



AGA CITY24



Instructions d'utilisation

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

IMPORTANT : SAVE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT : CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Usage approuvé aux É-U/Canada

09/14 EOPI 516902

Table des matières

Sécurité du produit	4
Instructions de sécurité importantes	5
Introduction	6
Une brève description - AGA City24	7
L'équipement fourni avec votre AGA City24	8 - 9
Comment utiliser votre AGA City24	10
Hottes de cuisinière et ventilation de four	11
Conseils d'ordre général	11
Utilisation des zones de l'AGA City24	12
La plaque chauffante	12
Contrôle de la plaque chauffante	12
Réglage de plaque d'ébullition	12
Réglage de plaque de mijotage	12
Les plaques de maintien	13
Les fours	13
Le réglage du four de rôtissage	14
Le réglage du four de cuisson	15
Le réglage du four à cuisson lente	16
Le réglage du four à cuisson lente - Guide utilisateur	16
Guide rapide - Utilisation du four	17
Installation des grilles du four	18
Retrait des grilles du four	18
Entretien et nettoyage	19
Fonte émaillée	19
Articles culinaires émaillés	19
Fours en fonte et plaque chauffante	19
Couvercles et habillages de porte/couvercles de four	20
Réparation et garantie	21
N° de série	21
Santé et sécurité	21

SÉCURITÉ DU PRODUIT

MEANING/DESCRIPTION	SYMBOLE	SIGNIFICATION/DESCRIPTION
<p>WARNING/CAUTION</p> <p>An appropriate safety instruction should be followed or caution to a potential hazard exists.</p>		<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Une consigne de sécurité appropriée doivent être suivies ou garde d'un danger potentiel exists.</p>
<p>DANGEROUS VOLTAGE</p> <p>To indicate hazards arising from dangerous voltages.</p>		<p>TENSION DANGEREUSE</p> <p>Pour indiquer les dangers résultant des tensions dangereuses.</p>
<p>PROTECTIVE EARTH (GROUND)</p> <p>To identify any terminal which is intended for connection to an external conductor for protection against electric shock in case of a fault, or the terminal of a protective earth (ground) electrode.</p>		<p>TERRE DE PROTECTION</p> <p>Pour marquer bornes destinées à être raccordées à un conducteur de protection extérieur contre les chocs électiques en cas de défaut d'isolement, ou pour marquer la borne de la terre de protection.</p>
<p>HEAVY</p> <p>This product is heavy and reference should be made to the safety instructions for provisions of lifting and moving.</p>		<p>LOURD</p> <p>Ce produit est lourd et doit être fait référence aux consignes de sécurité relatives aux dispositions de soulever et déplacer.</p>
<p>DISCONNECT MAINS SUPPLY</p> <p>Disconnect incoming supply before inspection or maintenance.</p>		<p>APPAREIL À LASER DE CLASSE 2</p> <p>Alimentation d'entrée Débrancher avant inspection ou d'entretien.</p>
<p>REFER TO MANUAL</p> <p>Refer to relevant instructions detailed within the product manual.</p>		<p>ATTENTION, SURFACE TRÈS CHAUDE</p> <p>Reportez-vous aux instructions applicables, indiquées dans le manuel du produit.</p>

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



L'UTILISATION INCORRECTE DE CETTE CUISINIÈRE PEUT AUGMENTER LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURES.

VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES POUR RÉDUIRE CES RISQUES.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (dont des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne disposant pas des compétences nécessaires, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions d'utilisation de la part d'un responsable.



TOUJOURS

S'assurer de ne pas laisser les enfants seuls avec la cuisinière en marche.

Garder à l'esprit que les surfaces de la cuisinière sont chaudes et peuvent causer des brûlures pendant et après l'utilisation.

Avertir les enfants que la cuisinière et les outils de cuisine peuvent être très chauds.

Laisser refroidir les outils de cuisine chauds et lourds dans un endroit sécuritaire et hors de la portée des jeunes enfants.

Garder à l'esprit que la graisse chaude est inflammable. Nettoyer les dépôts de graisse à l'avant et sur le dessus de la cuisinière.

Si la graisse prend feu, utiliser la poêle pour recouvrir la flamme.

Garder les poignées des outils de cuisine orientées vers l'intérieur, mais pas au-dessus de surfaces adjacentes chaudes de façon à prévenir les renversements et brûlures accidentels.

Laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper du four au moment d'en ouvrir la porte.

Utiliser des mitaines de cuisine sèches. Une mitaine humide risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou de linge à proximité des plaques chauffantes.

Nettoyer les hottes de ventilation de façon fréquente. Ne pas laisser le gras s'accumuler dans la hotte et les filtres.

S'assurer que les armoires et surfaces de travail sont en mesure de supporter le poids des outils de cuisine lourds utilisés sur votre cuisinière.

S'assurer que les outils de cuisine conviennent à une utilisation sur la cuisinière. Seuls certains types de verres, vitrocéramiques/faïences peuvent supporter les changements de température soudains sans briser.

S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

S'assurer que l'entretien de votre appareil est effectué par un technicien qualifié.



NE JAMAIS

Laisser des objets d'intérêt potentiel pour des enfants au-dessus de la cuisinière.

Laisser d'enfant monter, s'asseoir ou se tenir debout sur la cuisinière.

Laisser d'enfant jouer avec les commandes ou une pièce de la cuisinière.

Porter de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables qui pourraient toucher aux surfaces chaudes de la cuisinière.

Laisser des chaudrons bouillir sans surveillance, car les débordements dus à l'ébullition peuvent causer de la fumée et les dépôts de gras pourraient s'enflammer.

Entreposer de carburant ou d'autres liquides volatils dans la cuisinière ou dans les armoires au-dessus ou à proximité de celle-ci, car ils pourraient prendre feu et exploser.

Tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Éteindre le feu avec un linge ou utiliser un produit chimique sec ou un extincteur.

Utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.

Réparer ou remplacer une pièce de l'appareil sans que cela ne soit recommandé dans le présent manuel.

L'ensemble de l'entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.

Recouvrir ou restreindre la circulation d'air dans le compartiment des commandes.

Installer au-dessus de la cuisinière des armoires (ou étagères) dont la profondeur est supérieure à 13 po (330 mm).

