



## **AGA CITY60 (plaque à gaz)**



### *Guide de l'utilisateur*

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

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



Destiné à une utilisation en FR & BE

01/16 EOPI 517260

## Mes données AGA

### AGA City60 (Plaque à gaz)

N° de série \_\_\_\_\_

N° de service AGA \_\_\_\_\_

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

## Table des matières

Avertissements	4
Introduction	5
Une brève description - AGA City60 (Plaque à gaz)	6
Équipement fourni avec votre AGA City60 (Plaque à gaz)	7 - 8
Comment utiliser votre AGA City60 (Plaque à gaz)	9
Les commandes de l'AGA City60 (plaque à gaz)	9
Hottes aspirantes et Ventilation du four	10
Conseils d'ordre général	10
Utilisation des zones de l'AGA City60 (plaque à gaz)	10
La plaque à gaz	11
Supports de casseroles	12
Ensemble de brûleurs	12
Les fours	13
Réglage four à rôtir	14
Réglage four à pâtisserie	15
Le four à mijoter	16
Le four à mijoter - Guide de l'utilisateur	16
Guide rapide - Utilisation du four	17
Conseils et astuces d'utilisation de l'AGA City60 (plaque à gaz) - Plaque	18
Conseils et astuces d'utilisation de l'AGA City60 (plaque à gaz) - Fours	19
Installer les plateaux du four	20
Retirer les plateaux du four	20
Entretien et nettoyage	21
Batterie de cuisine en fonte émaillée	21
Fonte émaillée	21
Fours et plaques de cuisson en fonte	21
Revêtements de la porte du four	22
Entretien et garantie	23
Numéro de série	23
Santé et sécurité	23

## Avertissements

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

- Les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne peuvent en aucun cas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

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

**AVERTISSEMENT** : Une fois installée, la cuisinière ne peut plus être déplacée.

**AVERTISSEMENT** : **N'essayez PAS** de déplacer la cuisinière en tirant les mains courantes ou les portes.

## Introduction

Bienvenue dans l'univers d'AGA. Votre AGA City60 de dernière génération est une cuisinière compacte qui réunit les valeurs de conception et les principes de cuisson de l'AGA traditionnelle, avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson comme bon vous semble, pour correspondre parfaitement à votre style de vie.

Votre appareil comporte une plaque à gaz et deux fours électriques.

Votre AGA City60 a été fabriquée au cœur du Shropshire, en Angleterre, comme les générations de cuisinières AGA avant elle, à partir de la fonte provenant de la Fonderie de Coalbrookdale. Les compétences traditionnelles de fabrication du fer ont été alliées à des éléments électriques de grade industriel afin de permettre aux fours d'atteindre la chaleur de cuisson en un temps assez court, avec un ou deux fours, en fonction de la cuisson.

L'AGA est célèbre depuis sa création dans les années 1920 pour son excellence en termes de cuisson, grâce à la chaleur accumulée dans la fonte. Cette chaleur rayonnante indirecte permet aux aliments de conserver leur saveur naturelle et leur succulence car ils sont cuits avec la chaleur emmagasinée dans les moulages, plutôt que de compter sur la température de l'air.

Votre AGA City60 a été conçue de façon à posséder tous les attributs d'une AGA de plus grandes dimensions dans un espace restreint.

Le livret AGA fourni avec votre cuisinière est une autre ressource utile qui vous permettra de tirer le meilleur parti de votre nouvelle AGA City60.



## Brève description - AGA City60 (Plaque à gaz)

Plaque à gaz

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

Four à mijoter



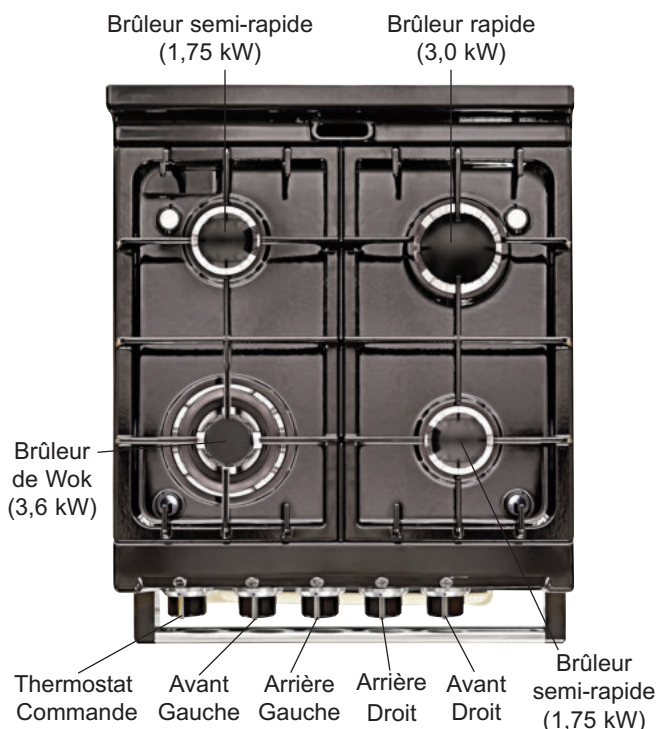
La plaque à gaz AGA City60 dispose des fours en fonte emblématiques avec l'option de quatre brûleurs de plaque chauffante à gaz.

Étant donné que l'AGA fonctionne sur le principe de l'emmagasinement de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur dans les éléments électriques afin de saturer les moulages. Nous recommandons de prévoir une heure de chauffe pour les meilleures performances de cuisson.

