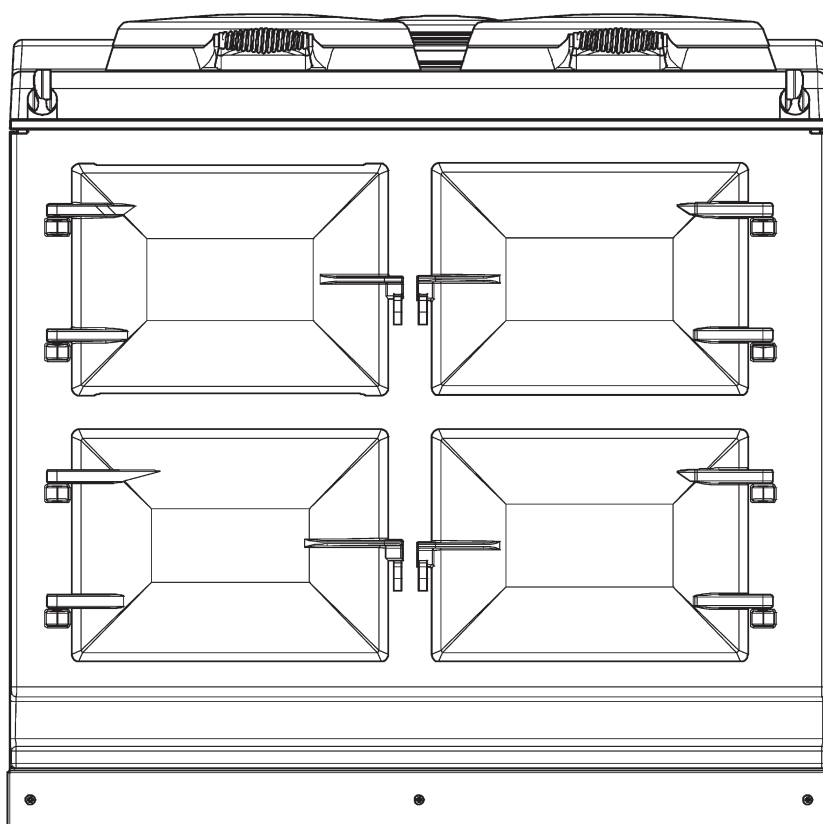




AGA TOTAL CONTROL

AGA TC3 AGA TC5 (电热炉橱)



用户 使用手册

切记：如需为本设备更换部件，请确保使用安全性和性能规格符合要求的替换件。
请勿使用未经 AGA 明确授权的修复件或仿制品。

请在开始使用本设备之前阅读此说明书。

重要提示： 请保留此说明书以备地方检查之用。

用户：请保留此说明书以备参考。

目录

3	警告
4	简介/简要说明
4	简要描述——AGA TC3
5	简要描述——AGA TC5 (电热炉橱)
8	如何使用 AGA Total Control
9	AGA Total Control 工作模式
10	一般建议
11	手持装置
11	手持装置使用建议
12	通讯/握手
13	日期/时间设定界面
14	自动/项目编程界面
15	信息 (主) 界面
16	断电
16	自动更新时间
16	更换电池
17	如何使用 AGA Total Control 的各个区域
17	加热炉
17	高温炉
18	低温炉
18	顶板
19	烤箱
20	高温烤箱
21	中温烤箱
22	低温烤箱
23	AGA TC5 (电热炉橱)
24	维护与清洁
25	烤架的安装与拆卸
25	烤箱门的安装与拆卸
26	维护与保修
27	故障代码
27	序列号
27	健康与安全
28	AGA 基础食谱

警告

不正确使用本炉灶会增加火灾、触电或人身伤害的风险。请仔细阅读下述预防措施以降低上述风险。

请确保您的装置安装和接地正确，并且应由合格的技术人员安装。

请勿使用该装置来对房间进行取暖或加热。

- 器具使用期间会发热，应避免接触烤箱内的发热单元。
- 灶台带盖，打开盖前，清除盖上的溢出物。
- 关上盖前，灶台表面应充分冷却。
- 固定线路中，必须安装一个间距为3mm的全极断开装置。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商的维修部或类似部门的专业人员更换。

用户维修

除非本说明书中明确建议，否则请勿维修或更换本装置的任何部件。如果确实需要维修，应由合格的技术人员进行。

抽油烟机（如果适用的话）

- 请经常清洗抽油烟机，以避免抽油烟机或过滤装置上出现油污的聚集。
- 在抽油烟机下方加热食物时，请将排气扇打开。

炉灶基本安全预防措施

- 诸如汽油、可燃气体和液体之类的可燃和爆炸性材料不得存放于炉灶内部、上方或附近。
- 请确保电气控制室内空气保持畅通。
- 请确保储藏柜的强度足以支撑炉灶内的炊具的重量。
- 安装在炉灶顶部之上的任何橱柜的最大深度都不得超过 330 毫米（13 英寸）。

儿童安全预防措施

与成年人相比，儿童对热量更加敏感。因此，必须将下述安全预防措施告知儿童。

1. 请勿让儿童单独或者在没有大人陪伴的情况下，留在炉灶附近，并告诫其尽量远离该区域。
2. 请勿让儿童安装任何炉灶部件。
3. 必须告诫儿童，炉灶以及炊具都是很热的。
4. 必须告诫儿童，炉灶不是玩具。不允许儿童玩耍燃烧炉外门后侧的炉灶电气控制装置或者其它炉灶部件。
5. 在重型炊具使用完毕进行冷却过程中，应将其放置在小孩无法够到的安全地方。

注意：不要将小孩可能感兴趣的东​​西藏在炉灶上方的橱柜内，否则小孩可能会为了获取这件东西而遭受严重的伤害。

不要碰触炉灶表面装置或附近的区域——炉灶表面可能很热。炉灶表面装置附近区域的温度也很高，并可能会导致烫伤，因此不要直接碰触或者让衣物或其它可燃性材料接触炉灶表面装置或附近的区域。

油烟

警告：热油是可燃的。将炉灶顶部和前部的残余油渍擦洗干净。在炉灶周围不要放置任何的食用油容器。如果出现油脂着火的情况，请勿移动平底锅，而是要把东西盖在平底锅上把火焰扑灭。

警告：请勿用水浇在着火的油脂上。应该通过空气隔离的方式灭火，或者采用干化学品或泡沫灭火器灭火。

炉灶使用安全防护措施与警示

不要直接把手伸到热烤箱中以存取炊具。应将烤架拉出到最大角度以存取炊具。在取出炊具时，应带上烤箱手套。

穿戴适当的服装——在使用本装置时，不要穿戴松散的配件或吊坠衣物。

在装置内或上方存储东西——不得在烤炉内部或其表面装置附近存储可燃性材料。

锅内沸腾时不要离开——如果沸腾并溢出的话，会产生烟雾，如果溢出的液体含油的话，还可能引起火灾。

类玻璃炊具——只有特定类型的玻璃、玻璃/陶瓷、陶瓷、陶制或其它玻璃炊具可以直接在炉灶上加热使用，因为大部分这类器皿一旦出现温度的急剧变化就会破裂。

炊具手柄应向内收起，不要伸到临近表面装置上方——为了降低烫伤、可燃材料起火以及无意接触炊具所引起的外溢等风险，炊具的手柄应向内收起，不得伸到临近表面装置上方。

打开烤箱门时应小心——在取出或更换食物时，应让里面的热空气排出。

不要在容器盖未打开的情况下加热食物——容器内部压力的聚集可能会导致容器爆炸和人身伤害。

确保烤箱通风管道的畅通。

只允许使用干燥的防烫布垫——将湿的防烫布垫放在热表面上可能会产生蒸汽并造成烫伤。因此，不要让防烫布垫碰触加热元件。请勿使用毛巾或其它蓬松的布料。

简介

全新的 AGA Total Control 继承了传统 AGA 蓄热灶具的所有优点，触屏技术的加入使操作更加方便，同时它的每个加热区域都可以按照您要求的时间独立开关。

和前几代产品一样，新的 AGA 灶具同样在英国什罗普郡中心制造，使用产自煤溪谷铸造厂 (Coalbrookdale Foundry) 的铸铁。传统的铸铁工艺结合了先进的行业技术，使我们的烤箱和加热炉升温极快，您可以按照自己的时间安排和用餐人数随心所欲地使用它们。

自上世纪二十年代问世以来，AGA 灶具就以其卓越的性能闻名于世，因为它不仅仅依靠空气温度，而是通过铸铁的间接辐射热来为食物加热。您很快就会发现这种烹调方式能够保留食物的原汁原味，让它们吃起来更加美味。

为自己沏杯好茶，认真地阅读这本小册子，准备开启您全新的美食之旅吧！

简要说明 - AGA TC3



加热炉

两个加热炉具有不同的温度，高温炉温度较高，低温炉温度较低。每个加热炉具有独立的温度控制。

高温炉

高温炉通常用于烤面包、烧开水、炒制食物或其它高温烹调方式。

低温炉

低温炉则适合慢火烹煮的食物，例如酱料，还可以直接在其上制作烤三明治、滴面司康、无油煎蛋和墨西哥夹饼。



高温烤箱

温度最高的烤箱，用于需要高温烹制的美食，例如点心、面包、烤肉、烤蔬菜和禽类；烤箱上部适合焗烤，底部则适合煎炸。



中温烤箱

温度适中，用于烘焙蛋糕和饼干、鱼类、意式千层面、牧羊人派，或以中温烤制肉类和禽类。您可以用它同时制作甜点和开胃菜，食物之间不会发生串味。



低温烤箱

使用低温烤箱进行长时间的低温烘烤能够增加食物的风味，使肉类的口感更结实。这个大容量烤箱可以堆叠多个烤盘，汤类、煲类、米饭、蒸胡萝卜和炖梨可以同时进行，而且绝无焦糊之虞。

简要说明 - AGA TC5 (电热炉橱)