Réchauffer des contenants à nourriture fermés. La pression pourrait s'y accumuler, risquant de faire exploser le contenant et de causer des blessures.

Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal.

Introduction

Votre nouvelle AGA City24 comporte tout ce que vous adorez de la gamme classique AGA, avec en plus la possibilité d'allumer/éteindre chaque zone de cuisson quand vous le souhaitez.

Tout comme les générations de cuisinières qui la précèdent, votre AGA a été fabriquée en fonte à la fonderie de Coalbrookdale, au cœur du Shropshire, au Royaume-Uni. En combinant les capacités traditionnelles du fer avec les éléments de classe industrielle, le réchauffement des fours est rapide. Vous pouvez ainsi en utiliser un seul ou tous simultanément, en fonction du moment de la journée ou de la taille de votre famille.

L'excellence culinaire de la cuisinière AGA, due à la chaleur rayonnante indirecte émise par la fonte plutôt qu'à la simple température de l'air, en a fait la renommée dès sa création en 1920. Et, si vous n'avez pas encore remarqué, vous verrez bientôt que la nourriture ainsi cuite retient toute sa saveur et sa succulence naturelle; son goût s'en trouve tout simplement décuplé.

Prenez donc un thé, continuez à lire et préparez-vous à découvrir quelques-uns des meilleurs plats qu'il vous sera donné de cuisiner.

Une brève description - AGA City24

Plaque de mijotage
et plaque d'ébullition

Plaque du dessus
et plaque de maintien

Four du dessus (réglage du
four de rôtissage et du four de cuisson)

Four à cuisson lente



Voir page 10 pour une brève description et les symboles du four et de la plaque chauffante.

Plaque chauffante

La plaque chauffante a deux différents réglages de température; le réglage le plus chaud correspond à la plaque d'ébullition, le plus bas à la plaque de mijotage.

Réglage de plaque d'ébullition

Le réglage de plaque d'ébullition est utilisé pour griller ou faire sauter des aliments, faire bouillir une bouilloire ou pour cuire à haute température.

Réglage de plaque de mijotage

Le réglage de la plaque de mijotage sert à la cuisson lente, par ex. pour les sauces ou les casseroles, et peut être utilisé pour cuire directement les sandwiches grillés, les crêpes, les œufs frits sans gras et les quésadillas.

Four du dessus (réglage du four de rôtissage)

Le réglage du four le plus chaud pour la cuisson à haute température; les pâtisseries et les pains, les viandes, légumes et la volaille, les grillades sur la grille supérieure du four et la friture au fond. Les évacuations du four sont orientées vers la pièce. Certaines odeurs de cuisson peuvent donc se produire.

Four du dessus (réglage du four de cuisson)

Un réglage de four à température moyenne pour cuire des gâteaux et biscuits, du poisson, de la lasagne, du pâté chinois ou pour rôtir des viandes et de la volaille à température moyenne. Cuire le sucré et le salé ensemble ne pose aucun problème, car les saveurs ne se mélangent pas.

Four à cuisson lente

La cuisson lente dans ce genre de four permet de rehausser les saveurs et d'attendrir les viandes les plus coriaces. Très spacieux, il peut accueillir plusieurs plats en même temps : soupes, casseroles, riz, carottes cuits à la vapeur et poires pochées peuvent tous cuire simultanément sans risque de brûler.

L'équipement fourni avec votre AGA City24



Grand plat à rôtir avec gril à griller

Conçu pour coulisser dans les glissières du four sans avoir à reposer sur une étagère de grille. Le plat à rôtir peut être utilisé avec le gril à griller dans sa position la plus élevée pour faire griller des aliments dans la partie supérieure du four de rôtissage. Peut également servir à rôtir de la viande ou de la volaille avec ou sans le gril. Ce plat peut servir à cuire une grande quantité de patates rôties. Il peut également servir à cuire des gros gâteaux ou génoises. Seul, le gril à griller est utile en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux. Peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son usage n'est pas recommandé sur les plaques chauffantes.



Plat à rôtir de taille moyenne et gril à griller

Ce plat à rôtir peut être monté sur les glissières dans le sens de la largeur ou reposer sur une grille de four. Le plat à rôtir peut être utilisé avec le gril à griller dans sa position la plus élevée pour faire griller des aliments dans la partie supérieure du four de rôtissage. Peut également servir à rôtir de plus petites pièces de viande ou de volaille avec ou sans le gril. Peut servir à cuire des patates. Peut également servir à cuire des gâteaux ou génoises. Seul, le gril à griller est utile en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux. Peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son usage n'est pas recommandé sur les plaques chauffantes.



2 grilles du fond

Ces grilles sont utilisées à la base des fours pour protéger la nourriture de la chaleur de l'élément de base.



2 grilles de four

Ces grilles sont insérées dans les fours dans le but de fournir une surface pour les assiettes et plats qui ne peuvent être insérés directement dans les glissières du four. Elles peuvent être utilisées dans n'importe quel four, selon vos besoins. Voir page 18 pour repérer l'emplacement correct des grilles.



1 plaque isolante

Deux utilisations : premièrement, en tant que plaque de cuisson de grande taille pour les scones, biscuits, pâtisseries ou meringues, puis ensuite en tant que déflecteur pour couper la chaleur provenant du haut dans les situations où la nourriture brûle avant d'avoir terminé de cuire.

**NE PAS LAISSER
DANS LES FOURS
QUAND ILS NE SONT
PAS UTILISÉS.**



Grille-pain

Sert à griller du pain sur le réglage de la plaque d'ébullition. Croustillant à l'extérieur et mou à l'intérieur, le pain grillé AGA est reconnu pour son excellence. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les dans le grille-pain AGA - si le pain est très humide ou très frais, réchauffez d'abord le grille-pain afin de prévenir toute adhérence - soulevez le couvercle isolé de la plaque d'ébullition et placez le grille-pain directement sur la plaque en prenant soin de placer la poignée en angle par rapport à la poignée du couvercle.

Fermez le couvercle et attendez que le pain finisse de griller d'un côté (cela prend de 1 à 2 minutes, selon le type de pain), ouvrez le couvercle, retournez le grille-pain et répétez le processus pour griller l'autre côté. Ce grille-pain se révèle également utile pour griller du pain pita ou des gâteaux à thé ou en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux.



