



AGA DUAL CONTROL DC3G (POWER FLUE)

Mode d'emploi

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.

NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES EMANATIONS OU LIQUIDES INFLAMMABLES A PROXIMITE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

QUE DEVEZ-VOUS FAIRE SI VOUS DETECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER UN APPAREIL MENAGER QUEL QU'IL SOIT.**
- **NE TOUCHEZ A RIEN D'ELECTRIQUE .**
- **N'UTILISEZ PAS LE TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.**
- **APPELEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE DU GAZ DE CHEZ UN VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU SERVICE DU GAZ.**
- **SI LA COMPAGNIE DU GAZ NE REpond PAS, APPELEZ LES POMPIERS.**
- **L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ETRE REALISES PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIE, UNE SOCIETE D'ENTRETIEN OU LA SOCIETE DISTRIBUTRICE DU GAZ.**

**VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET
CONSERVER LE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER PLUS TARD.**



Destiné à une utilisation USA et CAN

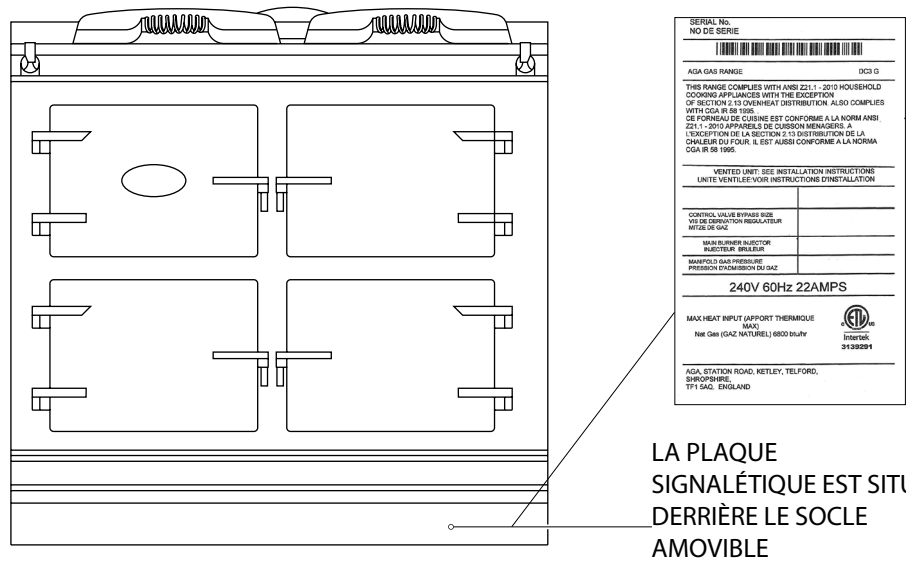
04/18 EOPI 516914

Mes détails AGA:

N° de série:

N° de service AGA:

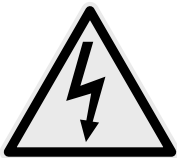
Date d'installation:



Contents

1. Sécurié du Produit	1
2. Santé et sécurité	4
3. Introduction	6
4. Introduction	7
5. Vue d'ensemble	8
6. Utiliser la cuisinière AGA Dual Control	9
Indicateur de chaleur du four	10
Commande du brûleur	11
7. Accessoires AGA	13
AGA DC3 (<i>Les fours</i>)	15
Four à rôtissoire	15
Four à cuisson	16
Four à mijoter	16
Montage des étagères	17
Retrait des étagères	17
8. Fours AGA - Tables de cuisson	18
9. Nettoyage et entretien de votre cuisinière	19
10. Garantie	21
11. Entretien et garantie	23

1. Sécurité du Produit

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

Instructions de sécurité importantes



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

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

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

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



TOUJOURS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



NE JAMAIS

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

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

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

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

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

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

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

Utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.

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

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

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

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

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

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

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

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

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

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

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

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

2. Santé et sécurité

Protection des clients

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



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

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



TOUJOURS

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

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



NE JAMAIS

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

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

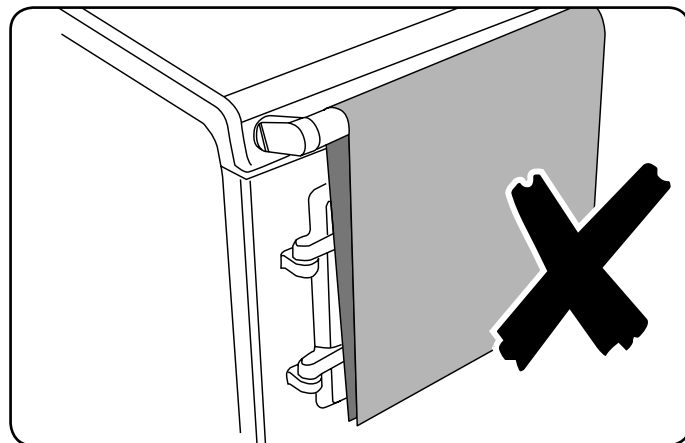
Friture

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

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

Emmener la casserole en feu à l'extérieur entraîne presque toujours des brûlures et des blessures.

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



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

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

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

3. Introduction

Nous sommes un fabricant responsable et nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

Votre nouvelle AGA Total Control vous offre tout ce que vous aimez de la cuisinière classique AGA avec stockage thermique, mais avec l'aspect pratique additionnel de la technologie des écrans tactiles et de la possibilité d'allumer ou d'éteindre chaque zone de cuisson, comme et quand vous voulez.

L'excellence de la cuisson des cuisinières AGA est connue et reconnue depuis son apparition dans les années 1920, grâce au chauffage

radiant indirect que la fonte émet plutôt que la simple température de l'air. Et, si vous ne vous en êtes pas encore aperçu, vous découvrirez bientôt que la nourriture cuisinée de cette manière garde toute sa saveur naturelle et sa succulence, et a tout simplement meilleur goût.

