



## AGA CITY60 (CONTEMPORAIN)

## AGA CITY60 (TRADITIONNEL)



AGA CITY60 CONTEMPORAIN



AGA CITY60 TRADITIONNEL

### *Guide d'utilisation*

N'oubliez pas : lors du remplacement d'une pièce de cet appareil, n'utilisez que des pièces dont vous avez la garantie qu'elles sont conformes aux spécifications 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

## Mes données AGA

**AGA City60 (Contemporain) / City60 (Traditionnel)**

N° de série \_\_\_\_\_

N° de service AGA \_\_\_\_\_

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

## Table des matières

Avertissements	4
Introduction	5
A Brève description - AGA City60	6
Équipements fournis avec votre AGA City60	7 - 8
Comment utiliser votre AGA City60	9
Hottes de la cuisinière et ventilation du four	10
Conseils d'ordre général	10
Utilisation des zones de l'AGA City60	11
La plaque chauffante	11
Commande de la plaque chauffante	11
Le réglage plaque bouillante	11
Le réglage plaque à mijoter	11
Les plaques de maintien au chaud	12
Les fours	12
Le réglage four à rôtir	13
Le réglage four à pâtisserie	14
Le four à mijoter	15
Le four à mijoter - consignes d'utilisation	15
Guide rapide - utilisation du four	16
Installation des grilles du four	17
Dépose des grilles du four	17
Entretien et nettoyage	18
Fonte émaillée	18
Batterie de cuisson en émail	18
Fours et plaque chauffante en fonte	18
Couvercles et revêtements de la porte du four/des couvercles	18 - 19
Entretien et garantie	20
Numéro de série	20
Santé et sécurité	20

## Avertissements

**AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil, sauf s'ils sont sous surveillance permanente.

- L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers en présence. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais mettre l'appareil hors tension puis couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

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

**AVERTISSEMENT** : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être maintenus à distance.

## Introduction

Votre nouvelle AGA City60 vous offre tout ce que vous aimez déjà dans la cuisinière AGA classique, avec en plus la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson quand bon vous semble.

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 permettent aux fours et à la plaque chauffante de chauffer rapidement, pour que vous puissiez allumer les deux en même temps, ou juste un, 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 City60

Plaque à mijoter et  
Plaque bouillante

Plaque supérieure et zone  
de maintien au chaud

Four supérieur (réglage four à rôtir et  
Four à pâtisserie)

Four à mijoter



**Voir la page 9 pour la plaque chauffante, les symboles du four et la brève description.**

### **Plaque chauffante**

La plaque chauffante comporte deux réglages de chaleur différents ; le réglage de plaque bouillante est le plus chaud des deux et le réglage de plaque à mijoter dégage une chaleur moins élevée.

### **Réglage de plaque bouillante**

Le réglage de plaque bouillante est utilisé pour faire griller du pain, bouillir une bouilloire, faire sauter et cuire à une température plus élevée.

### **Réglage de plaque à mijoter**

Le réglage de plaque à mijoter est utilisé pour la cuisson plus lente, comme pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisé directement pour des sandwiches grillés, des pâtisseries, des œufs frits sans matière grasse et des quesadillas.

### **Four du haut (réglage Four à rôtir)**

Le réglage du 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 sur la grille en bas du four. Les fours sont ventilés dans la pièce, donc des odeurs de cuisson seront présentes.

### **Four du haut (réglage Four à pâtisserie)**

Un réglage de 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 salés ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

### **Four à mijoter**

La cuisson longue et lente dans le four à mijoter développe les saveurs 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.

# Équipements fournis avec votre AGA City60



## 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 du four à rôtir. 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.



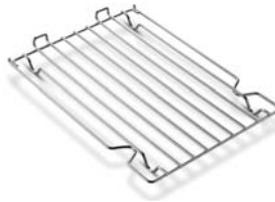
## Plat moyen de rôtissoire avec grille

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 du four à rôtir. 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.



## 2 grilles pour le bas du four

Ces grilles sont utilisées dans le bas des fours, afin de protéger les aliments de la chaleur dégagée par l'élément du bas.



## 2 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 plaque lisse froide

Elle a deux utilisations, une comme grande tôle à pâtisserie pour les scones, biscuits, viennoiseries et 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 PAS CONSERVER DANS LES FOURS LORSQU'ELLES NE SONT PAS UTILISÉES.**



---

### Grille-pain

Le grille-pain permet 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 qui s'emboîtent afin d'optimiser l'utilisation de l'espace du four et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau. Les accessoires AGA sont disponibles chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)



---

### Brosse métallique

Elle permet 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 la plaque chauffante et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.



