



Le Mode d'emploi du modèle TC3 & TC5

MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT CE
MANUEL AVANT D'UTILISER VOTRE
APPAREIL

AGA TOTAL CONTROL

07/17 EOPi 516754



Mon AGA

L'AGA Total Control

N°. de Série : _____

N°. de Service : _____

Date d'installation : _____



Pour tout renseignement complémentaire, contacter votre revendeur local.

En raison du programme d'amélioration permanent de nos produits, AGA Rangemaster se réserve le droit de modifier les modèles et les spécifications sans préavis.

© AGA Rangemaster Limited 2011

AGA est une marque d'AGA Rangemaster Ltd, les logos et les mots AGA sont enregistrés sous la marque AGA Rangemaster Group, Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG, Royaume-Uni.

www.agaliving.fr

N°. de Brevet provisionne : 1008608



Table des matières

03	Avertissements	28	Utiliser les différentes zones de cuisson de l'AGA Total Control
04	Introduction	28	Les plaques chauffantes
05	Brève description d'AGA TC3	29	La plaque à haute température
06	Brève description d'AGA TC5 (armoire chaude)	29	La plaque à mijoter
08	Équipement fourni avec votre AGA Total Control	30	Le plateau supérieur
12	Comment utiliser votre AGA Total Control	30	Les fours
14	Modes de fonctionnement de l'AGA Total Control	32	Le four à rôti
16	Ventilation des fours	34	Le four à pâtisserie
17	Conseils généraux	35	La four à mijoter
18	Télécommande	37	AGA TC5 (armoire chaude)
19	Conseils à propos de la télécommande	38	Entretien et nettoyage
20	Communication/Établissement de liaison	40	Mise en place des clayettes
22	Écran de réglage de date et heure	40	Dépose des clayettes
24	Écran mode auto/programmation des événements	41	Maintenance & garantie
26	Écran d'information (écran d'accueil)	41	Codes d'erreur
27	Coupures de courant	41	Numéro de Série
27	Mise à jour automatique de l'heure	41	Santé & sécurité
27	Remplacement des piles	43	Recettes de base AGA





Avertissements

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il est important de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

- L'appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers associés. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Cuisiner sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereux et est susceptible de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie. Ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil.

MISE EN GARDE: 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





Introduction

Votre nouvelle AGA Total Control vous offre tout ce que vous aimez dans la cuisinière AGA à accumulation de chaleur, en y ajoutant la commodité d'un écran tactile et la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson comme et quand vous le voulez.

Fabriquée au cœur du Shropshire, votre cuisinière AGA, comme les générations de cuisinières avant elle, est une cuisinière en fonte fabriquée à la fonderie de Coalbrookdale. Les techniques traditionnelles de fabrication du fer combinées à des éléments de qualité industrielle permettent aux fours et aux plaques chauffantes de chauffer rapidement, de sorte que vous pouvez allumer tous les éléments ou seulement un seul d'entre eux, selon le moment de la journée ou la taille de votre famille.

L'excellence de la cuisinière AGA en matière de cuisson est célèbre depuis sa création dans les années 1920. Elle est renommée pour la chaleur rayonnante indirectement émise par sa fonte plutôt que pour la simple température de l'air. Et si vous ne l'avez pas déjà remarqué, vous découvrirez bientôt que les aliments cuits de cette façon conservent leur saveur et leur succulence naturelles, et ont tout simplement bien meilleur goût.

Prenez une tasse de thé, commencez la lecture et préparez-vous à plonger dans quelques-uns des plats les plus savoureux que vous ayez jamais cuisinés.



Brève description d'AGA TC3

Plaque à mijoter

Plaque à haute température

Plateau supérieur

Tableau de commande

Four à rôtir

Four à pâtisserie

Four à mijoter



Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes fonctionnent à des températures différentes. La plaque à haute température est la plus chaude des deux et la plaque à mijoter fournit une chaleur plus modérée. La température de chaque plaque chauffante est contrôlée de manière individuelle.

Plaque à haute température

La plaque à haute température est utilisée pour préparer du pain grillé, faire bouillir de l'eau, faire frire avec agitation continue et cuire à feu vif.

Plaque à mijoter

La plaque à mijoter permet une cuisson plus lente et convient aux sauces. La plaque à mijoter peut également être utilisée directement pour préparer des sandwichs grillés, des crêpes, des œufs frits sans matières grasses et des quesadillas.

Four à rôtir

C'est le plus chaud des fours. Il permet de cuire pains et pâtisseries à haute température, de rôtir de la viande, des légumes et des volailles et de préparer des grillades (dans la partie haute du four) et de la friture (dans la partie basse du four). Le four est ventilé de façon mécanique et la majorité des odeurs de cuisson sont dégagées à l'extérieur.

Four à pâtisserie

Un four à chaleur modérée convenant à la cuisson de gâteaux, biscuits, poissons, lasagnes ou hachis Parmentier et permettant de rôtir viandes et volailles à feu moyen. Cuisiner sucré et salé simultanément ne pose pas de problème car les saveurs ne se mélangent pas.

Four à mijoter

La cuisson lente dans le four à mijoter révèle tous les arômes et attendrit la viande la plus ferme. Sa grande capacité permet d'y empiler plusieurs casseroles : soupe, ragoût, riz à la vapeur, carottes à la vapeur et poires pochées peuvent tous être cuits simultanément et sans aucun risque de carboniser.

Brève description d'AGA TC5 (armoire chaude)



Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes fonctionnent à des températures différentes. La plaque à haute température est la plus chaude des deux et la plaque à mijoter fournit une chaleur plus modérée. La température de chaque plaque chauffante est contrôlée de manière individuelle.

Plaque à haute température

La plaque à haute température est utilisée pour préparer du pain grillé, faire bouillir de l'eau, faire frire avec agitation continue et cuire à feu vif.

Plaque à mijoter

La plaque à mijoter permet une cuisson plus lente et convient aux sauces. La plaque à mijoter peut également être utilisée directement pour préparer des sandwichs grillés, des crêpes, des œufs frits sans matières grasses et des quesadillas.

Plaque chaude (armoire chaude)

La plaque chaude est l'endroit idéal pour laisser reposer les aliments cuits.

Four de cuisson lente (armoire chaude)

Idéal pour une grande variété d'applications de cuisson lente, comme le gigot d'agneau, le porc effiloché, la poitrine fumée et les gâteaux de fête.

NOTE: les plats à base de viande et de légumes doivent être commencés sur la plaque d'ébullition ou dans le four à rôtir.

Four de maintien au chaud (armoire chaude)

Utilisé pour chauffer les assiettes et les plats. Peut également être utilisé pour laisser reposer les rôtis avant de les couper.

Four à rôtir

C'est le plus chaud des fours. Il permet de cuire pains et pâtisseries à haute température, de rôtir de la viande, des légumes et des volailles et de préparer des grillades (dans la partie haute du four) et de la friture (dans la partie basse du four). Le four est ventilé de façon mécanique et la majorité des odeurs de cuisson sont dégagées à l'extérieur.

Four à pâtisserie

Un four à chaleur modérée convenant à la cuisson de gâteaux, biscuits, poissons, lasagnes ou hachis Parmentier et permettant de rôtir viandes et volailles à feu moyen. Cuisiner sucré et salé simultanément ne pose pas de problème car les saveurs ne se mélangent pas.

Four à mijoter

La cuisson lente dans le four à mijoter révèle tous les arômes et attendrit la viande la plus ferme. Sa grande capacité permet d'y empiler plusieurs casseroles : soupe, ragoût, riz à la vapeur, carottes à la vapeur et poires pochées peuvent tous être cuits simultanément et sans aucun risque de carboniser.



Tableau de commande

Il est situé derrière la porte supérieure gauche. Le tableau de commande comporte des touches tactiles et des diodes lumineuses vertes ou orange indiquant quelles sont les zones activées. Un bip sonore confirme chaque sélection.



Télécommande

Votre cuisinière AGA Total Control est également livrée avec une télécommande utilisable pour programmer les fours. Elle affiche l'heure, la date et les événements programmés. Les plaques chauffantes fonctionnent en mode manuel uniquement.

Équipement fourni avec votre AGA Total Control



Grand plat à rôtir avec grille

Conçu pour glisser sur les rails du four sans nécessité de reposer sur une clayette, le plat à rôtir peut être utilisé avec la grille pour préparer des grillades dans la partie haute du four à rôtir. Il peut être utilisé pour rôtir de la viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. Ce plat permet de cuire de grandes quantités de pommes de terre rôties ou peut également être employé pour préparer de grandes génoises ou de grands gâteaux. La grille est utilisable comme support de refroidissement pour les gâteaux. Il peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son utilisation sur les plaques chauffantes est déconseillée.



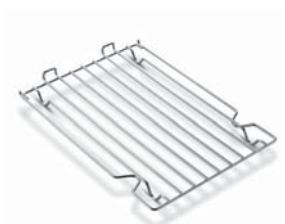
Plat à rôtir demi-taille avec grille

Ce plat peut glisser sur les rails dans le sens de la largeur ou être posé sur une clayette. Le plat à rôtir demi-taille peut être utilisé avec la grille pour préparer des grillades dans la partie haute du four à rôtir. Il peut être utilisé pour rôtir de plus petits morceaux de viande ou de volaille, avec ou sans la grille. Ce plat permet de cuire des pommes de terre rôties ou peut également être employé pour préparer des génoises ou des gâteaux. La grille est utilisable comme support de refroidissement pour les gâteaux. Il peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son utilisation sur les plaques chauffantes est déconseillée.



1 Grille de sole

Cette grille est utilisée sur la sole des fours (fours à rôtir et à mijoter en particulier) pour protéger les aliments lorsque ceux-ci ont besoin de cuire pendant plus de 30 minutes. de la chaleur de l'élément de base.



3 clayettes

Elles s'insèrent dans chaque four et offrent une surface où poser les plats qui ne sont pas directement soutenus par les rails du four. Elles peuvent être utilisées dans n'importe quel four, selon les besoins. Voir en page 40 la façon de monter correctement les clayettes.



1 plaque en tôle

Connue sous le nom de plaque en tôle, car il est recommandé que cette plaque soit gardée hors des fours lorsqu'elle n'est pas utilisée. Elle a plaque deux usages : l'un en tant que grande plaque de cuisson pour les madeleines, les biscuits, les pâtisseries et les meringues, l'autre en tant que déflecteur de chaleur pour diminuer la chaleur venant du haut si la nourriture brunit trop avant d'être entièrement cuite.



Déflecteur perforé pour four à rôtir

Le déflecteur perforé se place dans le haut du four à rôtir afin d'optimiser la cuisson. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous qu'il est en place en permanence lorsque le four est en fonctionnement, y compris pour les grillades. L'ingénieur d'installation le mettra en place. Il peut aussi être enlevé pour nettoyage.



Grille-pain

Utilisé pour griller du pain sur la plaque à haute température. Les pains grillés AGA sont réputés pour leur excellence et sont croustillants à l'extérieur et moelleux au centre. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les dans le grille-pain AGA. Si le pain est très humide ou très frais, préchauffez le grille-pain pour éviter qu'il ne colle. Soulevez le couvercle isolant de la plaque à haute température et placez le grille-pain directement sur la plaque, la poignée de biais par rapport à la poignée du couvercle.

Fermez le couvercle et attendez que le pain grille d'un côté. Cela prend 1 à 2 minutes selon le pain. Ouvrez le couvercle, tournez le grille-pain et répétez le processus pour griller l'autre côté. Le grille-pain peut également être utilisé pour réchauffer du pain pita, griller des biscuits à thé et en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux.



