que la température de cuisson requise pour cuire les aliments peut être réduite d'environ 10 à 20 °C. Le temps de cuisson de certains plats peut également être réduit de quelques minutes.
- Les tableaux de cuisson constituent un guide général, mais les temps et températures de cuisson peuvent varier selon les recettes.
- La section relative aux viandes peut servir de guide général, mais peut varier selon la taille et la forme de découpe et de l'os.
- Toujours décongeler complètement les morceaux avant de les faire cuire.
- Les temps de cuisson s'appliquent au rôtissage à découvert. Ajouter du temps de cuisson si le plat est couvert de papier d'aluminium.
- La dinde/poulet est cuit lorsque les jus deviennent transparents, en piquant la chair avec un couteau. Si les jus sont toujours roses, continuer la cuisson en vérifiant la couleur des jus toutes les 15 minutes.
- 1 kg = 2,2 lb

**Four inférieur** (Chaleur tournante) - Table de cuisson

Aliment	Réglage °C	Position de la clayette	Temps de cuisson approximatif	
<b>Viande rôtie</b>				
Bœuf	170	2 ou 3	Saignant	35 min par kg plus 15 min
	170	2 ou 3	À point	45 min par kg plus 20 min
	170	2 ou 3	Bien cuite	55 min par kg plus 30 min
Agneau	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite	55 min par kg plus 20 min
Porc	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite	1 h 5 min par kg plus 25 min
<b>Volaille</b>				
Poulet	180 - 190	2 ou 3		45 min par kg plus 15 min
Dinde	170	3	Jusqu'à 4 kg	40 min par kg plus 10 min
			Au-dessus de 4 kg	30 min par kg plus 20 min
<b>Yorkshire pudding</b>				
Grand	190 - 200	toute		25 - 40 min
Individuel	190 - 200	toute		15 - 25 min
<b>Gâteaux et biscuits</b>				
Sablés	140	2 ou 3		45 - 50 min
Gâteau aux fruits confits	120 - 130	3		3 - 4 heures
Gâteau aux fruits	140 - 150	3		1 - 2 heures
Petits gâteaux	180	toute		15 - 25 min
Scones	200	toute		8 - 12 min
Génoise Victoria	170	toute		20 - 35 min
Biscuit roulé	200	2		10 min
Biscuits	170 - 180	toute		10 - 15 min
Gâteaux sur plaque	170	3		25 - 30 min
<b>Pâtisseries</b>				
Tartelettes	190	2 ou 3		25 - 35 min
Tarte aux fruits	190	2 ou 3		25 - 45 min
Mince Pies (tartelettes)	190	1 et 3		20 - 25 min
Vol-Au-Vent (feuilleté)	210	1 et 3		15 - 20 min
Éclairs / Profiteroles	200	2		20 - 25 min selon la taille
<b>Puddings</b>				
Puddings au lait	140	toute		2 heures approx.
Génoiserie	160 - 170	2 ou 3		45 - 60 min
Flans	140	2 ou 3		45 - 55 min
Meringues	90	2 ou 3		1,5 - 3 heures selon la taille
Crumble aux pommes	170	3		30 - 40 min
<b>Mélanges de levure</b>				
Pain	200	2 ou 3		25 - 35 min
Rouleaux et petits pains	200	2 ou 3		10 - 20 min

**REMARQUE :** Les durées de cuisson, les températures et les positions sont approximatives et varient en fonction de la taille des plats et de la quantité de nourriture.

## 6. Nettoyage et entretien de votre cuisinière

---

**⚠** Toujours COUPER L'ALIMENTATION du secteur avant le nettoyage.

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

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

**⚠** NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyeur pour four ou de nettoyeurs contenant de l'acide citrique sur les surfaces émaillées.

### Plaque supérieure émaillée et frontale

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

Les aliments cuisinés dessus 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 à l'aide d'un tissu humide, ou, si nécessaire, un morceau de nylon décapant.

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.

