



VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CES CON-
SIGNES AVANT D'UTILISER CETTE CUISINIÈRE.



Guide d'utilisation eR7

LPRT 517806
08/25 EINS 517810

Mes données AGA

AGA eR7

N° de série _____

N° de service AGA _____

Date d'installation _____



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

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

© AGA Rangemaster Limited 2025

AGA est une désignation commerciale d'AGA Rangemaster Ltd. Les désignations, termes et logos AGA sont des marques déposées d'AGA Rangemaster Ltd, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD

www.agaliving.com | www.agacookshop.co.uk

Table des Matières

Avertissements	3	La plaque bouillante	36
Introduction	4	La plaque à faire mijoter	36
Brève description - AGA eR7	5	La plaque du haut	37
Brève description - Armoire chauffante AGA eR7	7	Les fours	37
Équipement fourni avec votre Module eR7	9	Mode Veille	38
Ustensiles et accessoires AGA	13	Le four à rôtissoire	39
Apprendre à connaître votre AGA	13	Le four à pâtisserie	41
Comment utiliser votre AGA eR7	14	Le four à mijoter	42
Tables de cuisson et fours AGA eR7	16	Le four à mijoter	43
Cuisiner sur votre AGA eR7	20	Armoire chauffante (AGA)	44
Système de ventilation du four	22	Entretien et nettoyage	45
Conseils d'ordre général	23	Important	47
Télécommande - Une commande à main	24	Montage des clayettes du four	48
Écrans	24	Retrait des clayettes du four	48
Fonctionnement des boutons	24	Fonctionnement et garantie	49
Conseil combiné	25	Numéro de série	49
Communication/Système de communication	26	Santé et sécurité	49
L'écran de réglage de la date/heure	28	Friture	50
Écran Programmation auto/événements	30	Recettes de base AGA	51
Écran d'information (accueil)	32	Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours	53
Piles	34		
Utilisation des zones de l'AGA eR7	35		
Les plaques de cuisson	35		

Avertissements

-  **AVERTISSEMENT :** L'appareil de même que les pièces accessibles qu'il contient chauffent durant l'utilisation. Il convient de prendre des précautions particulières lorsque vous êtes en contact avec ces éléments chauffants. Ne pas laisser approcher les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante.
-  Les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
-  **AVERTISSEMENT :** L'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
-  **AVERTISSEMENT :** Danger d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

Introduction

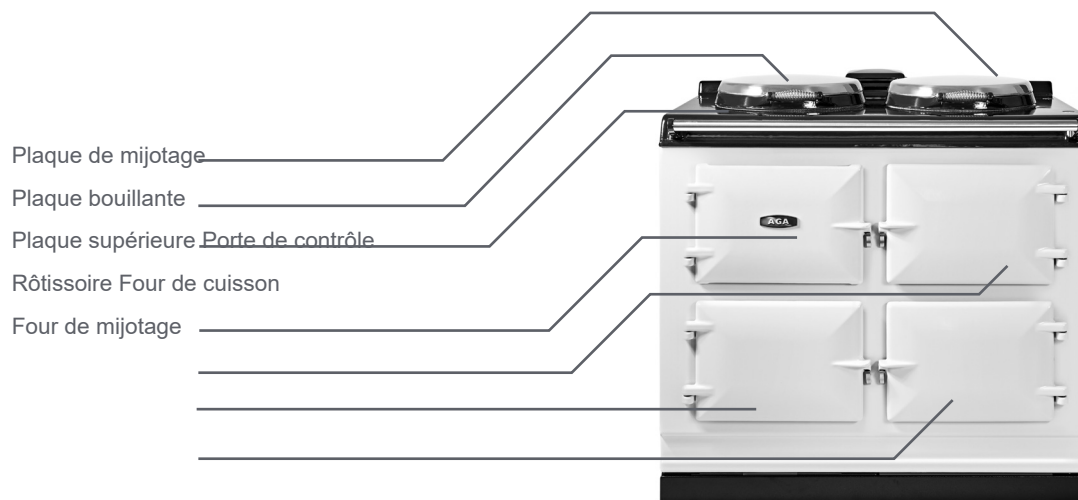
Votre nouvelle AGA eR7 vous offre tout ce que vous aimez chez une cuisinière classique à accumulation de chaleur AGA, mais avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson, ainsi que la commodité supplémentaire de la commande à écran tactile pour choisir parmi une gamme de températures de cuisson.

Fabriquée au cœur du Shropshire, votre cuisinière AGA, comme les générations de cuisinières précédentes, a été fabriquée en fonte. Les techniques traditionnelles de la fonte associées à la qualité industrielle des éléments permettent aux fours et aux plaques de cuisson de chauffer rapidement, de sorte que vous puissiez tous les utiliser, ou un seul.

L'excellence de cuisson de la cuisinière AGA est célèbre depuis sa création dans les années 1920 et elle est reconnue grâce au rayon de chaleur indirecte que la fonte émet plutôt que seulement la température de l'air. De plus, si vous ne le savez pas encore, vous découvrirez bientôt que les plats cuisinés sur cette cuisinière conservent leurs arômes naturels et leur succulence. Ils ont simplement meilleur goût.

Alors servez-vous une tasse de thé, prenez de la lecture et apprêtez-vous à préparer les meilleurs plats grâce à elle.

Brève description - AGA eR7



plaques de cuisson

Les deux plaques de cuisson ont des chaleurs différentes ; la plaque bouillante est la plus chaude des deux et la plaque de mijotage à une chaleur moins élevée. La température de chaque plaque est contrôlée individuellement.

Plaque d'ébullition

La plaque bouillante est utilisée pour faire griller du pain, bouillir une bouilloire, faire sauter et cuire à une température élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, comme pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour des sandwichs grillés, des pâtisseries, des œufs fris sans gras et des quesadillas. (L'utilisation de Bako-Glide protégera la surface de la plaque de cuisson pendant la « cuisson directe »)



Rôtissoire

Le four le plus chaud pour la cuisson à température élevée ; des pâtisseries, du pain, rôti de la viande, des légumes et de la volaille, faire griller le dessus du four et rissoler en bas. Le four dispose de 5 réglages de cuisson pré-réglés R9, R8, R7, R6 et B4 qui permettent de faire varier la température du four de très chaud à modéré. La ventilation du four est envoyée dans l'air ambiant pour que certaines odeurs de cuisson soient diffusées.



Four de cuisson

Un four moyen pour faire cuire des gâteaux et des biscuits, du poisson, des lasagnes ou du hachis Parmentier, ainsi que faire rôti de la viande et de la volaille à chaleur moyenne. Le four dispose de 4 réglages pré-réglés de cuisson B4, B3, B2 et B1 qui permettent de faire varier la température du four de modéré à froid. Cuisiner des plats sucrés et savoureux ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.



Four à mijoter

La cuisson longue et lente dans le four de mijotage développe les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'accueillir plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure. Le four a une température fixe.

Brève description - Armoire chauffante AGA eR7



plaques de cuisson

Les deux plaques de cuisson ont des chaleurs différentes ; la plaque bouillante est la plus chaude des deux et la plaque de mijotage à une chaleur moins élevée. La température de chaque plaque est contrôlée individuellement.

Plaque bouillante

La plaque bouillante est utilisée pour faire griller du pain, bouillir une bouilloire, faire sauter et cuire à une température élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, comme pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour des sandwichs grillés, des pâtisseries, des œufs fris sans gras et des quesadillas. (L'utilisation de Bako-Glide protégera la surface de la plaque de cuisson pendant la « cuisson directe »)

Plaque de réchauffage (Armoire chauffante)

La plaque de réchauffage est l'endroit idéal pour y laisser les aliments cuisinés.

Four à cuisson lente (armoire chauffante)

Idéal pour une large gamme de cuissons longues et lentes, comme le gigot d'agneau, l'effiloché de porc braisé, le ventre de porc et les gâteaux de fête.

REMARQUE: Les plats de viandes et de légumes qui doivent être commencés sur la plaque bouillant ou dans la rôtissoire.

plaque de cuisson (armoire chauffante)

Utilisé pour réchauffer les assiettes et les plats de service. Peut également être utilisé pour réserver les plats avant la découpe.



Rôtissoire

Le four le plus chaud pour la cuisson à température élevée ; des pâtisseries, du pain, rôti de la viande, des légumes et de la volaille, faire griller le dessus du four et rissoler en bas. Le four dispose de 5 réglages de cuisson pré-réglés R9, R8, R7, R6 et B4 qui permettent de faire varier la température du four de très chaud à modéré. La ventilation du four est envoyée dans l'air ambiant pour que certaines odeurs de cuisson soient diffusées.



Four de cuisson

Un four moyen pour faire cuire des gâteaux et des biscuits, du poisson, des lasagnes ou du hachis Parmentier, ainsi que faire rôti de la viande et de la volaille à chaleur moyenne. Le four dispose de 4 réglages pré-réglés de cuisson B4, B3, B2 et B1 qui permettent de faire varier la température du four de modéré à froid. Cuisiner des plats sucrés et savoureux ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.



Four à mijoter

La cuisson longue et lente dans le four de mijotage développe les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'accueillir plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure. Le four a une température fixe.

Équipement fourni avec votre Module eR7



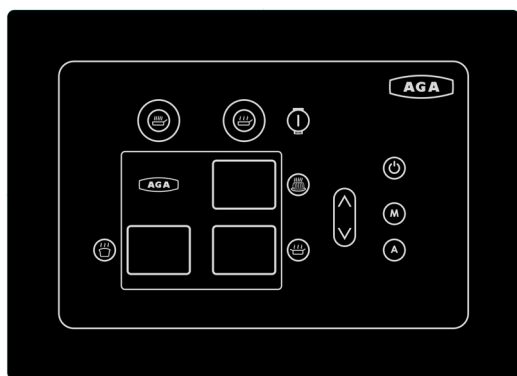
Grand plat à rôtir avec grille

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à rôtir peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller dans le haut du four à rôtir. Il peut être utilisé pour faire rôtir de la viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. De grandes quantités de pommes de terre au four peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtir peut également préparer de grands gâteaux type brownie ou des gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque de cuisson.



Plat moyen de rôtissoire avec grille

Ce plat peut être glissé sur les glissières du four dans le sens de la largeur, ou reposer sur une grille du four. Le plat à rôtir de taille moyenne peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller dans le haut du four à rôtir. Il peut être utilisé pour faire rôtir de plus petits morceaux de viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. Des pommes de terre au four peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtir peut également être utilisé pour préparer des gâteaux type brownie ou des gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque de cuisson.



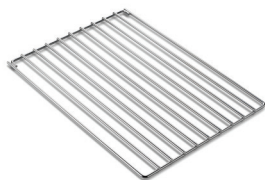
Panneau de commande

Celui-ci est situé derrière la porte en haut à gauche. Le panneau de commande possède un écran tactile capacitif avec indicateurs à LED et un affichage des caractères pour indiquer quelle zone est activée et quel réglage est sélectionné. Un bip sonore confirmera la sélection.



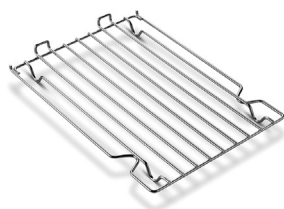
Télécommande

Votre cuisinière AGA eR7 est également livrée avec une télécommande qui peut être utilisée pour programmer les fours. Elle affiche l'heure, la date et les événements programmés. Les plaques de cuisson fonctionnent uniquement en Manuel.