Outils de cuisines et accessoires AGA

Pour tirer le meilleur parti de votre cuisinière, nous recommandons les casseroles AGA avec les bases épaisses tri-core avec couvercles d'empilage de façon à utiliser au maximum l'espace du four, ainsi qu'une bouilloire AGA. Vous pouvez consulter la liste des accessoires AGA chez votre détaillant AGA ou sur le site www.agamarvel.com.



Brosse d'acier

Cette brosse sert à nettoyer les surfaces de fonte brutes des miettes et des débris incrustés – qui risqueraient d'affecter la performance d'ébullition des casseroles et bouilloires. À utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. Ne touchez en aucun cas les surfaces émaillées, la brosse pourrait endommager la finition.



Outil pour soulever la plaque de maintien

Permet de retirer les plaques de maintien en fonte pour les nettoyer.

Comment utiliser votre AGA City24

Pour commencer

Quand la cuisinière AGA est mise sous tension les premières fois, deux choses sans importance se produisent.

Sur une courte période, elle émet une odeur. C'est un phénomène normal provoqué par l'huile protectrice qui brûle sur la plaque chauffante et les fours. Pendant les premières heures, il est recommandé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine.

Une condensation peut également se former sur le dessus et la façade de la cuisinière pendant qu'elle chauffe. Elle est causée par le séchage de l'isolation interne. La condensation doit être nettoyée le plus vite possible pour éviter de décolorer l'émail vitrifié.

Votre AGA City24 ressemble aux classiques cuisinières en fonte émaillée à accumulation de chaleur. Cependant, elle est nettement plus perfectionnée. Au lieu d'une seule source de chaleur, chaque zone de cuisson a son propre élément chauffant électrique en fonte. La séparation des zones de cuisson permet un meilleur contrôle. Vous pouvez sélectionner uniquement les zones que vous voulez utiliser.

Plaque chauffante



Arrêt



Réglage d'ébullition



Réglage de mijotage

Fours



Arrêt



Four du dessus - Réglage de cuisson - Marche
Four à cuisson lente - Arrêt



Four du dessus - Réglage de cuisson - Marche
Four à cuisson lente - Marche



Four du dessus - Arrêt
Four à cuisson lente - Marche



Four du dessus - Réglage de rôtissage - Marche
Four à cuisson lente - Marche



Four du dessus - Réglage de rôtissage - Marche
Four à cuisson lente - Arrêt

VEUILLEZ NOTER : Les commandes du four et de la plaque chauffante sont de type « bouton-poussoir ».

Hottes de cuisinière et ventilation de four

Il est recommandé d'installer une hotte au-dessus de cette cuisinière AGA. Le système de ventilation AGA est situé sur l'appareil et a été conçu pour évacuer l'humidité des fours. La hotte doit être positionnée au-dessus de la cuisinière, à la hauteur minimale spécifiée par le fabricant.

Les fours AGA City24 sont en fonte. Ils demandent une certaine pratique pour anticiper.

En cas du fort taux d'humidité dégagée par la nourriture non couverte (surtout dans le four de mijotage) ou les éclaboussures non nettoyées, les fours peuvent rouillés.

Il n'est également pas conseillé de laisser des ustensiles/casseroles remplis partiellement avec de la nourriture dégageant un fort taux d'humidité dans les fours quand ils ne sont pas utilisés.

Pour l'assaisonnement dans les fours, une huile végétale légère est parfaitement adaptée (l'huile de maïs est la plus adaptée). L'huile en en vaporisateur est recommandée. Toutes les tâches difficiles peuvent être éliminées avec la brosse d'acier fournie.

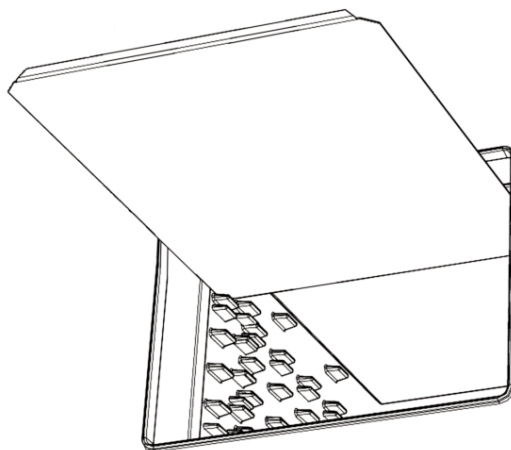
Voir Page 19, pour les explications concernant le nettoyage des fours.

Conseils d'ordre général

La nourriture **NE DOIT PAS** être placée dans le four avant qu'il ne soit à la température normale de fonctionnement.

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

La plaque isolante ne doit pas être rangée à l'intérieure de la cuisinière. Elle doit être utilisée froide dans le four de rôtissage pour dévier la chaleur provenant du dessus du four de façon à modérer la chaleur au-dessous. Elle peut également servir de plaque de cuisson.



Réchauffage

La cuisinière AGA fonctionne sur le principe de l'accumulation de chaleur. Il faut un certain temps pour obtenir la chaleur des éléments électriques afin de saturer l'intérieur. **Le préchauffage recommandé est d'une heure.** Le programmeur en option est très pratique. Il peut en effet être réglé pour que le four du dessus atteigne la température idéale dès que vous en avez besoin.

Avec le principe de l'accumulation de chaleur, la chaleur des fours et des plaques chauffantes est préréglée. Le nom d'une zone de cuisson correspond à sa fonction plutôt qu'à sa température.

Utilisation des zones de l'AGA City24

Les différentes zones de la cuisinière AGA City24 sont chacune décrites dans les pages suivantes.

La cuisinière traditionnelle à accumulation de chaleur AGA est reconnue pour la douce chaleur qu'elle émet. Avec l'AGA City24, vous n'obtiendrez de la chaleur que si la cuisinière est en marche, ou, à un degré moindre, lorsque certaines de ses parties le sont.

La plaque chauffante

La plaque chauffante en fonte fonctionne manuellement. Elle est plate pour offrir la meilleure surface de contact possible avec les casseroles, poêles à grillade, poêles à frire et la bouilloire AGA.

Voir page 18 pour les détails de nettoyage.



Le réglage de la plaque d'ébullition est le plus chaud alors que celui de la plaque à feu doux est le plus froid. Elles sont dotées d'éléments électriques encastrés dans la fonte qui se réchauffent en 11 et 8 minutes, respectivement. La plaque chauffante peut être utilisée indépendamment des fours.

