



MODULE INTÉGRÉ TC/DC (avec brûleur au gaz sur la cuisinière)



Manuel utilisateur & guide de cuisine

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

IMPORTANT : CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

IMPORTANT : CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE



À utiliser aux États-Unis / Canada

07/15 EOP1 517029

Table des matières

| | |
|--|-------|
| Sécurité du produit | 3 |
| Directives importantes de sécurité | 4 |
| Introduction | 5 |
| Module intégré AGA TC/DC (robinet de gaz) | 6 |
| Panneau des contrôles | 7 |
| Brûleurs au gaz du dessus de la cuisinière | 8 |
| Grilloir (« broil », four du haut) | 9 |
| Les fours | 9 |
| Guide de cuisson du gour | 10-14 |
| Entretien et nettoyage | 15 |
| Fonte émaillée | 15 |
| Fours | 15 |
| Émail nettoyé à chaud | 15 |
| Plaque de cuisson au gaz | 15 |
| Articles de cuisine émaillés | 15 |
| Revêtements de porte | 15 |
| Contrôles | 15-16 |
| Effectuer l'entretien | 17 |

SÉCURITÉ DU PRODUIT

| MEANING/DESCRIPTION | SYMBOL | 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.

Laissez les ustensiles chauds et lourds se refroidir dans un endroit sûr et hors de portée des jeunes enfants.

Garder à l'esprit que la graisse chaude est inflammable. Essuyer tout dépôt de graisse sur l'avant ou le dessus de la cuisinière.

Dans l'éventualité d'un feu lié à la graisse, ne pas retirer la poêle, et couvrir celle-ci pour éteindre le feu.

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.

Nettoyez les hottes de ventilation fréquemment; l'on ne devrait pas permettre aux corps gras de s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

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.

Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement 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.

Ne jamais laisser quelque chose bouillir sans surveillance. Les débordements entraînent de la fumée et les débordements gras peuvent 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. Éteignez le feu ou la flamme en utilisant un extincteur avec de la poudre chimique ou de la mousse.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce.

Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation devrait être confiée à un technicien qualifié.

Ne jamais recouvrir ou restreindre la circulation d'air dans le compartiment des commandes.

Installer au-dessus de la cuisinière des armoires (ou tablettes) 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.

Ne jamais aller chercher quelque chose directement dans un four chaud pour ajouter ou retirer des ustensiles de cuisson. Tirez plutôt sur la grille à son extension maximale et ajoutez ou reprenez les ustensiles.

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

En tant que fabricants responsables, nous avons à cœur d'amener des produits conçus et construits pour rencontrer les standards de sécurité lorsqu'ils sont proprement installés et utilisés.

REMARQUE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.

Toute altération non approuvée par AGA pourrait invalider l'approbation de la cuisinière et de la garantie, et ainsi affectée vos droits statutaires. Dans l'intérêt de la sécurité et d'une utilisation utile, veuillez lire ce qui suit avant d'utiliser votre Module intégré AGA TC/DC (Brûleurs au gaz du dessus).

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et de moisissure dans la pièce où celui-ci est utilisé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, et gardez des ouvertures de ventilation ouvertes, ou installez une hotte au dessus de l'appareil.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire; ce peut être fait, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou encore, de manière plus efficace, en augmentant de niveau de ventilation mécanique. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer l'espace environnant.

L'installation doit être faite conformément aux réglementations nationales de câblage, et elle doit être faite par le technicien certifié d'un distributeur autorisé.

Un peu de fumée et une certaine odeur peut être émise la première fois que l'appareil est allumé. Il s'agit d'un phénomène normal et bénin (provenant de la combustion d'isolants et de produits liants liés à l'amidon, sur l'élément d'isolation); ceci cessera après une courte période d'utilisation.

Le Module intégré AGA TC/DC (Brûleurs au gaz sur le dessus) a été conçu pour compléter votre AGA Contrôle complet / double. Conserver l'image externe d'AGA avec son émail durable et son fer forgé. L'appareil a l'air « bien chez lui » avec son « parent » bien familier. En même temps, il s'agit aussi d'offrir une alternative flexible pour les mois d'été chauds et lorsque vous souhaitez fermer votre cuisinière principale AGA.

Votre appareil est doté de brûleurs au gaz sur le dessus, ainsi que de deux fours électriques et 'un grill électrique. Le four supérieur est un four électrique conventionnel avec réchauffement zoné traditionnel; un grill électrique (une fonction « broil ») a également été installé dans le haut du four.

L'appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement fonctionnant au moment de l'utilisation du grill ou du four supérieur (et occasionnellement avec le four inférieur). Le ventilateur continuera de fonctionner après que le grill / four inférieur ait été fermé, ou jusqu'à ce que l'appareil soit suffisamment refroidi.

Le four inférieur est doté d'un ventilateur électrique (convection). Le ventilateur à l'arrière du panneau arrière assure une distribution égale de chaleur au sein de la cavité tout au long de la cuisson; en d'autres mots, la température de la tablette inférieure est la même qu'à la tablette la plus élevée.

