



# Mode d'emploi pour Cuisinières électriques AGA Modèles Electrique C, (2 fours) 2= Electrique E, (4 fours)=4=

Cuisinières électriques

Ⓒ Pour un utilisation en France

## LISEZ ATTENTIVEMENT LES PRESENTES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE AGA

### Protection du consommateur

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

**AVIS IMPORTANT: VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.** Toute modification effectuée sur un appareil sans l'approbation d'AGA pourrait compromettre la validité de son homologation, de la garantie et pourrait également affecter vos droits.

### Important

Cet appareil peut contenir certains des matériaux indiqués. Les utilisateurs/installateurs ont la responsabilité de s'assurer que les vêtements de protection nécessaires sont portés lors de la manipulation, le cas échéant, des pièces contenant l'un des matériaux énumérés qui peuvent

représenter un risque pour la santé et la sécurité. Voir les informations ci-dessous.

**Briques réfractaires, couches de combustible artificiels** - porter des gants jetables lors de toute manipulation.

**Ciment réfractaire** - porter des gants jetables lors de toute manipulation.

**Colles et produits d'étanchéité** - être prudent - si elles/ils se présentent toujours sous forme liquide, utiliser un masque et des gants jetables.

**Fil de verre, laine de roche, rembourrage isolant, fibre céramique huile de kérosène** - peuvent être dangereux s'ils sont inhalés, peuvent irriter la peau, les yeux et les voies respiratoires. Lors de leur manipulation, éviter toute inhalation et tout contact avec la peau ou les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et des lunettes de protection. Après la manipulation, se laver les mains et les autres parties du corps exposées. Lors de la mise au rebut du produit, réduire la quantité de poussière en utilisant un jet d'eau, s'assurer que tous les matériaux sont emballés de manière sûre.

**AVERTISSEMENT : CONFORMEMENT A LA LEGISLATION, NOUS VOUS RECOMMANDONS FORTEMENT DE DECOURAGER LES ENFANTS DE TOUCHER LES SURFACES CHAUDES DE LA CUISINIERE.**

## VOTRE CUISINIERE AGA

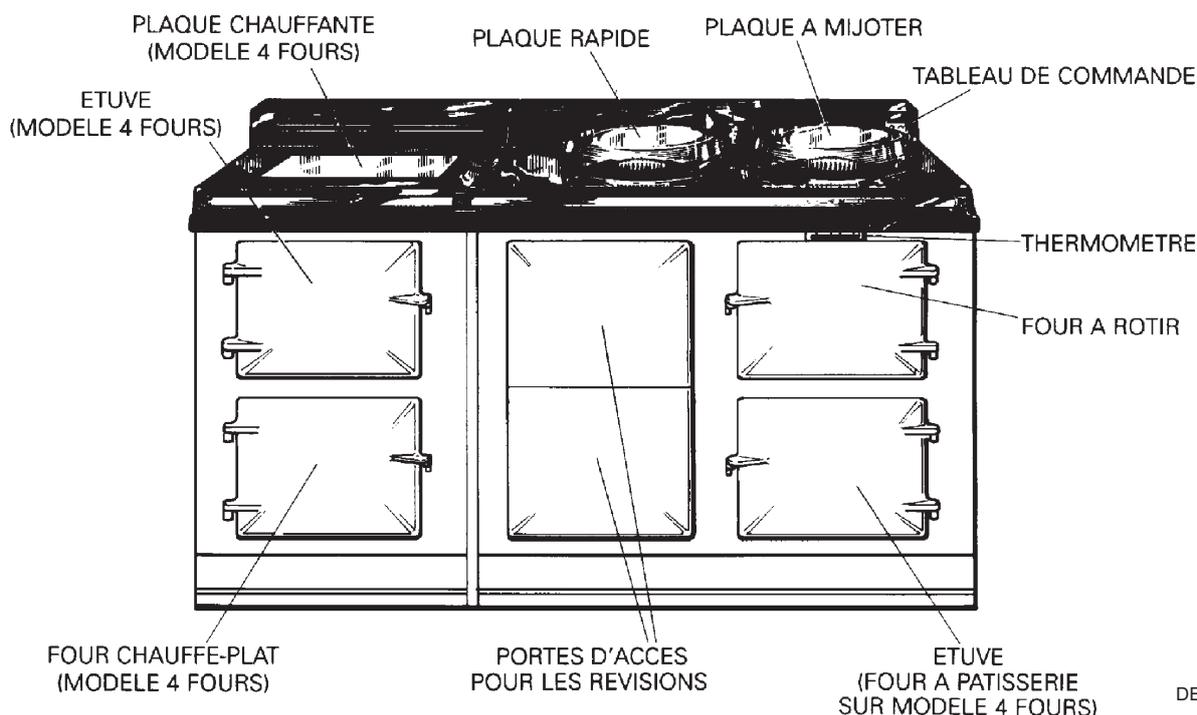
Votre AGA est une cuisinière qui fonctionne sur le principe d'accumulation de chaleur.

