



AGA DUAL CONTROL

Numéros des modèles : DC3G & DC5G

Manuel d'utilisation

RAPPEL : en cas de remplacement d'une pièce de cet appareil, n'utilisez que des pièces certifiées conformes aux prescriptions générales en matière de sécurité et de performance que nous exigeons. N'utilisez pas de pièces reconditionnées ni de copies n'ayant pas été spécifiquement

**VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CES CONSIGNES AVANT D'UTILISER
CETTE CUISINIÈRE.**



Destiné à une utilisation en FR

07/15 EOP1 517049

Mes données AGA

AGA Dual Control (DC3G et DC5G)

No. de série _____

No. de service AGA _____

Date d'installation _____

Table des matières

Avertissements	4
Introduction	5
Brève description - AGA DC3G	6
Brève description - AGA DC5G	7
Équipement fourni avec votre AGA Dual Control	8-9
Utiliser l'AGA Dual Control	10
Contrôle du thermostat four	10
Indicateur de chaleur du four	11
Four à rôtissoire	12
Four à cuisson	12
Four à mijoter	13
AGA DC5 (Option l'armoire chauffante)	14
Plaque du haut	15
Plaque chauffantes	15
Contrôle de la plaque chauffante	15
Plaque d'ébullition	15
Plaque à mijoter	15
Commandes du brûleur	16
Allumer le brûleur	16
Éteindre le brûleur	16
Panne de courant	16
Conseils d'ordre général	18
Guide de la cuisinière AGA	19
Installer les étagères du four	20
Retirer les étagères du four	20
Entretien et nettoyage	21
Fonte émaillée	21
Batterie de cuisine en fonte	21
Fours et plaques de cuisson en fonte	21
Revêtement des portes du four/ couvercles	21
Entretien et garantie	22
Numéro de série	22
Santé et sécurité	23

Avertissements

AVERTISSEMENT : L'appareil de même que les pièces accessibles qu'il contient chauffent durant l'utilisation. Il convient de prendre des précautions particulières lorsque vous êtes en contact avec ces éléments. Ne pas laisser approcher les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante.

- Les enfants à partir de huit ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne peuvent en aucun cas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : L'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un rabat ou d'une couverture antifeu.

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Il est possible que les pièces accessibles chauffent durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.

Introduction

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

Fabriquée au cœur du Shropshire, votre cuisinière AGA, comme les générations de cuisinières précédentes, a été fabriquée en fonte de la Fonderie de Coalbrookdale. Les qualités de fabrication traditionnelle de la fonte associées aux éléments industriels faisant la force des plaques chauffantes vous permettront de chauffer vos plats rapidement et d'allumer les deux éléments en même temps, ou juste une, selon l'heure de la journée et de la taille de votre famille.

L'excellence de cuisson de la cuisinière AGA est célèbre depuis sa création dans les années 1920 et elle est reconnue grâce au rayon de chaleur indirecte que la fonte émet plutôt que seulement la température de l'air. De plus, si vous ne le savez pas encore, vous découvrirez bientôt que les plats cuisinés sur cette cuisinière conservent leurs arômes naturels et leur succulence. Ils ont simplement meilleur goût.

Alors servez-vous une tasse de thé, prenez de la lecture et apprêtez-vous à préparer les meilleurs plats grâce à elle.

Brève description - AGA DC3G



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

Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes dégagent des chaleurs différentes ; la plaque d'ébullition est la plus chaude des deux et la plaque de mijotage diffuse une chaleur moins intense. Chaque plaque est contrôlable indépendamment.

Plaque d'ébullition

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

Plaque de mijotage

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

Rôtissoire

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

Four de cuisson

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

Four à mijoter

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

Brève description - AGA DC5G (Option Armoire chauffante)



L'AGA DC5G est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes commandées indépendamment.

Plaques chauffantes

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

Plaque bouillante

La plaque bouillante est utilisée pour faire griller du pain, bouillir une bouilloire, faire sauter et cuire à une température élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, comme pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour des sandwiches grillés, des pâtisseries, des œufs frits sans gras et des quesadillas.

Plaque de réchauffage (Armoire chauffante)

La plaque de réchauffage est l'endroit idéal pour y laisser les aliments cuisinés.

Four à cuisson lente (armoire chauffante)

Idéal pour une large gamme de cuissons longues et lentes, comme le gigot d'agneau, l'effiloché de porc braisé, le ventre de porc et les gâteaux de fête

Plaque chauffante (armoire chauffante)

Utilisé pour réchauffer les assiettes et les plats de service. Peut également être utilisé pour réserver les plats avant la découpe.

Rôtissoire

Le four le plus chaud pour la cuisson à température élevée ; des pâtisseries, du pain, rôtir de la viande, des légumes et de la volaille, faire griller le dessus du four et rissoler en bas.

Four de cuisson

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

Four de mijotage

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

Équipement fourni avec votre AGA Dual Control



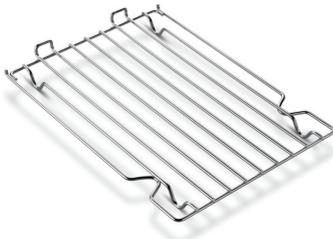
Grand plat de rôtissoire avec grille

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. Il peut être utilisé pour faire rôtir de la viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. De grandes quantités de pommes de terre grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également préparer de grands plats ou gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.



