



**AGA eR7**

**Modèles numéro: eR7 100-3 et eR7 150-5**

## **Guide de l'utilisateur et Instructions d'installation**

**RAPPELEZ-VOUS**, , lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utilisez que des pièces de rechange dont vous pouvez vous assurer être certifiées conformes aux critères de sécurité et de performance que nous exigeons.  
**NE PAS** utiliser de pièces réusinées ou de copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.



**VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET LES CONSERVER  
DANS UN ENDROIT SÛR POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**



**À utiliser aux États-Unis et au Canada**

08/25 EINS 517930

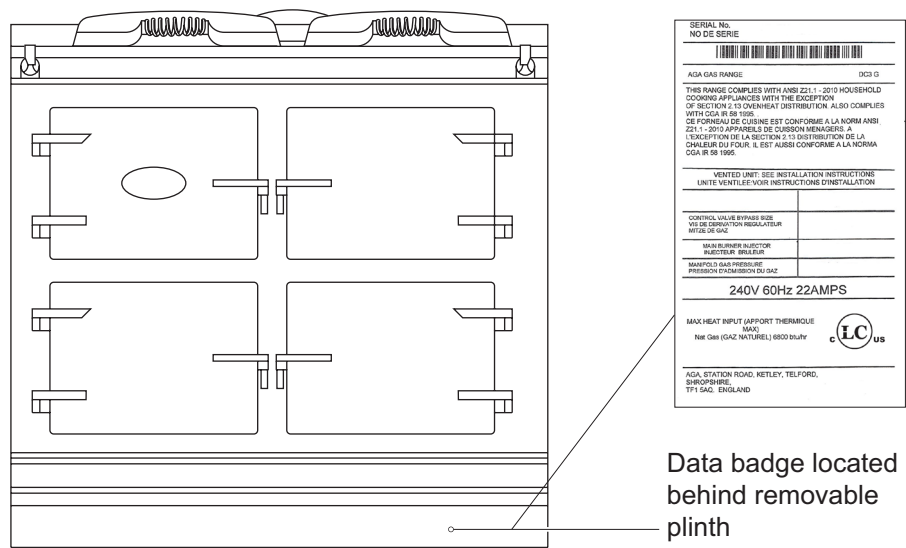
Notez le numéro de série de votre AGA eR7 au moment de son installation.Ce numéro de série se trouve derrière le cache-  
 socle magnétique.

Mes détails AGA :

N° de série :

N° de service AGA :

Date d'installation :



# Table des Matières

|                                                                 |           |                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Sécurité du produit</b>                                   | <b>ii</b> | <b>18. Utilisation des zones de l'AGA eR7</b>         | <b>25</b> |
| <b>2. Santé et sécurité</b>                                     | <b>3</b>  | Les plaques                                           | 25        |
| <b>3. Introduction</b>                                          | <b>5</b>  | Le four de rôtissage                                  | 27        |
| <b>4. Aperçu</b>                                                | <b>6</b>  | Le four de cuisson                                    | 28        |
| <b>5. Comment utiliser votre AGA eR7</b>                        | <b>8</b>  | Le four de mijotage                                   | 28        |
| Pour commencer                                                  | 9         | Le four de mijotage                                   | 29        |
| Fonctionnement des plaques de cuisson                           | 9         | <b>19. AGA (Armoire chauffante)</b>                   | <b>30</b> |
| <b>6. Cuisiner sur votre AGA eR7</b>                            | <b>12</b> | <b>20. Installer et retirer les portes du four</b>    | <b>31</b> |
| <b>7. Conseils d'ordre général</b>                              | <b>13</b> | <b>21. Nettoyage et entretien de votre cuisinière</b> | <b>32</b> |
| <b>8. Télécommande – Une commande portable</b>                  | <b>14</b> | <b>22. Entretien et garantie</b>                      | <b>34</b> |
| Écrans                                                          | 14        | <b>23. Instructions d'installation</b>                | <b>35</b> |
| Opérations des boutons                                          | 14        | <b>24. Exigences d'installation</b>                   | <b>36</b> |
| <b>9. Conseils sur la télécommande</b>                          | <b>15</b> | <b>25. Emplacement</b>                                | <b>37</b> |
| <b>10. Communication/prise de contact</b>                       | <b>16</b> | <b>26. Dégagements</b>                                | <b>38</b> |
| <b>11. L'écran de réglage de la date/heure</b>                  | <b>17</b> | <b>27. Appliance dimensions</b>                       | <b>40</b> |
| <b>12. Écran de programmation des événements/automatisation</b> | <b>18</b> | AGA eR7 100-3                                         | 40        |
| <b>13. Écran d'information (accueil)</b>                        | <b>19</b> | AGA eR7 150-5                                         | 41        |
| <b>14. Batteries</b>                                            | <b>20</b> | <b>28. Connexion à l'alimentation électrique</b>      | <b>42</b> |
| <b>15. L'équipement fourni avec votre AGA eR7</b>               | <b>21</b> | AGA Connexions de l'armoire chauffante                | 44        |
| <b>16. Installation des grilles du four</b>                     | <b>23</b> | <b>29. Emplacement de l'alimentation secteur</b>      | <b>45</b> |
| <b>17. Retirer les grilles du four</b>                          | <b>24</b> | Acheminement du câble secteur                         | 45        |
| Culottage Des Plaques De Cuisson Et Des Fours                   | 24        | Acheminement du câble secteur - AGA Hotcupboard       | 46        |
|                                                                 |           | <b>30. Installation de l'armoire chauffante</b>       | <b>47</b> |
|                                                                 |           | <b>31. Diagramme du circuit</b>                       | <b>54</b> |