---

### Outil de levage de la plaque de maintien au chaud

Pour faciliter le retrait des plaques de maintien au chaud en fonte pour le nettoyage.

# Comment utiliser votre AGA City60

## Pour commencer

Lorsque vous allumez votre cuisinière AGA les premières fois, vous remarquerez peut-être deux choses qui ne devraient pas vous préoccuper.

La cuisinière AGA émettra une odeur pendant une courte période. Cette odeur est simplement causée par l'huile de protection que nous mettons sur la plaque chauffante et dans les fours qui se consume. Comme elle est neuve, il est conseillé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine pendant les premières heures d'utilisation.

De la condensation peut se produire sur la plaque supérieure et la plaque frontale pendant que la cuisinière AGA chauffe, provoquée par l'isolant calorifuge et le liant à base d'amidon sur l'isolation de l'élément qui sèche. La condensation doit être essuyée dans les plus brefs délais afin de prévenir les taches sur l'émail.

Votre AGA City60 possède l'aspect extérieur d'une cuisinière en fonte émaillée AGA classique à emmagasinage de chaleur. Cependant, sa flexibilité est presque sans limites car au lieu d'une source de chaleur unique, chaque zone de cuisson possède son ou ses propre(s) élément(s) en fonte à chauffage électrique. La séparation des zones de cuisson permet diverses commandes. Vous pouvez sélectionner uniquement les zones que vous souhaitez, ou avez besoin, d'utiliser.

## Plaque chauffante



OFF



Réglage ébullition



Réglage mijotage

## Fours



OFF



Four du haut - Réglage Cuisson ON  
Four à mijoter OFF



Four du haut - Réglage Cuisson ON  
Four à mijoter ON



Four du haut - OFF  
Four à mijoter ON



Four du haut - Réglage Rôtissoire ON  
Four à mijoter ON



Four du haut - Réglage Rôtissoire ON  
Four à mijoter OFF

## Hottes de la cuisinière et ventilation du four

Il est recommandé d'installer cette cuisinière AGA avec une hotte aspirante au-dessus. Le système de ventilation AGA se trouve sur le haut de l'AGA et est conçu pour éviter l'humidité dans les fours. La hotte aspirante doit être installée au moins à la hauteur minimale conseillée par le fabricant, du haut de l'AGA.

Les fours de l'AGA City60 sont fabriqués en fonte. Au bout d'un certain temps, chacun d'entre eux deviendra conditionné.

Cependant, les fours rouilleront si les aliments à forte teneur en humidité ne sont pas couverts (surtout dans le four à mijoter) ou si les déversements ne sont pas nettoyés.

Il n'est pas non plus conseillé de laisser une casserole/des ustensiles complètement ou partiellement remplis avec des aliments à forte teneur en humidité dans les fours lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation.

Pour conditionner les fours, une huile végétale légère est idéale (l'huile de maïs étant la meilleure), l'huile pour pulvérisation est recommandée. Les taches récalcitrantes peuvent être enlevées à l'aide de la brosse métallique fournie.

Référez-vous à la page 18 pour le nettoyage des fours.

## Conseils d'ordre général

Les aliments **NE DOIVENT PAS** être placés dans un four tant que celui-ci n'est pas à la température de service normale.

Les portes du four ne doivent pas être laissées ouvertes pendant de longues périodes pendant la cuisson et le préchauffage.

Conservez la plaque lisse froide en dehors de la cuisinière. Utilisez-la froide dans le four à rôti : elle servira de déflecteur de chaleur à partir du haut du four, générant une température de four plus modérée en dessous. Elle peut également être utilisée comme tôle à pâtisserie.

### Temps de réchauffage

Étant donné que l'AGA fonctionne sur le principe de l'emmagasinement de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur auprès des éléments électriques afin de saturer les moules. **Nous vous conseillons de prévoir une heure de temps de réchauffage.** Le programmeur en option est un formidable atout car il peut être paramétré de manière à ce que les fours parviennent à leur chaleur de service, pour que vous soyez prêt à cuisiner dès que vous passez la porte.

Le principe de l'emmagasinement de chaleur signifie que les fours et la plaque chauffante sont à une température prédéfinie. Les zones de cuisson portent le nom de leur fonction plutôt que des températures.

## Utilisation des zones de l'AGA City60

Les différentes zones de la cuisinière AGA City60 sont décrites individuellement sur les pages suivantes.