Plat moyen de rôtissoire avec grille

Ce plat peut être glissé sur les glissières du four dans le sens de la largeur, ou reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire de taille moyenne peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. Il peut être utilisé pour faire rôtir de plus petits morceaux de viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. Des pommes de terre grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également être utilisé pour préparer des plats ou des gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.



3 étagères pour les grilles de four

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. Voir la page 20 pour savoir comment installer les grilles de four correctement.



1 Plateau plein froid

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

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



Grille-pain

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

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



Ustensiles et accessoires AGA

Afin de bénéficier des meilleures performances de votre cuisinière, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les socles triple épaisseur et les couvercles d'empilement afin que l'utilisation maximale de l'espace du four soit obtenue et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau. Les accessoires AGA sont visibles chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk.



Brosse métallique

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



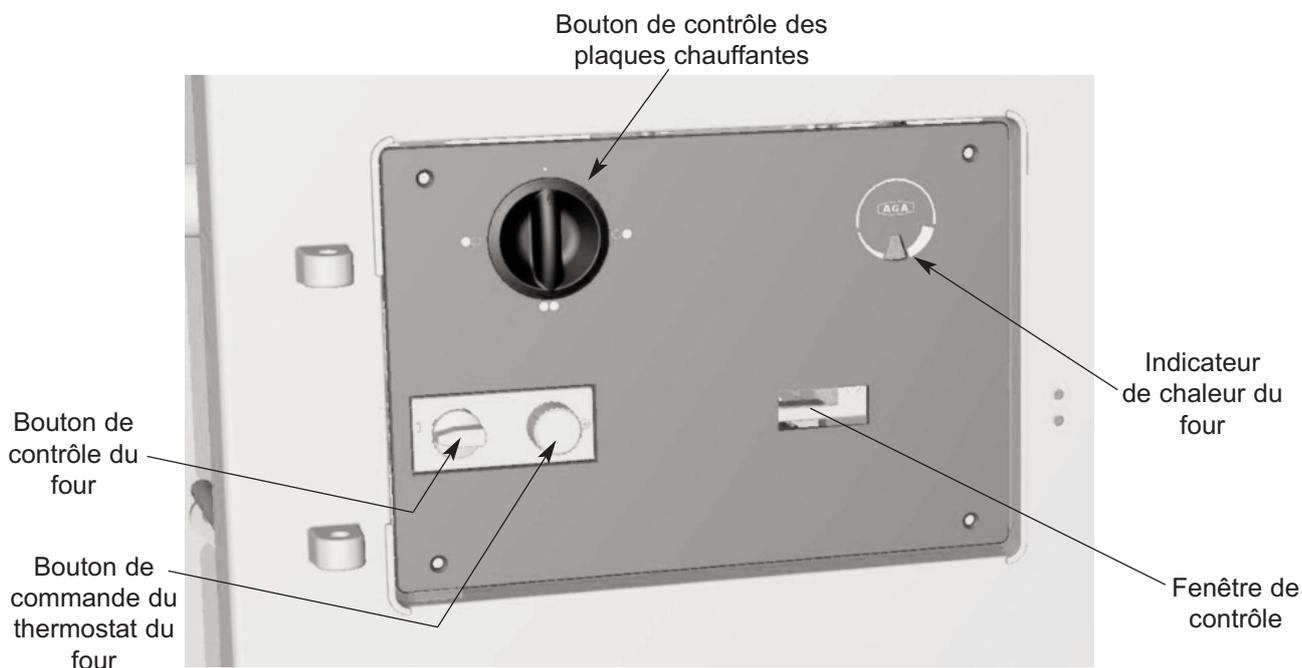
Apprendre à connaître votre AGA

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

Utiliser l'AGA Dual Control

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

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



Commande du thermostat - Four

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

Four à rôtissoire

pour une cuisson à température élevée

Four à cuisson

pour une cuisson à température modérée

Four à mijoter

pour une cuisson à basse température

Four à cuisson lente (DC5G uniquement)

pour longue cuisson

Four chauffant (DCG5 uniquement)

pour réchauffer les assiettes et les plats de service.

NE PAS ALLUMER L'APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES.

Chacun des fours a la même capacité, (peut contenir une dinde de 13 kg (28 lb)). Les techniques de la cuisinière AGA à rangement chaud peuvent être utilisées par exemple pour empiler des casseroles dans le four à mijoter. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes, du riz, de desserts, de plats, de fruits pochés, tout cela dans le même four en laissant les plaques chauffantes libres, et de réduire la vapeur et les odeurs de cuisson dans la cuisine.

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

Indicateur de chaleur du four

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

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

La performance optimale est généralement atteinte lorsque l'indicateur affiche la couleur verte. Pour de meilleures performances de cuisson, attendez que l'AGA détienne toute la chaleur stockée, ce qui est indiqué par la fenêtre devenue entièrement verte (Schéma 1). Cela peut prendre un certain temps à atteindre et peut prendre environ 2 – 3 heures pour une totale récupération.

REMARQUE ! En fonction du cycle de température, la bande verte se déplace et affiche la section graduée. Cela est parfaitement normal (Fig. 2). La cuisson peut commencer au cours de cette partie graduée du cycle, mais peut demander plus de temps pour obtenir le résultat désiré.

La température la plus basse est indiquée par la couleur ambre et les cycles identiques en puissance totale (Schéma 3).



Schéma 1 Vert total indique 'prêt à être utilisé'



Schéma 2 Mouvement normal pendant l'évolution



Schéma 3 La couleur ambre indique un réglage de température basse. (L'évolution sera également vue dans ce paramétrage).