Nettoyez également toute marque de condensation sur la plaque de devant autour des portes du four ou sur l'émail vitré pourrait se décolorer de façon permanente.

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.

Ne pas oublier que faire traîner des casseroles ou des ustensiles sur la plaque supérieure peut causer des éraflures.

## Plaque vitrocéramique

Si vous suivez avec attention les recommandations présentées dans la section consacrée à la plaque en vitrocéramique, vous ne devriez avoir aucun mal à la conserver en bon état.

Les plaques vitrocéramiques sont particulièrement faciles à nettoyer à condition de respecter deux règles essentielles.

Premièrement, tout ce qui a été brûlé sur la surface doit être immédiatement ôté avec un grattoir à lame de rasoir, vendu dans la plupart des quincailleries.

Si un objet en plastique, du film alimentaire, du sucre ou un aliment contenant du sucre fond de manière accidentelle sur la surface chauffée de votre plaque vitrocéramique, retirez-la de suite, pendant que la plaque est encore en chaude, à l'aide du « Top Plate Scraper » (raclette spéciale) afin d'éviter d'endommager la surface. Le « Top Plate Scraper » peut être acheté sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk).

Deuxièmement, après avoir cuisiné, il est nécessaire de nettoyer la plaque vitrocéramique à l'aide d'un produit nettoyant tel que le nettoyant pour plaque vitrocéramique AVA qui est disponible à l'achat sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk). Un tissu doux est plus adapté qu'une éponge pour le nettoyage, car une éponge absorbe le liquide du détergent et laisse une forte concentration des particules de décapage rugueuses en surface. Et cela peut faire des rayures. En règle générale, il est conseillé d'utiliser aussi peu de produit nettoyant que possible, ce qui également bon pour l'environnement. Normalement, quelques gouttes suffisent.

**⚠ NE PAS utiliser le détergent Hob Brite sur les surfaces émaillées.**

## Les fours

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

Les grilles peuvent être enlevées et, si nécessaire, les supports de grilles. Pour ce faire, il faut les retirer doucement des clips de fixation montés sur les panneaux latéraux du four.

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

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

## Revêtements de porte

Ils peuvent être nettoyés avec un produit nettoyant crémeux adapté ou bien avec un tampon non abrasif sur lequel on dépose une solution d'eau savonneuse.

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

## Commandes

La surface émaillée située sous les boutons peut être nettoyée avec un nettoyant crémeux ou avec un tampon imprégné de savon.

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

**ASTUCE:** Nettoyer votre Module régulièrement, de Préférence après chaque utilisation.

**IMPORTANT:** AGA conseille d'utiliser les nettoyeurs approuvés par l'association de l'émail vitré pour nettoyer les surfaces en émail de ce produit.

## Accessoires

**⚠ Les accessoires de four tels que plats à rôtir, étagères pleines solides, étagères grilles et grills doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, en les faisant tremper si nécessaire, en utilisant au besoin un tampon à récurer en nylon.**

## 7. Présentation de l'installation

---

**⚠ AVERTISSEMENT :L'installation de cet appareil doit respecter les réglementations en vigueur. Il doit être utilisé dans un espace correctement aéré. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**

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

- Il est recommandé, mais pas obligatoire, d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) au niveau du circuit d'alimentation de la cuisinière afin d'éviter de trébucher sur les câbles.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- La plaque signalétique est située sur l'évent de ventilation centrale, à proximité de la base de la plaque frontale.
- **L'INSTALLATION FINALE EST EFFECTUÉE SUR SITE, PAR UN INGÉNIEUR AGA AUTORISÉ.**
- Le Module est livré par les fabricants entièrement assemblé.