加热板

两块加热板的热度不同：沸腾板是两者中温度最高的一块，慢炖板则是温度最低的一块。每块加热板的温度都独立控制。

沸腾板

沸腾板用来进行高温食物烘烤、煮沸、炒和烹制。

慢炖板

慢炖板用来进行文火慢炖，适用于酱料和炖锅，还可以直接用来烧制三明治、烤饼、无油煎蛋和油炸玉米粉饼。

保温板 (电热炉橱)

保温板非常适用于放置已经煮好的食物。

慢烤箱 (电热炉橱)

适用于一系列需要长时间慢火蒸煮的食物，比如羊腿、猪肉和生日蛋糕等。

备注：肉类和蔬菜类菜肴一开始应采用沸腾板或焙烧炉来进行烧制。

保温箱 (电热炉橱)

适用于保温板和保持菜肴的温度。也可以用来临时存放大块肉类以便切割。

焙烧炉

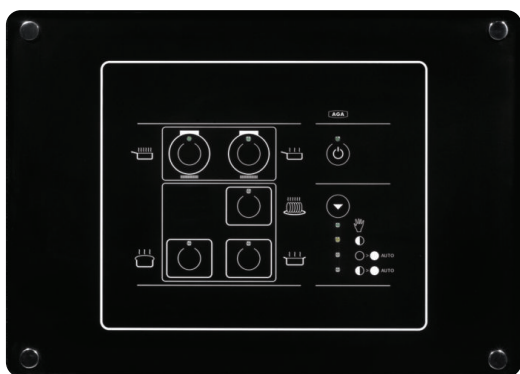
最热的烤炉，用来进行高温蒸煮，适用于糕点、面包、烤肉、蔬菜和禽肉，在烤炉顶层进行烧烤，在底层进行油炸。和其它烤炉一样，该焙烧炉也是采用机械通风的方式，将油烟通过外墙排出，因此大部分油烟味道都被排泄到室外。

烘箱

烘箱的火力适中，适用于制作蛋糕和饼干、烤鱼、烤宽面条或羊肉馅饼，同时还可以采用中火制作烤肉和家禽。由于味道不会混合在一起，因此，其制作出来的食物口感和风味纯正。

慢炖箱

在慢炖箱内长期文火烧制能够确保食物原汁原味，即使是最坚硬的肉食也能够煮烂。慢炖箱功率很大，能够同时对多个锅进行加热，因此也就可以同时煮汤、砂锅炖肉、煮饭、蒸胡萝卜和水煮梨，而不会出现着火的情况。



控制面板

控制面板安装在左上门的后方。包含了多个带有绿色或橙色背光（LED 指示灯）的触感按钮，可以显示哪些区域正在工作。选择按钮时可以听到提示音。



手持装置

AGA Total Control 灶具同时配备了可以为烤箱编程的手持装置。它能显示时间、日期和项目。加热炉则只能手动操作。

AGA TOTAL CONTROL 随机配件



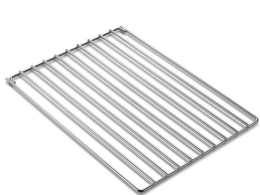
带有烤架的大号烤盘

可以直接滑入烤箱轨道，无需另外以烤架作为支撑。您可以将烤架以高位放置在烤盘中，在高温烤箱的上部进行焗烤。适合烤制肉类或禽类（使用或不用烤架均可），或用来制作大批量的烤马铃薯。还可以用来烘焙大型海绵蛋糕。烤架可以作为蛋糕冷却架单独使用。可以在任意烤箱中使用但不建议在加热炉上使用。



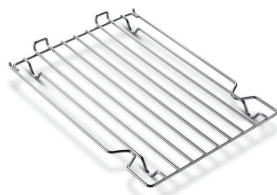
带有烤架的半尺寸烤盘

可以横向送入烤箱轨道或放在烤架上使用。您可以将烤架以高位放置在半尺寸烤盘中，在高温烤箱的上部进行焗烤。适合烤制体积较小的肉类或禽类（使用或不用烤架均可），或用来制作烤马铃薯。还可以用来烘焙海绵蛋糕。烤架可以作为蛋糕冷却架单独使用。可以在任意烤箱中使用但不建议在加热炉上使用。



1 个底层烤架

用于烤箱底部隔热，特别是当食物在高温或低温烤箱中的烹制时间超过 30 分钟时，可以防止烤箱底部的温度过于集中。



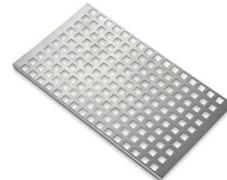
3 个烤架

可以放入任意烤箱，为不能直接放入烤箱轨道中的烤盘或器皿提供支撑。可以在任意烤箱中使用。如何正确放置烤架请参考第 25 页。



1 个降温板

之所以称之为降温板是因为我们建议在不用时将这款板子放在烤箱外。它有两种用途：一种是作为大尺寸烤板，用于制作司康、饼干、酥皮类点心和蛋白酥；另一种是作为导热板截断顶部热度，防止食物的表面在食物熟透之前烤焦。



高温烤箱 多孔挡板

此挡板安装在高温烤箱的顶部，目的是优化烹调效果。为达到最佳效果，请确保在烤箱使用过程中此挡板始终安装在正确位置。安装工程师会将其安装到位。可以拆下来清洗。



面包烤架

用于在高温炉上烘烤面包。AGA 烤面包素来以外酥里嫩而闻名。将切成厚片的面包放在 AGA 面包烤架中——如果是湿度较大或很新鲜的面包，请预先加热以免粘在烤架上——掀起高温炉的隔热盖，直接将烤架放在炉盘上，使手柄与炉盖的手柄成一定角度。

盖上炉盖让面包的一面烘烤 1-2 分钟（取决于面包的种类），掀起炉盖，将面包翻面后继续烘烤另一面。面包烤架还可以用来加热口袋面包、烘烤茶饼或作为蛋糕冷却架使用。



钢丝刷

用于清洁铸铁表面上黏着的食物碎屑和污垢以保证最佳的烹调效果。可以用于清洁加热炉和烤箱。不可用于珐琅表面，以免造成刮伤。



AGA 烹调器皿和附件

为了达到灶具的最佳烹调效果并合理利用烤箱空间，我们建议您使用三层复合底的 AGA 带盖炖锅和 AGA 开水壶。如需了解更多 AGA 附件，请向当地 AGA 经销商咨询或登录 agamarvel.com 网站。



了解您的 AGA

如果您还没有看过产品演示，请向 AGA 专家咨询详情。通过演示您将更好地了解 AGA 的使用方法并得到很多有用的提示。同时还将看到 AGA 烹调器皿和附件的使用情况。

如何使用 AGA Total Control

入门指南

在您前几次使用 AGA 灶具时，您可能注意到以下两点，但无需担心：

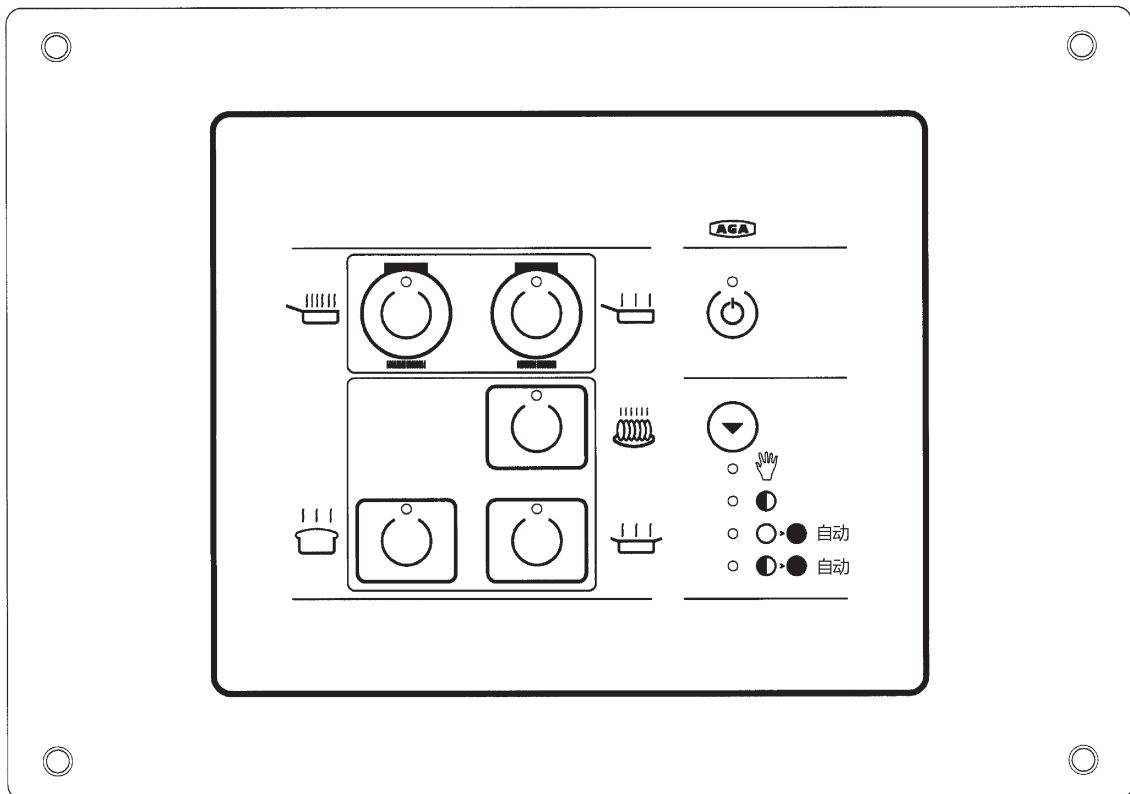
AGA 灶具会暂时散发一种异味，这是因为加热炉和烤箱中的保护油正在挥发。因此在最初的几个小时内，我们建议您打开厨房的窗户，让气味散去。

