



## **AGA DUAL CONTROL**

**Numéros des modèles : DC3 & DC5**

**(Inclut l'évacuation extérieure &  
l'option d'évacuation pour la pièce)**

### *Manuel d'utilisation*

ATTENTION : lors du remplacement d'une pièce de cet appareil, n'utilisez que des pièces dont vous avez la garantie qu'elles sont conformes aux particularités de sécurité et de performance que nous exigeons. N'utilisez pas de pièces copiées ou reconditionnées n'ayant pas été clairement autorisées par AGA.

**VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**



Pour utilisation en FR & BE

07/15 EOP1 516677

# Mes données AGA

## AGA Dual Control

No. de série \_\_\_\_\_

No. de service AGA \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

## Table des matières

Introduction	4
Brève description - AGA DC3	5
Brève description - AGA DC5 (Option du placard chaud)	6
Équipement fourni avec votre AGA Dual Control	7-8
Utiliser l'AGA Dual Control	9
Contrôle du thermostat - Four	9
Indicateur de chaleur	10
Four à rôtissoire	11
Four à cuisson	11
Four à faire mijoter	12
Aération du four électrique	12
Plaque du haut	13
Plaques chauffantes	13
Contrôle de la plaque chauffante	13
Plaque bouillante	13
Plaque à faire mijoter	13
AGA DC5 (Option du placard chaud)	14
Conseils d'ordre général	15
Guide de la cuisinière AGA	16
Installer les étagères du four	17
Retirer les étagères du four	17
Soin et entretien	18
Fonctionnement et garantie	18
Numéro de série	18
Santé et sécurité	19

## Introduction

Votre nouveau AGA Dual Control vous offre tout ce que vous aimez dans la 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 avant elle, a été fabriquée en fonte de la Fonderie de Coalbrookdale. Les compétences de fabrication traditionnelle de la fonte associées aux éléments industriels de force de plaques chauffantes afin de chauffer rapidement, et que vous puissiez allumer les deux en même temps, ou juste une, en fonction de 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 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 la nourriture cuisinée de cette manière conserve ses arômes naturels et sa succulence, et a simplement meilleur goût.

Alors servez-vous une tasse de thé, prenez de la lecture et préparez-vous à plonger dans les meilleurs plats que vous préparerez grâce à elle.

## Brève description - AGA DC3



L'AGA Dual Control possède les fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlées 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 a 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 plus 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 fris sans gras et des quesadillas.

### 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 frire 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.

Depuis la position froide, les fours mettront plusieurs heures à atteindre la température normale de fonctionnement.

## Brève description - AGA DC5 (Option du placard chaud)



L'AGA Dual Control possède les fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlées 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 a 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 sandwichs grillés, des pâtisseries, des œufs frais sans gras et des quesadillas.

### Plaque de réchauffage (Placard chaud)

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

### Four à cuisson lente (placard chaud)

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.

**REMARQUE :** Les plats de viandes et de légumes qui doivent être commencés sur la plaque bouillante ou dans la rôtissoire.

### Plaque de réchauffage (Placard chaud)

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

### Rôtissoire

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

Depuis la position froide, les fours mettront plusieurs heures à atteindre la température normale de fonctionnement.

## Équipement fourni avec votre AGA Dual Control



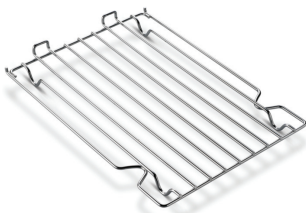
### Grand plat de rôtissoire avec grille

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.



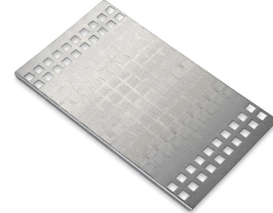
### 3 Grilles de four

Elles s'insèrent dans chaque four afin d'offrir une surface pour les plats et les moules qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles peuvent s'utiliser dans tous les fours, selon les besoins. Voir la page 17 pour savoir comment installer les grilles de four correctement.