Le noyau du dispositif de chauffage de la cuisinière accepte une charge électrique pendant la nuit pour chauffer le noyau jusqu'à 725°C, température à laquelle la chaleur est relâchée à un débit contrôlé pour maintenir la température de la cuisinière stable lorsqu'elle n'est pas utilisée.

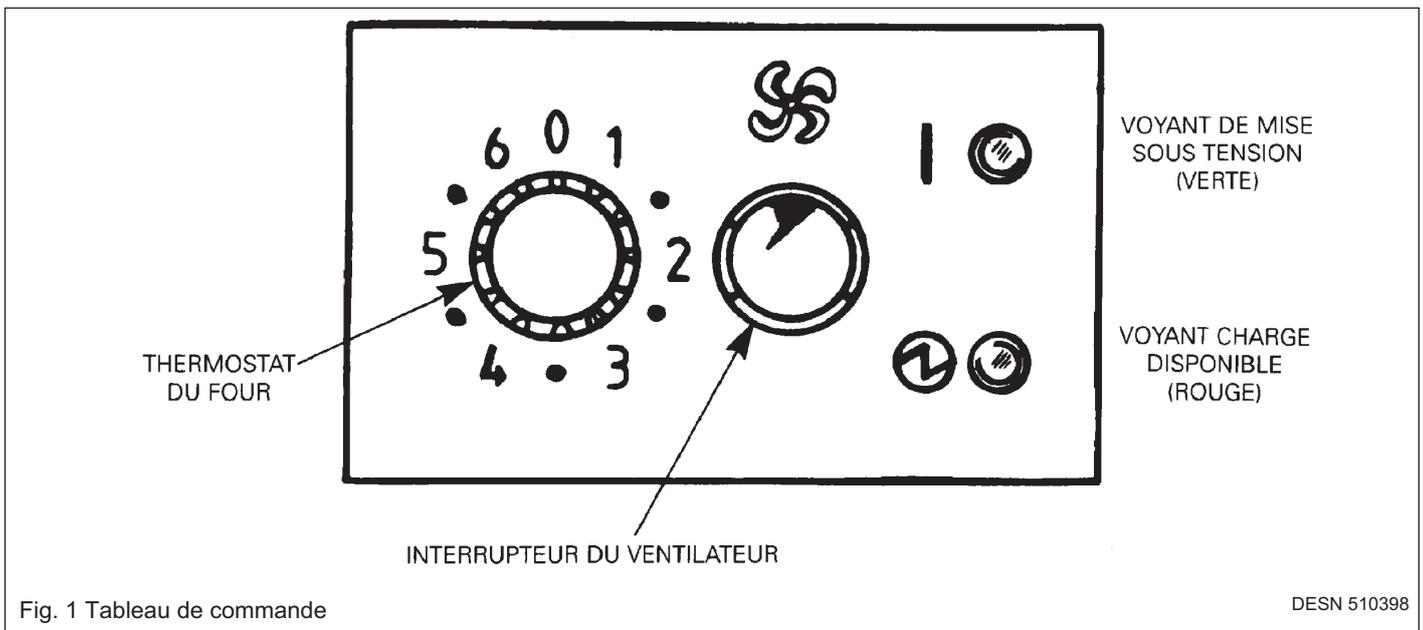
Une charge complète pendant la nuit fournit suffisamment de chaleur pour une cuisson normale à tout moment de la journée. Cependant, pour un fonctionnement optimum de la cuisinière, les instructions

suivantes doivent être respectées soigneusement.

1. Fermer les couvercles isolants lorsque les plaques de cuisson ne sont pas utilisées.
2. Utiliser les fours au maximum.
3. Utiliser des ustensiles de cuisson épais à fond plat afin de créer un contact parfait avec les plaques de cuisson
4. Soulever les portes des fours sur leur loquet pour bien les fermer.
5. Nettoyer régulièrement les plaques de cuisson à l'aide de la brosse métallique.