Se référer au diagramme (Voir Fig. 1) pour vous familiariser avec le produit, et se référer aux sections pertinentes concernant le four supérieur, le four inférieur, le grill, la plaque de cuisson, etc.

Votre Module est équipé des accessoires suivant :

- 3 Tablettes grillées, dont l'une peut être utilisée comme tablette de grillade
- 1 Grande poêle et grille à frire - **(CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ DANS LE FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)**
- 1 Plat de rôtisserie
- 1 Plateau de cuisson

Les pièces détachées suivantes sont également fournies avec l'appareil :-

- 2 grilles jumelles de fonte
- 4 brûleurs pour plaque de cuisson
- 4 capuchons de brûleurs pour plaque de cuisson
- 1 anneau extérieur de brûleur

Module intégré AGA TC/DC (robinet de gaz)

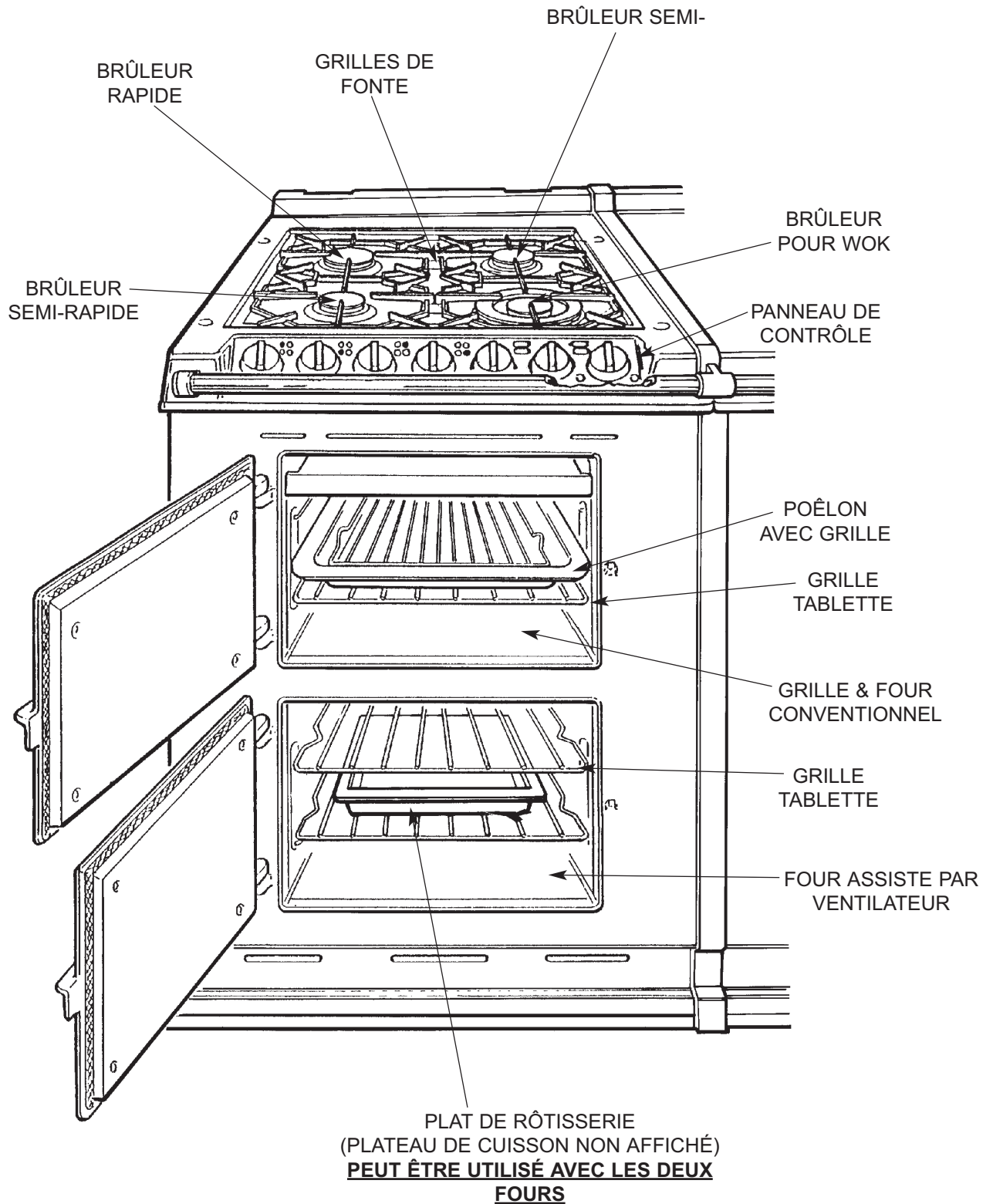


Fig 1

DESN 511635 C

Panneau de contrôle

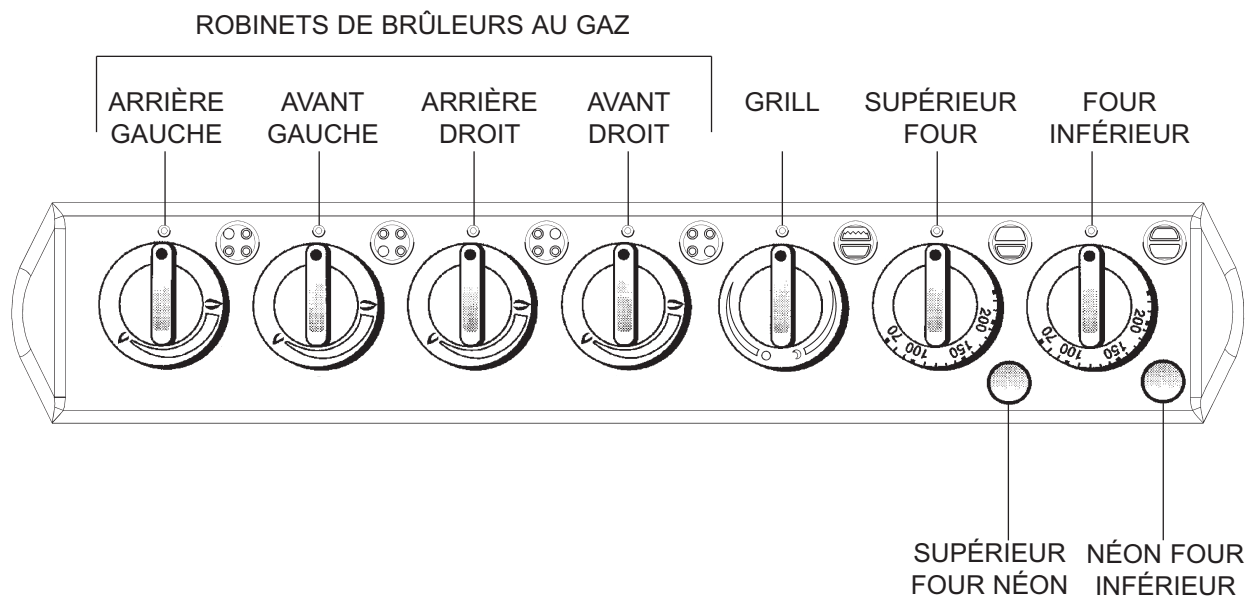


Fig. 2

DESN 515698 A

- Les **BOUTONS DE CONTRÔLE DE LA PLAQUE DE CUISSON AU GAZ** ne peuvent être passées en rotation qu'anti-horaire à partir de la position **ARRÊT** .

Grand symbole de flamme - Réglage élevé
Petit symbole de flamme - Réglage bas

(Voir la section « **PLAQUE DE CUISSON** »).

- Le **BOUTON DE L'ÉLÉMENT DE GRILLADE** peut tourner dans n'importe quelle direction.

Horloge À plein feu, eux éléments allumés (gradué avec une ligne et un cercle complet).

Anti-horaire Grille en mode économie, éléments avant seulement

- Les **BOUTONS DU FOUR** ne peuvent être passées qu'en rotation horaire à partir de la position **ARRÊT**.
- Les **NÉONS DE FOUR** s'illuminent lorsque les fours sont en marche. Lorsque la température requise est atteinte, le néon s'éteindra.