Prenez donc une tasse de thé, prenez le temps de faire un peu de lecture, et préparez-vous à réaliser certains des meilleurs plats que vous serez à même de faire.

 **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.

4. Introduction

Nous sommes un fabricant responsable et nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

Votre nouvelle cuisinière AGA Dual Control vous offre tout ce que vous appréciez dans une cuisinière à rangements chauds AGA, avec en plus deux plaques chauffantes qui peuvent être allumées ou éteintes, selon les besoins.

L'excellence de la cuisson des cuisinières AGA est connue et reconnue depuis son apparition dans les années 1920, grâce au chauffage

radiant indirect que la fonte émet plutôt que la simple température de l'air. Et, si vous ne vous en êtes pas encore aperçu, vous découvrirez bientôt que la nourriture cuisinée de cette manière garde toute sa saveur naturelle et sa succulence, et a tout simplement meilleur goût.

Prenez donc une tasse de thé, prenez le temps de faire un peu de lecture, et préparez-vous à réaliser certains des meilleurs plats que vous serez à même de faire.



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.

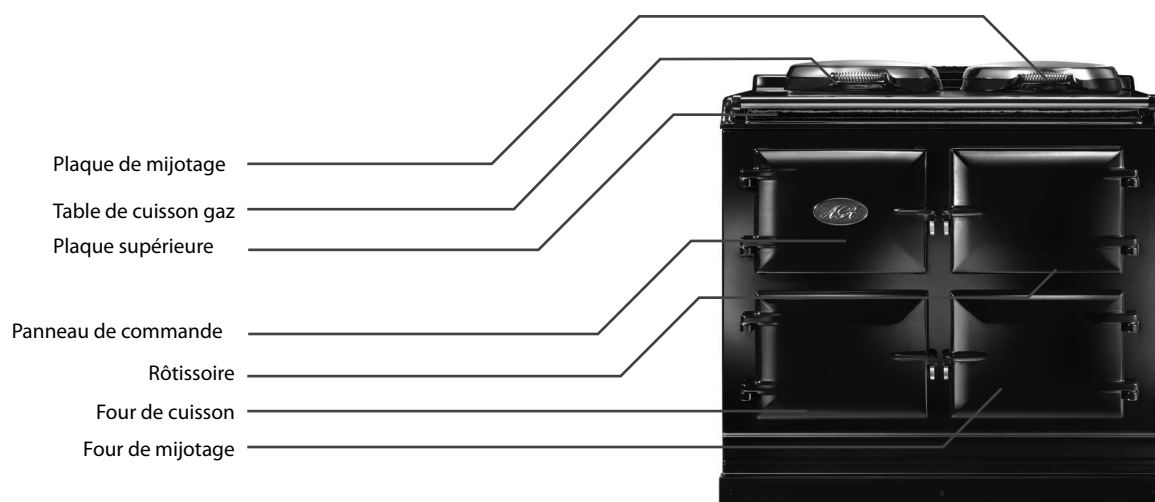
Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

5. Vue d'ensemble

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

AGA DC3G

Fig. 5.1



DESN 517598

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

Plaques chauffantes

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

Plaque bouillante

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

Plaque de mijotage

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

Rôtissoire

Le four le plus chaud servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture en bas.

Four de cuisson

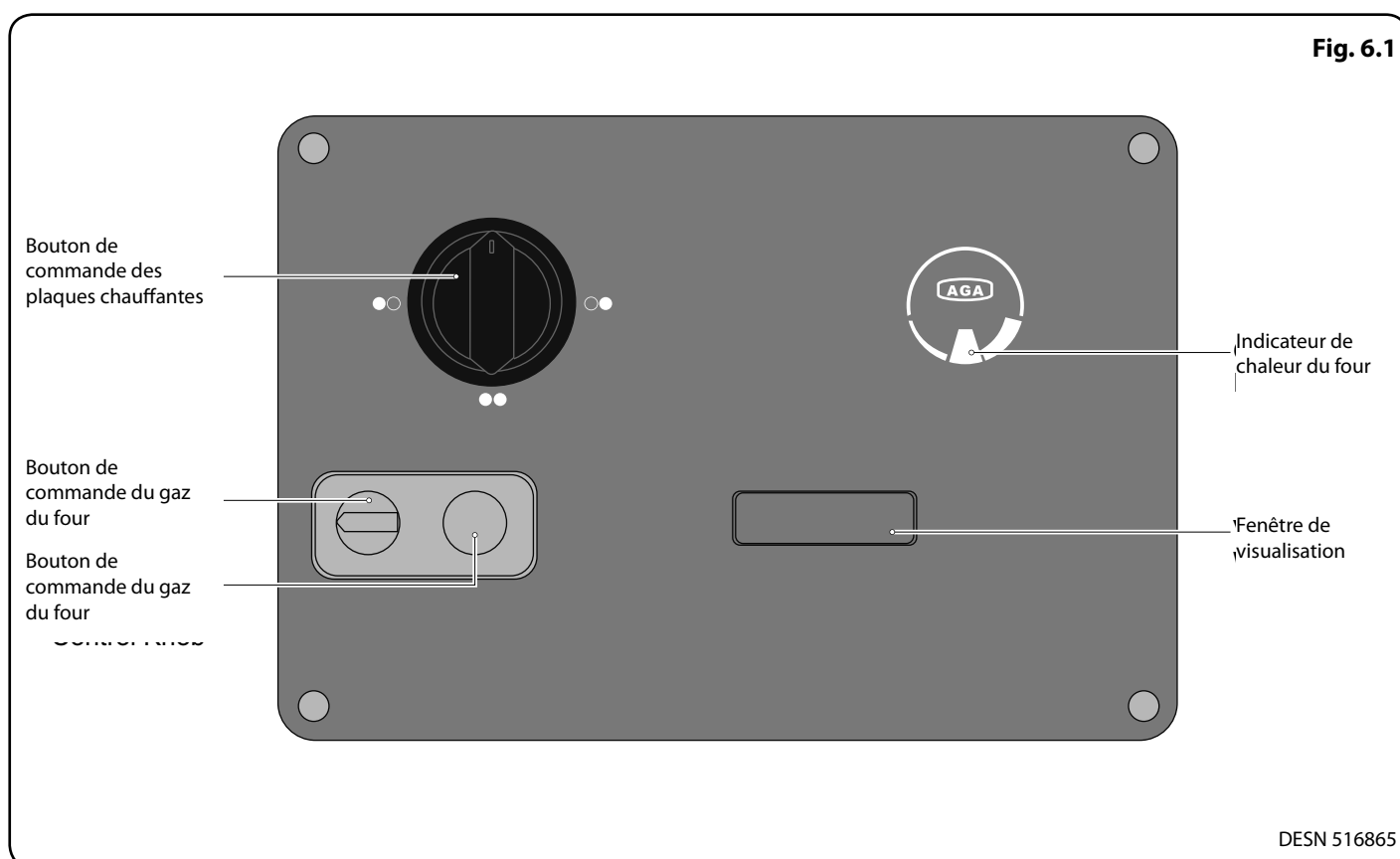
Un four moyen pour faire cuire des gâteaux et des biscuits, du poisson, des lasagnes ou du hachis Parmentier, ainsi que faire rôtir de la viande et de la volaille à chaleur moyenne. Cuisiner des plats sucrés et savoureux ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