# 1. Sécurité du produit

| Signification/description                                                                                                                                                                                                                                                              | Symbole                                                                             | Signification / Description                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ATTENTION/AVERTISSEMENT</b><br>Des instructions de sécurité adéquates doivent être suivies ou des risques à la sécurité existent.                                                                                                                                                   |    | <b>AVERTISSEMENT</b><br>Suivre les consignes de sécurité appropriées afin d'éviter des accidents potentiels.                                                                                                                        |
| <b>TENSION DANGEREUSE</b><br>Pour indiquer les risques pouvant être causés par des tensions dangereuses.                                                                                                                                                                               |    | <b>TENSION DANGEREUSE</b><br>Pour indiquer les dangers résultant des tensions dangereuses.                                                                                                                                          |
| <b>PROTECTION DE MISE À LA TERRE (MASSE)</b><br>Pour identifier tout terminal étant destiné comme connexion vers un conducteur externe pour la protection contre les décharges électriques en cas de défaillance ou bien pour le terminal d'une électrode de conducteur de protection. |    | <b>TERRE DE PROTECTION</b><br>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. |
| <b>LOURD</b><br>Ce produit est lourd. Il convient de faire référence aux instructions de sécurité quant aux dispositions de soulèvement et de déplacement du produit.                                                                                                                  |  | <b>LOURD</b><br>Ce produit est lourd et doit être fait référence aux consignes de sécurité relatives aux dispositions de soulever et déplacer.                                                                                      |
| <b>DÉBRANCHER L'ALIMENTATION SECTEUR</b><br>Débranchez l'alimentation d'entrée avant d'effectuer une inspection ou un entretien.                                                                                                                                                       |  | <b>DÉBRANCHER L'ALIMENTATION SECTEUR</b><br>Alimentation d'entrée Débrancher avant inspection ou d'entretien .                                                                                                                      |
| <b>SE RÉFÉRER AU MANUEL</b><br>Reportez-vous aux instructions pertinentes détaillées dans le manuel du produit.                                                                                                                                                                        |  | <b>ATTENTION, SURFACE BRÛLANTE</b><br>Reportez-vous aux instructions applicables , indiquées dans le manuel du produit .                                                                                                            |

## 2. 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.



#### **IVEUILLEZ 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.
- **NE PAS** placer la viande crue dans le four à cuisson lente pour la cuisson. Morceaux de viande et de volaille doivent être mis à chauffer idéalement dans le four de torréfaction pendant 30-45 minutes, puis transférés à la lente four de cuisson. Assurez-vous que la viande de porc et de volaille atteint une température interne d'au moins 167°F.



#### **TOUJOURS**

- S'assurer de ne pas laisser les enfants seuls avec la cuisinière en marche.
- Garder à l'esprit que les surfaces de la cuisinière sont chaudes et peuvent causer des brûlures pendant et après l'utilisation.
- Avertir les enfants que la cuisinière et les outils de cuisine peuvent être très chauds.
- Laisser refroidir les outils de cuisine chauds et lourds dans un endroit sécuritaire et hors de la portée des jeunes enfants.
- Garder à l'esprit que la graisse chaude est inflammable. Nettoyer les dépôts de graisse à l'avant et sur le dessus de la cuisinière.
- Si la graisse prend feu, utiliser la poêle pour recouvrir la flamme.
- Garder les poignées des outils de cuisine orientées vers l'intérieur, mais pas au-dessus de surfaces adjacentes chaudes de façon à prévenir les renversements et brûlures accidentels.
- Laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper du four au moment d'en ouvrir la porte.