Brosse métallique

Utilisée pour nettoyer les surfaces de fonte brute et en ôter les miettes et les débris carbonisés susceptibles d'affecter la température des casseroles et des bouilloires. Utilisez la brosse métallique sur les plaques chauffantes et les fours. Prenez soin de ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique pourrait les rayer.



Ustensiles et accessoires AGA

Pour tirer le meilleur parti de votre cuisinière, nous vous recommandons d'utiliser les casseroles AGA à triple fond et couvercles empilables vous permettant d'utiliser au maximum l'espace des fours, ainsi qu'une bouilloire AGA. Les accessoires AGA peuvent être découverts chez votre spécialiste AGA.



Si vous n'avez pas déjà assisté à une démonstration, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une démonstration vous montrera comment tirer le meilleur parti de votre nouvelle AGA et vous enseignera de nombreux trucs et astuces. Vous pourrez également y voir l'utilisation d'une sélection d'ustensiles et d'accessoires AGA.

11 Apprendre à connaître votre AGA



Comment utiliser votre AGA Total Control

Pour commencer

En allumant votre cuisinière AGA pour les premières fois, vous remarquerez peut-être deux choses - aucune ne doit vous inquiéter.

La cuisinière AGA dégagera une odeur pendant une courte période. Cela est simplement dû à l'huile de protection que nous mettons sur les plaques chauffantes et les fours. Pendant les deux premières heures, il est donc conseillé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine lorsque cela se produit.

Il est possible que de la condensation apparaisse sur le plateau supérieur et le devant de la cuisinière AGA lors du préchauffage. Ceci est causé par le revêtement calorifuge et le séchage du liant en amidon se trouvant sur l'isolation des éléments. La condensation doit être essuyée dès que possible pour éviter l'apparition de taches sur l'émail.

Votre AGA Total Control a l'apparence extérieure d'une cuisinière classique à accumulation de chaleur en fonte émaillée AGA. Cependant, sa flexibilité est presque sans limites, car au lieu d'une seule source de chaleur, chaque zone de cuisson dispose de ses propres éléments en fonte chauffés électriquement. La séparation des zones de cuisson permet un contrôle modulaire. Vous pouvez sélectionner uniquement les zones que vous souhaitez utiliser.

Le tableau de commande est situé derrière la porte supérieure gauche. Il comporte des touches tactiles et des diodes lumineuses vertes ou orange indiquant quelles sont les zones activées. Un bip sonore confirme chaque sélection. On y trouve huit touches :



VEILLE/MARCHE



Mode

Manuel ► Sommeil ► AUTO ► AUTO/Som-



Cuisson rapide (plaque rapide)
MARCHE/ARRÊT



Cuisson lente (plaque à mijoter)
MARCHE/ARRÊT



Ventilateur (ventilateur des fours)
MARCHE/ARRÊT



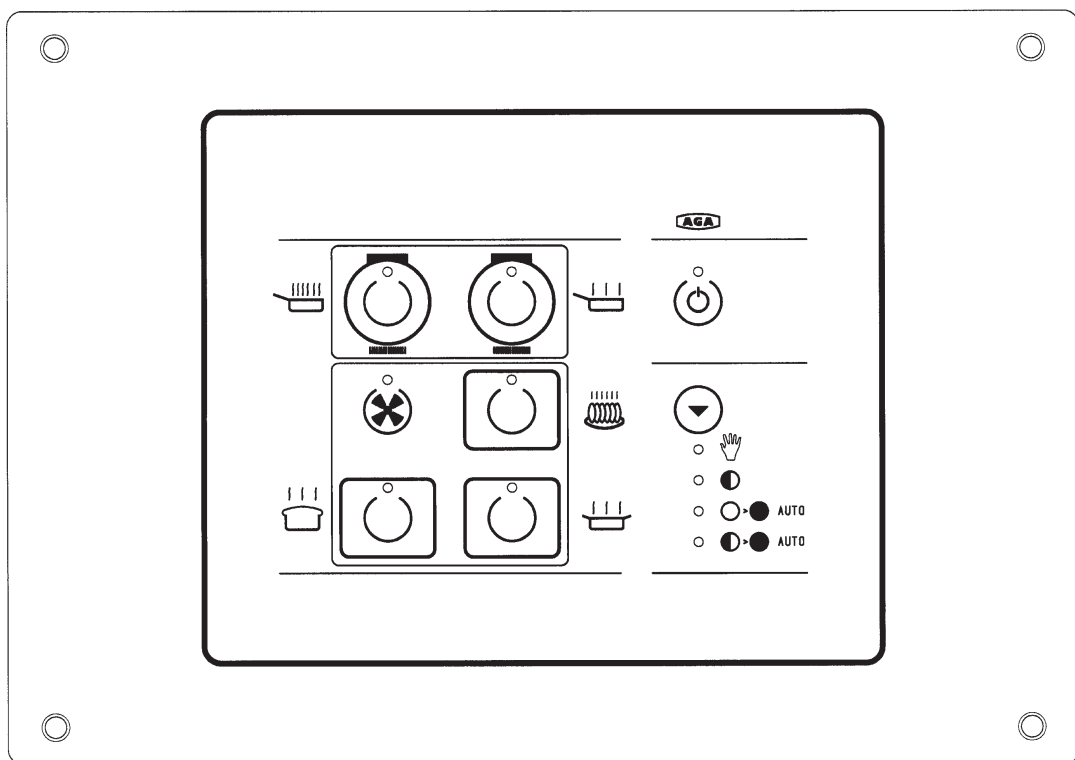
Rôtisserie (four à rôti)
MARCHE/ARRÊT ou AUTO ou AUTO/Sommeil
sélectionné



Pâtisserie (four à pâtisserie)
MARCHE/ARRÊT ou AUTO ou AUTO/Sommeil
sélectionné



Cuisson lente (four à mijoter)
MARCHE/ARRÊT ou AUTO ou AUTO/Sommeil
sélectionné



Modes de fonctionnement de l'AGA Total Control

La cuisinière dispose de 4 modes de fonctionnement :

Touche de sélection de mode

Manuel ► Sommeil ► AUTO ► AUTO/Sommeil

La sélection ne peut être faite que lorsque la touche du mode veille est active.

touche Veille

Cette touche doit être active (c'est-à-dire verte) pour faire fonctionner n'importe quelle partie de votre AGA Total Control, ou pour tout événement programmé.

 Manuel (sélectionnez simplement la zone à utiliser)
Chaque zone de cuisson (four ou plaque chauffante) peut être activée ou désactivée en fonction des besoins. Il suffit d'appuyer sur la touche appropriée et une diode verte indique que la zone correspondante est en fonctionnement.

La diode verte de chaque zone sélectionnée se met à clignoter lentement pour indiquer que la zone de cuisson est en cours de préchauffage. Une fois les zones sélectionnées à température et prêtes à être utilisées, les diodes vertes cessent de clignoter. Il est normal que les diodes vertes clignotent lentement pendant la cuisson. Cela indique que la zone concernée est en demande de puissance. En mode manuel, toute zone sélectionnée restera indéfiniment active jusqu'à extinction.

Sommeil (fours uniquement)

Dans ce mode, les trois fours sont actifs, (les fours à rôtir et à pâtisserie sont pré-réglés à environ 120° C, le four à mijoter est pré-réglé à environ 100° C).

Lorsqu'un four est sélectionné, la diode orange correspondant se met à clignoter lentement pour indiquer que le four est en préchauffage. Quand la température de "sommeil" est atteinte, la diode orange cesse de clignoter.

Un four ne peut pas être individuellement désactivé. Toutefois, chaque four peut être basculé du mode Sommeil à la pleine chaleur en appuyant sur sa touche. En appuyant une fois, le four sélectionné passe en mode "pleine chaleur". Sa diode verte clignote, puis devient fixe lorsque le four est à température.

Appuyer encore une fois sur la touche pour basculer à nouveau ce four en mode Sommeil.

  AUTO (fours seulement) - bascule les fours sélectionnés de l'arrêt à la pleine chaleur

Les fours peuvent être programmés pour fonctionner une ou deux fois par jour. Chaque mise en route est appelée "événement". Vous choisissez les heures de début et de fin, sauf si vous utilisez les heures prédéfinies.

La télécommande est paramétrée par l'ingénieur et devrait indiquer la date et l'heure exactes. Sauf si vous avez défini votre propre programme Auto, la télécommande comporte l'horaire pré-réglé (1 événement 7 h -19 h).

Reportez-vous à la page 24 pour régler vos préférences de programme Auto.

Sélectionnez le mode "AUTO".

Sélectionnez les fours devant fonctionner de manière automatique en appuyant sur les touches appropriées.

Les fours sélectionnés sont indiqués par une diode orange (sauf si vous avez sélectionné "AUTO" pendant une période d'événement). Pendant une période d'événement, la diode sera verte.

La diode verte clignote lorsque le four est en cours de préchauffage. Lorsque que le four est à température, la diode verte devient fixe.

REMARQUE IMPORTANTE :

- N'oubliez pas de prendre en compte le temps de préchauffage.
- N'oubliez pas que si vous avez choisi le programme AUTO et sélectionné le mode AUTO, un four ou plusieurs fours doivent être sélectionnés .
- Les plaques chauffantes fonctionnent en mode manuel uniquement.
- La dernière sélection "AUTO" est mémorisée et rappelée quand "AUTO" est à nouveau sélectionné.
- **NE FAITES PAS FONCTIONNER LA CUISINIÈRE AVEC LES PORTES OUVERTES.**



AUTO/Sommeil (fours seulement) - bascule les

fours sélectionnés du mode Sommeil à la pleine chaleur

Les fours peuvent être programmés pour fonctionner une ou deux fois par jour.

Chaque mise en route est appelée " événement ". Vous choisissez les heures de début et de fin, sauf si vous utilisez les heures prédéfinies.

Reportez-vous à la page 24 pour régler vos préférences de programme Auto.

Sélectionnez le mode " AUTO/Sommeil ".

Sélectionnez les fours devant fonctionner de manière automatique en appuyant sur les touches appropriées.

Les fours sélectionnés sont indiqués par une diode orange (sauf si vous avez sélectionné " AUTO/Sommeil " pendant une période d'événement). Pendant une période d'événement, la diode sera verte.

Les fours sélectionnés sont indiqués par une diode orange. La diode orange de chaque four se met à clignoter jusqu'à ce que la température de Sommeil ait été atteinte.

La diode verte du four clignote lorsque le four est en cours de préchauffage du mode Sommeil à la pleine température pendant la période d'événement AUTO/Sommeil. Lorsque que le four est à pleine température, la diode verte devient fixe.



REMARQUE IMPORTANTE :

- N'oubliez pas de prendre en compte le temps de préchauffage.
- N'oubliez pas que si vous avez choisi le programme AUTO/Sommeil et que vous avez sélectionné le mode AUTO/Sommeil, un ou plusieurs fours doivent être sélectionnés .
- Les plaques chauffantes fonctionnent en mode manuel uniquement.
- Tous les fours sélectionnés resteront en mode Sommeil entre les " événements ".
- La dernière sélection " AUTO/Sommeil " est mémorisée et rappelée quand " AUTO " est à nouveau sélectionné.
- **NE FAITES PAS FONCTIONNER LA CUISINIÈRE AVEC LES PORTES OUVERTES**

AUTO et AUTO/Sommeil

Passer d'un des quatre modes de fonctionnement à un autre provoque l'arrêt des plaques chauffantes si celles-ci sont en cours d'utilisation. Ceci est une procédure de sécurité intégrée. Si nécessaire, les plaques chauffantes peuvent être remises en fonction après le changement de mode.