Four de mijotage

La cuisson longue et lente dans le four de mijotage développe les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'y placer plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

6. Utiliser la cuisinière AGA Dual Control

Fig. 6.1



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

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

Commande du thermostat - Four

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

- **Four à rôti** pour une cuisine à haute température
- **Four à pâtisserie** pour une cuisine à température modérée
- **Four à mijoter** pour une cuisine à basse température
- **Four à cuisson lente** (uniquement le DC5G) pour une longue cuisson lente
- **Four de réchauffement** (uniquement le DC5G) pour réchauffer les assiettes et les plats

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

Chacun des fours a la même capacité, (peut contenir une dinde de 13 kg (28 lb)). Les techniques de la cuisinière AGA

Dual Control peuvent être utilisées par exemple pour empiler des casseroles dans le four à mijoter. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes, du riz, de desserts, de plats, de fruits pochés, tout cela dans le même four en laissant les plaques chauffantes libres, et de réduire la vapeur et les odeurs de cuisson dans la cuisine.

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

conservent donc toute leur hydratation et saveurs naturelles.

Indicateur de chaleur du four

Fig. 6.2

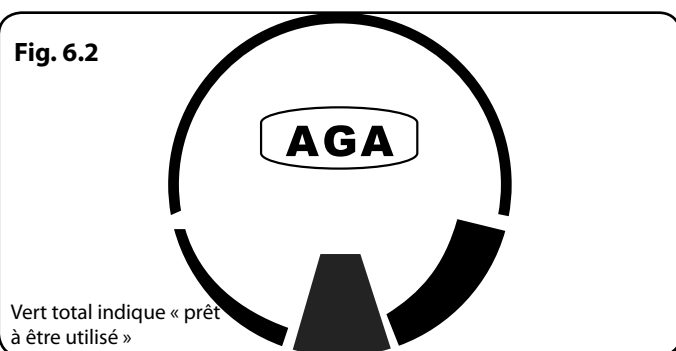


Fig. 6.3

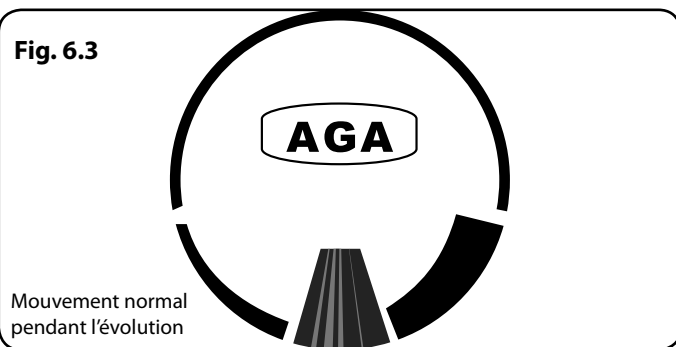
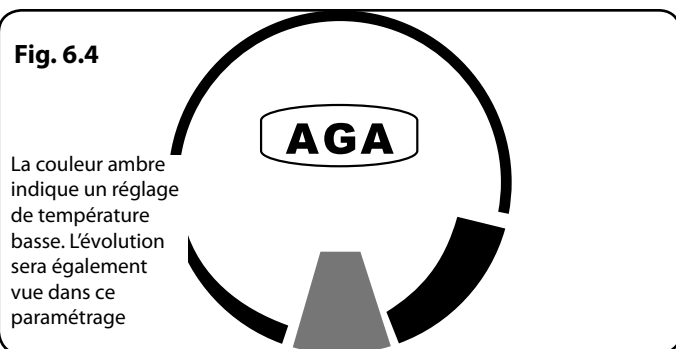


Fig. 6.4



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

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

La performance optimale est généralement atteinte lorsque l'indicateur affiche la couleur verte. Pour de meilleures performances de cuisson, attendez que l'AGA détienne toute la chaleur stockée, ce qui est indiqué par la fenêtre devenue entièrement verte (**Fig. 6.2**). Cela peut prendre un certain temps à atteindre et peut prendre environ 2 – 3 heures pour une totale récupération.