La cuisinière AGA traditionnelle à emmagasinage de chaleur est célèbre pour la chaleur douce qu'elle émet. Grâce à l'AGA City60, vous bénéficierez de la chaleur uniquement lorsque la cuisinière est allumée ou, à moindre échelle, lorsque seulement quelques parties de la cuisinière sont allumées.

### La plaque chauffante

La plaque chauffante en fonte s'utilise à la main et est usinée plate afin d'offrir un meilleur contact sur toute la surface avec les casseroles, gril, sauteuse et bouilloire AGA.

Des informations sur le nettoyage sont données à la page 18.

Le réglage plaque bouillante est le plus chaud et le réglage plaque à mijoter est le plus froid. Elle possède des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent respectivement en environ 11 et 8 minutes. La plaque chauffante peut être utilisée complètement indépendamment des fours.

Toute la zone de la plaque chauffante peut être utilisée pour la cuisine, et plusieurs casseroles peuvent être placées sur la plaque en même temps. La plaque chauffante est paramétrée légèrement au-dessus de la plaque du haut afin de minimiser les rayures lorsque les casseroles sont mises sur un côté pour mijoter.

Le couvercle isolant en chrome est abaissé sur la plaque chauffante lorsqu'elle chauffe ou qu'elle n'est pas utilisée. Lorsque la plaque chauffante est allumée, le couvercle isolant est chaud. Nous vous **conseillons fortement** de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, casseroles ou plats de cuisson directement sur le couvercle isolant car ils pourraient se rayer. Investissez dans une paire de protège-couvercles pour protéger la surface si le couvercle doit être utilisé pour poser des choses dessus !

Conservez la plaque chauffante propre, sans aliments ou miettes brûlés en la brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations sur le nettoyage sont données à la page 18.

## Contrôle de la plaque chauffante

Pour se servir du réglage plaque bouillante, tournez le bouton de commande sur la position  et de même sur la position  pour le réglage plaque à mijoter.

### Le réglage plaque bouillante

Le réglage le plus chaud, à savoir le réglage plaque bouillante, est utilisé 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 utilisez un cuiseur vapeur sur la casserole pour faire cuire plusieurs légumes 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 le réglage plaque bouillante est trop chaud pour cuisiner des aliments directement dessus.

### Le réglage plaque à mijoter

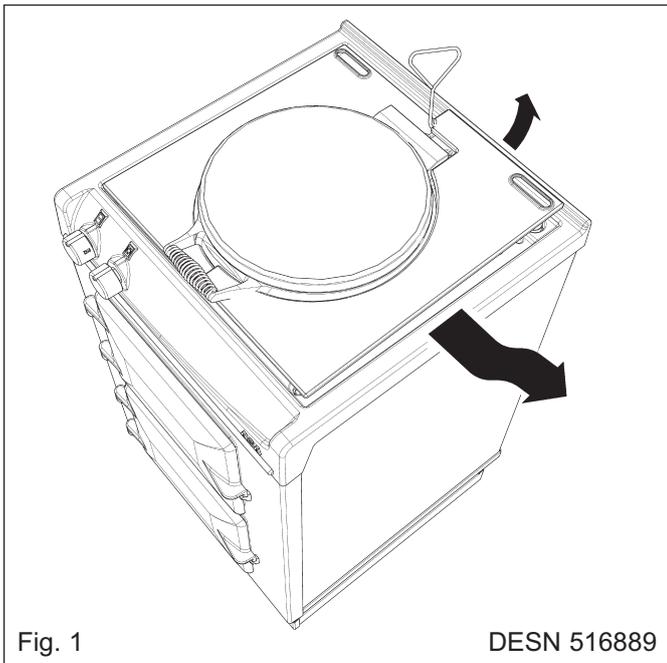
Le réglage plaque à mijoter est le moins chaud des deux réglages, et est donc utilisé pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les œufs brouillés, faire chauffer du lait, la friture lente, les soupes à faire mijoter et les légumes racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de gril, ce qui est très pratique pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les soupes, les scones, les escalopes et même un œuf frit sans matière grasse ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur le réglage plaque à mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

## Les plaques de maintien au chaud

Les plaques de maintien au chaud sont utiles lorsque vous souhaitez arrêter l'ébullition d'une casserole ou l'amener à une température inférieure.

Faites attention lorsque vous retirez et remettez en place les plaques de maintien au chaud en fonte, car elles sont lourdes. Veillez à ce qu'elles soient froides avant de les retirer.