Ventilation des fours

Le ventilateur des fours est activé lorsque vous utilisez les fours à rôtir, à mijoter et à pâtisserie. Il facilite l'évacuation des odeurs de cuisson et des vapeurs grasses à l'extérieur par moyen du tuyau d'aération de la cuisinière, permettant ainsi de réduire ainsi les odeurs dans la cuisine. L'humidité est partie intégrante du processus de cuisson. Bien que le ventilateur favorise l'évacuation des odeurs de cuisson et des vapeurs grasses, une certaine condensation et de la vapeur seront toujours constatées pendant la cuisson. Il est conseillé de toujours couvrir les casseroles et les aliments à haute teneur en humidité.

Pour tirer le meilleur parti de cette fonctionnalité, le four doit être à une température de cuisson stable (la diode verte doit être fixe) avant d'activer le ventilateur. Dans le cas contraire, vous prolongerez le temps de préchauffage.

Après avoir placé la nourriture dans le four, appuyez sur la touche du ventilateur située sur le panneau de commande tactile. La diode verte au-dessus de la touche s'allumera.

Éteindre le conduit d'aération du four : Pour éteindre le conduit du four, appuyer sur le bouton du conduit d'aération du four. La lumière verte au-dessus du conduit d'aération va s'éteindre, mais le conduit d'aération restera en route pendant 5 autres minutes avant de s'arrêter.

REMARQUE : La même durée de 5 minutes s'appliquera si le conduit d'aération est sur « ON » quand l'appareil est mis en veille à l'aide du bouton « ON/Veille ».

REMARQUE : Les fours Total Control d'AGA sont fabriqués en fonte et peuvent rouiller naturellement, surtout si le ventilateur d'aération n'est pas utilisé pendant la cuisson.

Veillez également à ce que le ventilateur d'aération soit activé si des aliments sont laissés dans l'AGA pour les garder au chaud.

Référez-vous à la page 38 pour le nettoyage des fours.



Conseils généraux

Les aliments **NE DOIVENT PAS** être placés dans un four avant que celui-ci ne soit à température, c'est-à-dire que sa diode soit verte et fixe.

La porte d'un four ne doit pas rester ouverte pendant de longues périodes lors du préchauffage et de la cuisson.

Entreposez la plaque en tôle en dehors de la cuisinière. Utilisez-la à froid dans le four à rôtir pour dévier la chaleur provenant du haut du four et obtenir une température plus modérée dans le reste du four. Le déflecteur peut également être utilisé comme plaque à pâtisserie.

Quand un four ou une plaque chauffante est à température et est ensuite chargé avec de la nourriture ou des casseroles/plaqueaux froids, la diode de la zone de cuisson concernée peut clignoter tant que le four ou la plaque chauffante requiert de la chaleur supplémentaire.

Temps de préchauffage

Le préchauffage d'une zone de cuisson est indiqué par une diode verte ou orange clignotante sur le tableau de commande. Quand une zone a atteint la température voulue, une diode verte ou orange fixe indique que le préchauffage est terminé. AGA recommande d'attendre une heure pour que la chaleur imprègne totalement la fonte et permette ainsi une cuisson optimale.

Plaque à haute température

La plaque à haute température atteint sa pleine température en 11 minutes environ à partir de l'état froid.

Plaque à mijoter

La plaque à mijoter atteint sa pleine température en 8 minutes environ à partir de l'état froid.



Four à rôtir

Le four à rôtir atteint sa pleine température en 35 minutes environ à partir de l'état froid ou en 15 minutes environ s'il est déjà en sommeil.

Four à pâtisserie

Le four à pâtisserie atteint sa pleine température en 22 minutes environ à partir de l'état froid ou en 15 minutes environ s'il est déjà en sommeil.

Four à mijoter

Le four à mijoter atteint sa pleine température en 45 minutes environ à partir de l'état froid.

REMARQUE IMPORTANTE : Pour une cuisson optimale, nous recommandons de laisser chauffer pendant encore 30 minutes après que la température ait été atteinte afin que la chaleur imprègne la fonte, en particulier si vous cuisez une grande quantité de nourriture.

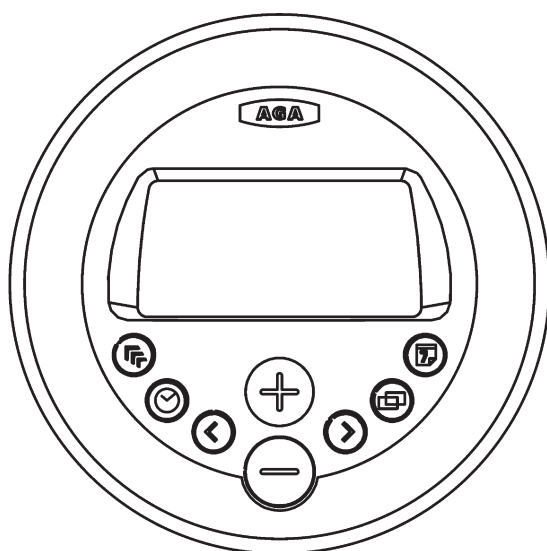
REMARQUE IMPORTANTE : Les temps indiqués sont estimés pour chaque zone de cuisson fonctionnant individuellement. Si plusieurs zones sont allumées simultanément, les temps individuels de préchauffage seront éventuellement plus longs. Si toutes les zones sont allumées en même temps, il faudra environ une heure pour que l'ensemble de la cuisinière soit à température de fonctionnement.

Ces temps sont estimés pour une alimentation monophasée de 32 ampères et une tension de 230 V et sont susceptibles de varier pour d'autres paramètres d'alimentation.



La télécommande - Le contrôle dans la main

La télécommande affiche l'heure, la date et les événements programmés. La programmation se fait au moyen de huit boutons. Les informations sont affichées sur l'écran LCD rétro-éclairé.



Écrans

La télécommande a 3 écrans principaux.

1. L'écran d'accueil et d'information (menu principal)
2. L'écran de date et heure
3. L'écran de *programmation des événements

L'affichage revient en mode " veille " après 3 minutes environ. Il suffit d'appuyer sur le bouton voulu pour ouvrir n'importe quel écran.

Utilisation des boutons

- 
1. Bouton de communication ou d'établissement de liaison
 Utilisé initialement pour synchroniser la télécommande à l'AGA Total Control.
- 
2. Bouton horloge
 Utilisé pour ouvrir et fermer l'écran de réglage de la date et de l'heure.
- 
3. Bouton gauche/retour
 Revient en arrière et sélectionne le paramètre précédent.
- 
4. Bouton plus
 Augmente la valeur du paramètre en sélection.
- 
5. Bouton moins
 Diminue la valeur du paramètre en sélection.
- 
6. Bouton droite/avance
 Avance et sélectionne le paramètre suivant.
- 
7. Bouton copie
 Copie les paramètres de temps de la journée en cours vers le jour suivant dans l'écran du calendrier hebdomadaire.
- 
8. Bouton événements hebdomadaires
 Ouvre et ferme l'écran du calendrier des événements hebdomadaires.



Conseils à propos de la télécommande

Portée utile

La télécommande fonctionnera uniquement dans la même pièce et jusqu'à une distance maximale de 4 mètres de la cuisinière. Si la télécommande se trouve hors de ces limites de fonctionnement, elle peut afficher " En veille ". Si cela se produit, ramenez la télécommande à la distance recommandée. Elle doit alors se réactiver (voir ci-dessous).

Vérification du signal entre la télécommande et l'AGA Total Control

Le symbole  (Veille) est affiché dans les situations suivantes :

1. En mode veille
2. Si la communication échoue
3. S'il y a une coupure de courant
4. Si la télécommande est hors de portée de la cuisinière AGA Total Control.

Lors du transfert d'informations depuis ou vers le régulateur, utilisez toujours la télécommande devant la cuisinière afin de maximiser la puissance du signal.

Si la télécommande affiche . En veille lorsque la cuisinière est allumée, appuyez fermement sur le bouton  pendant 1 seconde. Cela permettra d'activer la communication entre la cuisinière et la télécommande.

Communication/Établissement de liaison

Reportez-vous à la page 20 pour plus de détails sur la communication et l'établissement de liaison initial.

En lecture seule

Si la télécommande est hors de portée de la cuisinière ou si la cuisinière est éteinte, le mode " En lecture seule " est disponible. Aucun changement ne peut être apporté aux événements programmés. Le symbole  est affiché à l'écran et le message " En lecture seule " est affiché brièvement lors de l'entrée dans l'écran de programmation d'événements.

En mode " En lecture seule ", vous pouvez passer les jours en revue au moyen des boutons  et . Les boutons  et  sont inactifs et vous ne pouvez effectuer aucune modification.

Panne de télécommande

Dans le cas improbable d'une défaillance de la télécommande, la cuisinière restera sur le dernier programme sélectionné.

La cuisinière peut également être basculée en mode Manuel depuis l'un des modes automatiques au moyen de la touche de mode du tableau de commande. Si la télécommande est endommagée ou perdue, un exemplaire de remplacement peut être obtenu auprès d'AGA et reprogrammé en fonction de votre cuisinière.

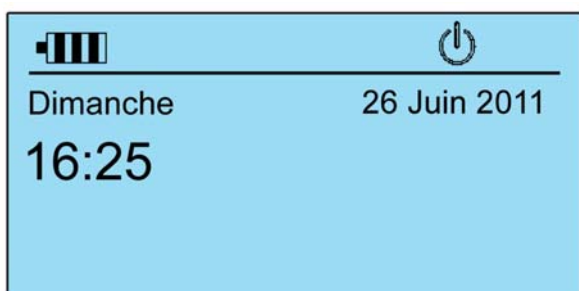
NE POSEZ PAS LA TÉLÉCOMMANDE SUR DES SURFACES CHAUDES.



Communication/Établissement de liaison

Ce processus sera nécessaire lors de la première installation de votre cuisinière AGA Total Control. Si la télécommande doit être remplacée pour quelque raison que ce soit, la nouvelle télécommande devra être synchronisée.

- Vous devrez à nouveau régler la date et l'heure.
- Vous aurez également la possibilité de définir vos propres préférences pour le programme AUTO.



Étape 1

L'établissement de liaison peut être activé 30 secondes après branchement de la cuisinière sur l'alimentation secteur. La touche Veille du panneau tactile doit être sur " MARCHÉ ". La procédure doit ensuite être achevée dans les 2 minutes, faute de quoi vous devrez répéter le processus.

Étape 2

Maintenez le bouton  de la télécommande enfoncé pendant 10 secondes pour ouvrir l'écran de communication/synchronisation.

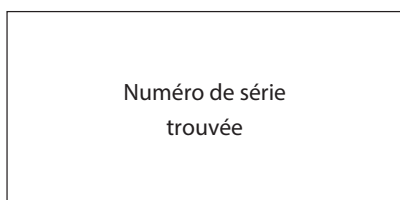
Le message suivant apparaît alors.

Appuyez sur  et 
pour synchroniser

Étape 3

Appuyez simultanément sur les boutons  et . Le numéro de série sera "trouvé" par la télécommande.

Le message suivant apparaîtra ensuite brièvement.



Étape 4

Utilisez les boutons  et  pour choisir la langue à utiliser, puis appuyez sur  pour confirmer votre choix.

Une fois la date et l'heure définies, l'écran Programmation Auto/Événement apparaît.

Étape 5

Réglez le jour et l'heure (voir page 22).

Étape 6

Vous avez la possibilité de définir votre propre programme AUTO à ce stade (voir page 24). Si vous souhaitez laisser cela pour plus tard, appuyez sur  et la télécommande restera sur la programmation prédéfinie : 1 événement, 7 h - 19 h (7 jours).

