



AGA TOTAL CONTROL TC3

Mode d'emploi & instructions d'installation

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

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

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



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 FR

07/17 EINS 516361

Table des Matières

1. Sécurié du Produit	1	10. Guide	30
2. Santé et sécurité	4	11. Présentation de l'installation	31
3. Introduction	6	12. Emplacement	32
4. Une brève description	7	13. Raccordement à l'alimentation électrique	35
5. Utiliser la cuisinière AGA Total Control	8	14. Schéma de câblage	37
Débuter	8	15. Garantie	38
Conseil général	10	16. Entretien et garantie	40
Télécommande Fig. 5.2	11		
Conseil pour la télécommande Tableau 5.1	12		
Communication/établir la liaison	13		
L'écran de configuration de la date/heure	14		
Écran de programmation du système auto/activités	14		
Écran d'information (accueil)	15		
6. Accessoires AGA	17		
Montage des étagères	19		
Retrait des étagères	19		
7. Le fours	20		
Four à rôtissoire	21		
Four à cuisson	22		
Mijoter (<i>four de cuisson lente</i>)	22		
Utiliser les zones de votre AGA Total Control	24		
Les plaques	24		
Montage de Porte	26		
Retirer la Porte	26		
8. Nettoyage et entretien	27		
9. Dépannage	29		

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.

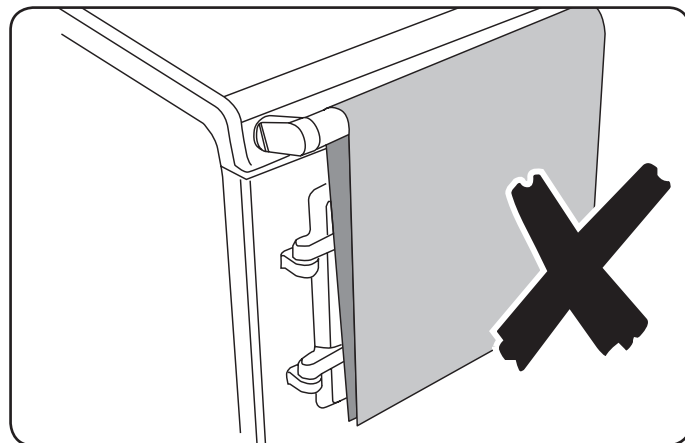
Friture

- 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.

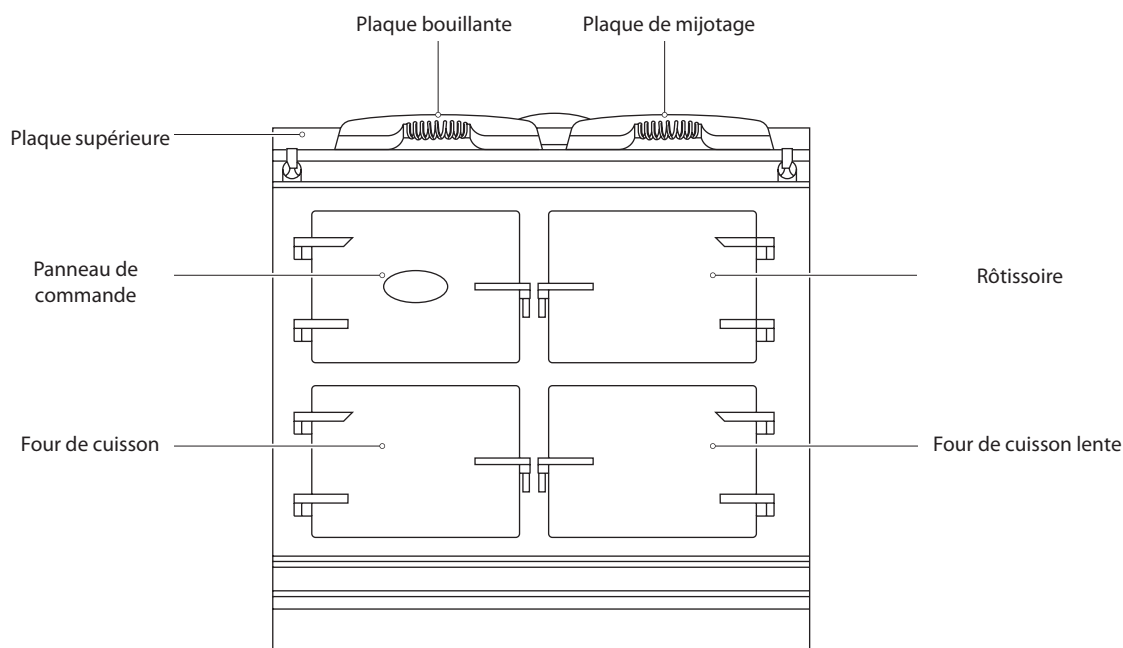
Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

4. Une brève description

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

AGA TC3

Fig. 4.1



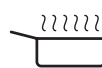
DESN 517448

L'AGA TCG3 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

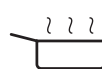
Plaques chauffantes

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



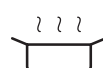
Le four le plus chaud servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture en bas.

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.

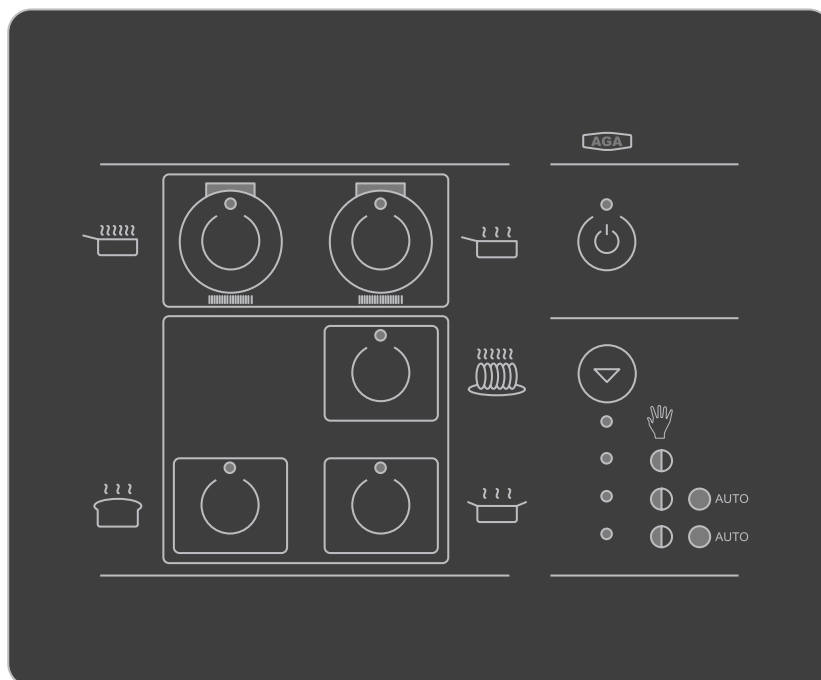
Four de cuisson lente



Une cuisson longue et lente dans le four de cuisson lente permet aux saveurs de se développer et rend la viande plus tendre. Sa grande capacité signifie que plusieurs poêles peuvent y être installées ; la soupe, le ragoût, le riz cuit à la vapeur, les carottes cuites à la vapeur, et les poires pochées peuvent tous cuire simultanément, sans danger de brûler.

5. Utiliser la cuisinière AGA Total Control

Fig. 5.1



DESN 517464

Fig. 5.2



DESN 517465

Panneau de commande Fig. 5.1

Il est situé derrière la porte en haut à gauche. Le panneau des contrôles inclut un écran tactile avec des boutons illuminés en vert ou orange (indicateur DEL) pour indiquer quelles zones sont activées. Un bip audible confirmera votre sélection.

Télécommande Fig. 5.2

Votre cuisinière AGA Total Control inclut également une télécommande pouvant être utilisée pour programmer les fours. Il affiche l'heure, la date et les activités programmées. Les plaques chauffantes ne fonctionnent qu'en mode Manuel.

Débuter

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

1. 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.
2. Pendant que la cuisinière AGA se réchauffe, suite au dessèchement de l'isolant intérieur, il se peut qu'un effet de condensation se produise sur le dessus et l'avant de la plaque. La condensation devrait être enlevée aussitôt que possible pour prévenir que l'émail ne soit taché.

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

Le panneau des contrôles est situé derrière la porte en haut à gauche. Ce panneau des contrôles inclut un écran tactile avec des boutons illuminés en vert ou orange (indicateur DEL) pour indiquer quelle zone est active. Un bip audible confirmera votre sélection. Le panneau est doté de huit boutons :

	En attente/EN MARCHÉ
	Sélection du mode Manuel > Veille > AUTO > AUTO/Veille
	Bouillir (plaque à bouillir) MARCHÉ/ARRÊT
	Mijoter (plaque à mijoter) MARCHÉ/ARRÊT
	Rôtir (four à rôtir) MARCHÉ/ARRÊT ou sélectionné en mode AUTO ou AUTO/Veille
	Cuisson (four de cuisson) MARCHÉ/ARRÊT ou sélectionné en mode AUTO ou AUTO/Veille
	Mijoter (four de cuisson lente) MARCHÉ/ARRÊT ou sélectionné en mode AUTO ou AUTO/Veille

L'appareil possède 4 modes d'opération :

Bouton de sélection du mode

La sélection du mode Manuel > Veille > AUTO > AUTO/Veille ne peut être faite que lorsque le bouton de mise en attente est activé.

Bouton de mise en attente

Ce bouton doit être activé, c.-à-d. en vert pour faire fonctionner toute partie de votre AGA Total Control, tout comme pour toute activité programmée et chronométrée.

Le manuel sélectionne simplement ce dont vous avez besoin

Chaque zone de chauffage (un four ou une plaque de cuisson) peut être activée ou désactivée au besoin. Vous n'avez qu'à appuyer sur le bouton correspondant, et une lumière verte s'affichera lorsqu'une zone est active.

Le voyant lumineux vert de la ou des zones sélectionnées clignotera lentement pour indiquer que la ou les zones se réchauffent. Une fois la ou les zones sélectionnées sont à la température choisie et prêtes à être utilisées, la lumière verte cessera de clignoter. Il est normal que la lumière verte clignote lentement pendant la cuisson. Ceci indique que la zone de cuisson est en train d'utiliser l'alimentation électrique. En mode Manuel, toute zone sélectionnée

demeurera en marche indéfiniment jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Veille (fours seulement)

Dans ce mode, les trois fours sont actifs, (les fours de rôtisserie et de cuisson sont pré-configurés à environ 248°F, alors que le four de cuisson lente est pré-configuré à environ 212°F).

Lorsque sélectionné, l'indicateur lumineux des fours clignotera lentement, indiquant que les fours se réchauffent; lorsque la température « Veille » est atteinte, la lumière orange cessera de clignoter.

