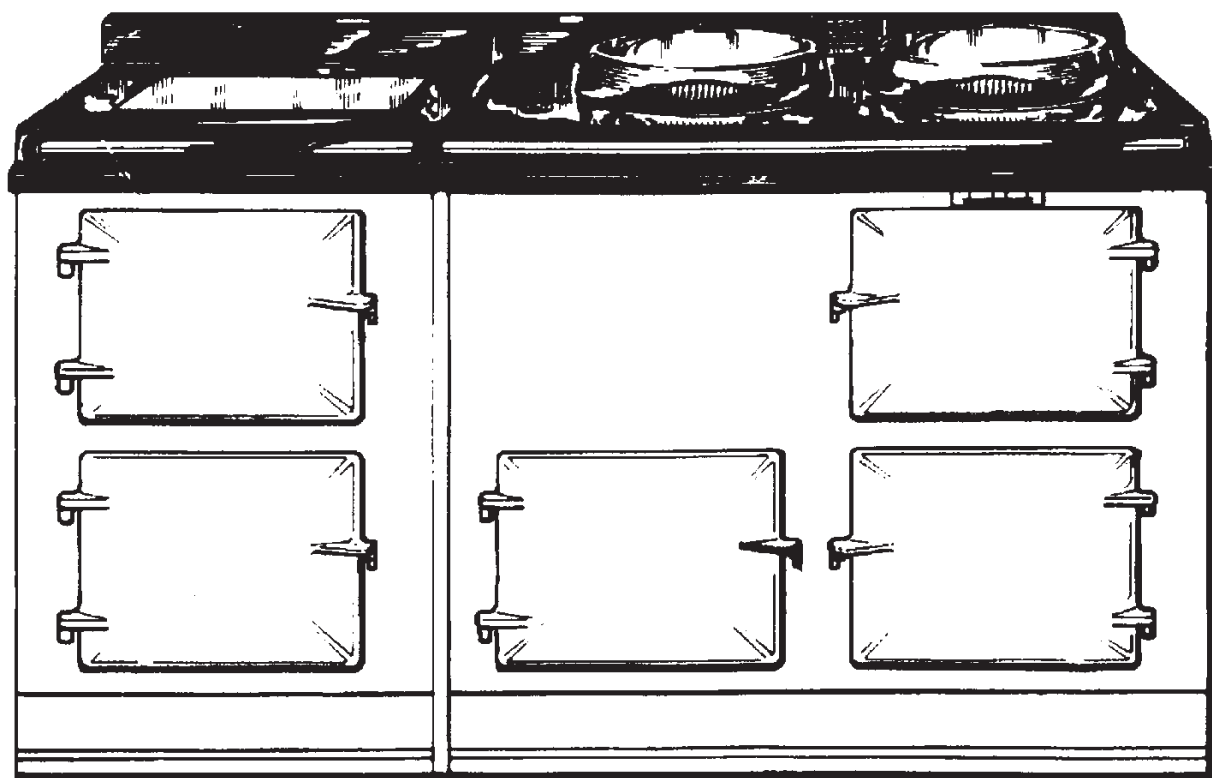




# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AGA EC-LMV ET EE-LMV - SYSTÈME PROLONGÉ D'AÉRATION DU FOUR

## MANUEL DE L'UTILISATEUR



*Comportant les consignes  
d'installation et le mode d'emploi*

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE  
CETTE CUISINIÈRE.



Pour une utilisation en France

05/07 EINS 514011

**INSTALLATION**

**2**

**MODE D'EMPLOI**

**10**

Au moment de remplacer une pièce de cette cuisinière, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

# SECTION INSTALLATION

## Protection du consommateur

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

## AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE

Toute modification non approuvée par Aga est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une infraction à vos droits statutaires.

Dans les intérêts de la sécurité et d'une utilisation efficace, veuillez lire les notes suivantes avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière Aga.

## Important

Il est possible que cette cuisinière renferme les matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de s'assurer de porter des vêtements de protection individuelle lors de la manipulation de ces matériaux ; sinon, ils peuvent être nuisibles à la santé et à la sécurité ; voir plus bas pour obtenir de plus amples renseignements.

**Ciment réfractaire** : Portez des gants jetables en cas de manipulation.

**Colles et produits d'étanchéité** : Soyez vigilant ; si ceux-ci se trouvent toujours à l'état liquide, portez un masque pour le visage et des gants jetables.

**Fil de verre, laine de verre, plaques isolantes** : Ces produits sont susceptibles d'être dangereux en cas d'inhalation, pouvant irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez leur inhalation et tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants jetables, un masque pour le visage et des lunettes de protection. Après manipulation, lavez-vous les mains et les parties exposées. Au moment de mettre le produit au rebut, réduisez la poussière à l'aide d'un vaporisateur et veillez à ce que les pièces soient enveloppées de manière sûre.

# INSTALLATION

Sauf dans le cas d'exceptions spécifiques, l'installation d'une cuisinière Aga, quelle qu'elle soit, est soumise aux consignes respectives contenues dans les réglementations de construction en vigueur. Par ailleurs, il se peut qu'un permis de construire soit nécessaire, auquel cas il doit faire l'objet d'une demande séparée.

La cuisinière repose sur tout son socle sur le sol et l'espace dans lequel la cuisinière doit être posée doit présenter au minimum les dimensions suivantes :

Espace minimum de 6 cm au-dessus de la poignée du couvercle isolant une fois relevé.

Un écart de 3mm doit être prévu sur chaque côté entre la plaque supérieure de la cuisinière et les surfaces de travail adjacentes : celui-ci permettra d'extraire la plaque supérieure en toute sécurité à un stade ultérieur le cas échéant.

Lorsque la cuisinière est posée contre des murs latéraux, un écart de 116mm doit être prévu sur le côté droit pour permettre l'accès aux portes du four.

Si la cuisinière Aga est destinée à être installée dans un renforcement en brique, il est nécessaire d'augmenter l'écart d'au moins 10mm de part et d'autre, au cas où les murs ne sont pas d'équerre et pour pallier toutes variations naturelles au niveau des dimensions des pièces fondues.

Par ailleurs, un espace minimum de 1 m doit être laissé sur le devant de la cuisinière afin de pouvoir procéder aux opérations d'entretien de celle-ci.

**NOTE** : LES CUISINIÈRES AGA SONT FOURNIES NON MONTÉES SORTIE USINE. LEUR MONTAGE EST EFFECTUÉ SUR PLACE PAR LE DISTRIBUTEUR AGA AGRÉÉ.

## Socle ou foyer de la cuisinière

Il est d'importance primordiale que le socle ou l'âtre sur lequel la cuisinière se tient soit de niveau et capable de supporter le poids total de la cuisinière.

Modèle EC : 406 kg      Modèle EE : 584 kg

Le haut de l'âtre doit être composé d'un matériau non combustible, d'une épaisseur de 1,2 cm.

Le mur situé à l'arrière de la cuisinière doit être composé d'un matériau non combustible, d'une épaisseur de 2,5 cm au minimum

Si le tuyau d'aération du four traverse un matériau combustible, il faut prévoir un entrefer d'au moins 25 mm autour du tuyau, et l'envelopper de préférence de matériau isolant.

Le tuyau d'aération du four de la cuisinière peut courir sur une longueur maximum de 6 mètres, et passer à travers un mur extérieur ou un conduit de cheminée non utilisé, etc... Il est nécessaire d'être tout particulièrement vigilant dans les maisons en bois.

## Carrelage

Lorsqu'il est prévu de faire se tenir la cuisinière dans un renforcement, ou contre un mur destiné à être carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas chevaucher la plaque supérieure de la cuisinière.

## Exigences en matière d'installation

L'installation de la cuisinière doit se faire en conformité avec les exigences concernées des règlements en matière de raccordement IEE et des règlements de construction. Elle doit par ailleurs se conformer aux règlements pertinents, quels qu'ils soient, des autorités régionales.

Il est dans votre intérêt propre, et dans celui de la sécurité, de vous conformer à la loi. Toute cuisinière doit être installée par un distributeur agréé, en respectant les règlements qui y ont trait.