Brûleurs au gaz du dessus de la cuisinière

- La plaque de cuisson est dotée de quatre brûleurs au gaz :

arrière-gauche - brûleur rapide - d'une capacité de 3,25 kW/11,000 Btu/h

avant gauche et arrière droit - brûleurs semi-rapides - chacun d'une capacité de 1,8 kW/6,150 Btu/h

avant droit - brûleur ultra-rapide (wok) - d'une capacité de 3,5 kW/12,000 Btu/h

- Les brûleurs semi-rapides sont spécialement connus pour être utilisés avec des casseroles de petite dimension pour la cuisson lente ou le pochage.
- Tous les brûleurs sont dotés d'une position « mijoter » et sont facilement ajustables.

POUR UTILISER LES BRÛLEURS

- Pour allumer un brûleur de plaque de cuisson, poussez entièrement le bouton approprié, tenez-le et tourner dans le sens anti-horaire vers le grand symbole de flamme.
- Appuyez et tenez le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si l'électricité est hors fonction, le brûleur peut être allumé avec une allumette.
- Dans l'éventualité où la flamme est éteinte, fermez le contrôle du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pour au moins une minute.
- Le contrôle peut être mis à une position inférieure en tournant simplement le bouton de contrôle vers le symbole d'une petite flamme.
- **IMPORTANT** : Les grilles pour poêles de fonte sont beaucoup plus lourdes que pour la majorité des autres cuisinières avec plaques de cuisson. Plus d'attention doit alors être donnée au moment de les retirer ou de les rénover pour les remettre. Il est important de les lever de l'appareil et qu'elles ne soient pas glissées sur les parties d'émail autour, ce qui endommagerait l'émail.