Aucun four individuel ne peut être en « ARRÊT ». Cependant, tout four peut passer du mode « Veille » vers sa pleine puissance au toucher du bouton. Lorsque l'on appuie sur le bouton une seule fois, le four sélectionné passe en « pleine chaleur » et la lumière verte commence à clignoter. La lumière cesse de clignoter dès que la température est atteinte.

Le fait d'appuyer sur le bouton de nouveau renvoie le four vers sa position « Veille ».

AUTO (fours seulement) - amène les fours sélectionnés directement à pleine chaleur à partir de la position ARRÊT

Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois chaque jour.

Chaque fonctionnement est appelé une « activité », dont l'heure de début et de fin est choisi par vous, à moins que vous n'utilisiez le temps pré-sélectionné.

La télécommande aura été mis en place par l'installateur. Il devrait être programmé avec la journée et l'heure. Sauf si vous avez configuré votre propre programme Auto, il inclura le temps préétabli (1 Activité de 7:00 à 19:00).

Voyez en **page 14** pour régler vos propres préférences de programme AUTO.

1. Sélectionner le mode « AUTO ».
2. Sélectionner le ou les fours devant fonctionner automatiquement en appuyant sur le ou les boutons appropriés.
3. Les fours sélectionnés sont indiqués par une lumière orange (à moins que vous ayez sélectionné « AUTO » pendant une période « activité »). Pendant une « activité » la lumière sera verte.
4. Le voyant vert du four clignotera pendant que la température du four monte. Lorsque le four est à la bonne température, le voyant vert arrête de clignoter.

VEUILLEZ NOTER :

- N'oubliez pas d'inclure le temps nécessaire pour atteindre la température visée.
- N'oubliez pas que si vous avez réglé le programme AUTO et que vous avez sélectionné le mode AUTO, le ou les fours doivent être sélectionnés.
- Les plaques chauffantes peuvent uniquement fonctionner de façon manuelle.
- La dernière sélection de four « AUTO » est enregistrée et automatiquement rappelée lorsque le mode « AUTO » est sélectionné à nouveau.

NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES.

AUTO/Veille (pour les fours uniquement) - amène les fours sélectionnés jusqu'à la pleine chaleur à partir de la position Veille.

Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois chaque jour.

Chaque fonctionnement est appelé une « activité », dont l'heure de début et de fin est choisi par vous, à moins que vous n'utilisiez le temps pré-sélectionné.

Voyez en **page 14** pour régler vos propres préférences de programme AUTO.

1. Sélectionnez « AUTO/Veille ».
2. Sélectionnez le ou les fours devant fonctionner en automatique, en appuyant sur les boutons appropriés.
3. Les fours sélectionnés sont indiqués par une lumière orange (à moins que vous ayez sélectionné « AUTO » pendant une période « activité »). Pendant une période « activité » la lumière est verte.
4. Les fours sélectionnés sont indiqués par un voyant orange, qui clignotera jusqu'à ce que la température de « Veille » soit atteinte.
5. Le voyant vert du four clignotera pendant que le four monte en température à partir de la température « Veille » jusqu'à la pleine température pendant les périodes d'évènement Auto/Veille. Lorsque la température est atteinte le voyant vert arrête de clignoter.

VEUILLEZ NOTER : -

- N'oubliez pas d'inclure le temps nécessaire pour atteindre la température visée.
- N'oubliez pas que si vous avez sélectionné le mode AUTO/Veille, le ou les fours doivent être sélectionnés.
- Les plaques chauffantes peuvent uniquement fonctionner de façon manuelle.
- Tous les fours sélectionnés demeureront en position « Veille » entre deux « activités ».
- La dernière sélection du four en « AUTO/Veille » est

enregistrée et rappelée lorsque « AUTO » est à nouveau sélectionné.

NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES.

AUTO et AUTO/Veille

Le fait de passer de l'un des quatre modes de fonctionnement à une autre aura pour effet de couper le contact des plaques chauffantes si elles sont en activité - il s'agit d'un facteur de sécurité intégré. Elles peuvent être remises en route après le changement de mode de fonctionnement si nécessaire.

Conseil général

La nourriture **NE DOIT PAS** être placée dans un four avant qu'il ait atteint sa température de fonctionnement normale, c.-à-d. que le voyant vert du four sélectionné soit fixe et non plus clignotant.

Les portes de four ne doivent pas être laissées ouvertes pendant de longues périodes de temps pendant la cuisson ou la montée en température.

Conservez la plaque isolante en dehors de l'appareil. Utilisez-la froide dans le four à rôtir pour infléchir la température du haut du four en créant une température plus modérée en dessous de la plaque. Elle peut aussi être utilisée comme plaque de cuisson.

Lorsqu'un four ou une plaque de cuisson est à la bonne température, et que la nourriture vient d'y être placée dans des récipients eux-mêmes froids, les voyants peuvent clignoter car le four ou les plaques de cuisson requièrent davantage de chaleur.

Temps d'atteinte de la température visée

Lorsqu'une zone est en train de chauffer, cela est indiqué par un voyant clignotant vert ou orange sur le panneau de contrôle. Lorsqu'une zone a atteint la température requise, une lumière fixe verte ou orange indique qu'elle est chaude; pour que la pleine chaleur sature la fonte, AGA recommande de la laisser une heure afin d'obtenir les résultats optimaux lors de la cuisson.

Plaque à bouillir

Il faut approximativement 11 minutes pour que la plaque à bouillir atteigne sa température visée à partir de sa température à froid.

Plaque à mijoter

La plaque à mijoter met approximativement 8 minutes à atteindre la température visée à partir de sa température à froid.

Four à rôtir

Il faut approximativement 35 minutes pour que le four à rôtir atteigne la température à partir du froid, et environ 15 minutes pour atteindre la température à partir de « Veille ».

Four de cuisson

Il faut approximativement 22 minutes pour que le four de cuisson atteigne la température à partir du froid, et environ 15 minutes pour atteindre la température à partir de « Veille ».

Four de cuisson lente

Le four de cuisson lente met approximativement 45 minutes à atteindre la température visée à partir de sa température à froid.

VEUILLEZ NOTER : Pour une performance de cuisson optimale après que la température ait été atteinte, nous recommandons de laisser 30 minutes supplémentaires pour que la fonte soit saturée par la chaleur, ce qui est particulièrement approprié si vous cuisinez un grand repas ou un grand plat.

VEUILLEZ NOTER : Les temps sont basés sur chaque zone en fonctionnement individuel. Si de nombreuses zones de cuisson fonctionnent simultanément, cela peut ralentir les temps individuels pour atteindre la température visée. Si toutes les zones sont actives en même temps cela prendra approximativement une heure pour que tout l'appareil atteigne sa température de fonctionnement.

Ces temps sont calculés sur la base d'une cuisinière alimentée par un courant monophasé de 36 amps @ 240 V. Pour d'autres configurations d'alimentation électrique, ces temps peuvent varier.

Télécommande Fig. 5.2

Le combiné affiche l'heure, la date et les activités. Sa programmation se fait par huit boutons à pousser. Les informations sont affichées sur un écran ACL (LCD) rétroéclairé.

Écrans

La télécommande possède 3 écrans principaux.

1. L'écran Accueil Informations (menu principal)
2. L'écran de la date/heure
3. L'écran de programmation des événements

L'affichage retournera en mode « veille » après approximativement 3 minutes. Pressez simplement le bouton requis pour ouvrir un écran.

USA

Model Number AGA TC3

FCC ID: A2M-AGA-TC3

FCC ID: A2M-AGA-TC3TEK

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut pas causer d'interférence nuisible, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris l'interférence que peut créer un fonctionnement non souhaité.

CANADA

Model Number AGA TC3

IC No. 10181A-AGATC3

IC No. 10181A-AGATC3TEK

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et (2) l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

	Le bouton Communication ou « Établir la liaison » Est utilisé initialement pour synchroniser la télécommande avec l'AGA Total Control. (le jour de l'installation ou en cas de remplacement de la télécommande).
	Le bouton horloge Ouvre et ferme l'écran des paramètres de la date et de l'heure.
	Le bouton Gauche/Retour Revient en arrière et met en surbrillance le paramètre antérieur.
	Le bouton plus Augmente le paramètre en surbrillance.
	Le bouton Moins Diminue le paramètre en surbrillance.
	Le bouton Droit/Avance Se déplace vers l'avant et met en surbrillance le paramètre suivant.
	Le bouton Copie Copie le programme de l'heure du jour en cours au jour suivant sur l'écran du calendrier à 7 jours des événements.
	Le bouton événements sur 7 jours ouvre et ferme l'écran du calendrier des événements à 7 jours.

Tableau 5.1

Conseil pour la télécommande **Tableau 5.1**

Distance de fonctionnement

La télécommande fonctionnera uniquement dans la même pièce que la cuisinière et jusqu'à une distance maximum de 13 pieds (4 mètres) de l'appareil. S'il se trouve hors de sa portée de fonctionnement, la télécommande peut afficher « En attente ». Si cela se produit déplacez le combiné jusqu'à la distance recommandée et il devrait se corriger de lui-même, voir ci-dessous.

Vérification du signal combiné - AGA Total Control

Le  symbole (En attente) est affiché dans les situations suivantes :

1. En mode En attente
2. En cas d'échec de la communication
3. En cas de panne de courant
4. Si le combiné se trouve en dehors de la portée de la cuisinière AGA Total Control

Lorsque vous transférez des informations du contrôleur ou vers le contrôleur, manipulez toujours le combiné devant la cuisinière, ce qui donnera le signal le plus fort.

Si la télécommande affiche , En attente lorsque la cuisinière est en fonction, appuyez sur le bouton  fermement pendant 1 seconde, ce qui activera le lien de communication entre la cuisinière et la télécommande.

Communications/Établir la liaison

Pour plus de détails sur les Communications/Entrée en liaison, voir, **page 13**.

Mode Aperçu

Si le combiné est hors de portée de la cuisinière ou si l'appareil n'est pas en marche, le mode « Aperçu seulement » est disponible. Aucun changement ne peut être fait aux activités programmées. Le  symbole est affiché à l'écran et le message « Aperçu seulement » est affiché brièvement lorsque l'on se rend à l'écran des activités programmées en premier.

En mode Aperçu, vous pouvez visionner les journées en utilisant les boutons  et . Les boutons  et  deviennent inactifs et ne peuvent être utilisés pour effectuer un changement.

Erreur du combiné

Advenant l'éventualité improbable d'une erreur du combiné, l'appareil demeurerait opérationnel selon le dernier programme sélectionné. La cuisinière peut également être mise en mode Manuel à partir de l'un des modes automatiques en utilisant le bouton de mode du panneau des contrôles. Si le combiné est endommagé ou perdu, une unité de remplacement peut être envoyée par AGA et reprogrammée pour qu'elle soit adaptée à votre appareil.