La totalité de la plaque chauffante peut être utilisée pour la cuisson et une seule plaque peut accueillir plusieurs poêles à la fois. Les plaques chauffantes sont un peu plus élevées que la plaque du dessus, de façon à prévenir les rayures en tirant les casseroles sur le côté.

Le couvercle isolant en chrome ou en acier inoxydable est ramené sur la plaque chauffante quand elle n'est pas utilisée ou qu'elle est en période de préchauffage. Lorsque la plaque chauffante est en « marche », le couvercle isolant est chaud. Nous **recommandons fortement** de ne rien poser (comme les bouilloires, casseroles ou plats de cuisson) directement sur le couvercle isolant, car les rayures y apparaissent clairement. Investissez dans des protections à placer sur les surfaces si le couvercle est utilisé pour poser des casseroles!

Ne laissez pas de nourriture ou de miettes s'incruster sur les plaques chauffantes. Les frotter avec la brosse d'acier fournie avec votre AGA. Voir page 19 pour les détails de nettoyage.

Contrôle de la plaque chauffante

Pour mettre la plaque d'ébullition en marche, mettez le bouton de contrôle dans la position  et dans la position  pour la plaque à feu doux.

Réglage de plaque d'ébullition

Sur le réglage le plus chaud, la plaque d'ébullition est utilisée pour faire bouillir, griller ou sauter des aliments - c.-à-d. tout ce qui nécessite une chaleur élevée. Les légumes verts conservent leur couleur s'ils sont rapidement bouillis. Vous pouvez aussi utiliser un cuiseur à vapeur au-dessus des casseroles pour faire cuire plus d'un légume à la fois.

Lorsque vous faites sauter ou cuisez des aliments qui ont tendances à éclabousser, nous vous recommandons l'utilisation d'un pare-éclaboussure AGA, qui protège le couvercle isolant de la saleté et vous épargne donc du nettoyage! Il suffit de mettre le pare-éclaboussure dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle entre deux assiettes.

Veuillez garder à l'esprit que le réglage de la plaque d'ébullition est trop chaud pour cuire des aliments directement dessus.

Réglage de plaque de mijotage

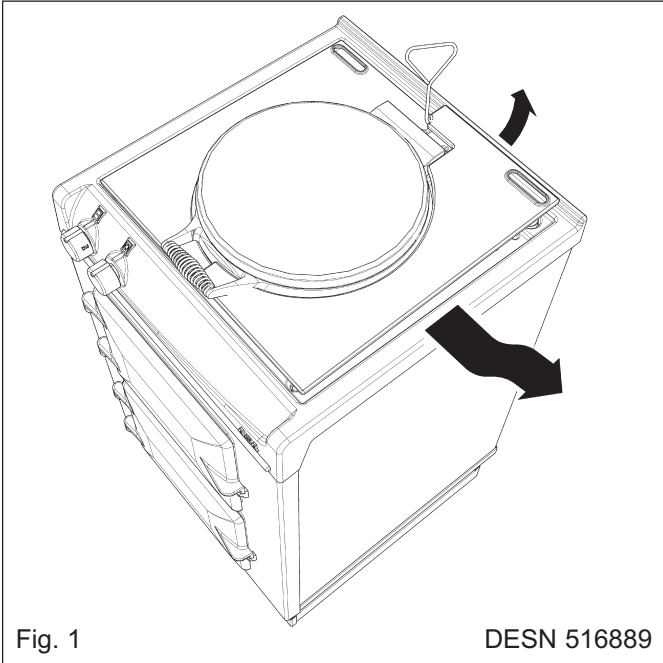
Le réglage de la plaque à feu doux est le moins chaud des deux réglages. Il est utile pour les recettes nécessitant un feu moins élevé, comme les sauces, les œufs brouillés, le lait chaud, la friture lente, les soupes et les légumes-racines. De plus, on peut cuire de la nourriture directement dessus, comme un gril plat. Cela s'avère indispensable pour les sandwiches grillés, les quéadillas, les scones, faire revenir des pétoncles ou même un œuf frit sans gras! Le pain à cuisson lente peut être fait sur la plaque à feu doux. Donc, nul besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

Les plaques de maintien

Les plaques de maintien sont utiles pour arrêter l'ébullition ou pour abaisser la température.

Prendre les précautions nécessaires pour déplacer les plaques de maintien. Elles sont en fonte et donc très lourdes. Vérifiez si elles sont froides avant de les déplacer.

Retrait des plaques de maintien



Insérez l'outil de levage dans la rainure à l'arrière de la plaque de maintien. Soulevez à l'arrière, et faites glisser avec précaution sur le côté, voir Fig. 1.

Réinstallation des plaques de maintien



Remplacez avec précaution les plaques de maintien, comme indiqué Fig. 2.

Les fours

Votre AGA City24 a deux fours qui sont pré-réglés à température différente, tout comme les cuisinières traditionnelles à accumulation de chaleur AGA. Le four du dessus a deux réglages de température, un pour le rôtissage, un pour la cuisson.

Four du dessus

Le réglage du four de rôtissage
pour la cuisson à haute température

Le réglage du four de cuisson
pour la cuisson à température moyenne

Le réglage du four à cuisson lente
pour la cuisson lente sur une longue période

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL
PENDANT QUE LES PORTES SONT OUVERTES.
LES BOUTONS DE CONTRÔLE PEUVENT ÊTRE
TRÈS CHAUDS.**

Chaque four dispose de la même capacité (peut contenir une dinde de 13 kg (28 lb)) et les techniques de cuisson traditionnelles de la cuisinière à accumulation de chaleur AGA, comme l'empilage de casseroles dans le four à mijotage, peuvent être utilisées. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes-racines, de riz, pouding à la vapeur, de casseroles et de fruits pochés dans un seul four, laissant la plaque chauffante libre.

Il est possible d'avoir un ou deux fours sur la chaleur pré-réglée.

Les fours sont faits en fonte. La cuisson se fait par l'entremise de chaleur rayonnante. Et voilà tout le secret de l'excellence culinaire qui fait la renommée de la cuisinière AGA. N'asséchant pas la nourriture, la chaleur rayonnante indirecte conserve toute son humidité et sa saveur naturelle.