CERTAINES CONSIDÉRATIONS DE SÉCURITÉ

- Les outils pour laisser mijoter faits d'amiante ou les treillis de métal ne sont pas recommandés. Ils peuvent nuire au brûleur et à sa performance, endommager les supports de poêles, et gaspiller du carburant.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser du papier d'aluminium avec cet appareil.
- Certains « Wok » ne sont pas stables. Vérifiez avec le fabricant de ces « Wok » avant de les acheter.
- **N'UTILISEZ PAS** de casseroles déformées (ex : avec des bases convexes) pouvant se renverser facilement.
- Le diamètre minimum recommandé pour un poêle est de 5 po. Le maximum recommandé est de 11 po.
- N'utilisez jamais de poêles dépassant à l'avant, au dessus du fascia.

- Placez tous les poêles de manière centrale, au dessus des brûleurs.

Les poignées des ustensiles ne devraient pas être tournées vers l'intérieur et ne devraient pas être au dessus des surfaces de cuisson. Afin de réduire les risques de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables, et de débordements dus à des contacts non-intentionnels avec des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être tournée vers l'intérieur sans pour autant être au-dessus des surfaces de cuisson.

- **NE JAMAIS** laisser un plat de friture sans surveillance.
- Les poêles et chaudrons à bases concaves ne devraient pas être utilisés.

Outils de cuisson en faïence - Seuls certains types de verres, de verre/céramique, de céramique, de poterie, ou autres ustensiles de faïence sont appropriés au rangement sur la cuisinière de par leur résistance à la température.

- Assurez-vous que la bonne taille d'ustensiles est utilisée pour éviter que le nourriture ne bouille et ne déborde.
- La taille de la flamme du brûleur de plaque de cuisson devrait être ajustée afin qu'elle ne dépasse pas le côté d'un plat, ceci pour des raisons de sécurité.
- Ne laissez jamais une surface sans surveillance si elle chauffe à haute température. Un débordement dû à un liquide qui bouille peut amener des graisses à sortir de leur récipient et à prendre feu.

Friture

- Utilisez un grand récipient suffisamment large pour couvrir la zone de chauffage.
- Ne remplissez jamais la casserole plus qu'au tiers de gras ou d'huile.
- Ne laissez jamais de l'huile ou du gras sans surveillance pendant qu'il chauffe.
- **IMPORTANT** : L'huile comporte un risque d'incendie. Ne jamais laisser de casserole remplie d'huile sans surveillance.
- Si un feu survient, couvrez le couvercle et fermez l'appareil.

Ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau.

Étouffez les flammes, de préférences avec une couverture antifeu; cette solution est préférable à celle de retirer la casserole ou à l'utilisation de produits chimiques secs / mousse d'un extincteur.

Les brûlures et blessures causées proviennent invariablement d'avoir tenté de prendre en main la casserole.

Grilloir (four du haut)

- **LA PORTE DOIT DEMEURER OUVERTE LOSQU'EN FONCTION.**
- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Les jeunes enfants devraient être gardés à distance.
- La chaleur du grill est graduée pour chacun des 2 éléments (Voir panneau de contrôle).
- Pour des résultats optimaux, préchauffez à haute température.
- Le grand poêlon et l'tablette fournie correspondra pour chacune des trois positions.
- La majorité des plats devraient être cuits sur la grille dans un poêlon. Vous pouvez tourner la tablette de côté selon l'épaisseur de la nourriture concernée. Vous pouvez placer des plats directement sur la tablette si utile lorsque la nourriture bruni, comme avec un chou fleur au fromage et des plats de gratin.
- Cette cuisinière est dotée d'une grille tablette pour le four du haut.

Les fours

Général

- Les fours du dessus et du bas ont des panneaux de nettoyage sur le côté et à l'arrière.
- Les tablettes sont conçus pour ne pas pencher.
- Pour retirer une tablette, levez en l'éloignant des encoches, et glissez vers l'avant. Pour remplacer la tablette, insérez-la dans le four avec les courts volets à l'arrière, face vers le haut. Glissez en position au dessus des encoches de côté et laissez tomber sur la glissière.
- Ne placez pas la tablette ou la nourriture sur les bases des fours. La nourriture brûlera à la base du four du haut et la circulation d'air sera affecté dans le four du bas.
- **ATTENTION** : Placement des tablettes de four - Placez toujours les tablettes de four quand le four est froid. Si la tablette doit être déplacée quand il est chaud, ne laissez pas entrer en contact avec un élément chauffant du four.
- Préchauffez les fours à la configuration appropriée jusqu'à ce que le néon s'éteigne.
- Lorsque vous chauffez avec les deux fours à la fois, vous pouvez avoir besoin de réduire la température et le temps de cuisson (spécialement pour les plats cuisinés).
- Pour une distribution de chaleur efficace, laissez un espace ne dépassant pas 1/2 po entre les plats et le côté du four, laissant ainsi l'air chaud circuler.