Le principe d'accumulation de chaleur signifie que les fours et la plaque chauffante sont à une chaleur prédéfinie. Les zones de cuisson portent le nom de leur fonction plutôt que des températures (qui sont régies par la mesure de l'air chaud et non pas de la chaleur accumulée). Tous les niveaux de chaleur sont désignés comme - élevés, modérés et bas.

**Voir la page 9 pour les symboles de la plaque à gaz et une brève description.**

### Plaque à gaz



### Four supérieur (Réglage four à rôtir)

Le réglage au 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 en haut du four et faire rissoler en bas du four. La ventilation des fours est envoyée dans l'air ambiant pour que certaines odeurs de cuisson soient diffusées.

Voir la page 10 pour des informations sur les hottes aspirantes et la ventilation du four.

### Four supérieur (Réglage four à pâtisserie)

Un four modéré 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 à la fois 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 exhale les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'accueillir plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

# Équipement fourni avec votre AGA City60 (Plaque à gaz)



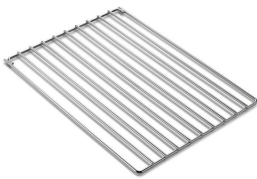
## Grand plat à rôtir avec grille

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur un plateau-grille du four. Le plat à rôtir 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 rôtir 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 est déconseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.



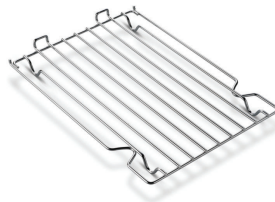
## Plat à rôtir moyen avec grille

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 rôtir 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 rôtir 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 est déconseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.



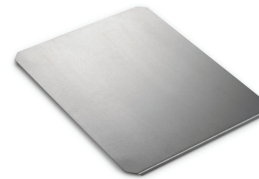
## 2 grilles de four

Elles s'insèrent dans chaque four afin d'offrir une surface de protection pour les plats.



## 2 plateaux pour les grilles de four

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



## 1 Plateau en fer plein froid

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

**NE RANGEZ RIEN  
DANS LES FOURS  
LORSQU'ILS NE SONT  
PAS EN MARCHÉ.**



---

### **Brosse métallique**

Elle a pour but de nettoyer les surfaces en fonte brute pour éliminer les miettes et les débris brûlés susceptibles d'affecter la performance. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique risque de rayer le vernis.



---

### **Ustensiles et accessoires AGA**

Afin de bénéficier des meilleures performances de votre AGA City60, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les fonds à triple épaisseur et les couvercles empilables afin d'optimiser l'utilisation de l'espace du four grâce à la technique AGA d'empilage des casseroles dans le Four à mijoter. Les accessoires AGA sont en vente chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk).

---

### **Apprendre à connaître votre AGA**

Si vous n'avez pas encore vu de présentation, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une démonstration vous montrera comment tirer le meilleur parti de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'ustensiles et d'accessoires AGA utilisés. Veuillez visiter le site [www.agaliving.com](http://www.agaliving.com).



## Comment utiliser votre AGA City60 (Plaque à gaz)

### Se lancer

Si vous allumez la cuisinière AGA pour les premières fois, vous pourrez remarquer deux phénomènes qui ne sont pas des motifs de préoccupation.

La cuisinière AGA dégagera une odeur pendant un court instant simplement à cause de l'huile de protection appliquée par nos soins dans les fours qui brûle. Vu que le produit est neuf, il est conseillé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine pendant les premières heures lorsque ce phénomène se produit.

La condensation peut se former sur la plaque du dessus et du devant pendant que la cuisinière AGA se préchauffe à cause du revêtement isolant et du liant à base d'amidon sur l'élément isolant en train de sécher. Cette condensation doit être essuyée le plus vite possible pour éviter de tacher l'émail.

## Les commandes de l'AGA City60 (plaque à gaz)



### Plaque à gaz

Les boutons de commande de la plaque à gaz ne peuvent être tournés que dans le sens antihoraire depuis la position **OFF**. Voir le paragraphe de la Plaque à gaz, voir page 11.



ARRÊT



(Grande flamme) - Réglage élevé



(Petite flamme) - Réglage bas

### Fours



ARRÊT



Four supérieur - Réglage Four à pâtisserie ON  
Four à mijoter OFF



Four supérieur - Réglage Four à pâtisserie ON  
Four à mijoter ON



Four supérieur - OFF  
Four à mijoter - ON



Four supérieur - Réglage Four à rôtir ON  
Four à mijoter - ON



Four supérieur - Réglage Four à rôtir ON  
Four à mijoter OFF

**VEUILLEZ NOTER : La plaque à gaz et les commandes du four répondent à un principe de fonctionnement "pousser pour tourner".**

## Hottes aspirantes et Ventilation du four

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilation ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

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

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire ou plus efficace, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en améliorant le niveau de ventilation mécanique existante.

Les fours AGA City60 sont fabriqués en fonte et seront entretenus individuellement au bout d'un certain temps.

Toutefois, les fours peuvent rouiller si des aliments à forte teneur en humidité (en particulier dans le Four à mijoter) ou des renversements ne sont pas nettoyés.

Il est déconseillé de laisser des ustensiles/casseroles remplis ou à moitié remplies d'aliments à forte teneur en humidité dans les fours s'ils ne sont pas utilisés.

Pour l'entretien des fours, utilisez idéalement une huile végétale légère (de préférence l'huile de maïs). Une huile en spray est recommandée. Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Veillez-vous référer à la Page 21 sur le Nettoyage des fours.

## Conseils d'ordre général

Il ne faut pas mettre les **ALIMENTS** dans un four tant que celui-ci n'est pas arrivé à sa température de fonctionnement normale.

Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

Rangez le plateau en fer plein froid à l'extérieur de la cuisinière. Utilisez-la froide dans le four à rôtir 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.

Ne rangez pas les plats à rôtir ou les plateaux en fer froids dans les fours.

### Temps de préchauffage

Étant donné que l'AGA fonctionne sur le principe de l'emmagasinement de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur dans les éléments électriques afin de saturer les moulages. **Nous recommandons de prévoir un temps de préchauffage d'une heure.** Le programmeur en option est un formidable atout car il peut être paramétré pour amener les fours 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 sont à une chaleur prédéfinie, les zones de cuisson portent le nom de leur fonction plutôt que des températures.

Pour des recettes, consultez votre livret AGA général fourni avec votre cuisinière

## Utilisation des zones de l'AGA City60

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

La cuisinière AGA traditionnelle à rangement chaud 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 à gaz

La plaque comporte quatre brûleurs à gaz :

**avant gauche** - brûleur ultra-rapide (wok) - puissance nominale à 3,6 kW.

**arrière gauche** - brûleur semi-rapide - puissance nominale à 1,75 kW.

**arrière droit** - brûleur rapide - puissance nominale à 3,0 kW.

**arrière droit** - brûleur semi-rapide - puissance nominale à 1,75 kW.

Le brûleur semi-rapide se prête particulièrement à une utilisation avec de petites casseroles ou pour laisser mijoter ou pocher doucement.

Tous les brûleurs comportent une position pour laisser mijoter et sont facilement réglables.

## POUR UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour allumer un brûleur de la plaque chauffante : pousser et tourner le bouton sans le sens antihoraire sur le symbole de grande flamme (🔥), maintenir pendant 3 secondes jusqu'à l'allumage du brûleur, puis tourner le bouton sur le réglage requis.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, mettre le bouton du brûleur sur off et ne pas tenter de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Il est possible de régler le bouton sur un réglage plus bas en tournant simplement le bouton sur le symbole de petite flamme.

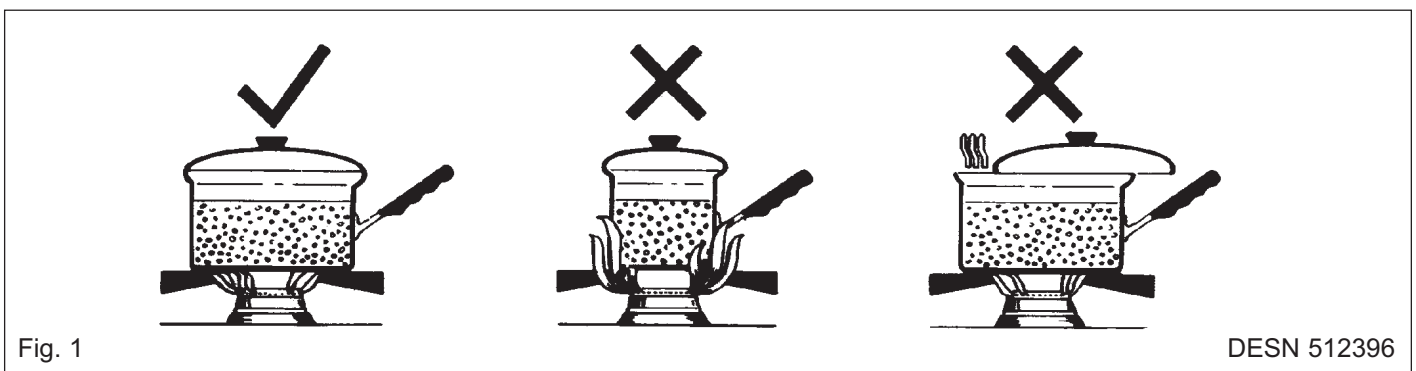
**IMPORTANT** : Les supports des casseroles en fonte sur l'appareil sont bien plus lourds que ceux de la plupart des cuisinières à gaz si bien que des précautions sont nécessaires lors du retrait ou de la réinstallation de ceux-ci sur la plaque. Il convient de les lever de l'appareil au lieu de les traîner vers les pièces en émail sous peine d'endommager l'émail.

## QUELQUES MESURES DE SÉCURITÉ

- Il est déconseillé d'utiliser des aides à l'ébullition, comme des tapis à mailles. Ceux-ci peuvent entraver les performances du brûleur, endommager les supports de casserole et gaspiller du combustible.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser les outils anti-projections en aluminium disponibles dans le commerce sur cette cuisinière sous peine de combustion.
- Certaines casseroles « wok » sont instables. Veuillez vérifier avec le fabricant du wok avant l'achat.
- Ne pas utiliser de casseroles instables ou déformées (par ex. avec bases convexes) pouvant basculer facilement.
- Ne pas utiliser de casserole et de faitouts à base concave.
- Le diamètre minimum de la casserole recommandé est de 12 cm, alors que le diamètre maximum de la casserole recommandé est de 28 cm.
- Placer toutes les casseroles de manière centrale sur les brûleurs. Les flammes doivent être à la base de la casserole. Ne laissez pas les flammes se propager vers les côtés de la casserole. (Voir figure 1).
- Ne jamais laisser les poignées de la casserole dépasser du devant de la cuisinière - et tenir hors de portée des enfants.
- **JAMAIS** laisser une friteuse sans surveillance.