### 1 Étagère pleine froide

Connue comme l'étagère froide car il est conseillé que cette étagère soit conservée en dehors du four lorsqu'elle n'est pas utilisée. Elle a deux utilisations, une comme grande feuille de cuisson pour les scones, pâtisseries et meringues, et également en tant que déflecteur de chaleur pour stopper la chaleur supérieure si la nourriture grille trop avant d'être entièrement cuite.



### Cloison de cuisson de four

Une cloison de cuisson est placée en haut du four afin d'optimiser les performances de cuisson. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous qu'elle est en place en permanence lorsque le four est utilisé. L'Ingénieur d'Installation l'installera à sa place. Elle peut également être retirée pour le nettoyage.



---

### Grille-pain

Ceci 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](http://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. A utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.



---

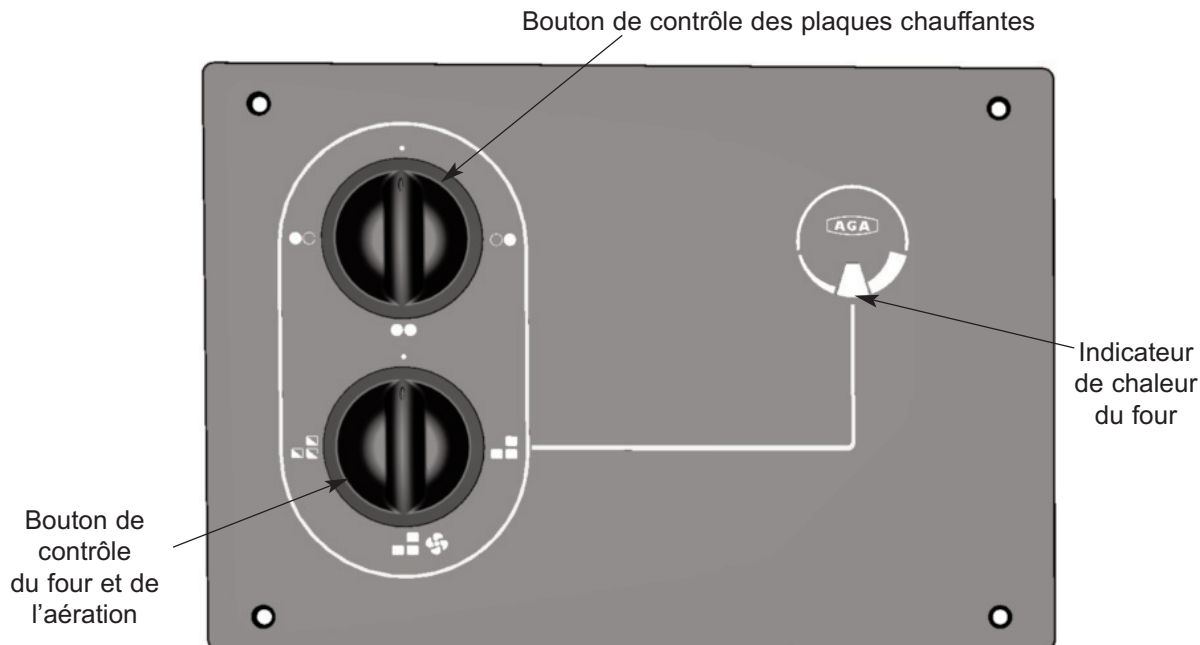
### Apprendre à connaître votre AGA

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.



## Contrôle du thermostat - Four

Votre AGA Dual Control possède trois fours, chacun d'entre eux est préréglé 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 faire mijoter pour une cuisson longue et lente**


### **NE PAS ALLUMER L'APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES.**

Chacun des fours a la même capacité, (peut recevoir une dinde de 13kg (28lb)). Les techniques de la cuisinière AGA à rangement chaud peuvent être utilisées par exemple pour empiler des casseroles dans le four à faire 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.

Lorsque les fours sont en cours d'utilisation, le bouton de contrôle du four doit être en position .

Une autre position  est disponible, elle permet de diminuer toute la chaleur du four afin de réduire la consommation d'énergie.

Afin d'atteindre une température de cuisson normale, remettre le bouton de contrôle sur la position  environ 3 heures avant de l'utiliser.