Four à rôtissoire



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

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

Le bas du four peut être utilisé comme une autre surface de cuisson. Votre préparation sera en effet légèrement relevée, ce qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

La beauté de la rôtissoire est telle que toute éclaboussure de graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale, il suffit de la brosser occasionnellement pour enlever tous les dépôts de carbone.

La rôtissoire est excellente pour le pain et les pâtisseries. Les quiches dans des plats en céramique ou les tourtes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être cuites à l'aveugle, en effet, lorsqu'elles sont positionnées au bas du four, les pâtisseries cuisent par en-dessous et la garniture grillera à cause de la chaleur se trouvant dans tout le four. Comme vous le savez, les plats en métal conduisent la chaleur plus rapidement que la céramique afin d'éviter de trop les brûler au fond, vous devrez donc les relever dans le four.

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

Four à cuisson



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

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

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

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

REMARQUE : VEILLEZ À TOUJOURS ENLEVER LA PLAQUE LISSE FROIDE AINSI QUE LE PLAT À RÔTISSOIRE UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE. DANS LE CAS CONTRAIRE, LA TEMPÉRATURE DU FOUR S'EN TROUVERA AFFECTÉE.

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

1. Lorsque vous mettez les aliments dans le four à cuisson, assurez-vous que la plaque plane froide est placée juste au-dessus du plat, pour toute la durée de cuisson.

2. De plus, il faudra peut-être abaisser la plaque.
 3. Lorsque vous faites cuire des aliments, comme des cakes riches en fruits, nécessitant une longue période de cuisson, posez le gâteau sur la clayette à grill, réglée sur le quatrième gradin du four, en la recouvrant immédiatement de la clayette pleine froide, pendant 45 minutes environ. Déplacez ensuite la plaque pleine au milieu du four à faire mijoter. Transférez le gâteau sur cette plaque et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.
 4. Sinon, laissez le four à cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.
- Ajuster les assaisonnements et les épaississants à la fin du temps de cuisson.
 - Beaucoup de légumes secs et haricots par exemple, les haricots rouges doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les mettre dans un plat.

Four à mijoter



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

Guide d'utilisation - four à mijoter

- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisson AGA avec des bases épaisses et des couvercles qui s'emboîtent.

Les morceaux de viande et de volaille doivent être chauffés idéalement dans la rôtissoire pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à faire mijoter. Cette méthode n'est pas adaptée à la viande et la volaille farcie.

Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.

Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre au four.

Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.

Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.

AGA DC5 (Option armoire chauffante)

Four à cuisson lente et four réchauffant

Ces fours sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four à l'aide d'un simple bouton ON-OFF situé sur la gauche de la plaque du haut du placard chaud. Ils peuvent être ALLUMÉS ou ÉTEINTS selon vos besoins. L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.

Four à cuisson lente

Ce four présente des caractéristiques similaires au four à mijoter et doit être utilisé de la même manière. Il diffuse une chaleur plus douce, la rendant ainsi plus adaptée aux durées de cuisson plus longues, en particulier pour les cuissons de nuit, comme pour les gâteaux riches en fruits et les gâteaux de fête. Ce four semble également plus adapté à la cuisson de meringues.

REMARQUE : Ces fours s'aèrent dans la pièce, l'aération mécanique vers l'extérieur n'est pas disponible.

Points à retenir sur la cuisson lente :

- Préchauffer les fours pendant 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
- Faites bouillir les plats en cocotte, les soupes, etc. sur la plaque chauffante et placez la viande dans la rôtissoire avant de les mettre dans le four à cuisson lente.
- Veillez à ce que les plats en cocotte contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.
- Utilisez des couvercles sur les casseroles ou recouvrez les aliments pendant la cuisson afin de ne pas les assécher.
- Vérifiez que tous les plats rentreront dans le four avant d'entamer votre préparation.
- Veillez à ce que la viande et la volaille soient déjà bien chaudes et soient exposées à une température intérieure de 75 °C.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant la cuisson.

Le four à cuisson lente permettra également d'obtenir des meringues blanches et croustillantes.

Les temps de cuisson dans le four à cuisson lente dépendront de la température, de la quantité et du type de plat que vous cuisinez. À titre indicatif, pour les daubes, un minimum de 3 heures de cuisson est conseillé.

Gardez un œil sur les aliments le temps de vous habituer au four.

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

Utiliser l'AGA Dual Control

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

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

Plaques chauffantes

Les plaques chauffantes fonctionnent séparément des fours et l'une de l'autre.

Les plaques chauffantes fonctionnent manuellement. La plaque bouillante se trouve sur le côté gauche et la plaque à faire mijoter sur la droite de l'AGA Dual Control. La plaque bouillante est la plus chaude et la plaque à mijoter la plus froide des deux. Chacune contient des éléments électriques intégrés dans la fonte, ce qui leur permet de chauffer en à peu près 11 et 8 minutes respectivement. Les plaques chaudes peuvent être utilisées de manière totalement indépendante des fours.

Cela signifie que l'AGA Dual Control diffère des cuisinières à rangement chaud AGA traditionnels dans le fait qu'elles peuvent être utilisées sur tout le temps de cuisson des plats, car sa conception garde les plaques chaudes à une chaleur constante, alors que la cuisinière AGA traditionnelle continue de cuire sur une chaleur décroissante. Pour ces appareils, nous conseillons donc de débiter sur la ou les plaques chauffantes, puis de mettre les plats au four. Cela peut être fait avec l'AGA Dual Control mais n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous préparez un plat de pâtes avec de la sauce sur l'AGA Dual Control, tout peut être fait sur les plaques chauffantes.