- Ne laissez pas un plateau de plus de 11 1/2 po x 9 1/2 po (récipient à brioches ou à roulés suisses de 12 trous).
- **Le grand poêlon et la grille ne sont pas conçus pour entrer dans le four du bas.**
- Si vous avez également un AGA **NE PAS** utiliser le petit plat de rôtisserie fournie avec l'AGA dans le Module. Veuillez utiliser des plats fournis et les placer sur la tablette du haut.

Ouvrez les portes du four avec soin - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer la nourriture.

Ne pas réchauffer des contenants de nourriture qui ne sont pas ouverts - Une accumulation de pression peut amener un contenant à éclater et entraîner des blessures.

- Gardez les bouches d'aération dégagées.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments peuvent être chauds même s'ils demeurent de couleur sombre. Les surfaces intérieures d'un four peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ou laisser es vêtements ou autres matériels entrer en contact avec les éléments ou surfaces internes du four avant qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes et causer des brûlures - de ces surfaces, on compte (identification de surfaces - par exemple, des ouvertures de ventilation et des surfaces près de ces ouvertures, des portes de four, et des fenêtres de four).
- **NE PAS** utiliser les petits plats de rôtisserie fournis avec l'AGA dans le Module AGA TC/DC. Veuillez utiliser des plats fournis et les placer sur la tablette du haut.

Condensation

La condensation peut se former sur la cuisinière. C'est tout à fait normal et il ne faut pas s'en inquiéter. La condensation se forme lorsque la chaleur et la moisissure est présente, par exemple au moment de la cuisson. Lorsque possible, essayez de vous assurer que la nourriture contenant beaucoup de moisissure soit couverte (dans une casserole, par exemple). Si vous remarquez de la condensation, passez immédiatement un chiffon.

Guide de cuisson du four

Friture

- Ne tentez pas de frire trop de nourriture à la fois, spécialement s'il s'agit de nourriture congelée. Ce ne fait qu'abaisser la température de l'huile ou du gras, amenant la nourriture à être grasseuse.
- Séchez toujours la nourriture avant de la frire, et abaissez-la toujours dans l'huile ou la gras bouillant. Les nourritures congelées en particulier entraîneront des éclaboussures si elles sont ajoutées trop rapidement.
- Ne chauffez jamais le gras, et ne faites pas frire avec un couvercle.
- Gardez l'extérieur du plat propre et sans trace d'huile ou de gras.

Conseils de cuisine

- Préchauffez le four sélectionné jusqu'à ce que la lumière s'éteigne.
- Les lignes de conduites sont de cuire après que le ou les four(s) n'aient atteint la température souhaité.
- Les articles plus grand peuvent tirer avantage d'être tourné à mi-cuisson.
- Les positions des tablettes sont comptées à partir du dessus.
- Mettez les plats au centre de la tablette.
- Lorsque vous utilisez les deux fours, réduisez le temps de cuisson .
- Il est important de vérifier si la nourriture est fumante avant de servir.
- Vous pouvez changer les configurations et les temps de cuissons selon vos goûts.
- Les sections de viande devraient être utilisées comme guide mais les indications devraient être modifiées en fonction de la taille, de la forme du récipient et des os présents.
- Laissez décongeler les pièces de viande avant de les cuire.
- Les temps proposé sont pour une rôtisserie à feu ouvert. Si recouvert, comptez plus de temps.
- Le poulet / dinde est cuit lorsque les jus sont de couleur claire lorsque la viande est piquée. Si les jus sont encore rosés, vérifier de nouveau aux 15 minutes jusqu'à ce que ceux-ci soient clairs. Vous pouvez aussi utiliser une thermomètre à viande.
- Les indications de cuisson ne sont qu'un guide général, et les températures peuvent varier selon les recettes individuelles.
- Taille de dinde - 16 lbs Max.
- 1kg = 2,2lb

Four du haut (Conventionnel) Four du haut (Conventionnel) • Top Four du haut (Conventionnel) •