REMARQUE ! À cause de l'évolution de la température, la bande verte bougera et affichera parfois des sections graduées. Cela est parfaitement normal (**Fig. 6.3**). La cuisson peut être débutée au cours de cette partie graduée du cycle, mais peut prendre plus de temps pour obtenir le résultat désiré.

La température la plus basse est indiquée par la couleur ambre et les cycles identiques en puissance totale (**Fig. 6.4**).

Commande du brûleur

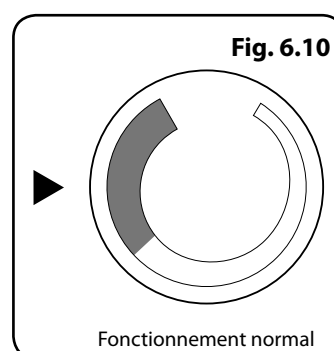
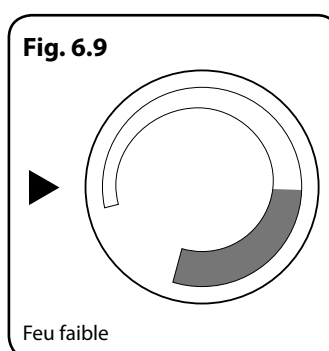
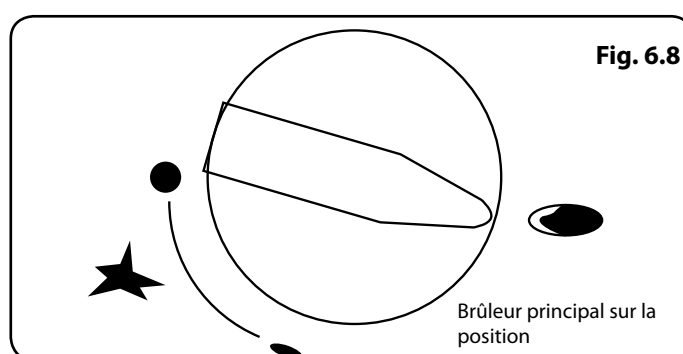
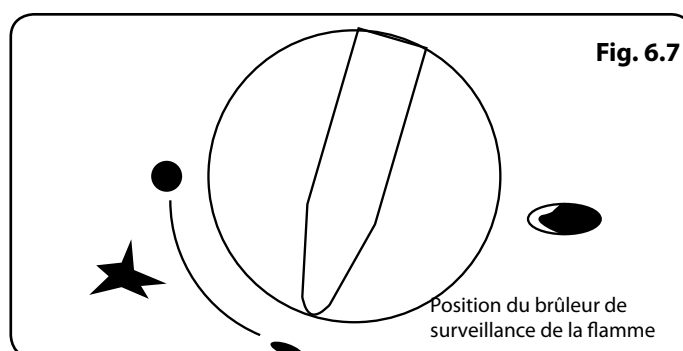
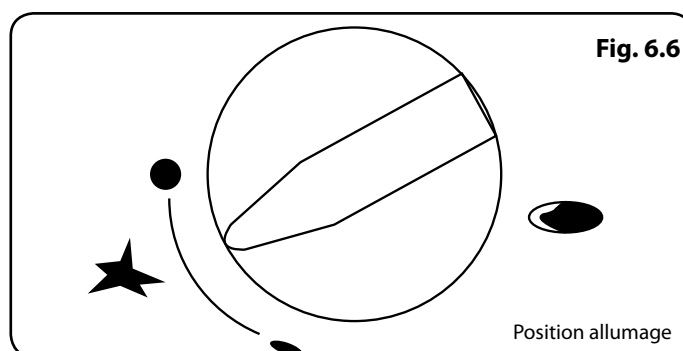
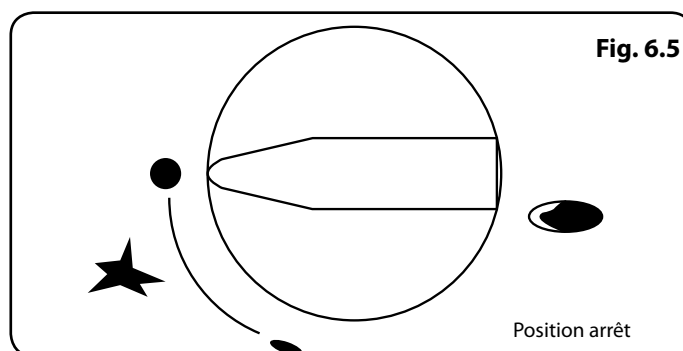
Procédure de l'éclairage

1. Le bouton de contrôle du thermostat permet de régler le débit de gaz du brûleur principal (Fig. 6.1). Assurez-vous d'abord que les boutons sont entièrement tournés dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bouton de contrôle du gaz du four en position ARRÊT correspond au contrôle du thermostat sur le réglage minimum (fine extrémité de la bande blanche).
2. Tournez légèrement le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position d'allumage (☼) jusqu'à ce qu'il soit contre la butée, appuyez et maintenez durant 5 secondes (Fig. 6.6 page 11).
3. Continuez à appuyer sur le bouton tout en tournant davantage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position (●) (Fig. 6.7 page 11) (le dispositif piézoélectrique s'active). Continuez à appuyer pendant 10 secondes avec la flamme présente sur le brûleur. (s'il ne s'allume pas, recommencez les étapes 2 et 3), ceci peut être vu à travers la fenêtre de visualisation.
4. À l'allumage, relâchez le bouton et tournez plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole (●) (Fig. 6.8 page 11). Le débit de gaz du brûleur principal circule selon les réglages du thermostat.
5. Tournez le bouton de commande du thermostat (C) du four vers la gauche juste dans la bande verte pour un fonctionnement normal (Fig. 6.10).