在 AGA 灶具加热的过程中，顶板和面板上可能出现凝结，这是由于内部的隔热材料正在脱水。请尽快擦去这些水珠，以免在珐琅表面留下污渍。

您的 AGA Total Control 拥有与传统的 AGA 蓄热珐琅铸铁灶具一样的外观。但它的内在更为强大。它的每一个烹饪区域都配备了独立的电子加热铸铁元件作为热源。各个烹调区域的相对独立使控制更加得心应手。您可以根据自己的需要进行选择。

控制面板安装在左上门的后面。包含多个带有绿色或橙色背光（LED 指示灯）的触感按键，可以显示哪些区域正在工作。选择按钮时可以听到提示音。共有八个按键：

-  待机/打开
-  模式
手动 ▶ 休眠 ▶ 自动 ▶ 自动/休眠等选择
-  煮（高温炉）
开/关
-  炖（低温炉）
开/关
-  焗（高温烤箱）
开/关或选择自动或自动/休眠
-  烤（中温烤箱）
开/关或选择自动或自动/休眠
-  煨（低温烤箱）
开/关或选择自动或自动/休眠



AGA TOTAL CONTROL 工作模式

本设备具有 4 种工作模式：

模式选择键

手动 ► 休眠 ► 自动 ► 自动/休眠，只有在待机键打开时方可进行选择。

待机键

只有在此键打开（即显示为绿色）时，方可对 AGA Total Control 的各个部分进行操作，或设置定时项目。

手动 按您的要求选择

每个加热区域（烤箱或加热炉）都可以按照您的要求进行开关，只需按下相应的按钮，绿灯亮起表示该区域正在工作。

绿色指示灯缓慢闪烁，表示该区域正在预热。当所选区域的温度达到使用要求时，绿灯将停止闪烁。绿灯在使用过程中缓慢闪烁是正常的，这表示此加热区域正在要求供电。在手动模式下，所选择的区域将一直保持在开启状态，直至将其关闭。

休眠（仅限烤箱）

在此模式下，三个烤箱都将被激活，（高温和中温烤箱的预设温度约为 248 华氏度，低温烤箱的预设温度约为 212 华氏度）。选择此模式时，三个烤箱的橙色指示灯将缓慢闪烁，表示正在预热，当“休眠”温度达到预设值时橙色灯将停止闪烁。

此时不可将单个的烤箱“关闭”。但是可以将任意烤箱从“休眠”切换到全加热状态，只需将对应的键按下一次。按键之后，所选择的烤箱将升温到“全热”，此时绿灯将会闪烁，升温结束后绿灯停止闪烁。

再按一次，此烤箱将返回“休眠”模式。

  自动（仅限烤箱）——所选择的烤箱从关闭状态升温至全热。

每台烤箱每天可设置一到两次。

每次操作被称作一个“项目”，您可以自己选择开始和结束的时间，或使用预设时间。安装人员已经完成了手持装置的设置。手持装置上应该有正确的时间和日期。除非您曾经设定过自己的自动程序，手持装置上应该有预设时间（1 个项目，早晨 7 点到傍晚 7 点）。

参照第 14 页设置您自己的自动程序。

选择“自动”模式。

按下相应的键选择需要自动操作的一个或多个烤箱。

被选中的烤箱会以橙色指示灯显示（除非您在“项目”进行中选择了“自动”模式）。在“项目”进行中，指示灯为绿色。

在烤箱加热过程中，绿色指示灯将闪烁。到达温度后绿灯将停止闪烁。

请注意：

- 不要忘记烤箱预热所需要的时间。
- 不要忘记在设定了自动程序并选择了自动模式之后，必须选择一个或多个  烤箱。
- 加热炉只可采用手动操作。
- 系统会记忆最后一次“自动”烤箱设置并在下一次选择“自动”时启用。
- **严禁在烤箱门打开时进行操作**

● 自动/休眠（仅限烤箱）——所选择的烤箱从休眠状态升温至全热。

每台烤箱每天可设置一到两次。

每次操作被称作一个“项目”，您可以自己选择开始和结束的时间，或使用预设时间。

参照第 14 页设置您自己的自动程序。

选择“自动/休眠”模式。

按下相应的键选择需要自动操作的一个或多个烤箱。

被选中的烤箱会以橙色指示灯显示（除非您在“项目”进行中选择了“自动/休眠”模式）。在“项目”进行中，指示灯为绿色。

被选中的烤箱会以橙色指示灯显示，橙色灯将闪烁直至烤箱达到“休眠”温度。

正在执行自动/休眠项目的烤箱从“休眠”状态升温到全热的过程中，绿色指示灯将闪烁。到达全热温度后绿灯将停止闪烁。

请注意：

- 不要忘记烤箱预热所需要的时间。
- 不要忘记在设定了自动/休眠程序并选择了自动/休眠模式之后，必须选择一个或多个  烤箱。
- 加热炉只可采用手动操作。
- 在多个“项目”之间，所有选中的烤箱将保持“休眠”状态。
- 系统会记忆最后一次“自动/休眠”烤箱设置并在下一次选择“自动”时启用。
- 严禁在烤箱门打开时进行操作**

自动与自动/休眠

当烤箱在四种工作模式之间转换时，正在使用中的加热炉将自动关闭，这是一种内置的安全机制。如有需要，可以在完成设置后重新开启加热炉。

一般建议

切勿在烤箱到达正常工作温度（相应的绿灯停止闪烁）之前将食物放入烤箱。

在烤箱工作或预热过程中，不要让烤箱门长时间打开。

将降温板存放在灶具之外。将冷的降温板放入高温烤箱，能够降低烤箱顶部的热度，使下面的温度更加柔和。也可以将它作为烘焙板使用。

当已到达工作温度的烤箱或加热炉加载了食物或冷的锅具/烤盘时，区域指示灯可能再次闪烁，这是因为烤箱和/或加热炉需要继续加热。

预热时间

当某个区域正在预热时，控制面板上该区域对应的指示灯将以绿色或橙色闪烁。当某个区域到达了工作温度，绿色或橙色指示灯将停止闪烁，表示预热已完成。为了使铸铁件充分预热以达到最佳的烹饪效果，AGA 建议的预热时间为一个小时。

高温炉

高温炉从冷却状态预热到工作温度需要大约 11 分钟。

低温炉

低温炉从冷却状态预热到工作温度需要大约 8 分钟。

高温烤箱

高温烤箱从冷却状态预热到工作温度需要大约 35 分钟，从“休眠”状态升温到工作温度需要大约 15 分钟。

中温烤箱

中温烤箱从冷却状态预热到工作温度需要大约 22 分钟，从“休眠”状态升温到工作温度需要大约 15 分钟。

低温烤箱

低温烤箱从冷却状态预热到工作温度需要大约 45 分钟。

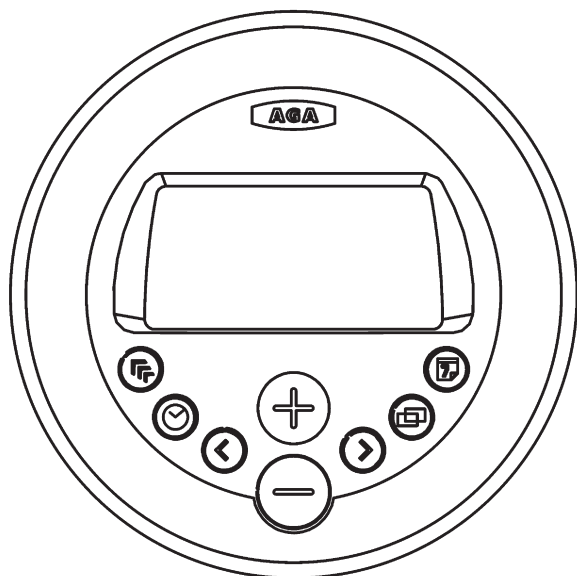
请注意：为达到最佳烹饪效果，我们建议在烤箱达到工作温度后再等待 30 分钟，使铸铁件充分预热（特别是需要烹调的食物分量较大时）。

请注意：以上数据为各个区域单独使用时所需要的时间。如果多个区域同时开启，每个区域所需要的预热时间可能延长。如果所有区域同时开启，整个设备达到工作温度大约需要一个小时。

以上数据的前提是灶具采用 32 安培 230 伏单相电源，如采用其它电源配置，数据可能有所改变。

手持装置——手持控制器

手持装置可以显示时间、日期和项目，并可通过八个按钮进行编程。相关信息显示在带有背光的 LCD 屏上。



界面

手持装置有三个主要界面。

- 1.信息主界面（主菜单）
- 2.日期/时间界面
- 3.项目编程界面

屏幕显示会在大约 3 分钟后进入“休眠”状态。再次按下您所需要的键即可打开相应界面。

按钮操作

- 1.通讯或“握手”按钮
用于手持装置与 AGA Total Control 的初始同步联接。（在安装设备或更换手持装置时）
- 2.时钟按钮
打开和关闭日期与时间设定界面。
- 3.向左/后退按钮
后退并选中上一设定。
- 4.加号按钮
提高选中设定的值。
- 5.减号按钮
降低选中设定的值。
- 6.向右/前进按钮
前进并选中下一设定。
- 7.复制按钮
在七天项目日历界面中复制当天的时间编程用于下一天。
- 8.七天项目按钮
打开和关闭七天项目日历界面。

手持装置使用建议

操作距离

手持装置只能在灶具所在的房间中使用，与主设备之间的最远联接距离为 13 英尺（4 米）。如果超出建议联接范围，手持装置可能显示为“待机”状态。如果发生此情况，将手持装置移回建议距离之内，它将自动修正，见下文。

手持装置联接 AGA Total Control 信号检测

⏻（待机）符号将在以下几种情况下显示：

- 1.待机状态
- 2.通讯失败
- 3.断电
- 4.手持装置超出 AGA Total Control 灶具的联接范围

在进行信息发送或接收时，建议在灶具的前方操作手持装置，这个位置的信号最强。

当灶具处于开启状态而手持装置显示为 ⏻ 待机时，按住 🔌 按钮 1 秒钟，这将激活灶具与手持装置之间的通讯联接。

通讯/握手

关于初始通讯/握手的详细信息，请参阅第 12 页。

预览模式

如果手持装置超出灶具联接范围或设备处于关闭状态，手持装置只能使用预览模式。此时不能对已编程的项目进行修改。屏幕上将显示 ⏻ 符号，并在进入项目编程界面时短暂显示“只可预览”消息。