| NOURRITURE | CONFIGURATION °F | TABLETTE POSITION | TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF | |
|---|---------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Viande rôtie | | | | |
| Bœuf | 350 | 3 | Saignant | 15 mins par lb plus 20 mins |
| | 350 | 3 | Médium | 20 mins par lb plus 25 mins |
| | 350 | 3 | Bien cuit | 30 mins par lb plus 30 mins |
| Agneau | 350/375 | 3 | Bien cuit | 25 mins par lb plus 25 mins |
| Porc | 350/375 | 3 | Bien cuit | 30 mins par lb plus 20 mins |
| Volaille | | | | |
| Poulet | 375/400 | 3 | | 20 mins par lb plus 20 mins |
| Gâteaux et biscuits | | | | |
| Sablés écossais | 300 | 2 | | 45 mins - 1 h |
| Gâteau au fruit très riche | 250/275 | 3 | | 3 - 4 h |
| Gâteau aux fruits | 300/325 | 3 | | 1 - 2 h |
| Petits gâteaux | 375 | 3 | | 15 - 25 mins |
| Scones | 425 | 3 | | 10 - 20 mins |
| Sandwich Victoria | 350 | 3 | | 20 - 35 mins |
| Roulé suisse | 410 | 2 | | 10 mins |
| Biscuits | 350/375 | 2 | | 10 - 15 mins |
| Plaque de pâtisseries (ex: brownies) | 350 | 3 | | 30 - 35 mins |
| Pâtisseries | | | | |
| Tartelettes | 400 | 2 | | 25 - 35 mins |
| Tarte aux fruits | 400 | 3 | | 35 - 45 mins |
| Tartes à la viande | 400 | 2 | | 20 - 25 mins |
| Vol-Au-Vents (feuilletée congelée) | 425 | 3 | | 15 - 20 mins |
| Éclairs/Profiteroles | 400/425 | 2 | | 20 - 25 mins, selon la taille |

| NOURRITURE | CONFIGURATION °F | ÉTAGÈRE POSITION | TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF |
|--|---------------------|---------------------|-------------------------------|
| Poudings | | | |
| Poudings au lait | 300/325 | 3 | Environ 2 h |
| Éponges cuite | 325/350 | 3 | 45 - 55 mins |
| Flans, crème anglaise | 300 | 3 | 45 - 55 mins |
| Meringues | 200 | 3 | 1,5 - 3 h selon la taille |
| Pomme biscuitée (« crumble ») | 350 | 3 | 30 - 40 mins |
| Mélanges de levure | | | |
| Pain | 425 | 3 | 30 - 40 mins |
| Roulés et brioches | 425 | 3 | 10 - 20 mins |

Four du bas (Convection forcée) Four du bas (Convection) • Four du bas (Convection)

- Le four du bas est un four avec ventilation ou convection forcée, ce qui signifie que l'air circule pour créer une température égale partout dans le four. Dans la majorité des cas, ceci signifie que la nourriture nécessite une température de cuisson plus basse dans le four, ceci d'environ 10° (18°F) - 20°C (36°F). Certaines pâtisseries peuvent demander à être cuites moins longtemps de quelques minutes.


| NOURRITURE | CONFIGURATION °F | ÉTAGÈRE POSITION | TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF | |
|---|---------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Viande rôtie | | | | |
| Bœuf | 325 | 2 ou 3 | Saignant | 15 mins par lb plus 15 mins |
| | 325 | 2 ou 3 | Médium | 20 mins par lb plus 20 mins |
| | 325 | 2 ou 3 | Bien cuit | 30 mins par lb plus 30 mins |
| Agneau | 325/350 | 2 ou 3 | Bien cuit | 25 mins par lb plus 20 mins |
| Porc | 325/350 | 2 ou 3 | Bien cuit | 30 mins par lb plus 30 mins |
| Volaille | | | | |
| Poulet | 350/375 | 2 ou 3 | | 20 mins par lb plus 15 mins |
| Dinde | 300 | 3 | Jusqu'à 10lbs | 20 mins par lb plus 10 mins |
| | | | Plus de 10lbs | 15 mins par lb plus 20 mins |
| Gâteaux et biscuits | | | | |
| Sablés écossais | 275 | 2 ou 3 | | 45 - 50 mins |
| Gâteau au fruit très riche | 250/275 | 3 | | 3 - 4 h |
| Gâteau aux fruits | 275/300 | 3 | | 1 - 2 h |
| Petits gâteaux | 350 | Tous | | 15 - 25 mins |
| Scones | 400 | Tous | | 8 - 12 mins |
| Sandwich Victoria | 325 | Tous | | 20 - 35 mins |
| Roulé suisse | 400 | 2 | | 10 mins |
| Biscuits | 325/350 | Tous | | 10 - 15 mins |
| Plaque de pâtisseries (ex: brownies) | 325 | 3 | | 25 - 30 mins |
| Pâtisseries | | | | |
| Tartelette | 375 | 2 ou 3 | | 25 - 35 mins |
| Tarte aux fruits | 375 | 2 ou 3 | | 25 - 45 mins |
| Tartes à la viande | 375 | 1 & 3 | | 20 - 25 mins |

| NOURRITURE | CONFIGURATION °F | ÉTAGÈRE POSITION | TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF |
|------------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|
| Vol-Au-Vents (feuilletée congelée) | 380 | 1 & 3 | 15 - 20 mins |
| Éclairs/Profiteroles | 400 | 2 | 20 - 25 mins, selon la taille |
| Poudings | | | |
| Poudings au lait | 275 | Tous | Environ 2 h |
| Éponges cuite | 320/325 | 2 ou 3 | 45 - 60 mins |
| Flans, crème anglaise | 275 | 2 ou 3 | 45 - 55 mins |
| Meringues | 200 | 2 ou 3 | 1,5 - 3 h selon la taille |
| Pomme biscuitée (« crumble ») | 325 | 3 | 30 - 40 mins |
| Mélanges de levure | | | |
| Pain | 400 | 2 ou 3 | 25 - 35 mins |
| Roulés et brioches | 400 | 2 ou 3 | 10 - 20 mins |
| Soufflé | | | |
| Soufflé au fromage (Individuel) | 375 | 3 | 20 - 25 mins |
| Soufflé au fromage (Grand) | 375 | 3 | 25 - 35 mins |