⚠ IMPORTANT ! Veuillez noter que le ventilateur fonctionne à haute vitesse pendant environ 20 minutes après un démarrage à froid. Le ventilateur peut sembler bruyant pendant cette période de préchauffage mais le bruit diminue lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement normale.

REMARQUE : La position « FAIBLE » est obtenue en tournant le bouton de contrôle du thermostat petit à petit dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une petite flamme apparaisse le long du brûleur principal dans la fenêtre de visualisation.

REMARQUE : Il faut 24 heures pour que tous les fours atteignent la température de fonctionnement, l'indicateur de chauffage du four peut devenir vert avant cela (reportez-vous à page 10 concernant l'affichage de l'indicateur de chaleur). Lorsque les fours atteignent la température de fonctionnement, il peut être nécessaire de régler précisément le bouton de contrôle du four pour obtenir les températures désirées. Une fois la température désirée obtenue, il n'est pas conseillé d'apporter d'autres changements au bouton de contrôle.



Français

Si la cuisinière est froide au moment de l'allumage, de la buée peut apparaître sur l'émail. Essayez immédiatement pour éviter les taches.

SI LA FLAMME VENAIT À S'ÉTEINDRE POUR UNE RAISON QUELCONQUE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (MINIMUM) ET RÉPÉTEZ LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE.

Éteindre le brûleur

1. Tournez le bouton de commande MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position stop (●).
2. Appuyez légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position (●) jusqu'à la position ARRÊT (**Fig. 6.5 page 11**)

Lorsque le brûleur est suffisamment refroidi, la procédure d'allumage peut être répétée.

Panne de courant

Lors d'une panne de courant, votre appareil ne fonctionnera pas tant que l'alimentation ne sera pas rétablie et l'appareil reprendra automatiquement les fonctions sélectionnées. A tout moment, si l'appareil ne fonctionne pas avec n'importe quelle fonction sélectionnée dans des conditions normales de fonctionnement, désactiver la fonction avec son bouton de commande et contacter le service AGA ou votre spécialiste AGA local.

Conseils d'ordre général

Lors du premier allumage, l'AGA émettra une mauvaise odeur pendant un court moment. Cela est simplement dû à l'huile de protection qui brûle sur les plaques chauffantes. Essuyer l'intérieur des couvercles pendant que l'AGA chauffe afin d'éviter qu'un film de cette graisse ne se dépose à l'intérieur.

Les points suivants ont pour but d'aider à s'adapter au style AGA de cuisiner pendant le changement de la précédente cuisinière sans rangement chaud à celle-ci. Le livre AGA offre une présentation très utile à la cuisinière.

Pour un fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être respectés avec soin :

1. Fermez les couvercles isolants quand les plaques chauffantes ne sont pas en cours d'utilisation.
2. Nettoyez les plaques chauffantes avec la brosse métallique.
3. Les ustensiles plats doivent être utilisés afin d'obtenir un contact parfait avec les plaques chauffantes.
4. Prenez soin lorsque vous fermez les portes du four de les lever jusqu'à la fermeture.
5. Cuisinez le plus possible dans les fours afin que la chaleur soit conservée et que les odeurs de cuisine et la condensation soient réduites.
6. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.
7. La rôtissoire peut également être utilisée pour le « gril » et la « friture légère » dans le bas du four.
 - Pour obtenir des performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et les batteries de cuisine en fonte. Elles ont des bases plates ce qui offre le meilleur contact avec les plaques chauffantes.
 - Les casseroles AGA peuvent être empilées dans le four à faire mijoter. Cela est très utile pour faire cuire les légumes à la vapeur et garder des sauces au chaud.
 - Rangez la plaque plane en dehors de l'AGA. Utilisez-la froide dans la rôtissoire 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.
 - Un guide de cuisson AGA est donnée sur la page **"Nettoyage et entretien de votre cuisinière" 19**. Demandez à votre spécialiste AGA une invitation à une présentation AGA.

7. 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

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. 7.1)

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. 7.2)

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. 7.3)

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

Fig. 7.1



Fig. 7.2



Fig. 7.3

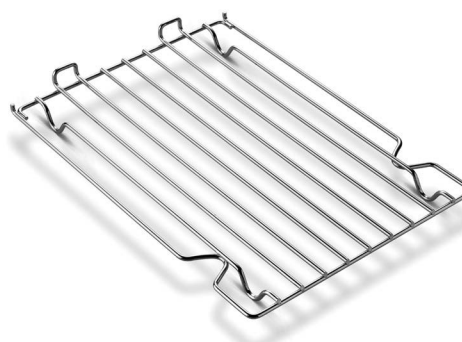


Fig. 7.4



Fig. 7.5

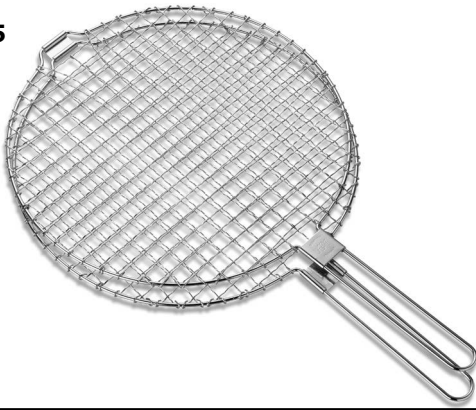


Fig. 7.6



1 étagère plaine froide (Fig. 7.4)

Il se caractérise par deux utilisations, dont une qui permet de s'en servir comme une grande feuille de cuisson pour les scones, les pâtisseries et les meringues, et également en tant que déflecteur de chaleur pour stopper la chaleur supérieure si les aliments grillent trop avant d'être entièrement cuits.

⚠ NE LAISSEZ RIEN DANS LES FOURS LORSQU'ILS NE SONT PAS EN SERVICE.