Le réglage du four de rôtissage



Le four de rôtissage est indirectement chauffé par deux éléments, un dans la base du four et l'autre sur le dessus. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur, ce qui permet d'obtenir une cuisson régulière dans la cuisinière traditionnelle à accumulation de chaleur AGA. Ils offrent également la possibilité de l'éteindre quand elle n'est pas utilisée.

Le réglage du four de rôtissage peut être utilisé pour « griller » dans la partie supérieure et pour « sauter » au fond du four.

Quand la cuisson se fait à la base du four de rôtissage, la grille du fond doit être placée à la base avant de mettre la nourriture dans le four. La nourriture n'est ainsi pas en contact avec l'élément de base, ce qui permet d'obtenir de meilleurs résultats en matière de cuisson.

Le four de rôtissage se règle par zones thermiques, au sens que la température est un peu plus élevée dans la partie supérieure qu'au centre et que le fond du four est un peu moins chaud que le centre.

La base du four peut être utilisée comme une autre surface de cuisson. On l'appelle d'ailleurs souvent la « plaque chauffante cachée ». Elle utilise la grille du fond pour éviter que la nourriture ne brûle.

Avec ce four de rôtissage, l'intérêt est que toute graisse renversée est tout simplement brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale. Il suffit simplement de passer la brosse occasionnellement pour en retirer les dépôts de carbone.

Le réglage du four de rôtissage se prête également très bien à la cuisson de pains et de pâtisseries. Les quiches dans les plats de céramique ou les tartes dans les plats pyrex n'ont pas besoin d'être précuites car la pâte cuit par en-dessous lorsqu'elles sont placées sur la grille du fond à la base du four, et la garniture prend et brunit en raison de la chaleur rayonnante. Comme vous le savez, les moules à flan en métal conduisent mieux la chaleur que la céramique. Le temps de cuisson est ainsi plus court.

Les plats à rôtissage et à cuisson spécialement conçus s'insèrent directement dans les glissières, vous permettant d'utiliser presque chaque centimètre carré d'espace de votre four. La nourriture peut être protégée à l'aide de la plaque isolante ou du grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuire de façon simultanée des aliments à différentes températures. Si la nourriture brunit trop rapidement et que vous ne voulez pas la placer dans un autre four, il suffit de glisser la plaque isolante au-dessous de la nourriture pour réduire la chaleur provenant du haut.

Le réglage du four de cuisson



Le four est indirectement chauffé par deux éléments, un dans la base du four et l'autre sur le dessus. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur, ce qui permet d'obtenir une cuisson régulière dans la cuisinière traditionnelle à accumulation de chaleur AGA. Ils offrent également la possibilité de l'éteindre quand elle n'est pas utilisée.

Ce réglage correspond à une température moyenne, ce qui convient parfaitement aux gâteaux et biscuits ou tout ce qui doit cuire à température moyenne, comme le pâté de poisson, la lasagne, les soufflés, croustades et roulades. La viande et la volaille peuvent également y être cuites. En fait, tout ce qui peut cuire dans le four de rôtissage peut cuire sur le réglage de four de cuisson, mais pendant une période plus longue.

Pour une meilleure cuisson des gâteaux, un préchauffage d'une heure est recommandé. Cuisinez les gâteaux ensemble sur un seul niveau. Si deux grilles sont utilisées, interchangez l'emplacement de la nourriture afin d'obtenir une coloration uniforme, comme vous le feriez avec n'importe quel autre four séparé en zones thermiques.

Comme avec le réglage pour four de rôtissage, les plats à rôtissage et à cuisson spécialement conçus s'insèrent directement dans les glissières, vous permettant d'utiliser presque chaque centimètre carré d'espace de votre four. La nourriture peut être protégée à l'aide de la plaque isolante ou du grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuire de façon simultanée des aliments à différentes températures. Si la nourriture brunit trop rapidement et que vous ne voulez pas la placer dans un autre four, il suffit de glisser la plaque isolante au-dessous de la nourriture pour réduire la chaleur.

REMARQUE : Pour une bonne cuisson, il est préférable de commencer par le froid. Si la cuisson se fait après le réglage de rôtissage, le refroidissement du four peut être très long.

REMARQUE : Retirez toujours la plaque isolante et les plats à rôtir une fois la cuisson terminée. Cela pourrait avoir un effet négatif sur la température du four.

Le réglage du four à cuisson lente



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

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur, ce qui permet d'obtenir une cuisson régulière dans le four à cuisson lente de la cuisinière traditionnelle à accumulation de chaleur AGA. Il offre également la possibilité de l'éteindre quand elle n'est pas utilisée.

La grille du fond est utilisée ici pour protéger les éléments placés sur la base du four, comme pour cuire les légumes à la vapeur, pour maintenir les sauces au chaud ou pour les cuissons lentes des casseroles. Vérifiez toujours sa présence avant de mettre la nourriture dans le four.

Le four à cuisson lente se caractérise par son processus lent et continu. Il continue de cuire la nourriture préchauffée ailleurs dans la cuisinière, à l'exception des meringues, qui sont asséchées plutôt que « cuites ».

Le réglage du four à cuisson lente

Guide utilisateur

- Laissez le four chauffer en totalité. Plus longtemps il sera allumé, plus il sera performant. Nous vous recommandons une heure.
- Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons l'usage des casseroles AGA avec une base épaisse et des couvercles d'empilage.
- Ne placez pas les plats directement sur la base du four. Ils ne doivent être posés que sur une grille ou la grille du fond.
- Idéalement, les pièces de viande et de volaille doivent être cuites à la température correspondant au réglage du four de rôtissage pendant 30 à 45 minutes, puis les transférer dans le four de mijotage (cette méthode ne s'applique pas aux viandes et aux volailles farcies.)
- Assurez-vous que la température interne du porc et de la volaille atteigne au moins 75 °C (167 °F).
- Amenez toujours les soupes, casseroles et liquides à ébullition avant de les placer dans le four à mijotage.
- Faites toujours décongeler les aliments complètement avant de les cuire.
- Les légumes-racines cuisent mieux lorsque coupés en petits morceaux.
- Ajustez l'assaisonnement et l'épaisseur à la fin de la cuisson.
- Plusieurs légumineuses et haricots, par ex. les haricots rouges secs, doivent bouillir pendant au moins 10 minutes après le trempage avant d'être ajouté à un plat.