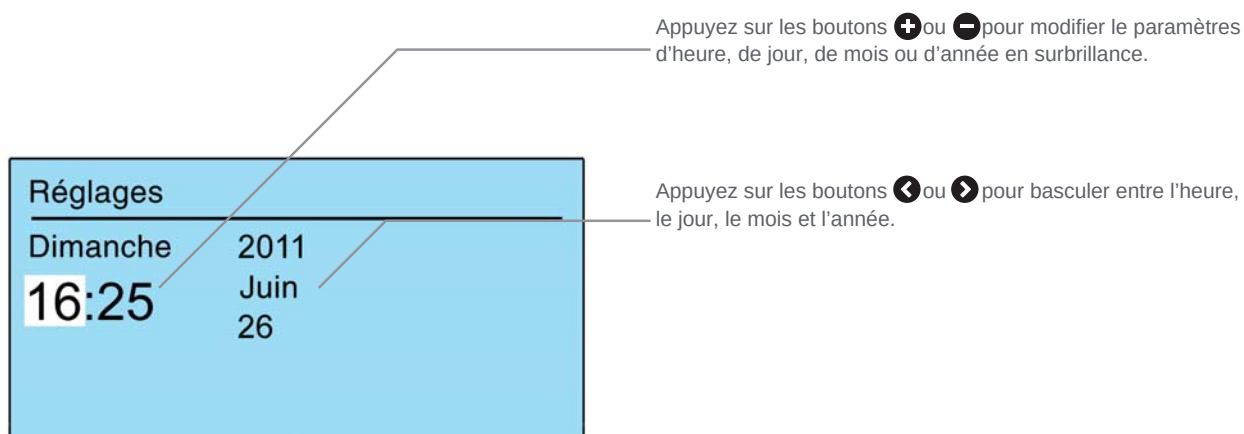
Remarques

- Le symbole  apparaît à l'écran en haut à droite de l'écran si la télécommande est hors de portée de la cuisinière ou si le processus de communication/établissement de liaison n'a pas été achevé. Lorsque la communication est établie, le symbole  est affiché.
- Le bouton  peut être utilisé pour forcer la 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.

Écran de réglage de date et heure

Appuyez et maintenez le bouton Horloge  enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'affiche.

Cet écran permet de régler l'heure, le jour, le mois et l'année.



Appuyez sur le bouton  à n'importe quelle étape pour enregistrer les paramètres et quitter l'écran DATE/HEURE.

<< Message sent OK >> (Message envoyé) s'affiche sur l'écran lorsque la télécommande est à portée de la cuisinière.

<< Changes stored on handset only >> (Changements enregistrés sur la télécommande) apparaît sur l'écran lorsque la télécommande est hors de portée de la cuisinière.

Remarques

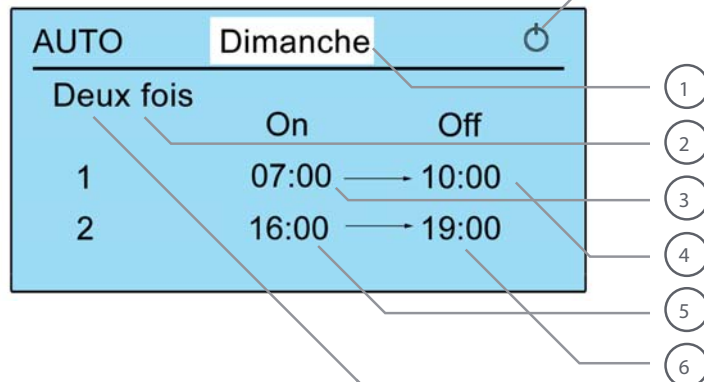
- Même si aucun changement n'est apporté à l'heure, à la date, au mois et à l'année, il faut appuyer sur le bouton  horloge pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le jour ne peut pas être changé car la télécommande reçoit cette information automatiquement lorsque la date et l'année sont réglées.
- L'écran d'accueil s'affiche automatiquement après remplacement des piles.

Écran mode auto/ programmation des événements

Cet écran s'ouvre en appuyant sur le bouton de programmation hebdomadaire .

Cet écran permet de régler le nombre d'événements et leur heure de début et de fin. Chaque jour peut comporter un nombre d'événements différents avec des heures de début et de fin différentes, ou les événements peuvent être identiques pour l'ensemble des sept jours.

Des heures prédéfinies sont déjà programmées. Pour changer ces paramètres, voyez les instructions suivantes. Les heures sont prédéfinies pour 1 événement de 7 h à 19 h (sur 7 jours).



Une icône de veille apparaîtra en mode " Preview only " (En lecture seule).

1

2

3

4

5

6

<< **Twice** >> (Deux fois) sera affiché si deux événements sont définis.

<< **Once** >> (Une fois) sera affiché si un événement est défini.

<< **No** >> (Aucun) sera affiché si aucun événement n'est défini.

Ce que vous pouvez faire

- 1 La date du jour est affichée sur l'écran. Il est possible d'afficher la journée que vous souhaitez modifier en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
- 2 Affiche le nombre d'événements de la journée sélectionnée. Ce paramètre peut être modifié et prendre les valeurs << aucun >>, << une fois >> ou << deux fois >> en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
- 3 Affiche l'heure de début du premier événement. Ce paramètre peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
- 4 Affiche l'heure de fin du premier événement. Ce paramètre peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
- 5 Affiche l'heure de début du second événement. Ce paramètre peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
- 6 Affiche l'heure de fin du second événement. Ce paramètre peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.

Comment le faire

Appuyez sur les boutons **◀** ou **▶** pour naviguer parmi les réglages figurant à l'écran. Lorsqu'un paramètre est sélectionné, il est mis en surbrillance par un rectangle noir. Appuyer sur les boutons **+** et **-** permet de modifier les informations dans le rectangle en surbrillance.

Appuyez sur **⌘** pour copier les paramètres de programmation vers le jour suivant.

Si vous avez effectué des changements et si vous souhaitez quitter cet écran, appuyez sur le bouton **⏏**. Un message " Save changes - Yes or No ? " (Enregistrer les modifications - Oui ou Non ?) apparaîtra alors.

Appuyez sur les boutons **◀** et **▶** pour mettre Oui ou Non en surbrillance.

Appuyez à nouveau sur le bouton **⏏** pour confirmer votre choix.

N'OUBLIEZ PAS : Après avoir réglé l'événement AUTO, un four doit être choisi sur le panneau tactile afin d'activer le programme que vous avez défini.

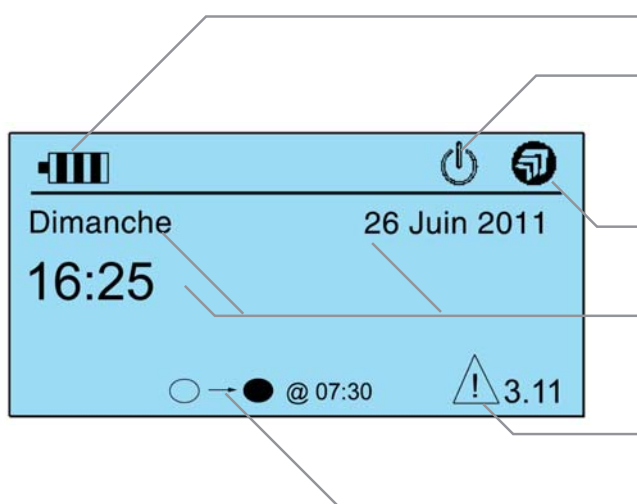
Remarques

- Même si aucun changement n'est apporté, il faut appuyer sur le bouton **⏏** pour revenir à l'écran d'accueil.

Écran d'information (écran d'accueil)

C'est l'écran principal. Des informations telles que l'heure, la date, l'état des piles et de la connexion y sont affichées. Si vous avez programmé un des modes " AUTO " et que celui-ci est en cours, le prochain changement d'événement sera également affiché. Les informations ci-dessous expliquent cela plus en détail.

Appuyez sur un bouton quelconque de la télécommande pour ouvrir cet écran à partir du mode veille.



Symbole indiquant la durée de vie des piles.

S'il n'y a aucune communication entre l'AGA Total Control et la télécommande parce que la cuisinière n'est pas sous tension, parce qu'elle est en veille ou que la télécommande est hors de portée de la cuisinière, le symbole  est affiché.

Le symbole de communication/établissement de liaison indique que la communication entre la cuisinière et la télécommande est établie.

Symboles indiquant la date du jour et l'heure.

Un triangle d'avertissement et un code d'erreur sont affichés en cas d'erreur.

Si le mode AUTO ou AUTO/Sommeil est actif, le prochain changement d'événement sera affiché pour ce jour-là, avec les symboles correspondants indiquant l'heure de début et de fin.

REMARQUE : Si l'icône de veille est visible, l'indication d'événement ne sera pas affichée.

Changement des symboles d'événement

 →  événement AUTO actif
(avant événement AUTO)

 →  événement AUTO inactif
(pendant événement AUTO)

 →  événement AUTO/Sommeil actif
(avant événement AUTO/Sommeil)

 →  événement AUTO/Sommeil inactif
(pendant événement AUTO/Sommeil)

Coupures de courant de moins de 10 minutes

Lorsque le courant est rétabli, l'AGA Total Control reprend son fonctionnement normal tel qu'il a été paramétré avant la coupure.

Coupures de courant de plus de 10 minutes

La plupart des fonctions sont désactivées.

- Ventilateur d'aération DÉSACTIVÉ.
- Mode « Manuel » - toutes zones DÉSACTIVÉES.
- Mode « Sommeil » - plaques chauffantes DÉSACTIVÉES, Sommeil ACTIVÉ.
- Mode « Auto » - plaques chauffantes DÉSACTIVÉES, fours fonctionnant selon le programme défini.
- Mode « AUTO/Sommeil » - plaques chauffantes DÉSACTIVÉES, fours fonctionnant selon le programme défini.

Un message " Power Cut " (Coupure de courant) peut apparaître sur l'écran de la télécommande. Confirmez en appuyant sur n'importe quel bouton de la télécommande. Il est donc possible que la cuisinière ne soit pas à température au moment voulu.

Mise à jour automatique de l'heure

En cas de coupure de courant, la télécommande remettra automatiquement la cuisinière à l'heure lors de la remise sous tension. Ceci aux conditions suivantes :

1. La télécommande est située à portée de la cuisinière
2. Les piles de la télécommande sont correctement chargées
3. La télécommande est à l'heure

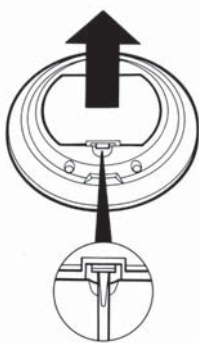


fig 1

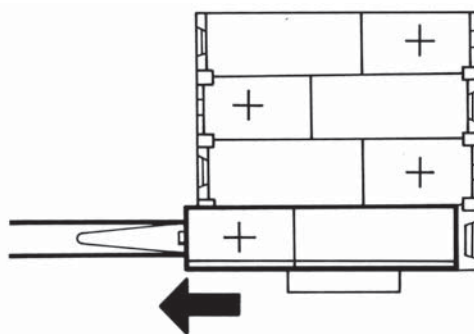


fig 2

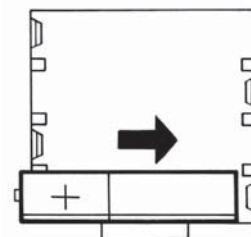


fig 3

REMARQUE IMPORTANTE : La télécommande doit être mise à jour en ce qui concerne l'heure d'été et l'heure d'hiver (voir page 22).

Piles

La télécommande est livrée avec quatre piles « AAA » emballées séparément. Votre ingénieur les insérera après avoir installé votre AGA Total Control. Lors du remplacement des piles, suivez les instructions ci-dessous et référez-vous aux diagrammes.