1 grille de four

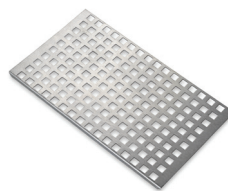
Cette grille est utilisée dans le bas des fours, en particulier dans les fours à rôtir et à mijoter, pour les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson et qui doivent éviter la chaleur trop intense provenant de la surface inférieure du four.



3 étagères pour les grilles de four

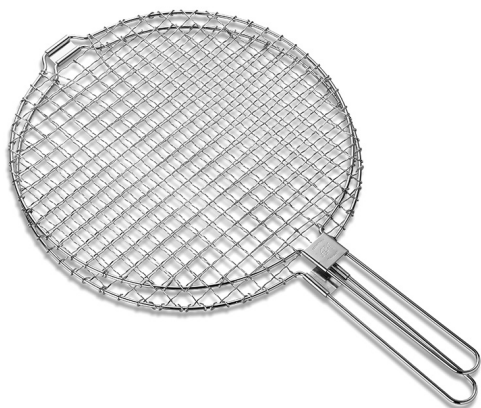
Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. «

Cuisiner sur votre AGA eR7 » en page 20 pour savoir comment installer correctement les grilles de four.



Cloison perforée de rôtissoire

Une cloison perforée de rôtissoire est placée en haut de la rôtissoire afin d'optimiser les performances de cuisson. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous qu'elle est en place en permanence lorsque le four est utilisé, y compris en mode grill. L'Ingénieur d'Installation l'installera à sa place. Elle peut également être retirée pour le nettoyage.



Grille-pain

Cela sert à faire griller du pain sur la plaque à bouillir. Le grille-pain AGA est connu pour son excellence, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les sur le grille-pain AGA, si le pain est très moelleux ou très frais, faites chauffer le grille-pain avant afin d'éviter qu'il ne colle. Levez le couvercle isolant de la plaque à bouillir et installez le grille-pain directement sur la plaque avec la poignée en angle droit par rapport à la poignée du couvercle.

Fermer le couvercle et attendre que le pain grille d'un côté, cela prendra 1 à 2 minutes en fonction du type de pain. Ouvrir le couvercle et retourner le grille-pain, puis répéter le processus afin de griller l'autre côté. Le grille-pain peut également être utilisé pour faire chauffer du pain pita, griller des pains aux raisins ou comme grille de refroidissement.



Brosse métallique

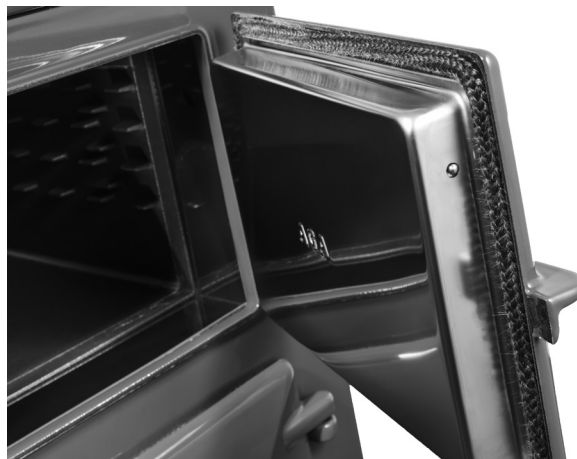
Elle sert à nettoyer les surfaces de la plaque de cuisson en fonte brute, afin qu'elles n'aient pas de miettes ni de débris brûlés qui pourraient affecter la performance de chauffe des casseroles et de la bouilloire. À utiliser sur les plaques de cuisson et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le

vernis.



Ustensiles et accessoires AGA

Afin de bénéficier des meilleures performances de votre cuisinière, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les socles triple épaisseur et les couvercles d'empilement afin que l'utilisation maximale de l'espace du four soit obtenue et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau. Les accessoires AGA sont visibles chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk



Apprendre à connaître votre AGA

Si vous n'avez pas encore vu de présentation, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une présentation vous montrera comment profiter au maximum de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'ustensiles et accessoires AGA en utilisation.

Comment utiliser votre AGA eR7

Se lancer

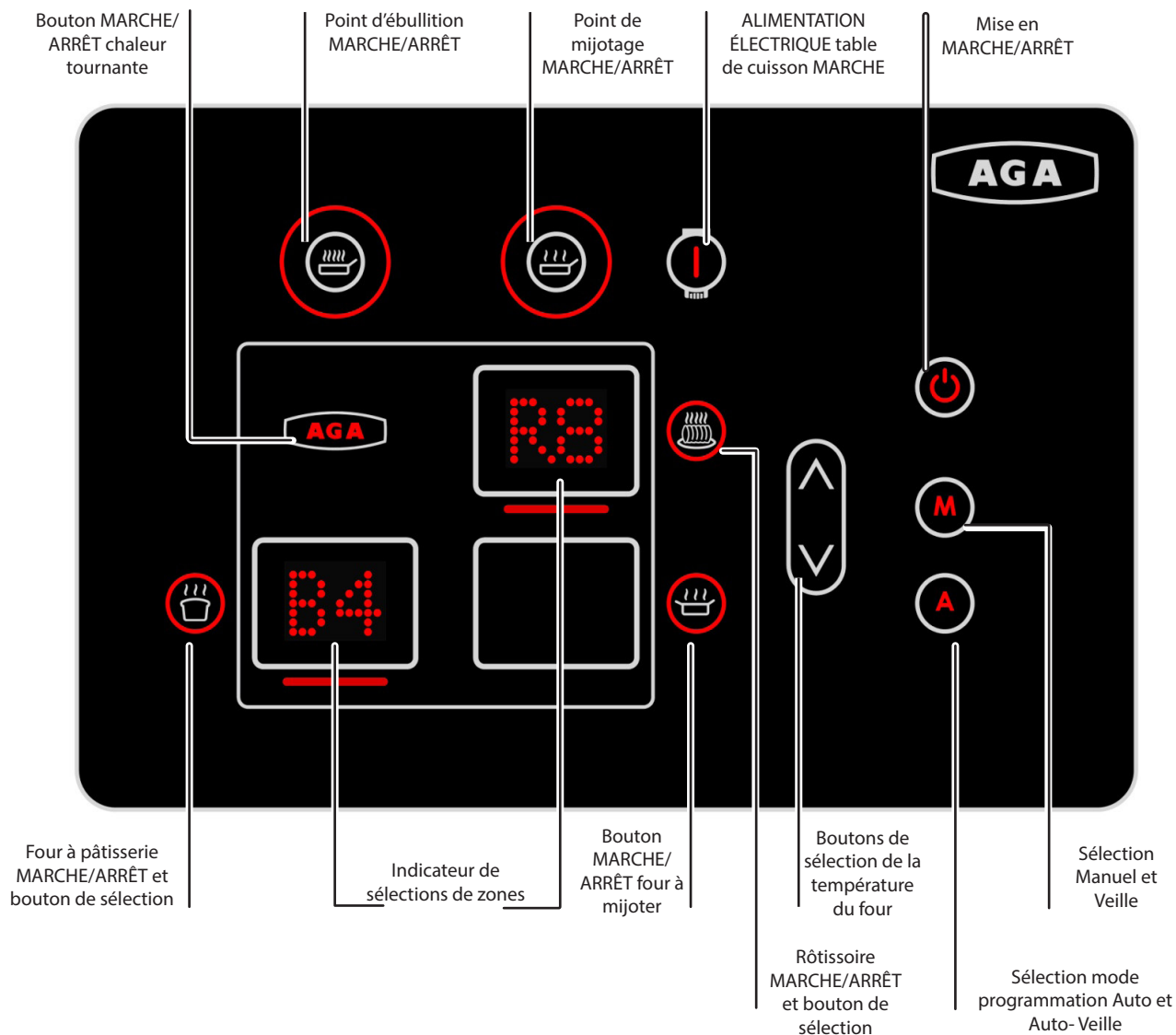
Lorsque vous allumez la cuisinière AGA les premières fois, vous pourrez remarquer deux phénomènes qui ne sont pas des motifs de préoccupation.

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

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

Votre AGA eR7 a l'apparence externe d'une cuisinière classique AGA en fonte émaillée à stockage de chaleur. Cependant, sa flexibilité est quasiment illimitée, car, au lieu d'avoir une seule source de chaleur, chaque zone de cuisson dispose de son propre élément en fonte à chauffage électrique (s). La séparation des zones de cuisson permet de choisir les commandes adaptées. Vous ne pouvez sélectionner que les zones que vous souhaitez ou avez besoin d'utiliser.

Le panneau de commande est situé derrière la porte supérieure gauche et dispose d'un écran tactile capacitif avec indicateurs à LED et d'un affichage des caractères pour indiquer quelle zone est activée et quel réglage est sélectionné. Un bip sonore confirmera la sélection.



Tables de cuisson et fours AGA eR7

Table de cuisson

Pour allumer les plaques de cuisson en fonte, appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer l'appareil. Les boutons « MARCHE/ARRÊT » et « Sélection manuelle » s'allument.

Appuyez sur le bouton d'alimentation de la table de cuisson  qui s'allume pour indiquer que les boutons de la plaque de cuisson et de mijotage sont prêts à être activés. Si la plaque de cuisson ou la plaque à faire mijoter n'est pas sélectionnée dans les 3 secondes, le bouton « Alimentation table de cuisson » se désactive.

Lorsque le bouton « Alimentation table de cuisson » est activé, vous pouvez activer la plaque de cuisson et/ou la plaque à faire mijoter en appuyant au centre du symbole



. Le cercle extérieur du symbole clignotera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, point auquel le voyant deviendra fixe.

Options d'arrêt des tables de cuisson

Désélectionnez la plaque de cuisson ou la plaque à faire mijoter en appuyant sur le symbole allumé. Le voyant s'éteint pour indiquer que la table de cuisson n'est plus active. Au bout de 3 secondes après la désélection de la plaque de cuisson et de la plaque à faire mijoter, le voyant « Alimentation table de cuisson » s'éteint automatiquement.

La plaque de cuisson et la plaque à faire mijoter peuvent être éteintes ensemble en appuyant sur le bouton « Alimentation table de cuisson » .

Pour désactiver toutes les zones, appuyez sur le bouton marche/arrêt (Fours et Tables de cuisson) .

Fours

L'appareil dispose de 4 modes de fonctionnement du four :

- MANUEL
- SOMMEIL
- AUTO
- AUTO-SOMMEIL

La sélection ne peut être faite que lorsque le bouton marche/arrêt est activé.

Mode manuel *(fours uniquement)*

Dans ce mode, les trois fours peuvent être activés et la température de cuisson souhaitée sélectionnée.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer l'appareil.

Le bouton « M »  s'allumera pour indiquer que l'alliance est en mode manuel.

Chaque four peut être sélectionné en appuyant sur le bouton approprié. 

Le four sélectionné clignotera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Pour les fours à rôtir et à pâtisserie, le réglage du four apparaît également dans la fenêtre correspondante (Four à rôtir – « R8 » et Four à pâtisserie – « B4 »).

Pour changer le réglage du four, appuyez sur la touche souhaitée. Une barre de sélection rouge apparaîtra sous la fenêtre correspondante pour indiquer que le réglage peut être modifié.

