



Mode D'Emploi

Modeles A Gaz

GC, GCB, (2 fours)

GE, GEB, (4 fours)

FRENCH

POUR UTILISATION EN FR, BE & CH

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Protection du consommateur:

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue du 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 technique effectuée sur un appareil, qui ne serait pas approuvée par le fabricant, pourrait compromettre la validité de son homologation et, en cas de panne, entraînerait la

nullité de sa garantie.

Attention lors de la manipulation de certains matériaux tels que briques et ciment réfractaires, colles, laine de roche, fibre de verre et céramique et autres matériaux d'isolation. Le port de gants, masque et lunettes de protection est conseillé afin d'éviter toute irritation de la peau, des yeux et voies respiratoires. Après la manipulation, se laver les mains et autres parties du corps exposées et s'assurer que les matériaux restant soient convenablement rempaquetés et entreposés en toute sécurité.

VOTRE AGA

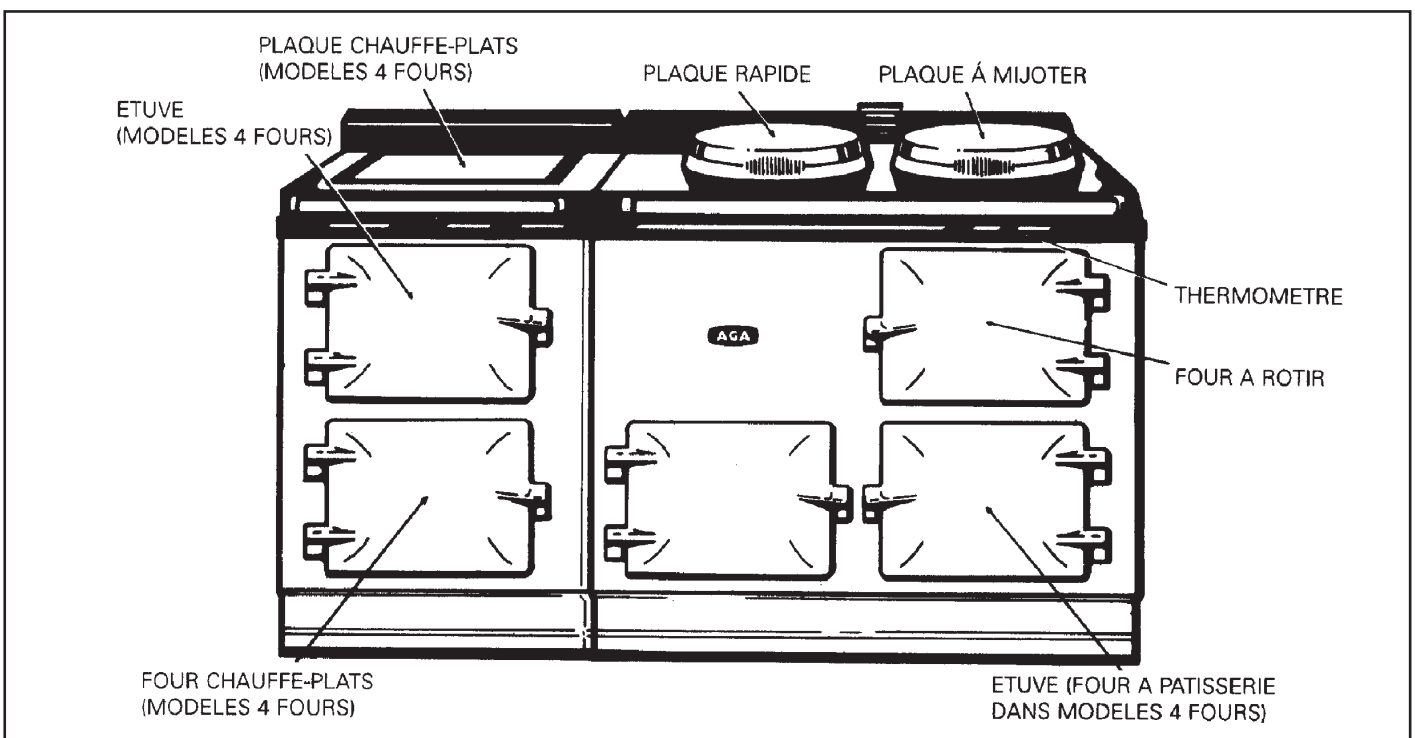
Votre AGA à gaz est une cuisinière qui fonctionne sur le principe d'accumulation de chaleur. Un réglage automatique maintient une température constante dans la cuisinière afin qu'elle soit toujours prête à l'utilisation.