Entretien et nettoyage


À NOTER : 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'IMMERGEZ PAS LES PORTES DANS L'EAU, CAR ELLES SONT REMPLIES D'UN MATÉRIAU ISOLANT QUE L'HUMIDITÉ EXCESSIVE ENDOMMAGERAIT.**

 **NE PAS METTRE LES PORTES DE FOUR DANS LE LAVE-VAISSELLE LES PARTIES SUIVANTES NE DOIVENT PAS ÊTRE NETTOYÉES AU LAVE-VAISSELLE; CE POURRAIT LES ENDOMMAGER OU DÉCOLORER LEUR FINITION : SUPPORTS DE PLATS, EMBOUTS DE BRÛLEURS, ANNEAUX DE BRÛLEURS ET TÊTES DE BRÛLEURS.**

Fonte émaillée

La plaque du dessus, la plaque avant et les portes de four - La meilleure façon de nettoyer les parties de fonte émaillée est d'éponger les éclaboussures aussitôt qu'elles surviennent. Il peut être utile de garder un tissu humide près de soi. La nourriture incrustée est plus difficile à nettoyer, mais cela est généralement possible à l'aide du nettoyeur 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.

Fours

Les fours comprennent des panneaux latéraux et arrières avec un émail auto-nettoyant; ne pas récurer l'émail.

Les tablettes peuvent être retirées si nécessaire, et leurs supports peuvent également être retirés en retirant les vis. Ces articles peuvent être lavés à l'évier avec des nettoyeurs normaux pour le four, une éponge de laine fine et du savon pour enlever les taches tenaces des bases du four et des supports de tablettes.

REMARQUE : PRENEZ SOIN DE NE PAS ENDOMMAGER LE SENSEUR DU THERMOSTAT, DANS LE FOUR, AU MOMENT DU NETTOYAGE.

Émail nettoyé à chaud

Four avec convection, Four conventionnel, Four à mijoter : côtés, dessus et arrière
Compartiment grill : côtés et arrière

L'émail spécial se lave de manière continue, ce qui fonctionne de manière optimale si des températures de cuisson élevées et basses se suivent. Par une rôtisserie à basse température, les surplus d'éclaboussures peuvent être évités. Si des taches sont excessivement visibles, nettoyez immédiatement la zone avec de l'eau chaude et du détergeant, et utilisez une brosse de nylon. Les taches résistantes nécessitent de faire chauffer le four à 410°F (210°C) pendant 2 heures.

N'utilisez pas de matériel de nettoyage pouvant boucher les pores du revêtement spécial (ex : pâtes et poudres, éponges vendues avec savon inclus dans l'éponge, laine d'acier, savons en vaporisateur, solutions caustiques, couteaux / outils de métal, et prévenez toute action de nettoyage continu.

Brûleurs au gaz du dessus de la cuisinière

Si des éclaboussures surviennent sur un embout de brûleur ou un support de plat, déplacez le plat vers un autre brûleur et, une fois le four refroidi, utilisez une eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces sont sèches. Lorsque vous installez l'embout du brûleur ou sa tête, assurez-vous que le trou de la tête du brûleur est bien placée sur l'électrode d'allumage (Voir fig. 3a, 3b et 3C) et que l'embout est bien en place sur la tête de brûleur. L'électrode d'allumage ne doit pas être déplacée ou endommagée, ou une étincelle d'allumage pourrait en être affectée. Le dessus de la plaque de cuisson est scellée. Pour nettoyer, retirez les supports de plats et nettoyez le dessus de la surface visible.

VEUILLEZ NOTER : Les plats en aluminium peuvent faire des marques sur les supports de plat. Ce n'affectera pas la durabilité de l'émail.

REMARQUE : La garanti ne comprend pas une mauvaise utilisation des supports de plats.

Articles de cuisine émaillés

Plats de rôtisserie émaillés - fournis avec le Module AGA TC/DC, ils devraient être nettoyés avec de l'eau savonneuse, et trempés si nécessaire. 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.

Revêtements de porte

En utilisant des mitaines pour le four, levez soigneusement les portes de four et déposez-les sur une serviette de thé. Elles peuvent être nettoyées avec une crème nettoyante ou une éponge imprégnée de savon.