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

Les couvercles en acier inoxydable sont abaissés sur les plaques chauffantes lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont « allumées », les couvercles isolants sont chauds.

Nous **conseillons vivement** de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson sur les couvercles isolants car ils pourraient se rayer – investissez dans une paire de protection de chef pour protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés pour poser des choses dessus !

Conserver les plaques chaudes propres, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations concernant le nettoyage se trouvent à la page 21.

Contrôle de la plaque chauffante

Pour se servir de la plaque bouillante, tourner le bouton de contrôle  sur la position  et de même sur la  position pour la plaque à faire mijoter.

Pour allumer les deux plaques, tourner le bouton sur la position.

Plaque bouillante

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

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

Plaque à mijoter

La plaque à faire mijoter est la moins chaude des deux plaques chauffantes, et est donc utilisée pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les œufs brouillés, faire chauffer du lait, la friture lente, les soupes à faire mijoter et les légumes-racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de grill, valeur inestimable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les soupes, les scones, les escalopes et même un œuf frit non gras ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à faire mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

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

Des informations concernant le nettoyage se trouvent à la page 21.

Commande du brûleur

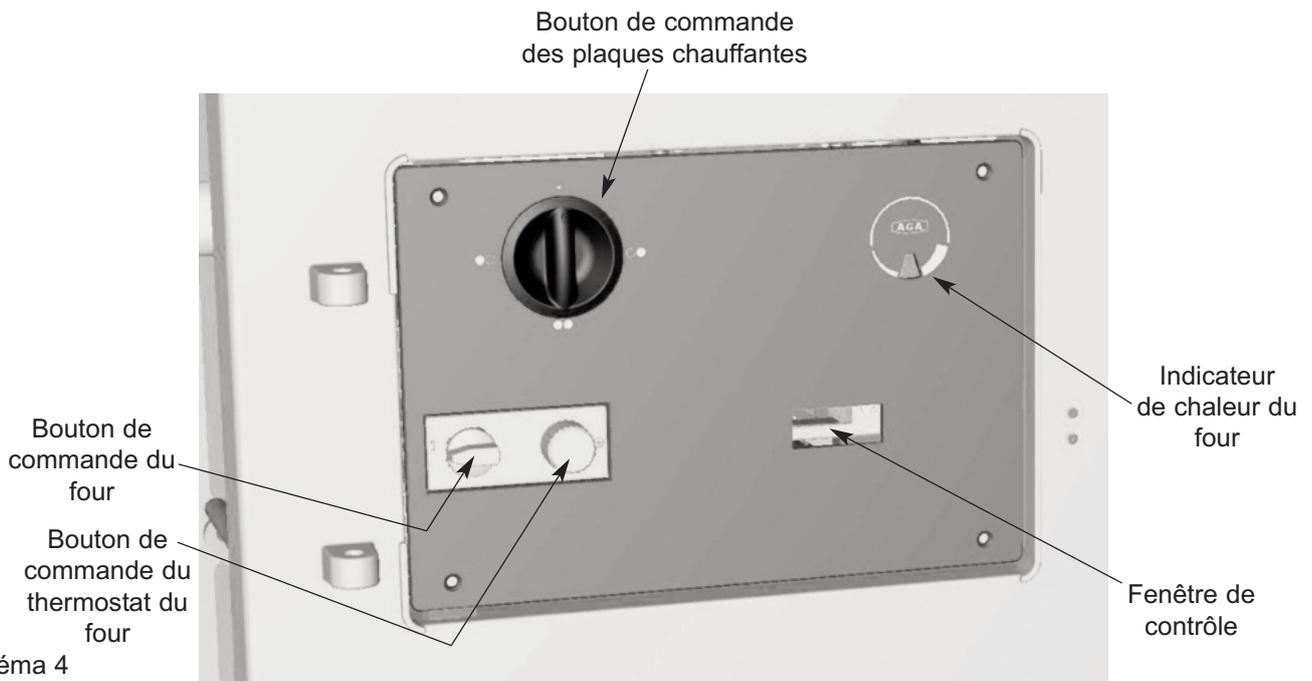


Schéma 4

Allumer le brûleur

Procédure d'allumage - VOIR SCHÉMA 4 - 10

1. Le bouton de commande du thermostat du four permet de régler le débit de gaz du brûleur principal (voir fig. 4). Assurez-vous d'abord que les boutons sont entièrement tournés dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez le bouton de commande de gaz du four en position OFF et le bouton de commande du thermostat de four sur le réglage minimum (fine extrémité de la bande blanche).
2. Tournez lentement le bouton de commande du gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position allumage (☼) jusqu'à ce qu'il soit contre la butée, appuyez et maintenez durant 5 secondes. (Voir figure 6).
3. Continuez d'appuyer sur le bouton tout en tournant davantage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position (●) (voir schéma 7) (le dispositif piézoélectrique s'active). Continuez à appuyer pendant 10 secondes avec la flamme présente sur le brûleur. (s'il ne s'allume pas, recommencez les étapes 2 et 3). Vous pouvez vérifier le résultat par la fenêtre de contrôle.
4. À l'allumage, relâchez le bouton et tournez plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position (symbole de la grande flamme) (voir schéma 8). Le débit de gaz du brûleur principal doit être conforme à la configuration du thermostat.
5. Tournez lentement le bouton de commande du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la bande blanche (position FAIBLE) (voir fig. 9). Maintenez cette position pendant au moins 60 minutes.