## Indicateur de chaleur

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, en effet, il est souvent surnommé la plaque chauffante cachée.

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. La nourriture peut être protégée par l'utilisation de la plaque plaine froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture que requiert différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque plaine froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

## 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. La nourriture peut être protégée par l'utilisation de la plaque plaine froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture que requiert différentes températures en même temps.

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

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

1. Lorsque vous mettez les aliments dans le four à cuisson, assurez-vous que la plaque plaine froide est placée juste au-dessus du plat, pour toute la durée de cuisson.
2. De plus, il faudra peut-être abaisser la plaque.
3. Lorsque vous faites cuire des aliments, comme des cakes riches en fruits, qui nécessitent une longue cuisson, mettez le gâteau sur la quatrième grille du four avec la plaque plaine froide placée directement au-dessus pendant environ 3/4 d'heure. Déplacez ensuite la plaque plaine au milieu du four à faire mijoter. Transférez le gâteau sur cette plaque et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez le four à cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.

**REMARQUE :** Une plaque de métal perforée est placée en haut du four à cuisson afin d'optimiser les performances de cuisson. Elle doit rester en place en permanence lorsque la cuisinière est en service.

## Four à faire mijoter



Le four à faire 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 de l'utilisateur

- 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.
- 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.

## Aération du four électrique

Si votre cuisinière bénéficie de cette caractéristique, elle doit être utilisée comme suit :

Etant donné que chaque four est aéré vers l'extérieur, l'activation de l'aération lorsque des aliments sont dans le four fait que les odeurs de cuisson et la vapeur sont dirigées vers l'extérieur plutôt que d'être évacuées dans la cuisine. Allumez l'aération lorsque des aliments sont placés dans les fours. L'aération du four signifie également que vous pouvez cuisiner des aliments sucrés et savoureux ensemble sans risque que les arômes ne se mélangent. Une délicieuse génoise au citron peut être cuisinée en même temps que des champignons à l'ail !

Après avoir mis les aliments à cuire dans le four, tournez le bouton du four jusqu'au symbole , l'aération sera activée et les odeurs de cuisine seront évacuées vers l'extérieur.

**N'OUBLIEZ PAS D'ETEINDRE L'AERATION UNE FOIS QUE LA CUISSON EST TERMINEE.**

## Plaque du haut

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.

## Les plaques chauffantes

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 faire mijoter la plus froide des deux. Elles possèdent toutes deux des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent respectivement en environ 11 et 8 minutes. Les plaques chaudes peuvent être utilisées de manière totalement indépendante des fours.

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 isolant sont chauds. Nous **conseillons fortement** 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 18.

## Contrôle de la plaque chauffante

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

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

## La 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 anti-projection AGA qui protégera le couvercle isolant des éclaboussures, facilitant ainsi grandement le nettoyage ! Lavez simplement la Protection anti-projection dans de l'eau chaude savonneuse, ou passez-la au lave-vaisselle entre deux assiettes.

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

## La plaque à faire 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 gril, valeur inestimable pour les sandwiches 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 sur le nettoyage sont données à la page 18.

# AGA DC5

## (Option du placard chaud)

### 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 a des caractéristiques similaires au four à faire mijoter et doit être utilisé de la même manière. Il offre 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 fruit et les gâteaux de fête. La cuisson des meringues peut également être plus adaptée à ce four.

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

### Points à ne pas oublier sur la cuisson lente :

- Préchauffer les fours pendant 30 minutes avant de débuter la cuisson.
- Mettre les daubes, soupes, etc. à bouillir sur la plaque chauffante et les viandes à commencer dans la rôtissoire, avant de les mettre dans le four à cuisson lente.
- Vérifiez que les daubes ont assez de liquide, en particulier lorsqu'elles cuisent longtemps.
- Utiliser des couvercles sur les casseroles ou recouvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité.
- Vérifier que tous les plats rentreront dans le four avant de préparer les aliments.
- Vérifier que la viande et la volaille sont bouillantes avant de les manger.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.

Vous pouvez également obtenir des meringues blanches et croustillantes dans le four à cuisson lente.