在预览模式下，可以通过 + 和 - 按钮查看每天的项目。⏪ 和 ⏩ 按钮不可用，您将无法进行任何修改。

手持装置故障

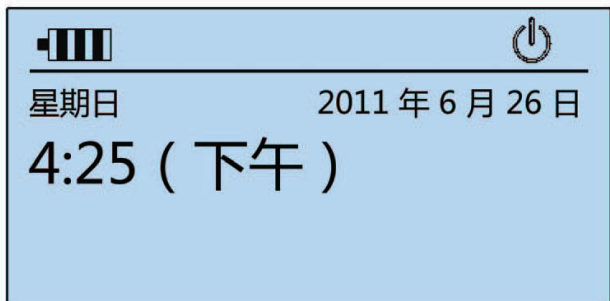
手持装置故障很少发生，即使发生，设备仍然可以按照最后选定的程序进行操作。也可以通过控制面板上的模式按钮将灶具从任何一种自动模式切换到手动模式。如果手持装置损毁或丢失，可以从 AGA 取得一个新的手持装置并重新编程以匹配您的设备。

严禁将手持装置放置在任何发热的表面上。

通讯/握手

这一步骤要求在 AGA Total Control 初始安装时进行。无论因任何原因更换了手持装置，都需要对新的手持装置进行同步。

- 您将需要设定时间和日期。
- 您还可以设定自己的自动程序偏好。



步骤 1

在灶具通电 30 秒钟之后即可激活手持装置。控制面板上的待机按钮必须在“开启”状态。此步骤必须在 2 分钟之内完成，否则将需要重新操作。

步骤 2

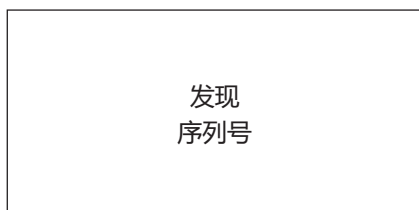
长按手持装置上的 按钮 10 秒钟，即可打开通讯/同步界面。

屏幕将显示以下信息：



步骤 3

同时按下 + 和 - 按钮，手持装置将“找到”序列号。屏幕将短暂显示以下信息：



步骤 4

使用 + 和 - 按钮选择您需要的手持装置文本语言，然后按下 确认所选择的语言。

在完成了时间和日期的设定之后，手持装置将显示自动/项目编程界面。

步骤 5

设置正确的时间和日期请参阅第 13 页。

步骤 6

在这一步骤中，您可以设置自己的自动程序，参阅第 14 页。如果您希望以后设置，按下 ，系统将保持预设时间：1 个项目，早晨 7 点到傍晚 7 点（7 天）

注意

- 如果手持装置超出了灶具的联接范围或通讯/握手程序没有完成，屏幕的右上角将显示 符号。如果通讯正常，手持装置将显示 符号。
- 可以使用 按钮强制执行灶具与手持装置之间的通讯联接。此功能在初始通讯联接成功且手持装置处于联接范围之内时可用。

日期/时间设定界面

长按时钟按钮  直至屏幕出现以下界面。

在此界面中，可以对时间、日、月、年进行修改/设定。



按下  或  按钮对选中的时间、日、月、年进行修改。

按下  或  按钮在时间、日、月、年之间循环切换。

在任意步骤按下  按钮即可保存设置并退出日期/时间界面。

如果手持装置位于灶具联接范围之内，屏幕将显示“**信息发送正常**”。

如果手持装置超出灶具联接范围，屏幕将显示“**修改仅在手持装置上保存**”。

注意

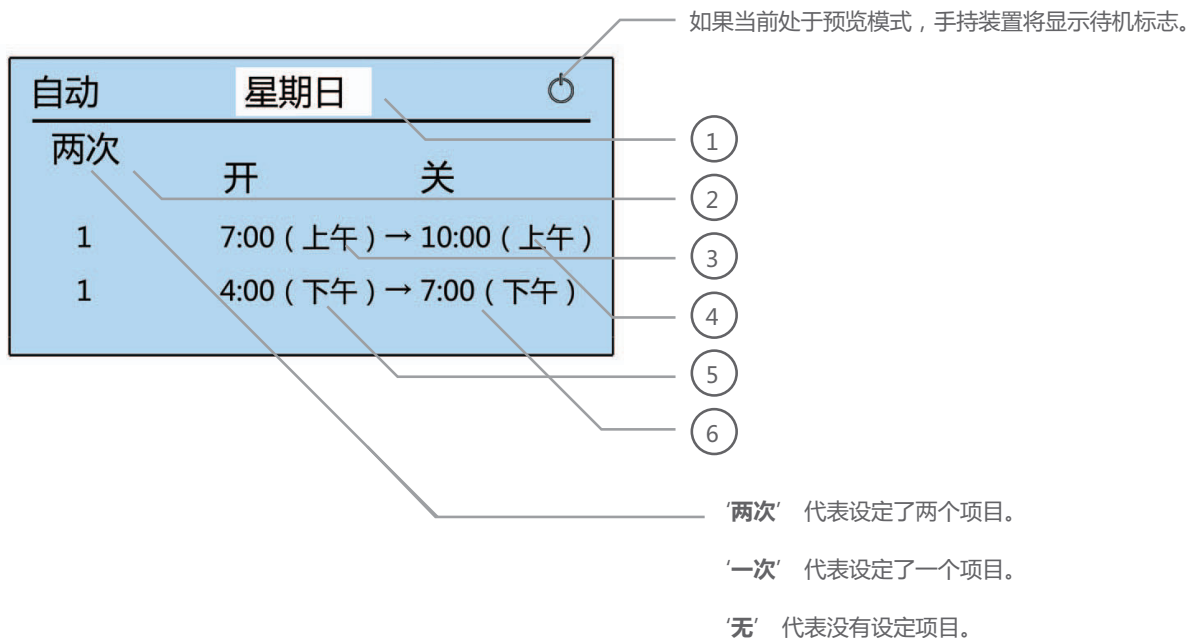
- 即使没有对时间、日、月、年的设定做出任何修改，仍需按下  按钮以返回主界面。
- 星期设置不可修改，当年月日设定之后系统将自动显示此信息。
- 手持装置更换电池之后将自动显示主界面。

自动/项目编程界面

按下七天项目按钮  将打开以下界面。

在此界面中，可以对项目的数量和每个项目的起止时间进行设置。每一天可以设定不同的项目数量和起止时间，也可以七天采用同样的设置。

系统已经预设了项目时间，您可以根据自己的需要按以下方法进行修改。预设时间为：1 个项目，早晨 7 点到傍晚 7 点（7 天）



您能做什么

- 1 屏幕将显示当天的星期，您可以通过按下  和  按钮切换到您需要编辑的那一天。
- 2 表示当天设定有几个项目。您可以通过按下  和  按钮在无、一次和两次之间切换。
- 3 这是第一个项目的开始时间。您可以通过按下  和  按钮进行调整。
- 4 这是第一个项目的结束时间。您可以通过按下  和  按钮进行调整。
- 5 这是第二个项目的开始时间。您可以通过按下  和  按钮进行调整。
- 6 这是第二个项目的结束时间。您可以通过按下  和  按钮进行调整。

如何操作

按下  或  按钮在屏幕显示的各项设置中切换。选中的项目将以黑框显示。按下  和  按钮，对选中框的信息进行修改。

按下  将当前设定复制到下一天。

如果您已完成更改并希望退出此界面，按下  按钮。屏幕将出现以下信息：“保存更改” - 是或否？

用  和  按钮选择是或否。再次按下  按钮确认您的选择。

切记：在设定了自动项目之后，如果您希望  激活您所输入的项目，必须在控制面板上选择一个烤箱。

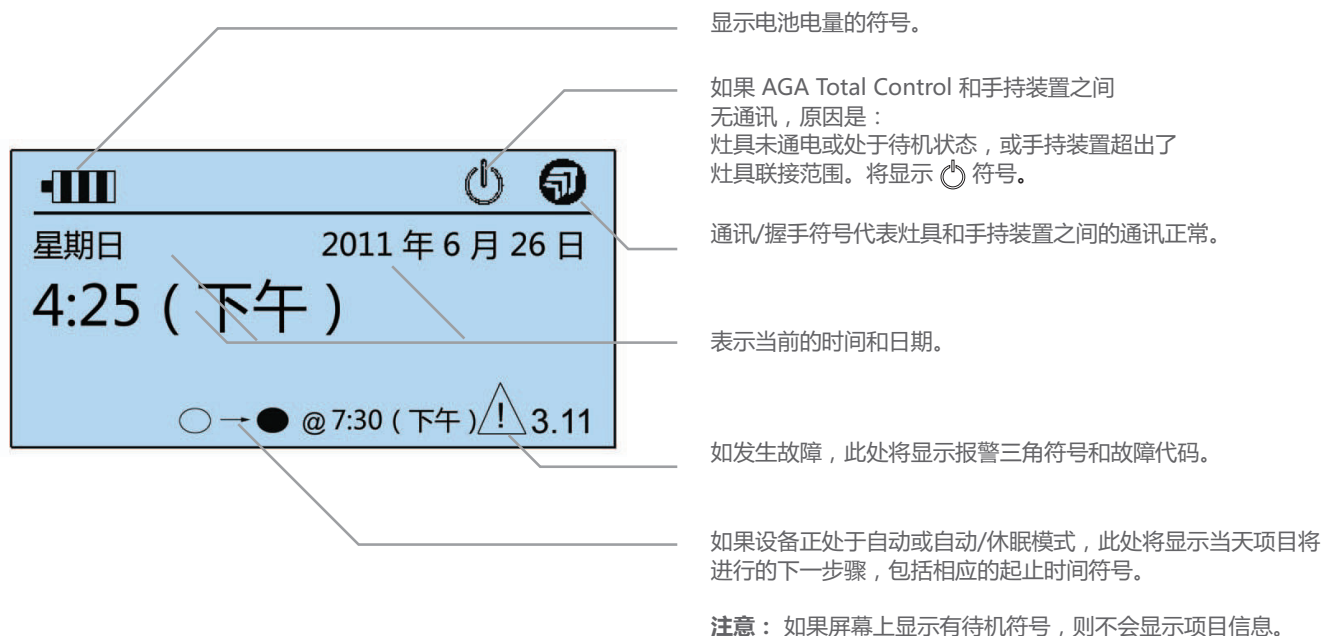
注意

- 即使未作任何修改，仍需按下  按钮以返回主界面。

信息（主）界面

以下是手持装置的主界面，显示有时间、日期、电池电量和连接状态。如果您设置了任何一种“自动”模式且此模式正在进行中，屏幕还将显示此项目将进行的下一步骤。下文将对此作出详细的说明。