REMARQUE : La position « FAIBLE » est obtenue en tournant le bouton petit à petit dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une petite flamme apparaisse dans le hublot d'observation.

6. Au bout de 60 minutes, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position du milieu sur la bande verte pour obtenir un fonctionnement normal (voir schéma 10).

REMARQUE : Après plusieurs heures, le témoin de chaleur doit être allumé et apparaître en vert (voir schéma 1). Pour y arriver, il faudra peut-être ajuster le bouton de commande sur la zone verte.

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

SI LA FLAMME VENAIT À S'ÉTEINDRE POUR UNE RAISON QUELCONQUE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (MINIMUM) AVANT DE LA RALLUMER.

Éteindre le brûleur

1. Tournez le bouton de commande MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position stop (●).
2. Appuyez lentement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position (●) jusqu'à la position ARRÊT (voir schéma 6).

Une fois le brûleur suffisamment refroidi, vous pouvez répéter la procédure d'allumage.

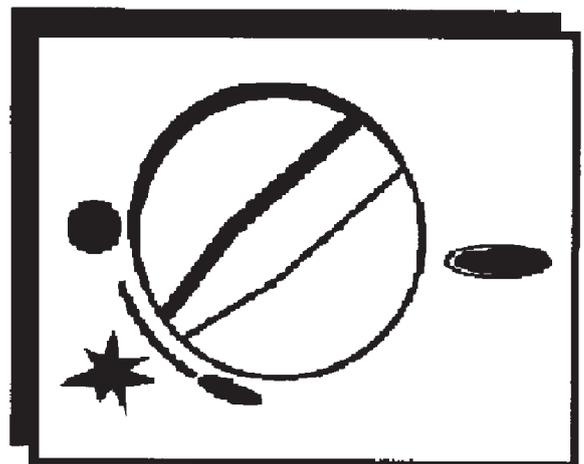
Panne de courant

En cas de panne de courant, les fours continuent de fonctionner mais pas les plaques de cuisson. Elles se remettront en marche à la reprise du courant.