Utilisez les flèches HAUT  ou BAS  pour modifier le réglage. La barre de sélection rouge restera active pendant 30 secondes.

Pour éteindre un seul four, appuyez sur la touche souhaitée.



Pour les fours à rôtir et à pâtisserie, appuyez sur le bouton deux fois, une fois pour sélectionner et une autre fois pour éteindre.

Pour désactiver toutes les zones, appuyez sur le bouton marche/arrêt (Fours et Tables de cuisson) .

Réglage veille *(fours uniquement)*

Dans ce mode, les trois fours sont actifs (le four à rôtir et le four à pâtisserie sont pré-réglés à environ 120 °C, le four à mijoter est pré-réglé à environ 100 °C).

Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer l'appareil.

Appuyez sur le bouton « M » et maintenez-le enfoncé  pendant 3 secondes, il clignotera pour indiquer que le mode veille est sélectionné.

Les 3 symboles du four s'allumeront  et clignoteront jusqu'à la température désirée. La fenêtre d'affichage des réglages pour la rôtissoire et le four à pâtisserie affiche la lettre « S » pour indiquer le mode veille.

Pour annuler la fonction Veille, maintenez enfoncé le bouton « M »  pendant 3 secondes ou appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour désactiver toutes les zones (Fours et Plaques de cuisson).

Pour contourner un réglage du four en mode veille

Aucun four individuel ne peut être « éteint ». Toutefois, la rôtissoire ou le four à pâtisserie peut être basculé du mode « Veille » au réglage cuisson. Ceci est réalisé en appuyant une fois sur le symbole correspondant. Une barre de sélection apparaît sous le four correspondant et le réglage par défaut est affiché. (Four à rôtir – « R8 » et Four à pâtisserie – « B4 ») Vous pouvez ensuite sélectionner le réglage souhaité en utilisant les boutons fléchés comme décrit précédemment.

En appuyant une fois de plus sur un bouton de four individuel, le four repasse à la position « Veille »

Si la rôtissoire et le four à pâtisserie sont tous deux contournés, l'appareil repassera en mode manuel et le bouton « M »  deviendra fixe pour indiquer qu'il n'est plus en mode veille.

Auto

Ce réglage de mode porte les fours sélectionnés à la chaleur maximale.

Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois par jour.

Chaque opération est appelée un « événement ». Vous choisissez l'heure de début et de fin, à moins que vous n'utilisiez l'heure prédéfinie.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer l'appareil.

Appuyez sur le bouton « A »  qui s'allume pour indiquer que la cuisinière est en mode automatique.

Sélectionnez le(s) four(s) à fonctionnement automatique en appuyant sur le(s) bouton(s) approprié(s).   

Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité en utilisant les flèches. Appuyez sur le bouton souhaité, une barre de sélection rouge apparaîtra sous la fenêtre correspondante pour indiquer que le réglage peut être modifié.

Utilisez les flèches HAUT  ou BAS  pour modifier le réglage. La barre de sélection rouge restera active pendant 30 secondes.

Les fours à rôtir et à pâtisserie indiqueront la sélection en affichant le réglage et la lettre « A » dans la fenêtre d'affichage. Au bout de 30 secondes, seule la lettre « A » sera affichée jusqu'à ce que l'heure de l'événement soit atteinte. Pendant un événement, le réglage souhaité sera affiché dans la fenêtre et le symbole du four correspondant clignotera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Lorsque le four à mijoter est sélectionné, le symbole clignotera pour indiquer la sélection et continuera de clignoter jusqu'à ce qu'une période d'événement commence et que la température soit atteinte.

Pour annuler le mode AUTO, appuyez sur le bouton « M »  pour revenir au mode manuel ou appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour désactiver toutes les zones (Fours et Table de cuisson).

AUTO/Veille (fours uniquement)

Ce réglage de mode porte les fours sélectionnés à pleine chaleur depuis la Veille.

Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois par jour.

Chaque opération est appelée un « événement ». Vous choisissez l'heure de début et de fin, à moins que vous n'utilisiez l'heure prédéfinie.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer l'appareil.

Appuyez sur « A »  puis maintenez enfoncé le bouton « A » pendant 3 secondes.

Sélectionnez les fours pour le fonctionnement en veille automatique en appuyant sur les boutons appropriés. 

Les 3 symboles du four s'allumeront  et clignoteront jusqu'à la température désirée (veille).

Le bouton « A »  clignotera continuellement en mode veille Auto.

Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité en utilisant les flèches. Appuyez sur le bouton souhaité, une barre de sélection rouge apparaîtra sous la fenêtre correspondante pour indiquer que le réglage peut être modifié.

Utilisez les flèches HAUT  ou BAS  pour modifier le réglage. La barre de sélection rouge restera active pendant 30 secondes.

La rôtissoire et le four à pâtisserie indiqueront la sélection en affichant le réglage et les lettres « AS » dans la fenêtre d'affichage. Au bout de 30 secondes, seule la lettre « AS » sera affichée jusqu'à ce que l'heure de l'événement soit atteinte. Pendant un événement, le réglage souhaité sera affiché dans la fenêtre et le symbole du four correspondant clignotera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

REMARQUE :

En mode Auto-Veille, le four à mijoter n'est pas affecté par les périodes d'événements et peut être allumé ou éteint à tout moment.

VEUILLEZ NOTER :-

- N'oubliez pas d'inclure du temps de préchauffage.
- N'oubliez pas que si vous avez défini le programme AUTO /Veille et que vous avez sélectionné le mode AUTO/Veille, vous devez sélectionner un four ou plusieurs fours.
- Les plaques de cuisson ne peuvent être utilisées que manuellement.
- Tous les fours sélectionnés resteront en mode « Veille » entre les « événements ».
- La dernière sélection de four « AUTO/Veille » est mémorisée et appelée à nouveau lorsque « AUTO » est sélectionné.
- **NE PAS UTILISER AVEC LES PORTES DE L'APPAREIL OUVERTES.**

Cuisiner sur votre AGA eR7

L'Aga eR7 a été conçue pour vous permettre de cuisiner un large éventail de plats à travers les quatre réglages dans le four à pâtisserie et les cinq réglages dans la rôtière, ainsi que la cuisson longue et lente dans le four à mijoter.

Lorsque vous suivez les recettes d'un livre de cuisine, les réglages de cuisson prédéfinis de l'eR7 équivalent au numéro de la marque de gaz.

Le guide ci-dessous indique quels réglages à utiliser pour des plats spécifiques, mais le degré de cuisson dépend souvent du goût de chacun et vous trouverez rapidement quel réglage vous conviendra le mieux. Amusez-vous bien !

AUTO et AUTO/Veille

Le passage d'un des quatre modes de fonctionnement à l'autre, provoquera l'arrêt des plaques de cuisson en cours d'utilisation - c'est un facteur de sécurité intégré. Elles pourront être réactivées après le changement de mode si nécessaire.

Pour annuler le mode AUTO/VEILLE, appuyez sur la touche « M »  pour revenir au mode manuel ou appuyez sur la touche marche/arrêt  pour désactiver toutes les zones (Fours et Table de cuisson).

Réglages du four eR7 prédéfinis	Description	Température de cuisson équivalente en °C	Température du four à chaleur tournante équivalente en °C	Types d'aliments courants
Mijotage / Veille	Très bas	110 - 120	90 - 100	Séchage très lent des meringues Cuisson lente des ragoûts, plats en sauce, viandes, légumes et fruits à pocher. Les aliments doivent être portés à température avant de les mettre au four à mijoter, à l'exception des meringues.
B1	Froid	140	120	Viande braisée lente, par exemple du bœuf salé. Gâteau aux fruits confis, pavlova.
B2	Lent	150	130	Rôti lent, par exemple. poitrine de porc, côtes, jambon fumé, agneau. Simnel cake, meringue au citron, riz au lait, sablé, gâteau aux cerises, flan, par exemple crème caramel
B3	Modérément lent	160	140	Curry, ragoûts, plats en sauce, jambon fumé, viande à cuisson lente, suet puddings, par exemple steak et rognons, piment. Gâteau aux cerises, gâteau de Madère, gâteau aux fruits léger et cheesecake.
B4	Modéré	180	160	Mignardises, sandwichs, petits gâteaux, galettes à l'avoine, biscuits, pudding au pain et beurre, roulade
R6	Chaud	200	180	Pâtisseries, pizza, pain à l'ail, gratin, poisson au four, poulet au four, œuf au plat en toast, viande à rôtir, garniture de pommes de terre à brunir sur les tartes, moussaka, lasagne, légumes cuits au four, par exemple pommes de terre dauphinoises, noix à rôtir, pâtes de finition et soufflés. Gâteaux de fées, roulés suisses, muffins, crumble.
R7	Chaud	220	200	Pain, choux, viandes rôties, soufflés, galettes de poisson, craquelins, tartes et tartes à la pâte feuilletée, légumes et pommes de terre rôtis, pommes de terre au four, garnitures de pommes de terre à brunir sur des tartes. Pâtisseries cuites à l'aveugle, tartes aux fruits, scones, quiches.
R8	Très chaud	230	210	Légumes méditerranéens rôtis, pommes de terre. Rôtissage rapide de la viande et du poulet. Pizzas et grillades
R9	Très chaud	240	220	Grill rapide

Système de ventilation du four

Les fours de l'AGA eR7 sont ventilés à travers la protection située au-dessus de l'AGA, entre les deux plaques de cuisson, à moins que le kit de ventilation assistée AGA n'ait été installé. Le système de ventilation est conçu pour évacuer l'humidité des fours.

Il est recommandé d'installer une hotte au-dessus de l'AGA eR7 si le kit de ventilation assistée AGA n'est pas installé. La hotte aspirante doit être installée au moins à la hauteur minimale conseillée par le fabricant, du haut de l'AGA.

Si votre cuisinière bénéficie de ce kit d'aspiration, elle doit être utilisée comme suit : -

Étant donné que chaque four est aéré vers l'extérieur, l'activation de l'aération lorsque des aliments sont dans le four fait que les odeurs de cuisson et la vapeur sont dirigées vers l'extérieur plutôt que d'être évacuées dans la cuisine. Allumez le ventilateur en appuyant sur le petit logo AGA sur le panneau de commande lorsque les aliments sont placés dans les fours. L'aération du four signifie également que vous pouvez cuisiner des aliments sucrés et savoureux ensemble sans risque que les arômes ne se mélangent. Une délicieuse génoise au citron peut être cuisinée en même temps que des champignons à l'ail !

N'OUBLIEZ PAS D'ETEINDRE L'AERATION UNE FOIS QUE LA CUISSON EST TERMINEE.

Les fours AGA eR7 sont fabriqués en fonte et seront entretenus individuellement au bout d'un certain temps.

Les fours sont recouverts du revêtement de protection **ALTRASHELL™** toutefois, les fours peuvent rouiller si des aliments à forte teneur en humidité ne sont pas couverts (en particulier dans le four à mijoter) ou des renversements ne sont pas nettoyés.

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

Pour l'entretien des fours, utilisez idéalement une huile végétale légère, un pulvérisateur d'huile est recommandé. Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Veuillez consulter « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en **page 20**, pour le nettoyage des fours.

Conseils d'ordre général

Aliment **NE PAS** mettre d'aliments dans un four tant que celui-ci n'a pas atteint sa température de fonctionnement normale ex. le voyant vert du four sélectionné est fixe et ne clignote pas.