DESN 510979



Les accessoires suivants sont fournis avec votre AGA:

- 1 Grande lèchefrite avec grille
- 1 Petite lèchefrite avec grille
- 2 Grilles de four
- 1 Plateau de four
- 1 Brosse métallique
- 1 Grille-pain
- 1 Manuel AGA

Un guide de cuisson complet est fourni avec votre manuel AGA.

## ALIMENTATION ELECTRIQUE

Pour l'alimentation électrique, voir le tableau ci-dessous :

	1PH
TENSION	230V - 50Hz
PUISSANCE	5,5kW
COURANT (AMPERES)	30A
COURANT DE TELECOMMUTATION	2AMP

- Cable Alimentation Mono 4.0mm<sup>2</sup> x 3.
- Cable Alimentation Tri 2.5mm<sup>2</sup> x 5.

Les périodes de tarif réduit sont à commander par une opération de télécommutation (selon les recommandations d'AGA) ou par une minuterie programmable externe.

La télécommutation ne nécessite aucune opération manuelle ou réglage de temps de la part de l'installateur ou de l'utilisateur.

Si l'installation d'une minuterie programmable externe est prévue, l'installateur doit déterminer les périodes de tarif réduit locales et régler la minuterie en conséquence. L'installateur a la responsabilité de vous communiquer toutes les informations concernant la minuterie et de vous faire savoir si un nouveau réglage devient nécessaire.

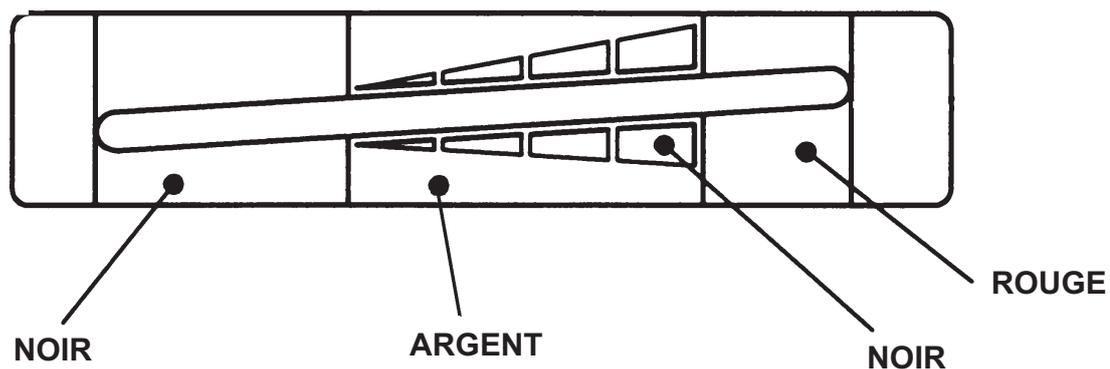
## PERIODES D'EMMAGSINAGE D'ELECTRICITE

Votre cuisinière a été conçue pour accepter des charges électriques au tarif préférentiel. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le courant cesse d'alimenter la cuisinière à ce tarif préférentiel.

Une charge de 7 heures pour 24 heures suffit généralement pour la plupart des besoins de cuisson. Cependant, en cas de durées de cuisson anormales, la cuisinière peut être utilisée pour la plupart des périodes TARIF et des alimentations électriques. En fonction de l'alimentation disponible, la cuisinière se recharge automatiquement si la température du noyau descend au-dessous de 375°C, jusqu'à ce que les 375°C soient à nouveau atteints. (Ceci est indiqué par le clignotement du voyant rouge).

En cas de doute quant à l'application de l'alimentation disponible, votre distributeur AGA vous conseillera.

## LE THERMOMETRE



DESN 515920

L'indicateur de chaleur au-dessus de la porte du four à rôtir sert de guide de la chaleur stockée à l'intérieur de l'AGA, et ne correspond pas directement de la température du centre du four à rôtir.

Il comporte 3 parties : noir, argent et rouge.

Pour obtenir votre température préférée, vous pouvez ajuster légèrement le bouton de commande. Une fois ce dernier ajusté, il n'est pas recommandé de le réajuster régulièrement. Un AGA est conçu pour fonctionner sur réglage optimal.

La performance optimale est généralement atteinte quand l'indicateur est positionné au milieu la partie de couleur argent.