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. A titre indicatif, pour les daubes, un minimum de 3 heures de cuisson est conseillé.

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

## 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. Fermer les couvercles isolants quand les plaques chauffantes ne sont pas en cours d'utilisation.
2. Nettoyer 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.
- Ranger 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 16. Demandez à votre spécialiste AGA une invitation à une présentation AGA.

## Guide de la cuisinière AGA

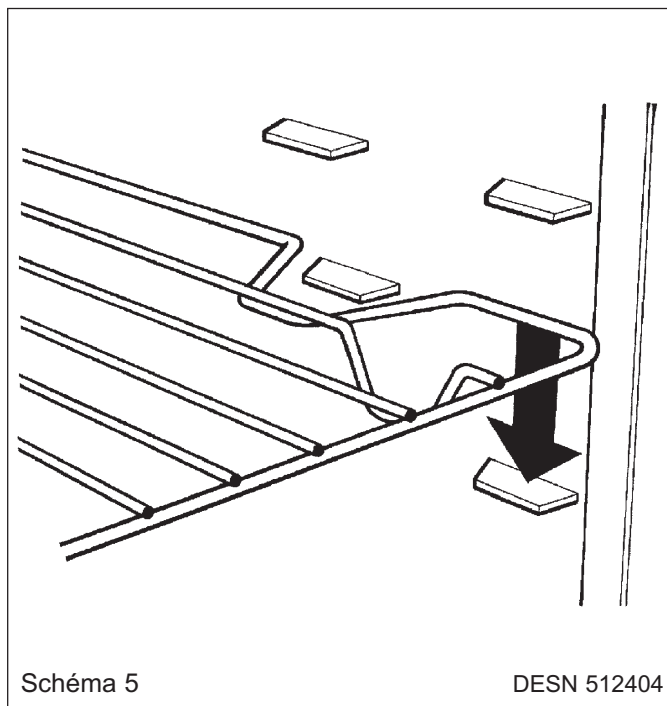
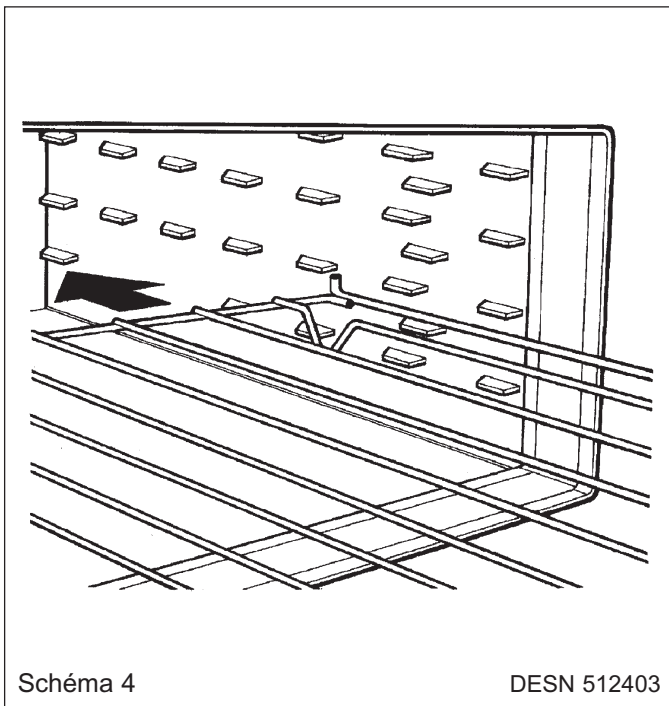
Comme l'AGA est chauffée différemment d'un appareil ordinaire, les conversions exactes ne sont pas possibles. Regardez dans le livre AGA pour trouver une recette similaire. Ci-dessous se trouve un guide rapide sur l'utilisation du four.