Les accessoires suivants sont fournis avec votre AGA:-

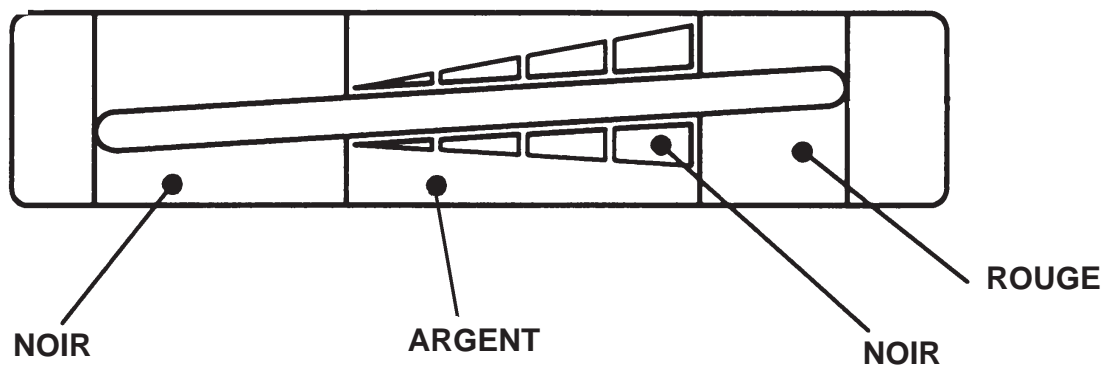
- 1. grande lèchefrite (avec grille)
- 1. petite lèchefrite (avec grille)
- 2. grilles de four
- 1. plaque à pâtisserie
- 1. brosse métallique
- 1. grille-pain

Pour un meilleur rendement de votre cuisinière AGA, observez bien les règles suivantes:

1. Fermez les couvercles isolants lorsque vous n'utilisez pas les plaques de cuisson.
2. Nettoyez régulièrement les plaques avec la brosse métallique.
3. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond épais afin de créer un contact parfait avec les plaques.
4. Le système d'eau chaude doit être bien isolé (pour les modèles GCB & GEB).
5. Faites réviser votre cuisinière régulièrement.
6. Soulevez légèrement les portes de fours sur leur loquet pour les fermer.



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 four à rôtir.

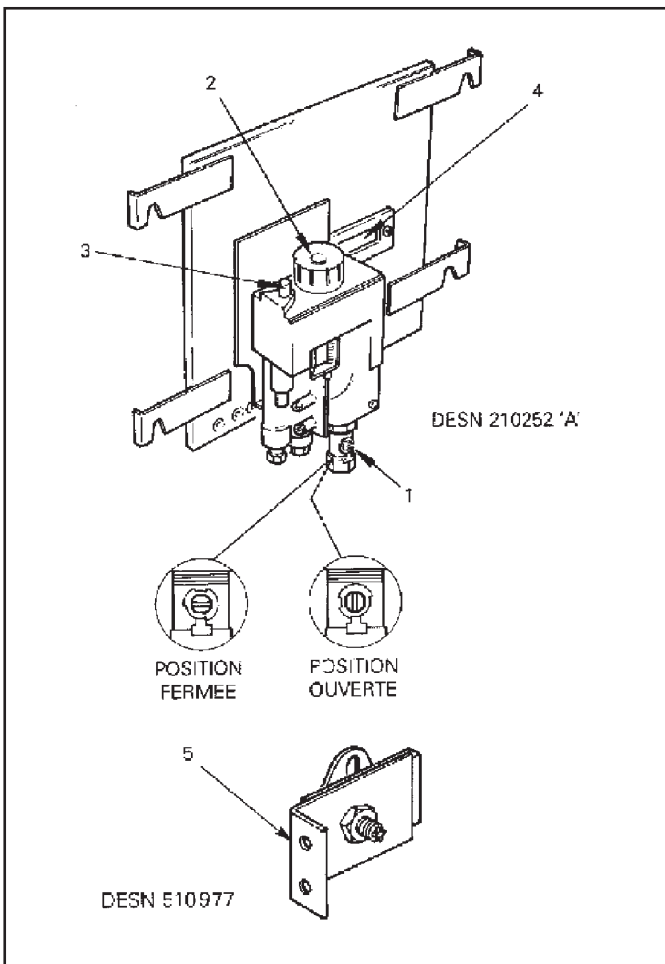
Il comporte 3 parties : noir, argent et rouge.