L'indicateur de chaleur servant à montrer que l'AGA contient la quantité complète de chaleur stockée, le mieux est d'y recourir dès le matin à la première heure ou après plusieurs heures sans aucune cuisson.

REMARQUE : IL N'INDIQUE PAS LA TEMPERATURE DU FOUR.

## TABLEAU DE COMMANDE

Les commandes suivantes se situent dans le protecteur de la plaque supérieure droite (Voir Fig. 1).

### 1. Voyant de mise sous tension

Il indique que la cuisinière est sous tension.

Cela ne signifie pas que la cuisinière est en train de charger.

### 2. Voyant de charge disponible

En fonctionnement normal, le voyant s'allume rouge lorsque le tarif réduit est disponible. (La cuisinière ne charge pas nécessairement pendant toute cette période).

Suite à une durée d'utilisation anormale, il est possible que l'appareil se recharge pendant la période de plein tarif, en particulier sur les cuisinières à 4 fours, au quel cas le voyant de recharge clignote.

### 3. Témoin et interrupteur du ventilateur du four

Cet interrupteur à commande manuelle s'allume rouge lorsque qu'il est activé. Il déclenche le ventilateur extracteur du four qui supprime la plupart des odeurs de cuisson et les évacue vers l'extérieur. Une fois la cuisson terminée, appuyer à nouveau sur l'interrupteur, le ventilateur continuera à tourner pendant 5 minutes avant de s'arrêter.

Une cuisson pendant la nuit dans l'étuve inférieure peut nécessiter la ventilation du four. Une telle cuisson avec le ventilateur en marche fournit une température légèrement plus basse dans l'étuve que si le ventilateur était arrêté.

### 4. Thermostat du four

L'arrangement du bouton de commande au no. 4 s'assure que le cuiseur fonctionne à la température correcte, avec thermomètre sur ou à proximité du repère noir dans la section argent du thermomètre.

Placez au No. 4, la commande fonctionne automatiquement pour maintenir la cuisinière à la bonne température et ne nécessite aucune modification.

Au cours de la cuisson, une baisse de la température du four à rôtir déclenche automatiquement un ventilateur qui fait circuler de l'air à travers le noyau, extrait de la chaleur et la dirige vers les plaques de cuisson et les fours jusqu'à ce que la bonne température du four soit rétablie.

## REVISION

Pour un fonctionnement efficace et sans risques de votre cuisinière, il est primordial que votre distributeur AGA effectue une révision une fois par an.

Votre distributeur AGA sera heureux de prendre les dispositions nécessaires avec vous.

## COMMENT UTILISER VOTRE AGA

Les indications suivantes ont pour objet de vous aider à vous habituer à votre nouvelle cuisinière AGA.

D'autre part, le manuel AGA comprend une introduction à la cuisinière que vous trouverez très utile.

### Une fois la cuisinière AGA installée.

Sous tension, la cuisinière chauffe progressivement, et au cours de ce processus, des odeurs et des vapeurs se dégagent de l'isolation interne de la cuisinière pendant plusieurs heures avant de finalement se dissiper.

Pour minimiser cet inconvénient initial, il faut ouvrir les fenêtres afin d'aérer la cuisine en permanence tout au long de ce laps de temps : il vous est également conseillé de pénétrer le moins possible dans cette pièce, jusqu'à la disparition des odeurs.

Un peu de graisse protectrice des plaques de cuisson brûle également. Si possible, essuyer l'intérieur des couvercles des plaques de cuisson pendant que la cuisinière chauffe, ceci évitera une pellicule de graisse ne se forme à l'intérieur des couvercles.

Une condensation peut également se produire sur le dessus et la façade de la cuisinière pendant qu'elle chauffe. L'essuyer dès que possible.