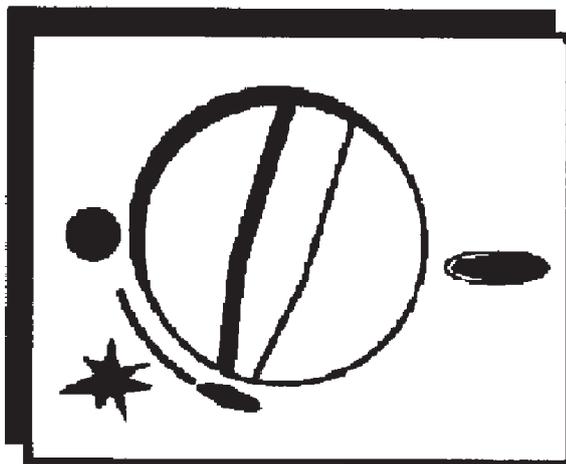
POSITION ARRÊT

Schéma 5



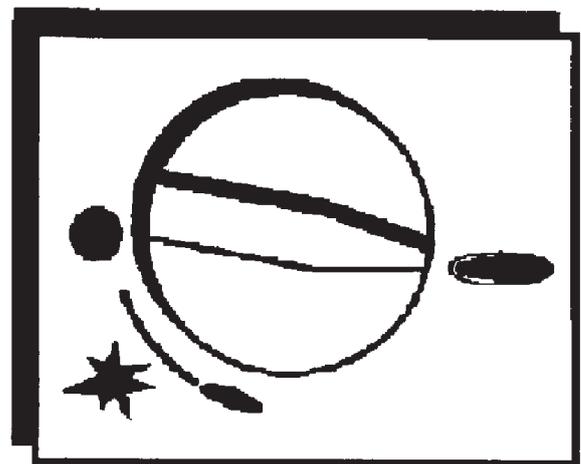
POSITION ALLUMAGE

Schéma 6



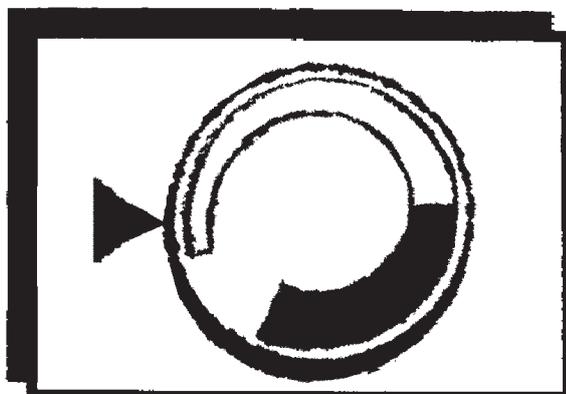
**CONTRÔLE DE FLAMME
POSITION BRÛLEUR**

Schéma 7



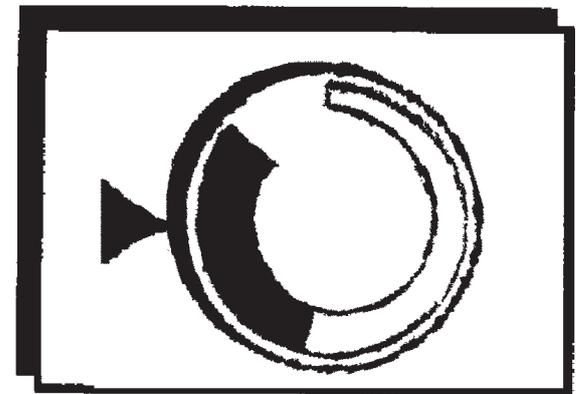
**BRÛLEUR PRINCIPAL
POSITION MARCHÉ**

Schéma 8



FAIBLE

Schéma 9



FONCTIONNEMENT NORMAL

Schéma 10

Conseils d'ordre général

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

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

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

1. Fermez les couvercles isolants quand les plaques chauffantes ne sont pas en cours d'utilisation.
2. Nettoyez les plaques chauffantes avec la brosse métallique.
3. Les ustensiles plats doivent être utilisés afin d'obtenir un contact parfait avec les plaques chauffantes.
4. Prenez soin lorsque vous fermez les portes du four de les lever jusqu'à la fermeture.
5. Cuisinez le plus possible dans les fours afin que la chaleur soit conservée et que les odeurs de cuisine et la condensation soient réduites.
6. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

La rôtissoire peut également être utilisée pour le « gril » et la « friture légère » dans le bas du four.

- Pour obtenir des performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et des batteries de cuisine en fonte. Elles ont des bases plates ce qui offre le meilleur contact avec les plaques chauffantes.
- Les casseroles AGA peuvent être empilées dans le four à faire mijoter. Cela est très utile pour faire cuire les légumes à la vapeur et garder des sauces au chaud.
- Rangez la plaque plaine en dehors de l'AGA. Utilisez-la froide dans la rôtissoire afin de détourner la chaleur du haut du four, offrant ainsi une température du four plus modérée en dessous. Elle peut également être utilisée comme feuille de cuisson.
- Un guide de la cuisinière AGA est proposé à la page 19. Demandez à votre spécialiste AGA une invitation à une présentation AGA.

Guide de la cuisinière AGA

Ci-dessous se trouve un guide rapide sur l'utilisation du four.

FOURS AGA

RÔTISSOIRE

- Grill
- Scones
- Pâtisseries
- Pain
- Yorkshire puddings
- Rôtis
- Fritures douces

FOUR DE CUISSON

- Gâteaux
- Biscuits
- Poisson
- Daubes, hachis Parmentier
- Lasagnes
- Soufflés
- Sablés

MIJOTER

- Daubes
- Bouillon
- Puddings au lait
- Meringues
- Gâteau aux fruits confits

TEMPÉRATURE DU FOUR

HAUT

- **Grill vers le haut**
- **2ème glissière** scones, viennoiseries, grill
- **3ème glissière** petits pains, Yorkshire pudding
- **4ème glissière** rôtis, volaille
- **Plateau à la base du four -** tranches de pain, tourtes, légumes grillés
- **Grille en bas du four** quiches, tourtes

MODÉRÉ

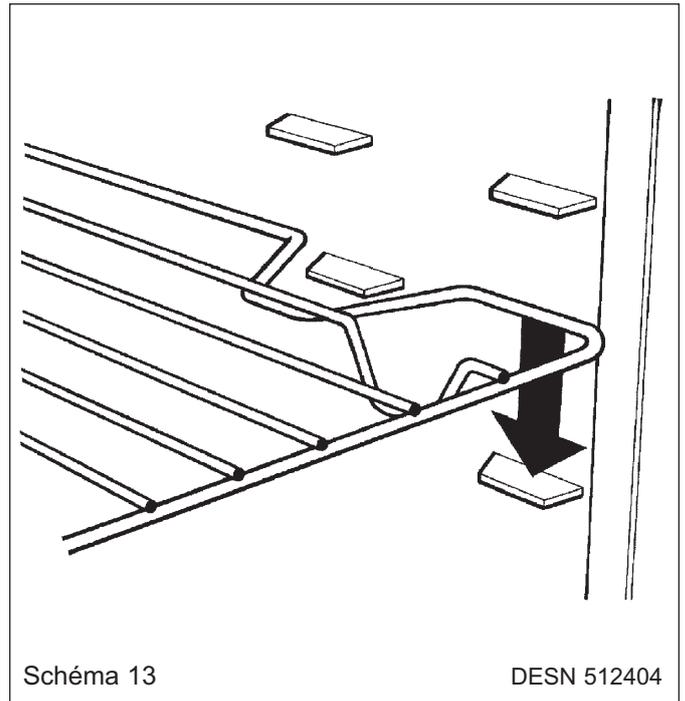
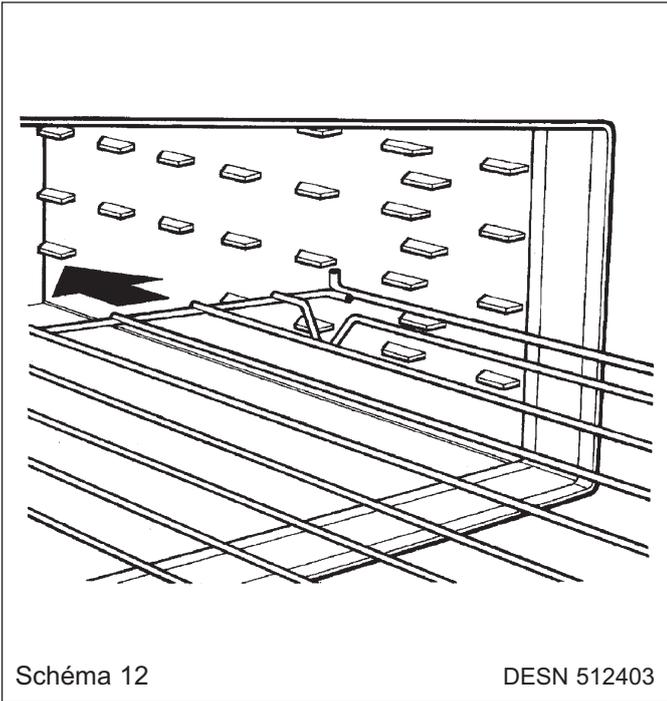
- **Vers le haut** génoises, certains biscuits, petits gâteaux
- **Milieu** poisson, soufflés, hachis Parmentier, lasagnes
- **Plateau à la base du four -** sandwiches Victoria, sablés, soufflés et cheesecake