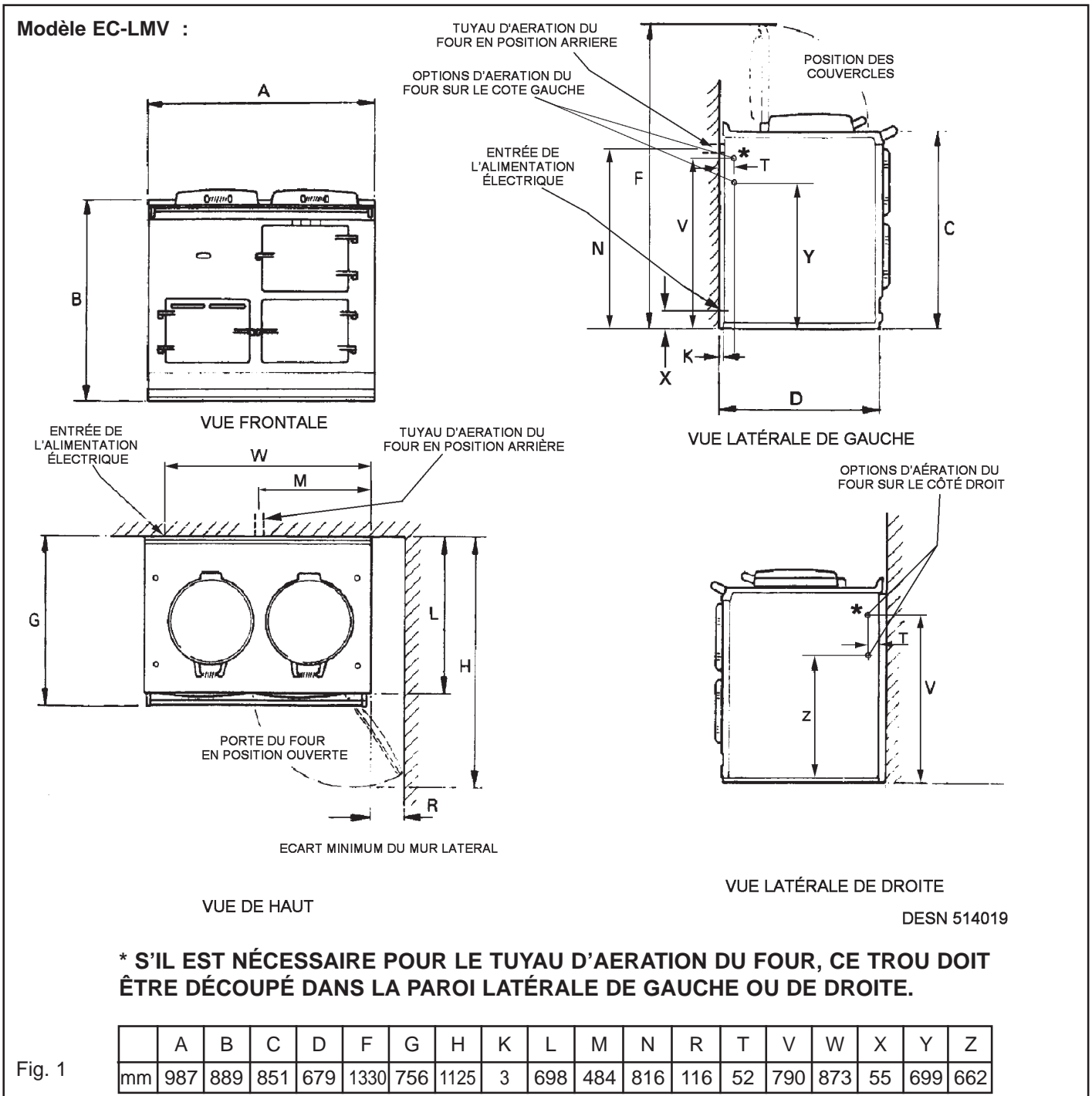
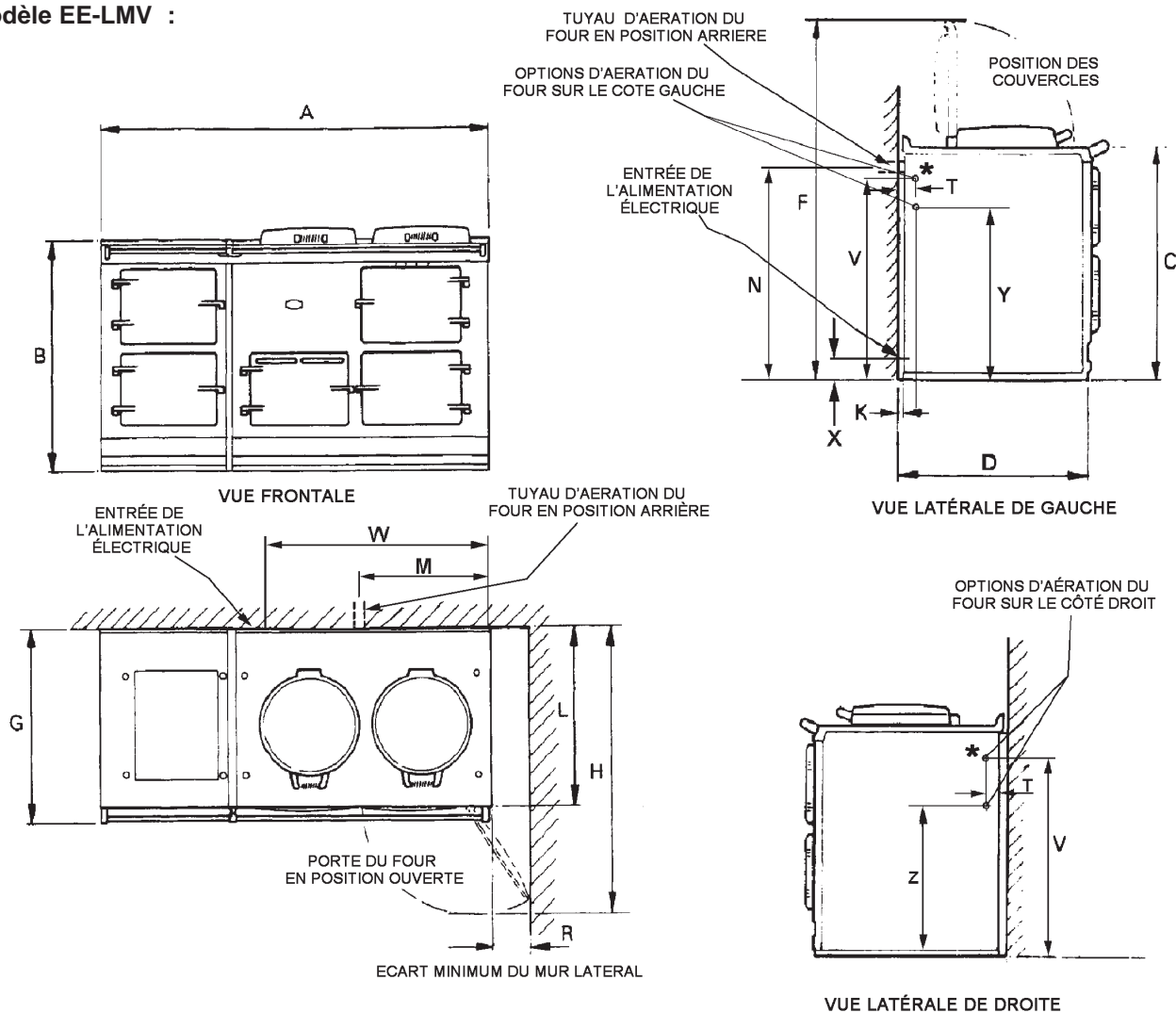


Fig. 1

**Modèle EE-LMV :**



**\* S'IL EST NÉCESSAIRE POUR LE TUYAU D'AERATION DU FOUR, CE TROU DOIT ÊTRE DÉCOUPÉ DANS LA PAROI LATÉRALE DE GAUCHE OU DE DROITE** DESN 514020

Fig. 1A

	A	B	C	D	F	G	H	K	L	M	N	R	T	V	W	X	Y	Z
mm	1487	889	851	679	1330	756	1125	3	698	484	816	116	52	790	873	55	699	662

## SYSTÈME ÉLECTRIQUE

**ATTENTION : CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.**

**CETTE CUISINIÈRE EST CONÇUE POUR LA TENSION FIGURANT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, QUI SE TROUVE À L'ARRIÈRE DE LA PORTE INFÉRIÈRE GAUCHE.**

La cuisinière nécessite une alimentation électrique à fusible de 13A 230V – 50 Hz à proximité. Les fils externes reliés à la cuisinière doivent être installés en utilisant un câble gainé en PVC à 3 âmes, résistant à une chaleur jusqu'à 125°C, en conformité avec la réglementation relative aux raccordements et aux règlements locaux en vigueur, quels qu'ils soient.

La méthode de raccordement à l'alimentation électrique sur le secteur doit faciliter l'isolation électrique complète de la cuisinière, de préférence au moyen d'un interrupteur bipolaire à fusible à séparation de contact d'au moins 3 mm entre les deux pôles.