### Retrait des plaques de maintien au chaud.



Insérez l'outil de levage dans l'encoche à l'arrière de la plaque de maintien au chaud. Soulevez à l'arrière, puis soulevez par le côté, voir Fig. 1.

### Remise en place des plaques de maintien au chaud.



Remettez soigneusement en place les plaques de maintien au chaud, tel qu'illustré sur la Fig. 2.

## Les fours

Votre AGA City60 possède deux fours qui sont préprogrammés à une chaleur différente, tout comme la cuisinière AGA traditionnelle à emmagasinage de chaleur. Le four du haut est muni de deux réglages de température : un pour la rôtisserie et un pour la cuisson.

### Four du haut

#### Le réglage Four à rôtir

pour une cuisson à température élevée

#### Le réglage Four à pâtisserie

pour une cuisson à température modérée

#### Four à mijoter

pour une cuisson longue et lente

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES CAR CELA PEUT PROVOQUER UN VERROUILLAGE.**

Chaque four possède la même capacité (possibilité de faire cuire une dinde de 13 kg) et les techniques de la cuisinière AGA traditionnelle à emmagasinage de chaleur peuvent être utilisées, comme l'empilage de casseroles dans le four à mijoter. Cela permet la cuisson à la vapeur des légumes, du riz, des desserts, des plats, des fruits pochés, le tout dans le même four en laissant la plaque chauffante libre.

Vous pouvez avoir un ou deux fours allumés à leur chaleur pré réglée.

Les fours sont en fonte, qui cuit par chaleur rayonnante. Tel est le secret de la cuisson parfaite qui a fait la réputation de la cuisinière AGA. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas les aliments, ils conservent donc toute leur hydratation et leurs saveurs naturelles.

## Le réglage four à rôtir



Le réglage four à rôtir est chauffé indirectement par deux éléments, l'un en bas du four et l'autre dans la partie supérieure. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur afin que les résultats de cuisson soient conformes à ceux obtenus avec la cuisinière AGA traditionnelle à emmagasinage de chaleur, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsqu'il n'est pas utilisé.

Le réglage four à rôtir peut servir de gril (en haut) et de lèçefrite (en bas).

Lors d'une cuisson en bas du four à rôtir, placez la grille inférieure sur la base avant de mettre les aliments dans le four. Cela maintient les aliments surélevés par rapport à l'élément du bas afin de garantir l'obtention des meilleurs résultats de cuisson.

Le réglage four à rôtir est divisé en zones en termes de chaleur, ce qui signifie qu'il est légèrement plus chaud vers le haut qu'au centre et que la grille du four posée au fond du four est légèrement moins chaude qu'au centre.

La base du four peut être utilisée comme une autre surface de cuisson. En effet, elle est souvent appelée plaque chauffante cachée. Utilisez la grille du fond pour protéger les aliments afin qu'ils ne dorent pas de façon excessive.

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

Le réglage four à rôtir est excellent 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 sur la grille au bas du four, les pâtisseries cuisent par en dessous et la garniture grille à cause de la chaleur se trouvant dans tout le four. Comme vous le savez, les plats en métal plats conduisent la chaleur plus rapidement que la céramique et peuvent demander un temps de cuisson moindre.

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 lisse froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner des aliments qui requièrent différentes températures en même temps. Si les aliments dorent trop rapidement et que vous ne souhaitez pas les changer de four, glissez simplement la plaque lisse froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

## Le réglage four à pâtisserie



Le réglage four à pâtisserie est chauffé indirectement par deux éléments, l'un en bas du four et l'autre dans la partie supérieure. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur afin que les résultats de cuisson soient conformes à ceux obtenus avec les cuisinières AGA traditionnelles à emmagasinage de chaleur, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ce réglage diffuse une 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 gâteaux roulés. La viande et la volaille peuvent être cuites ici. En effet, la plupart des aliments pouvant être cuits sur le réglage four à rôtir peuvent être cuits sur le réglage four à pâtisserie mais pendant une durée plus longue.

Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous cuisez des gâteaux, prévoyez au moins la durée de préchauffage d'une heure. Cuisez les gâteaux ensemble sur une 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 le réglage four à rôtir, 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 plaine froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner des aliments qui requièrent différentes températures en même temps. Si les aliments dorent trop rapidement et que vous ne souhaitez pas les changer de four, glissez simplement la plaque lisse froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

**REMARQUE : Lorsque vous faites de la pâtisserie, il est toujours préférable de commencer avec un four froid. Sinon, si vous faites de la pâtisserie après avoir utilisé le réglage four à rôtir, le four mettra longtemps à refroidir.**

**REMARQUE : Retirez toujours la plaque lisse froide et les plats à rôtissoire une fois la cuisson terminée. Si vous les laissez dans le four, cela affectera la température du four.**

## Four à mijoter



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

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin que les résultats de cuisson soient conformes à ceux obtenus avec la cuisinière AGA traditionnelle à emmagasinage de chaleur, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsqu'il n'est pas nécessaire.