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

Temps de préchauffage

Lorsqu'une zone est en train de chauffer, cela est indiqué par un voyant rouge clignotant sur le panneau de commande. Lorsqu'une zone a atteint la température, un voyant rouge fixe indique qu'elle est préchauffée. AGA recommande de laisser reposer les moules pendant une heure afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Plaque bouillante

Il faut environ 11 minutes à la plaque bouillante pour atteindre la température lorsqu'elle est froide.

Plaque de mijotage

Il faut environ 8 minutes à la plaque de mijotage pour atteindre la température lorsqu'elle est froide.

Rôtissoire

Il faut environ 35 minutes à la rôtissoire pour atteindre R8 lorsqu'il est froid et environ 15 minutes pour atteindre la température à partir de « Veille ».

Four de cuisson

Il faut environ 22 minutes au four à pâtisserie pour atteindre B4 lorsqu'il est froid et environ 15 minutes pour atteindre la température à partir de « Veille ».

Four à mijoter

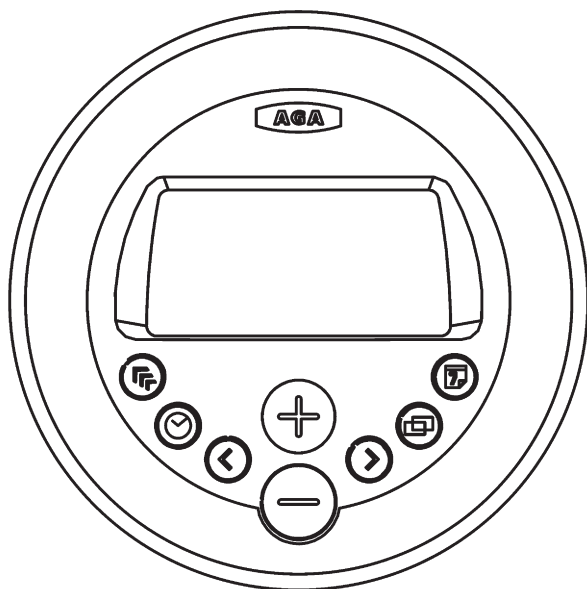
Il faut environ 45 minutes au four à mijoter pour atteindre la température lorsqu'il est froid.

VEUILLEZ NOTER : Pour obtenir des performances de cuisson optimales, une fois que la température a été atteinte, nous vous conseillons de laisser encore 30 minutes pour que les moules soient saturés de chaleur, ce qui est particulièrement utile si vous cuisinez un grand repas ou que vous le faites au four.

VEUILLEZ NOTER : Les temps sont basés sur chaque zone utilisée individuellement. Si une grande combinaison de zones est activée simultanément, cela peut ralentir les temps de préchauffage individuels. Si toutes les zones sont allumées en même temps, il faudra environ une heure pour que l'ensemble de l'appareil atteigne sa température de fonctionnement.

Ces temps sont basés sur une cuisinière ayant une alimentation monophasée de 32 ampères à 230 V. Pour d'autres configurations d'alimentation, ces temps peuvent changer.

Télécommande - Une commande à main



La télécommande affiche l'heure, la date et les événements. La programmation utilise huit boutons-poussoirs. Les informations sont affichées sur un écran LCD rétro-éclairé.

Écrans

La télécommande a 3 écrans principaux.

L'affichage repasse en mode « veille » au bout d'environ 3 minutes. Appuyez simplement sur le bouton requis pour ouvrir n'importe quel écran.

1. Écran d'accueil information (menu principal)
2. Écran Date/Heure
3. Écran Programmation d'événements

Fonctionnement des boutons

1.  **Communication ou « Système de communication »** bouton utilisé au départ pour synchroniser la télécommande avec l'AGA eR7.
2.  **Bouton Horloge** Ouvre et ferme l'écran de réglage de la date et de l'heure.
3.  **Bouton Gauche/Retour** Retourne en arrière et met en surbrillance le réglage précédent.
4.  **Bouton Plus** Augmente le réglage surligné.
5.  **Bouton Moins** Réduit le réglage surligné.
6.  **Bouton Droit/Suivant** Avance et met en surbrillance le réglage suivant.
7.  **Bouton Copier** Copie l'heure programmée du jour actuel au jour suivant sur l'écran du calendrier d'événements de 7 jours.
8.  **Bouton événement 7 jours** Ouvre et ferme l'écran du calendrier d'événements de 7 jours.

Conseil combiné

Distance de fonctionnement

La télécommande ne fonctionne qu'à condition d'être posée dans la même pièce que la cuisinière et ne doit pas en être éloignée de plus de 4 m. Si elle se trouve à une portée de fonctionnement trop éloignée, la télécommande risque d'afficher « Pause ». Si cela se produit, ramenez la télécommande à la distance recommandée et elle devrait se corriger d'elle-même, voir ci-dessous.

Contrôle du signal de la télécommande à L'AGA eR7

Le  symbole (Pause) apparaît dans les situations suivantes ;

1. Mode Attente
2. Échec des communications
3. Une coupure de courant
4. La télécommande est hors de portée de la cuisinière AGA eR7

Lors du transfert de données à partir de la télécommande ou vers celle-ci, tenez-vous devant la cuisinière en tenant la télécommande à la main : c'est à cet endroit que vous obtiendrez le signal de communication le meilleur.

Si la télécommande affiche Pause , lorsque la cuisinière est allumée, appuyez fermement sur le bouton  pendant 1 seconde pour activer le lien de communication entre la cuisinière et la télécommande.

Communication/Système de communication

Pour en savoir plus sur la Communication/Système de communication initial, voir la « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en page 20.

Mode Aperçu

Si la télécommande est hors de portée de la cuisinière ou si l'appareil est éteint, le mode Aperçu uniquement est disponible. Aucune modification ne peut être apportée aux événements programmés. Le symbole  est affiché à l'écran et le message « Aperçu uniquement » s'affiche brièvement lorsque vous entrez pour la première fois dans l'écran programmation d'événements.

En mode Aperçu vous pouvez revoir les jours en utilisant les boutons  et . Les boutons  et  deviennent inactifs et vous ne pouvez pas faire de changements.

Panne de la télécommande

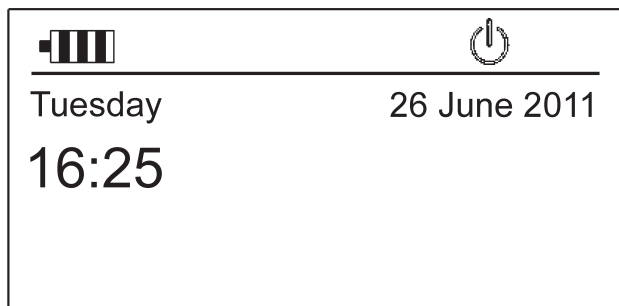
En cas de panne de la télécommande, la cuisinière continue de fonctionner selon le dernier programme qui a été sélectionné. Il est également possible de passer de l'un des modes automatiques au mode Manuel à l'aide du bouton Mode du panneau de commande. En cas de perte ou d'endommagement de la télécommande, contactez votre Spécialiste AGA pour qu'il en reprogramme une adaptée à votre cuisinière.

NE PAS PLACER LA TÉLÉCOMMANDE SUR DES SURFACES CHAUDES.

Communication/Système de communication

Ce processus sera requis lors de l'installation originale de l'AGA eR7. Si la télécommande est remplacée pour une raison quelconque, la nouvelle télécommande devra être synchronisée.

- Vous devrez également régler l'heure et la date.
- Vous aurez également la possibilité de définir vos propres préférences pour le programme Auto.



Étape 1

Le système de communication peut être activé 30 secondes après le branchement au réseau électrique de la cuisinière. Le bouton Pause de l'écran tactile doit être sur « ON ». Il doit ensuite être effectué dans les 2 minutes, sinon vous devrez répéter le processus.

Étape 2

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton  de la télécommande pendant 10 secondes pour ouvrir l'écran communiquer/synchroniser. Le message suivant s'affiche à l'écran.

Appuyez sur  et sur  pour synchroniser

Étape 3

Appuyez en même temps sur les boutons  et , le numéro de série sera « indiqué » sur la télécommande.

Le message suivant s'affichera brièvement à l'écran.

Numéro de série
trouvé

Étape 4

Utilisez les boutons  et  pour choisir la langue souhaitée du texte de la télécommande, et appuyez sur  pour confirmer le choix de la langue requis.

Une fois la date et l'heure réglées, l'écran Programmation auto/événement s'affiche.

Étape 5

Réglez la date et l'heure correctes voir la « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en page 20.

Étape 6

Vous pouvez configurer votre propre programme Auto à cette étape, voir la « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en page 20. Si vous voulez y revenir plus tard, appuyez sur  ceci restera aux heures pré-réglées : 1 événement 7h - 19h (7 jours).

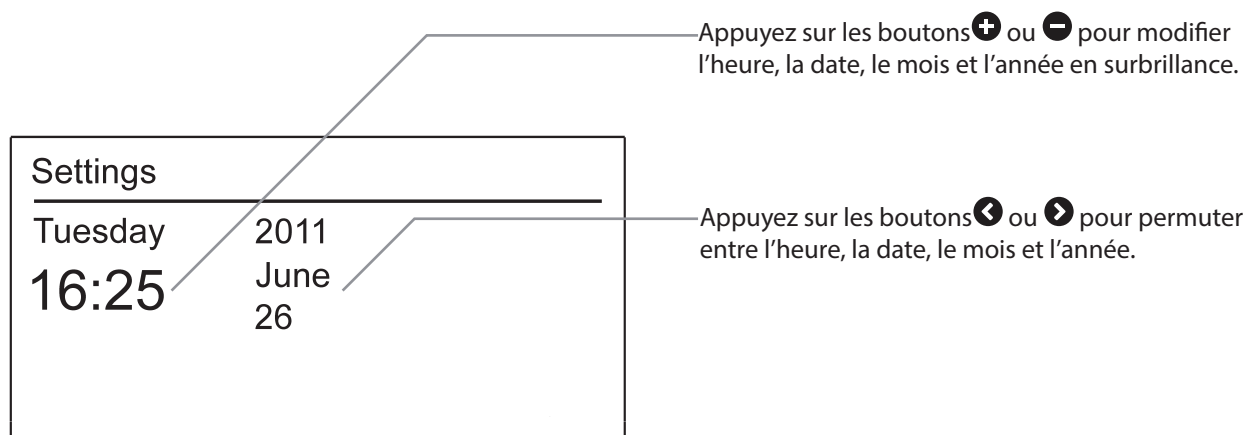
Notes

-  Le symbole apparaît en haut à droite de l'écran, si la télécommande est hors de portée de la cuisinière ou si le processus de communication/système de communication n'a pas été terminé. Lorsque la communication est OK alors  le symbole s'affiche.
- Le bouton  peut être utilisé pour forcer la communication entre la cuisinière et la télécommande. Cette fonction est active une fois la communication initiale faite avec succès et une fois la télécommande à portée.

L'écran de réglage de la date/ heure

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Horloge ⌚ jusqu'à ce que l'écran s'affiche.

Sur cet écran, l'heure, la date, le mois et l'année peuvent être modifiés/réglés.



Appuyez sur le bouton  à n'importe quelle étape pour enregistrer les réglages et quitter l'écran DATE/HEURE.