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.



REGLAGE AUTOMATIQUE

Lorsque la cuisinière est utilisée, les boutons de commande du gaz doivent se trouver à mi-chemin de la bande verte (voir Fig. 3D), avec l'indicateur ou au sujet derrière le centre de la section argentée de l'indicateur de la chaleur. Il peut être nécessaire d'ajuster légèrement le bouton de commande à l'intérieur de la bande verte pour y parvenir.

POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt (●) (voir Fig. A).

Précautions: Si la cuisinière reste éteinte en période de gel, purger le système d'eau sanitaire (si nécessaire) et laisser les portes des fours ouvertes

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Précaution avant allumage: S'assurer que le bouton de commande 2 se trouve sur la position arrêt (●) (voir Fig. A).

1. Ouvrir le robinet de gaz 1 situé à la base du groupe de commande.
2. Tourner le bouton de commande 2 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position allumage (↻) (voir Fig. B). Appuyer et maintenir enfoncé ce bouton; pendant ce temps, de l'autre main, actionner l'allumeur piézo 3 à plusieurs reprises jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. S'en assurer en regardant par le hublot 4 prévu à cet effet.
3. Maintenir le bouton de commande enfoncé encore 30 secondes. Si la veilleuse s'éteignait ensuite, renouveler l'opération après trois minutes et maintenir le bouton de commande enfoncé un peu plus longtemps.
4. Une fois la flamme de la veilleuse stabilisée, relâchez progressivement le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la position de feu doux (voir Fig. C) : à partir de là, le brûleur principal s'allume. Laissez-le en position de feu doux pendant un minimum de 30 minutes.

NOTE : Toute tentative de tourner le bouton avant de l'avoir relâché risque de l'endommager.

REMARQUE : AU BOUT DE PLUSIEURS HEURES, L'INDICATEUR DE CHALEUR DOIT SE TROUVER À PEU PRÈS AU CENTRE DE LA PARTIE ARGENT. POUR Y PARVENIR, IL PEUT S'AVÉRER NÉCESSAIRE D'AJUSTER LÉGÈREMENT LE BOUTON DE COMMANDE DANS LA BANDE VERTE.

Si la cuisinière est allumée à froid, de la condensation peut se former sur l'émail: essayer immédiatement.

Si la flamme s'éteignait pour quelque raison que ce soit, attendre minimum trois minutes avant de rallumer la cuisinière.

NOTE: Si la veilleuse s'éteint

Un dispositif de sécurité (5) est installé au départ de la cheminée.

Ce dispositif se déclenche en cas de refoulement ou d'obstruction dans le conduit. Il faut appuyer sur le bouton de ce dispositif avant de rallumer la cuisinière. Si le problème persiste, il faut en déterminer la cause.

REVISION ANNUELLE

Pour que votre AGA fonctionne en toute sécurité, faites vérifier et nettoyer le brûleur une fois par an par un technicien agréé AGA. **Eteignez** votre cuisinière la veille de la révision.

COMMENT UTILISER VOTRE AGA

Voici quelques indications très simples pour vous aider à vous habituer à votre nouvelle cuisinière et à en tirer le meilleur parti. Vous pouvez également demander conseil à votre concessionnaire AGA.

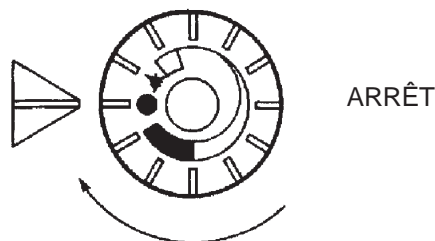
Lorsque l'on met en marche la cuisinière pour la première fois, des odeurs s'y échappent et de la condensation risque de se former sur l'émail. Ceci est normal et il suffit d'essuyer la condensation à l'aide d'un torchon. Essayez aussi l'intérieur des couvercles isolants afin d'éviter que la graisse protectrice ne forme des tâches.