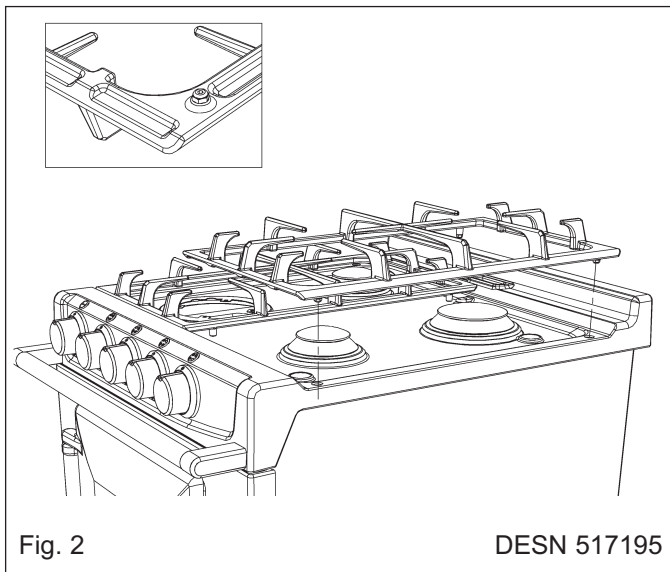
## REMARQUE

Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte pas la durabilité de l'émail. La garantie de l'appareil ne couvre pas une mauvaise utilisation des supports de casserole.



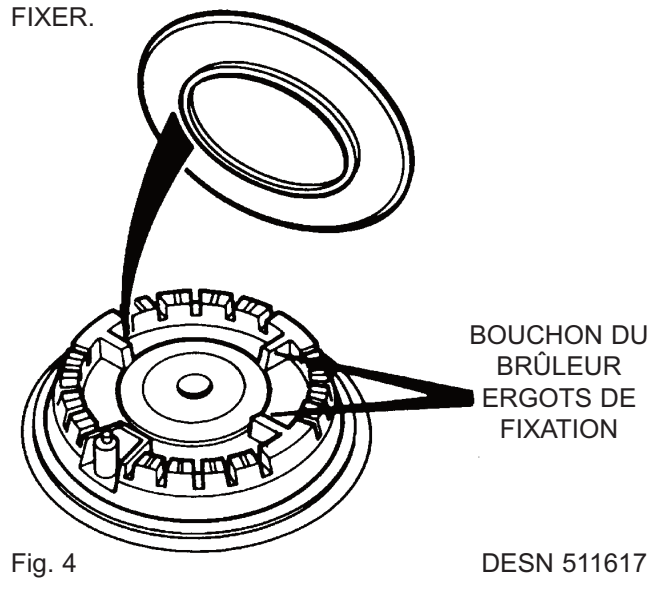
## Supports de casseroles

Par souci de performance et de fiabilité, il convient que les supports de casseroles soient installés correctement. Ils doivent se trouver dans les renforcements dans le moulage de la plaque. (Voir figure 2).



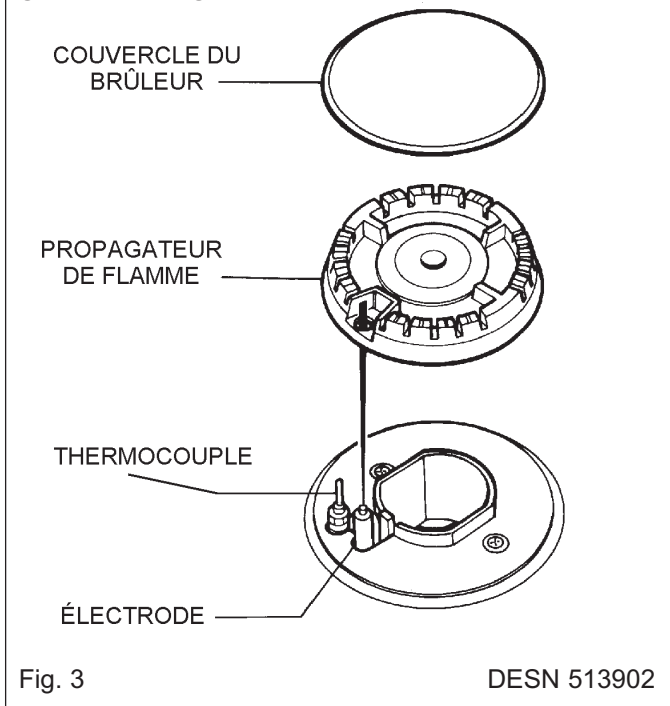
## INSTALLATION DU BOUCHON DE BRÛLEUR (RAPIDE ET SEMI-RAPIDE)

PLACEZ LE BOUCHON DE BRÛLEUR AU-DESSUS DES ERGOTS DE FIXATION ; PUIS TOURNEZ LE BOUCHON DANS LE SENS HORAIRE POUR LE FIXER.