按下手持装置上的任意键即可从“休眠”状态转换到此界面。



项目进展符号

→ 自动项目打开
(自动项目开始前)

→ 自动项目关闭
(自动项目进行中)

→ 自动/休眠项目打开
(自动/休眠项目开始前)

→ 自动/休眠项目关闭
(自动/休眠项目进行中)

断电不超过 10 分钟

重新通电后 AGA Total Control 将继续执行断电之前设定的正常操作。

断电超过 10 分钟

大部分功能将被关闭。

- “手动”模式——所有区域关闭
- “休眠”模式——加热炉关闭，休眠开启
- “自动”模式——加热炉关闭，烤箱继续执行已设定的程序。
- “自动/休眠”模式——加热炉关闭，烤箱继续执行已设定的程序。

手持装置屏幕上将显示“断电”信息，按任意键进行确认。在此情况下，烤箱可能不会在预期时间达到工作温度。

自动更新时间

发生断电后，手持装置将在灶具恢复通电时自动恢复内置控制系统的时间设置。此功能需要同时具备以下条件：

- 1.手持装置处于灶具通讯联接范围之内
- 2.手持装置的电池状况良好
- 3.手持装置本身的时间设置正确无误+

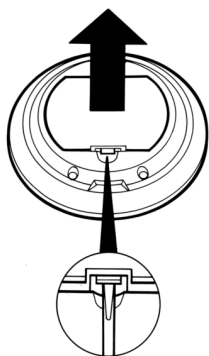


图 1

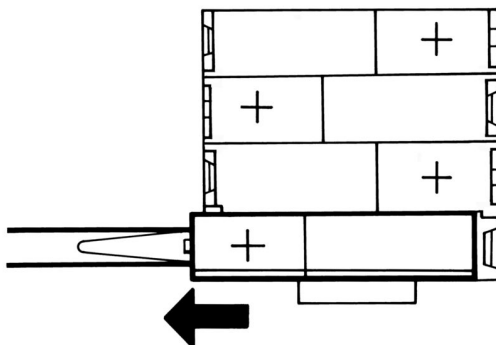


图 2

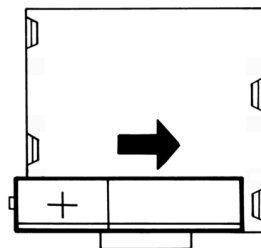


图 3

电池

此手持装置配备四节 AAA 电池，另行包装。安装人员为您安装 AGA Total Control 时会将电池装入手持装置。请参照以下说明和图示进行电池的更换：

从背板上取下手持装置，打开手持装置背面的电池舱盖（图 1）。从最下面一节开始小心的取出电池，先按下再拉出电池的**阳极 (+) 端**（图 2）。按此方法取出其它电池。

请务必使用长效电池——不建议使用可充电电池。

从下往上逐一装入新的电池（图 3）。

电池寿命取决于使用频率。当手持装置上显示的电池符号只剩一格时，请更换电池。

维护与清洁

请使用柔软的清洁布擦拭手持装置。切勿使用研磨型清洁产品或将手持装置浸入水中。

如何使用 AGA Total Control 的各个区域

以下将对 AGA Total Control 灶具的各个区域逐一进行说明。我们将为您提供适合各个区域的建议食谱并提供多种烹调方式供您选择——您可以选择最方便的方式。例如，在忙碌的工作日您可以选择在加热炉上烹制食物，因为它简单快捷；而在寒冷的日子或周末，您的烤箱已经打开并且有更多食物需要烹饪，更适合使用烤箱。

经典的 AGA 蓄热灶具素来以它柔和的散热而闻名，您既可以打开整个 AGA Total Control 灶具也可以只使用其中的一部分。

加热炉

加热炉需要手动操作，当待机键处于开启状态时，按下控制面板上的按钮即可打开相应的加热炉，此时绿灯将开始闪烁，当加热炉达到预设的工作温度时，绿灯停止闪烁。

高温炉位于 AGA Total Control 顶部的左侧，低温炉位于右侧。高温炉温度较高，低温炉温度较低。两个加热炉的铸铁件中都嵌入了电子加热装置，预热时间分别为大约 11 分钟和 8 分钟。加热炉与烤箱之间是完全独立的。

这表示 AGA Total Control 与传统的 AGA 蓄热灶具有所区别：在 AGA Total Control 的设计中，两个加热炉的温度是恒定的，您可以在整个烹调过程中任意的使用它们来制作合适的菜肴，而在传统的 AGA 灶具中，加热炉的温度是递减的，因此我们通常建议先在加热炉上烹制食物然后再移入烤箱，您也可以使用 AGA Total Control 这么做，但这并不是必要的。比如，如果您需要用 AGA Total Control 制作一道意大利肉酱面，在加热炉上就可以完成所有步骤。

整个加热炉区域都可以用于烹饪，而且每个加热炉都能同时容纳多种不同的锅具。加热炉的设计略微高于顶板，这可以防止锅子拉向一边可能造成的意外刮擦。不要将烹调器皿从一个加热炉直接拖向另一个加热炉，这会使珐琅层受损。

不用时可以将不锈钢隔热炉盖盖上。当加热炉处于“打开”状态时，隔热炉盖将会变热。我们**强烈建议**不要将水壶、炖锅或烤盘等器皿直接放在炉盖上，以免造成刮伤。—如果要在炉盖上放置物品，就购买两个厨房隔热垫保护其表面吧！

请使用 AGA 附送的钢丝刷清理炉面上的食物残渣或污渍。清洁方法请参阅第 24 页。

高温炉

温度最高的加热炉。可以用来煮、煎、炒或烤面包——制作任何需要高温烹制食物。在这个加热炉上快速烹煮的绿色蔬菜将保持原来的颜色，您还可以在炖锅里加上蒸盘同时烹煮多种蔬菜。

我们推荐您在进行翻炒或烹制任何有可能飞溅的食物时，使用 AGA 防溅隔板，它能防止食物溅到炉盖上，使清洁变得更加简便！只需用热的肥皂水或将它放入洗碗机中的两个盘子之间，即可清洗防溅隔板。

请注意，高温炉的温度很高，不适合直接将食物放在炉面上烹制。

低温炉

低温炉是两个加热炉中温度较低的一个，适合多种低温烹调方式，例如熬煮酱汁、炒蛋、热牛奶、文火煎炸、炖汤或烹制根茎类蔬菜。此外，它还可以直接当做烤盘使用——您可以在上面烤三明治、墨西哥夹饼、滴面司康、烤扇贝，甚至可以制作无油煎蛋！您还可以在低温炉上制作文火烤面包，这里无需使用 AGA 面包烤架。

低温炉的尺寸与高温炉相同，表面也采用了平面设计，保证了与 AGA 炖锅、煎盘、平底锅和水壶的全面接触。

清洁方法请参阅第 24 页。

顶板

顶板是指加热炉周围的珐琅表面。它会在 AGA Total Control 加热炉使用过程中变热。尽管它不是烹调炉具，您却可以利用它的热量完成很多有用的工作，既能节省时间还可以减少清洗的麻烦！例如加热罐子中的蜂蜜或糖浆、融化盆子中的黄油或巧克力，这样就不用专门在炖锅中融化它们了。记得在盆子下面垫一块软木垫或折叠的厨房巾以免刮伤珐琅层。虽然珐琅是一种坚固耐磨的表面材料，但它是玻璃质地，如果使用不当还是会出现划痕！

温热的顶板还可以用来为咖啡或茶保温，烘干奇形怪状的锅子、削皮器或是食物搅拌机和处理器的零件。

烤箱

AGA Total Control 有三个烤箱，与传统的 AGA 蓄热灶具一样，每个烤箱都预设了不同的温度。它们分别是：

高温烤箱
适合高温烹调

中温烤箱
适合中等温度的烹调

低温烤箱
适合长时间慢火低温烹调

严禁在烤箱门打开时进行操作，可能会导致设备锁定。

三个烤箱的容量相同（能够容纳一只 28 磅（13 千克）的火鸡），传承了传统 AGA 蓄热灶具的各项技术，例如在低温烤箱中堆叠多个炖锅。这使您能在同一个烤箱中烹制根茎类蔬菜、米饭、布丁、煲类和炖水果，既空出了加热炉，还减少了厨房中的热气和异味。

您可以单独使用某个烤箱也可以同时使用两个或三个烤箱，三个烤箱都可以在预设的正常温度下工作，而高温烤箱和中温烤箱还可以选择“休眠”模式（低温烤箱一直处于这样的温度）。