Le « Message envoyé OK » s'affichera sur l'écran lorsque la télécommande sera à portée de la cuisinière.

« Changements enregistrés sur la télécommande uniquement » s'affichera sur l'écran lorsque la télécommande hors de portée de la cuisinière.

Notes

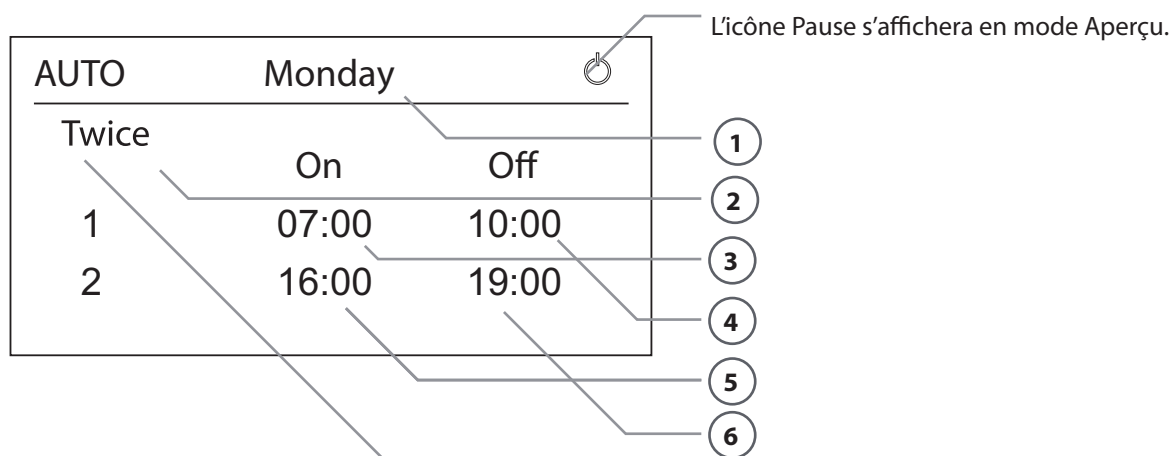
- Même si aucun changement n'est fait aux réglages de l'heure, de la date, du mois et de l'année, une pression sur le bouton horloge  est toujours nécessaire pour retourner à l'écran Accueil.
- Le jour ne peut pas être changé car la télécommande sait automatiquement cette information, lorsque la date et l'année sont réglées.
- L'écran Accueil apparaîtra automatiquement après l'insertion de piles neuves.

Écran Programmation auto/événements

Cet écran s'ouvre en appuyant sur le bouton événement 7 jours .

Sur cet écran, le nombre d'événements et l'heure de début et de fin des événements peuvent être réglés. Chaque jour peut avoir un nombre différent d'événements et des heures de début et de fin différentes ou les sept jours peuvent être les mêmes.

Il y a des heures pré-réglées déjà programmées, pour les modifier à vos réglages souhaités suivez ces instructions. Les heures pré-réglées sont 1 événement 7h - 19h (7 jours).



« **Deux fois** » s'affichera si deux événements sont réglés.

« **Une fois** » s'affichera si un événement est réglé.

« **Non** » s'affichera si aucun événement n'est réglé.

Ce que vous pouvez faire

1. Le jour d'aujourd'hui s'affiche sur l'écran, celui-ci peut être remplacé par le jour que vous souhaitez entrer en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
2. Ceci montre le nombre d'événements pendant cette journée. Ceci peut être modifié de non, une fois ou deux fois en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
3. Ceci affiche l'heure de début du premier événement. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
4. Ceci affiche l'heure de fin du premier événement. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
5. Ceci affiche l'heure de début du second événement. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
6. Ceci affiche l'heure de fin du second événement. Ceci peut être modifié en appuyant sur les boutons **+** et **-**.

Comment vous faites

Appuyez sur les boutons **◀** ou **▶** pour parcourir les réglages à l'écran. Lorsqu'un réglage est sélectionné, il est mis en surbrillance. Appuyer sur les boutons **+** et **-** changera les informations dans ce cadre en surbrillance.

Appuyez sur **☐** pour copier les réglages du programme au jour suivant.

Si vous avez fait des changements et souhaitez quitter cet écran, appuyez sur le bouton **☐**. Un message « Enregistrer les changements » - Oui ou Non ? s'affichera à l'écran.

Appuyer sur les boutons **◀** et **▶** mettra Oui ou Non en surbrillance. Appuyez à nouveau sur le bouton **☐** pour confirmer votre choix.

RAPPEL: Après le réglage de l'événement Auto, une sélection du four doit être choisie sur l'écran tactile **☐** si vous souhaitez activer le programme que vous venez d'entrer.

Notes

- Même si aucun changement n'est fait, il faut quand même appuyer sur le bouton **☐**, pour retourner à l'écran Accueil.

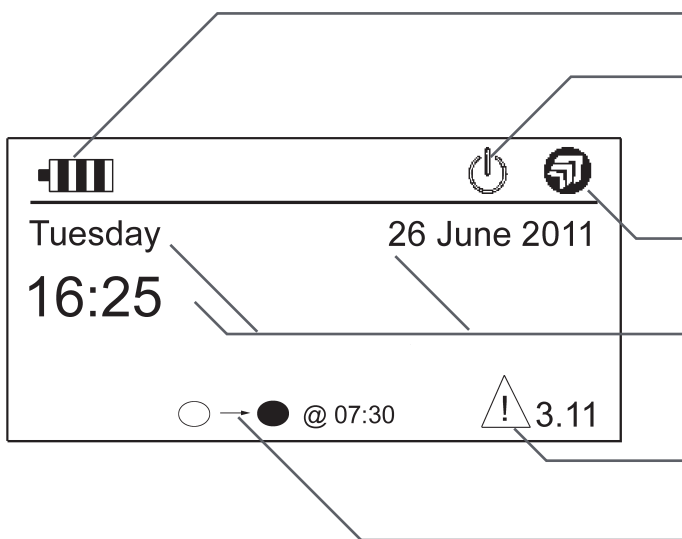
Écran d'information (accueil)

Il s'agit de l'écran principal, dans lequel des informations comme l'heure, la date, la durée de vie de la batterie et la connectivité s'affichent. Si vous avez programmé l'un des modes « AUTO » et qu'ils sont en cours, la prochain changement d'événement s'affichera également. Les informations ci-dessous expliquent cela plus en détails.

Appuyez à nouveau sur la télécommande pour ouvrir cet écran, à partir du mode « Veille ».

Symboles de changement d'événement

-  →  **Événement Auto activé**
(avant un événement AUTO)
-  →  **Événement Auto désactivé**
(pendant un événement AUTO)
-  →  **Événement AUTO/Veille activé**
(avant un événement AUTO/Veille)
-  →  **Événement AUTO/Veille désactivé**
(pendant un événement AUTO/Veille)



Symbole indiquant la durée de vie de la batterie.

S'il n'y a aucune communication entre l'AGA eR7 et la télécommande parce que : la cuisinière n'est pas sous tension, en pause ou que la télécommande est hors de portée de la cuisinière. Le symbole  s'affiche.

Le symbole Communication/Système de communication indique une bonne communication entre la cuisinière et la télécommande.

Symboles indiquant la date et l'heure actuelles.

Un triangle d'avertissement et un code d'erreur s'affichent si une erreur survient.

Si le mode AUTO ou AUTO/Veille est actif, le prochain changement d'événement s'affichera pour ce jour avec les symboles pertinents pour afficher les heures de début et de fin.

REMARQUE: Si l'icône pause est affichée, aucun indicateur d'événement ne s'affichera.

Coupure de courant de moins de 10 minutes

Lorsque le courant est rétabli, l'AGA eR7 reprendra son fonctionnement normal comme avant la coupure du courant.

Coupure de courant de plus de 10 minutes

La plupart des fonctions se sont désactivées.

- Mode « Manuel » - toutes les zones désactivées.
- Mode « Veille » - plaques de cuisson désactivées, Veille activée
- Mode « AUTO » - plaques de cuisson désactivées, les fours continuent avec le programme réglé.
- Mode « AUTO/Veille » - plaques de cuisson désactivées, les fours continuent avec le programme réglé.

Un message « Coupure de courant » peut s'afficher sur l'écran de la télécommande, confirmez en appuyant sur n'importe quel bouton de la télécommande. Par conséquent, la cuisinière peut ne pas être à la température souhaitée.

Mise à jour automatique de l'heure

En cas de coupure de courant, la télécommande mettra automatiquement à jour les commandes de la cuisinière à l'heure correcte au rétablissement du courant. À condition que les critères suivants soient satisfaits :

1. La télécommande est à portée de la cuisinière
2. La télécommande a des piles neuves
3. La télécommande a l'heure correcte

VEUILLEZ NOTER : L'heure de la télécommande devra être mise à l'heure d'été ou d'hiver B.S.T / G.M.T. Voir « **Cuisiner sur votre AGA eR7 » en page 20.**

Piles

La télécommande est pourvue de quatre piles « AAA », qui sont fournies séparément. Votre Technicien les insérera lorsque votre cuisinière AGA eR7 sera installée. Lors du changement des piles, suivez ces instructions avec les schémas.

Retirez la télécommande de sa platine arrière, puis retirez le couvercle des piles de l'arrière de la télécommande (Fig. 1).

Dégagez soigneusement les piles de leur compartiment, en commençant par celle située en bas, en poussant et la retirant depuis la **borne positive (+) seulement** (Fig. 2). Répétez cette procédure pour enlever les autres piles.

Toujours utiliser des piles longue durée pour les changements - les piles rechargeables sont déconseillées.

Remplacez les piles en commençant par celle du bas et en terminant par celle du haut (Fig. 3).

La durée de vie des piles dépendra de l'utilisation. Changez les piles lorsque le symbole de la batterie de la télécommande est à une barre.

Entretien et nettoyage

La télécommande doit être nettoyée au moyen d'un chiffon doux et propre. **NE PAS** utiliser de produits d'entretien abrasifs et ne plongez pas la télécommande dans de l'eau.

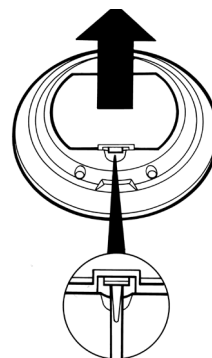


Fig. 1

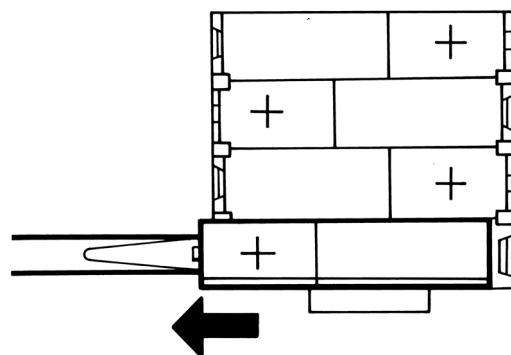


Fig. 2

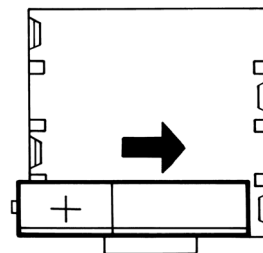


Fig. 3

Utilisation des zones de l'AGA eR7

Les plaques de cuisson

Les plaques de cuisson s'utilisent manuellement, veillez à ce que le bouton pause soit activé et appuyez simplement sur l'écran tactile de la plaque de cuisson dont vous avez besoin et un voyant rouge clignotera, lorsque la plaque de cuisson atteint sa température pré-réglée complète, il sera rouge fixe.