Retirez la télécommande de son support, puis retirez le couvercle des piles situé à l'arrière de l'appareil (fig. 1). Faites soigneusement sortir les piles de leur logement en appliquant un effet levier et en commençant par la pile du bas. Poussez puis tirez **sur le pôle positif (+) uniquement** (fig. 2). Répétez cette procédure pour retirer les autres piles.

Utilisez **toujours** des piles jetables longue durée. Les batteries rechargeables ne sont pas recommandées.

Remplacez les piles en commençant par celle du bas et en allant vers le haut (fig. 3).

La durée de vie des piles dépendra de leur utilisation. Remplacez les piles lorsque le symbole de batterie de la télécommande n'affiche plus qu'une seule barre.

Entretien et nettoyage

La télécommande doit être nettoyée en utilisant un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de produits abrasifs et ne pas immerger la télécommande dans l'eau.

Utiliser les différentes zones de cuisson de l'AGA Total Control

Les différentes zones de la cuisinière AGA Total Control sont décrites individuellement dans les pages suivantes. Des suggestions de recettes sont offertes pour chaque zone, ainsi que des méthodes de cuisson alternatives. À vous de choisir ce qui est le plus pratique pour vous. Par exemple, vous pourriez préférer utiliser simplement les plaques chauffantes pour un dîner rapide dans la semaine ou un four lorsque les fours sont activés en hiver ou pendant les week-ends, lorsque vous faites davantage la cuisine.

La classique cuisinière à accumulation de chaleur AGA est célèbre pour la douce chaleur qu'elle émet. Avec l'AGA Total Control, vous obtenez cette chaleur uniquement lorsque la cuisinière est allumée, ou à un degré moindre lorsque seules certaines parties de la cuisinière sont allumées.

Les plaques chauffantes

Les plaques chauffantes sont activées manuellement. Assurez-vous que le bouton de veille est allumé, puis appuyez simplement sur la touche de la plaque chauffante que vous souhaitez utiliser du tableau de commande tactile. Une diode verte clignotante apparaît. Lorsque la plaque atteint la pleine chaleur, la diode devient fixe.

La plaque à haute température est sur le côté gauche et la plaque à mijoter est sur le côté droit de la cuisinière AGA Total Control. La plaque à haute température est la plus chaude des deux, alors que la plaque à mijoter a une chaleur douce. Elles ont toutes deux des éléments électriques intégrés dans la fonte qui chauffent en approximativement 11 et 8 minutes respectivement. Les plaques chauffantes peuvent être utilisées de manière totalement indépendante des fours.

Cela signifie la cuisinière AGA Total Control diffère de la cuisinière classique à accumulation de chaleur. En effet, sa conception assure une chaleur constante des plaques, et des fours. Ainsi avec l'AGA Total Control, on peut utiliser indifféremment les plaques de cuisson et/ou les fours, aussi longtemps que l'on désire, sans que la cuisinière ne perde de la chaleur. Les couvercles des plaques peuvent rester ouverts aussi longtemps que nécessaire. Par exemple, avec la cuisinière AGA Total Control, un plat de pâtes à la sauce peut entièrement être préparé sur les plaques chauffantes.

L'intégralité de la zone des plaques chauffantes peut être utilisée pour la cuisson et plusieurs casseroles peuvent être placées sur une seule plaque à tout moment. Les plaques sont positionnées légèrement au-dessus du plateau supérieur pour éviter les rayures accidentelles si les casseroles sont glissées sur le côté. Ne faites pas traîner les ustensiles d'une plaque à l'autre car l'émail en souffrirait !

Les couvercles isolants en acier inoxydable sont rabattus sur les plaques chauffantes quand celles-ci ne sont pas utilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont allumées, les couvercles isolants seront chauds. Nous vous conseillons vivement de ne pas mettre de bouilloires, casseroles ou moules de cuisson directement sur les couvercles isolants pour éviter les rayures. Investissez dans une paire de "Chef pads" AGA pour en protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés comme supports !

Gardez les plaques exemptes de toute nourriture ou miettes carbonisées au moyen de la brosse métallique fournie avec votre AGA. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter à la page 38.



La plaque à haute température

Plaque chauffante la plus chaude, la plaque à haute température est utilisée pour faire bouillir, griller et sauter les aliments, ainsi que pour faire des toasts. En fait, tout ce qui nécessite une forte cette plaque chaleur. Les légumes verts gardent leur couleur lorsqu'ils sont rapidement bouillis sur cette plaque. Vous pouvez également d'utiliser une marmite à vapeur posée sur la casserole pour faire cuire plus d'un légume à la fois.

Lorsque vous faites sauter à feu vif des aliments enclins à projections, nous vous recommandons d'utiliser le "Splash shield" anti-projections AGA. Elle protégera le couvercle isolant des éclaboussures et rendra le nettoyage beaucoup plus facile! Lavez simplement la plaque anti-projections "Splash shield" dans l'eau chaude savonneuse ou placez-la dans le lave-vaisselle entre deux assiettes.

Veuillez remarquer que la plaque à haute température est trop chaude pour y faire cuire directement des aliments.

Pour obtenir des idées de recettes pouvant être utilisées dans cette zone, reportez-vous au livret de recettes fourni séparément.

- 11 | Œufs au plat sur pain grillé
- 22 | Soupe de légumes d'automne
- 24 | Poulet grillé minute et pâtes au pesto
- 30 | Bœuf sauté au sésame
- 32 | Risotto aux champignons, simple et rapide
- 34 | Loup poêlé et salsa de mangue piquante
- 36 | Frittata sans chichis
- 38 | Chilli Con Carne
- 40 | Le traditionnel rôti du dimanche
- 42 | Légumes verts
- 44 | Curry vert à la thaïlandaise
- 52 | Dîner convivial avec cheveruil à la sauce aux mûres
- 54 | Ragoût de porc et de courge butternut façon 'Marcia'
- 64 | Cheesecake au chocolat et aux framboises fraîches
- 66 | Gâteau à la marmelade et aux graines de pavot
- 68 | Pudding aux bananes et au caramel
- 82 | Confiture express aux fruits rouges

29

La plaque à mijoter

La plaque à mijoter est la moins chaude des deux plaques chauffantes. Elle est donc utilisée pour des recettes nécessitant une chaleur modérée, telles que les sauces, les œufs brouillés, les fritures lentes, les soupes et les légumes-racines, ainsi que pour faire chauffer du lait. En outre, elle peut être utilisée directement comme plancha et est inestimable pour les sandwichs toastés, les quesadillas, les crêpes, les coquilles St Jacques, les petits légumes grillés et même les œufs sur le plat sans matière grasse. Les toasts peuvent être grillés sur la plaque à mijoter sans aucun besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

De taille identique à la plaque à haute température, la plaque à mijoter est également plate afin d'offrir le meilleur contact sur toute sa surface avec les casseroles, poêles à griller, poêles à frire et bouilloires AGA.

Pour de plus amples informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter à la page 35.

Pour obtenir des idées de recettes pouvant être utilisées dans cette zone, reportez-vous au livret de recettes fourni séparément.

- 06 | Porridge AGA (Flocons d'avoine)
- 08 | Œufs brouillés au saumon fumé
- 11 | Œufs au plat sur pain grillé
- 12 | Drop scones (petites crêpes épaisses)
- 16 | Salade d'été à l'halloumi et aux poivrons grillés
- 18 | Quesadillas
- 22 | Soupe de légumes d'automne
- 24 | Poulet grillé minute et pâtes au pesto
- 44 | Curry vert à la thaïlandaise
- 51 | Pain pita à la feta et aux jeunes pousses d'épinards
- 70 | Croque-Monsieur
- 74 | Biscuits au gingembre
- 78 | Flapjacks aux céréales, aux airelles et aux graines de potiron.
- 80 | Croquettes de poisson rapides et faciles
- 82 | Confiture express aux fruits rouges
- 94 | Tourte au bœuf et à la bière à l'ancienne
- 96 | Brandade de poisson pour l'hiver



Le plateau supérieur

Le plateau supérieur (ou dessus de votre AGA) est la surface émaillée entourant les plaques chauffantes. Il devient chaud quand les plaques chauffantes de l'AGA Total Control sont utilisées. Bien que ce ne soit pas une surface de cuisson, vous pouvez en utiliser la chaleur pour certaines activités utiles qui vous feront souvent gagner du temps et économiser de la vaisselle ! Vous pourrez par exemple réchauffer du miel ou du sirop dans un pot ou faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol et économiser ainsi l'utilisation d'une casserole. Veuillez toutefois poser le bol sur un tapis de liège ou un torchon plié pour éviter de rayer l'émail. Bien qu'il soit durable et résistant, l'émail vitrifié est une surface en verre dont les rayures restent apparentes !

Lorsqu'il est chaud, le plateau supérieur peut également être utilisé pour poser une tasse de café ou de thé ou sécher les moules aux formes compliquées ainsi que les éléments du petit électro-ménager.

Les fours

Votre AGA Total Control a trois fours. Chacun est préréglé à une chaleur différente, tout comme dans le cas de la cuisinière à accumulation de chaleur AGA classique. Leurs noms sont :

Le four à rôtir
pour une cuisson à haute température

Le four à pâtisserie
pour une cuisson à température modérée

Le four à mijoter
pour une cuisson lente

N'UTILISEZ PAS LA CUISINIÈRE AVEC LES PORTES OUVERTES, CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UN BLOCAGE COMPLET.

Chaque four a la même capacité, (il peut accueillir une dinde de 13 kg) et les techniques classiques de la cuisinière à accumulation de chaleur AGA comme l'empilement de casseroles dans le four à mijoter peuvent être utilisées. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes-racines, riz, soupes, potages, plats mijotés, ragoûts, fruits pochés, en même temps dans ce four, laissant les plaques chauffantes libres et permet de réduire la vapeur et les odeurs dans la cuisine.

Vous pouvez avoir un, deux ou les trois fours activés à leur température prédéfinie. Les fours à rôtir et à pâtisserie peuvent aussi être en mode « Sommeil » (le four à mijoter est toujours à la même température).

Les fours sont en fonte et cuisent les aliments par chaleur rayonnante. C'est là le secret de l'excellence culinaire à laquelle la cuisinière AGA doit son renom. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas la nourriture, de sorte que celle-ci conserve son moelleux et sa saveur naturelle.



Chaque four étant ventilé vers l'extérieur, faire fonctionner le ventilateur lorsque de la nourriture est placée dans un four signifie que les odeurs de cuisson et la vapeur seront évacuées vers l'extérieur et non dans la cuisine. Allumez le ventilateur lorsque de la nourriture est placée dans les fours. Si le ventilateur est mis en fonction avant que le four ait fini de chauffer, cela augmentera la durée du préchauffage. La ventilation des fours signifie également que vous pouvez faire cuire des plats sucrés et salés ensemble, sans danger de mélanger les saveurs. Une délicate tarte au citron peut cuire dans le même four que des champignons à l'ail !

Mode sommeil

En mode sommeil, les trois fours fonctionnent comme un four à mijoter.

Le four à mijoter est toujours à la même température, en mode normal ou en mode sommeil, alors que le four à rôtir et le four à pâtisserie peuvent être réglés sur le mode sommeil pour cuire à feu doux, pour générer une douce chaleur dans la cuisine ou en attente d'être mis à leur température normale prédéterminée.

Cuisiner en mode sommeil dans les fours à rôtir ou à pâtisserie donne les meilleurs résultats pour les puddings aux fruits et les meringues grâce à la douce chaleur qui émane du haut et du bas du four, une douce chaleur rayonnante indirecte. D'autres aliments susceptibles de tirer avantage d'une cuisson en mode sommeil dans ces fours sont les aliments cuits à la vapeur, les puddings de Noël et les pièces de viande à cuisson lente. Démarrez le processus de cuisson avant de basculer le four en mode sommeil.