## 8. Dimensions du produit

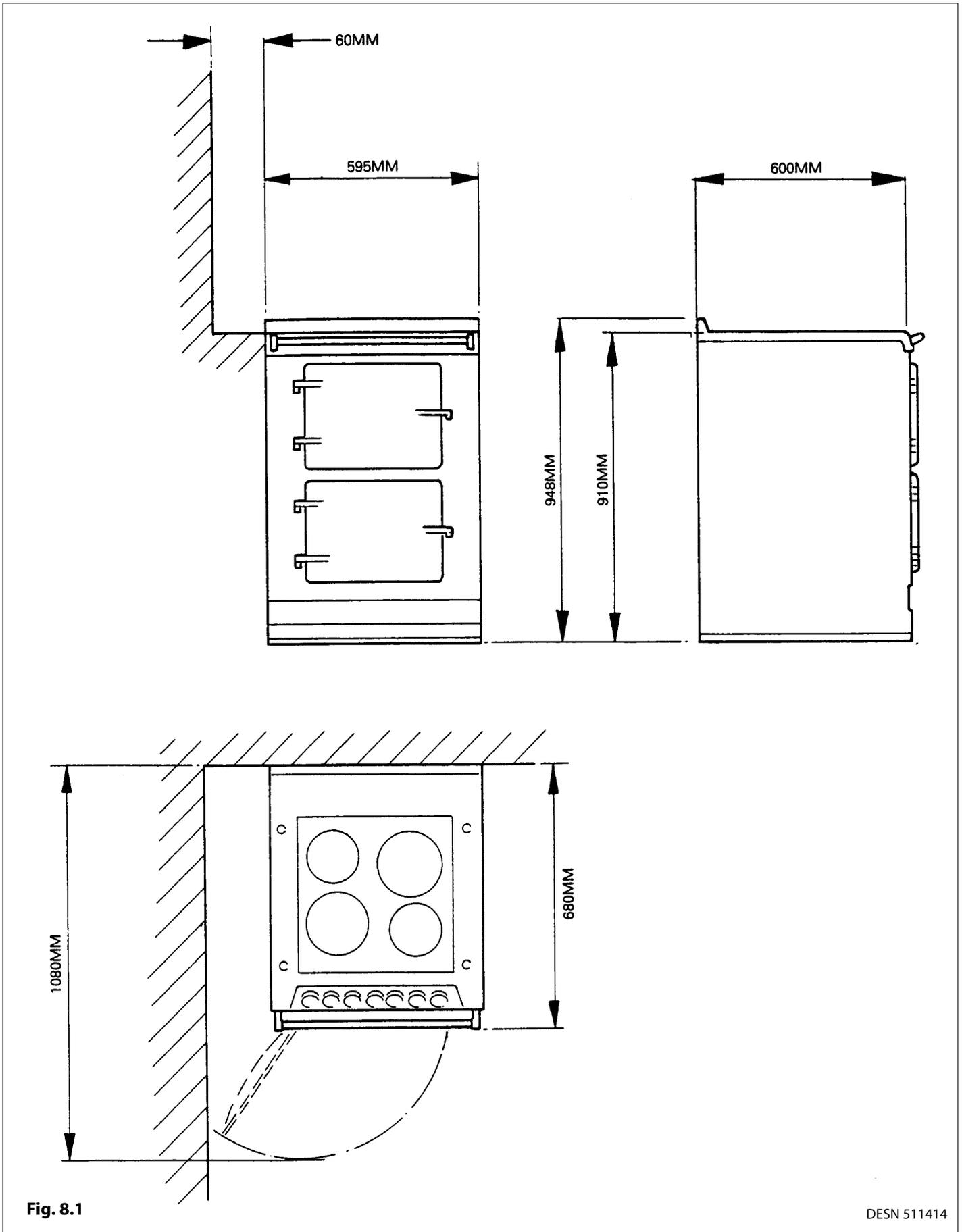


Fig. 8.1

DESN 511414

## Français

### Emplacement

Cet appareil appartient à la CLASSE 1, type X.

Tout mur adjacent dépassant la plaque chauffante en termes de hauteur doit être à base de matériaux résistants à la chaleur.

Le mur latéral au-dessus de la plaque doit être situé à plus de 60 mm horizontalement de la cuisinière.