Lorsque l'on commence à cuisiner sur l'AGA, la règle d'or est d'utiliser les fours au maximum - ce qui est tout à fait possible sans pour autant modifier vos menus! De cette façon, vous gaspillez le minimum de chaleur et vous évitez les odeurs de cuisson ainsi que la condensation dans la pièce. Vous pouvez gratiner, griller et frire dans le four à rôti, cuire à la vapeur et mijoter dans l'étuve. N'oubliez pas de fermer les couvercles isolants lorsque vous n'utilisez pas les plaques pour conserver le maximum de chaleur.

N'employez que des ustensiles à fond épais qui, grâce à leur contact parfait avec les plaques permettent une distribution de chaleur optimale. Votre concessionnaire AGA peut vous conseiller à ce sujet et vous proposer des ustensiles en fonte émaillée du même coloris que votre cuisinière, ou la gamme de casseroles et faitouts en aluminium AGA.

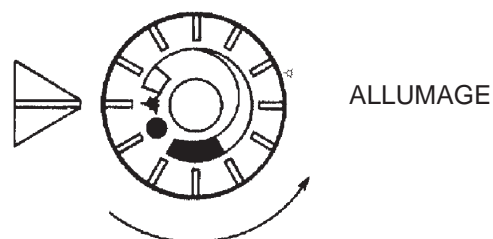
Gardez la plaque à pâtisserie à l'extérieur de la cuisinière car elle peut également servir de coupe-chaleur dans le four à rôti d'un modèle 2 fours si vous souhaitez y cuire une pâtisserie.

Vous trouverez un mini-guide de cuisson en dernière page.



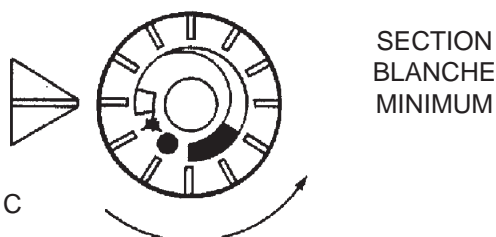
ARRÊT

FIG A



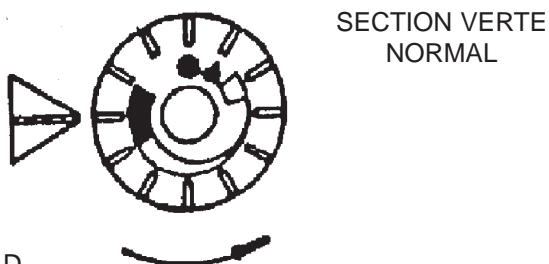
ALLUMAGE

FIG B



SECTION
BLANCHE
MINIMUM

FIG C



SECTION VERTE
NORMAL

FIG D

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. 1 to 4.

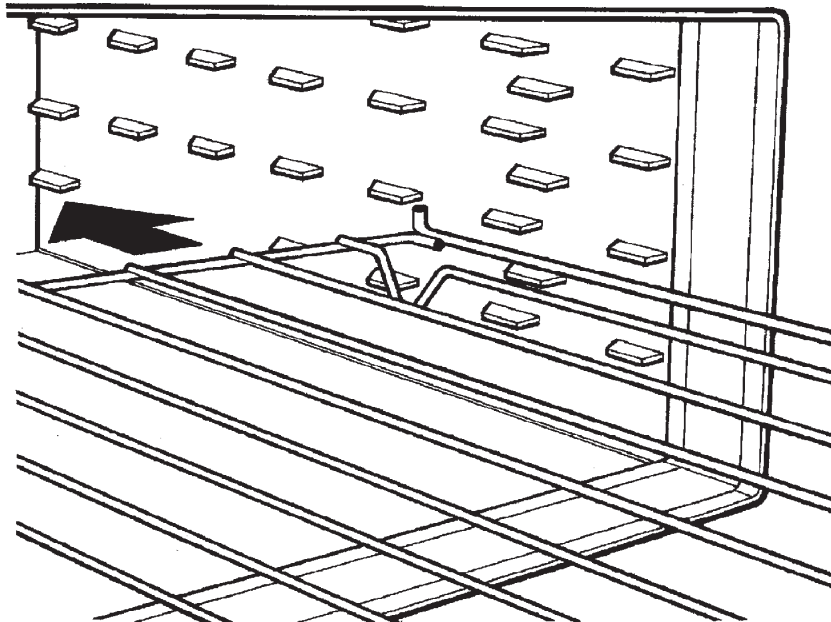


Fig. 1

DESN 512403

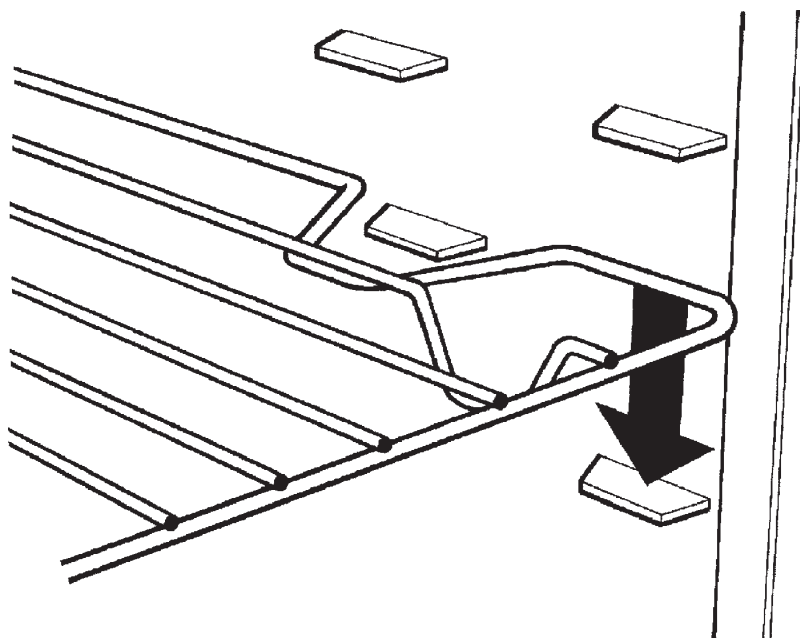


Fig. 2

DESN 512404

ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

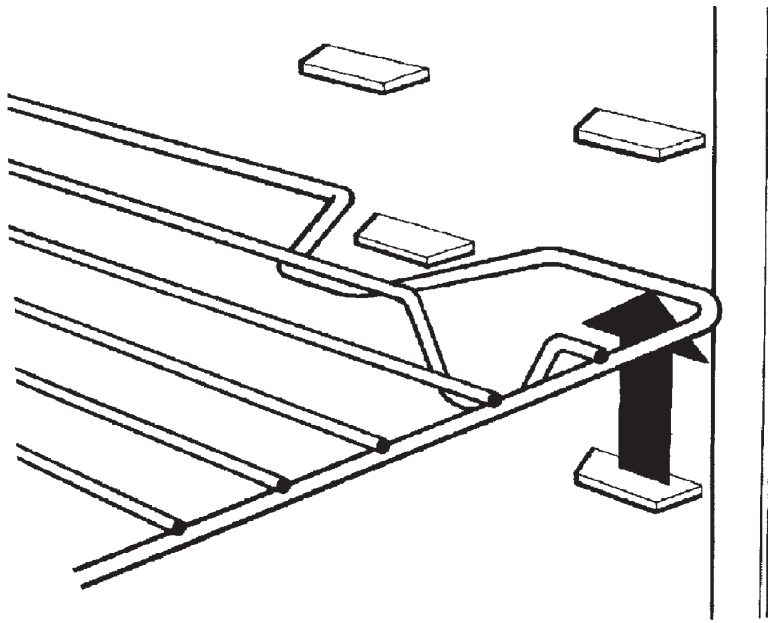


Fig. 3

DESN 512405

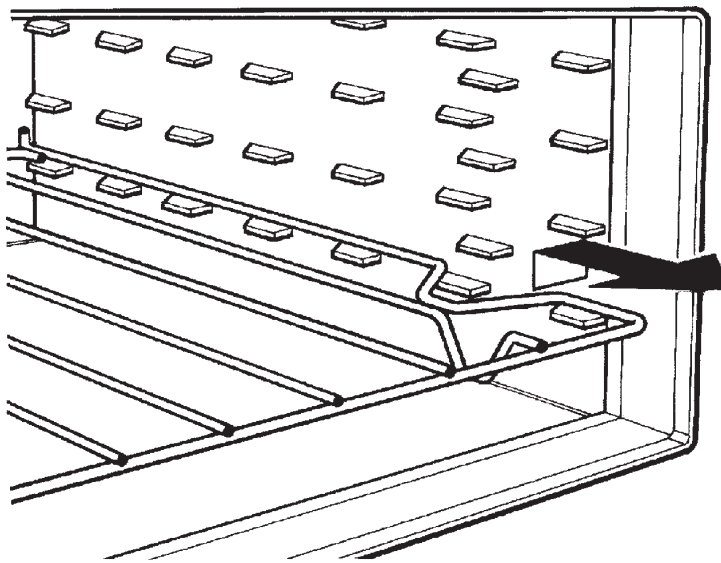


Fig. 4

DESN 512406

ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE AGA

Attention aux parties chaudes de votre cuisinière lors de son entretien; Ne pas utiliser de tampons abrasifs, ni de décapant pour four.