Les plaques de cuisson fonctionnent manuellement. La plaque bouillante se trouve sur le côté gauche et la plaque à faire mijoter sur la droite de l'AGA eR7. La plaque bouillante est la plus chaude et la plaque à mijoter la plus froide des deux. Elles possèdent toutes deux des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent respectivement en environ 11 et 8 minutes. Les plaques chaudes peuvent être utilisées de manière totalement indépendante des fours.

Cela signifie que l'AGA eR7 diffère des cuisinières à rangement chaud AGA traditionnels dans le fait qu'elles peuvent être utilisées sur tout le temps de cuisson des plats, car sa conception garde les plaques chaudes à une chaleur constante, alors que la cuisinière AGA traditionnelle continue de cuire sur une chaleur décroissante. Pour ces appareils, nous conseillons donc de débiter sur la ou les plaques de cuisson, puis de mettre les plats au four. Cela peut être fait avec la R7 mais n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous préparez un plat de pâtes avec de la sauce sur l'AGA eR7, tout peut être fait sur les plaques de cuisson.

Toute la zone des plaques chaudes peut être utilisée pour la cuisine, et plusieurs plats peuvent être placés sur une même plaque en même temps. Les plaques de cuisson sont paramétrées légèrement au-dessus de la plaque du haut afin d'éviter les rayures accidentelles si les casseroles sont tirées sur un côté. **NE PAS** traîner les ustensiles d'une plaque à l'autre car l'émail serait endommagé !

Les couvercles en acier inoxydable sont abaissés sur les plaques de cuisson lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Lorsque les plaques de cuisson sont « allumées », les couvercles isolants sont chauds. Nous **conseillons vivement** de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson sur les couvercles isolants car ils pourraient se rayer - investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés pour poser des choses dessus !

Conserver les plaques de cuisson propres, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations de nettoyage peuvent être consultées sur la « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en page 20.

La plaque bouillante

La plaque de cuisson la plus chaude, la plaque bouillante, est utilisée pour faire bouillir, frire, griller, poêler, faire des toasts, en fait, tout ce qui requiert une chaleur élevée. Les légumes verts gardent leur couleur lorsqu'ils sont portés rapidement à ébullition ici, ou utiliser un cuiseur vapeur sur la poêle pour faire cuire plusieurs végétaux à la fois.

Pour faire sauter ou cuire tout ce qui pourrait éclabousser, nous vous conseillons d'utiliser la Protection anti-projections AGA qui protégera le couvercle isolant des éclaboussures, facilitant ainsi grandement le nettoyage ! Lavez simplement la Protection anti-projection dans de l'eau chaude savonneuse, ou passez-la au lave-vaisselle entre deux assiettes.

Sachez que la plaque bouillante est trop chaude pour cuisiner des aliments directement dessus.

La plaque à faire mijoter

La plaque à faire mijoter est la moins chaude des deux plaques de cuisson, et est donc utilisée pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les œufs brouillés, faire chauffer du lait, la friture lente, les soupes à faire mijoter et les légumes racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de grill, valeur inestimable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les scones, les escalopes et même un œuf au plat sans graisse ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à faire mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA. bako-glide peut être utilisé pour protéger la surface de la plaque de cuisson lors de la cuisson directe.

La plaque bouillante et la plaque à faire mijoter ont la même taille. Les deux sont plates afin d'offrir le meilleur contact partout avec les poêles, gril, sauteuse et bouilloire AGA.

Des informations de nettoyage peuvent être consultées sur la « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en page 20.

La plaque du haut

La plaque du haut est la surface en émail qui entoure les plaques de cuisson. Elle sera chaude lorsque les plaques de cuisson de l'AGA Total Control seront allumées. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une surface de cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur pour un certain nombre d'activités utiles, qui font souvent gagner du temps et du nettoyage ! Cela inclut de faire réchauffer le miel ou le sirop dans le pot, ou faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol, et donc économiser une casserole, mais veuillez mettre le bol sur un dessous de plat en liège ou un torchon de cuisine replié afin de ne pas rayer l'émail. Bien qu'il s'agisse d'une surface solide et résistante, l'émail vitré est du verre et peut présenter des rayures !

La plaque du haut, lorsqu'elle est chaude, peut également être utilisée pour y poser une tasse de café ou de thé ou sécher les moules, épluche- légumes ou pièces du mixeur ou du robot.

Les fours

Le four à rôtissoire pour une cuisson à température élevée. Offrant un large éventail de réglages de cuisson B4, R6, R7, R8, et R9.

Le four à pâtisserie pour une cuisson à température modérée. Offrant un large éventail de réglages de cuisson B1, B2, B3 et B4.

Le four à mijoter pour une cuisson longue et lente. Fixe à la température de mijotage.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES SOUS PEINE DE CAUSER UN VERROUILLAGE.

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

Vous pouvez faire marcher un, deux ou les trois fours en même temps à leur température pré-réglée ou la rôtissoire et le four à pâtisserie peuvent être en mode « Veille », (le four à faire mijoter reste toujours à la même température).

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

Mode Veille

En mode Veille, les trois fours fonctionnent comme le four à faire mijoter.

Le four à faire mijoter est toujours en Veille, tandis que la rôtière et le four à pâtisserie peuvent être réglés en mode Veille pour cuire à basse température ou générer une chaleur douce dans la cuisine ou en préparation à la montée à leur température pré-réglée.

Cuire en Veille dans la rôtière ou le four à pâtisserie donne de meilleurs résultats pour réaliser de gros gâteaux aux fruits confits et des meringues car ils bénéficient d'une chaleur douce des éléments du haut et du bas pour garantir une cuisson homogène.. Les autres aliments qui profitent de la cuisson en Veille dans ces fours sont les Puddings vapeur et de Noël et les grosses pièces de viande à cuisson lente - commencez le processus de cuisson avant de mettre le four en Veille.

Le four à rôtissoire



Le four à rôtir est chauffé indirectement par deux éléments, un à la base du four et l'autre dans la partie supérieure. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle de l'AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre pour changer la température de cuisson.

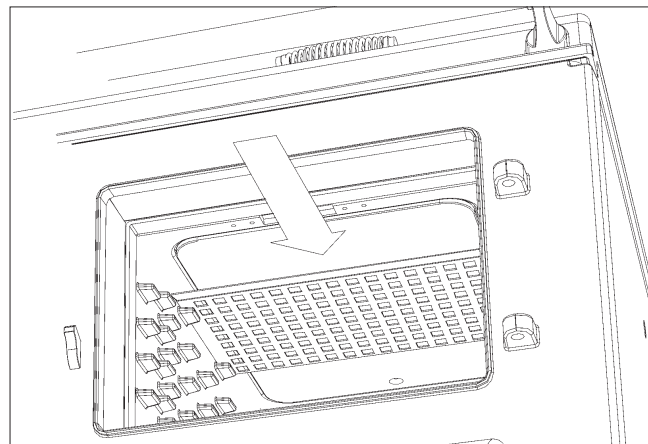
La rôtissoire peut être utilisée pour « griller » le dessus et « légèrement frire » le bas du four, voir « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en page 20.

Lors de la cuisson en bas de la rôtissoire pendant de longues durées (plus de 30 minutes), placez la grille du bas en bas du four avant de mettre le plat au four, votre préparation sera en effet légèrement relevée, ce qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Remarque lors de la cuisson à la base du four.....

- Veuillez attendre 1 heure avant de cuire directement sur le bas du four, ceci sert à garantir la stabilisation de la température maximum de l'élément de base.
- Vous pouvez cuire directement sur le bas de la rôtissoire pendant de courtes durées ex. pizzas, quiches ou plats qui prennent 30 minutes ou moins.

REMARQUE: La plaque de métal perforée doit être placée en haut du four à cuisson afin d'optimiser les performances de cuisson. Elle doit rester en place en permanence lorsque la cuisinière est en service, et en mode grill. (Voir le schéma pour savoir comment placer la cloison perforée de rôtissoire).



La rôtissoire est divisée en zones en termes de chaleur, ce qui signifie qu'elle est légèrement plus chaude vers le haut qu'au centre et que la grille du four posée au fond du four est légèrement moins chaude qu'au centre.

Le bas du four peut être utilisé comme une autre surface de cuisson, on l'appelle souvent la plaque de cuisson dissimulée - pour les plats prenant plus de 30 minutes, comme les pommes de terre rôties, sur le bas du four vous devrez utiliser la grille du bas comme d'une protection, afin de ne pas les brûler.

Un des avantages de la rôtissoire est que toute éclaboussure de graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale : il suffit de la brosser occasionnellement pour enlever tous les dépôts de carbone.

La rôtissoire est excellente pour le pain et les pâtisseries. Les quiches dans des plats en céramique ou les tourtes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être cuites à l'aveugle, en effet, lorsqu'elles sont positionnées au bas du four, les pâtisseries cuisent par en-dessous et la garniture grillera à cause de la chaleur se trouvant dans tout le four. Comme vous le savez sûrement les moules à flan en métal conduisent la chaleur plus rapidement que les moules en céramique, placez-les donc toujours sur la grille du bas placée sur le bas du four pour éviter qu'ils brûlent.

Les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé.

Rôtissoire en veille

Lorsque la rôtissoire est réglée sur Veille, elle peut être utilisée pour cuire des gâteaux aux fruits confits ou des rôtis à cuisson lente, des ragoûts et des currys. À l'exception des meringues et des gâteaux aux fruits confits, les plats à cuire lentement doivent être chauffés avant d'être placés dans un four en Veille. Le voyant clignotera lorsque la température montera à Veille, puis se fixera lorsqu'il aura atteint la bonne température.

Le four à pâtisserie



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

Ce four est réglé à température modérée, il est donc parfait pour les gâteaux, les biscuits ; ainsi que tout ce qui requiert une cuisson à chaleur modérée comme les tourtes au poisson, les lasagnes, les soufflés, les crumbles et les roulades. La viande et la volaille peuvent être cuites ici, en effet, la plupart des aliments pouvant être cuits dans la rôtière, peuvent être cuits dans le four à cuisson sur un temps plus long, voir « **Cuisiner sur votre AGA eR7** » en page 20.

Pour obtenir des meilleurs résultats pour la cuisson des gâteaux, laissez préchauffer pendant une heure. Faire cuire plusieurs gâteaux ensemble sur une seule plaque, si deux plaques sont utilisées, interchangez les plats afin d'obtenir une coloration identique, comme ce serait le cas pour chaque four avec une chaleur partitionnée.

Tout comme pour la rôtière, les plats à rôtière et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé.

Four à pâtisserie en Veille

Lorsque le four à pâtisserie est réglée sur Veille, elle peut être utilisée pour cuire des gâteaux aux fruits confits ou des rôtis à cuisson lente, des ragoûts et des currys.

À l'exception des meringues et des gâteaux aux fruits confits, les plats à cuire lentement doivent être chauffés avant d'être placés dans un four en Veille. Le voyant clignotera lorsque la température montera à Veille, puis se fixera lorsqu'il aura atteint la bonne température.