Contrôles

Les surfaces émaillées sous les boutons sont discutées dans la section « Revêtements de porte ». Évitez d'utiliser trop d'eau. **NE PAS utilisez de savon spécialisés pour le four, d'éponge de récurage, de poudres abrasives pour les boutons de plastique. Un chiffon humide devrait être suffisant.**

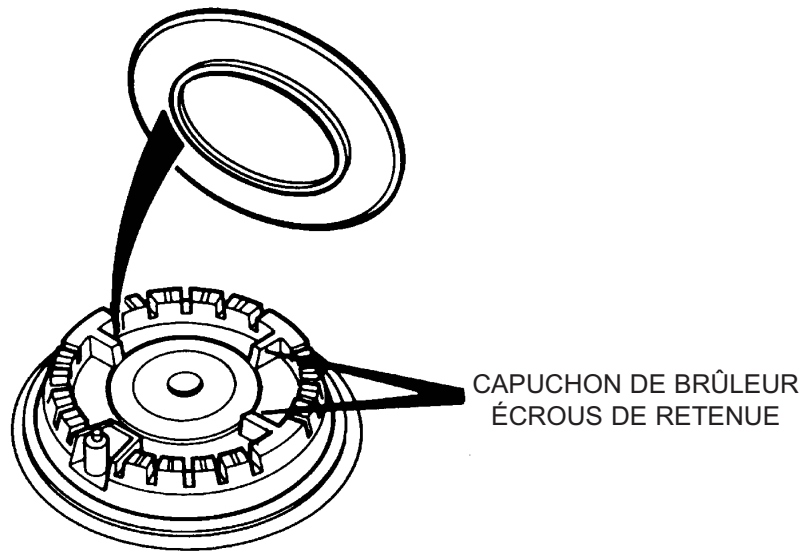


Fig 3A

DESN 511617

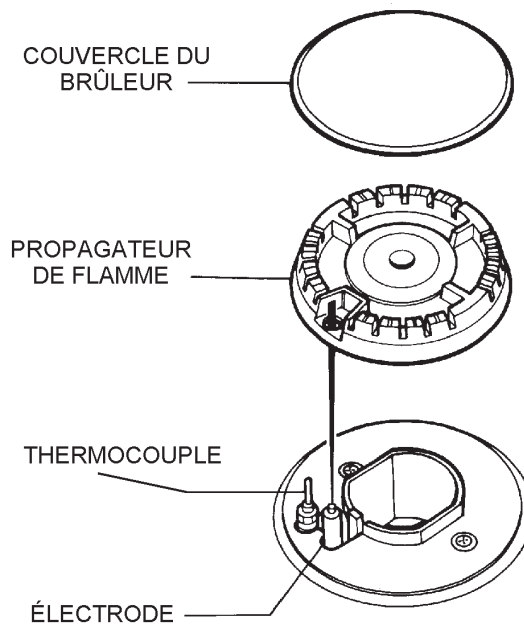


Fig. 3B

DESN 513902

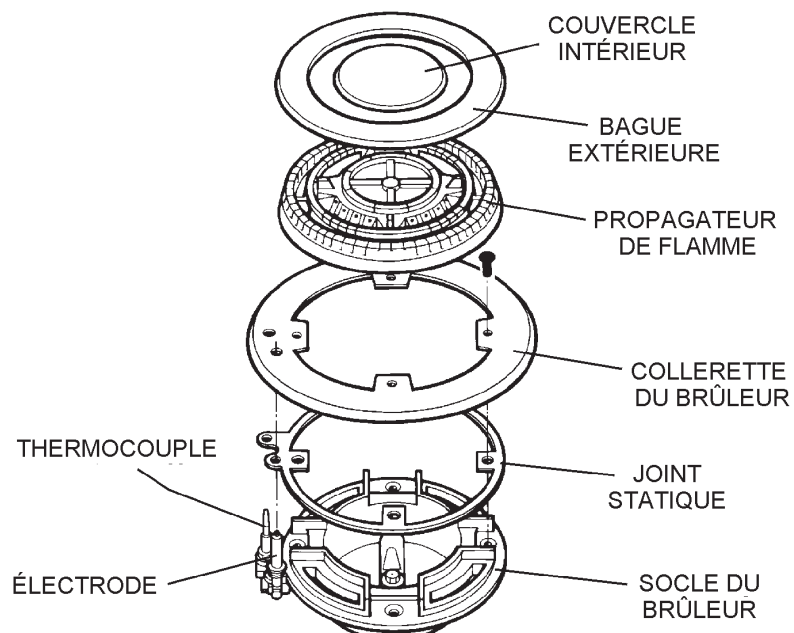


Fig. 3C

DESN 513903

Effectuer l'entretien

- Dans l'éventualité où votre appareil nécessiterait un entretien, veuillez contacter votre détaillant autorisé.
- Votre module ne doit être entretenu que par un technicien qualifié de votre détaillant autorisé.
- N'altérez pas et ne modifiez pas le module.
- Seules les parties spécifiées par le fabricant peuvent être utilisées.

Pour davantage de conseils ou de renseignements, veuillez contactez votre ambassadeur 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
Télécopie (616) 754-9690
Numéro sans frais 800-223-3900

www.agamarvel.com