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

Les fentes de ventilation situées à l'arrière de la plaque supérieure ne doivent pas être obstruées.

### Étapes et procédure d'installation

#### INSTALLATION/MISE À NIVEAU

Le module électrique en pose libre AGA est conçu pour être placé sur une surface plane et horizontale. Cependant, en cas d'irrégularités, ce problème peut être corrigé en plaçant des cales aux angles avec un matériau adapté (jusqu'à 2-3 mm).

**⚠ 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.**

De plus, il doit y avoir un dégagement minimal de 1000 mm afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

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

Il est recommandé de ne pas installer la cuisinière sur un sol surélevé.

Il est recommandé de ne pas installer le module sur un revêtement de sol souple qui devra être préalablement retiré.

## 9. Raccordement électrique

Les raccordements électriques se situent à l'arrière de l'appareil.

Se référer aux **Schéma 9,1** et **Schéma 9,2** et pour les raccordements de l'appareil.

Il convient de savoir qu'une longueur excessive de câble est nécessaire pour le retrait possible de l'appareil.

La charge électrique totale de l'appareil est d'environ 9,8 kW. Le diamètre du câble utilisé doit être adapté à cette charge et satisfaire à l'ensemble des normes locales (c'est-à-dire Câble en PVC isolé IEC 60227 - code 53 pour les câbles ordinaires).

Vérifiez toujours deux fois les connexions, le serrage adéquat des bornes et que le câble est bien attaché par le serre-câble.

**⚠ L'isolateur ne peut pas être positionné directement au-dessus du module de la cuisinière, mais doit être placé dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil.**

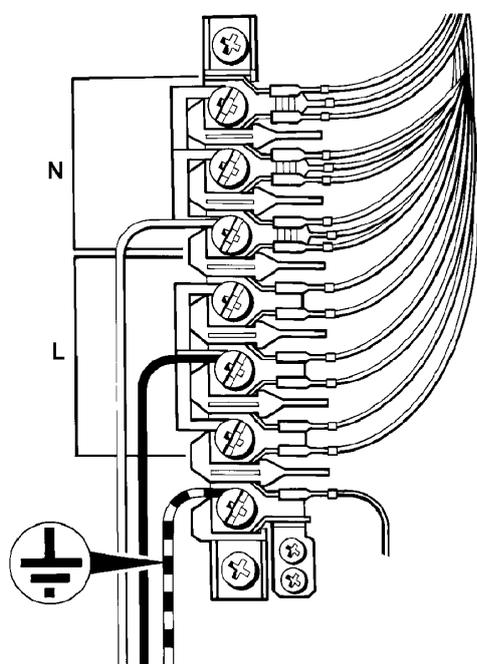
### Connexion monophasée

L'appareil nécessite une alimentation de 30 / 32 A associée avec un isolateur bipolaire avec un écartement minimal de contact de 3mm. Il doit être connecté au secteur avec un câble de 6mm<sup>2</sup> minimum afin d'être en conformité avec les dernières versions des réglementations de câblage locales et nationales

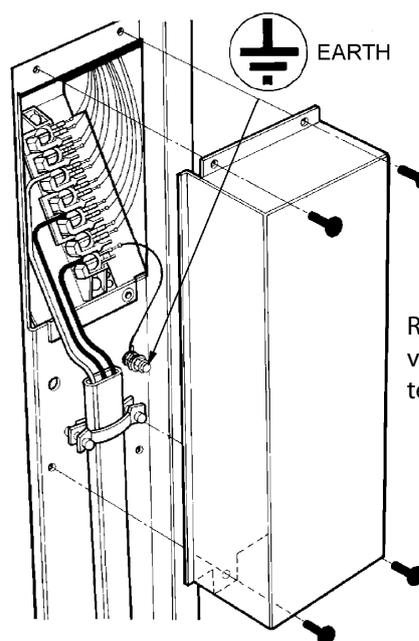
Schéma 9,1

### CONNEXION MONOPHASÉE

Minimum de 6 mm<sup>2</sup> et devant être conforme aux dernières versions des réglementations de câblage locales et nationales