Les recettes ci-dessous peuvent être préparées en mode ralenti, voir le livret de recettes fourni séparément.

- 62 | Poires à la cardamome
- 68 | Pudding aux bananes et au caramel
- 88 | Gâteau de fête aux fruits



Le four à rôtir



Le four à rôtir est chauffé indirectement par deux éléments, l'un à la base du four et l'autre en haut. Ces éléments chauffent l'air et la fonte pour fournir des résultats de cuisson conformes à ceux de la classique cuisinière AGA à accumulation de chaleur, avec la flexibilité supplémentaire de pouvoir être basculés en mode sommeil ou mis à l'arrêt lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

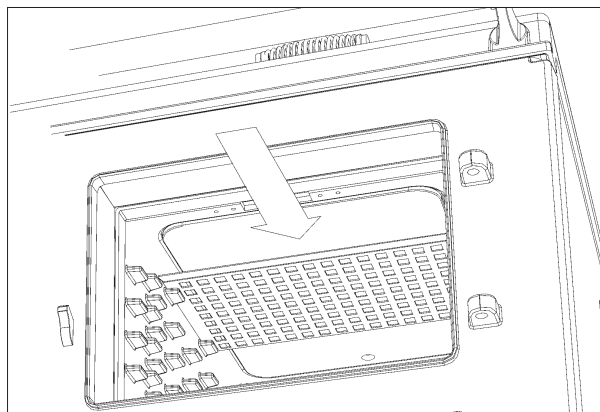
Le four à rôtir peut être utilisé pour griller les aliments dans sa partie haute et les frire sur la sole du four.

- Lorsque la cuisson sur la sole du four à rôtir dure longtemps (plus de 30 minutes), placez la grille de sole sur la sole du four avant de mettre les aliments dans le four. La nourriture sera ainsi isolée de l'élément de base pour une meilleure cuisson.

Une remarque concernant la cuisson sur la sole du four à rôtir...

- Veuillez laisser préchauffer pendant 1 heure avant de cuire directement des aliments sur la sole du four afin d'assurer la stabilisation maximale de la température de l'élément de base.
- Vous pouvez faire cuire directement les aliments sur la sole du four à rôtir pendant de courtes périodes : pizzas, quiches ou autres plats nécessitant 30 minutes ou moins.

REMARQUE : Le déflecteur perforé doit être placé en haut du four à rôtir afin d'optimiser la cuisson. Il doit être en place en tout temps lorsque la cuisinière est en fonctionnement, y compris pour les grillades. (Voir le diagramme pour savoir comment monter le déflecteur du four à rôtir.)



Le four à rôtir est un four à zones de chaleur. Cela signifie qu'il est légèrement plus chaud en haut qu'au centre et que la clayette posée sur la sole du four est légèrement moins chaude que le centre du four.

La sole du four (souvent appelée " plaque chauffante cachée ") peut être utilisée comme surface de cuisson supplémentaire . Vous devrez utiliser la grille de sole pour tous les plats nécessitant plus de 30 minutes de cuisson, comme les pommes de terre rôties, afin d'éviter qu'ils ne cuisent et ne brunissent trop vite.

Ce qui est bien avec le four à rôtir est que les éventuelles projections de graisse sont brûlées lorsque le four est à pleine puissance. Il suffit de brosser de temps à autre pour se débarrasser des dépôts et résidus.

Le four à rôtir convient particulièrement bien à la cuisson du pain et des pâtisseries. Les pâtes des quiches dans des plats de céramique ou les tartes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être précuites sur la sole du four. Les pâtisseries cuisent par le dessous et la garniture prend et brunit en raison de la chaleur ambiante. Comme vous le savez, les moules métalliques conduisent la chaleur plus rapidement que les moules en céramique. Placez-les donc toujours sur la grille de sole pour éviter toute cuisson excessive de la base.

Les plats livrés avec votre AGA se glissent directement sur les rails et pratiquement chaque centimètre carré d'espace disponible peut être utilisé. Les aliments peuvent être protégés en utilisant la ou plaque en tôle ou le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez simultanément faire cuire des aliments nécessitant des températures différentes. Si la nourriture roussit trop rapidement et si vous ne souhaitez pas la déplacer vers un autre four, il vous suffit de faire glisser la plaque en tôle au-dessus de la nourriture pour réduire la chaleur provenant du haut.

Four à rôtir en mode sommeil

Lorsque le four à rôtir est réglé sur le mode sommeil, il peut être utilisé pour cuire des gâteaux riches en fruits, des rôtis à cuisson lente, des ragoûts et des currys. À l'exception des meringues et des gâteaux riches en fruits, les plats à cuire lentement doivent être portés à température avant d'être placés dans le four en mode sommeil. La diode orange clignotera pendant le préchauffage, puis sera orange fixe une fois la température de sommeil atteinte.

Pour obtenir des idées de recettes pouvant être utilisées dans cette zone, reportez-vous au livret de recettes fourni séparément.

- 10 | L'authentique breakfast anglais
- 14 | Muffins
- 16 | Salade d'été à l'halloumi et aux poivrons grillés
- 20 | Tarte au brocoli et au fromage de chèvre
- 26 | Toast au fromage
- 28 | Saucisses et légumes rôtis au four
- 36 | Frittata sans chichis
- 40 | Le traditionnel rôti du dimanche
- 42 | Pommes de terre sautées
- 42 | Panais rôtis
- 43 | Yorkshire Pudding
- 46 | Maquereau farci et légumes grillés
- 48 | Poulet grillé mariné au citron
- 50 | Agneau à la marocaine et couscous
- 60 | Tarte aux cerises et aux amandes
- 72 | Burgers faits maison avec pommes de terre rôties
- 86 | Le pain AGA
- 90 | Scones - Un grand classique du British Tea!
- 92 | L'incontournable poulet rôti
- 94 | Tourte au bœuf et à la bière à l'ancienne
- 96 | Brandade de poisson pour l'hiver

Le four à pâtisserie



Le four à pâtisserie est chauffé indirectement par deux éléments, l'un à la base du four et l'autre au sommet. Ces éléments chauffent l'air et la fonte pour fournir des résultats de cuisson conformes à ceux de la classique cuisinière AGA à accumulation de chaleur, avec la flexibilité supplémentaire de pouvoir être basculés en mode sommeil ou mis à l'arrêt lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

Ce four offre une chaleur modérée. Il est donc idéal pour les gâteaux, les biscuits et tout ce qui nécessite une cuisson à feu moyen, comme les poissons, les terrines, les pâtés, les lasagnes, les soufflés, les crumbles et les roulades. La viande et la volaille peuvent y être cuites. En fait, la plupart des choses qui peuvent être cuites dans le four à rôtir peuvent être cuites dans le four à pâtisserie, mais plus longtemps.

Pour une cuisson idéale des gâteaux, laissez préchauffer pendant une heure. Cuisez vos gâteaux sur une clayette. Si deux clayettes sont utilisées, permutez-les pour obtenir une coloration uniforme, comme vous le feriez avec tout four à zones de chaleur.

Comme dans le cas du four à rôtir, les plats de cuisson livrés avec votre AGA se glissent directement sur les rails et pratiquement chaque centimètre carré d'espace disponible peut être utilisé. Les aliments peuvent être protégés en utilisant la plaque en tôle ou le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez simultanément faire cuire des aliments nécessitant des températures différentes. Si la nourriture roussit trop rapidement et si vous ne souhaitez pas la déplacer vers un autre four, il vous suffit de faire glisser la plaque en tôle au-dessus de la nourriture pour réduire la chaleur provenant du haut.

Four à pâtisserie en mode sommeil

Lorsque le four à pâtisserie est réglé sur le mode sommeil, il peut être utilisé pour cuire des gâteaux riches en fruits, des rôtis à cuisson lente, des ragoûts et des currys.

À l'exception des meringues et des gâteaux riches en fruits, les plats à cuire lentement doivent être portés à température avant d'être placés dans le four en mode sommeil. La diode orange clignotera pendant le préchauffage, puis deviendra orange fixe une fois la température de sommeil atteinte.

Pour obtenir des idées de recettes pouvant être utilisées dans cette zone, reportez-vous au livret de recettes fourni séparément.

- 14 | Muffins
- 52 | Dîner convivial avec chevreuil à la sauce aux mûres
- 53 | Gratin dauphinois
- 56 | Meringue roulée aux quetsches de Dawn
- 58 | Crumble à la rhubarbe et au gingembre
- 64 | Cheesecake au chocolat et aux framboises fraîches
- 66 | Gâteau à la marmelade et aux graines de pavot
- 73 | Pommes de terre rôties
- 74 | Biscuits au gingembre
- 76 | Petits cakes malicieux au chocolat
- 78 | Flapjacks aux céréales, aux airelles et aux graines de potiron
- 84 | Génoise Victoria
- 88 | Gâteau de fête aux fruits

Le four à mijoter



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

Cet élément chauffe l'air et la fonte pour fournir des résultats de cuisson conformes à ceux du four à mijoter de la classique cuisinière AGA à accumulation de chaleur, avec la flexibilité supplémentaire de pouvoir être éteint. Le four à mijoter est toujours à la même température, quel que soit le mode sélectionné. Il est idéal pour toute cuisson lente.

La grille de sole est utilisée pour protéger les aliments placés sur la sole du four, comme les légumes à la vapeur, pour maintenir les sauces à température ou faire cuire les ragoûts pendant longtemps. Assurez-vous qu'il est toujours en place avant de mettre de la nourriture dans le four.

Le four à mijoter peut être considéré comme un four de prolongement de cuisson. Il permet de continuer à cuire la nourriture qui a été portée à température dans une autre partie de la cuisinière, à l'exception des meringues qui doivent sécher et non pas cuire. Les recettes suivantes nécessitent donc de chauffer la nourriture sur les plaques chauffantes ou dans le four à rôtir avant de les placer dans le four à mijoter.

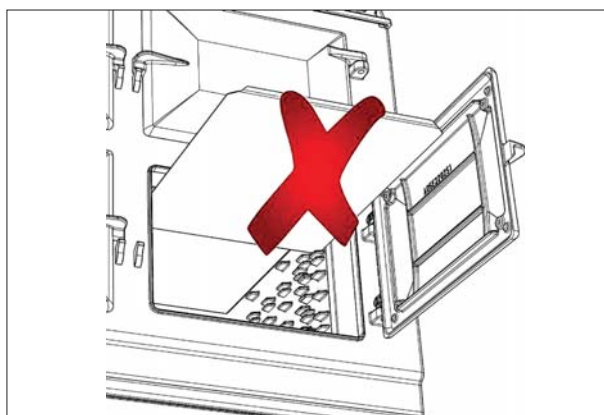
Pour obtenir des idées de recettes pouvant être utilisées dans cette zone, reportez-vous au livret de recettes fourni séparément.