Il est possible d'utiliser une prise de sécurité de 13 A. Cependant, nous recommandons vivement d'utiliser un interrupteur bipolaire à fusible pour veiller à l'intégrité du branchement. En cas d'utilisation d'une prise de sécurité de 13 A, celle-ci doit être de très grande qualité.

**NOTE :** La prise électrique à interrupteur ne devrait desservir que la cuisinière.

Il est interdit de placer le sectionneur juste au-dessus de la cuisinière. Il doit impérativement se situer à une distance pouvant aller jusqu'à 2 mètres de la cuisinière.

# CONSIGNES

Remettez ce Manuel d'instructions à l'utilisateur pour qu'il le conserve et indiquez-lui la façon dont faire fonctionner la cuisinière en toute sécurité.

Pour finir, rappelez à l'utilisateur que, pour un fonctionnement efficace et sûr de sa cuisinière, il est important de procéder à des opérations d'entretien à intervalles réguliers, en suivant les recommandations du distributeur Aga.

## PROCÉDURE D'ESSAI ÉLECTRIQUE

### Essai électrique final utilisant (CLARE) et l'essai anti-flash

#### Procédure d'essai anti-flash

#### (Simulation de l'essai de la mise à la terre de la cuisinière)

1. Sélectionner le test anti-flash 1250v sur l'équipement d'essai Clare.
2. Brancher la prise d'alimentation de 13A dans l'équipement d'essai.
3. Appuyer 3 secondes sur le bouton d'essai (« Test »).
4. Un voyant « Pass » (Accepté) s'allumera.
5. Si la cuisinière échoue à l'essai, vérifier à nouveau tous les circuits, corriger la faute et soumettez la cuisinière à un nouvel essai.
6. Débrancher le matériel d'essai et brancher la cuisinière sur sa prise d'alimentation permanente.
7. Un essai de pleine charge sera réalisé à l'aide d'une pince ampèremétrique raccordée à l'alimentation électrique d'entrée.