DESN 513370



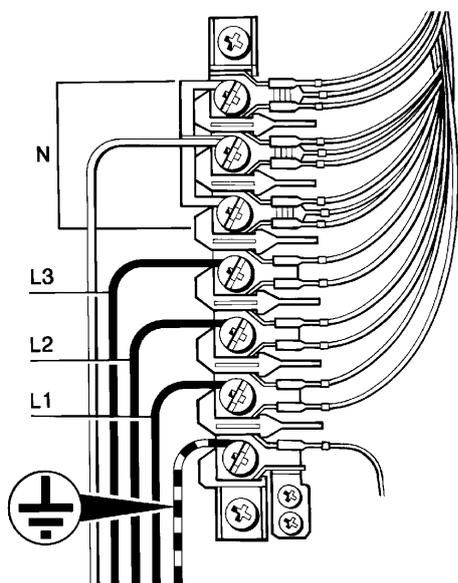
Retirer le cache (4 vis) pour accéder au terminal principal

DESN 513372 A

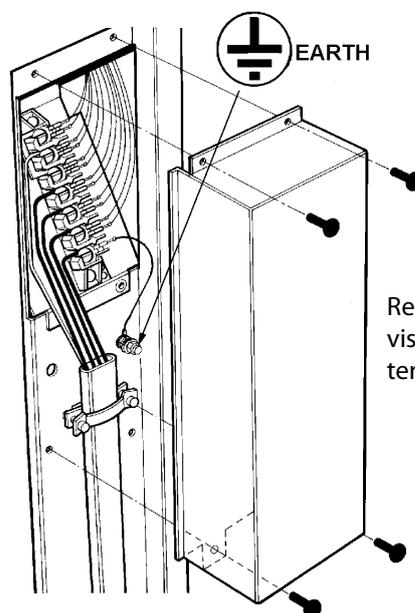
## Schéma 9,2

### Connexion triphasée

Minimum de 2,5 mm<sup>2</sup> et devant être conforme aux dernières versions des réglementations de câblage locales et nationales