⚠ NE PAS PLACER LE COMBINÉ SUR UNE SURFACE CHAUDE.

Communication/établir la liaison

Ce procédé sera nécessaire pour l'installation initiale du AGA Total Control. Si la télécommande est remplacée pour une raison ou une autre, la nouvelle télécommande devra être synchronisée.

- Vous aurez également besoin de configurer l'heure et la date.
 - L'option vous sera également proposée de configurer vos propres préférences de programme Auto.
1. « Établir la liaison » peut être activé 30 secondes après que le cuisinière ait été branchée à l'alimentation principale. Le bouton En attente du panneau tactile doit être sur « EN MARCHE » (« ON »). Ce doit être complété en deçà de 2 minutes, ou vous devrez répéter l'opération. **Fig. 5.3.**
 2. Appuyez et maintenez  bouton de la télécommande pour 10 secondes pour ouvrir l'écran de communication/ synchronisation. Le message suivant apparaîtra à l'écran. **Fig. 5.4.**
 3. Appuyez simultanément sur les boutons  et  et le numéro de série sera « trouvé » par la télécommande. Le message suivant apparaîtra brièvement à l'écran **Fig. 5.5.**
 4. Utilisez les boutons  et  pour sélectionner la langue de votre choix pour la télécommande, et appuyez ensuite sur pour  confirmer le choix de langage requis.
 5. Entrez l'heure et la date appropriée; voir **page 13**
 6. À cette étape, vous avez l'option d'établir votre propre programme Auto; **page 14.** Si vous souhaitez laissez cette opération pour plus tard, appuyez sur  la télécommande gardera les données d'heure et de date préétablies : 1 Activité de 7:00 à 19:00 (7 jours).

Notes

-  symbole apparaît en haut à droite de l'écran, si la télécommande est hors de portée de la cuisinière ou si l'opération communication/établir la liaison n'a pas été complétée. Lorsque la communication est établie, alors le symbole  s'affiche.
- Le bouton  peut être utilisé pour forcer une communication entre la cuisinière et la télécommande. Cette fonction est active une fois que la communication initiale a été établie et que la télécommande est à portée de signal.

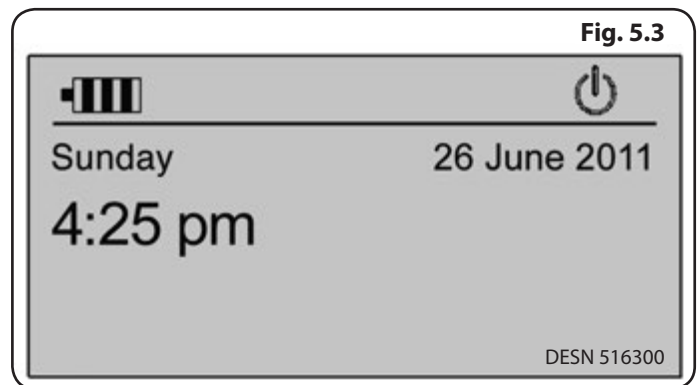


Fig. 5.3

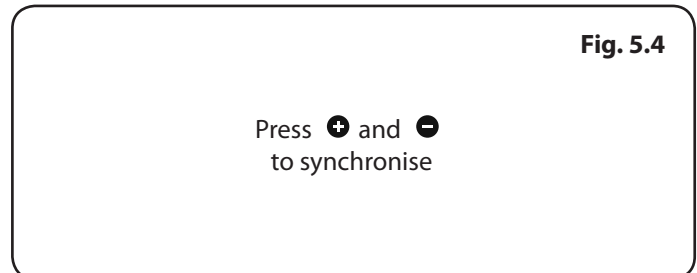


Fig. 5.4

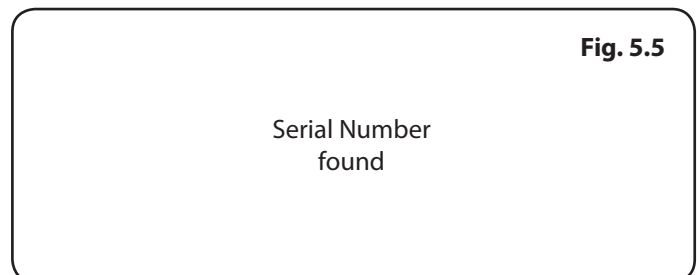


Fig. 5.5



Fig. 5.6

L'écran de configuration de la date/heure

Appuyez et tenez le bouton Horloge ⌚ jusqu'à ce que l'écran soit affiché **Fig. 5.6**. À cet écran, l'heure, la date, le mois et l'année peuvent être modifiés/configurés.

Appuyez sur le bouton ⌚ à tout moment pour sauvegarder les paramètres et quitter l'écran de DATE/HEURE.

« **Message envoyé, OK** » apparaîtra à l'écran lorsque la télécommande est à portée de signal pour la cuisinière.

« **Les modifications n'ont été sauvegardées que sur la télécommande** » apparaîtra à l'écran lorsque la télécommande est hors de portée de la cuisinière.

Notes

- Même si aucun changement n'est effectué en ce qui concerne les paramètres de l'heure, de la date, du mois et de l'année, il vous faut tout de même appuyer sur le bouton ⌚ pour retourner à l'écran d'Accueil.
- La journée ne peut être modifiée puisque la télécommande connaît automatiquement cette information lors de la configuration de la date et de l'année.
- L'écran d'Accueil apparaîtra automatiquement après le remplacement des piles.

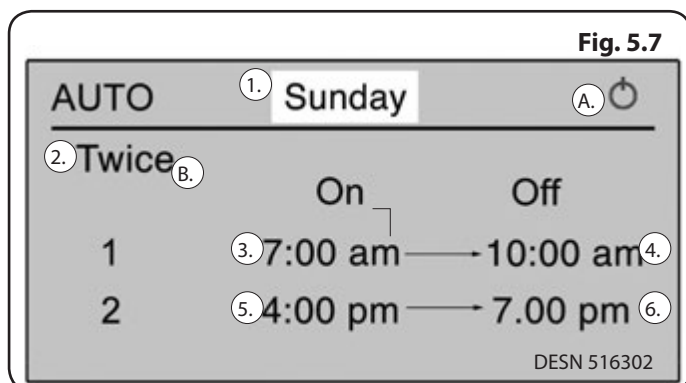


Fig. 5.7

A. L'icône « En attente » apparaîtra si vous êtes en mode Aperçu.

- 'Twice' apparaîtra si deux activités sont configurées.
- 'Once' apparaîtra si une seule activité est configurée.
- 'No' apparaîtra si aucune activité n'est configurée.

Écran de programmation du système auto/activités

Cet écran est ouvert en appuyant sur le bouton ⌚ activité 7-jours **Fig. 5.7**.

À cet écran, le nombre d'Activités et le début et la fin de ces activités peuvent être configurés. Chaque journée peut être associée à un nombre différent d'activités ou avoir des heures de début/fin différents; ou encore, les sept journées peuvent être identiques.

Des heures préétablies sont déjà configurées. Pour les modifier selon votre convenance, veuillez suivre ces instructions. Les heures préétablies sont : 1 activité de 7:00 à 19:00 (7 jours).

Ce que vous pouvez faire

1. La journée en cours est affichée à l'écran; il est possible de modifier ceci pour que la journée que vous souhaitez modifier s'affiche en appuyant sur les boutons + et -.
2. Ceci affiche le nombre d'activités pour cette journée. Il est possible de modifier ceci en appuyant sur les boutons + et -.
3. Ceci affiche l'heure de début et de fin de la première activité. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons + et -.
4. Ceci affiche l'heure de fin de la première activité. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons + et -.

5. Ceci affiche l'heure de début de la seconde activité. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
6. Ceci affiche l'heure de fin de la seconde activité. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.

Comment procéder

1. Appuyez sur les boutons **◀** ou **▶** pour naviguer parmi les paramètres affichés à l'écran. Lorsque le paramètre est sélectionné, il sera mis en surbrillance par un encadrement plus foncé. Appuyer sur les boutons **+** et **-** modifiera l'information se trouvant dans cette boîte mise en surbrillance.
2. Appuyez sur **⌂** pour copier les paramètres du programme vers la prochaine journée.
3. Si vous avez effectué des modifications et souhaitez quitter cet écran, appuyez sur le bouton **⏏**. Un message « Sauvegarder les changements » - Oui ou non? apparaîtra à l'écran.
4. Appuyer sur les boutons **◀** et **▶** affichera en surbrillance les réponses « Oui » et « Non ». Appuyez sur les boutons **⏏** de nouveau pour confirmer votre choix.

À NOTER : Après avoir mis en place l'action Auto que la sélection d'un four doit être sélectionnée sur le panneau tactile **⏏** si vous souhaitez activer le programme que vous venez d'entrer.

Notes

Même si aucun changement n'est effectué, il demeure nécessaire d'appuyer sur le bouton **⏏** pour retourner à l'écran d'Accueil.

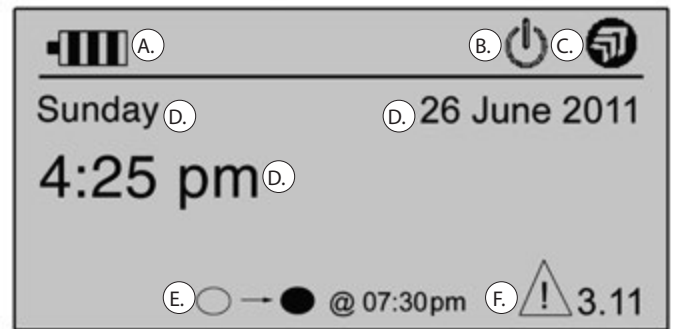
Écran d'information (accueil)

Ceci est l'écran principal, (**Fig. 5.8**) où sont affichées les informations telles que l'heure, la date, la durée de vie de la batterie, et la connectivité. Si vous avez programmé l'un des modes « AUTO » et qu'ils sont présentement en cours, le prochain changement d'activité sera également affiché. L'information ci-dessous explique ceci en plus de détails.

Appuyez sur n'importe quel bouton de la télécommande pour ouvrir cet écran à partir du mode « Sommeil ».