### Commencer à cuisiner sur votre AGA

- La première 'règle d'or' consiste à cuisiner le plus possible dans les fours - sans pour autant modifier vos menus. Ceci permet non seulement de conserver la chaleur mais aussi de réduire les odeurs de cuisson ainsi que la formation de condensation dans la pièce. Le four à rôtir peut également être utilisé, pour griller (en haut) et frire (en bas).
- Laisser les couvercles isolants sur les plaques de cuisson lorsque celles-ci ne sont pas utilisées afin que la chaleur emmagasinée dans la cuisinière soit conservée.
- Pour des performances de cuisson optimales, employer les ustensiles AGA et une batterie de cuisine en fonte AGA. Toutes les pièces disposent de fond épais plats qui permettent un contact parfait avec les plaques de cuisson. L'étuve s'avère particulièrement utile pour cuire les légumes à la vapeur et faire mijoter les sauces.
- Les casseroles AGA peuvent être entassées dans l'étuve.
- Ranger le plateau de four à l'extérieur de la cuisinière. L'utiliser, à froid, dans le four à rôtir sur un modèle à 2 fours AGA pour servir de coupe-chaleur dans la partie supérieure du four et créer ainsi une température plus modérée à l'intérieur de ce dernier. Le plateau peut également servir de plaque à pâtisserie.
- Le moule à gâteaux AGA peut être utilisé dans le modèle à 2 fours AGA pour les gâteaux qui nécessitent un temps de cuisson supérieur à 45 minutes.
- Vous trouverez un guide de cuisson AGA au verso.

## POUR NETTOYER ET PRENDRE SOIN DE VOTRE CUISINIÈRE AGA

**SOUVENEZ-VOUS** : FAIRE ATTENTION AUX PARTIES CHAUDES DE L'APPAREIL.

**NE PAS EMPLOYER DE TAMPONS ABRASIFS NI DE DECAPANTS POUR FOURS.**

### Dessus et façade de la cuisinière

La façon la plus simple de nettoyer le dessus et la façade de la cuisinière consiste à essuyer tous les débordements dès leur apparition. La nourriture qui a cuit est plus difficile à nettoyer, mais s'enlève généralement à l'aide d'un chiffon ou, si nécessaire, d'un tampon en nylon avec des agents nettoyants pour émail vitrifié ou des crèmes non abrasives. Si du lait, des jus de fruits ou tout autre produit contenant de l'acide sont renversés sur l'AGA : essuyer immédiatement.

Nettoyer aussi toutes les traces de condensation sur la façade de la cuisinière, autour des portes des fours, faute de quoi elles risqueraient de décolorer à jamais l'émail vitrifié.

Un nettoyage quotidien à l'aide d'un chiffon humecté et savonneux suivi d'un essuyage avec un chiffon sec suffira, en principe, à éviter les traces.

Souvenez-vous que le dessus de la cuisinière et les couvercles en chrome se rayeront si des casseroles ou des ustensiles sont traînés dessus.

### Couvercles isolants et portes des fours

Le revêtement intérieur des couvercles isolants et des portes des fours peut être nettoyé à l'aide d'un tampon savonneux ou d'un tampon avec un nettoyant à base de crème.

Soulever les couvercles et ouvrir les portes des fours pour leur permettre de refroidir légèrement avant de procéder au nettoyage. Ne pas plonger les portes dans de l'eau car elles contiennent une matière isolante qu'une trop grande humidité pourrait endommager.

Se reporter également au chapitre Nettoyage du manuel AGA.

### Fours et plaques de cuisson

Le four à rotir est auto-nettoyants par catalyse ; il suffit de les brosser de temps en temps à l'aide d'une brosse dure à manche long. Dans le modèle à 4 fours AGA, un chiffon humecté et savonneux suffira au nettoyage de l'étuve et du four chauffe-plat.

La brosse métallique est fournie pour nettoyer les plaques de cuisson et les éclaboussures d'aliments brûlés dans les fours en fonte.

### Les lèche-frites

Les lèche-frites doivent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse, trempées si nécessaire. Vous pouvez vous servir d'un tampon en nylon.