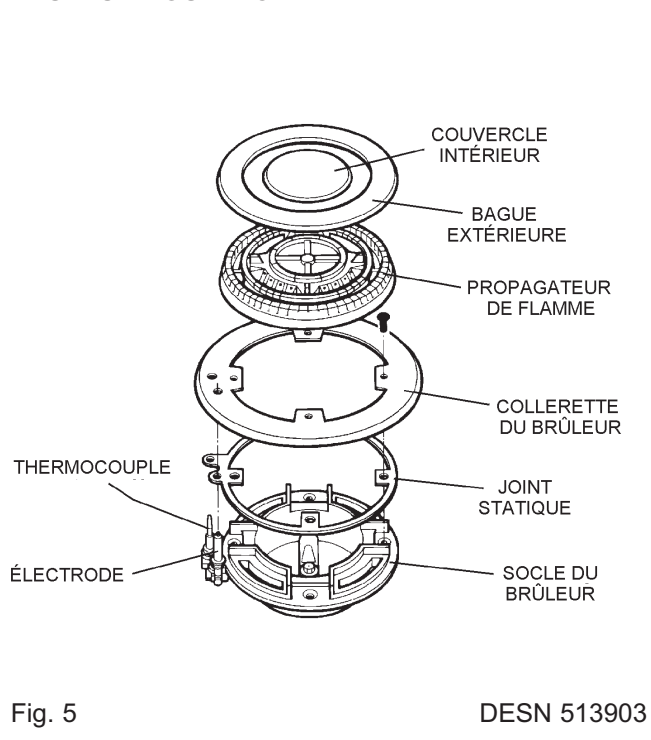


## Ensemble de brûleurs

### ENSEMBLE DE BRÛLEURS RAPIDES ET SEMI-RAPIDES



### BRÛLEUR POUR WOK



## Les fours

Votre AGA City60 dispose de deux fours qui sont pré-réglés à une chaleur différente, à l'instar de la cuisinière AGA traditionnelle à accumulation de chaleur. Le four supérieur est muni de deux réglages de chaleur : un pour le rôtissage et un pour la cuisson.

### Four supérieur

#### Le réglage four à rôtir

pour une cuisson à température élevée

#### Le réglage four à pâtisserie

pour une cuisson à température modérée

#### Le four à mijoter

pour une cuisson longue et lente.

Les fours sont en fonte et cuisent selon le principe de chaleur rayonnante, secret d'une cuisson parfaite qui fait la renommée d'AGA. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas les aliments, ils conservent donc toute leur humidité et leurs saveurs naturelles.

Chaque four se caractérise par la même capacité (peut accueillir une dinde de 13 kg ou 28 livres) et les techniques de la cuisinière à accumulation de chaleur AGA traditionnelle peuvent être utilisées, notamment l'empilage des casseroles dans le Four à mijoter. Cela permet de cuire à la vapeur des légumes racines, du riz et du pudding à la vapeur ; de braiser la viande et de pocher des fruits en même temps dans le même four sans avoir à utiliser la plaque à gaz.

Vous pouvez faire marcher un ou deux fours à leur chaleur pré-réglée.

**NE FAITES PAS MARCHER CET APPAREIL AVEC  
LES PORTES OUVERTES SOUS PEINE DE  
VERROUILLAGE.**

## Le réglage four à rôtir



**Voir la page 9 pour les symboles du four et une brève description.**

Ce four supérieur est chauffé par deux éléments, un à la base du four et l'autre au toit. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle de l'AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

Pour la meilleure performance de cuisson, veuillez laisser la fonte se saturer de chaleur pendant au moins une heure.

Le four à rôtir peut être utilisé pour « griller » le dessus et « légèrement frire » le bas du four.

Si vous faites cuire en bas du Four à rôtir, veillez à ce que la grille du fond se trouve au fond avant d'introduire des aliments dans le four. Votre préparation sera en effet légèrement relevée, ce qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Le 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 l'ensemble du plateau et de la grille du four posé au fond du four est légèrement moins chaud qu'au centre.

Le four à rôtir est très chaud. Il est parfait pour cuire de la viande et de la volaille, des pommes de terre rôties et autres légumes, des pommes de terre au four croustillantes, des aliments grillés, des viennoiseries et du pain.

Le haut du four, à partir de la deuxième glissière, est parfait pour les petits-déjeuners complets et pour dorer des plats tels que des gratins. Le milieu du four est quant à lui préférable pour les viandes rôties et les scones. Les tartes, les quiches et le pain sont mieux cuits vers la base du four.

La base du four peut servir d'autre surface de cuisson : en effet, on l'appelle souvent une plaque chauffante dissimulée et utilisez toujours la grille de protection du fond pour éviter que les aliments soient trop dorés.

Un des avantages du four à rôtir est que toute graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale : il suffit de le brosser occasionnellement pour éliminer tous les dépôts de carbone.

Le 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 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 rôtir et moules à 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 du plateau en fer plein froid ou par le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture que requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement le plateau en fer plein froid au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

## Le réglage four à pâtisserie



Voir la page 9 pour les symboles du four et une brève description.

Ce four supérieur est chauffé par deux éléments, un à la base du four et l'autre au toit. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux du four à mijoter traditionnel de l'AGA à accumulation de chaleur, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

Ce réglage est 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 roulades. La viande et la volaille peuvent être cuites dans ce cas : en effet, la plupart des aliments pouvant être cuits au réglage Four à rôtir peut même être cuite plus longtemps au réglage Four à pâtisserie.

Pour obtenir des meilleurs résultats pour la cuisson des gâteaux, laissez préchauffer au moins pendant une heure. Faites cuire les gâteaux sur un plateau en même temps. Si deux plateaux sont utilisés, interchangez les plats afin d'obtenir une coloration identique, comme ce serait le cas pour chaque four avec une chaleur répartie.

Tout comme pour le four à rôtir, les plats à rôtir et moules à 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 du plateau en fer plein froid ou par le grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture qui requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement le plateau en fer plein froid au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur.

**REMARQUE** : Si vous avez le choix, il est préférable de cuire les pâtisseries en premier puis de passer le four au réglage four à rôtir, car il faut compter jusqu'à 3 heures pour que le four descende de la chaleur de rôtissage à la chaleur de cuisson.

**REMARQUE** : Retirez toujours le plateau en fer plein froid et les plats à rôtir une fois la cuisson terminée sous peine d'affecter la température du four.



## Le four à mijoter



**Voir la Page 9 pour les symboles du four et une brève description.**

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 de fournir des résultats de cuisson comparables à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

La grille posée en bas du four sert à protéger tout élément qui y serait déposé, notamment des légumes à cuire à la vapeur, des sauces à garder au chaud ou encore des plats à cuisson longue. Veillez toujours à ce qu'ils soient en place avant de mettre vos aliments dans le four.