- A. Symbole indiquant la durée de vie de la batterie.
- B. S'il n'y a aucune communication entre l'AGA Total Control et la télécommande parce que : la cuisinière n'est pas branchée, est en attente, ou parce que la télécommande est hors de portée de la cuisinière. Le symbole **⏏** symbol is displayed.
- C. Le symbole Communication/Établir la liaison indique que la communication entre la cuisinière et la télécommande est en fonction.
- D. Symboles indiquant l'heure et la journée.
- E. Le triangle d'avertissement et le code d'erreur s'affichent si une erreur survient.
- F. Si le mode AUTO ou le mode AUTO/Veille est activé, le prochain changement sera affiché pour cette journée

Fig. 5.8



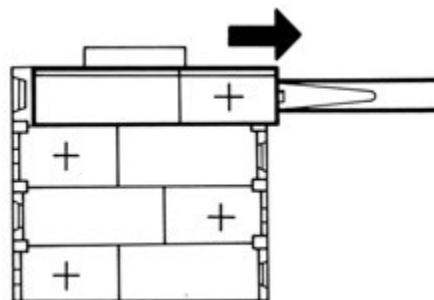
DESN 516303

Fig. 5.9



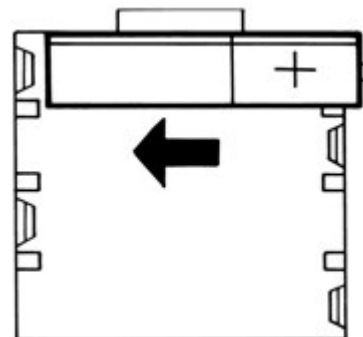
DESN 517480

Fig. 5.10



DESN 517481

Fig. 5.11



DESN 517482

avec les symboles pertinents pour afficher les heures de début et de fin.

REMARQUE : Si l'icône du mode « en attente » s'affiche, l'indicateur d'action ne s'affichera pas.

Symboles de changement d'action

- ○ > ● **Action AUTO en marche** (*avant l'Action AUTO*)
- ● > ○ **Action AUTO en arrêt** (*pendant action AUTO*)
- ◐ > ● **Action AUTO/Veille en marche** (*avant action AUTO/Veille*)
- ● > ◐ **Action AUTO/Veille en arrêt** (*pendant action AUTO/Veille*)

Pannes de courant de moins de 10 minutes

Lorsque le courant revient, l'AGA Total Control poursuivra son fonctionnement normal tel qu'il en était avant la panne de courant.

Pannes de courant de plus de 10 minutes

La plupart des fonctions seront en ARRÊT.

- Mode « Manuel » - toutes les zones en ARRÊT.
- Mode « Veille » - plaques de cuisson en ARRÊT, Veille en MARCHE
- Mode « AUTO » - plaques de cuisson en ARRÊT, fours poursuivant leur fonctionnement selon le programme établi.
- Mode « AUTO/Veille » - plaques de cuisson en ARRÊT, fours poursuivant leur fonctionnement selon le programme établi.

Un message de « Panne de courant » peut apparaître sur l'écran de la télécommande; confirmez en appuyant sur n'importe quel bouton de la télécommande. En conséquence, la cuisinière pourrait ne pas atteindre la température au moment prévu.

Mise à jour automatique de l'heure

Dans l'éventualité de pannes de courant, la télécommande met automatiquement à jour les contrôles lors de la reprise du courant. Ceci demeure conditionnel aux critères suivants :

1. La télécommande est située au sein périmètre de la portée de la cuisinière
2. La télécommande a de bonnes piles
3. La télécommande possède elle-même l'heure juste

Piles

La télécommande est livrée avec quatre piles « AAA », lesquelles sont emballées séparément. Votre installateur les placera dans la télécommande une fois votre cuisinière AGA Total Control installée. Lors du remplacement des piles, suivez les instructions et les schémas suivants.

Retirez la télécommande de sa plaque arrière. Retirez ensuite le couvercle à l'arrière de la télécommande (**Fig.**

5.9). Levez les piles de leur emplacement avec attention, en commençant par la pile du bas en la poussant pour ensuite retirer la pile par l'extrémité de la borne positive (+) seulement (**Fig. 5.10**). Répétez l'opération pour retirer les autres piles.

N'utilisez que des piles longue vie lorsque vous changez les piles - les piles rechargeables ne sont pas recommandées.

Remplacez les piles, en commençant par celle du bas et en allant vers le haut (**Fig. 5.11**).

La durée de vie des piles dépendra de l'utilisation qui en sera faite. Remplacez les piles lorsque le symbole de batterie situé sur la télécommande n'affiche plus qu'une barre.

Entretien et nettoyage

La télécommande devrait être nettoyée en utilisant un tissu propre et doux. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs et ne submerge pas la télécommande dans l'eau.



Pas de changements ou modifications doivent être apportées à l'appareil. Les changements ou modifications non approuvés par AGA pourraient annuler le droit des utilisateurs à utiliser le combiné.

6. 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.

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. 6.1)

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. 6.2)

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.

1 Grille au niveau inférieur (Fig. 6.3)

Cette grille est utilisée au niveau inférieur des fours, particulièrement pour les fours à mijoter pour protéger la nourriture demandant plus de 30 minutes de cuisson de l'intensité de chaleur de l'élément de base.

3 3 étagères pour les grilles de four (Fig. 6.4)

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

Fig. 6.1



Fig. 6.2



Fig. 6.3



Fig. 6.4



Fig. 6.5



1 étagère plane froide (Fig. 6.5)

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

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

Cloison perforée pour four à rôti (Fig. 6.6)

Une cloison perforée pour le four à rôti est située dans le haut du four à rôti de manière à optimiser la cuisson. Pour de meilleurs résultats, veuillez vous assurer qu'elle demeure en place à tout moment lorsque le four est en marche, y compris pour les grillades. Le technicien chargé de l'installation se chargera de la mettre en place. Elle peut également être retirée pour le nettoyage.

Fig. 6.6



Grille-pain (Fig. 6.7)

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.

Fig. 6.7



Brosse métallique (Fig. 6.8)

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.

Fig. 6.8

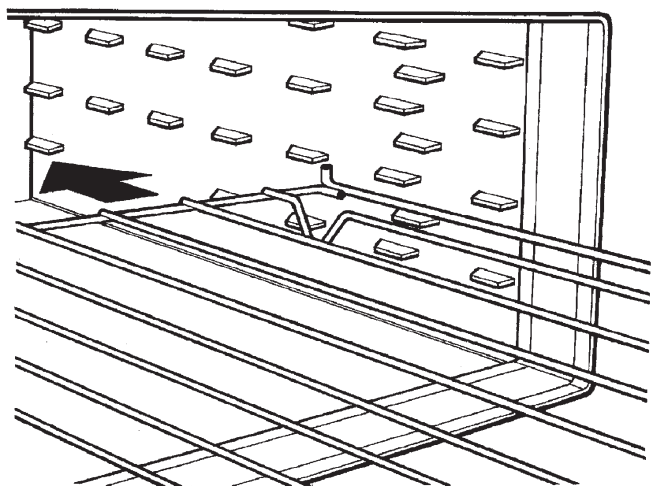


Apprendre à connaître votre AGA

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.

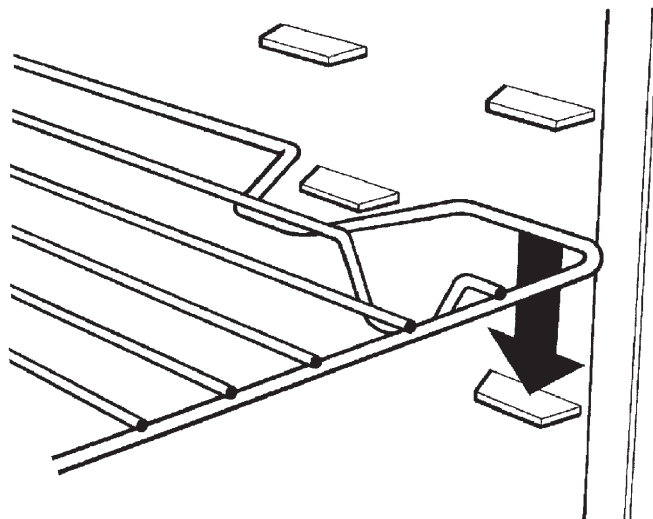
Montage des étagères

Fig. 6.1



DESN 512403

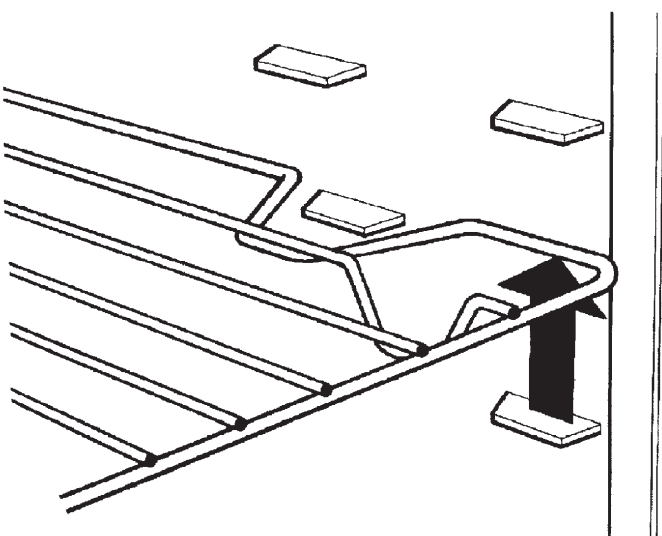
Fig. 6.2



DESN 512404

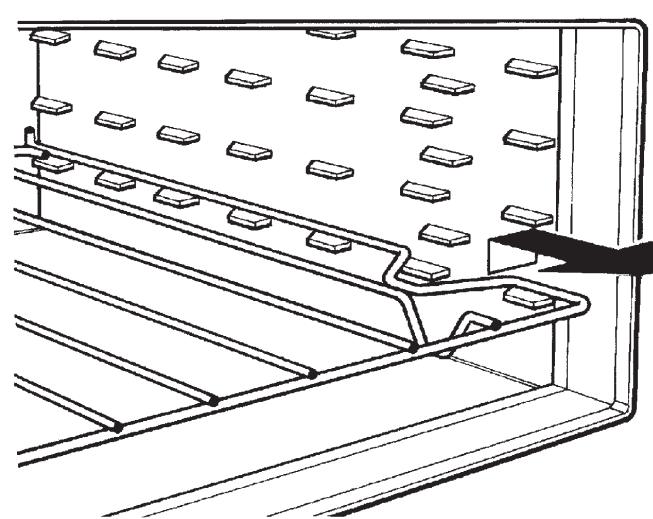
Retrait des étagères

Fig. 6.3



DESN 512405

Fig. 6.4



DESN 512406

7. Le fours

Votre AGA Total Control possède trois fours, chacun de ceux-ci ayant une température préétablie, tout comme la cuisinière classique AGA avec stockage thermique. Ces fours sont

- Le four à rôtir pour la cuisson à haute température
- Le four de cuisson pour la cuisson à température moyenne
- Le four de cuisson lente pour les plats demandant une longue cuisson à petit feu

 **NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES, PUISQUE CE PEUT ENTRAÎNER UN VERROUILLAGE.**

Chaque four possède la même capacité (pouvant accommoder une dinde de 28lb, c.-à-d. 13kg) et les techniques de la cuisinière classique avec stockage thermique AGA permettent différentes choses, telles que de mettre l'une sur l'autre des casseroles dans le four de cuisson lente. Ceci permet de faire cuir à la vapeur les légumes racines, le riz, le pouding à la vapeur, les plats en casserole, et les fruits pochés tous ensembles dans le four en laissant les plaques de cuisson disponibles tout en réduisant la vapeur et les odeurs de cuisson dans la cuisine.