烤箱以铸铁制成，其辐射热能带来绝佳的烹调效果，这正是 AGA 灶具负有盛名的秘密所在。间接的辐射热不会使食物脱水，能够保留食物的原汁原味。

休眠模式

在休眠模式下，三个烤箱都将以低温烤箱的模式工作。

低温烤箱永远处于休眠状态，高温和中温烤箱则可以设置为休眠模式，此状态可以低温烹制食物、柔和地为厨房加温，还可以随时升温到预设热度。

高温或中温烤箱的休眠模式适合用来烘烤大型的水果蛋糕和蛋白酥，烤箱顶部和底部温度柔和，能确保食物内部完全成熟，带来绝佳的烘焙效果。其它适合以休眠模式烹制食物包括圣诞布丁和大块的烤肉——在将烤箱转为休眠模式之前需要预先处理。

高温烤箱



高温烤箱内置了两个间接加热元件，一个位于烤箱底部另一个位于顶部。这些元件通过加热烤箱内部的空气和铸铁件，达到与传统的 AGA 蓄热灶具相同的烹饪效果，同时具有更高的灵活性，可以转为休眠模式或在不用时关闭。

高温烤箱的上部适合“焗烤”，底部则可以用来“煎炸”。

- 当食物在高温烤箱底部的烹制时间较长（超过 30 分钟）时，应将底层烤架放入烤箱底部，然后再放入食物，这可以避免食物直接接触底部的加热元件，确保最佳的烹饪效果。

在高温烤箱底部烹制食物时，请注意：

- 在将食物放在烤箱底部之前，应将烤箱提前预热 1 个小时，以确保底部加热元件的温度稳定性。
- 您可以直接将披萨、乳蛋饼或其它烹制时间不超过 30 分钟的食物直接放在高温烤箱的底部进行烹制。

注意：应将多孔挡板安装在高温烤箱的顶部，以达到最佳的烹调效果。在灶具使用过程中（包括炙烤时）此挡板必须始终安装在正确位置。（高温烤箱多孔挡板的安装方法见下图）。

高温烤箱内部的温度略有差异，顶部最热，中部温度略低，底层烤架的温度又比烤箱中部略低。

烤箱的底部可以作为另一个烹调表面来使用，事实上它常被称作“隐藏的加热炉”——当食物所需要的烹制时间超过 30 分钟时（比如烤马铃薯），您需要用底层烤架加以保护，防止烧焦。

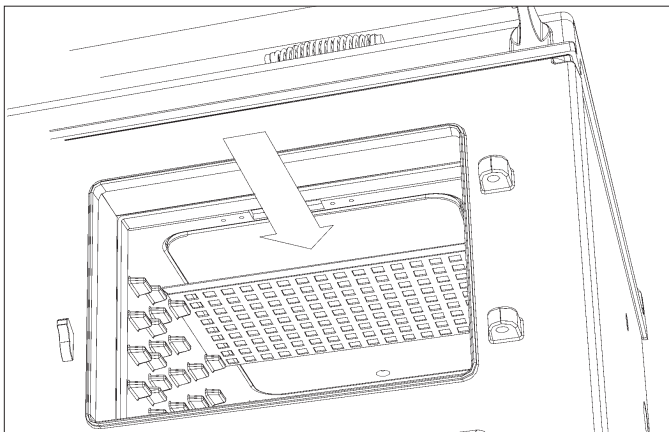
高温烤箱的妙处在于任何飞溅的油脂都能在它的高温之下完全烧尽，您只需要不时用刷子清理一下残余的碳化物即可保持清洁。

高温烤箱非常适合烤制面包和酥皮点心。放在陶瓷烤盘上的乳蛋饼或是放在玻璃烤盘上的派都不需要事先盲烤，因为高温烤箱底部的高温会让这些食物底层的酥皮变得酥脆，而馅料将全方位受热，开始凝固并呈现迷人的棕色。如您所知，金属烤盘比陶瓷器皿导热更快，因此在烤箱底部使用金属烤盘时切记要加上底层烤架以防止食物底部烤焦。

特殊设计的烤盘和烘焙器皿可以直接滑入烤箱轨道，因此烤箱内部的每一寸空间都能被充分利用。您可以使用降温板或大号烤盘来保护食物，这意味着您可以同时烹制需要不同温度的食物。如果食物上色太快而您又不愿将其移入其它烤箱，只需将降温板滑入食物上方，就可以降低顶部温度。

高温烤箱的休眠模式

将高温烤箱设置为休眠模式，可以用来烹制水果蛋糕、慢火烤肉、煲类或咖喱。除了蛋白酥和水果蛋糕，其它食物在放入休眠模式的烤箱之前都需要预先加热。在烤箱升温到休眠状态的过程中，橙色指示灯会闪烁，到达指定温度后停止闪烁。



中温烤箱

中温烤箱的休眠模式

将中温烤箱设置为休眠模式，可以用来烹制水果蛋糕、慢火烤肉、煲类或咖喱。

除了蛋白酥和水果蛋糕，其它食物在放入休眠模式的烤箱之前都需要预先加热。在烤箱升温到休眠状态的过程中，橙色指示灯会闪烁，到达指定温度后停止闪烁。



中温烤箱内置了两个间接加热元件，一个位于烤箱底部另一个位于顶部。这些元件通过加热烤箱内部的空气和铸铁件，达到与传统的 AGA 蓄热灶具相同的烹饪效果，同时具有更高的灵活性，可以转为休眠模式或在不用时关闭。

这个烤箱的温度适中，适合烘焙蛋糕和饼干，也可以用来烹制鱼肉派、千层面、舒芙蕾、奶酥和蛋糕卷等要求中等温度的食物。烤制肉类和禽类也没问题，事实上能用高温烤箱的食物都可以用中温烤箱烹制，只是需要更长的时间。

烤蛋糕之前最好预热一个小时，以达到最佳的烘焙效果。和您使用过的其它温度分区烤箱一样，在中温烤箱的同一层烤制多个蛋糕时，需要将它们调换位置以达到均匀上色的效果。

和高温烤箱一样，特殊设计的烤盘和烘焙器皿可以直接滑入烤箱轨道，因此烤箱内部的每一寸空间都能被充分利用。您可以使用降温板或大号烤盘来保护食物，这意味着您可以同时烹制需要不同温度的食物。如果食物上色太快而您又不愿将其移入其它烤箱，只需将降温板滑入食物上方，就可以降低顶部温度。

低温烤箱

用户指南



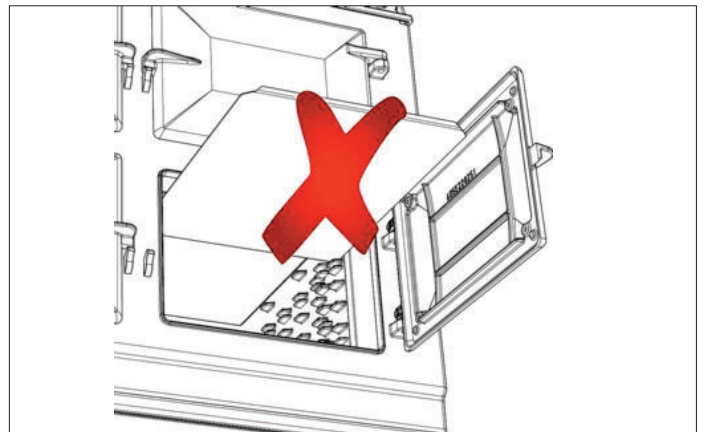
低温烤箱通过安装在底部的一个发热元件来间接加热。

此元件通过加热烤箱内部的空气和铸铁件，达到与传统的 AGA 蓄热灶具相同的烹饪效果，同时具有更高的灵活性，可以在不用时关闭。低温烤箱总是处于低温或休眠模式，适合长时间慢火烹饪。

长时间放在烤箱底部的食物需要用底层烤架加以保护，例如蒸制蔬菜或为酱料或煲类保温。请在放入食物之前确保底层烤架安装到位。

低温烤箱可以被视为一个后续烤箱，用灶具上的其他部位加热过的食物放在这里继续烹煮（蛋白酥除外，它只需要烘干而不是“烘焙”）。因此，以下食谱中的食物都需要预先用加热炉或高温烤箱加热再送进低温烤箱，

- 烤箱的预热时间越长越好，充分的预热能帮助减少食物慢火烹制过程中的湿气。
- 为达到最佳的烹饪效果，我们向您推荐底部加厚、盖子适合堆叠的 AGA 烹调器皿。
- 不要将烤盘直接放在烤箱底部。记得使用烤架或底层烤架。
- 经过分割的肉类和禽类最好预先在高温烤箱中加热 30-45 分钟，然后再移入低温烤箱。
- 此方法不适合填有馅料的肉类和禽类。
- 请确保肉类和禽类的内部温度至少达到 167 华氏度。
- 汤类、煲类和其它液体性食物需要预先在加热炉上煮开再送入低温烤箱。
- 冷冻食物需要在烹调之前彻底解冻。
- 根茎类蔬菜最好切成小块。
- 在烹调过程接近尾声时再调味并调整浓稠度。
- 干的豆类（例如红腰豆）必须先浸泡，然后煮至少 10 分钟，方可加入菜肴。

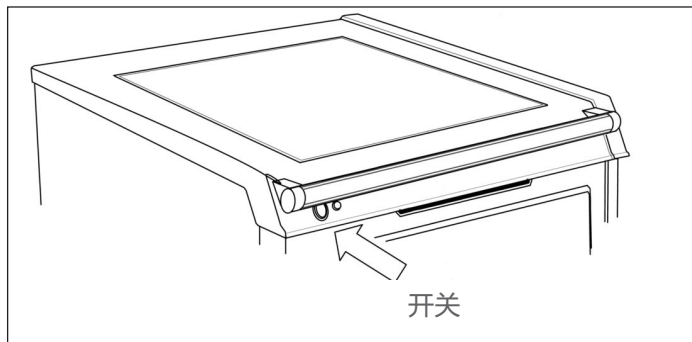


请注意：切勿用低温烤箱存放任何物品。切勿在低温烤箱充分预热之前放入任何大型器具（如降温板）。否则烤箱的安全功能可能会将设备锁定在关闭状态。同时建议在低温烤箱中使用大型器具时尽量将器具推向烤箱的后端。