- 06 | Porridge AGA (Flocons d'avoine)
- 32 | Risotto aux champignons, simple et rapide
- 38 | Chilli Con Carne
- 42 | Carottes cuites à la vapeur
- 50 | Agneau à la marocaine et couscous
- 54 | Ragoût de porc et de courge butternut façon 'Marcia'
- 62 | Poires à la cardamome
- 68 | Pudding aux bananes et au caramel
- 94 | Tourte au bœuf et à la bière à l'ancienne

Le four à mijoter

Conseils d'utilisation

- Laissez le four préchauffer complètement. Plus le four est allumé pendant longtemps, mieux c'est, car cela permet de réduire encore plus l'humidité créée pendant le mijotage. Faites **toujours** fonctionner le ventilateur pendant la cuisson.
- Pour la meilleure cuisson possible, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles AGA à fond épais et couvercles empilables.
- Ne placez pas les plats directement sur la sole du four. Placez toujours une clayette ou la grille de sole.
- Dans l'idéal, les grosses pièces de viande et de volaille doivent être portés à température dans le four à rôtir pendant 30 à 45 minutes d'abord, puis transférés dans le four à mijoter.
- Cette méthode ne convient pas pour de la viande ou de la volaille farcie.
- Assurez-vous que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75° C.
- Portez toujours les soupes, ragoûts et liquides à ébullition avant de mettre dans le four à mijoter.
- Faites toujours complètement décongeler les aliments surgelés avant cuisson.
- Les légumes-racines cuisent mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- En fin de cuisson, vérifiez les assaisonnements et épaississez la sauce.
- Beaucoup de légumes secs et de haricots, les haricots rouges secs par exemple, doivent être bouillis pendant un minimum de 10 minutes après trempage et avant d'être mis dans un plat.

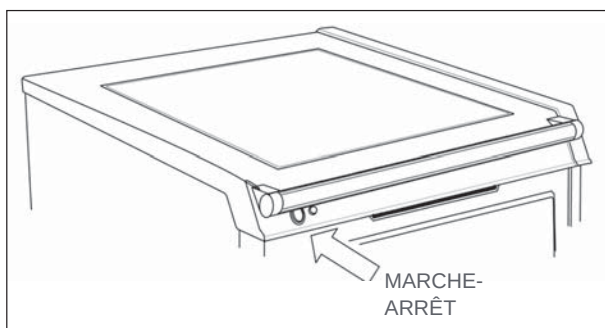


REMARQUE : NE PAS stocker d'objets dans le four de cuisson lente et **NE PAS** utiliser de grands récipients de cuisson sur la plaque isolante tant que le four n'a pas atteint sa température de service. Tout manquement pourrait se traduire par le blocage de la fonction de sécurité à la position ARRET. Lors de l'utilisation de grands récipients dans le four de cuisson lente, il est recommandé de les pousser au fond du four.

AGA TC5 (option armoire chaude)

Four de cuisson lente plus four de réchauffage

Ces fours sont chauffés par un seul élément situé à l'arrière de la cavité du four. Il est commandé par un seul bouton-poussoir MARCHE-ARRÊT situé du côté gauche de la plaque supérieure de l'armoire chaude et peut être allumé et éteint le cas échéant.



Four à cuisson lente

Ce four possède des caractéristiques similaires à celles du four de mijotage et doit être utilisé d'une manière similaire. Il délivre une chaleur transmise par convection plus douce, ce qui le rend mieux adapté aux temps de cuisson plus longs, notamment pour la confection de cakes anglais aux fruits ou des gâteaux de fête qui cuisent toute une nuit. La cuisson des meringues peut également être améliorée grâce à ce four.

REMARQUE : la ventilation de ces fours se trouve dans la pièce. La ventilation mécanique à l'extérieur n'est pas disponible.

Points importants relatifs à la cuisson lente :

- Préchauffez le four pendant 30 minutes avant de commencer à cuire.
- Portez à ébullition les ragoûts et les soupes sur la table de cuisson et débutez la cuisson des viandes dans le four de rôtissage avant de les placer dans le four de cuisson lente.
- Veillez à ce que les ragoûts soient arrosés de suffisamment de liquide, surtout dans le cas d'une cuisson longue.
- Couvrez bien les ragoûts ou utilisez du papier d'aluminium pour recouvrir les aliments pendant leur cuisson afin de conserver l'humidité.
- Veillez à ce que tous les plats rentrent dans le four avant de préparer les aliments.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont chauds avant de manger et atteint 75°C température interne.
- Décongelez toujours complètement les aliments surgelés avant de les cuire.

Vous pouvez également confectionner des meringues blanches bien croustillantes en les cuisant dans le four de cuisson lente.

Les temps de cuisson relatifs au four de cuisson lente dépendent de la température, de la quantité et du type de plat que vous cuisinez. À titre indicatif, un temps de cuisson de 3 heures minimum est recommandé pour les ragoûts.

Surveillez les aliments de près tant que vous ne connaissez pas bien le four.

Le four frémissante peut être décrit comme un four de continuation, il continue à faire cuire la nourriture qui a été mis à chauffer ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchés plutôt que «cuite».

Entretien et nettoyage

N'OUBLIEZ PAS : SOYEZ TRÈS PRUDENT LORSQUE LA CUISINIÈRE EST CHAUDE.



N'UTILISEZ PAS DE NETTOYEUR À VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.



N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS, NETTOYANTS CAUSTIQUES, NETTOYANTS POUR FOUR OU GRATTOIRS MÉTALLIQUES POUR NETTOYER LES SURFACES EN ÉMAIL.



LE TABLEAU DE COMMANDE TACTILE PEUT ÊTRE NETTOYÉ AVEC UN CHIFFON HUMIDE ET L'EAU CHAUDE SAVONNEUSE.



N'UTILISEZ PAS D'AÉROSOLS OU DE NETTOYANTS POUR FOUR SUR LE TABLEAU DE COMMANDE.

Plateau supérieur et devant de l'AGA

La façon la plus facile de nettoyer le dessus et le devant de l'AGA est d'éponger les tâches et résidus dès qu'ils se produisent. Il peut être utile de garder un chiffon humide à portée de main pour cela. La nourriture cuite est plus difficile à nettoyer, mais pourra généralement être enlevée avec le nettoyeur pour émail vitrifié AGA, avec des crèmes de nettoyage douces et un chiffon humide ou avec un tampon à récurer en nylon si nécessaire. Si du lait, du jus de fruits ou tout autre aliment contenant de l'acide est renversé sur la cuisinière, essuyez-le immédiatement. Nettoyer également toute trace de condensation sur le devant de l'AGA et autour des portes des fours, faute de quoi l'émail vitrifié pourrait être définitivement décoloré.

Tout ce qui est habituellement nécessaire pour garder les surfaces en émail vitrifié de la cuisinière propres et lumineuses est le passage quotidien d'un chiffon humide et savonneux immédiatement suivi d'un chiffon propre et sec pour éviter des traces. Les lingettes AGA "E Cloth" conviennent particulièrement bien à cet usage.

Rappelez-vous la plaque supérieure et les couvercles polis seront rayés si des casseroles ou autres ustensiles sont traînés dessus.

Revêtements des couvercles isolants et des portes de fours

La meilleure façon de maintenir la propreté des revêtements intérieurs est de les essuyer immédiatement après la cuisson afin que les projections ne cuisent pas dessus (en faisant attention lorsque la cuisinière est chaude). Nettoyez les revêtements quand ils sont froids, la cuisinière éteinte.

Revêtements intérieurs des couvercles isolants : l'utilisation du "Splash Shield" AGA est recommandée pour garder le revêtement intérieur exempt de projections grasses (disponible auprès de votre spécialiste AGA. Si les revêtements présentent des traces, il est préférable de les nettoyer lorsque les plaques chauffantes sont froides. Les revêtements peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse et/ou une crème nettoyante. Si les traces sont importantes, un tampon imprégné de savon peut être employé et doit être utilisé en effectuant un mouvement circulaire. Les premières fois que vous utilisez un tampon imprégné de savon, celui-ci laissera des traces circulaires. Cependant, celles-ci seront réduites et la surface des revêtements deviendra plus brillante à chaque utilisation du tampon. N'utilisez pas trop d'eau et assurez-vous que les revêtements sont secs avant de fermer les couvercles.

Les surfaces des couvercles isolés sont en acier inoxydable et peuvent être nettoyées en les frottant avec un chiffon humide et en les polissant. Les E-cloths AGA, non pelucheux et respectueux de l'environnement, sont parfaitement étudiés pour cette fonction. Le produit nettoyant pour acier inoxydable et chrome d'AGA est recommandé pour garder les couvercles isolés propres et brillants. Vous pouvez l'acheter auprès de votre spécialiste AGA local. Pour nettoyer les portes des fours, assurez-vous que les fours sont éteints et qu'ils ont été refroidis avant de procéder au nettoyage. Elles peuvent être nettoyées avec un produit nettoyant sous forme de crème ou un tampon imprégné de savon.



La partie supérieure des couvercles isolants est en acier inoxydable et peut être maintenue propre en essuyant avec un chiffon doux et humide. Les lingettes 'Ecloth AGA' conviennent particulièrement bien à cet usage car elles sont non pelucheuses et écologiques. L'échantillon de nettoyant AGA pour acier inoxydable et chrome peut être utilisé pour garder les couvercles isolants propres et brillants. Ce produit est disponible à l'achat chez votre spécialiste AGA. Pour nettoyer les portes des fours, assurez-vous que les fours sont éteints et laissez refroidir avant de nettoyer. Ils peuvent également être nettoyés avec une crème nettoyante ou un tampon imprégné de savon.

Pour nettoyer les couvercles isolants, assurez-vous que les plaques chauffantes sont éteintes et laissez refroidir avant de nettoyer. Ils peuvent également être nettoyés avec une crème nettoyante ou un tampon imprégné de savon.

NE PLONGEZ PAS LES PORTES DANS L'EAU CAR ELLES SONT RECOUVERTES D'UN MATÉRIAU ISOLANT QUI SERAIT ENDOMMAGÉ PAR UNE HUMIDITÉ EXCESSIVE.

NE METTEZ PAS LES PORTES DES FOURS DANS LE LAVE-VAISSELLE.

Fours

Les fours sont fabriqués en fonte, et sont très durables. Sous l'utilisation normale ils doivent simplement être brossés pour enlever les résidus alimentaires de temps en temps avec la brosse métallique fournie.

Les fours cependant se rouilleront si ils sont laissés humides ou si le ventilateur n'est pas utilisé durant la cuisson. Mettre les fours en marche pour les sécher après nettoyage.

Préchauffer périodiquement les fours permet de brûler les résidus de cuisson éventuels et en facilite le nettoyage.

Plaques chauffantes

Les plaques sont faciles à entretenir et un entretien régulier leur assurera une longue durée de vie. Si les plaques chauffantes sont sales, utilisez une éponge, un chiffon, un tampon à récureur ou une brosse métallique pour enlever les résidus alimentaires. Rincez à fond tout détergent ou agent de nettoyage utilisé. Les plaques chauffantes sont fabriquées en fonte et sont très durables. Cependant, elles peuvent rouiller si de l'humidité est régulièrement laissée à leur surface. N'oubliez pas de mettre les plaques en marche pendant quelques minutes après nettoyage afin de les sécher. De temps à autre, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques chauffantes lorsque celles-ci sont froides.

Plats à rôtir

Les plats à rôtir émaillés fournis avec l'AGA Total Control doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, en laissant tremper si nécessaire. Il est également possible d'utiliser un tampon à récureur en nylon. Ils peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle, mais au fil du temps, la finition émaillée prendra un aspect terne.

N'utilisez **PAS** de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour four.



Mise en place des clayettes

Lorsque de la première utilisation des clayettes, veuillez suivre les instructions des figures 4 à 7.