La grille inférieure est utilisée ici pour protéger les aliments placés à la base du four tels que les légumes pour la cuisson à la vapeur, le maintien au chaud des sauces ou les ragoûts qui cuisent longtemps. Toujours veiller à ce qu'elle soit en place, avant de mettre les aliments dans le four.

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 ».

## Four à mijoter

### Consignes d'utilisation

- Laissez le four chauffer complètement. Plus le four est allumé longtemps, mieux c'est, nous recommandons une heure.
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisson AGA avec des socles épais et des couvercles qui s'emboîtent.
- Ne pas placer les plats directement sur la base du four. Toujours les placer sur une plaque ou la grille inférieure.
- Les morceaux de viande et de volaille doivent être chauffés idéalement sur le réglage four à rôtir pendant 30 à 45 minutes, puis transférés dans le four à mijoter. (Cette méthode n'est pas adaptée à la viande farcie ni à la volaille farcie).
- Veiller à ce que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours amener les soupes, les ragoûts et les liquides à ébullition avant de les mettre dans le four à mijoter.
- 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.
- De nombreux légumes secs et haricots, par exemple les haricots rouges séchés doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après trempage, et avant de les mettre dans un plat.

Vous trouverez ci-dessous un guide rapide pour l'utilisation du four

## FOURS AGA

### RÉGLAGE FOUR À RÔTIR

- Grillades
- Scones
- Pâtisseries
- Pain
- Yorkshire puddings
- Rôtis
- Friture légère

### RÉGLAGE FOUR À PÂTISSERIE

- Gâteaux
- Biscuits
- Poisson
- Hachis Parmentier
- Lasagnes
- Soufflés
- Sablés

### FOUR À MIJOTER

- Ragoûts
- Bouillon
- Riz au lait
- Meringues
- Cake aux fruits

## TEMPÉRATURE DU FOUR

### ÉLEVÉE

- **Haut - gril**
- **2ème glissière** - scones, petites pâtisseries, gril
- **3ème glissière** - petits pains, Yorkshire pudding
- **4ème glissière** - rôtis, volaille
- **Plaque en bas du four** - pains, tourtes, légumes rôtis
- **Grille en bas du four** - quiches, tourtes

### MODÉRÉE

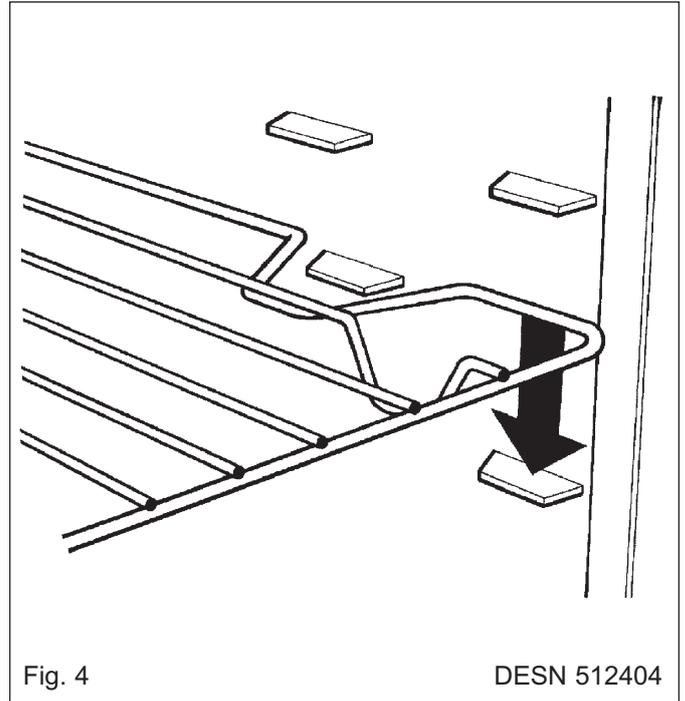
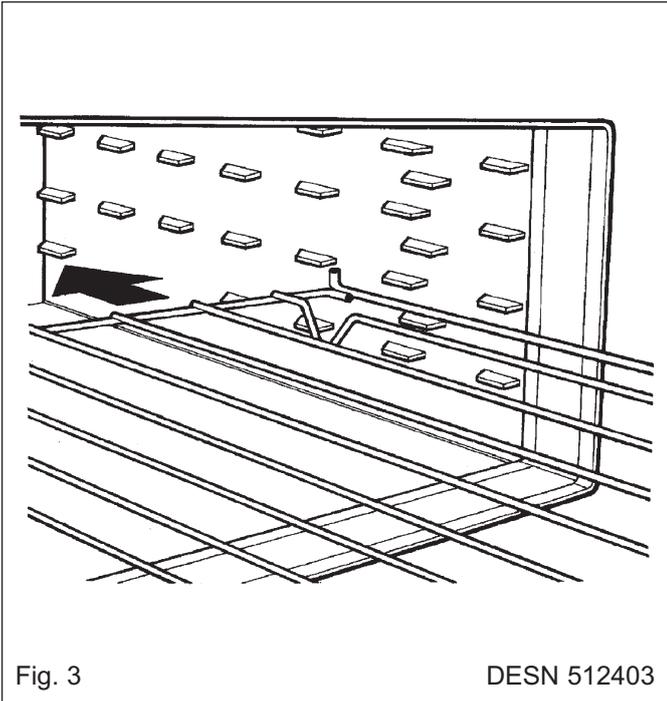
- **Vers le haut** - génoises, certains biscuits, petits gâteaux
- **Milieu** - poisson, soufflés, hachis Parmentier, lasagnes
- **Plaque en bas du four** - Génoises fourrées, sablés, gâteaux carrés et cheesecake