Vous pouvez avoir un, deux ou trois fours en marche à leur chaleur préétablie, ou vous pouvez laisser le four de cuisson et le four à rôtir en mode « Veille » (le four de cuisson lente est toujours à la même température).

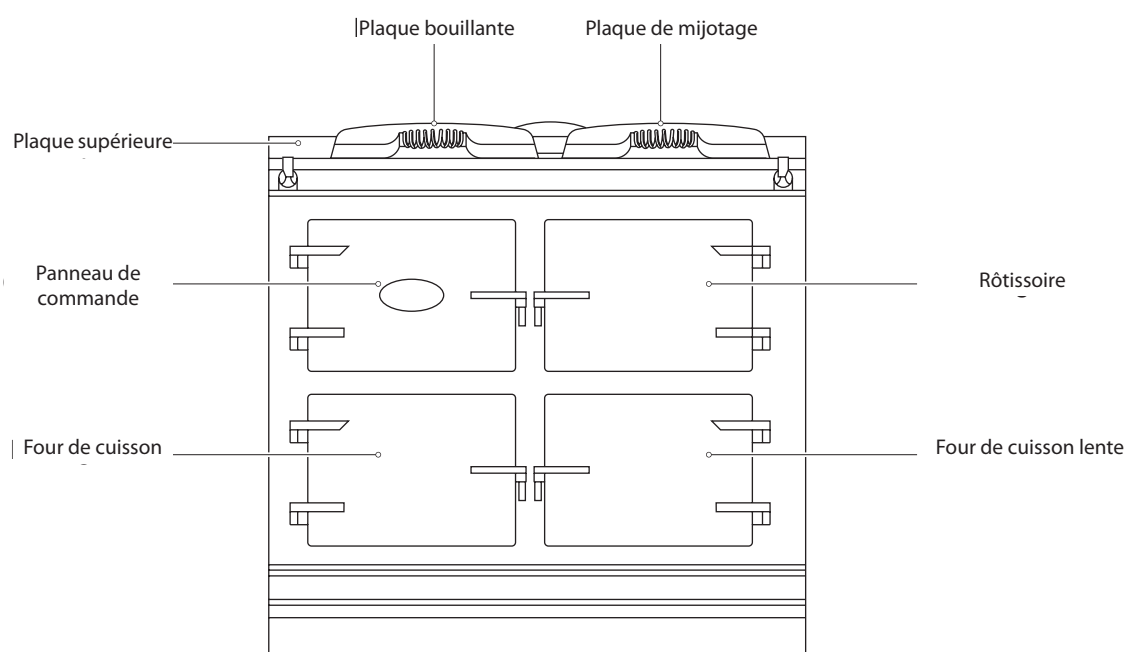
Les fours sont faits de fonte, laquelle cuit par chaleur radiante, et là est tout le secret de l'excellence de la cuisson pour laquelle les cuisinières AGA sont reconnues. Une chaleur radiante indirecte n'assèche pas la nourriture, laissant celle-ci retenir toute sa saveur et son humidité naturelle.

Mode Veille

En mode Veille, les trois fours fonctionnent comme un four de cuisson lente.

Le four de cuisson lente est toujours en mode Veille, alors que le four de cuisson et à rôtisserie peut être mis en mode Veille pour la cuisine à basse température ou pour amener une douce chaleur dans la cuisine, ou encore afin d'être prêts à atteindre leur chaleur usuelle préétablie.

La cuisson en mode Veille, qu'elle soit dans le four à rôtir ou dans les fours de cuisson, promet les meilleurs résultats avec les gros gâteaux aux fruits et les meringues, ces plats bénéficiant de la chaleur douce et constante des éléments inférieurs et supérieurs en assurant une cuisson complète. D'autres plats bénéficiant d'une cuisson en mode Veille sont ceux qui sont cuits à la vapeur, le Christmas Pudding, et les gros morceaux et grosses pièces de viandes cuits lentement - débutez la cuisson avant de placer le four en Veille.

Fig. 7.1

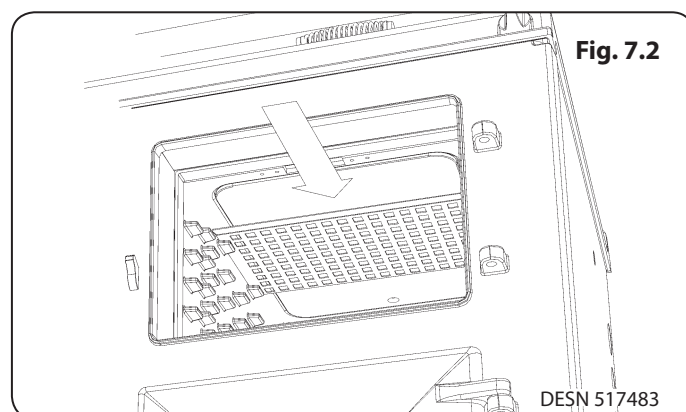
DESN 517448

Four à rôtissoire

Le four à rôtir est chauffé indirectement par deux éléments, un à la base du four et un dans le haut. Ces éléments chauffent l'air et la fonte pour offrir des résultats de cuisson semblables à ceux du four classique AGA à stockage thermique, avec la flexibilité de pouvoir les mettre en mode veille ou de les éteindre au besoin.

Le four à rôtir peut servir de «gril» en haut et de «lèche-frite» en bas.

- Lorsque vous cuisinez dans le bas du four à rôtir pendant de longues périodes (plus de 30 minutes), placez la grille de fond sur le bas du four, sous les aliments afin de soulever les aliments de l'élément de base pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

**Fig. 7.2**

DESN 517483

Remarque concernant la cuisson dans le bas du four à rôtir.

- Veuillez attendre 1 heure avant de faire cuire des aliments directement sur la base du four. Cela assurera la stabilisation maximale de la température de l'élément de base.
- Vous pouvez faire cuire des aliments directement sur la base du four à rôtir pour de courtes périodes, p. ex. des pizzas, des quiches, ou des aliments qui demandent une cuisson de 30 minutes ou moins.

REMARQUE : Le déflecteur perforé du four à rôtir devrait être en position dans le haut du four pour optimiser la performance de cuisson. Il doit être en place en tout temps, lorsque la cuisinière est en opération, y compris lors du grillage. (Voir le diagramme pour l'installation du déflecteur perforé du four à rôtir) **Fig. 7.2.**

Le four à rôtir possède différentes zones de chaleur, ce qui veut dire que le haut du four est plus chaud que le centre et que sur la grille à la base du four la température est encore un peu plus basse 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

Le four à cuisson est chauffé indirectement par deux éléments, un à la base du four et un dans le haut. Ces éléments chauffent l'air et la fonte pour offrir des résultats de cuisson semblables à ceux du four classique AGA à stockage thermique, avec la flexibilité de pouvoir les mettre en mode veille ou de les éteindre au besoin.

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.

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux, préchauffer le four pendant une heure. Faire cuire les gâteaux ensemble sur la même grille, et si deux grilles sont utilisées changer les aliments de place pour obtenir une coloration égale, comme vous le feriez dans tout autre four à différentes zones de chaleur.

Comme dans le four à rôtir, les plats à rôtir et à cuire spécialement conçus glissent directement sur les glissières, donc presque tout l'espace peut être utilisé. Les aliments peuvent être protégés grâce à l'utilisation de la grille pleine froide ou du grand plat à rôtir, ce qui veut dire que vous pouvez faire cuire des aliments qui demandent des températures différentes en même temps.

Si les aliments brunissent trop rapidement et vous ne voulez pas les changer de four, vous pouvez glisser la grille pleine froide par dessus les aliments pour réduire la chaleur du haut.

Le four à pâtisserie en mode veille

Lorsque le four à pâtisserie est en mode veille, il peut être utilisé pour cuire des gâteaux aux fruits riches ou pour cuisiner à cuisson lente des rôtis, des ragoûts ou du curry.

À l'exception des meringues et des gâteaux aux fruits riches, les aliments à cuire lentement devraient être chauffés avant d'être placés dans le four en mode veille. Le voyant clignotera orange lorsque le four se réchauffe jusqu'au mode veille et demeurera orange lorsque la température sera atteinte.

Pour des idées de recettes, voir le livre de recettes séparé.

Mijoter *(four de cuisson lente)*

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

cuisson semblables à ceux du four à cuisson lente classique AGA à stockage thermique, avec la flexibilité de pouvoir l'éteindre au besoin. Le four à mijoter est toujours en mode mijoter ou veille, idéal pour la longue cuisson lente.

La grille sur la base est utilisée pour protéger les aliments placés sur la base du four, comme les légumes cuits à l'étuvée, pour garder les sauces chaudes ou pour les ragoûts qui mijotent longtemps. Assurez-vous toujours qu'elle est en place avant de placer vos aliments au four.

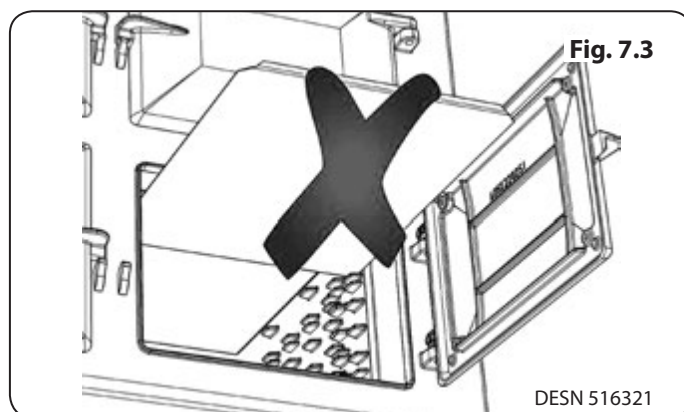
continue de cuire les aliments qui ont été chauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchées, plutôt que «cuites». Les recettes suivantes demandent que les aliments soient chauffés sur les plaques chauffantes ou dans le four à rôtir avant d'être placés dans le four à mijoter.

Pour des idées de recettes, voir le livre de recettes séparé.