Voici un guide rapide à l'utilisation du four.

FOURS AGA

RÉGLAGE DU FOUR DE RÔTISSAGE

- Grillades
- Scones
- Pâtisseries
- Pain
- Pouding Yorkshire
- Rôtis
- Sautés

RÉGLAGE DU FOUR DE CUISSON

- Gâteaux
- Biscuits
- Poisson
- Pâté chinois, hachis Parmentier
- Lasagne
- Soufflés
- Sablés

FOUR À CUISSON LENTE

- Casseroles
- Bouillons
- Pouding au lait
- Meringues
- Gâteau aux fruits riche

TEMPÉRATURE DU FOUR

ÉLEVÉE

- **Haut** - grillades
- **2e niveau** - scones, petites pâtisseries, grillades
- **3e niveau** - petits pains, pouding Yorkshire
- **4e niveau** - rôtis, volailles
- **Grille à la base du four** - miches de pain, tartes, légumes rôtis
- **Grille de fond sur la base du four** - quiches, tartes

MOYENNE

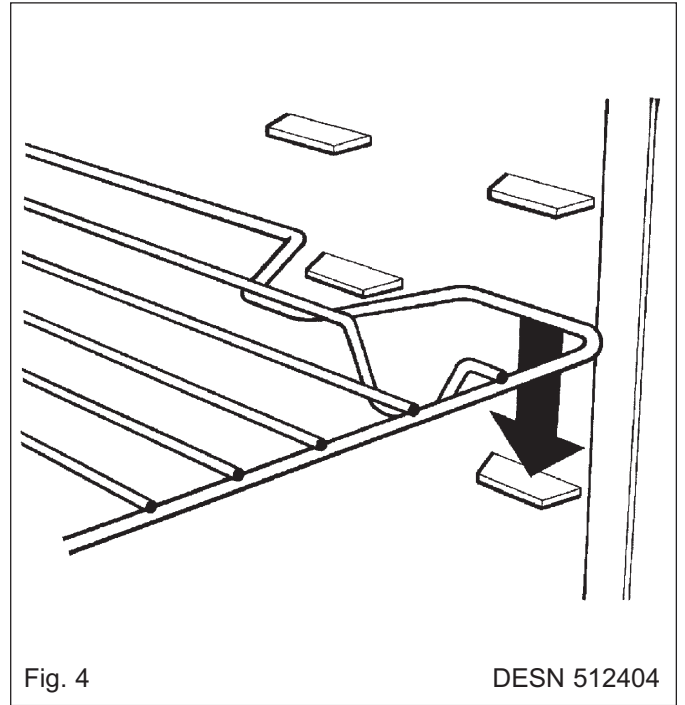
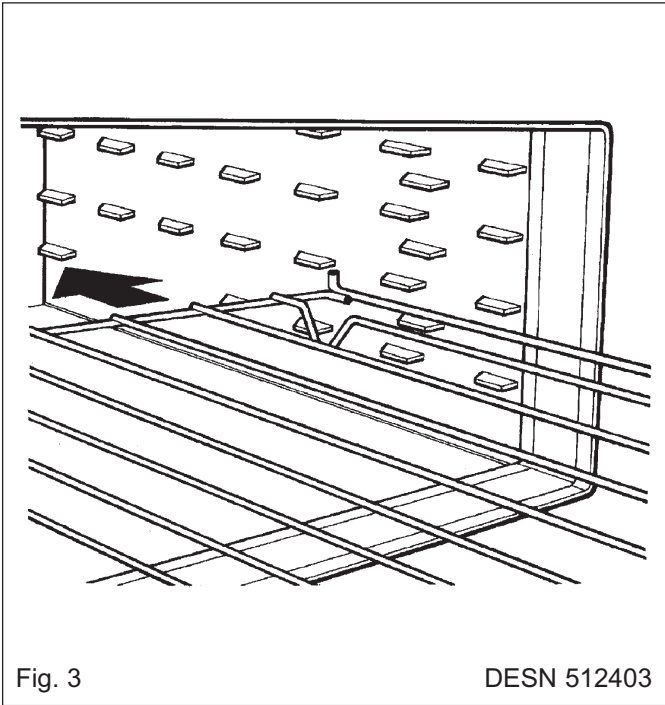
- **Vers le haut** - génoises, certains biscuits, petits gâteaux
- **Milieu** - poisson, soufflés, pâté chinois et hachis Parmentier, lasagne
- **Grille à la base du four** - sandwiches Victoria, sablés et gâteaux au fromage