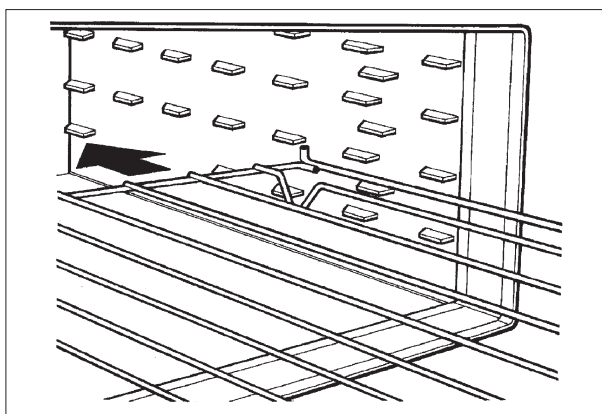


fig 4

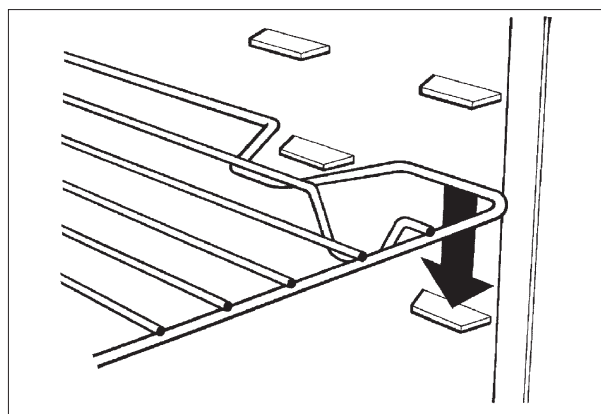


fig 5

Dépose des clayettes

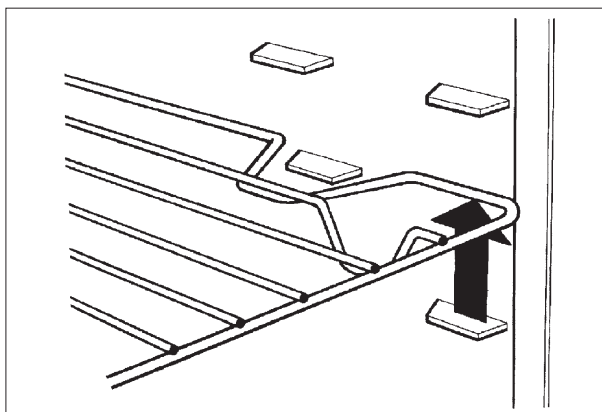


fig 6

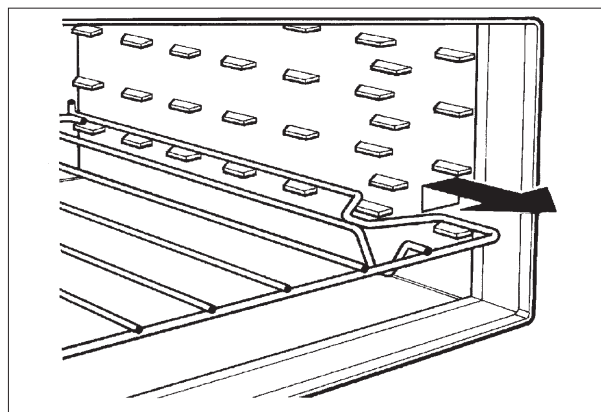


fig 7

Maintenance & garantie

- Si votre cuisinière nécessite une quelconque opération de maintenance, veuillez contacter la maintenance AGA ou votre spécialiste AGA. Votre cuisinière ne doit être réparée que par un ingénieur qualifié envoyé par un spécialiste AGA agréé.
- N'altérez ou ne modifiez pas la cuisinière.
- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant doivent être installées

Pour un fonctionnement efficace et sans danger de la cuisinière, il est important que la maintenance soit effectuée à intervalles réguliers comme recommandé par votre spécialiste AGA. La cuisinière doit être éteinte avant la maintenance afin d'avoir suffisamment le temps de refroidir

UNE CUISINIÈRE CHAUDE NE PEUT FAIRE L'OBJET DE MAINTENANCE.

De façon à maintenir la garantie de la cuisinière, les intervalles de maintenance doivent être les suivants :

Un service d'entretien partiel est prévu après 2 ans 1/2 (30 mois) pour vérifier et remplacer les consommables, y compris le ventilateur, et effectuer un contrôle de sécurité.

Un service de maintenance complet est prévu à la fin de la 5e année (60 mois).

La garantie de la cuisinière ne couvre pas l'usage commercial (pour plus de détails, voir le livret de garantie qui vous a été fourni).

Codes d'erreur

Dans le cas improbable d'une erreur concernant votre cuisinière AGA Total Control, des codes d'erreur peuvent être affichés sur votre télécommande, par exemple :



3.11

Veuillez indiquer ces informations au service de maintenance AGA. Elles aideront le technicien de maintenance à diagnostiquer l'erreur en question.

Numéro de série



Prenez note du numéro de série de votre AGA Total Control lors de l'installation. Le numéro de série se trouve derrière le couvercle du socle magnétique

Santé & sécurité

Protection des consommateurs

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et construits pour satisfaire aux normes de sécurité en vigueur lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.



Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (y compris les enfants), ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ou soient sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.



Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la cuisinière.



AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE ACCOMPAGNANT LE PRODUIT

Toute modification non approuvée par AGA pourrait invalider l'homologation de la cuisinière, sa garantie et pourrait également affecter vos droits statutaires.

CUISINIÈRE



LES JEUNES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE CAR LES SURFACES PEUVENT DEVENIR CHAUDES AU TOUCHER.



Friture

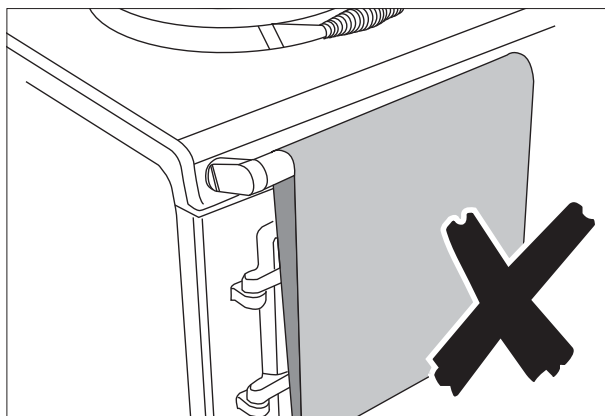
IMPORTANT

- Utilisez une poêle profonde.
- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers de matières grasses ou d'huile.
- N'utilisez jamais de couvercle sur la poêle.
- **Important** : L'huile peut s'enflammer. Ne laissez jamais les poêles contenant de l'huile sans surveillance.
- En cas de feu, couvrez la poêle avec un couvercle et éteignez la cuisinière.

Éteignez les flammes sur la plaque supérieure, de préférence avec une couverture anti-feu, plutôt que d'essayer d'emmener la poêle à l'extérieur.

Les brûlures et les blessures sont presque invariablement causées en prenant la poêle enflammée pour la porter à l'extérieur.

- **Ne suspendez pas de tissus sur le côté gauche de la poignée de l'AGA. Les commandes électriques sont derrière la porte supérieure gauche. Bloquer l'évacuation de l'air peut provoquer des températures excessives au niveau des commandes et en empêcher l'accès.**



Lorsque les fours sont en marche, **NE LAISSEZ PAS** leurs portes ouvertes pendant longtemps car cela affecterait leur température et pourrait provoquer un échauffement des commandes.



Un peu de fumée et quelques odeurs peuvent être émises lorsque la cuisinière est allumée pour la première fois. Ceci est normal et inoffensif (et dû au liant amidonné se trouvant sur l'isolation des éléments) et cessera après une courte période d'utilisation.

Recettes de base AGA

Voici quelques recettes et méthodes de base pour effectuer vos premières tentatives culinaires avec l'AGA. Ce sont de bonnes bases pour démarrer et prendre l'habitude d'utiliser votre cuisinière AGA Total Control. Détendez-vous, appréciez l'instant et essayez certaines de nos recettes.

Pain toasté AGA

Les toasts AGA sont connus pour leur excellence et sont croustillants à l'extérieur et moelleux au centre. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les dans le grille-pain AGA. Si le pain est très humide ou très frais, préchauffez le grille-pain pour éviter qu'il ne colle. Soulevez le couvercle isolant de la plaque rapide et placez le grille-pain directement sur la plaque, la poignée de biais par rapport à la poignée du couvercle. Fermez le couvercle et attendez que le pain grille d'un côté. Cela prend 1 à 2 minutes selon le pain. Ouvrez le couvercle, tournez le grille-pain et répétez le processus pour griller l'autre côté.

Servez très chaud avec du beurre et de la confiture. Une excellente manière de commencer la journée !

Légumes à la vapeur

La cuisson à la vapeur de légumes-racines peut se faire soit sur les plaques chauffantes au moyen d'un cuiseur à vapeur posé sur une casserole AGA, soit dans le four à mijoter (ou tout autre four en mode sommeil). La cuisson à la vapeur de légumes-racines faite dans un four peut être démarrée sur les plaques chauffantes, en utilisant une petite quantité d'eau portée à ébullition pendant 3 à 5 minutes, videz toute l'eau et mettez le couvercle sur la casserole. Placez sur la grille de sole du four à mijoter pendant 20 à 30 minutes jusqu'à la cuisson souhaitée. 6 à 8 casseroles peuvent être placées dans le four à mijoter, laissant ainsi les plaques libres pour 6 autres casseroles !

Les légumes verts seront cuits sur la plaque à haute température, dans l'eau bouillante, pour garder leur couleur verte, ou vous pouvez les faire cuire à la vapeur dans le cuit-vapeur sur cette même plaque.

Sauce blanche rapide

Une sauce d'enrobage qui peut être utilisée pour la cuisson des pâtes, telle quelle ou aromatisée pour accompagner vos légumes. Pour une sauce plus fluide, réduisez les quantités de beurre et de farine à 40 g (1 1/2 oz) en utilisant la même quantité de lait.

Pour 600 ml de sauce (1 pinte)
55 g (2 oz) de beurre
55 g (2 oz) de farine
600 ml (1 pinte) de lait
Sel et poivre blanc

Placez tous les ingrédients dans une casserole.

Cuisson AGA sur plaque chauffante : Placez sur la plaque à mijoter et fouettez continuellement avec un fouet en silicone jusqu'à ébullition et épaississement. Laissez cuire pendant 2 minutes en continuant à fouetter. Vérifiez l'assaisonnement et utilisez selon les besoins : sur fèves, betteraves jeunes cuites à la vapeur ou topinambours.

Variations

Sauce au fromage

Incorporez 1 cuiller à café de moutarde et 55 g (2 oz) de fromage bien aromatisé.

Sauce au persil

Incorporez 3 cuillers à soupe de persil haché. Servez immédiatement avec du jambon salé fumé cuit ou du poisson.

Sauce béchamel

Avant de faire la sauce, laissez infuser un oignon pelé coupé en quatre et une feuille de laurier dans le lait, puis enlevez-les et continuez comme indiqué ci-dessus.

Faire bouillir de l'eau en bouilloire

La plaque rapide est allumée et c'est l'heure du thé ! Les bouilloires AGA sont spécialement conçues pour tirer le meilleur parti de vos plaques chauffantes en fonte. L'eau de la bouilloire parviendra rapidement à ébullition sur une plaque rapide déjà chaude. Si vous venez de l'allumer, il faudra bien sûr un peu plus de temps ! Utilisez toujours de l'eau fraîche en quantité correspondant à vos besoins. Toujours laisser la bouilloire vide et est une bonne habitude et permet de minimiser l'accumulation de tartre.

Placez la bouilloire sur la plaque rapide, en la faisant légèrement tourner pour assurer un contact parfait. Vérifiez également que les plaques chauffantes soient exemptes de tout résidu carbonisé. Brossez la fonte au moyen de la brosse métallique fournie avec votre nouvelle cuisinière AGA Total Control. Diriger le bec de la bouilloire vers le revêtement du couvercle vous aidera à le garder propre car la vapeur ramollira les projections éventuelles. Passez un rapide coup de chiffon sur le revêtement après avoir enlevé la bouilloire.