Le four à mijoter



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

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson comparables à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur traditionnelle AGA, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin. Le four à mijoter est toujours à un mode de mijotage ou Veille idéal pour la cuisson longue et lente.

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

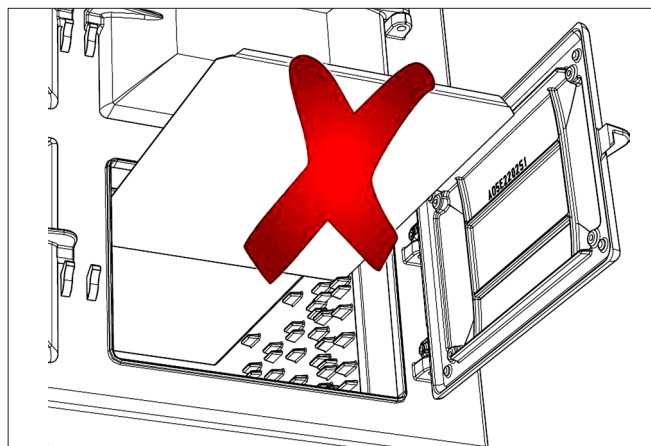
Le four à mijoter peut être décrit comme un four de continuation, il continue à cuire les aliments préchauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchées plutôt que « cuites ».

Le four à mijoter

Guide de l'utilisateur

- Attendez que le four chauffe complètement, plus le préchauffage est long mieux c'est, car ceci aide à réduire la quantité d'humidité générée pendant le mijotage.
- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisine AGA avec des fonds épais et des couvercles empilables.
- **NE PAS** placer de plats directement sur la base du four. Placez-les toujours sur un plateau ou sur une grille.
- Les morceaux de viande et de volaille doivent être chauffés idéalement dans la rôtissoire pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à faire mijoter.
- Cette méthode n'est pas adaptée aux viandes et volailles garnies.
- Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre dans le four à mijoter.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Ajuster les assaisonnements et les épaississants à la fin du temps de cuisson.
- Beaucoup de légumes secs et haricots, par exemple les haricots rouges crus doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les ajouter à un plat.

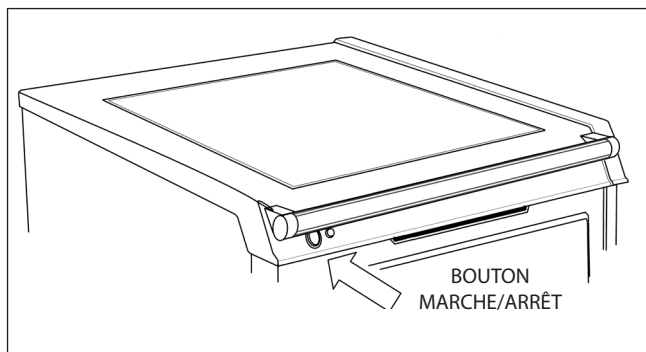
À NOTER SVP : NE PAS ranger d'objets dans le four à mijoter et **NE PAS** Utiliser de grands plats comme la clayette pleine froide tant que le four n'a pas atteint sa température de fonctionnement. Dans le cas contraire, la fonction de sécurité pourrait se verrouiller sur la position ARRÊT. Il est également recommandé de pousser les grands plats dans le four à mijoter vers le fond du four.



Armoire chauffante (AGA)

Four à cuisson lente et four réchauffant

Ces fours sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il l'utilise par un simple bouton MARCHÉ-ARRÊT situé sur la gauche de la plaque supérieure de l'armoire chauffante et peuvent être ALLUMÉS ou ÉTEINTS selon vos besoins. L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.



Four à cuisson lente

Ce four présente des caractéristiques similaires au four à mijoter et doit être utilisé de la même manière. Il diffuse une chaleur plus douce, la rendant ainsi plus adaptée aux durées de cuisson plus longues, en particulier pour les cuissons de nuit, comme pour les gâteaux riches en fruits et les gâteaux de fête. Ce four semble également plus adapté à la cuisson de meringues.

REMARQUE Ces fours s'aèrent dans la pièce, l'aération mécanique vers l'extérieur n'est pas disponible.

Points à retenir sur la cuisson lente :

- Préchauffer le four pendant 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
- Faites bouillir les plats en cocotte, les soupes, etc. sur la table de cuisson et placez la viande dans la rôtière avant de les mettre dans le four à cuisson lente.
- Veillez à ce que les plats en cocotte contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.
- Utilisez des couvercles sur les casseroles ou recouvrez les aliments pendant la cuisson afin de ne pas les assécher.
- Vérifiez que tous les plats rentreront dans le four avant d'entamer votre préparation.
- Veillez à ce que la viande et la volaille soient déjà bien chaudes et soient exposées à une température intérieure de 75 °C.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.

Le four à cuisson lente permettra également d'obtenir des meringues blanches et croustillantes.

Les temps de cuisson dans le four à cuisson lente dépendront de la température, de la quantité et du type de plat que vous cuisinez. À titre indicatif, pour les daubes, un minimum de 2 heures de cuisson est conseillé.

Gardez un œil sur les aliments le temps de vous habituer au four.

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

Entretien et nettoyage

RAPPEL : FAIRE ATTENTION LORSQUE L'APPAREIL EST CHAUD.

- **NE PAS** utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer cette cuisinière.
- **NE PAS** utiliser d'éponges abrasives, de nettoyeurs caustiques, de nettoyeurs pour four ou de raclettes métalliques pour nettoyer les surfaces en émail.
- Le panneau de contrôle tactile peut être nettoyé avec un tissu humide et de l'eau tiède savonneuse.
- **NE PAS** utiliser de pulvérisateurs ou de nettoyeurs pour fours sur l'écran tactile.

Plaque du haut et plaque de devant

Le moyen le plus facile de nettoyer la plaque du haut et la plaque de devant AGA est d'essuyer immédiatement les débordements. Il peut être utile de garder un tissu humide à portée de main pour cela. Les aliments cuits sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce au nettoyeur pour émail vitré AGA ou des nettoyeurs plus doux sous forme de crème à l'aide d'un chiffon humide, ou, si nécessaire, un tampon abrasif en nylon. Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur la cuisinière, le nettoyer immédiatement. Nettoyez également toute marque de condensation sur la plaque de devant autour des portes du four ou sur l'émail vitré pourrait se décolorer de façon permanente.

Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitré de la cuisinière propres et brillantes, est un passage quotidien avec un tissu savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces. Les E-cloths AGA sont parfaits pour cela.

NE PAS oublier que le dessus du couvercle et les surfaces chromées se rayeront si des casseroles ou des ustensiles sont frottés dessus.

Couvercles isolants et Revêtements de la porte du four

Le meilleur moyen de garder les revêtements propres est de les essuyer après avoir cuisiné afin que les éclaboussures ne cuisent pas dessus (attention à la cuisinière chaude). Nettoyer les revêtements une fois qu'ils sont froids et que la cuisinière est éteinte.

Les revêtements des couvercles isolants (intérieur du couvercle) : l'utilisation d'une protection anti-projection AGA est conseillée pour éviter les éclaboussures de gras sur le revêtement (disponible auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk). Si les revêtements sont marqués, il seront mieux nettoyés lorsque les plaques de cuisson sont froides. Les revêtements peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse et/ou d'une crème nettoyante. S'ils sont sévèrement marqués, alors une éponge imprégnée de savon peut être utilisée ; procéder par mouvements circulaires. Les premières fois que vous utilisez un tampon imprégné de savon, vous verrez les marques circulaires, mais elle se réduiront et la surface des revêtements deviendra plus brillante à chaque utilisation. **NE PAS** utiliser trop d'eau et s'assurer que les revêtements sont secs avant de fermer les couvercles.

Les revêtements de la porte du four : les revêtements peuvent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse et / ou d'une crème nettoyante. Afin de nettoyer les revêtements en profondeur, placer une serviette sur la surface de travail, et levez doucement la porte du four (les portes sont lourdes), et la placer avec le côté en émail sur la serviette. Nettoyer avec un tampon imprégné de savon afin de retirer les traces tenaces. **NE PAS** immerger les portes dans l'eau, car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité. Nul besoin de le dire, ne pas passer les portes au lave-vaisselle ! Sécher soigneusement avant de les replacer sur les charnières.

Le haut des couvercles isolés : il s'agit d'acier inoxydable et il peut rester propre en le frottant avec un tissu mouillé, puis poli, les E-cloths AGA sont parfaits pour cela car ils sont non pelucheux et écologiques. Le Nettoyant AGA

pour Chrome et Acier inoxydable est conseillé pour garder les couvercles isolants propres et brillants, vous pouvez vous en procurer auprès de votre spécialiste AGA.

NE PAS PLONGER LES PORTES DANS L'EAU CAR ELLES SONT RECOUVERTES DE MATÉRIAU ISOLANT QUI POURRAIT ÊTRE ENDOMMAGÉ PAR UN EXCÈS D'HUMIDITÉ.

NE METTEZ JAMAIS LES PORTES DU FOUR DANS UN LAVE-VAISSELLE.

Fours

Les fours en fonte se nettoient tous seuls, il suffit juste de les brosser de temps en temps avec la brosse métallique fournie.

Les fours sont fabriqués en fonte et sont très robustes, mais ils rouilleront si vous laissez des traces d'humidité sur le revêtement. Veillez à toujours allumer les fours afin de les faire sécher après leur nettoyage. Ceci se fait en les laissant chauffer jusqu'à ce que le voyant vers du panneau de commande devienne fixe.

Faire chauffer les fours de temps en temps permettra de brûler et d'éliminer les dépôts de cuisson, et contribuera à nettoyer l'intérieur des fours.

plaques de cuisson

Les plaques de cuisson sont faciles à entretenir et un entretien régulier garantira une longue durée de vie. Utilisez une éponge, un chiffon, un tampon récurant ou une brosse en fer pour éliminer toute salissure sur les plaques de cuisson. Si vous utilisez des détergents ou des agents nettoyants, rincez abondamment.

Les plaques de cuisson sont fabriqués en fonte et sont très robustes, mais ils rouilleront si vous laissez des traces d'humidité sur le revêtement.

N'oubliez pas d'allumer les plaques durant quelques minutes après le nettoyage afin qu'elles puissent sécher. Appliquez de temps en temps une fine couche d'huile de cuisson sur une plaque de cuisson froide.

Plats à rôtissoire

Les plats à rôtissoire en émail fournis avec l'AGA Total Control doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, si nécessaire. Une éponge à récurer peut également être utilisée en cas de besoin. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle, mais un usage constant de cette méthode de nettoyage pourrait ternir l'émail. **NE PAS** utiliser de nettoyants caustiques ni de nettoyants pour four.

Important

Nous conseillons d'utiliser les nettoyants approuvés par l'Association de l'émail vitré pour nettoyer les surfaces en émail de ce produit.

Ils ne conviennent pas pour l'utilisation sur : les composants en chrome et en acier inoxydable, y compris les couvercles isolants et les poignées.

Montage des clayettes du four

Lorsque vous utilisez les étagères du four pour la première fois, consultez les schémas suivants. 4 et 7.