AGA TC5 (电热炉橱)

慢烤箱加保温箱

这些烤箱采用位于烤箱后侧的单个加热元件进行加热。通过加热橱顶板左侧上的单个按钮开关进行控制，在需要时，可以随时打开或关闭该烤箱。



慢烤箱

该烤箱同慢炖箱具有类似的特点，因此其使用方式类似。它能够产生更温和的对流热量，从而更加适用于长时间的烹调，特别是过夜烹调，比如大米水果蛋糕和生日蛋糕。该烤箱也非常适用于蛋白甜饼的制作。

备注：该烤箱采用室内排气的方式，不提供机械室外排气装置。

在慢速烹饪过程中需要注意的地方：

- 在开始烹饪之前，应对烤箱进行 30 分钟的预热。
- 将砂锅炖肉和汤等食材先煮沸，将肉类放在焙烧炉内先烧制一段时间之后，才将它们放进慢烤箱内。
- 确保砂锅炖肉器皿内有充足的液体，特别是在长时间烧制的情况下。
- 在烧制过程中，应在砂锅炖肉上盖上盖子或锡箔纸以保持水分。
- 在食物准备过程中，应确保所有的器皿都能够放入烤箱中。
- 确保肉类和家禽被滚烫进食前和达到167°F (75°C) 内部温度。
- 在烹制前，应确保食物完全解冻。

您还可以在慢烤箱中制作白色的脆皮蛋白甜饼。

慢烤箱的烹制时间取决于您所烹制的菜肴的温度、数量和类型，比如，对于砂锅炖肉，建议慢炖时间至少为三小时。

在您完全熟悉烤箱的使用特点之前，应随时留意食物的烹制情况。

慢烹饪炉，可谓是延续烤箱，继续煮，已提出了对除这是干出来的，而不是'熟'蛋酥的电磁炉别处加热食物。

重要提示

小心烫伤。

-  请勿使用蒸汽清洗装置清洁本设备。
-  请勿使用研磨擦、腐蚀性清洁剂、烤箱清洁剂或金属刮刀清洁珐琅表面。
-  可以用湿布沾温肥皂水擦拭触摸控制面板。
-  请勿在控制面板上使用任何喷雾剂或烤箱清洁剂。

顶板和面板

要保持 AGA 顶板和面板清洁，最简单方法是及时地擦去污渍。随时准备一块湿布用于擦拭。烤上去的食物残渣较难清洁，您可以试试珐琅清洁剂或者用湿布沾上霜状清洁剂擦拭，如有必要还可以使用尼龙百洁布。如果有牛奶、果汁或任何酸性液体洒在灶具上，应立即擦去。面板上烤箱门周围的凝结水痕也必须及时擦去，否则珐琅表面可能永久褪色。

保持珐琅表面光洁如新的秘诀是每天清洁，先用沾有肥皂水的湿布擦拭一遍，再立即用干布揩干水痕。AGA E-cloth 布是理想的选择。

切勿在顶板或抛光的炉盖上拖拽锅具和器皿，以免留下划痕。

隔热炉盖和烤箱门内衬

保持内衬清洁的最好方法是在使用之后及时擦拭，以免溅上的油渍被烤干（小心烫伤）。在灶具关闭、内衬冷却之后进行擦拭。

隔热炉盖内衬（盖子内部）——推荐使用 AGA 防溅隔板，它能防止内衬溅上油污。（可以在 AGA 零售店买到）。如果内衬沾上了油污，最好在加热炉冷却后进行清洁。可以用热的肥皂水和/或霜状清洁剂清洁内衬。如果脏污严重，可以用一块沾满肥皂的清洁布打圈擦拭。最初几次使用清洁布可能会留下圆形的痕迹，但这些痕迹会渐渐变浅而且内衬表面会越来越闪亮。不要用过多的水，盖上炉盖之前确保内衬已经完全干燥。

烤箱门内衬——可以用热的肥皂水和/或霜状清洁剂清洁内衬。需要彻底清洁内衬时，可在台面上铺一块毛巾，小心的卸下烤箱门（有一定重量），将带有珐琅的一侧向下放在毛巾上。用沾有肥皂的清洁布擦除顽固污渍。严禁将烤箱门浸入水中，因为门板内部填充有隔热材料，过多的水份将造成损坏。当然，也不能将烤箱门放入洗碗机。彻底擦干后小心地安装到铰链上。

隔热炉盖和烤箱门内衬

隔热炉盖顶部为不锈钢材质，可以先用湿布擦拭然后抛光，AGA E-cloth 布是理想之选，它是用环保材料制成而且不会留下毛絮。推荐使用 AGA 不锈钢和镀铬表面清洁剂，它能保持隔热炉盖表面光洁如新，可以向 AGA 专家购买。烤箱门的清洁必须在烤箱关闭并冷却之后进行。可以使用霜状清洁剂或清洁擦。

隔热炉盖的清洁必须在加热炉关闭并冷却之后进行。可以使用霜状清洁剂或清洁擦。

严禁将烤箱门浸入水中，因为门板内部填充有隔热材料，过多的水份将造成损坏。

严禁将烤箱门放入洗碗机。

烤箱

铸铁烤箱具有自洁功能，只需偶尔用附送的钢丝刷进行清洁。

烤箱由铸铁制成，非常耐用，但是如果表面经常处于潮湿状态则会生锈。切记清洁之后应开启烤箱，使其彻底烘干。正确的做法是让烤箱完全预热直至绿灯停止闪烁。

定期预热烤箱有助于烧掉食物残渣并保持烤箱内部的清洁。

加热炉

加热炉的维护比较简单，定期的保养就能保证常用常新。如果加热炉表面沾上污渍，可以用海绵、抹布、百洁布或钢丝刷进行清洁。彻底清除残留的清洁剂。加热炉由铸铁制成，非常耐用，但是如果表面经常处于潮湿状态则会生锈。清洁后将打开加热炉数分钟，使其干燥。时常在加热炉冷却的状态下在其表面涂一层薄薄的食用油。

烤盘

AGA Total Control 附带的搪瓷烤盘应在热肥皂水中清洁，必要时可以浸泡。可以使用尼龙百洁布。也可放入洗碗机中清洁，但经过长期使用搪瓷表面将不再光洁。