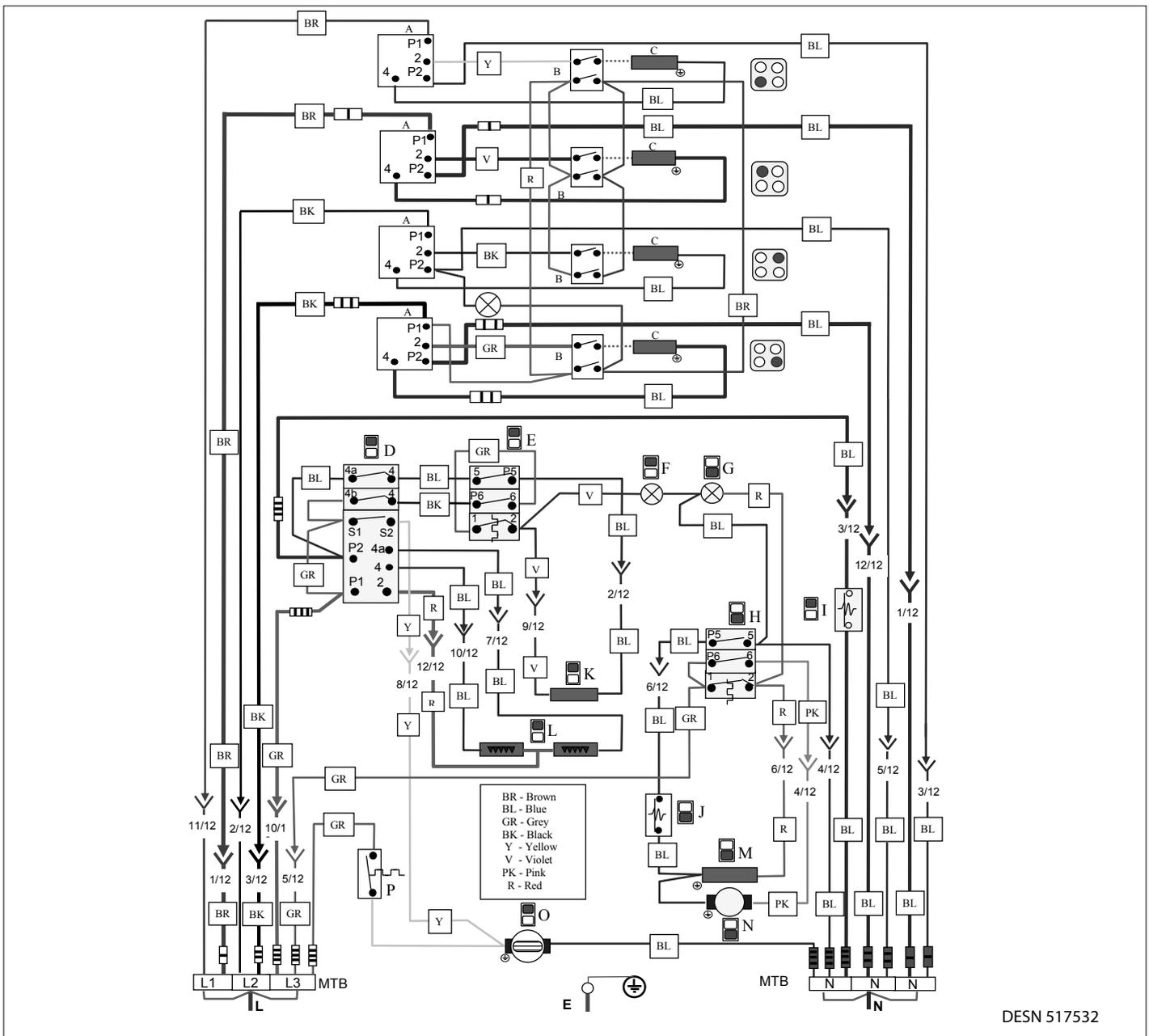
DESN 513371



Retirer le cache (4 vis) pour accéder au terminal principal

DESN 513373 A

# 11. Schéma du circuit



- A.** Régulateur d'énergie
- B.** Interrupteur thermique plaque vitrocéramique
- C.** Élément de chauffage plaque vitrocéramique
- D.** Régulateur grill
- E.** Thermostat four supérieur
- F.** Voyant four supérieur
- G.** Voyant four inférieur
- H.** Thermostat four inférieur
- I.** Thermostat de surchauffe four supérieur

- J.** Thermostat de surchauffe four inférieur
- K.** Élément four supérieur
- L.** Élément double grill
- M.** Élément four inférieur
- N.** Ventilateur de circulation d'air four inférieur
- O.** Ventilateur de refroidissement du grill
- P.** Interrupteur thermique « enclenché » ventilateur de refroidissement du grill

**BTM** Bloc Terminal Master

Code	Couleur
<b>M</b>	Marron
<b>BL</b>	Bleu
<b>GR</b>	Gris
<b>N</b>	Noir
<b>Y</b>	Jaune
<b>V</b>	Violet
<b>RE</b>	Rose
<b>R</b>	Rouge

## 12. Entretien

---

- Votre AGA ne requiert pas d'entretien régulier.
- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations d'entretien, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur agréé.
- Votre appareil **DOIVENT** uniquement être entretenu et installé par un ingénieur qualifié, un ingénieur AGA ou un distributeur agréé.
- **NE PAS** altérer ou modifier l'appareil.

### **Pièces de rechange**

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

**Pour en savoir plus ou si vous avez besoin de conseils, contacter votre spécialiste AGA local.**

Grâce à la politique d'AGA Rangemaster d'amélioration continu des produits, la Société se réserve le droit de changer des particularités et d'apporter des modifications sur les appareils décrits et illustrés, et ce, à tout moment.



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)