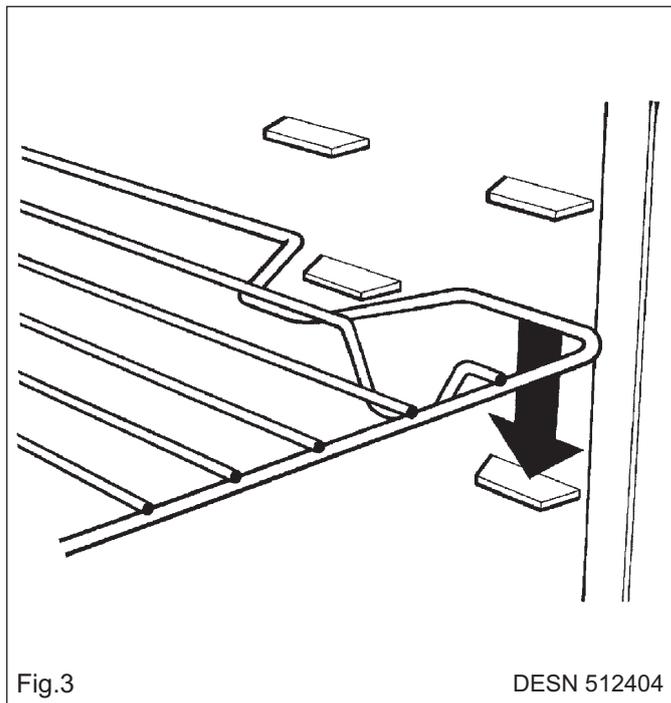
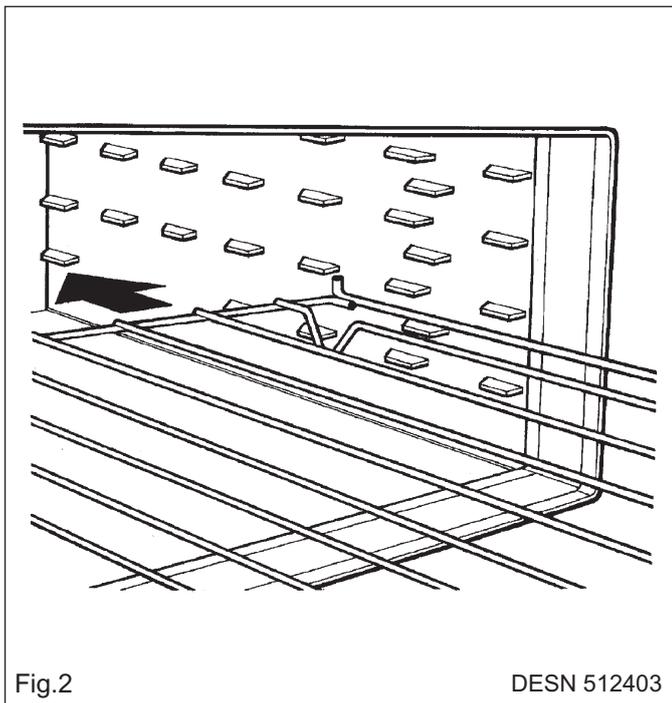
**NE PAS** mettre les lèche-frite dans le lave-vaisselle ni utiliser d'autres agents nettoyants caustiques.

**NE PAS EMPLOYER DE DECAPANTS POUR FOURS.**

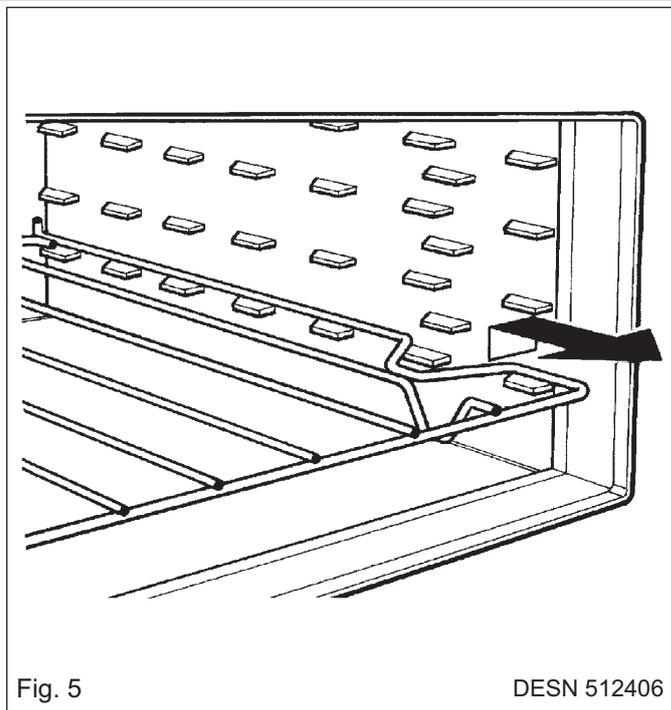
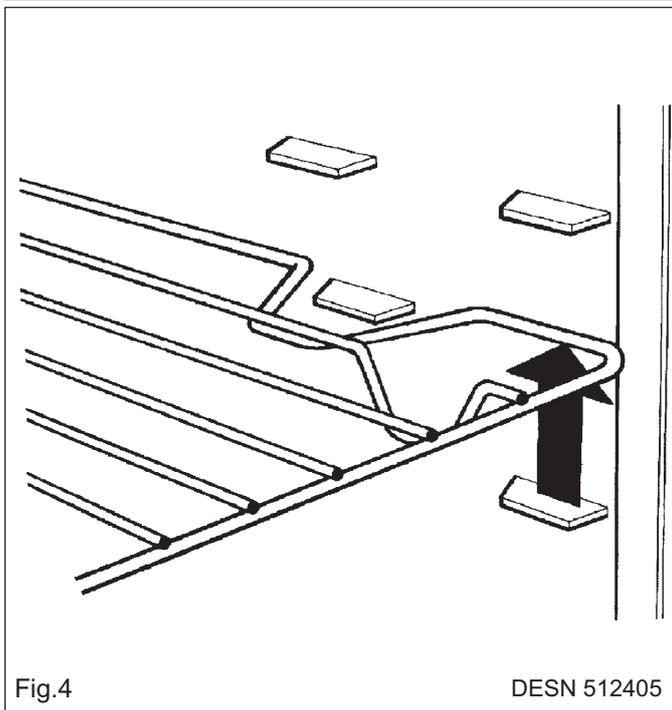
**REMARQUE** : S'IL S'AVÈRE NECESSAIRE D'ISOLER LA CUISINIÈRE, LA METTRE HORS TENSION AUX DISJONCTEURS PRINCIPAUX.

## MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR

Si c'est la première fois que vous utilisez ce type de clayette, observez bien la procédure de changement de clayette de four en vous aidant des Figs 2 - 5.



## ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR



## GUIDE DE CUISSON AGA

Les cuisinières AGA étant chauffées différemment des cuisinières traditionnelles, des conversions exactes sont impossibles. Consulter le manuel AGA pour obtenir une recette équivalente. Voici un guide rapide pour l'utilisation du four.

<b>TEMPERATURE DU FOUR</b>	<b>MODELE A 2 FOURS</b>	<b>MODELE A 4 FOURS</b>
<b>FOUR CHAUD</b>	<b>FOUR A ROTIR</b>	<b>FOUR A ROTIR</b>
GRILLADES PATISSERIES PAIN ROTIS FRITURES	Haut du four: Grillades 2ème niveau: Viennoiseries 3ème niveau: Petits pains 4ème niveau: Rôtis, Volailles, Petits gâteaux dans la grande lèche-frites Sol du four: Fritures, Quiches	Haut du four: Grillades 2ème niveau: Viennoiseries 3ème niveau: Petits pains 4ème niveau: Rôtis, Volailles Sol du four: Fritures, Quiches
<b>FOUR MOYEN</b>	<b>FOUR A ROTIR/ETUVE</b>	<b>FOUR A PATISSERIE</b>
GATEAUX BISCUITS POISSONS SOUFFLÉS SABLES	Placer la grille sur le sol du four à rôtir. Protéger la nourriture avec la plaque coupe-chaaleur dans. Les glissières du 2 ou 3ème niveau. Pour les gâteaux nécessitent plus de 45 minutes de cuisson, utiliser le moule à gâteaux. Pour les poissons et les cheesecakes, commencer la cuisson dans le four à rôtir, et la terminer dans l'étuve.	Vers le haut du four: Gâteaux mousseline. Certains Biscuits, Petits gâteaux Milieu du four: Poissons, Soufflés Grille sur le sol du four: Gâteaux fourrés, Sables.
<b>FOUR DOUX</b>	<b>ETUVE</b>	<b>ETUVE</b>
RAGOOTS BOUILLONS ENTREMETS MERINGUES CAKES AUX FRUITS	Pour les ragoûts, bouillons, entremets commencer la cuisson ailleurs sur l'Aga - puis les enfourner dans l'étuve (à l'exception des meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans l'étuve	Pour les ragoûts, bouillons, entremets commencer la cuisson ailleurs sur l'AGA - puis les enfourner dans l'étuve (à l'exception des meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans l'étuve.

Pour tout renseignement ou conseil supplémentaire, prenez contact avec votre distributeur local ou avec les lignes directs suivants.

Soucieuse de toujours améliorer la qualité de ses produits, la société AGA Rangemaster se réserve le droit de modifier les caractéristiques et d'effectuer des changements à tout moment sur les modèles décrits dans cette notice.



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

[www.agaliving.com](http://www.agaliving.com)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)