**NOTE : Résultats de l'essai de 10.5/11 ampères pour un fonctionnement normal.**

8. Prendre note des résultats et débrancher tous les cordons.

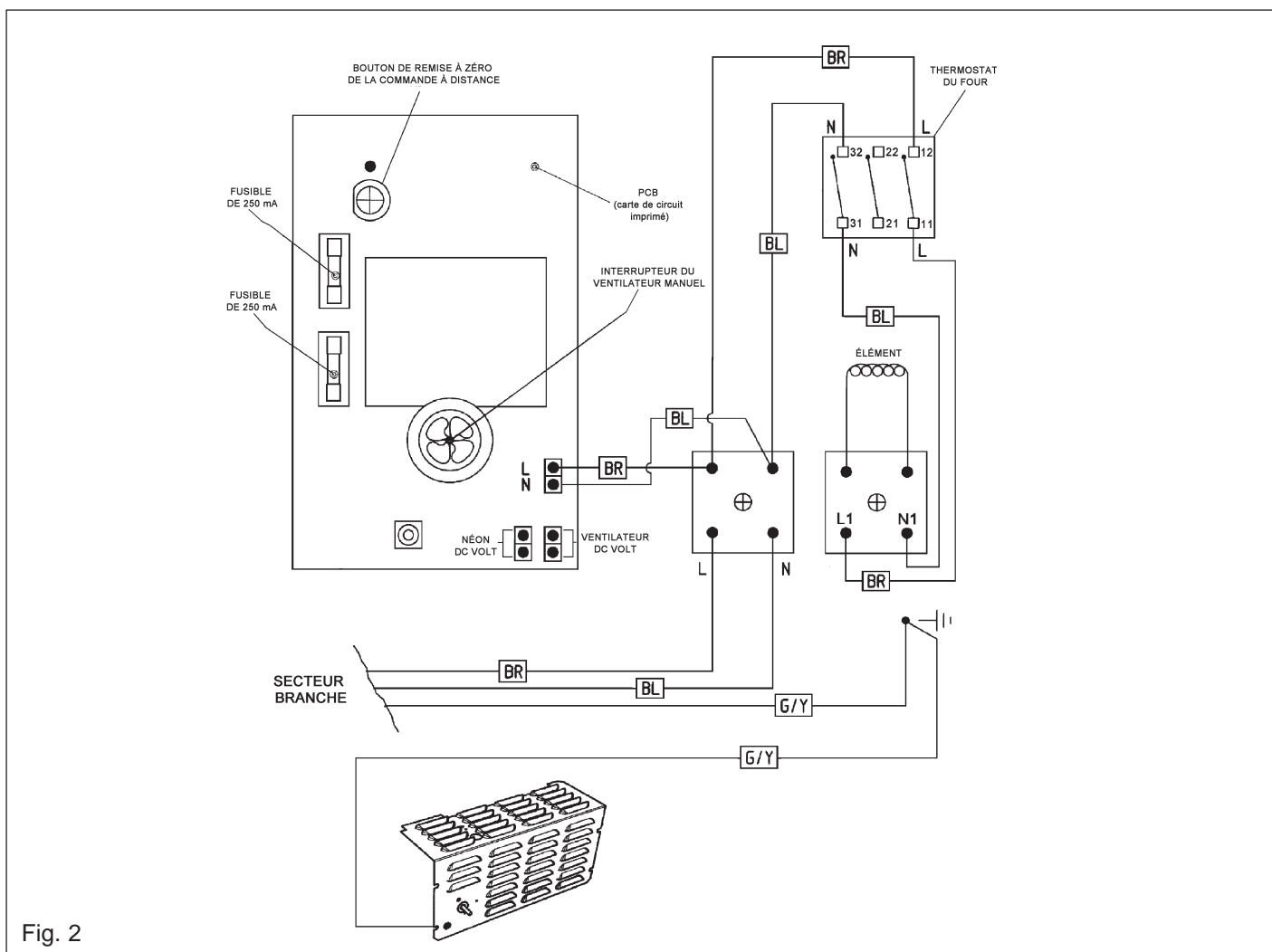


Fig. 2

# OPTIONS DE RACCORDEMENT DU TUYAU D'AERATION DU FOUR

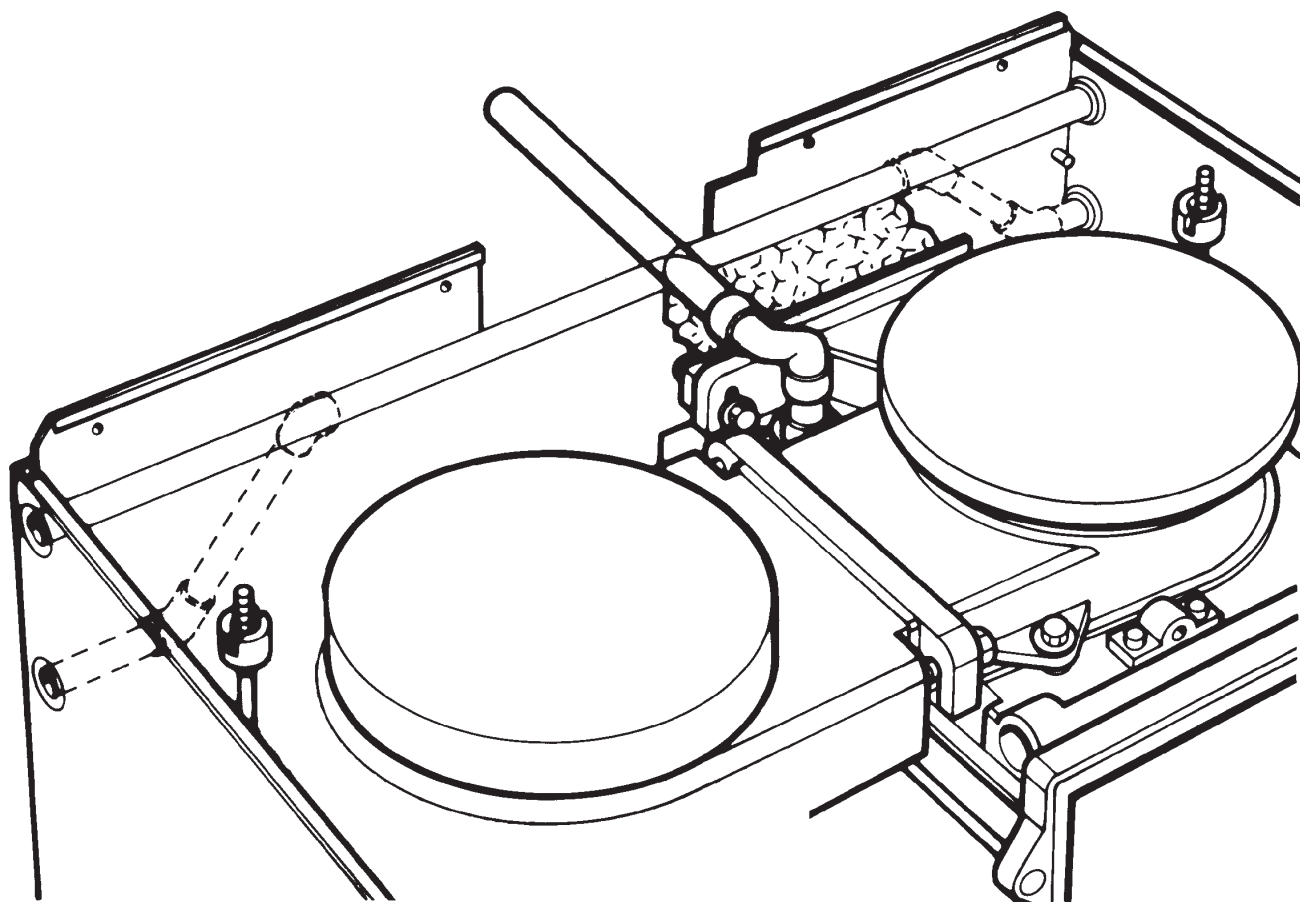


Fig. 3

DESN 513987

# SYSTÈMES D'AÉRATION DU FOUR

Voir Figs. 4, 5, 6 & 7.

Les visites préalables sur le terrain auront déterminé l'endroit où installer le tuyau de mise à l'air libre du four et le mode d'installation. Il est alors nécessaire de vérifier la conception du tuyau en fonction des paramètres autorisés, visés à la Figure 4.

Le tuyau d'aération du four de la cuisinière peut courir sur une longueur maximale de 6 mètres et traverser un mur extérieur ou un conduit non utilisé, etc... Il est nécessaire d'être tout particulièrement vigilant dans les maisons en bois.

Si ce tuyau doit traverser un matériau combustible, il faut prévoir un entrefer d'au moins 25 mm autour du tuyau, et l'envelopper de préférence de matériau isolant.

## Réglage du ventilateur (Vitesse du moteur)

Le réglage de la vitesse du moteur se fait en ajustant le Régulateur de tension (VRI) au niveau de la PCB de commande, à l'aide d'un voltmètre (voir Fig.5).

**L'alimentation maximale vers le moteur, ainsi calculée à la Fig. 4, doit être limitée à 24 V (cc) pour obtenir un état de fonctionnement optimal.**

Le calcul de la tension pour l'agencement spécifique du tuyau se fait de la manière suivante (voir Fig.4):

## Autres systèmes d'aération du four

L'installation d'un stabilisateur permet l'aération directe dans le conduit de cheminée. Voir Fig.6.

**NOTE : LORS DU CHOIX DU DISPOSITIF D'AÉRATION DU FOUR, QUE CE SOIT AU MOYEN D'UN VENTILATEUR OU D'UN CONDUIT NATUREL, IL FAUT PRÉVOIR LE NÉCESSAIRE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DES TUYAUX.**