Mode d'emploi

- longtemps le four est allumé, le mieux, car cela aidera à réduire l'humidité produite durant la cuisson lente.
- l'utilisation des batteries de cuisine AGA avec fond épais et couvercles empilables.
- Ne pas placer les plats directement sur le fond du four. Les placer toujours sur une grille ou sur la grille du fond, chauffées dans le four à rôtir pendant 30 - 45 minutes, puis transférer au four à mijoter.
- Cette méthode ne convient pas aux viandes et volailles farcies.
- Vous assurer que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 167°F.
- Toujours amener les soupes, les ragoûts et les liquides à ébullition sur la plaque de cuisson avant de les mettre au four.
- Toujours décongeler complètement la nourriture surgelée avant de la faire cuire.
- Les légumes-racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Ajuster les assaisonnements et l'épaisseur à la fin de la cuisson.
- Certains haricots par exemple les haricots rouges secs doivent être bouillis pendant au moins 10 minutes, après le trempage, et avant d'être ajoutés à un plat.

NOTE: NE PAS entreposer quoi que ce soit dans le four cuisson lente et **NE PAS** utiliser n'importe quel ustensile de cuisson importante, comme le plateau froid plaine jusqu'à ce que le four a atteint sa température de fonctionnement (**Fig. 7.3**). Le défaut de ce faire peut entraîner la fonction de sécurité pour verrouiller l'appareil en position OFF la position. Il est également conseillé lors de l'utilisation ustensiles de cuisine dans la grande Rôtir le four à pousser à l'arrière du four



Utiliser les zones de votre AGA Total Control

Les différentes zones de la cuisinière AGA Total Control sont décrites individuellement dans les pages qui suivent. Des recettes sont suggérées pour chaque partie ou zone avec des méthodes de cuisson alternatives - le choix vous appartient, peu importe laquelle vous convient le mieux. Par exemple, il se peut que vous préféreriez n'utiliser que les plaques de cuisson pour un souper fait rapidement durant semaine, ou vous pourriez préférer utiliser un four lorsque vos fours sont en marche pendant une journée plus froide ou pendant la fin de semaine, quand vous faites plus de cuisine.

La cuisinière classique AGA avec stockage thermique est connue pour la douce chaleur qu'elle émet; avec l'AGA Total Control, vous obtenez la chaleur seulement lorsque la cuisinière est en marche, ou une chaleur moins importante lorsque seulement certaines parties de la cuisinière sont en marche.

Les plaques

Plaque supérieure

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

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

Plaques chauffantes

Les plaques de cuisson fonctionnent de façon manuelle; assurez-vous que le bouton « en attente » est activé et appuyez ensuite sur le panneau tactile de la plaque de cuisson dont vous avez besoin, et une lumière clignotante verte apparaîtra; lorsque la plaque de cuisson atteindra sa température préétablie, la lumière deviendra verte.

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

Ceci signifie que l'AGA Total Control se démarque la cuisinière classique AGA avec stockage thermique du fait de sa capacité à pouvoir être utilisé pour l'ensemble du temps de cuisson des plats, sa conception gardant les plaques de cuisson à température constante alors que la cuisinière classique AGA poursuit la cuisson avec une chaleur allant en diminuant. Nous recommandons donc de débiter la cuisson sur les plaques de cuisson pour ensuite poursuivre avec les fours. Ceci peut être fait avec l'AGA Total Control mais n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous faites un plat de pâtes avec de la sauce sur l'AGA Total Control, l'ensemble peut être fait sur les plaques chauffantes.

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

Les couvercles en acier inoxydable sont abaissés sur les plaques chauffantes lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont « allumées », les couvercles isolants sont chauds. Nous conseillons vivement de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson sur les couvercles isolants car ils pourraient se rayer – investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés pour poser des choses dessus !

Conserver les plaques chaudes propres, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations concernant le nettoyage se trouvent à la **page 27**.

Plaque bouillante

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

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

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

Plaque de mijotage

La plaque à faire mijoter est la moins chaude des deux plaques chauffantes, et est donc utilisée pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les œufs brouillés, faire chauffer du lait, la friture lente, les soupes à faire mijoter et les légumes-racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de grill, valeur inestimable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les soupes, les scones, les escalopes et même un

œuf frit non gras ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à faire mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

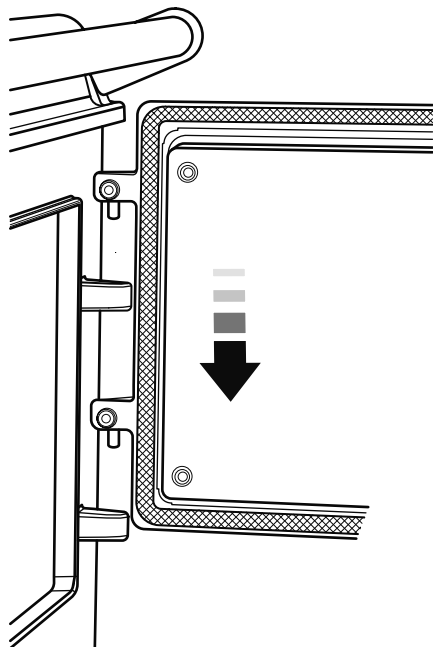
De même taille que la plaque bouillante, la plaque à faire mijoter est également plate afin d'offrir le meilleur contact partout avec les poêles, gril, sauteuse et bouilloire AGA.

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur la **page 27**.

CAUTION: Cet appareil est lourd, une main-d'œuvre et un matériel adéquats doivent être utilisés dans le déplacement de la pour porte.

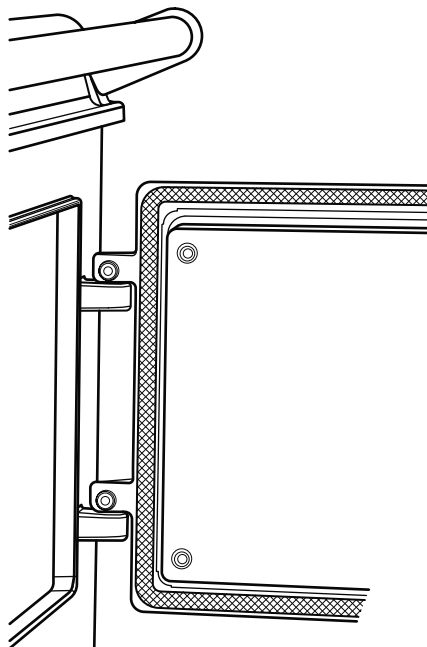
Montage de Porte

Fig. 7.1



DESN 517491

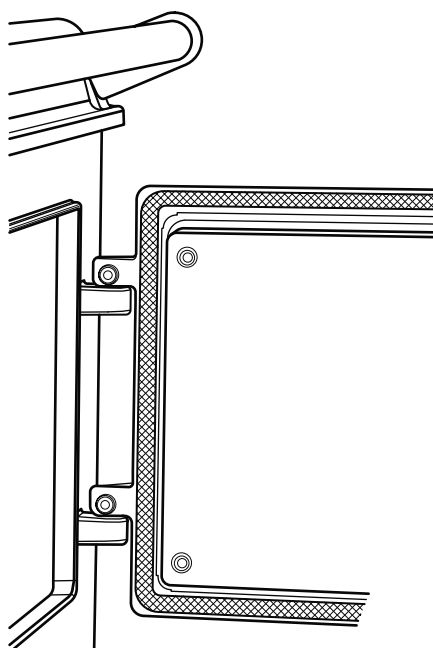
Fig. 7.2



DESN 517489

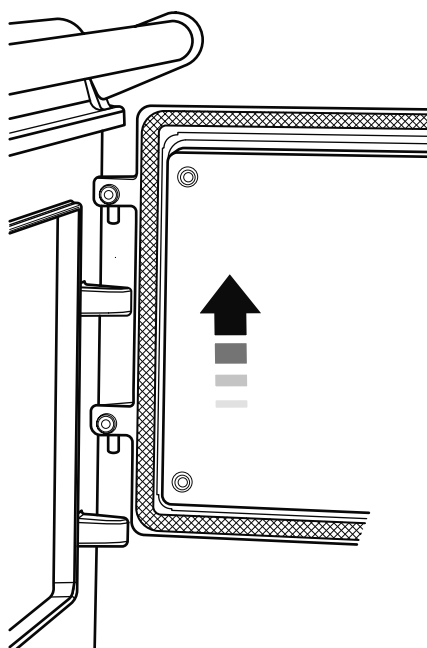
Retirer la Porte

Fig. 7.3



DESN 517489

Fig. 7.4



DESN 517490

8. Nettoyage et entretien

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 appareil.**
- ⚠ **NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyant pour four ou de nettoyant caustique (acide citrique) sur les surfaces émaillées.**
- ⚠ **Letr pea nneettaouy dée a cvoecm muann cdheif tfaoent ihluem pieduet et de l'eau chaude savonneuse.**
- ⚠ **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.**

Plaque supérieure et frontale

- ⚠ **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.

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 nettoyants, 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.

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 nettoyeur 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

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.

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.

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.

Plats à rôtir

Les plats à rôtir en émail fournis avec la cuisinière AGA Total Control doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude, après les avoir laissés tremper s'il le faut. Un tampon à récurer peut aussi être utilisé. Ils peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle, mais avec un usage constant, le fini en émail deviendra mat.

NE PAS utiliser de solutions caustiques ou de nettoyeurs pour four.

VEUILLEZ NOTER : Les nettoyeurs pour l'émail vitrifié ne conviennent habituellement pas aux : composantes en chrome et en acier inoxydable, incluant les couvercles isolants, les poignées et leurs supports.

9. Dépannage

Codes d'erreur

AGA Total Control, des codes d'erreur peuvent être affichés sur votre télécommande, par exemple :



Veillez fournir cette information à votre centre de service AGA. Cela aidera le technicien dans son diagnostic.

10. Guide

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

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

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

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

11. Présentation de l'installation

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.

! 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.

Conditions préalables à l'installation

CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE INSTALLÉ QUE PAR DES PERSONNES FORMÉES CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION LOCALE.

VEUILLEZ NOTER : Ces consignes d'installation devraient demeurer avec l'appareil et son propriétaire pour une consultation future.

inspectée par un distributeur AGA autorisé, et corrigée au besoin afin d'être conforme aux réglementations locales ou régionale.

Pour votre sécurité et pour être conforme à la loi, tous les appareils doivent être installés par un distributeur AGA autorisé selon les règlements en vigueur.

Exigences de livraison

- La cuisinière AGA TC3 est livrée sur 1 châssis mobile.