BASSE

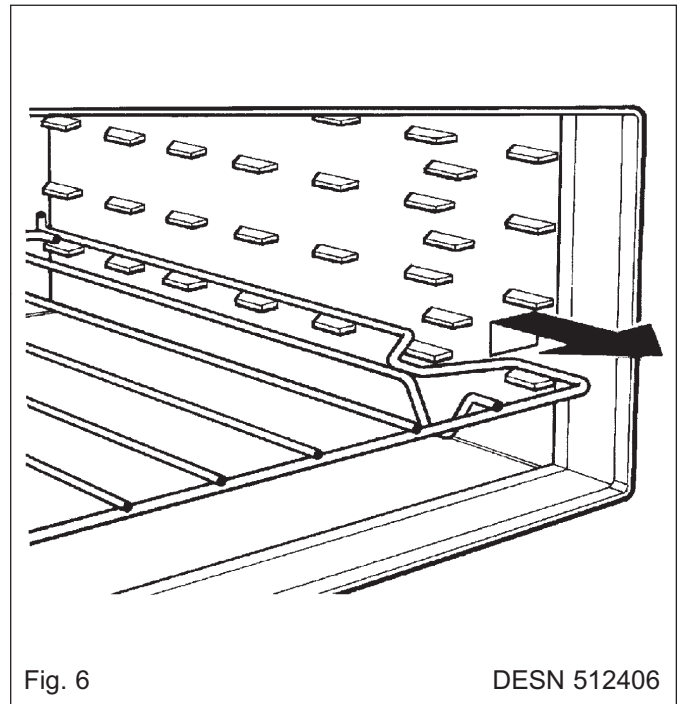
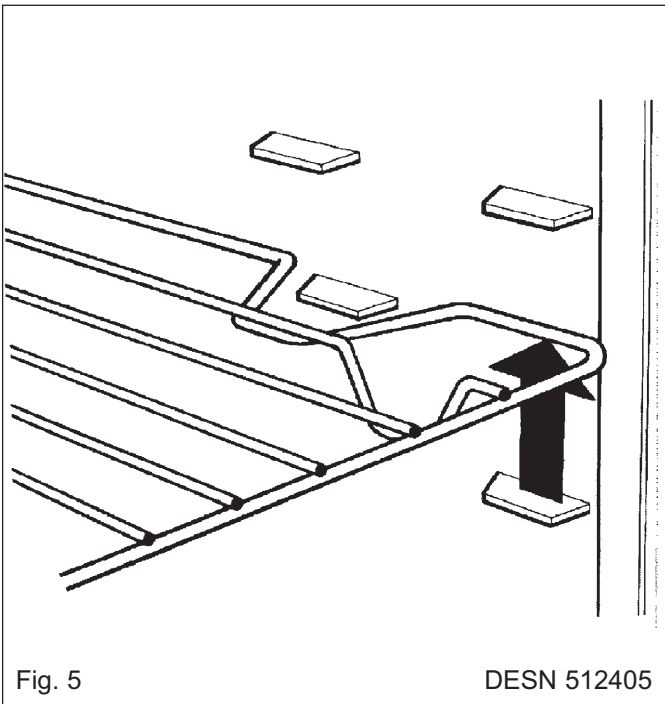
Pour les casseroles, les bouillons, poudings au lait, et autres plats similaires, préchauffez dans l'AGA, puis transférez au four à feu doux (sauf pour les meringues). Les gâteaux aux fruits riches peuvent être cuits ici pendant une longue période sur la grille placée à la base du four.

Installation des grilles du four

Pour utiliser les grilles du four, observez les Fig. 3 et 6.









Retrait des grilles du four



Entretien et nettoyage

NE PAS OUBLIER : ATTENTION L'APPAREIL PEUT ÊTRE CHAUD.

-  **NE PAS NETTOYER VOTRE CUISINIÈRE AVEC UN NETTOYEUR À VAPEUR.**
-  **NE PAS UTILISER DE TAMPON ABRASIF, DE NETTOYANTS CAUSTIQUES, DE NETTOYANTS À FOUR OU DE GRATTOIR DE MÉTAL POUR NETTOYER LES SURFACES DE L'ÉMAIL.**
-  **IL EST PRÉFÉRABLE DE NETTOYER L'APPAREIL QUAND IL EST ÉTEINT.**
-  **N'OUBLIEZ PAS QUE LA PLAQUE DU DESSUS ET LES COUVERCLES POLIS SE RAYENT FACILEMENT EN GLISSANT DES USTENSILES OU CASSEROLES.**
-  **N'IMMERGEZ PAS LES PORTES DANS L'EAU, CAR ELLES SONT REMPLIES D'UN MATÉRIAU ISOLANT QUE L'HUMIDITÉ EXCESSIVE ENDOMMAGERAIT.**
-  **NI LES PORTES DU FOUR, NI LES PLAQUES DE MAINTIEN NE VONT AU LAVE-VAISSELLE.**

Fonte émaillée

Plaque du dessus, plaque de façade et plaques de maintien - Le meilleur moyen pour nettoyer les pièces en fonte émaillée est d'éponger les éclaboussures aussitôt qu'elles se produisent. Pour ce faire, il est judicieux de garder un linge humide à portée de main. La nourriture incrustée est plus difficile à nettoyer, mais cela est généralement possible à l'aide du nettoyant d'émail vitrifié AGA ou d'une autre crème nettoyante douce et d'un linge humide ou, si nécessaire, un tampon de nylon récurant. Nettoyez immédiatement les tâches de lait, de jus de fruit ou de substances contenant de l'acide sur la cuisinière. Nettoyez également les traînées de condensation sur la plaque frontale autour des portes du four, à défaut de quoi l'émail vitrifié pourrait être décoloré de façon permanente.

Pour garder les surfaces d'émail vitrifié propres et brillantes, il suffit généralement de les frotter quotidiennement avec un linge imbibé d'eau savonneuse, puis de les sécher immédiatement afin d'éviter les traînées. Les chiffons AGA se prêtent merveilleusement à cette tâche.

Plaques de maintien - Peuvent être retirées pour le nettoyage comme expliqué Page 13.

Articles culinaires émaillés

Les plats à rôtir émaillés - fournis avec l'AGA City24 devraient être nettoyés, voire immergés si nécessaire, dans de l'eau chaude savonneuse. Il est également possible d'utiliser un tampon récurant en nylon. Ils vont également au lave-vaisselle, mais cela finit à la longue par ternir leur apparence.

Fours en fonte et plaque chauffante

Les fours - sont fabriqués en fonte. Ils restent donc propres. Ils sont très résistants, mais peuvent rouiller s'il reste de l'humidité à la surface. N'oubliez pas de toujours allumer le four pour le sécher une fois nettoyé.

Préchauffez régulièrement les fours pour brûler les dépôts de cuisson. Le nettoyage est ainsi plus facile.

Pour l'assaisonnement dans les fours, une huile végétale légère est recommandée (l'huile de maïs est la mieux adaptée). Toutes les tâches difficiles peuvent être éliminées avec la brosse d'acier fournie.

La plaque chauffante - est fabriquée en fonte. Son entretien est facile. Un entretien régulier garantit une longue durée de vie. Elles peuvent rouiller s'il reste de l'humidité à la surface.

Si la plaque chauffante est sale, utilisez une éponge, un chiffon, un tampon récurant ou une brosse d'acier pour éliminer les éclaboussures.

Rincez les détergents ou les produits de nettoyage à fond.

N'oubliez pas d'allumer la plaque chauffante pendant quelques minutes pour la sécher après le nettoyage. De temps en temps, appliquez une fine couche d'huile végétale (l'huile de maïs constitue la meilleure option) quand la plaque chauffante est froide.