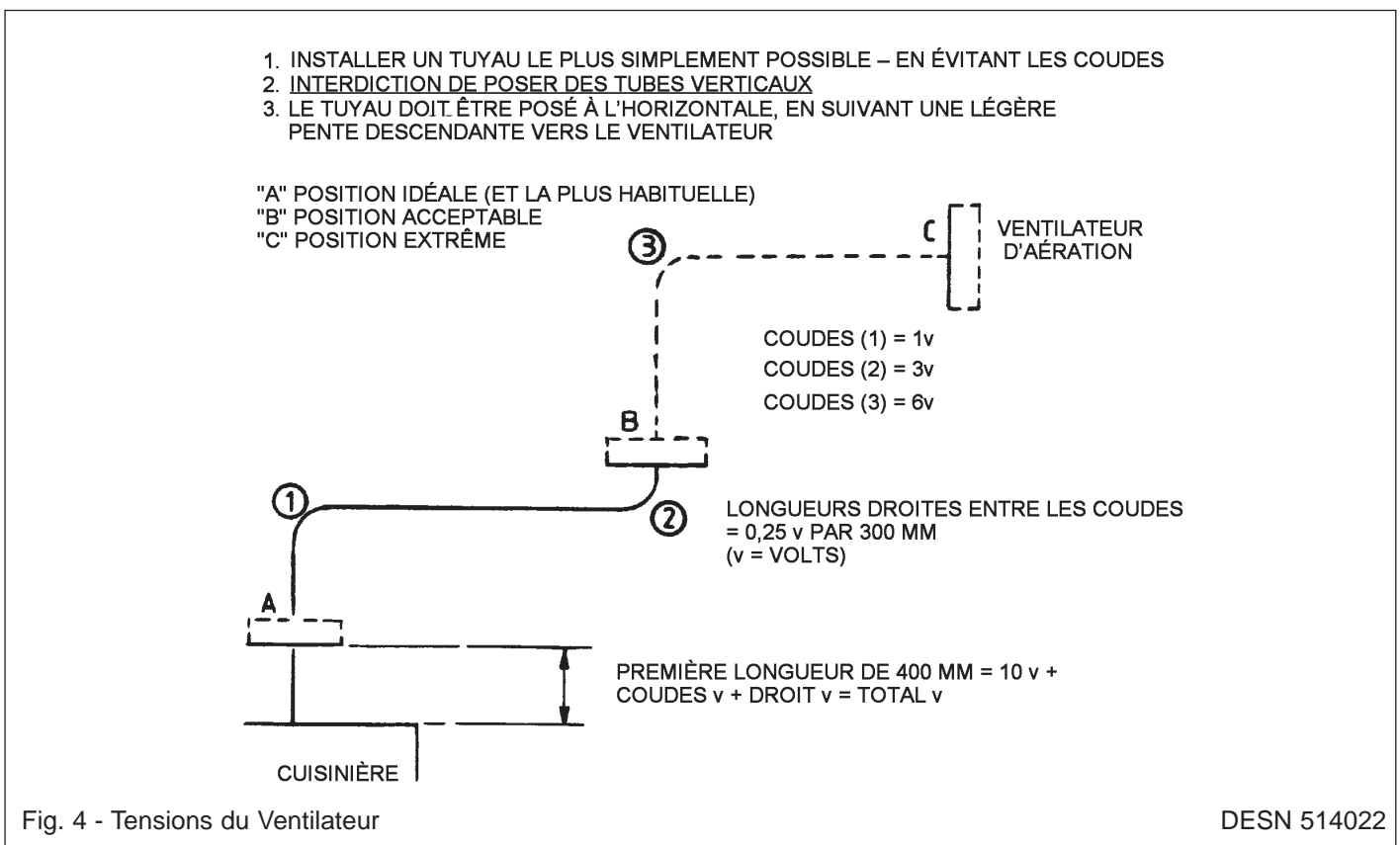
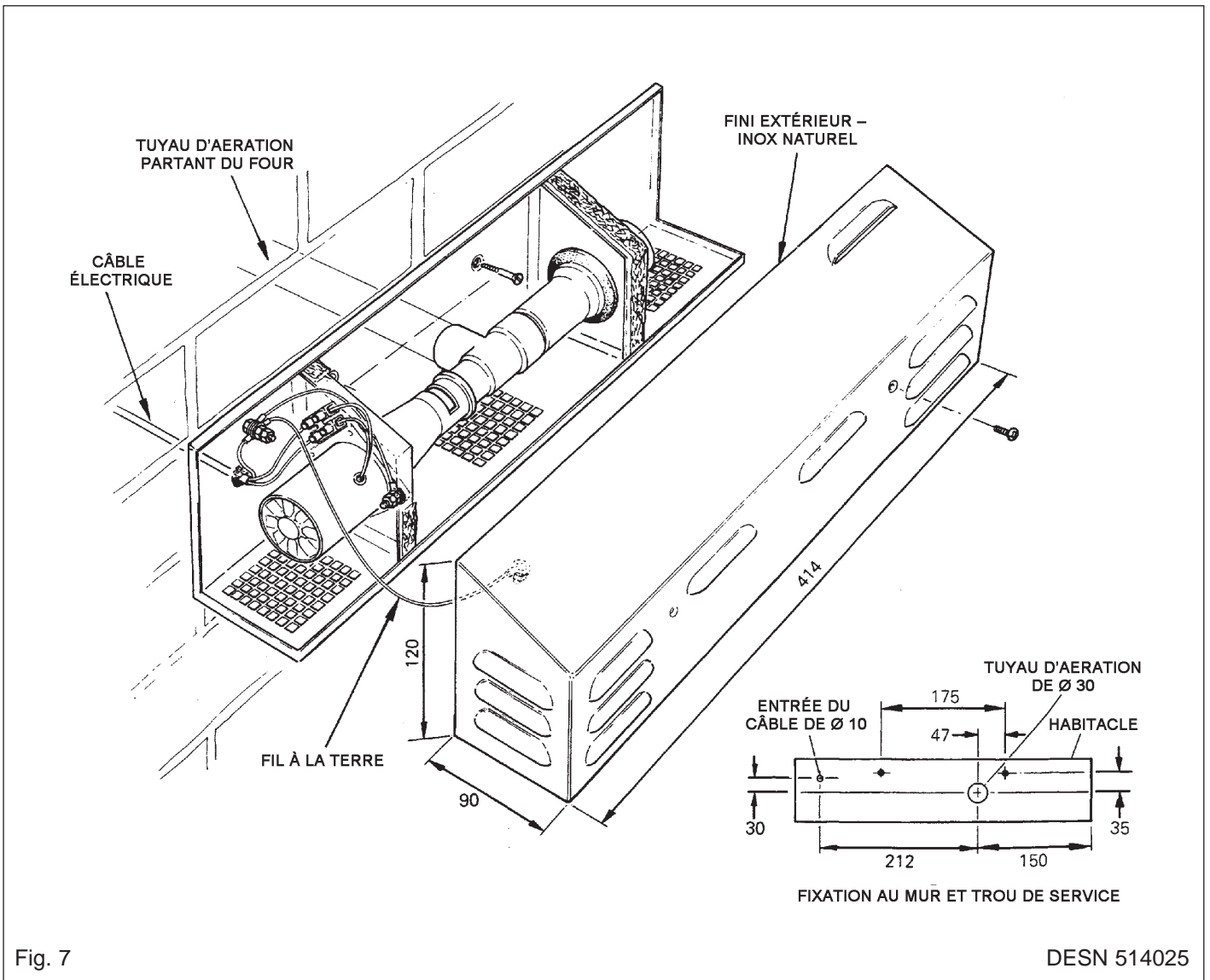
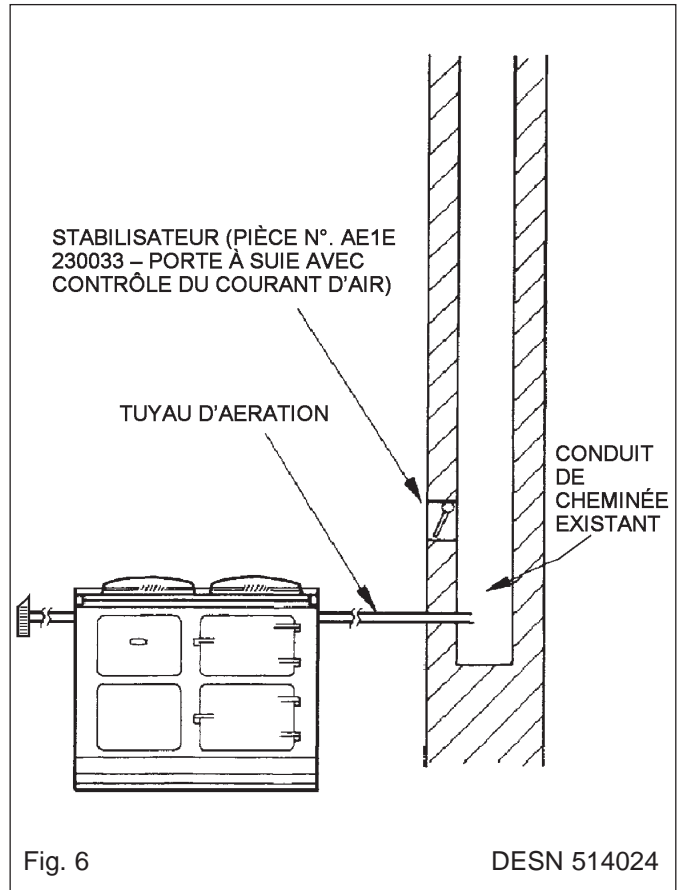
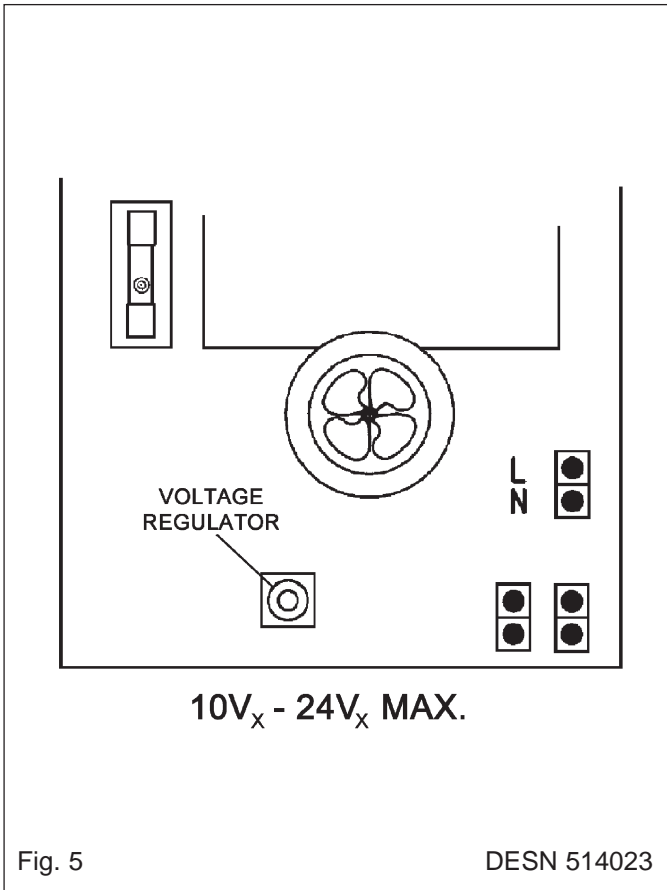


Fig. 4 - Tensions du Ventilateur

DESN 514022





# MODE D'EMPLOI

## LA CUISINIÈRE AGA

C'est une cuisinière à accumulation de chaleur, dotée d'un élément de 13 ampères qui permet de conserver la température du four à un niveau constant lorsque la cuisinière n'est pas utilisée et de la ramener à une température constante après utilisation.

Votre Aga est fourni accompagné des accessoires suivants :

- 1 Grand plat à rôtir avec grille de gril
- 1 Plat à rôtir de demi taille avec grille de gril
- 2 Clayettes de four à grille
- 1 Clayette pleine
- 1 Grille-pain
- 1 Livret Aga
- 1 Brosse métallique

Une description complète du mode de cuisson avec l'Aga est donnée dans le livre Aga.

Pour le fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être minutieusement observés :

1. Fermez les couvercles isolants, lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyez régulièrement les plaques chauffantes à l'aide de la brosse métallique.
3. Des ustensiles à fond plat doivent être utilisés pour entrer parfaitement en contact avec les plaques chauffantes.
4. La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien à intervalles réguliers, effectué par votre distributeur AGA.
5. Lors de la fermeture des portes du four, veillez à les soulever pour les enclencher dans leur dispositif de fermeture.