BASSE

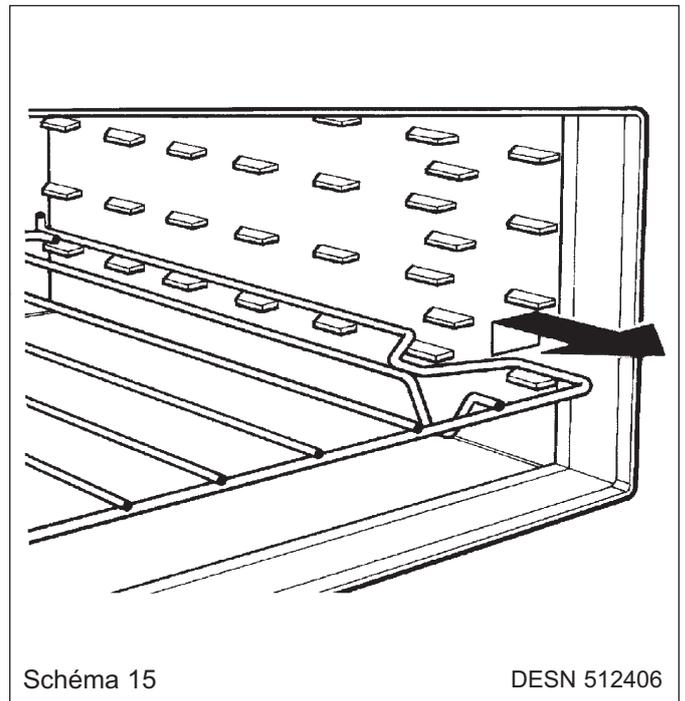
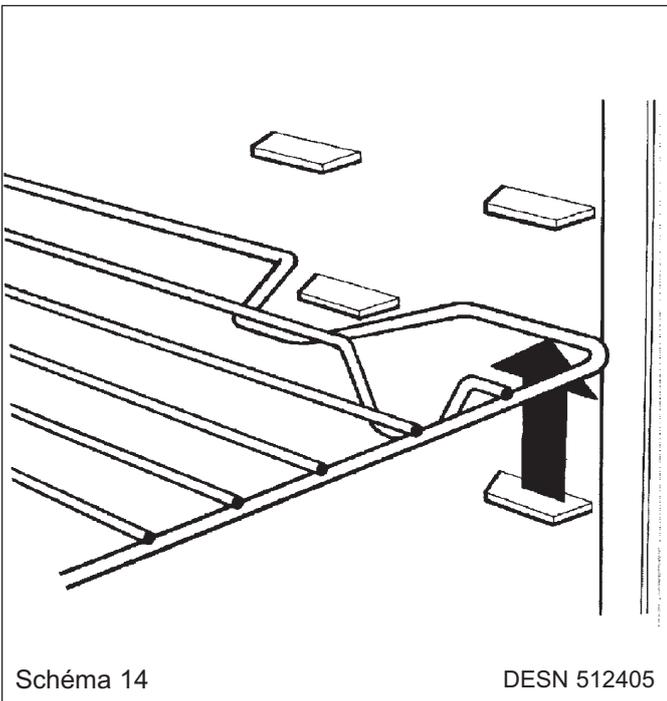
Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis le placer dans le four à faire mijoter. (Les meringues sont une exception). Les gâteaux riches en fruits peuvent être cuits longtemps grâce à cette fonction du four.

Installer les étagères du four

Lorsque vous utilisez les étagères du four pour la première fois, consultez les schémas suivants. 12 et 15



Retirer les étagères du four



Entretien et nettoyage

RAPPEL : ATTENTION À LA PLAQUE CHAUFFANTE

-  **NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.**
-  **NE PAS UTILISER DE COMPRESSES ABRASIVES, DE NETTOYANTS CAUSTIQUES, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU DE RACLETTE MÉTALLIQUE POUR NETTOYER LES SURFACES EN ÉMAIL.**
-  **IMPORTANT - NOUS CONSEILLONS D'UTILISER LES NETTOYANTS AGRÉÉS PAR L'ASSOCIATION DE L'ÉMAIL VITRÉ POUR NETTOYER LES SURFACES EN ÉMAIL DE CE PRODUIT.**
-  **DANS LA PLUPART DES CAS IL EST PRÉFÉRABLE DE NETTOYER L'APPAREIL LORSQU'IL EST À L'ARRÊT.**
-  **N'OUBLIEZ PAS QUE LA PLAQUE DU HAUT ET LES COUVERCLES POLIS SE RAYERONT SI DES CASSEROLES OU USTENSILES SONT TRAINÉS DESSUS.**
-  **NE PAS IMMERGER LES PORTES DANS L'EAU CAR ELLES SONT ENTOURÉES DE MATÉRIAU ISOLANT QUI POURRAIT ÊTRE ENDOMMAGÉ PAR UN EXCÈS D'HUMIDITÉ.**
-  **NE METTEZ JAMAIS LES PORTES DU FOUR NI LES PLAQUES AU LAVE-VAISSELLE.**