<b>TEMPERATURE DU FOUR</b>	<b>FOURS AGA</b>
<b>HAUT</b>	<b>ROTISSOIRE</b>
GRIL SCONES PATISSERIES PAIN YORKSHIRE PUDDING ROTIS FRITURE DOUCE	Haut - grill 2ème glissière - scones, petites pâtisseries 3ème glissière - petits pains, Yorkshire pudding 4ème glissière - rôtis, volaille, petits gâteaux dans des casiers du grand plat à viande Grille dans le bas du four - miches de pain Bas du four - friture douce, quiche
<b>MODÉRÉ</b>	<b>FOUR DE CUISSON</b>
GATEAUX BISCUITS POISSON SOUFFLÉS SABLÉS CHEESECAKES	Vers le haut - génoises, quelques biscuits, petits gâteaux Milieu - poisson, soufflés Grille dans le bas du four - sandwiches Victoria, sablés et cheesecake
<b>BAS</b>	<b>FOUR DE MIJOTAGE</b>
DAUBES BOUILLON PUDDINGS AU LAIT MERINGUES GÂTEAU RICHE EN FRUITS	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 ici

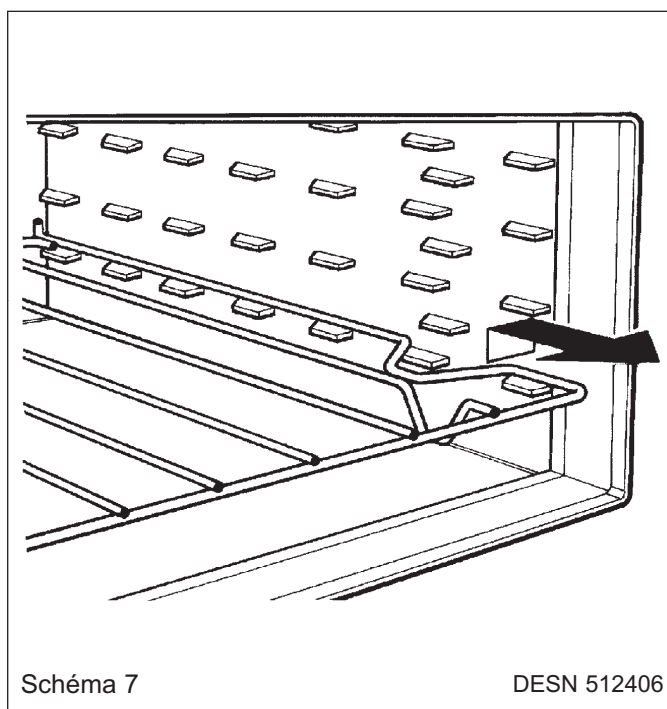
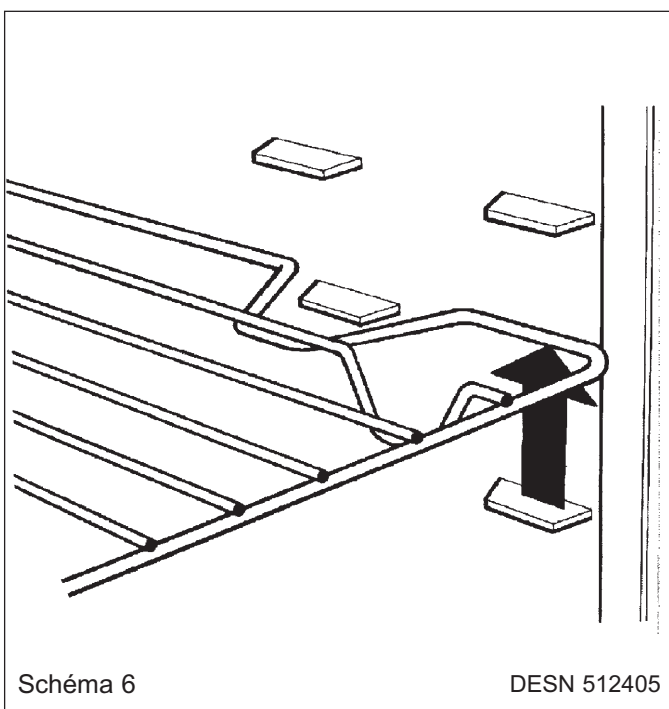


## Installer les étagères du four

Lorsque vous utilisez les étagères du four pour la première fois, consultez les schémas 4 - 7.