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

Étant donné que le four à mijoter peut être utilisé pour cuire les légumes racines à la vapeur, il devient presque une autre plaque chauffante car 5 ou 6 casseroles AGA peuvent être empilées ici. Cela accroît considérablement la capacité des installations de cuisson de l'AGA City60.

## Le four à mijoter

### Guide de l'utilisateur

- Laissez le four se préchauffer complètement, le plus de temps possible : nous recommandons une heure.
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisine AGA avec des fonds épais et des couvercles empilables.
- Ne placez pas les plats directement sur la base du four. Placez-les toujours sur un plateau ou sur une grille.
- Les morceaux de viande et de volaille à cuisson lente doivent être chauffés idéalement dans le four à rôti pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à 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.
- Rectifier les assaisonnements et les liaisons 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.



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

## FOURS AGA

### RÉGLAGE FOUR À RÔTIR

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

### RÉGLAGE FOUR À PÂTISSERIE

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

### FOUR À MIJOTER

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

## TEMPÉRATURE DU FOUR

### HAUT

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

### MODÉRÉ

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

### BASSE

Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis les transférer dans le four à faire mijoter. (Les meringues sont une exception). Les gâteaux aux fruits confits peuvent être cuits ici pendant une longue durée sur le plateau-grille en bas du four.

# Conseils et astuces d'utilisation de l'AGA City60 (plaque à gaz)

## Plaque à gaz

- Essuyer les déversements dès qu'ils se produisent, cela gagne du temps et des efforts par la suite si vous cuisez par-dessus les déversements.
- Utiliser des casseroles de bonne qualité avec un socle résistant pour obtenir les meilleures performances.
- Les casseroles parviennent plus vite à ébullition avec un couvercle.
- Il est préférable de procéder au nettoyage de votre AGA City60 lorsqu'elle est froide.



# Conseils et astuces d'utilisation de l'AGA City60 (plaque à gaz)

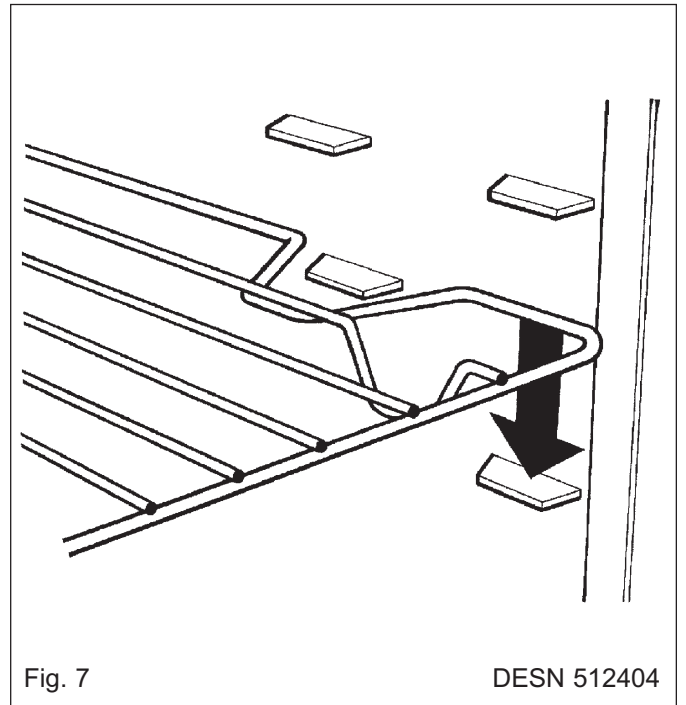
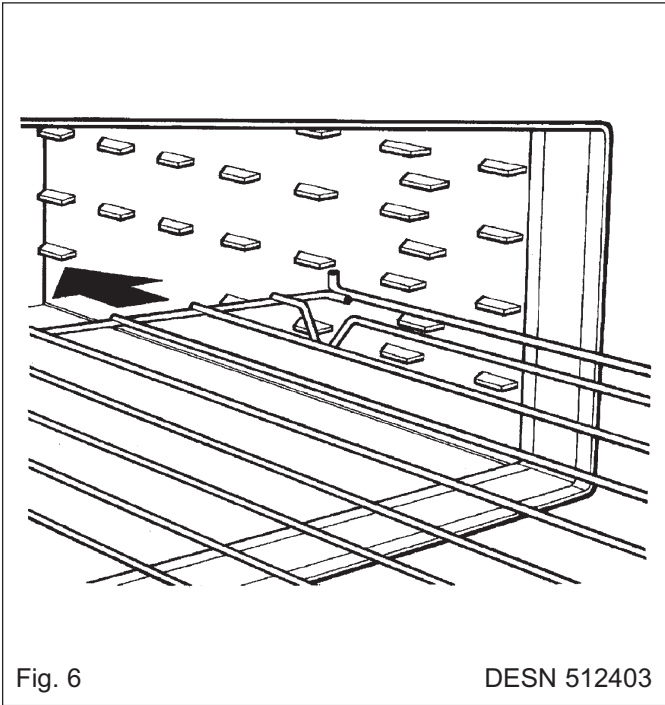
## Fours

- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser chauffer les fours une heure de façon à ce que les moulages soient entièrement saturés de chaleur.
- Si vous allez passer la journée à cuisiner, prévoir de cuire les aliments ayant besoin d'une chaleur modérée en premier en tournant le bouton de commande sur Boulangerie puis passer aux aliments nécessitant une chaleur plus élevée sur le réglage Four à rôtir. Cela prend bien moins de temps d'amener le four à une haute température plutôt que d'attendre qu'il refroidisse à une chaleur de cuisson ou modérée.
- Vous avez besoin de crème anglaise ? Une brique de crème anglaise toute prête peut être réchauffée en la plaçant directement dans le Four à mijoter. Il vous suffit ensuite de l'ouvrir et de la verser dans un bol réchauffé pour la servir.
- Les aliments dorent trop rapidement ? Glisser le plateau en fer plein froid au-dessus du plat pour réduire la chaleur provenant du haut du four.
- Utiliser le grand plat à rôtir ou celui de taille moyenne avec sa grille pour faire griller du bacon, des saucisses ou des côtelettes d'agneau.
- Toujours utiliser la grille du bas pour que les aliments ne dorent pas trop lorsqu'ils cuisent dans le bas des fours à rôtir et à mijoter.
- Vous cuisinez pour un grand nombre de convives ? Utilisez la technique AGA traditionnelle qui consiste à commencer à cuisiner les aliments sur la plaque à gaz puis à les transférer dans le four à mijoter, comme pour les fruits pochés, les ragoûts, les curry, le riz et les soupes. Vous serez surpris du nombre de casseroles que vous pouvez empiler dans le four à mijoter.
- Ne pas conserver le plateau en fer plein et les plats à rôtir dans les fours car cela aura une incidence négative sur les temps de préchauffage et le fonctionnement.

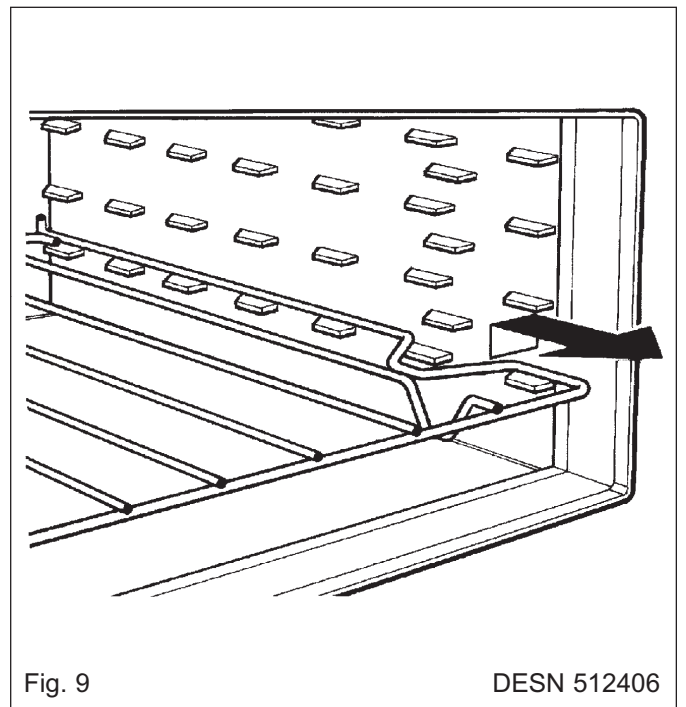
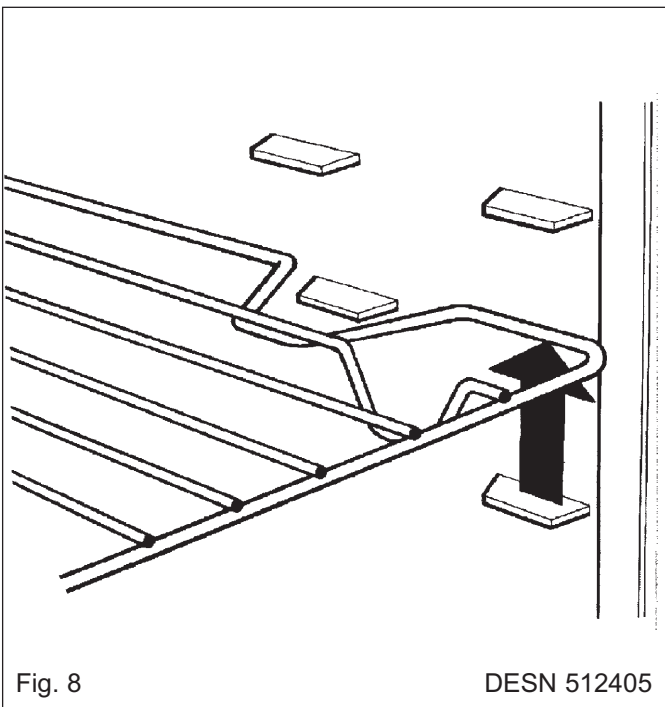