Fonte émaillée

Plaque du dessus, plaque de devant, portes du four et plaques réchauffantes - le moyen le plus facile de nettoyer la plaque du haut et la plaque de devant AGA est d'essuyer immédiatement les débordements. Il peut être utile de garder un tissu humide à portée de main pour cela. Les aliments cuisinés dessus sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce au nettoyant pour émail vitré AGA ou des nettoyants à crème douce à l'aide d'un tissu humide, ou, si nécessaire, un morceau de nylon décapant. Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur la cuisinière, le nettoyer immédiatement. Nettoyez également toute marque de condensation sur la plaque de devant autour des portes du four ou sur l'émail vitré pourrait se décolorer de façon permanente.

Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitré de la cuisinière propres et brillantes, est un passage quotidien avec un tissu savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces. Les E-cloths AGA sont parfaits pour cet usage.

Les plaque réchauffantes sont amovibles et peuvent être nettoyées comme décrit à la page 12.

Batterie de cuisine en fonte

Les plats à rôtissoire en émail fournis avec l'AGA City 60 doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, si nécessaire. Une éponge à récurer peut également être utilisée en cas de besoin. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle, mais un usage constant de cette méthode de nettoyage pourrait ternir l'émail.

Fours et plaques de cuisson en fonte

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

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

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

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

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

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

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

Revêtement des portes du four/couvercles

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

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

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

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

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

Fonte émaillée

- Si votre appareil a besoin d'une intervention d'entretien, veuillez contacter le service AGA ou votre spécialiste AGA.
- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un ingénieur qualifié, par un spécialiste AGA autorisé.
- Ne pas altérer ni modifier la cuisinière.
- Seules les pièces de rechange indiquées par le fabricant doivent être installées.

Pour bénéficier d'un fonctionnement efficace et sûr de cet appareil, il est important que l'entretien soit réalisé à des intervalles réguliers de 12 mois tel que conseillé par votre spécialiste AGA. La cuisinière doit être ÉTEINTE avant la maintenance afin que l'appareil ait suffisamment de temps pour refroidir.

UN APPAREIL CHAUD NE PEUT FAIRE L'OBJET D'UNE INTERVENTION DE MAINTENANCE.

La garantie de l'appareil ne couvre pas l'utilisation commerciale (pour plus d'informations, voir le livret de garantie fourni).

Numéro de série

Notez le numéro de série de votre AGA Dual Control lors de son installation. Le numéro de série se trouve derrière le revêtement du socle magnétique

Santé et sécurité

Protection des clients

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

⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) souffrant d'un manque de capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

⚠ Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE JOINTE

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

APPAREIL

⚠ **LES JEUNES ENFANTS DOIVENT ÊTRE MAINTENUS À DISTANCE DE L'APPAREIL CAR LES SURFACES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES AU TOUCHER.**

Friture

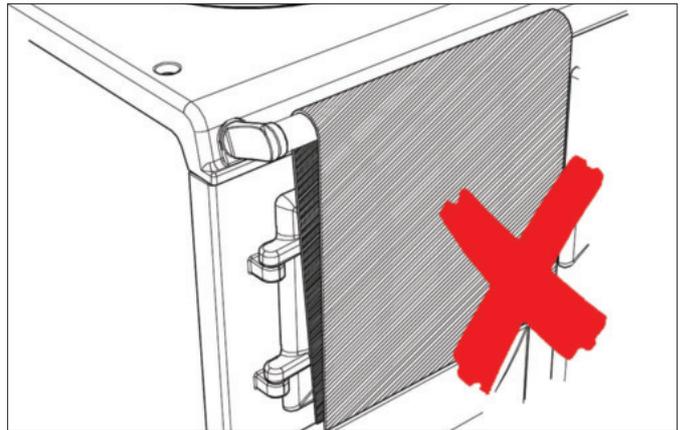
IMPORTANT

- Utilisez une casserole profonde.
- Ne jamais remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.
- Ne jamais utiliser de couvercle sur la casserole.
- Important: L'huile présente un danger de feu, ne pas laisser les casseroles d'huile sans surveillance.
- En cas d'incendie, couvrez la casserole avec un couvercle et éteignez l'appareil (position ARRÊT).

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

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

- **Ne pas suspendre de torchons sur le côté gauche de la glissière AGA. Ceci aurait pour effet de bloquer la circulation de l'air. Le blocage des aérations peut causer une température excessive sur le panneau de commande et rendre l'accès difficile.**



⚠ Lorsque le(s) four(s) est/ sont allumé(s) **NE LAISSEZ** aucune porte ouverte trop longtemps. Cela aurait un impact sur la température du four et pourrait faire chauffer les commandes.

⚠ Il est possible que vous constatiez un peu de fumée et une mauvaise odeur lors de la première utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) qui prendra fin après une courte période d'utilisation.

**Pour en savoir plus ou si vous avez besoin
de conseils, contactez votre spécialiste AGA
local**

Grâce à la politique d'AGA Rangemaster
d'amélioration continu des produits, la Société se
réserve le droit de changer des particularités et
d'apporter des modifications à l'appareil décrit et
illustré, et ce, à tout moment.



Fabriqué par
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Angleterre

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk