



Mode d'emploi pour les cuisinières à gaz AGA PF, modèles GC, GCB, (2 fours) 2= GE (4 fours) =4=

Cuisinières à gaz (€)

POUR UTILISATION EN FR & BE

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE AGA

Protection du consommateur

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

AVIS IMPORTANT: VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.

Toute modification effectuée sur un appareil sans l'approbation d'AGA pourrait compromettre la validité de son homologation, de la garantie et pourrait également affecter vos droits.

Important

Cet appareil peut contenir certains des matériaux indiqués. Les utilisateurs/installateurs ont la responsabilité de s'assurer que les vêtements de protection nécessaires sont portés lors de la manipulation, le cas échéant, des pièces contenant l'un des matériaux énumérés qui peuvent représenter un risque pour la santé et la sécurité. Voir les informations ci-dessous.

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

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

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

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

VOTRE CUISINIÈRE AGA

Est une cuisinière qui fonctionne sur le principe d'accumulation de chaleur. Un réglage automatique du gaz maintient une température constante dans la cuisinière lorsqu'elle est arrêtée et la ramène à une température constante après usage.

Les accessoires suivants fournis avec votre cuisinière AGA:

- 1 Grand plat à rôtir avec grille
- 1 Petit plat à rôtir avec grille
- 2 Grilles de four
- 1 Plateau de four
- 1 Grille-pain
- 1 Manuel AGA
- 1 Brosse métallique

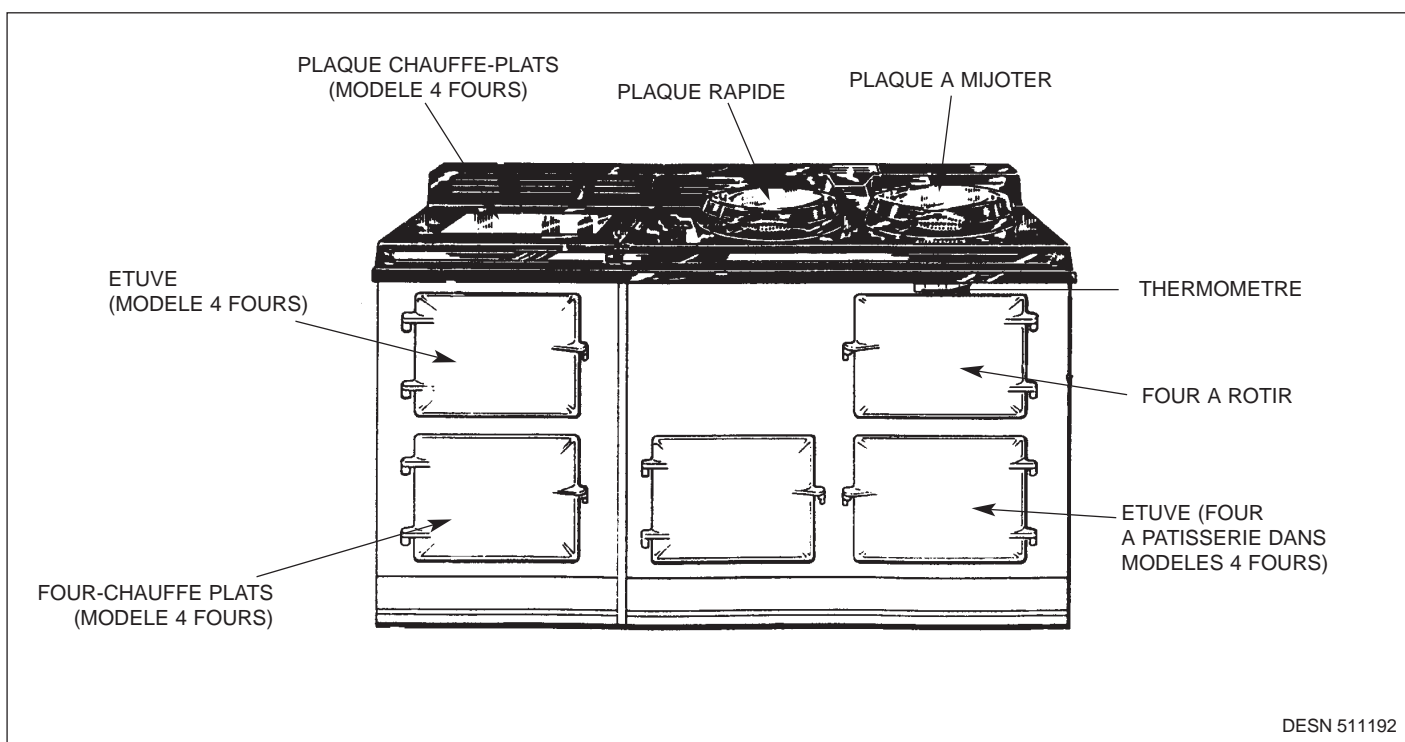
Une carte de validation de garantie à remplir et à renvoyer à

AGA est également jointe.

Une description complète de la cuisson avec votre AGA est donnée dans le manuel AGA.

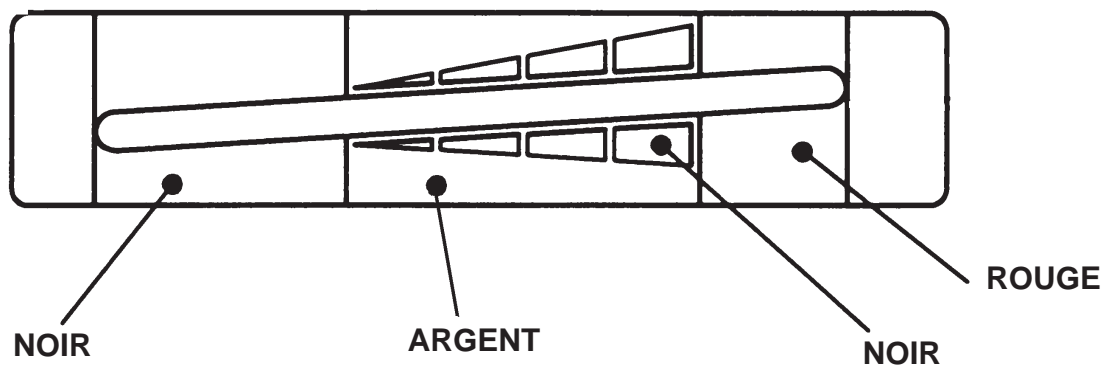
Pour un meilleur rendement de la cuisinière, bien observer les règles suivantes.

1. Fermer les couvercles isolants lorsque les plaques de cuisson ne sont pas utilisées.
2. Nettoyer régulièrement les plaques de cuisson avec la brosse métallique.
3. Utiliser des ustensiles de cuisson à fond épais afin de créer un contact parfait avec les plaques de cuisson.
4. Le système d'eau chaude doit être parfaitement isolé (pour le modèle GCB).
5. Faire réviser la cuisinière régulièrement par un distributeur AGA agréé.
6. Prendre soin de soulever légèrement les portes du four sur leur loquet pour les fermer.



DESN 511192

LE THERMOMETRE



DESN 515920

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

Il comporte 3 parties : noir, argent et rouge.

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

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

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

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

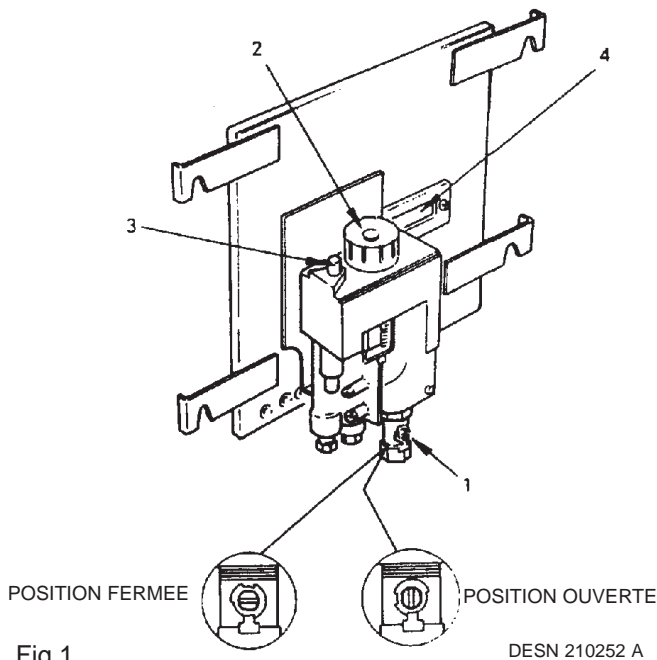


Fig.1

DES N 210252 A

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.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, l'appareil deviendra inopérant. Une fois le courant rétabli, il se remettra automatiquement en marche.

POUR ETEINDRE LE BRULEUR

REMARQUE: NE PAS OUBLIER DE NOTER LA VALEUR DU BOUTON DE COMMANDE 2 DE LA VANNE DE REGULATION DU GAZ AVANT D'ETEINDRE LE BRULEUR

Tourner le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position arrêt (voir Fig. A).

Précautions en cas de gelée

Si la cuisinière reste éteinte pendant des périodes prolongées par temps très froid, demander conseil auprès de la compagnie locale du gaz ou d'un distributeur agréé.

POUR ALLUMER LE BRULEUR

ATTENTION: AVANT D'ALLUMER: S'ASSURER QUE LE BOUTON DE COMMANDE 2 DE LA VANNE DE REGULATION DU GAZ EST REGLE SUR LA POSITION ARRET (VOIR FIG. A) ET QUE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE DE LA CUISINIERE EST BRANCHEE.

1. Ouvrir l'alimentation en gaz de la cuisinière et ouvrir le robinet de gaz **1** à la base de la vanne de régulation du gaz.
2. Tourner le bouton de commande **2** de la vanne de régulation du gaz dans le sens anti-horaire jusqu'à la position (↺) (voir Fig. B). Appuyer et maintenir le bouton en place en appuyant sur l'allumeur piezo **3** à plusieurs reprises jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Ceci peut être vérifié en regardant par le hublot **4**.
3. Lorsque la veilleuse est allumée, continuer à maintenir le bouton de contrôle de la vanne de régulation du gaz enfoncé pendant environ 30 secondes. Si la veilleuse s'éteint, attendre **trois minutes** et répéter la procédure en maintenant 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.

5. Après 30 minutes, tourner le bouton de commande davantage dans le sens anti-horaire jusqu'au milieu de la section verte pour un fonctionnement normal (voir Fig. D).

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: essuyer immédiatement pour éviter la formation de tâches.

SI LA FLAMME S'ETEINT POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT. ATTENDRE TROIS MINUTES (AU MOINS) AVANT DE RALLUMER.

REMARQUE: SI LE BRULEUR PRINCIPAL S'ETEINT

Pour de raisons de sécurité, un dispositif de protection de cheminée est installé.

Ce dispositif est activé en cas de mauvais fonctionnement de l'aération ou d'une panne de courant. Si ce problème persiste, prendre contact avec un technicien local qui en déterminera et rectifiera la cause.

REVISION

Pour un fonctionnement sans risques et efficace de l'appareil, il est primordial qu'il soit révisé régulièrement, selon les recommandations de votre distributeur AGA ou de la compagnie locale du gaz, une fois par an. L'utilisateur doit éteindre la cuisinière la nuit précédent le jour de la révision de sorte que l'appareil ait le temps de refroidir.

UNE REVISION NE PEUT PAS ETRE EFFECTUEE SUR UN APPAREIL CHAUD.

COMMENT UTILISER VOTRE CUISINIERE AGA

NE RIEN STOCKER DANS LE COMPARTIMENT DE COMMANDE DU GAZ L'ARRIVEE D'AIR RISQUERAIT DE S'OBSTRUER ET DE COMPROMETTRE L'OPERATION SANS DANGERS DE L'APPAREIL.

Les indications suivantes ont pour objet de vous aider à vous habituer à votre nouvelle cuisinière AGA. D'autre part, le manuel AGA comprend une introduction à la cuisinière que vous trouverez très utile.

Une fois la cuisinière AGA installée

Lorsqu'elle est allumée pour la première fois, la cuisinière AGA dégage une odeur pendant un cours laps de temps. Ne pas s'inquiéter, ce phénomène se produit tout simplement parce que la graisse protectrice des plaques de cuisson brûle. Si possible, essuyer l'intérieur des couvercles des plaques de cuisson pendant que la cuisinière chauffe; ceci évitera qu'un feuil de cette graisse ne se forme à l'intérieur de couvercles. Une condensation peut également se produire sur le dessus et la façade de la cuisinière pendant qu'elle chauffe: l'essuyer dès que possible.

Commencer à cuisiner sur votre AGA

La première "règle d'or" consiste à cuisiner le plus possible dans les fours - sans pour autant changer vos menus! Ceci permet non seulement de conserver la chaleur mais aussi de réduire les odeurs de cuisson ainsi que la condensation dans la pièce. Le four à rôtir pour également être utilisé pour griller (en haut) et frire (en bas).

Laisser les couvercles isolants sur les plaques de cuisson lorsque celles-ci ne sont pas utilisées afin que la chaleur emmagasinée dans la cuisinière soit conservée.

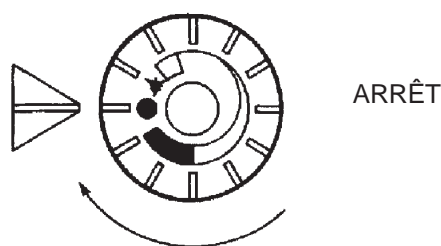
Pour des performances de cuisson optimales, employer les ustensiles AGA et une batterie de cuisine en fonte. Toutes les pièces ont des fonds épais qui permettent un contact parfait avec les plaques de cuisson.

Les casseroles AGA peuvent être entassées dans l'étuve, ce qui s'avère très utile pour cuire les légumes à la vapeur et faire mijoter les sauces.

Ranger le plateau de four à l'extérieur de la cuisinière. L'utiliser à froid dans le four à rôtir sur un modèle 2 fours AGA pour servir de coupe-chaleur dans la partie supérieure du four et créer une température plus modérée dans le four. Il peut aussi servir de plaque à pâtisserie.

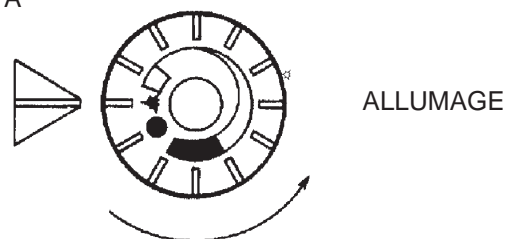
Le moule à gâteaux AGA peut être utilisé dans un modèle 2 fours AGA pour les gâteaux qui doivent cuire pendant plus de 45 minutes.

Vous trouverez un guide de cuisson AGA au verso. Demandez à votre distributeur une invitation à une démonstration AGA.



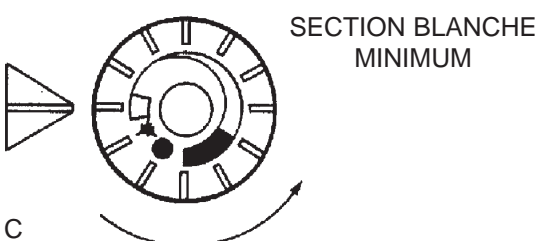
ARRÊT

FIG A



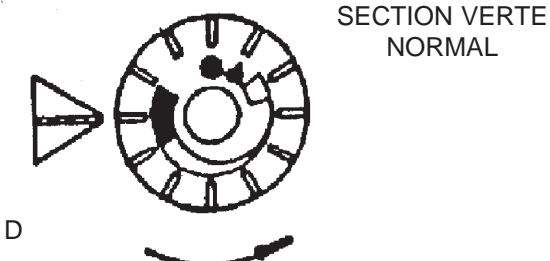
ALLUMAGE

FIG B



SECTION BLANCHE
MINIMUM

FIG C

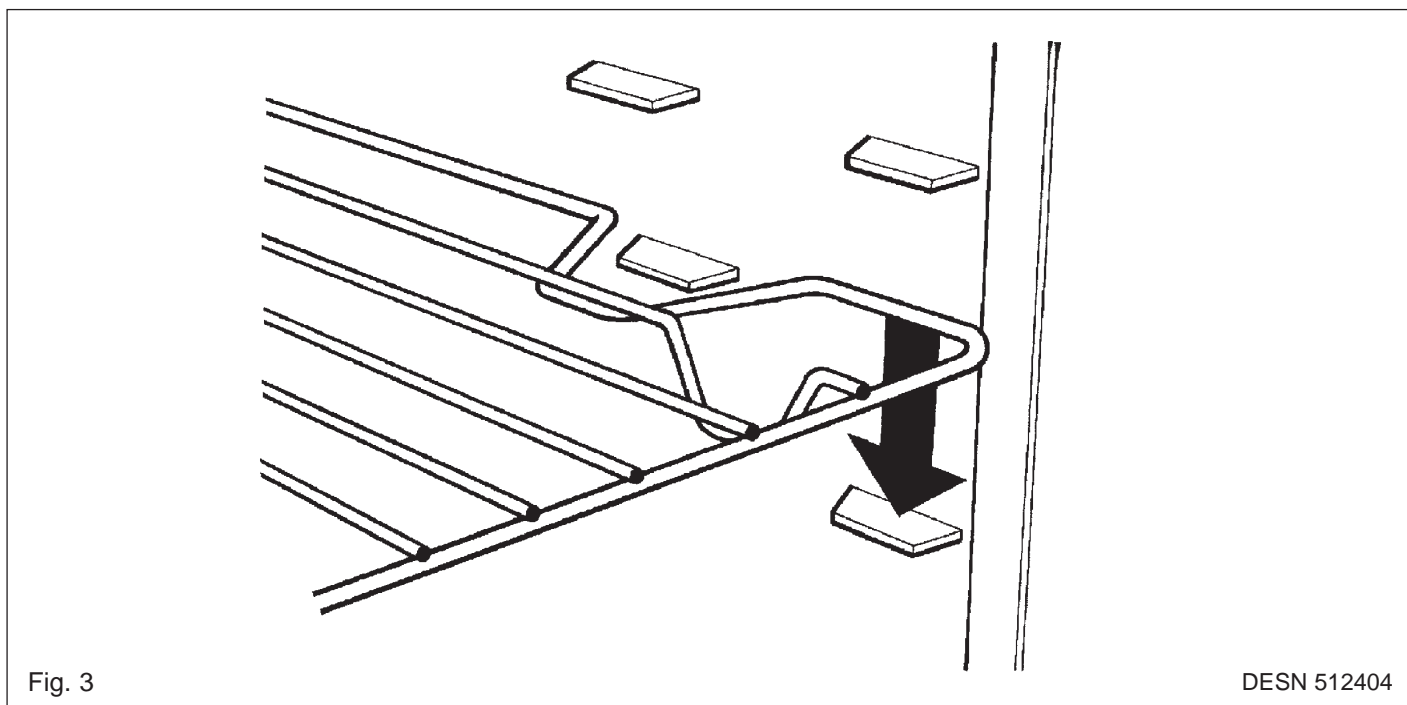
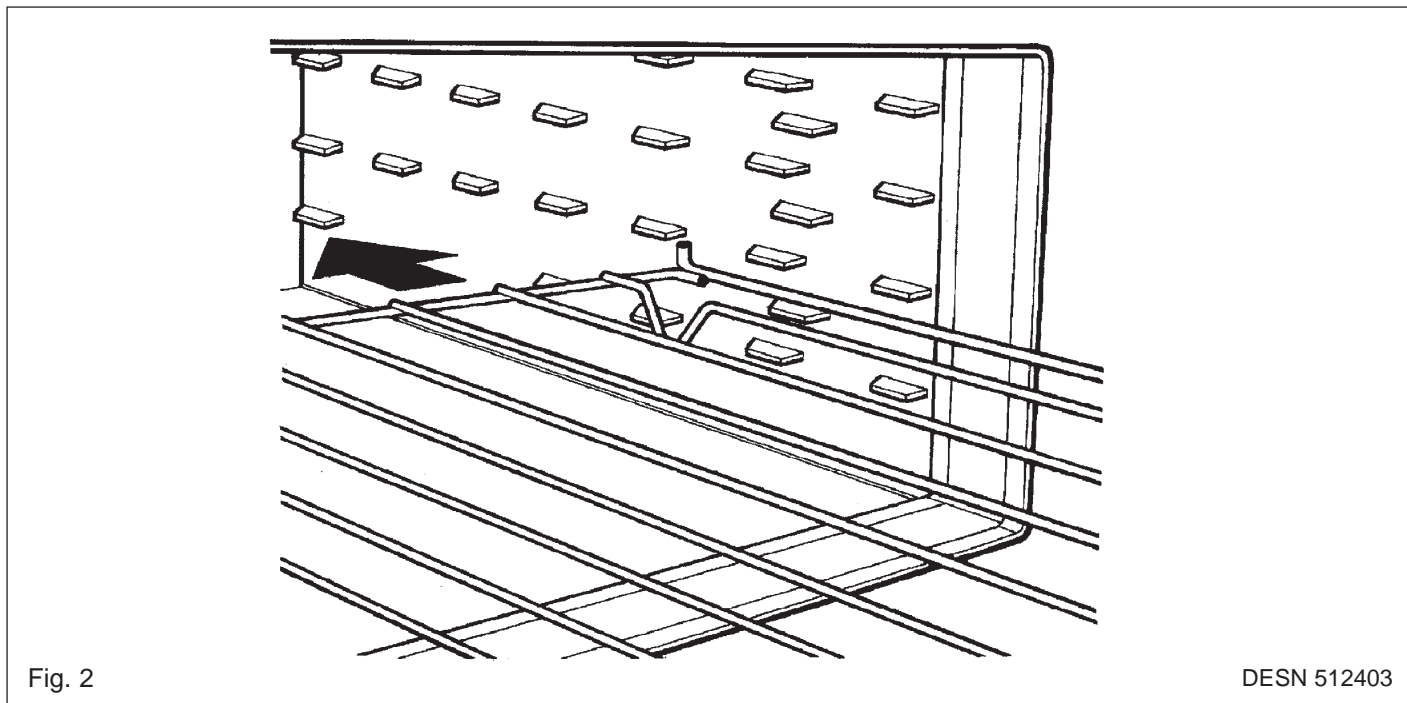


SECTION VERTE
NORMAL

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. 2 to 5.



ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

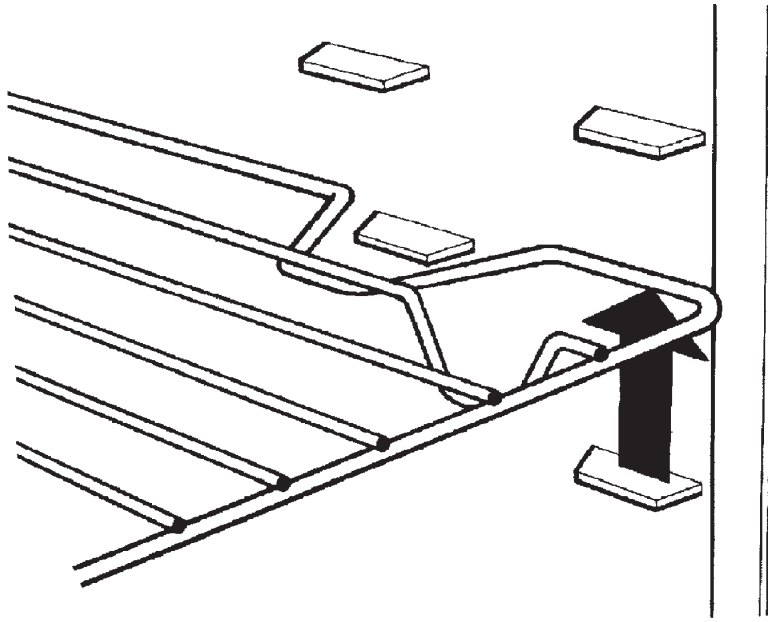


Fig. 4

DESN 512405

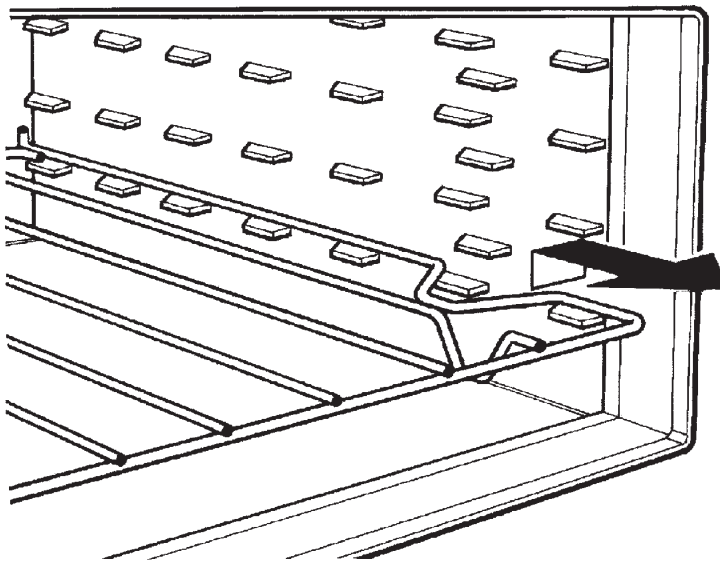


Fig. 5

DESN 512406

POUR NETTOYER ET PRENDRE SOIN DE VOTRE CUISINIÈRE AGA

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

N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYER A LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.

NE PAS EMPLOYER DE TAMPONS ABRASIFS NI DE DECAPANT POUR FOURS.

Dessus et façade de cuisinière

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

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

Un nettoyage quotidien à l'aide d'un chiffon humecté et savonneux suivi d'un chiffon sec suffira, en principe, à éviter les traces et à maintenir l'éclat des surfaces en émail vitrifié de votre AGA.

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

Couvercles isolants et portes du four.

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

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

Reportez-vous également à la Section Nettoyage du manuel AGA.

Fours et plaques de cuisson

Les fours en fonte sont auto-nettoyants; il suffit de les brosser de temps en temps à l'aide d'une brosse dure à manche long. Dans le modèle 4 fours AGA, un chiffon savonneux suffira au nettoyage de l'étuve et du four chauffe-plats.

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

Les plats à rôtir

Les plats à rôtir doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, trempés si nécessaires. Vous pouvez vous servir d'un tampon en nylon. **NE PAS** mettre les plats à rôtir dans le lave-vaisselle ni utiliser d'autres agents nettoyants caustiques.

NE PAS EMPLOYER DE DECAPANTS POUR FOURS.

GUIDES DES CUISINIÈRES AGA

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

TEMPERATURE DU FOUR	AGA MODELE 2 FOURS	AGA MODELE 4 FOURS
FOUR CHAUD	FOUR A ROTIR	FOUR A ROTIR
GRILLADES SCONES PATISSERIES PAIN YORKSHIRE PUDDING ROTIS FRITURES	Haut du four - Grillades; 2ème niveau - Scones, Viennoiseries 3ème niveau - Petits pains, Yorkshire puddings 4ème niveau - Rôtis, Volailles, Petits gâteaux pour grand plat à viandes. Grilles sur les sol du four - Pains, Sol du four - Fritures, Quiches.	Haut du four - Grillades; 2ème niveau - Scones, Viennoiseries; 3ème niveau - Petits pains, Yorkshire puddings; 4ème niveau - Rôtis, Volailles, Grille sur le sol du four - Pains Sol du four - Fritures, Quiches
FOUR MOYEN	FOUR A ROTIR/ETUVE	FOUR A PATISSERIE
GATEAUX BISCUITS POISSONS SOUFFLES SABLES CHEESECAKES	Placer la grille sur le sol du four à rôtir. Protéger la nourriture avec la plaque coupe -chaleur dans les glissières du 2ème ou 3ème niveau. Pour les gâteaux qui nécessitent plus des 45 minutes de cuisson, utiliser le moule à gâteaux. Pour les poissons et les cheesecakes, commencer la cuisson le four à rôtir, et le terminer dans l'étuve.	Vers le haut du four - Gâteaux mousseline, Certains biscuits, Petits gâteaux. Milieu du four - Poissons, Soufflés, Grille sur le sol du four - Gâteaux fourrés, Sablés et Cheesecakes
FOUR DOUX	ETUVE	ETUVE
RAGOUTS BOUILLONS ENTREMETS MERINGUES CAKE AUX FRUITS	Pour les ragoûts, bouillons, entremets commencer la cuisson ailleurs sur l'Aga, puis les enfourner dans l'étuve (à l'exception des meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans l'étuve.	Pour les ragoûts, bouillons, entremets, commencer la cuisson ailleurs sur l'AGA, puis les enfourner dans l'étuve (à l'exception des meringues). Les cakes aux fruits peuvent cuire très longtemps dans l'étuve.

Pour 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