切勿使用腐蚀性清洁剂或烤箱清洁剂。

请注意：珐琅专用清洁剂通常不适合用在镀铬和不锈钢部件上，包括隔热炉盖、把手及其安装支架。

烤架的安装

初次使用烤架请按图 4-7 操作。

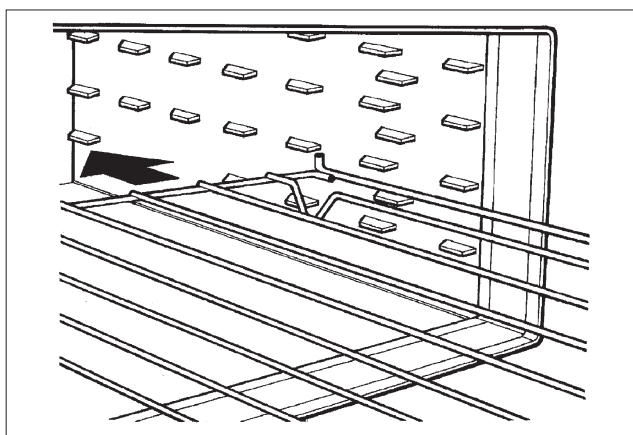


图 4

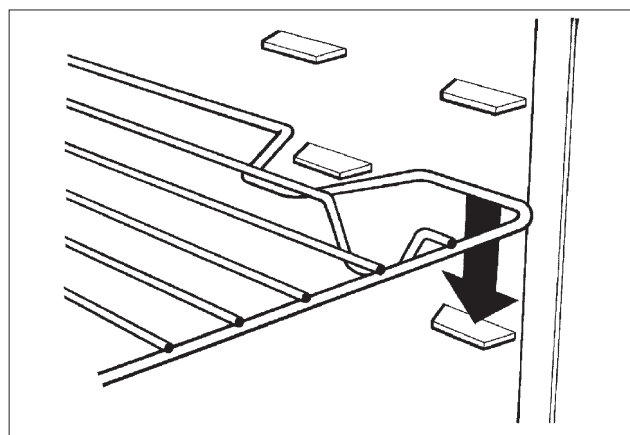


图 5

烤架的拆卸

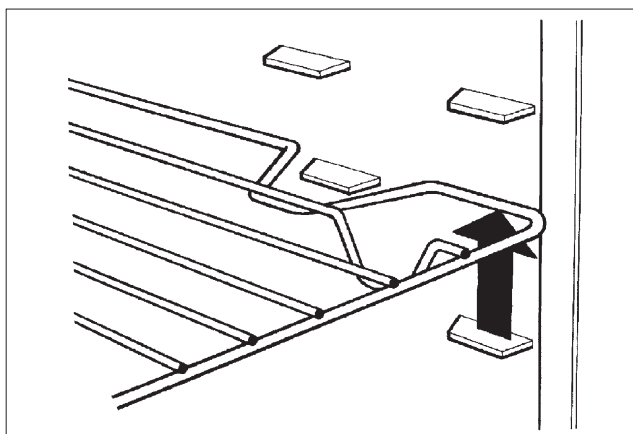


图 6

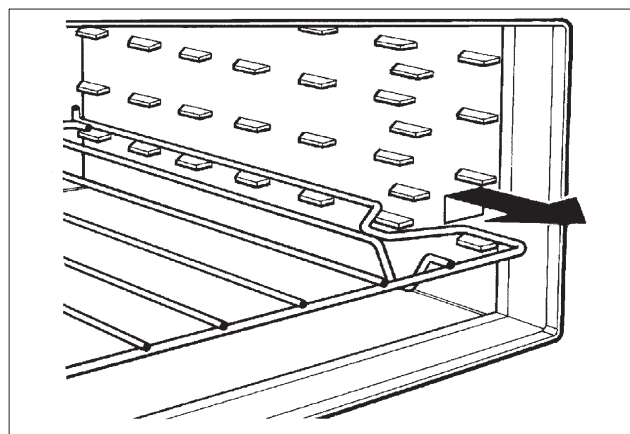


图 7

烤箱门的安装与拆卸

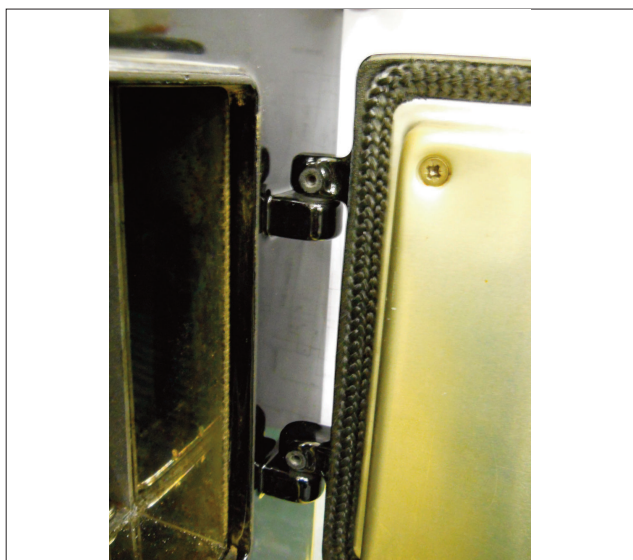


图 8

铰链位置

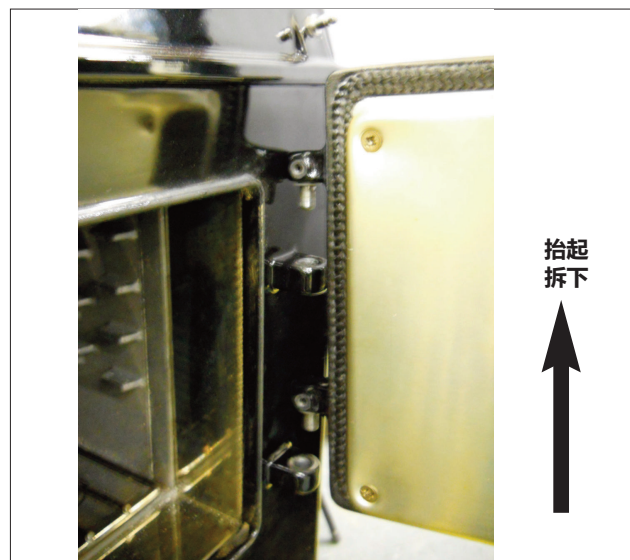


图 9

抬起并拆下前确保烤箱门打开，以免损伤珐琅

维护与保修

- 如果您的设备需要维护，请联络 AGA 或当地 AGA 零售商
- 本灶具必须由 AGA 授权产品专家指定的具有资质的工程师进行维修。
- 严禁对灶具进行改装。
- 只可使用生产商指定的备件。
- 商业用途不在设备保修范围之内。

为了本设备的长期高效实用和安全操作，请按照 AGA 零售商的建议进行定期维护。在进行维护之前请关闭加热炉，使设备充分冷却。

切勿对热的设备开展维护工作。

故障代码

AGA Total Control 灶具很少发生故障。如遇故障，手持装置将显示故障代码，例如：

请将此信息提供给 AGA 维护人员。这将帮助维护工程师对故障进行诊断。

⚠ 3.11

序列号

请在安装时将您的 AGA Total Control 序列号记录下来。序列号位于磁性底座盖板后方。

健康与安全

消费者保护

作为负责任的生产商，我们确保我们设计和制造的产品在正确安装和使用的前提下符合各项安全标准。

⚠ 本设备不适合肢体、知觉或精神上不健全或缺乏经验和知识的人士（包括儿童）使用，除非有对其安全负责的监护人进行看护或提供指导。

应教导儿童不要将本设备当做玩具。

⚠ **请仔细阅读保修条款**
任何未经 AGA 允许的改装都可能致使设备的批准、保修的执行无效，并对您的法定权利造成影响。

⚠ **设备**

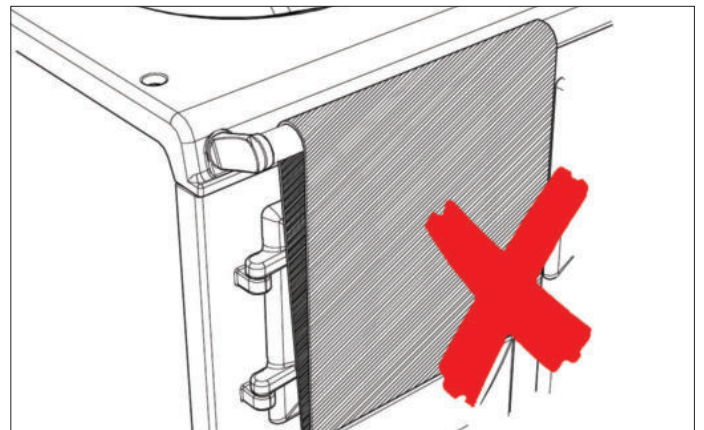
⚠ **设备表面温度很高，请确保幼童远离本设备，以免造成烫伤。**

油炸

- 使用较深的锅具。
 - 油的深度不可超过锅具的三分之一。
 - 切勿使用锅盖。
 - 重要提示：油脂有起火的危险，切勿使油锅处于无人看管的状态。
 - 如遇起火，应立即盖上锅盖并关闭设备。
- 最好用灭火毯原地将火扑灭，不要试图将起火的锅子移到外面。

大部分烧烫伤事故都是因为移动正在燃烧的锅子而造成的。

- **不要将任何布悬挂在 AGA 把手的左侧。电子控制装置位于左上门的后方，阻碍空气流通将引起控制器温度过高并影响操作的方便性。**



⚠ 在烤箱开启的状态下，**切勿**将烤箱门长时间打开，这将影响烤箱温度并可能引起控制器过热。

⚠ 本设备初次使用时可能释放少量的烟雾和异味。这是正常和无害的（来自烤箱元件绝缘层的绝缘材料和粘合剂），经过短时间的使用即可消除。

AGA 基础食谱

以下是一些适合 AGA 新手的基础食物配方和做法。这些最基本的食谱能帮助您学习和适应 AGA Total Control 灶具的使用。放松心情，尽情享受这些食谱为您带来的烹饪乐趣吧！

AGA 烤面包

AGA 烤面包素来以其外酥里嫩的口感而闻名。将切成厚片的面包放在 AGA 面包烤架中。—如果是湿度较大或很新鲜的面包，请预先加热烤架以免粘连。—掀起高温炉的隔热盖，直接将烤架放在炉盘上，使手柄与炉盖的手柄成一定角度。盖上炉盖让面包的一面烘烤 1-2 分钟—（取决于面包的种类）。—掀起炉盖，将面包翻面后继续烘烤另一面。

趁热搭配黄油和果酱一起食用。绝佳的早餐选择！

快手白酱

这款涂抹酱汁可以用于焗烤意大利面，直接使用或加上其他调味料搭配各种蔬菜。如果作为浇汁，可将黄油和面粉的用量减少到 1½ 盎司，牛奶的用量不变。

成品：1 品脱

黄油 2 盎司
中筋面粉 2 盎司
牛奶 ¾ 品脱
盐和白胡椒粉

将所有配料放入炖锅。

AGA 加热炉：将锅子放在低温炉上，用硅胶搅拌器不停的搅拌，直至酱汁沸腾并变得粘稠。煮 2 分钟，继续搅拌，试过调味之后即可按需使用。—比如浇在蚕豆、蒸甜菜根或洋姜上。

创意料理

芝士酱

拌入 1 茶匙芥末和 2 盎司经过调味的芝士。

欧芹酱

拌入 3 汤匙欧芹碎，趁热搭配火腿或鱼类一起享用。

贝夏梅尔酱

在制作酱汁之前，将一个切成四瓣的去皮洋葱和一片月桂叶浸在牛奶中提味，之后将它们去掉，其余步骤同上。

蒸蔬菜

您可以用加上蒸架的 AGA 炖锅在加热炉上蒸制根茎类蔬菜，也可以使用低温烤箱（或任何烤箱的休眠模式）进行烤箱蒸制。烤箱蒸制的做法是先将根茎类蔬菜放在炖锅里，加少量的水在加热炉上烧开后继续煮 3-5 分钟，滤去水分并盖上锅盖。放在低温烤箱的底层烤架上 20-30 分钟，至蔬菜熟软。低温烤箱可以容纳 6 到 8 个炖锅，因此可以利用加热炉多烹制 6 道菜！

在高温炉上快速烹煮的绿色蔬菜能够保持鲜艳的颜色，您也可以选择在开水上蒸制。

烧开水

高温炉最适合用来泡茶！经过特殊设计的 AGA 开水壶在铸铁加热炉上的热效率极佳，经过预热的高温炉很快就能将水烧开。但如果您刚刚打开高温炉，它肯定要多花一点时间！使用新鲜的水，按您需要的量烧水，不要将水存在壶中，这样您既能喝到新鲜的水同时也减少了水垢的堆积。

将开水壶放在高温炉上，轻轻转动一下，这样能够保证壶底与炉面的充分接触。时常检查加热炉上是否有烧焦的食物残渣或污垢——使用 AGA Total Control 附带的钢丝刷清理铸铁件。将壶嘴指向炉盖内衬有助于保持炉盖清洁，因为蒸汽会使污渍软化。拿掉水壶后即可轻松擦净内衬。

如需更多建议或信息，请联络当地 AGA 专家

AGA 致力于产品的持续改进，
我们保留在任何时间变更产品规格、修改设备描述
和插图的权利。



AGA Rangemaster Limited
Station Road,
Ketley, Telford,
Shropshire, TF1 5AQ, United Kingdom

www.agatcliving.cn