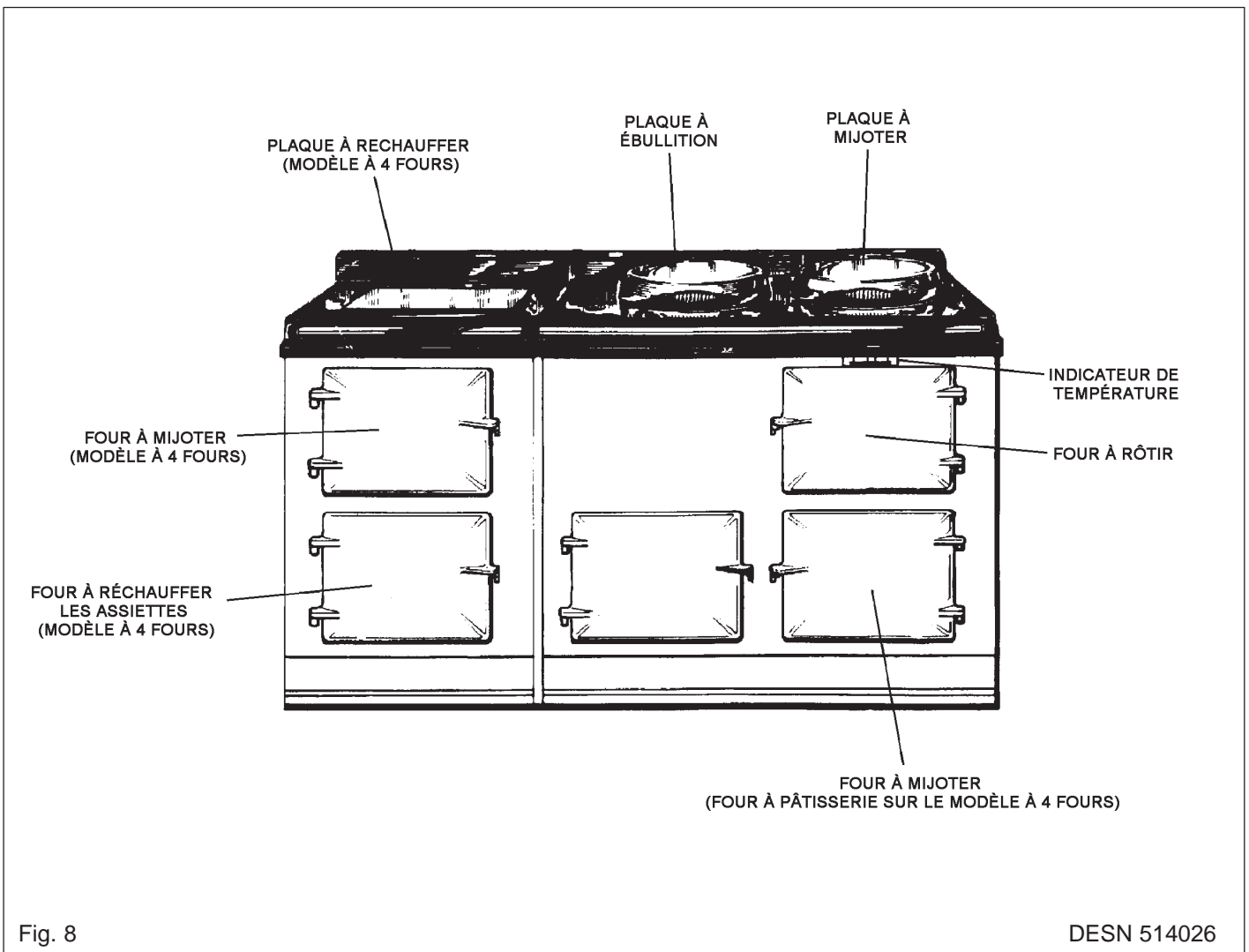
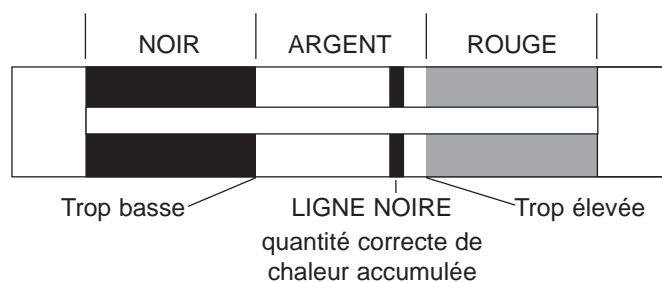


Fig. 8

DESN 514026

## L'INDICATEUR DE CHALEUR



L'indicateur de température se trouve au-dessus de la porte du Four à Rôtir et comporte trois parties : noir, argent et rouge. Lorsque l'indicateur se trouve sur la ligne noire, ou à proximité de celle-ci, dans la partie argent, la cuisinière opère à la température de fonctionnement correcte. L'objectif de l'indicateur de température est de montrer si la cuisinière dans son ensemble contient ou non la pleine quantité de chaleur accumulée. Il n'est donc nécessaire de le vérifier que le matin en se levant, ou au bout de plusieurs heures après l'absence d'utilisation de la cuisinière.

**NOTE : IL N'INDIQUE PAS LA TEMPERATURE DU FOUR**

## COMMANDE DU THERMOSTAT DU FOUR

Pour éteindre la cuisinière, couper le courant au niveau de la prise murale.

Lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation, le bouton de commande doit se trouver sur le réglage de haute température 'HIGH', c'est-à-dire sur 4/5 de la bande numérotée, l'indicateur se trouvant sur la ligne noire, ou aux alentours, dans la section grise argent de l'indicateur de chaleur. Il peut être nécessaire d'ajuster légèrement le bouton de commande pour y parvenir.

Une fois le réglage correct confirmé, la commande maintiendra automatiquement la cuisinière à la température souhaitée sans ajustement supplémentaire.

## ENTRETIEN

Pour garantir à cette cuisinière un fonctionnement continu et en sécurité, il faut effectuer l'entretien aux intervalles recommandés par votre spécialiste AGA agréé.

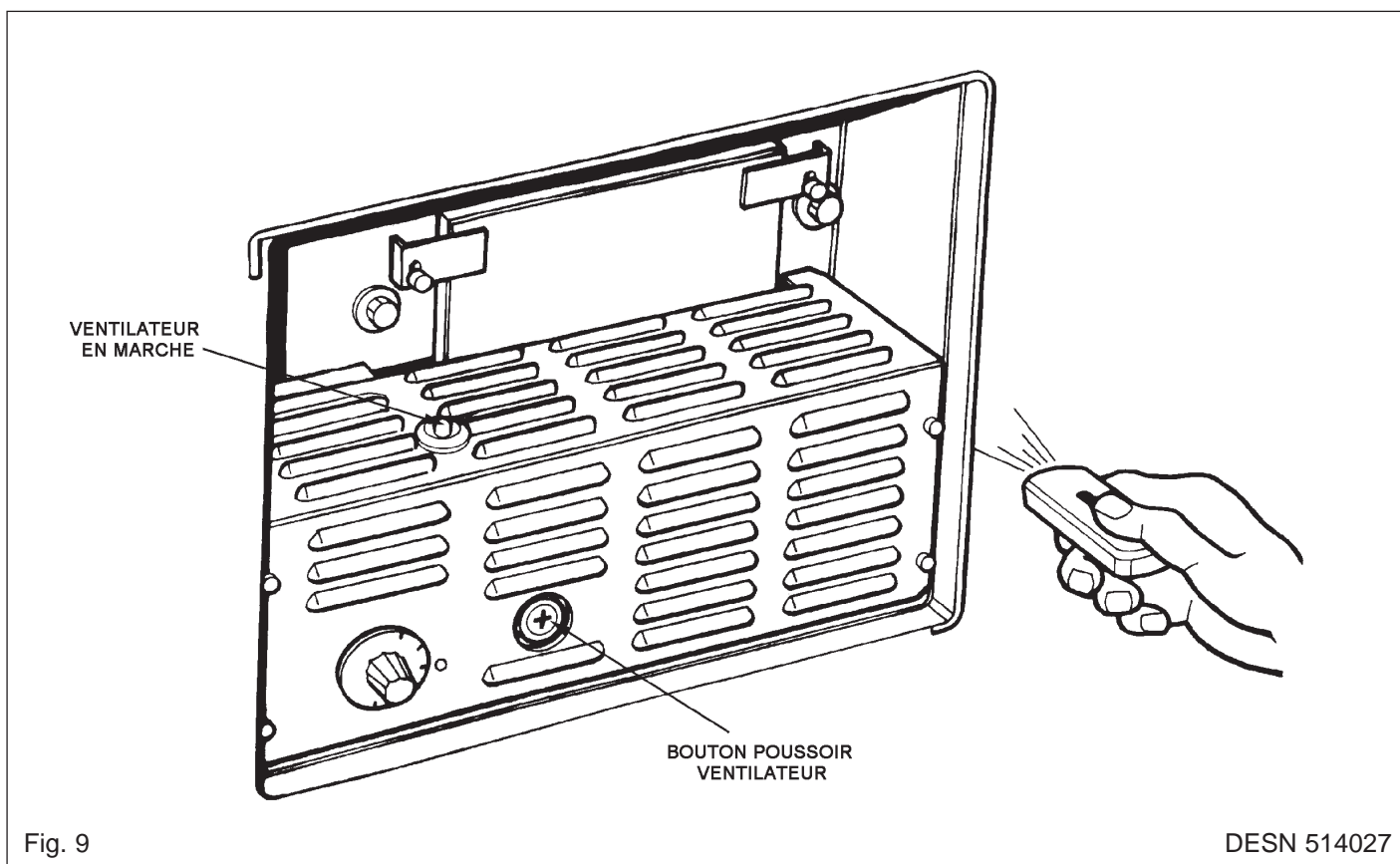


Fig. 9

DESN 514027

## FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE AGA

Les points suivants sont destinés à vous aider pendant la phase d'ajustement entre votre ancienne cuisinière et votre nouvelle Aga. Vous trouverez également que le livret Aga vous sera utile pour vous présenter les fonctionnalités de la cuisinière.