### BASSE

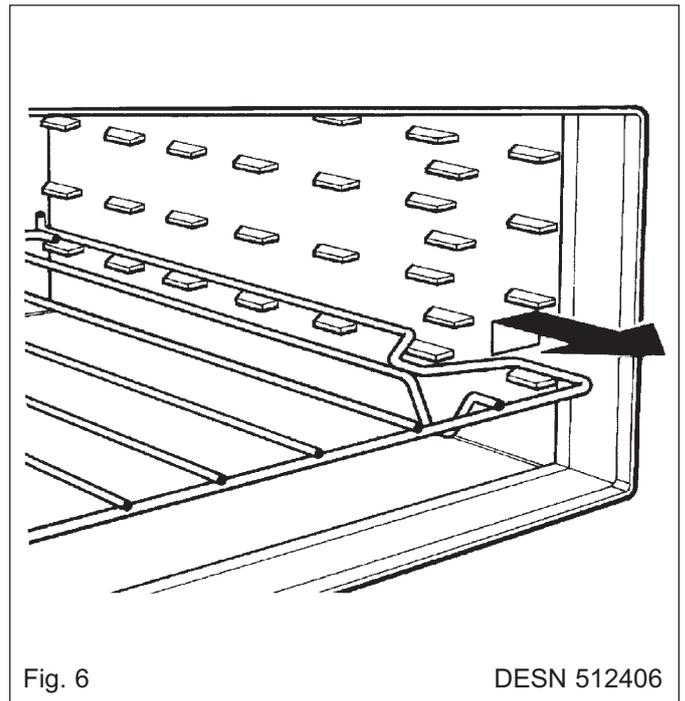
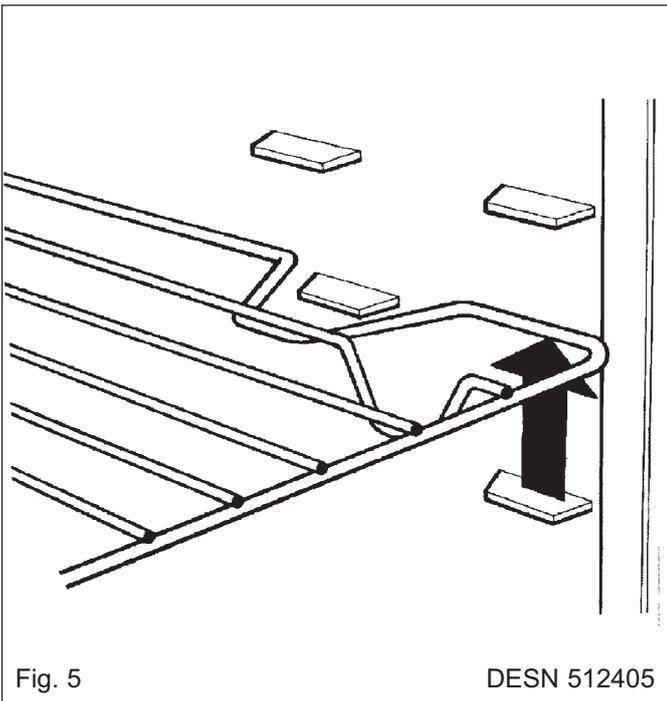
Pour les ragoûts, le bouillon, les puddings au lait, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis les placer dans le four à mijoter (à l'exception des meringues). Les cakes aux fruits peuvent être cuits ici pendant une longue durée sur la plaque placée en bas du four.