## Installer les plateaux du four

Si vous utilisez les plateaux du four, suivez les Fig. 6 et 9














## Retirer les plateaux du four



## Entretien et nettoyage

### RAPPEL : ATTENTION À LA PLAQUE CHAUFFANTE

-  **TOUJOURS COUPER L'ALIMENTATION DU SECTEUR AVANT LE NETTOYAGE.**
-  **UTILISER LE MOINS D'EAU POSSIBLE LORS DU NETTOYAGE.**
-  **NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.**
-  **NE PAS UTILISER DE TAMPONS ABRASIFS, DE NETTOYANTS CAUSTIQUES, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU DE RACLETTE MÉTALLIQUE POUR NETTOYER LES SURFACES EN ÉMAIL.**
-  **IMPORTANT - NOUS CONSEILLONS D'UTILISER LES NETTOYANTS AGRÉÉS PAR L'ASSOCIATION DE L'ÉMAIL VITRÉ POUR NETTOYER LES SURFACES EN ÉMAIL DE CE PRODUIT.**
-  **CES PRODUITS SONT DÉCONSEILLÉS POUR : LES COMPOSANTS EN CHROME ET EN ACIER INOXYDABLE, LES MAINS COURANTES ET LEURS SUPPORTS.**
-  **DANS LA PLUPART DES CAS IL EST PRÉFÉRABLE DE NETTOYER L'APPAREIL LORSQU'IL EST À L'ARRÊT.**
-  **GARDEZ À L'ESPRIT QUE LES SUPPORTS DE CASSEROLES SE RAYERONT SI VOUS LAISSEZ TRAÎNER DES CASSEROLES OU DES USTENSILES SUR CEUX-CI.**
-  **NE PAS PLONGER LES PORTES DANS L'EAU CAR ELLES SONT RECOUVERTES DE MATÉRIAU ISOLANT QUI POURRAIT ÊTRE ENDOMMAGÉ PAR UN EXCÈS D'HUMIDITÉ.**
-  **NE METTEZ JAMAIS LES PORTES DU FOUR DANS UN LAVE-VAISSELLE : S'ASSURER DE NE PAS ENDOMMAGER L'AMPOULE THERMOSTATIQUE OU LES ÉLECTRODES D'ALLUMAGE DANS LES FOURS LORS DU NETTOYAGE.**
-  **APRÈS LE NETTOYAGE. VEILLEZ À CE QUE LES PIÈCES SOIENT PARFAITEMENT SÈCHES AVANT DE LES REPOSITIONNER.**

## Batterie de cuisine fonte

**Les plats à rôti** - fournis avec l'AGA City60 doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, si nécessaire. Une éponge à récuser peut également être utilisée en cas de besoin. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle, mais un usage constant de cette méthode de nettoyage pourrait ternir l'émail.

## Fonte émaillée

**Plaque du dessus, plaque de devant, portes du four** - 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 cuits sont plus difficiles à nettoyer, mais

peuvent être facilement enlevés grâce au nettoyant pour émail vitré AGA ou des nettoyants plus doux sous forme de crème à l'aide d'un chiffon humide, ou, si nécessaire, un tampon abrasif en nylon. Si du lait ou du jus de fruit, ou toute autre liquide acide, est projeté sur la cuisinière, **l'essuyer immédiatement.**

Nettoyez également toute marque de condensation sur la plaque de devant autour des portes du four ou sur l'émail vitré pourrait se décolorer de façon permanente.

Afin de conserver les surfaces en émail vitré de la cuisinière propres et brillantes, il faut les frotter au quotidien avec un chiffon savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces. Les E-chiffons AGA sont parfaits pour cet usage.

## Fours et plaques à gaz en fonte

**Les fours** sont en fonte et restent propres. Ils possèdent une longue durée de vie mais ils rouilleront si vous y laissez des traces d'humidité.

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

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

**Plaque à gaz** - Si les bouchons de brûleur ou les supports de casserole subissent des éclaboussures, déplacer la casserole sur un autre brûleur et, une fois le brûleur refroidi, laver avec de l'eau savonneuse.

Une fois lavés, s'assurer que tous les éléments soient bien secs. En installant le bouchon de brûleur et la tête de brûleur, veillez à ce que l'orifice de la tête de brûleur soit correctement placé sur l'électrode d'allumage (voir Fig. 3, 4 et 5) et que le bouchon de brûleur soit correctement installé sur le diffuseur de flammes.

L'électrode d'allumage ne doit pas être déplacée ou endommagée sous peine d'affecter l'étincelle d'allumage.

La plaque à gaz est scellée. Pour le nettoyage, retirer les supports de casserole et essuyer la surface visible.

**VEUILLEZ NOTER** : Les pièces suivantes **NE DOIVENT PAS** être lavées au lave-vaisselle sous peine d'endommager ou de décolorer la finition : supports de casseroles, bouchons de brûleurs, anneau de brûleur et diffuseurs de flammes.

Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte pas la durabilité de l'émail.

**REMARQUE** : La garantie de l'appareil ne couvre pas une mauvaise utilisation des supports de casserole.

## **Revêtements de la porte du four**

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



## 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 selon les recommandations de 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.

#### Voici les intervalles d'entretien de l'appareil à respecter afin de conserver la garantie:

Un entretien intermédiaire est nécessaire tous les deux ans et demi (30 mois) afin de vérifier et changer les éléments consommables, mais aussi 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 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 destiné à un usage par des personnes (y compris les enfants) accusant un manque de capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées 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 CI-JOINTE

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

## APPAREIL



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

## Friture

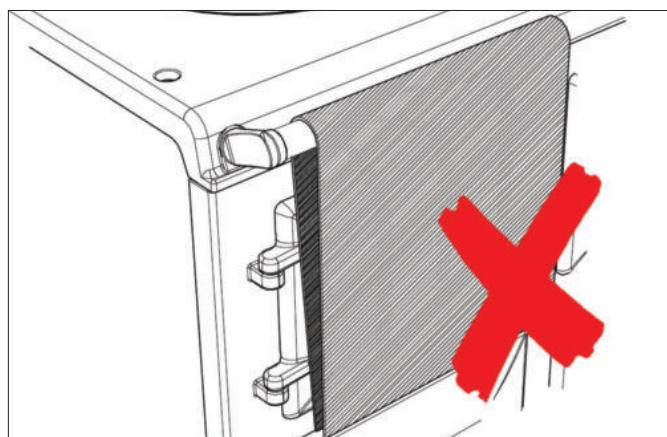
### IMPORTANT

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

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

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

- **Ne pas accrocher de torchons sur la main courante AGA.**



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



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

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

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



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

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