## Retirer les étagères du four



## Soin et entretien

### ATTENTION : ATTENTION A 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.**
-  **LE PANNEAU DE CONTRÔLE TACTILE PEUT ÊTRE NETTOYÉ AVEC UN TISSU HUMIDE ET DE L'EAU TIÈDE SAVONNEUSE.**
-  **NE PAS UTILISER DE VAPORISATEURS NI DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOUR SUR LE PANNEAU DE CONTRÔLE.**

#### Plaque du haut et plaque de devant

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. Nettoyer 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 cela.

N'oubliez pas que la plaque du haut et les couvercles polis se rayeront si des casseroles ou ustensiles sont traînés dessus.

#### Couvercles isolants et Revêtements de la porte du four

Le meilleur moyen de garder les revêtements propres est de les essuyer après avoir cuisiné afin que les éclaboussures ne cuisent pas dessus (attention à la cuisinière chaude). Nettoyer les revêtements une fois qu'ils sont froids et que la cuisinière est éteinte.

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](http://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. Nettoyer avec un tampon imprégné de savon afin de retirer les traces tenaces. Ne pas immerger les portes dans l'eau car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité. Nul besoin de le dire, ne pas passer les portes au lave-vaisselle ! Sécher soigneusement avant de les replacer sur les charnières.

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 sont parfaits pour cela 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.

#### Plats à rôtissoire

Les plats à rôtissoire en émail fournis avec l'AGA Dual Control doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, si nécessaire. Un tampon de dégrassage en nylon peut également être utilisé. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle, mais un usage constant de cette méthode de nettoyage pourrait ternir l'émail.

**NE PAS** utiliser de nettoyants caustiques ni de nettoyants pour four.

## Fonctionnement et garantie

- 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 tel que cela est conseillé par votre spécialiste AGA. La cuisinière doit être ETEINTE 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.

**Les intervalles des interventions d'entretien de l'appareil à respecter afin de conserver la garantie sont les suivants:**

Un entretien intermédiaire est nécessaire tous les deux ans et demi (30 mois) afin de vérifier et changer les éléments consommables, et de procéder à un contrôle de sécurité.

Un entretien complet est dû au bout de cinq ans (60 mois). 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 ETRE MAINTENUS A DISTANCE DE L'APPAREIL CAR LES SURFACES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES AU TOUCHER.**

### Friture

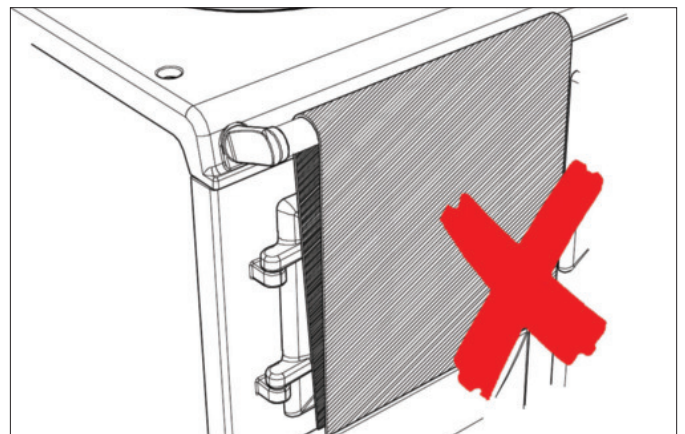
#### IMPORTANT

- Utiliser 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, couvrir la casserole d'un couvercle et ETEINDRE l'appareil.

Etouffer les flammes de la plaque chauffante, de préférence avec une couverture antifeu, plutôt que d'essayer de sortir la casserole à l'extérieur.

Les brûlures et blessures sont presque toujours causées lorsque l'on prend la casserole pour la sortir.

- **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/est allumé(s), **NE LAISSER** aucune porte du four ouverte trop longtemps, cela affectera la température du four et peut faire chauffer les commandes.

⚠ Un peu de fumée et de mauvaise odeur peuvent être émises lors du premier allumage de l'appareil. Cela est normal et sans danger pour l'isolant thermique du four et l'amidon sur l'élément isolant, et cessera après un court temps 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](http://www.agaliving.com)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)