## Installation des grilles du four

Lors de l'utilisation des grilles du four, suivez les Fig. 3 à 6.



## Dépose des grilles du four



## Entretien et nettoyage

**N'OUBLIEZ PAS : ATTENTION À L'APPAREIL CHAUD.**

 **NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR À LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.**

 **NE PAS UTILISER DE TAMPONS A RÉCURER ABRASIFS, DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES, DE PRODUITS NETTOYANTS POUR LE FOUR OU DE RACLOIRS MÉTALLIQUES POUR NETTOYER LES SURFACES DE L'ÉMAIL.**

 **IMPORTANT - NOUS CONSEILLONS D'UTILISER LES NETTOYANTS APPROUVÉS PAR L'ASSOCIATION DE L'ÉMAIL VITREUX POUR NETTOYER LES SURFACES EN ÉMAIL DE CE PRODUIT.**

 **POUR LA PLUPART DE L'ENTRETIEN, IL EST PRÉFÉRABLE QUE L'APPAREIL SOIT ÉTEINT.**

 **N'OUBLIEZ PAS QUE DES ÉGRATIGNURES SE FORMERONT SUR LA PLAQUE SUPÉRIEURE ET LES COUVERCLES EN CHROME EN CAS DE RACLEMENT DE CASSEROLES OU D'USTENSILES DESSUS.**

 **NE PAS IMMERGER LES PORTES DANS L'EAU CAR ELLES SONT ENTOURÉES D'UN MATÉRIAU ISOLANT QUI PEUT ÊTRE ENDOMMAGÉ PAR UNE QUANTITÉ EXCESSIVE D'HUMIDITÉ.**

 **NE PAS METTRE LES PORTES DU FOUR OU LES PLAQUES DE MAINTIEN AU CHAUD AU LAVE-VAISSELLE.**

## Fonte émaillée

**Plaque supérieure, plaque frontale, portes du four et plaques de maintien au chaud :** le meilleur moyen de nettoyer les pièces en fonte émaillée est d'essuyer les déversements dès qu'ils se produisent. Il peut être utile de garder un chiffon 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 vitreux AGA ou de crèmes nettoyantes douces à l'aide d'un chiffon humide, ou, si nécessaire, d'un tampon en nylon. Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur la cuisinière, nettoyez-le immédiatement. Essuyez toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours ; elle risque de décolorer l'émail vitreux de manière permanente.

Pour conserver les surfaces en émail vitreux de la cuisinière propres et brillantes, il suffit d'un passage quotidien avec un tissu savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon propre et sec afin d'éviter les traces. Les E-cloths AGA sont parfaits pour cela.

**Plaques de maintien au chaud :** elles peuvent être retirées pour le nettoyage (voir page 18).

## Batterie de cuisine en émail

**Plats à rôtissoire en émail :** fournis avec l'AGA City60, ils doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse et trempés si nécessaire. Un tampon à récurer 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.

## Fours et plaque chauffante en fonte

**Fours :** ils sont fabriqués en fonte et se nettoient facilement. Ils sont très résistants mais rouilleront si de l'humidité est laissée sur leur surface. N'oubliez pas de toujours allumer les fours et de les sécher une fois le nettoyage terminé.

Le fait de faire chauffer les fours périodiquement aide à brûler les éventuels dépôts de cuisson afin de faciliter le nettoyage de l'intérieur des fours.

Pour conditionner les fours, une huile végétale légère est idéale (l'huile de maïs étant la meilleure) est recommandée. Les taches récalcitrantes peuvent être enlevées à l'aide de la brosse métallique fournie.

**Plaque chauffante :** elle est fabriquée en fonte et est facile à entretenir. Un entretien régulier permettra de garantir sa longévité. Elle rouillera si de l'humidité est laissée sur sa surface.

Si la plaque chauffante est tachée, utilisez une éponge, un chiffon, un tampon à récurer ou une brosse métallique pour enlever les déversements brûlés.

Rincez soigneusement les détergents ou les produits nettoyants.