La cuisinière mesure 39 5/8 po (1005 mm) x 29 1/8 po (740 mm) et doit pouvoir être transportée jusqu'à la cuisine. Un modèle en bois (patin à roues pivotantes) de 39 5/8 po (1005 mm) x 29 1/8 po (740 mm) peut être utilisé pour vérifier que la cuisinière AGA Total Control entièrement montée pourra être manipulée à l'intérieur de la propriété et à travers les portes jusqu'à son emplacement dans la cuisine. On doit aussi considéré la hauteur de l'appareil qui est de 37 3/8 po (960 mm) hors du châssis mobile et de 43 3/8 po (1100 mm) sur le châssis mobile, et les obstacles/restrictions en hauteur doivent aussi être considérées.

Si cette planche/ce gabarit sur roulettes peut être manipulé au sein de la propriété et au travers des portes, alors l'AGA peut être installé comme prévu sans nouveau travail.

USA

Model Number AGA TC3

FCC ID: A2M-AGA-TC3

FCC ID: A2M-AGA-TC3TEK

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut pas causer d'interférence nuisible, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris l'interférence que peut créer un fonctionnement non souhaité.

CANADA

Model Number AGA TC3

IC No. 10181A-AGATC3

IC No. 10181A-AGATC3TEK

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et (2) l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

12. Emplacement

Référez-vous **Fig. 12.1**.

Il est recommandé tous les sols de matériaux souples soient retirés à l'endroit où l'AGA sera installé.

Il est primordial que le sol sous la cuisinière et le module soit de niveau et puisse supporter le poids total des deux éléments.

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

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 3" (75 mm) conduite d'eau chaude.

Les surfaces situées au-dessus de la partie supérieure de la cuisinière doivent être à plus de 30" (760 mm).

Les fentes de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure (ou protection) ne doivent pas être obstruées.

REMARQUE : Il convient de tenir le câble d'alimentation éloigné de toute surface chaude, telles que les conduites d'eau chaude/de raccordement.

Par mesure de sécurité, il convient de prêter une attention particulière à la protection du câble électrique de la cuisinière.

Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié devra le remplacer afin d'éviter tout accident.

L'appareil est conçu pour fonctionner avec le voltage indiqué sur la plaque signalétique située au niveau de la bouche d'aération centrale près de la base du panneau avant.

⚠ NE PAS installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

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

Un dégagement minimum de 2 ¼" (60 mm) doit être laissé libre devant la cuisinière afin de permettre son entretien.

Armoires surélevées

⚠ Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendies causés par l'étirement au-dessus de surfaces chaudes, les unités de rangement situées au-dessus de la cuisinière devraient être évitées.

Espace minimum des combustibles

Un espace d'au moins ½ po doit être observé entre l'arrière de la plaque supérieure et le mur derrière l'appareil. Si le mur derrière l'appareil est construit en matériau combustible, l'espace doit être de 1 po (25 mm).

Hotte de cuisinière

On recommande d'installer une hotte avec cet appareil AGA. Le système de ventilation AGA est situé au dessus de la cuisinière entre les deux plaques de cuisson, et est conçu pour évacuer l'humidité des fours. La hotte de la cuisinière devrait être située à la hauteur minimum recommandée par le fabricant, à partir du haut de la cuisinière AGA.

Espace sur les côtés

Un espace de ⅛ po (3 mm) est requis de chaque côté entre la plaque supérieure et les surfaces de travail adjacentes, afin de permettre le retrait en toute sûreté de la plaque supérieure au besoin.

Dans le cas où la cuisinière est installée contre un mur sur le côté, un espace de 4 ⅞ po (116 mm) est requis sur les côtés gauche et droit afin d'avoir accès aux portes de la cuisinière.

Si la cuisinière AGA doit être installée dans un renforcement en briques, l'espace minimal requis doit être augmenté d'au moins ⅜ po (10 mm), en prévision que les murs ne soient pas droits.

De plus, un espace minimum de 39 ⅜ po (1000 mm) doit être laissé devant la cuisinière pour permettre l'entretien de celle-ci.

Tiling

When the range is to stand in a recess or against a wall which is to be tiled, in no circumstances should the tiles overlap the range top plate, access to remove the top plate must be allowed for servicing at a later date.

Carrelage

Un écart d'au moins ⅜" (10 mm) doit séparer l'arrière de la plaque du dessus et du mur derrière la cuisinière.

Cet appareil pouvant être utilisé en continu, ces instructions sont **IMPORTANTES**. Veuillez en tenir compte.

Murs combustibles

Les habitations construites avec des matériaux combustibles (tout en bois ou partitions murales et lattes en placoplâtre) demandent des caractéristiques de protections thermiques spéciales de la paroi.

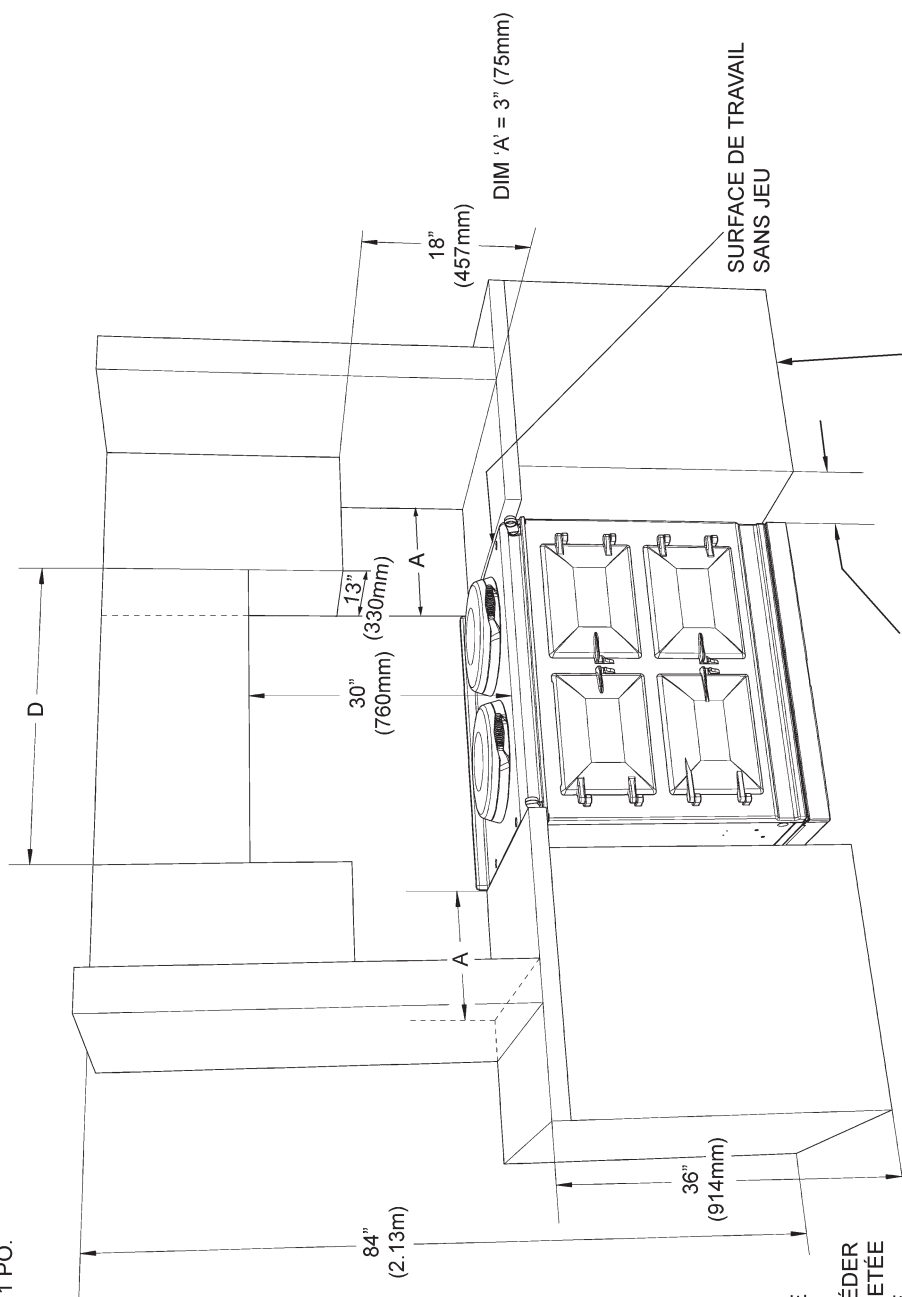
Un matériau incombustible derrière une cuisinière devrait être placé à au moins 1" (25 mm) des panneaux isolants épais (Monolux ou équivalent), jusqu'au niveau de la plaque chaude.

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

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

Espace libre entre les armoires combustibles adjacentes à la cuisinière

UN ESPACE DE 1/2 PO EST REQUIS À L'ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SI ELLE EST INSTALLÉE CONTRE UN MUR DE MATÉRIAU NON COMBUSTIBLE. SI LE MUR DERRIÈRE LA CUISINIÈRE EST COMBUSTIBLE, L'ESPACE MINIMUM ENTRE L'ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE ET LE MUR LE PLUS PRÈS DOIT ÊTRE DE 1 PO.



LORSQUE LES MURS DE CÔTÉ S'ÉTENDENT À AU MOINS 6 PO (152 mm) AU-DELÀ DE LA PORTE DU FOUR, UN ESPACE DE 4 9/16 PO (116 mm) EST REQUIS POUR PERMETTRE À LA PORTE DU FOUR DE S'OUVRIR SUFFISAMMENT POUR EN PERMETTRE L'ENLÈVEMENT.

REMARQUE : TOUTE ARMOIRE INSTALLÉE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE NE DOIT PAS EXCÉDER 13 PO DE PROFONDEUR PROJÉTÉE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE. LA DIMENSION DE « D » NE DOIT PAS ÊTRE MOINDRE QUE LA LARGEUR NORMALE DE L'APPAREIL.

Fig. 12.2

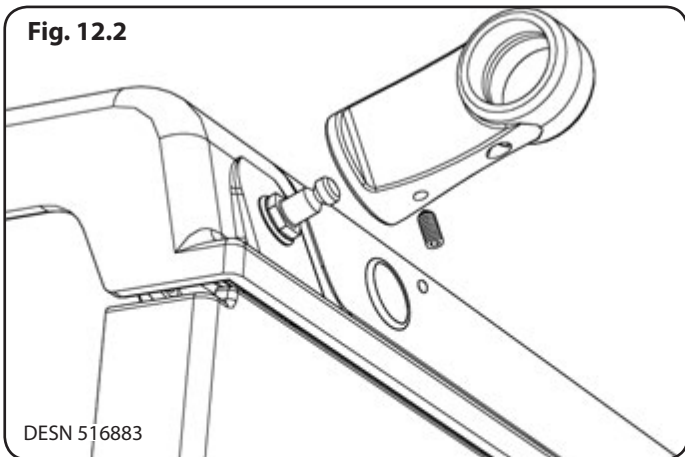
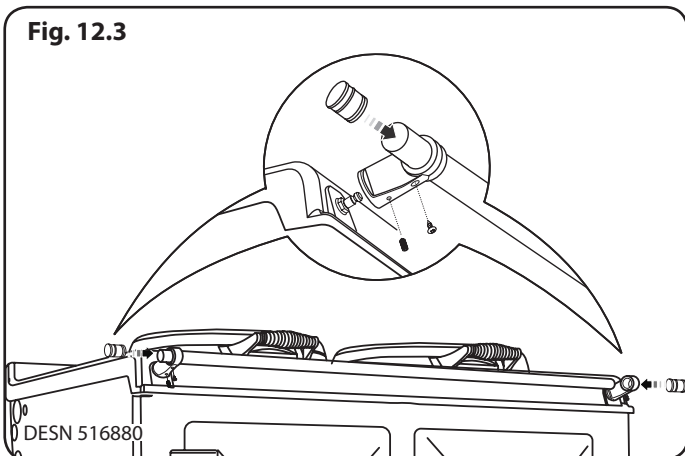


Fig. 12.3



Handrail connexion

1. Installer le support de main courante sur l'écrou de fixation qui se trouve sur la plaque supérieure. Verrouiller en position en serrant la vis sans tête la plus proche de l'appareil **Fig. 12.2**.
2. Faire glisser la main courante sur les supports de main courante **Fig. 12.3**.
3. Une fois que l'assemblage de main courante est bien en place, verrouiller la main courante en position en tournant les vis sans tête au-dessous de chaque support de main courante.
4. Une fois que les mains courantes sont fixées, installer les embouts des mains courantes. Les embouts doivent être délicatement poussés jusqu'à ce qu'ils arrivent au même niveau que la face extérieure de chaque support (au besoin, appliquer un peu de lubrifiant tel que du liquide vaisselle sur les joints toriques des embouts pour faciliter l'installation **Fig. 12.3**).
5. Enfin, monter le socle du tableau de bord pour les aimants sur le devant de la plinthe. Assurez-vous que la planche de bord de socle est situé au centre et ne surplombe pas la gamme.
6. Mettre en service l'AGA Total Control comme indiqué dans les Instructions d'installation prévues à cet effet et effectuer un test fonctionnel sur chacune des fonctions de l'AGA Total Control.
7. Lorsque l'installation est terminée, attachez le crochet d'avertissement (EGLL516660) - situé dans la documentation du produit - sur la rampe Total Control AGA. Veuillez aviser le client d'enlever et de lire l'étiquette d'avertissement.
8. Veuillez donner ce guide d'installation au propriétaire et l'informer de l'utilisation sécuritaire de cet appareil.
9. Veuillez aussi aviser l'utilisateur que, pour une utilisation continue sécuritaire et efficace de la cuisinière, l'entretien doit être effectué aux intervalles recommandés par le distributeur AGA.

13. Raccordement à l'alimentation électrique



Risque de choc électrique



La plaque signalétique se trouve derrière amovible socle, **Fig. 13.2**.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou une personne dotée des mêmes qualifications pour éviter les accidents.

Cet appareil doit être mis à la terre.

NE PAS brancher à l'alimentation électrique avant que l'appareil ne soit mis à la terre de façon permanente.

Cet appareil doit être branché sur une alimentation permanente métallique reliée à la terre ou un conducteur de mise à la terre doit être branché au terminal de mise à la terre ou au fil conducteur sur l'appareil.

Ignorer ces instructions pourrait causer la mort ou des blessures graves.

Cette cuisinière nécessite une alimentation de 240 v, 60 Hz et doit être branchée sur un circuit individuel relié à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible à retardement. À 240 V, elle possède une charge maximum de 50 ampères. Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien qualifié. Cette cuisinière doit être installée selon les normes locales, ou en l'absence de celles-ci, selon le Code national de l'électricité du pays où elle est installée.

- L'installation du produit nécessite une alimentation indépendante (non-partagée), le circuit 240v/40-amp, protégé par un circuit d'alimentation branche appropriée.
- Le cordon service fourni sur votre produit est équipé d'une quatre standard (4) type de broche, 14-50 bouchon (correspondant réceptacle 14-50R).

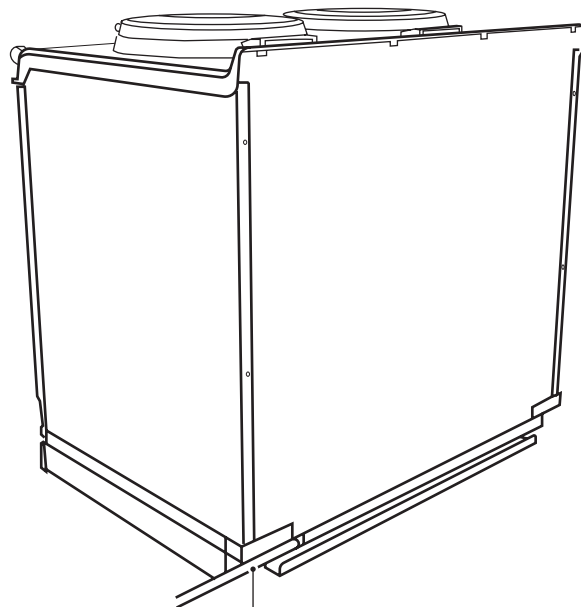
La méthode de branchement à l'alimentation de secteur doit supporter l'isolement électrique complet de la cuisinière.

Le branchement au secteur et l'isolement ne doivent pas être placés au-dessus de la cuisinière et doivent être placés dans la zone décrite à la **Fig. 13.2**.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT ISOLÉ DE L'ALIMENTATION DE SECTEUR AVANT L'ENTRETIEN. CET APPAREIL EST CONÇU POUR LE VOLTAGE INDIQUÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, QUI EST SITUÉE DERRIÈRE LE COUVRE-PLINTHE.

Emplacement de l'alimentation de secteur

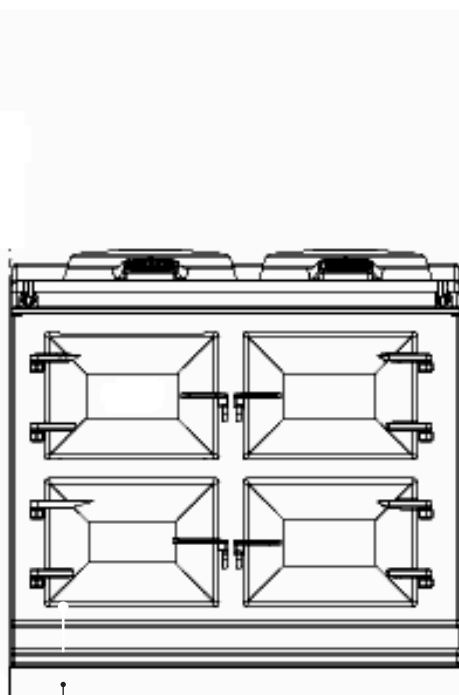
Fig. 13.1



Le câble secteur est alimenté par le plateau de contrôle sortie droite à travers les conduits en fonction de la position de la prise d'alimentation.

DESN 517444

Fig. 13.2



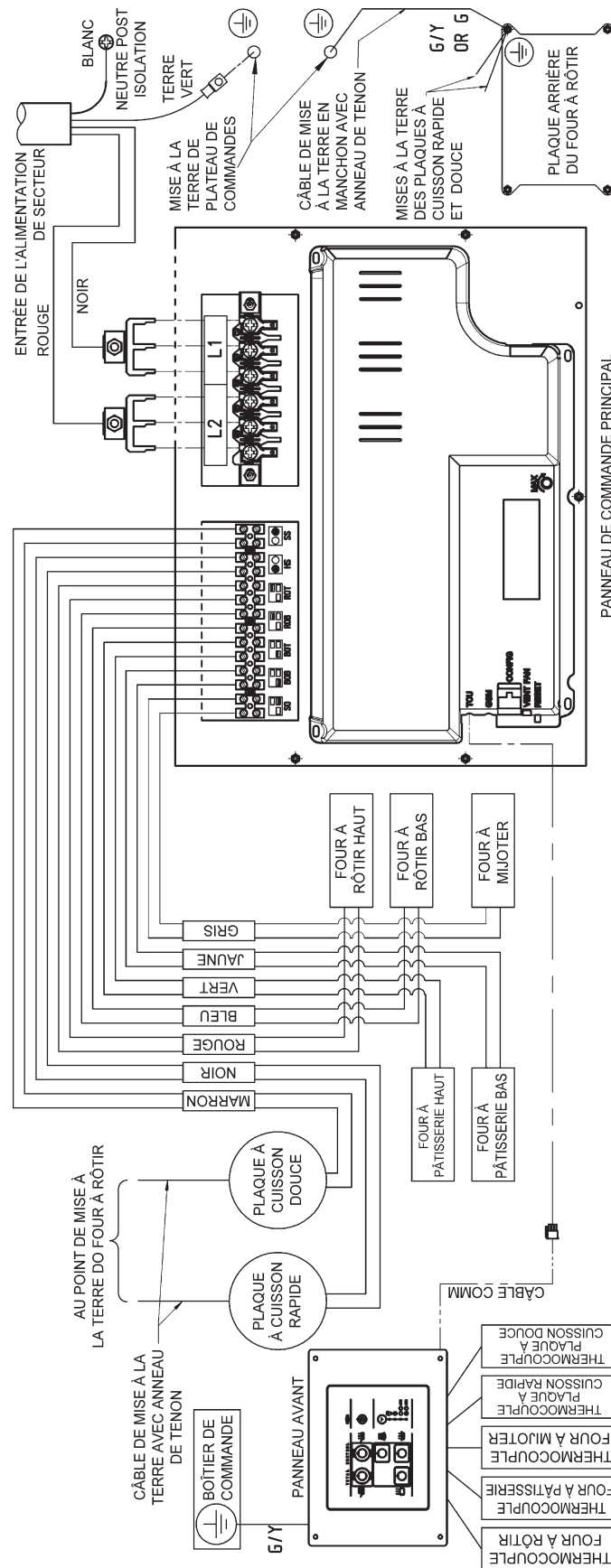
La plaque signalétique située derrière plinthe, tirer pour enlever.

4ft 6"
(1.37 metres radius)

L'alimentation de secteur et le point d'isolement doivent être situés dans la zone indiquée

DESN 516295

14. Schéma de câblage



15. 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'oeuvre 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'oeuvre 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'oeuvre 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 exclues.

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

16. 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.

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

With AGA Marvel's policy of continuous product improvement, the Company reserves the right to change specifications and make modifications to the appliance described and illustrated at any time.



Supplied by

AGA Marvel

1260 E. Van Deinse St.

Greenville, MI 48838

Business (616) 754-5601

Fax (616) 754-9690

Toll Free Telephone 800-223-3900

www.agamarvel.com