N'employez pas de nettoyer à la vapeur pour nettoyer cette cuisinière.

Le dessus et la façade de votre AGA:

Évitez de poser casseroles et ustensiles directement sur l'émail ou sur les couvercles isolants.

Essayez tout débordement ou éclaboussure dès leur apparition afin d'éviter leur durcissement au contact de la chaleur. Si les taches n'ont pas été enlevées à temps, utilisez une crème non-abrasive et un tampon en nylon. Prenez soin d'essuyer, le plus rapidement possible, toute éclaboussure acide (lait, jus de fruit), ainsi que toute trace de condensation qui risqueraient de décolorer légèrement l'émail. Un nettoyage journalier à l'aide d'un chiffon propre et sec suffira à conserver l'éclat de l'émail de votre cuisinière.

Les couvercles isolants et portes de four

Le revêtement interne des couvercles ainsi que l'intérieur des portes peuvent être nettoyés à l'aide d'une éponge savonneuse. Avant le nettoyage, soulevez les couvercles et ouvrez les portes des fours afin qu'ils aient légèrement refroidi. Ne plongez jamais les portes dans l'eau car elles contiennent une matière isolante qu'une trop grande humidité pourrait endommager.

Les fours et plaques de cuisson:

Les fours en fonte sont auto-nettoyants; il suffit de brosser de temps en temps les dépôts carbonisés à l'aide de la brosse métallique fournie avec la cuisinière, qui sert également à l'entretien des plaques de cuisson. Dans le modèle 4 fours, une éponge savonneuse suffira au nettoyage de l'étuve et du four chauffe-plats.

Les lèchefrites peuvent être trempés dans l'eau savonneuse et nettoyés à l'aide d'un tampon en nylon, mais il faut éviter de les placer au lave-vaisselle, le revêtement anodisé risquant de se détériorer avec le temps.

MINI-GUIDE DE CUISSON

Température du four	Aga modèle 2 four	Aga modèle 4 fours
Four chaud à très chaud	Four à rôtir	Four à rôtir
GRILLADES PÂTISSERIES PAINS RÔTIS FRITURES	Haut du four: grillades; 2ème niveau: scones, viennoiseries; 3ème niveau: petits pains, puddings; 4ème niveau: rôtis, volailles; Grille sur le sol du four: pains; Sol du four: fritures, quiches	Haut du four: grillades; 2ème niveau, viennoiseries; 3ème niveau: petits pains, puddings; 4ème niveau: rôtis, volailles; Grille sur le sol du four: pains; Sol du four: fritures, quiches
Four Moyen	Four à rôtir/Etuve	Four à pâtisserie
GÂTEAUX, BISCUITS POISSONS SOUFFLÉS SABLÉS	Placez la grille sur le sol du four à rôtir et glissez la plaque coupe-chaleur dans les glissières du 2ème ou 3ème niveau. Vous pouvez commencer les cuissons dans le four à rôtir et les terminer dans l'étuve.	Haut du four: biscuits, gâteaux, biscuits de Savoie; Milieu du four: poissons, soufflés; Grille sur le sol du four: sablés, gâteaux fourrés.
Four doux	Etuve	Etuve
RAGOÛTS BOUILLONS MERINGUES FLANS CAKES AUX FRUITS	Pour les ragoûts, bouillons et flans, commencez la cuisson sur les plaques ou dans un autre four plus chaud avant de les enfourner dans l'étuve (sauf pour les meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans ce four.	Pour les ragoûts, bouillons et flans, commencez la cuisson sur les plaques ou dans un autre four plus chaud avant de les enfourner dans l'étuve (sauf pour les meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans ce four.

Pour de plus amples conseils ou renseignements, contactez votre distributeur local.

AGA a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et illustré à tout moment



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

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com