N'oubliez pas d'allumer la plaque chauffante pendant quelques minutes afin de la sécher après le nettoyage. De temps à autre, appliquez une fine couche d'huile végétale (l'huile de maïs est la meilleure) lorsque la plaque chauffante est froide.

## Couvercles et revêtements de la porte du four/des couvercles

**Le haut du couvercle isolant** : il est en chrome et peut être nettoyé en le frottant avec un chiffon humide puis poli. Les E-cloths AGA sont parfaits pour cela car ils sont non pelucheux et respectueux de l'environnement. Le produit nettoyant AGA pour acier inoxydable et chrome est recommandé pour préserver la propreté et la brillance du couvercle isolant. Ces produits sont disponibles auprès de votre spécialiste AGA local.

**Revêtement du couvercle isolant (intérieur du couvercle)** : l'utilisation d'une protection anti-projection AGA est recommandée pour éviter les éclaboussures de graisse sur le revêtement (disponible auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)).

Si le revêtement est marqué, il est préférable de le nettoyer lorsque la plaque chauffante est froide. Il peut être nettoyé à l'aide d'eau chaude savonneuse et/ ou d'une crème nettoyante. S'il est très marqué, un tampon imprégné de savon peut être utilisé dans un mouvement circulaire.

Les premières fois qu'un tampon imprégné de savon est utilisé, vous verrez les marques circulaires. Celles-ci s'atténueront et la surface du revêtement deviendra plus brillante à chaque utilisation. Ne pas utiliser trop d'eau et s'assurer que le revêtement est sec avant de fermer le couvercle.

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

## Entretien et garantie

- Au cas où votre cuisinière nécessite des interventions d'entretien, veuillez contacter le service après-vente AGA ou votre spécialiste AGA.
- Votre cuisinière doit uniquement être entretenue par un technicien qualifié, chez un spécialiste AGA agréé.
- Ne procédez à aucune modification sur votre cuisinière.
- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées pour être montées.

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 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.

**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 City60 lors de son installation. Le numéro de série se trouve derrière le cache du socle magnétique.

## Santé et sécurité

### Protection des consommateurs

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises 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 légaux.

### APPAREIL

### ⚠ LES JEUNES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL CAR LES SURFACES PEUVENT DEVENIR CHAUDES AU TOUCHER.

### Friture

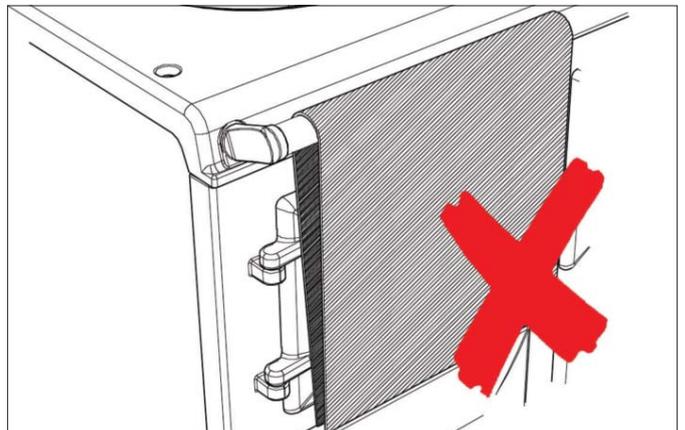
#### IMPORTANT

- 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 d'incendie, ne pas laisser les casseroles d'huile sans surveillance.
- En cas d'incendie, couvrir la casserole avec un couvercle et éteindre l'appareil (position OFF).

Étouffer les flammes sur la plaque de cuisson, de préférence à l'aide d'une couverture ignifuge, plutôt que d'essayer de transférer la casserole à l'extérieur.

Prendre la casserole en feu pour l'emmener à l'extérieur entraîne quasiment toujours des brûlures et des blessures.

- **Ne pas suspendre des torchons sur la main courante AGA.**



⚠ Lorsque le(s) four(s) est/sont allumé(s), **NE LAISSER** aucune porte ouverte pendant de longues périodes, car cela affectera la température du four et les commandes risquent de devenir chaudes.

⚠ De la fumée et des odeurs peuvent être émises en faible quantité lors de la première mise sous tension de l'appareil. Ceci est normal et sans danger. Cette fumée et ces odeurs sont provoquées par l'isolant calorifuge et le liant à base d'amidon sur l'isolation de l'élément, et disparaissent après une courte période d'utilisation.







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

Dans le cadre de la politique d'AGA Rangemaster  
d'amélioration continue 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)