### Une fois votre Aga installé

La première fois que vous utilisez votre Aga, vous remarquerez qu'il s'en dégage des odeurs pendant une brève période. Ne vous inquiétez pas : ces odeurs sont tout simplement dues à l'huile de protection appliquée sur les plaques chauffantes qui se met à brûler. Si vous essuyez l'intérieur des couvercles de la plaque chauffante pendant que votre Aga est en train de se chauffer, cela permettra d'éviter qu'une couche de cette huile ne se dépose sur l'intérieur des couvercles. Par ailleurs, il se peut que de la condensation se produise sur la plaque supérieure et la plaque frontale pendant que votre Aga est en train de chauffer. Cette condensation doit être essuyée au plus tôt.

### Commencer à cuisiner sur votre Aga

Essayez de cuire vos plats autant que possible dans les fours, sans pour autant changer vos menus, afin de conserver la chaleur et réduire les odeurs et la condensation dans la cuisine.

Le four à rôtir peut également servir de gril (en haut) et de lèche-frite (en bas).

Maintenez les couvercles isolants fermés lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées : ainsi, vous conservez la chaleur accumulée dans votre cuisinière.

Pour bénéficier de performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles Aga et la batterie de cuisine en fonte Aga dont le fonds épais offre le meilleur contact possible avec les plaques chauffantes.

Les casseroles Aga peuvent aller dans le Four à Mijoter. C'est là quelque chose de particulièrement utile lorsqu'il s'agit de cuire des légumes à la vapeur et de faire mijoter des sauces.

Rangez la Clayette Pleine hors de l'Aga. Utilisez-la froide dans le Four à Rôtir : elle servira de déflecteur de chaleur à partir du haut du four, pour obtenir un four à température plus modérée. Elle peut également être utilisée comme plaque à gâteaux.

La plaque à gâteaux Aga peut être utilisée dans l'Aga pour les gâteaux nécessitant une cuisson de plus de 45 minutes.

Vous trouverez à la page 14 un guide de la cuisson avec une cuisinière Aga. Demandez à votre distributeur une invitation pour assister à une démonstration Aga.

## VENTILATION ÉLECTRIQUE DU FOUR

### Four à rôtir et four à mijoter

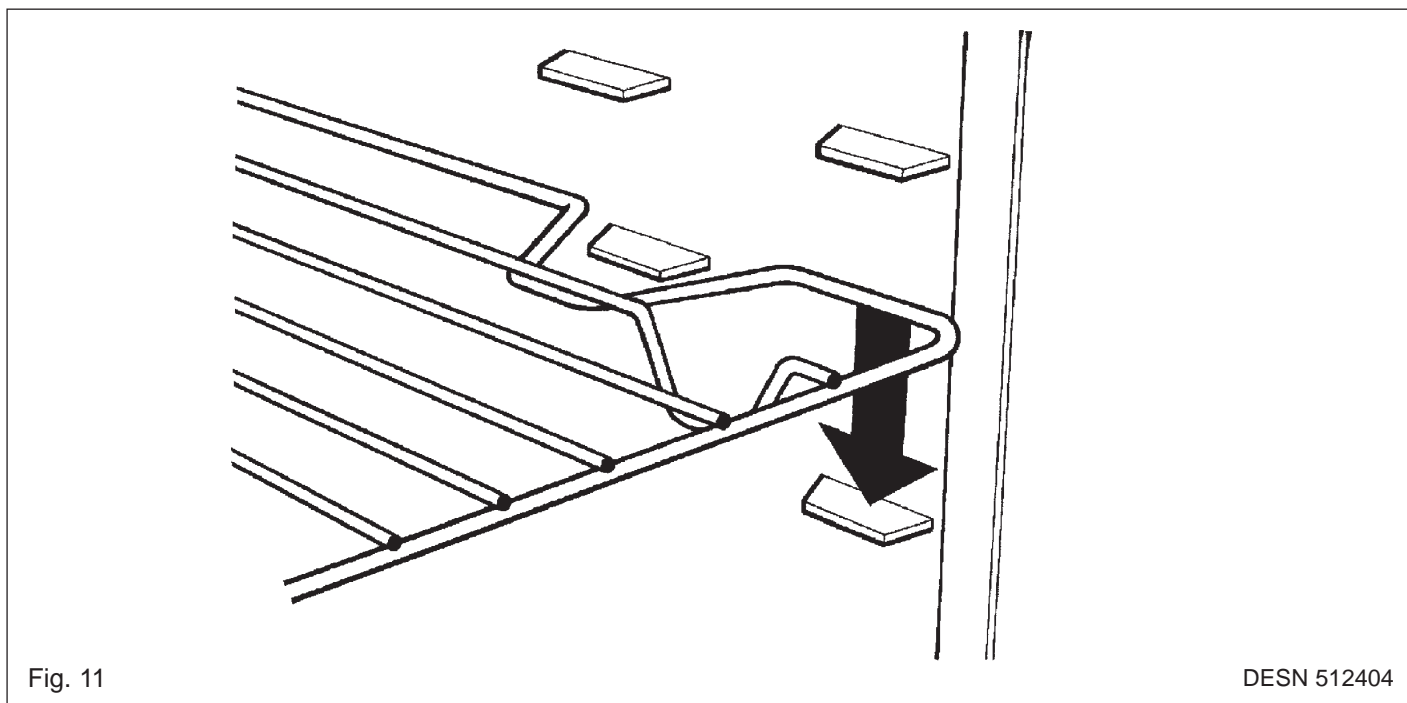
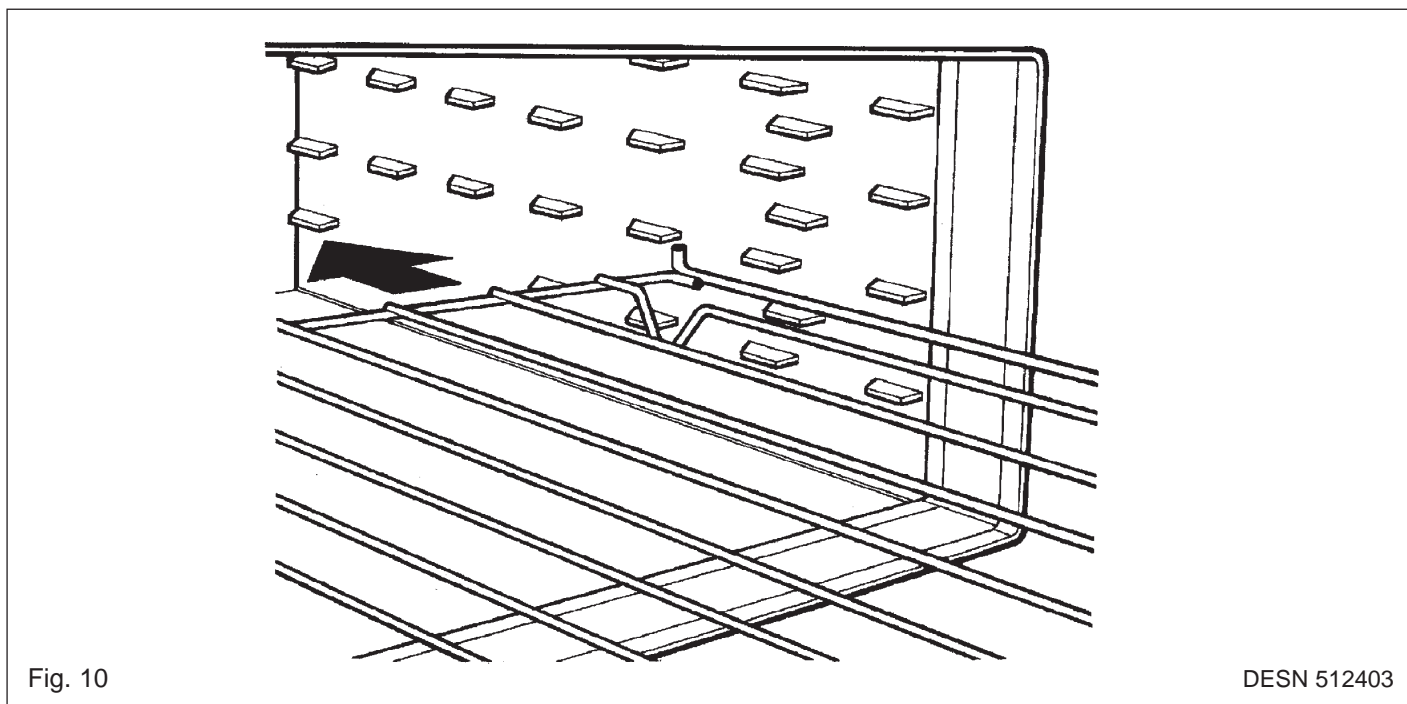
Votre cuisinière est équipée de cette fonctionnalité que vous devez utiliser comme suit :

Après avoir mis les plats à cuire dans le four, appuyez sur l'interrupteur situé sur la commande à distance. Un voyant apparaîtra derrière la porte inférieure de gauche, le ventilateur se mettra en route et les odeurs de cuisson seront extraites à l'extérieur. (Voir Fig.9).