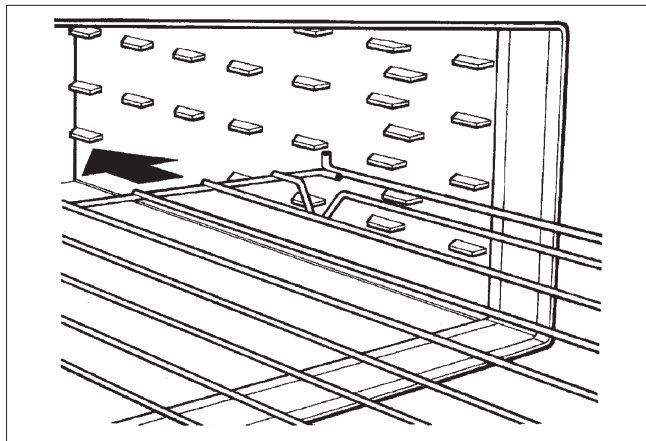


Fig. 4

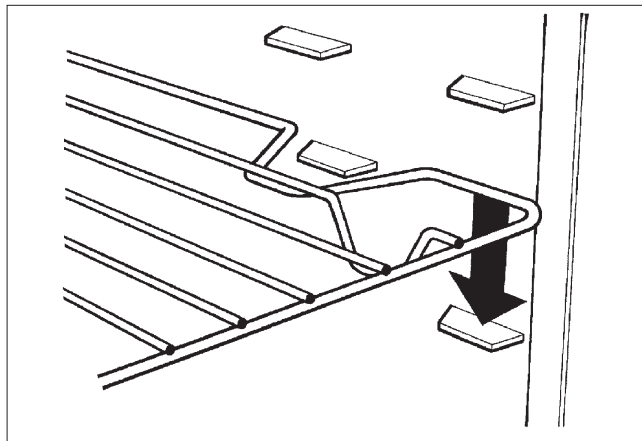


Fig. 5

Retrait des clayettes du four

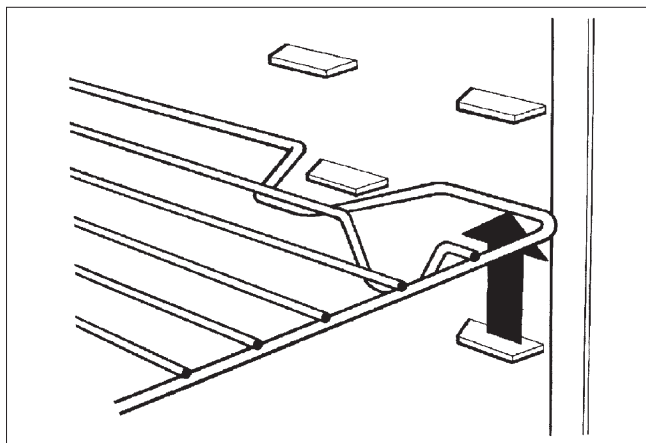


Fig. 6

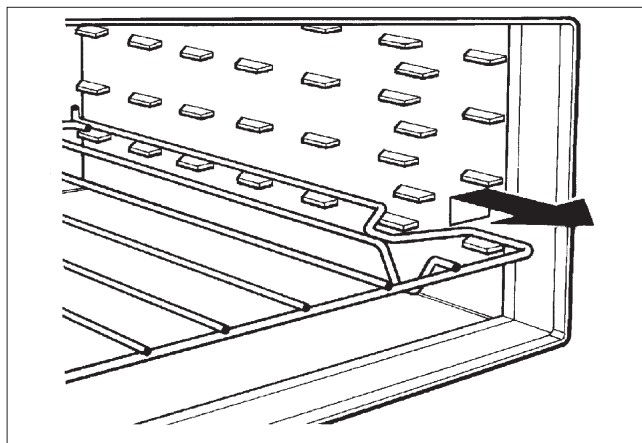


Fig. 7

Fonctionnement et garantie

- Votre Aga ne requiert pas d'entretien régulier.
- Les ventilateurs devront peut-être être changés régulièrement.
- Si un entretien s'impose, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur agréé.
- Votre appareil **DOIT** uniquement être entretenu et installé par un ingénieur qualifié, un ingénieur AGA ou un distributeur agréé.
- **NE PAS** altérer ou modifier l'appareil.

La garantie de l'appareil ne couvre pas l'utilisation commerciale (pour plus d'informations, voir le livret de garantie fourni).

Codes d'erreur

Au cas où une erreur se produisait dans votre cuisinière AGA eR7, des codes d'erreur peuvent s'afficher sur votre télécommande, par exemple :

3.11

Veuillez fournir les informations suivantes au Service d'assistance AGA. Elles aideront le technicien à diagnostiquer votre erreur.

Numéro de série

Notez le numéro de série de votre appareil AGA eR7 lors de son installation. Le numéro de série se trouve derrière le revêtement du socle magnétique.

Santé et sécurité

Protection des clients

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

 **Cet appareil n'est pas destiné à un usage par des personnes (y compris les enfants) accusant un manque de capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.**

 **Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

 **NOTICE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE**

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

APPAREIL

 **LES JEUNES ENFANTS DOIVENT ETRE MAINTENUS A DISTANCE DE L'APPAREIL CAR LES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRES CHAUDES AU TOUCHER.**

Friture

IMPORTANT

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

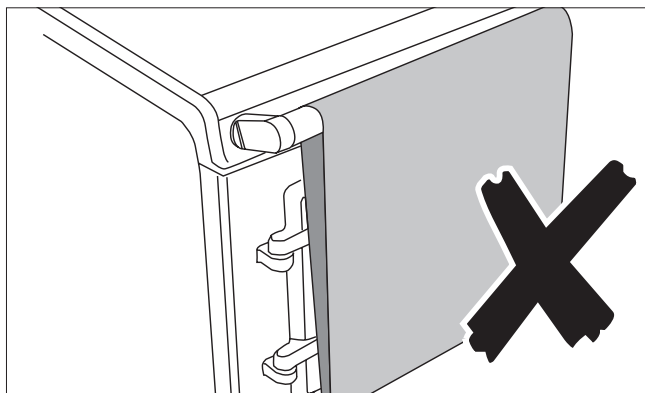
Étouffer les flammes sur la plaque de cuisson, de préférence à l'aide d'une couverture anti-feu, plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.

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

- **NE PAS** suspendre de torchons sur le côté gauche de la glissière AGA. Les commandes électriques se trouvent derrière la porte en haut du côté gauche, bloquer l'aération peut causer une commande excessive des températures, et empêchera un accès facile aux commandes.

! Lorsque le(s) four(s) sont en marche **NE PAS** laisser la porte du four ouverte pendant trop longtemps, ceci affecte la température du four et peut faire devenir le boutons chauds.

! Il est possible que vous constatiez un peu de fumée et une mauvaise odeur lors de la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.



Recettes de base AGA

Il s'agit de recettes et de méthodes fondamentales pour compléter vos premières aventures culinaires avec l'AGA. Les bases réelles pour commencer à utiliser votre cuisinière AGA eR7. Détendez-vous, profitez et testez vos idées dans la section Recette de ce guide pratique.

Grille-pain AGA

Le grille-pain AGA est connu pour son excellence, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les sur le grille-pain AGA – si le pain est très moelleux ou très frais, faites chauffer le grille-pain avant afin d'éviter qu'il ne colle – Levez le couvercle isolant de la plaque à bouillir et installez le grille-pain directement sur la plaque avec la poignée en angle droit par rapport à la poignée du couvercle. Fermez le couvercle et attendez que le pain grille d'un côté – cela prendra 1-2 minutes en fonction du type de pain – Ouvrez le couvercle et retournez le grille-pain, puis répétez le processus afin de griller l'autre côté.

Servir chaud avec du beurre et de la marmelade. Pour commencer la journée du bon pied !

Légumes vapeur

Cuire les légumes racines à la vapeur peut se faire sur les plaques de cuisson en utilisant un cuiseur-vapeur sur une poêle AGA, sinon si vous avez un four à mijoter, (ou n'importe quel four en Veille), allumé et vous pouvez cuire vapeur les légumes racines au four. Cuire vapeur au four signifie que des poêles de légumes racines peuvent être démarrées sur les plaques de cuisson, en utilisant une petite quantité d'eau, portées à ébullition pendant 3-5 minutes, l'eau vidées et le couvercle de la poêle remplacé. Cuire sur la grille placée dans le four à mijoter pendant 20-30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. 6-8 poêles peuvent être placées dans le four à mijoter, laissant les plaques de cuisson libres pour 6 de plus !

Les légumes verts profitent d'une ébullition rapide sur la plaque bouillante pour garder des couleurs vives ou vous pouvez les cuire vapeur.

Faire bouillir une bouilloire

Lorsque la plaque bouillante est activée, il est temps de faire du thé ! Les bouilloires AGA ont été spécialement conçues pour une performance maximum sur vos plaques de cuisson en fonte, la bouilloire bouillira rapidement sur la plaque bouillante chaude - si vous venez d'activer la plaque bouillante, cela prendra évidemment un peu plus de temps ! Utilisez toujours de l'eau fraîche, laissez-en juste assez dans la bouilloire et il est préférable de toujours laisser la bouilloire vide pour limiter l'accumulation de calcaire.

Placez la bouilloire sur la plaque bouillante, en la faisant légèrement tourner pour garantir un contact parfait. Vérifiez également que les plaques de cuisson soient dépourvues de restes brûlés, éclaboussures ou miettes - il suffit de brosser la fonte avec la brosse métallique, fournie avec votre nouvelle AGA eR7. Pointer le bec verseur vers le revêtement du couvercle aidera à la garder propre, car la vapeur peut causer des éclaboussures. Essuyez rapidement le revêtement après le retrait de la bouilloire.

Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours

Les plaques chauffantes et les fours de votre appareil AGA Rangemaster sont en fonte et sont très durables, mais la fonte s'oxyde naturellement dans la plupart des environnements.

Toutes les surfaces des fours et de la ou les plaques chauffantes doivent être totalement sèches et uniformément culottées.

L'ensemble des fours et plaques chauffantes doivent être régulièrement culottés avec une huile de cuisson adaptée (voir la remarque sur les points de fumée). Cela se fait en vaporisant ou en frottant de l'huile sur toutes les surfaces en fonte exposées et non revêtues des fours et des plaques chauffantes, puis en les faisant chauffer pour imprégner l'huile dans la surface en fonte. Avec le temps, cela crée une couche de protection qui empêche l'humidité de causer l'oxydation.

Ce processus doit être répété une fois par semaine pendant 6 semaines après réception de l'appareil.

Si à tout moment, votre appareil doit rester un long moment sans être utilisé, le processus de culottage doit être respecté.

Huiles recommandées pour le culottage de la fonte.

La plupart des huiles de cuisson peuvent être utilisées pour culotter la fonte. La température du point de fumée doit être prise en compte. Le tableau ci-dessous liste les huiles adaptées par ordre de point de fumée.

Les valeurs de ce tableau représentent le point de fumée typique des huiles comestibles disponibles commercialement. Les points de fumée peuvent varier dans une huile en raison de facteurs comme les techniques de traitement et/ou les variations de saison.

TYPE d'HUILE	Point de fumée en °C
Huile d'avocat (vierge)	271.1
Huile de carthame	260.0
Huile de son de riz	232.2
Huile de soja	232.2
Huile d'arachide	232.2
Huile de maïs	232.2
Huile de tournesol	226.7
Huile de colza	218.3
Huile de pépins de raisins	215.6
Huile végétale	204.4
Huile d'olive extra vierge	190.6
Graisse végétale	182.2
Huile de coco	176.7