Grille-pain (Fig. 7.5)

Cette fonctionnalité a pour but de faire griller du pain sur la plaque bouillante. Le grille-pain AGA est connu pour son excellence, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les sur le grille-pain AGA, si le pain est très moelleux ou très frais, faites chauffer le grille-pain avant afin d'éviter qu'il ne colle. Levez le couvercle isolant de la plaque bouillante et installez le grille-pain directement sur la plaque avec la poignée en angle droit par rapport à la poignée du couvercle.

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

Brosse métallique (Fig. 7.6)

Elle a pour but de nettoyer les surfaces en fonte brute, afin qu'elles n'aient pas de miettes ni de débris brûlés – qui pourraient affecter la performance de chauffe des casseroles et de la bouilloire. À utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.

Apprendre à connaître votre AGA

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

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

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

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

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

La rôtissoire est excellente pour le pain et les pâtisseries. Les quiches dans des plats en céramique ou les tourtes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être cuites à l'aveugle, en effet, lorsqu'elles sont positionnées au bas du four, les pâtisseries cuisent par en-dessous et

la garniture grillera à cause de la chaleur se trouvant dans tout le four. Comme vous le savez, les plats en métal conduisent la chaleur plus rapidement que la céramique afin d'éviter de trop les brûler au fond, vous

devrez donc les relever dans le four.

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

Four à cuisson

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

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

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

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

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

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

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

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

Four à mijoter

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

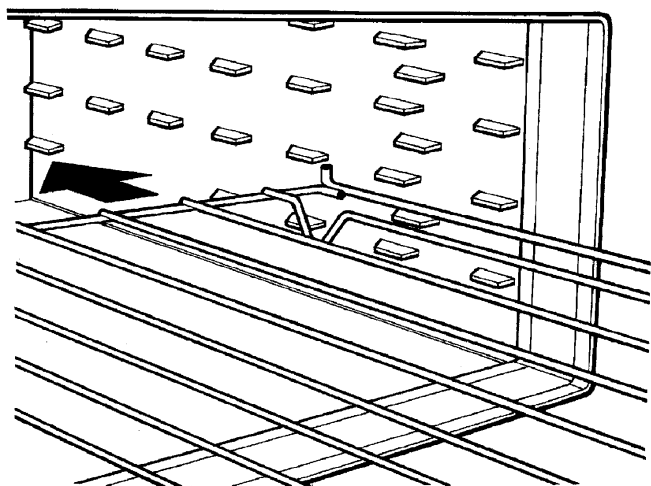
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisson AGA avec des bases épaisses et des couvercles qui s'emboîtent.
- Les morceaux de viande et de volaille doivent être chauffés idéalement dans la rôtissoire pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four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

avant de les mettre au four.