**N'OUBLIEZ PAS D'ÉTEINDRE LE VENTILATEUR UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE.**

## MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR

Si c'est la première fois que vous utilisez ce type de clayette, observez bien la procédure de changement de clayette de four en vous aidant des Fig. 10 à 13.



## ENLÈVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

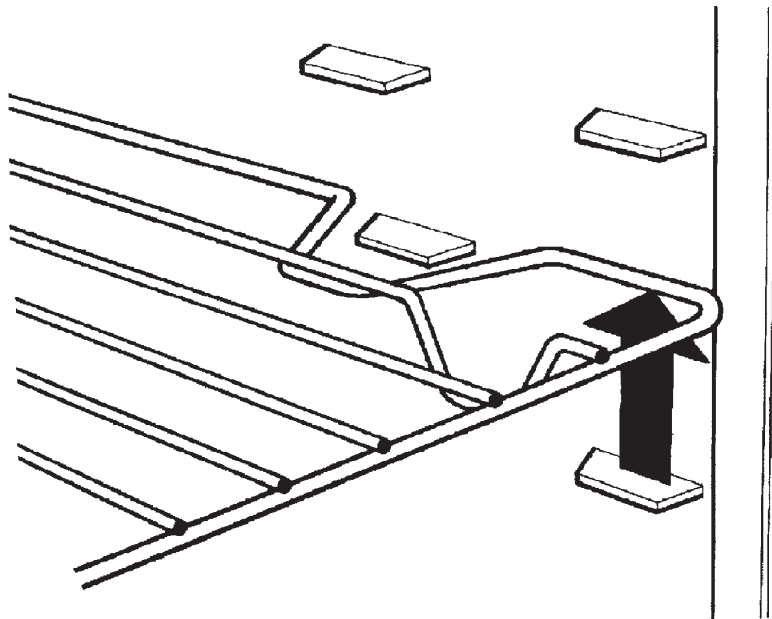


Fig. 12

DESN 512405

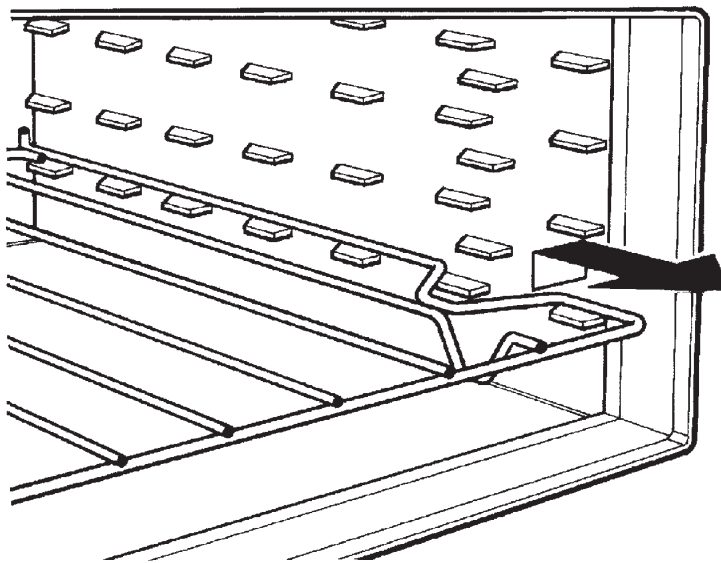


Fig. 13

DESN 512406

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

**N'OUBLIEZ PAS : SOYEZ VIGILANT AVEC LA CUISINIÈRE UNE FOIS CHAUDE**

**N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYEUR A LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.**

**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS NI DE NETTOYANTS DE FOUR**

## Plaque supérieure et plaque frontale

Nettoyez les déversements de produits dès qu'ils se produisent. Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer. Cependant il est généralement possible de les éliminer à l'aide de nettoyeurs pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon. Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'Aga, nettoyez-le immédiatement.

Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours ; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.

Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre Aga continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.

N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure et les couvercles en chrome en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.

## Couvercles isolants et portes du four

Les garnitures des couvercles isolants et des portes du four peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux.

Ouvrez les couvercles et défaites les portes des fours pour leur permettre de refroidir avant de les nettoyer. Ne plongez cependant pas les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité. Reportez-vous également à la section Nettoyage de votre livret Aga.

## Four et plaques chauffantes

Les fours en fonte contribuent à leur propre propreté : il suffit de les passer régulièrement à la brosse (brosse rigide à long manche). Le four à mijoter peut être nettoyé à l'aide d'un torchon humide et savonneux.

La brosse métallique sert à nettoyer la plaque chauffante et tous les déversements carbonisés sur les fours en fonte.

**N'UTILISEZ PAS D'AGENTS NETTOYANTS POUR FOURS**

## Plats à rôtir

Les plats à rôtir doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude, après les avoir laissés tremper s'il le faut ; un tampon à récurer peut être utilisé si nécessaire.

**NE PAS** passer au lave-vaisselle. **NE PAS** utiliser des agents nettoyants caustiques.

# GUIDE POUR UNE CUISSON À L'AGA

Étant donné que le chauffage de la cuisinière Aga se fait différemment d'une cuisinière ordinaire, il n'est pas possible de donner des conversions exactes. Reportez-vous au livret Aga

TEMPERATURE DU FOUR	AGA A 2 FOURS	AGA A 4 FOURS
<b>ELEVEE</b>	<b>FOUR A ROTIR</b>	<b>FOUR A ROTIR</b>
GRIL MADELEINES PATISSERIES PAIN BRIOCHE ROTIS LECHEFRITE	En haut : Gril 2e gradin : Madeleines, petite pâtisserie ; 3e gradin : Petits pains, brioches 4e gradin : Rôtis, volaille, petits gâteaux en moules posés dans le grand plat à viande ; Grille sur le fond du four : Miches de pain Fond du four – Lèchefrite. Quiche	En haut : Gril 2e gradin : Madeleines, petite pâtisserie ; 3e gradin : Petits pains, brioches 4e gradin : Rôtis, volaille ; Grille sur le fond du four : Miches de pain Fond du four – Lèchefrite. Quiche
<b>MODEREE</b>	<b>FOUR A ROTIR/MIJOTER</b>	<b>FOUR A PATISSERIE</b>
GATEAUX BISCUITS POISSON SOUFFLES SABLES FLANS AU FROMAGE BLANC	Poser la plaque de gril sur le fond du four à rôtir. Protéger les aliments avec la plaque pleine froide posée sur le deuxième ou le troisième gradin. Pour les gâteaux dont la cuisson est supérieure à 45 minutes, utiliser la plaque à gâteaux. Pour le poisson et les flans au fromage, commencez dans le Four à Rôtir et transférez dans le Four à Mijoter.	En haut : gâteaux, biscuits, petits gâteaux. Au milieu : poisson, soufflés Avec la grille sur le fond du four : gâteaux de Savoie, sablés et flans au fromage blanc.
<b>BASSE</b>	<b>FOUR A MIJOTER</b>	<b>FOUR A MIJOTER</b>
RAGOOTS BOUILLONS ENTREMETS AU LAIT MERINGUES CAKES	Pour les ragoûts, les bouillons et les entremets au lait, faites-les bouillir à un autre endroit de votre Aga, puis transférez-les dans le Four à Mijoter (une exception à cela concerne les meringues). Les cakes peuvent y être cuits pendant de longues périodes.	Pour les ragoûts, les bouillons et les entremets au lait, faites-les bouillir à un autre endroit de votre Aga, puis transférez-les dans le Four à Mijoter (une exception à cela concerne les meringues). Les cakes peuvent y être cuits pendant de longues périodes.

**Pour de plus amples conseils ou  
renseignements, contactez le spécialiste Aga  
de votre région.**

Aga a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à la cuisinière décrite et illustrée à tout moment.



Fabriqué par  
Aga  
Station Road  
Ketley Telford  
Shropshire TF1 5AQ  
Angleterre

[www.aga-web.co.uk](http://www.aga-web.co.uk)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)  
[www.agalinks.com](http://www.agalinks.com)