Couvercles et habillages de porte/couvercles de four

Le dessus du couvercle isolant - ceux-ci sont en acier inoxydable ou en chrome et peuvent être gardés propres en les frottant avec un linge humide, puis en les polissant - les chiffons AGA se prêtent très bien à cette tâche, car ils sont non pelucheux et écologiques. Les nettoyeurs AGA pour l'acier inoxydable et le chrome sont recommandés pour garder les couvercles isolants propres et brillants. Ils sont disponibles auprès de votre détaillant AGA local.

L'habillage des couvercles isolants (intérieur du couvercle) - il est recommandé d'utiliser un pare-éclaboussure AGA pour éviter de tâcher de graisse l'habillage (disponible chez votre détaillant AGA).

Il est plus judicieux de nettoyer les habillages sales lorsque la plaque chauffante est froide. Nettoyez les habillages avec de l'eau chaude savonneuse ou une crème nettoyante. Si les incrustations sont nombreuses, frottez un tampon imbibé de savon dans un mouvement circulaire.

La première fois que vous utiliserez un tampon imbibé de savon, vous verrez les marques circulaires. Ces dernières sont toutefois réduites et la surface des habillages brille plus avec chaque utilisation. N'utilisez pas trop d'eau, et assurez-vous que les habillages sont secs avant de refermer le couvercle.

Habillages de la porte du four - Nettoyez les habillages avec de l'eau chaude savonneuse, une crème nettoyante ou un tampon imbibé de savon. Pour nettoyer les habillages en profondeur, placez une serviette sur la surface de travail, retirez prudemment la porte du four (elles sont lourdes) et la placer, avec l'émail vers le bas, sur la serviette. Nettoyez avec un tampon imbibé de savon pour éliminer les tâches tenaces. Les sécher avant de les replacer sur leurs charnières.

Réparation et garantie

- Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service AGA ou votre détaillant AGA.
- Ne faites réparer votre cuisinière que par un installateur qualifié travaillant pour un spécialiste AGA autorisé.
- N'apportez aucune modification à la cuisinière.
- Seules les pièces approuvées par le fabricant peuvent être assemblées.

Pour un usage efficace et sécuritaire de cet appareil, il est important d'en faire l'entretien à intervalles réguliers tel que recommandé par votre spécialiste AGA. La cuisinière doit être mise à l'ARRÊT bien avant l'entretien de façon à lui laisser assez de temps pour refroidir.

IL EST IMPOSSIBLE DE FAIRE L'ENTRETIEN D'UNE CUISINIÈRE CHAUDE.

Ci-dessous, les intervalles d'entretien pour maintenir la garantie de l'appareil :

Un entretien intermédiaire est fait tous les deux ans et demi (30 mois) pour vérifier et changer les consommables et pour effectuer un contrôle de sécurité.

Un entretien complet est proposé à la fin de la cinquième année (60 mois). La garantie de l'appareil ne couvre pas l'utilisation commerciale (voir le manuel de la garantie pour plus de détails).

N° de série

Notez le numéro de série de votre AGA City24 au moment de son installation. Ce numéro de série se trouve derrière le cache-socle magnétique.

Santé et sécurité

Protection du consommateur

En tant que fabricant responsable, nous mettons tous les efforts en œuvre pour que nos produits soient conçus et fabriqués de façon à répondre aux normes de sécurité en vigueur, si installés et utilisés de façon appropriée.

⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (dont des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne disposant pas des compétences nécessaires, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions d'utilisation de la part d'un responsable.

⚠ Les enfants doivent rester sous surveillance. Ils ne doivent en aucun cas jouer avec l'appareil.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE

Toute modification non approuvée par AGA peut annuler l'approbation de l'appareil, la garantie ou peut également avoir une incidence négative sur vos droits légaux.

⚠ APPAREIL

ÉLOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS DE L'APPAREIL. LES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

Friture

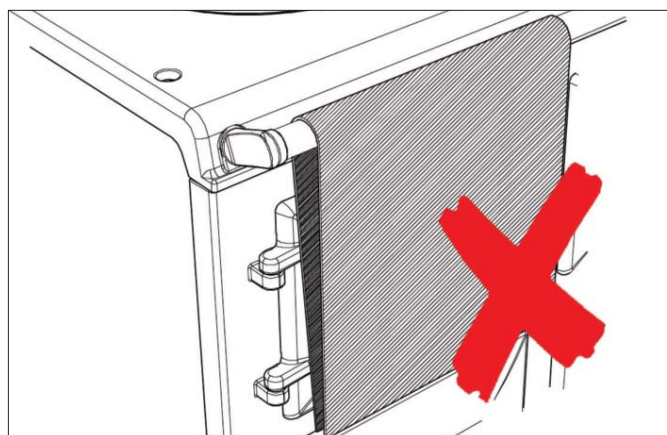
IMPORTANT

- Utilisez une poêle profonde.
- Ne jamais remplir la poêle de graisse ou d'huile à plus d'un tiers de sa capacité.
- Ne jamais couvrir la casserole. Important : L'huile comporte un risque d'incendie. Ne jamais laisser de casserole remplie d'huile sans surveillance.
- En cas d'incendie, recouvrez la poêle et ÉTEINDRE l'appareil.

Éteignez les flammes sur la table de cuisson avec une couverture anti-feu à la place de mettre la casserole à l'extérieur.

De façon presque systématique, les brûlures et blessures sont causées à la suite d'une tentative de ramasser la casserole pour la mettre à l'extérieur.

- **N'accrochez pas de linge sur la poignée AGA.**



⚠ Si le(s) four(s) est/sont en marche, **NE PAS** laisser les portes ouvertes pour de longues périodes. Cela affectera la température du four et pourrait réchauffer les commandes de façon excessive.

⚠ La première fois qu'elle est mise en marche, la cuisinière AGA émet une odeur et un peu de fumée. Ceci est normal et sans danger. Cela provient de l'isolant du four et du liant à base d'amidon sur l'élément d'isolation et cessera après une courte période d'utilisation.

**Pour des conseils ou plus de précisions,
contactez votre spécialiste AGA local.**

En raison de la politique d'amélioration continue des produits d'AGA, la société se réserve le droit de modifier les exigences et d'apporter des modifications aux appareils décrits et illustrés en tout temps.



Fourni par

AGA Marvel
1260 E. Van Deirse St.
Greenville, MI 48838

Entreprise (616) 754-5601
Fax (616) 754-9690
Numéro sans frais 800-223-3900

www.agamarvel.com