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

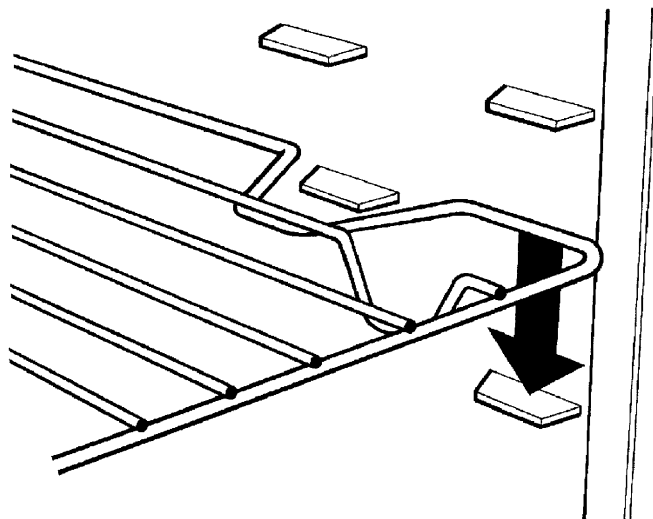
Montage des étagères

Fig. 7.1



DESN 512403

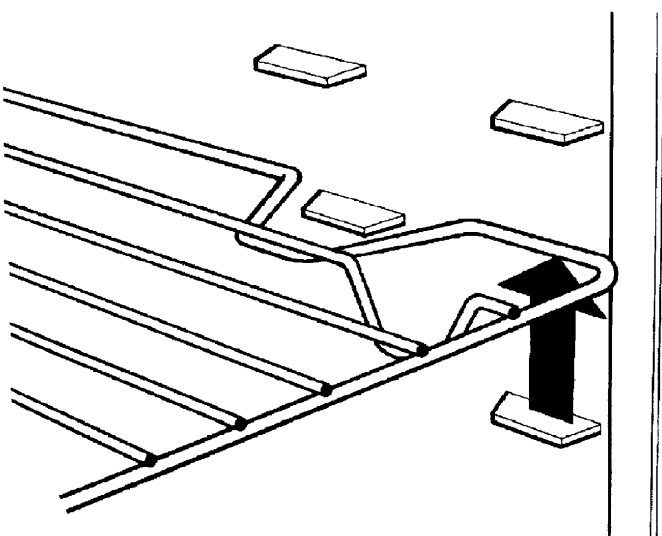
Fig. 7.2



DESN 512404

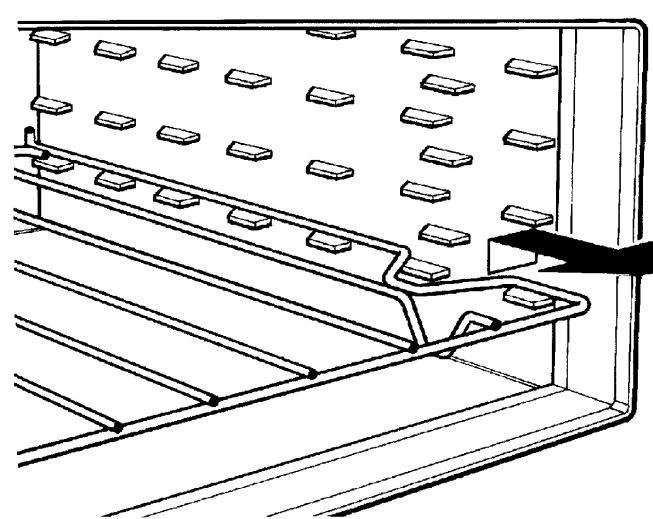
Retrait des étagères

Fig. 7.3



DESN 512405

Fig. 7.4



DESN 512406

8. Fours AGA - Tables de cuisson

Aliment	TEMPÉRATURE DU FOUR
Rôtissoire	ÉLEVÉ
Le grill Scones Pâtisseries Pain Yorkshire Puddings Rôtis Sautés	• Inférieur - Le grill • 2ème glissière - scones, petites viennoiseries, gril • 3ème glissière - petits pains, Yorkshire pudding • 4ème glissière - rôtis, volaille • Grille amovible en bas du four - pains, tourtes, légumes rôtis • Grille pour sole - quiches, tourtes
Four de cuisson	MODÉRÉ
Gâteaux Biscuits Poisson Hachis Parmentier Lasagne Soufflés Sablés	• Vers le haut - génoises, certains biscuits, petits gâteaux • Milieu - poisson, soufflés, hachis Parmentier, lasagnes • Grille amovible en bas du four • Génoises fourrées, sablés, gâteaux cuits sur une plaque et cheesecakes
MIJOTER	TRÈS MODÉRÉ
Ragoûts Bouillon Puddings au lait Meringues Gâteau fruits	Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait et préparations similaires, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis placer dans le four à faire mijoter (sauf pour les meringues). Les cakes riches en fruits peuvent être cuits longtemps sur la grille posée au fond du four.

9. Nettoyage et entretien de votre cuisinière

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

-  **RAPPELEZ-VOUS : attention à l'appareil chaud.**
-  **Dans la plupart des cas il est préférable de nettoyer l'appareil lorsqu'il est à l'arrêt.**
-  **NE PAS utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
-  **NE PAS utiliser de compresses abrasives, de nettoyeurs caustiques, de nettoyeurs pour four ou de raclette métallique pour nettoyer les surfaces en émail.**
-  **IMPORTANT : AGA conseille d'utiliser les nettoyeurs approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail de ce produit.**
-  **Utiliser le moins d'eau possible durant le nettoyage.**
-  **NE PAS immerger les portes dans l'eau car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité.**
-  **NE PAS mettre les portes du four ni les plaques dans le lave-vaisselle.**

Fonte émaillée

-  **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 trainés dessus.**

Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitré 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. Les E-cloths AGA sont parfaits pour cet usage.

Fours et plaques chauffantes en fonte

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

Faites chauffer les fours de temps en temps, cela vous permettra en effet de brûler et d'éliminer les dépôts de cuisson, et contribuera à maintenir vos fours propres.

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

Les plaques chauffantes sont en fonte et faciles à entretenir. Un entretien régulier leur donnera une longue durée de vie. Elles rouilleront si vous laissez des traces d'humidité sur le revêtement.

Utilisez une éponge, un chiffon, un tampon récurant ou une brosse en fer pour éliminer toute salissure sur les plaques chauffantes.

Si vous utilisez des détergents ou des agents nettoyeurs, rincez abondamment.

N'oubliez pas d'allumer les plaques chauffantes durant quelques minutes après le nettoyage afin qu'elles puissent sécher. Appliquez de temps en temps une fine couche d'enduit végétal (de préférence huile de maïs) sur une plaque chauffante froide.

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

Revêtement des portes du four/couvercles

Le haut des couvercles isolés : il s'agit de chrome ou d'acier inoxydable et il peut rester propre en le frottant avec un tissu mouillé, puis poli. Les E-cloths AGA constituent la solution idéale car ils sont non pelucheux et écologiques. Le nettoyant AGA pour chrome et acier inoxydable est conseillé pour garder les couvercles isolants propres et brillants. Vous pouvez vous en procurer auprès de votre spécialiste AGA.

Les revêtements des couvercles isolants (intérieur du couvercle) : l'utilisation d'une protection anti-projection AGA est conseillée pour éviter les éclaboussures de gras sur le revêtement (disponible auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk).

Si les revêtements sont marqués, ils seront mieux nettoyés lorsque les plaques chauffantes sont froides. Les revêtements peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse et/ ou d'une crème nettoyante. S'ils sont sévèrement marqués, alors un tampon imprégné de savon peut être utilisé, cela doit être fait par mouvements circulaires.

Les premières fois que vous utilisez un tampon imprégné de savon, vous verrez les marques circulaires, mais elles se réduiront et la surface des revêtements deviendra plus brillante à chaque utilisation. Ne pas utiliser trop d'eau et s'assurer que les revêtements sont secs avant de fermer les couvercles.

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

10. Garantie

Bienvenue

Merci d'avoir choisi une cuisinière AGA. Nous sommes certains que vous serez satisfait du rendement de votre nouvelle cuisinière AGA et de l'entretien continu que vous recevrez.

Tranquillité d'esprit

Chaque nouvelle cuisinière AGA qui quitte l'usine et est installée par un installateur AGA approuvé comporte une garantie de 5 ans sur les pièces (certaines pièces non durables sont exclues - pour plus de détails voir ci-dessous). Cette garantie couvre aussi les frais de main-d'œuvre pour les 12 premiers mois.

Réseau de distribution et d'entretien

AGA a mis sur pied un réseau international de distribution et d'entretien comprenant des ingénieurs d'entretien pleinement qualifiés et prêts à entretenir votre cuisinière AGA durant la période de garantie. Le distributeur approuvé qui a installé votre cuisinière AGA est responsable de vous fournir cette garantie.

Aucun frais pour le remplacement des pièces ne sera appliqué pourvu que :

- Une défectuosité est identifiée sur l'appareil.
- La pièce de la cuisinière AGA est encore couverte par la garantie.
- L'entretien régulier a été effectué selon les instructions du fabricant par des ingénieurs autorisés AGA, avec des pièces de rechange approuvées AGA. Le livret d'entretien devra être rempli en conséquence.

Il n'y aura aucun frais de main-d'œuvre durant les 12 premiers mois.

Des frais de déplacement seront appliqués si :

- L'ingénieur d'entretien autorisé AGA qui se présente à votre domicile ne trouve pas de défectuosité sur votre cuisinier.
- D'autres pièces de votre système de plomberie ou cheminée sont soit défectueuses ou ne sont pas conformes aux instructions d'installation.
- Votre appareil a plus de 12 mois.
- Si on juge que l'appareil a été mal employé.

Veuillez remarquer que les factures pour des réparations effectuées durant la période de garantie par une tierce partie ne peuvent être acceptées.

Dans le cas d'une panne de l'appareil, durant la période de garantie, veuillez contacter votre distributeur qui organisera la visite d'un ingénieur le plus tôt possible.

Ce qui n'est pas couvert par la garantie

- Pièces non durables.
- Cheminées (à l'exception des cheminées à alimentation intégrée et concentrique).
- Tous frais de main-d'œuvre qui ne sont pas reliés directement à la réparation ou au remplacement d'une pièce défectueuse.
- Tout préjudice indirect.
- Toute partie du système domestique d'eau chaude qui ne fait pas partie intégrante de la cuisinière AGA.
- Dommage accidentel ou cosmétique.
- Service et entretien préventifs de routine.
- Tous contrôles/composants externes non fournis par AGA.
- Les indicateurs de chaleur à l'huile ne sont couverts que pour 12 mois.

Entretien régulier

L'entretien régulier est essentiel pour vous assurer que votre cuisinière AGA fonctionne de façon sécuritaire et efficace.

Comme votre cuisinière AGA peut fonctionner continuellement, il est important de s'assurer qu'un entretien régulier est effectué par AGA Service ou votre distributeur AGA autorisé. Seules des pièces de rechange AGA sont utilisées.

Veuillez prendre note que l'entretien de routine selon les instructions du fabricant est une condition de votre garantie.

Pour vous assurer que votre cuisinière AGA reçoive cet entretien essentiel, veuillez contacter AGA Service ou votre distributeur, que se fera un plaisir de vous aider.

Intervalles de service (Varie pour certains modèles)

AGA à l'huile - tous les 6 mois

AGA au gaz et électrique - tous les 12 mois

Électrique 13 AMP et AGA Total Control

- Service intérimaire 2,5 ans (30 mois)
- Service complet 5 ans (60 mois)

Pièces non durables non couvertes par la garantie

- AGA à l'huile - filtres à l'huile et mèches
- AGA au gaz - électrodes d'allumage, thermocouples
- AGA électrique - événements et ventilateurs de circulation couverts pour 2,5 ans (30 mois)

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les produits qui ont été modifiés par le client ou une tierce partie. Les matériaux, les pièces de rechange et les outils spéciaux doivent être tels que recommandés par AGA.

La garantie ne couvre pas le mauvais usage, l'abus ou les dommages causés par un impact. La corrosion causée par un usage incorrect de nettoyants chimiques ou les égratignures sur les composants en chrome ou en acier inoxydable par des matériaux de nettoyage abrasifs sont aussi exclus.

La garantie exclut strictement l'usage commercial. Les appareils sont couverts pour un usage domestique seulement.

Cheminées et ventilation et services extérieurs :

Les services extérieurs, l'alimentation en gaz, les lignes à l'huile externes, les réservoirs et filtres ne sont pas couverts par cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas les systèmes de cheminées non entretenus ou mal entretenus ou les appareils installés sur des systèmes de cheminées incorrects ou de matériel inapproprié et ne respectant pas les spécifications détaillées des instructions du produit.

Les appareils qui ne reçoivent pas de ventilation adéquate telle que décrit dans les instructions du produit ne sont pas couverts par la garantie.

Cette garantie s'applique aux produits qui portent la plaque signalétique et la marque AGA (Les ustensiles et accessoires AGA sont couverts par une garantie séparée) Les conversions d'alimentation des produits ne sont pas couvertes.

CETTE GARANTIE N'AFFECTE PAS LES DROITS PRÉVUS PAR LA LOI DES PROPRIÉTAIRES

11. Entretien et garantie

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter AGA Marvel ou votre détaillant AGA.
- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien qualifié, dépêché par un spécialiste agréé AGA.
- Ne procédez à aucune modification ou aucun changement sur votre cuisinière.
- Seules les pièces spécifiées par le fabricant peuvent être installées.
- La garantie de l'appareil ne couvre par l'usage commercial.

Pour le fonctionnement continu et en sécurité de cette cuisinière, il faut effectuer l'entretien régulièrement, selon les recommandations de votre détaillant AGA. La cuisinière doit être éteinte avant l'entretien, pour lui laisser le temps de se refroidir suffisamment.

**IL N'EST PAS POSSIBLE DE PROCEDER A L'ENTRETIEN
D'UN FOUR ENCORE CHAUD.**

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

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



Fourni par

AGA Marvel

1260 E. Van Deinse St.

Greenville, MI 48838

Entreprise (616) 754-5601

Fax (616) 754-9690

Numéro sans frais 800-223-3900

www.agamarvel.com