- Utiliser des mitaines de cuisine sèches. Une mitaine humide risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou de linge à proximité des plaques chauffantes.
- Nettoyer les hottes de ventilation de façon fréquente. Ne pas laisser le gras s'accumuler dans la hotte et les filtres.
- S'assurer que les armoires et surfaces de travail sont en mesure de supporter le poids des outils de cuisine lourds utilisés sur votre cuisinière.
- S'assurer que les outils de cuisine conviennent à une utilisation sur la cuisinière. Seuls certains types de verres, vitrocéramiques/faïences peuvent supporter les changements de température soudains sans briser.
- S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- S'assurer que l'entretien de votre appareil est effectué par un technicien qualifié.



#### **NE JAMAIS**

- Laisser des objets d'intérêt potentiel pour des enfants au-dessus de la cuisinière.
- Laisser d'enfant monter, s'asseoir ou se tenir debout sur la cuisinière.
- Laisser d'enfant jouer avec les commandes ou une pièce de la cuisinière.
- Porter de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables qui pourraient toucher aux surfaces chaudes de la cuisinière.
- Laisser des chaudrons bouillir sans surveillance, car les débordements dus à l'ébullition peuvent causer de la fumée et les dépôts de gras pourraient s'enflammer.
- Entreposer de carburant ou d'autres liquides volatils dans la cuisinière ou dans les armoires au-dessus ou à proximité de celle-ci, car ils pourraient prendre feu et exploser.
- Tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Éteindre le feu avec un linge ou utiliser un produit chimique sec ou un extincteur.
- Utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.
- Réparer ou remplacer une pièce de l'appareil sans que cela ne soit recommandé dans le présent manuel.

- L'ensemble de l'entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
- Recouvrir ou restreindre la circulation d'air dans le compartiment des commandes.
- Installer au-dessus de la cuisinière des armoires (ou étagères) dont la profondeur est supérieure à 13 po (330 mm).
- Réchauffer des contenants à nourriture fermés. La pression pourrait s'y accumuler, risquant de faire exploser le contenant et de causer des blessures.
- Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.
- Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.
- Utiliser un pulvérisateur électrique ou un nettoyant à four sur le panneau de commande.
- Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal.

## Friture

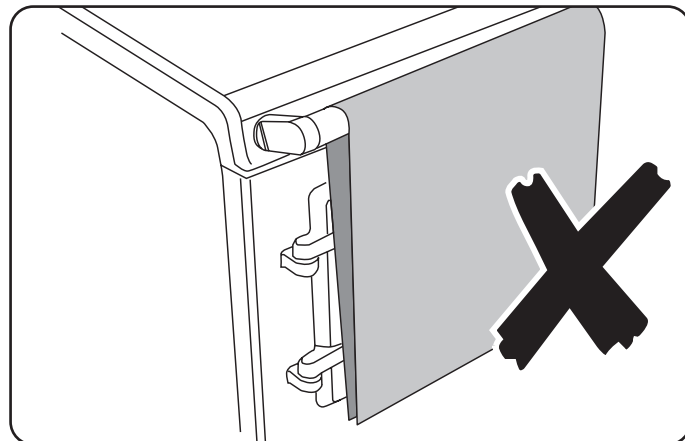
- Utiliser une casserole profonde, assez grande pour couvrir la zone de cuisson appropriée.
- **NE JAMAIS** remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.
- **NE JAMAIS** utiliser un couvercle sur la casserole.
- **IMPORTANT** : L'huile présente un risque d'incendie, **NE PAS** laisser des casseroles contenant de l'huile sans surveillance.
- En cas d'incendie, couvrez la casserole avec un couvercle et éteindre l'appareil.
- **NE PAS** essayer de faire frire trop d'aliments à la fois, et en particulier les aliments congelés. Cela ne ferait que réduire la température de l'huile ou de la graisse, entraînant une nourriture très grasse.
- Toujours bien sécher la nourriture avant de la faire frire et la placer lentement dans l'huile ou dans la graisse bouillante. Les aliments congelés ont généralement tendance à projeter des éclaboussures ou à produire de l'écume s'ils sont jetés trop rapidement.
- **NE JAMAIS** faire chauffer de l'huile ou de la graisse avec un couvercle sur la casserole.
- Garder l'extérieur de la casserole propre et sans traces d'huile ou de graisse.

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

Emmener la casserole en feu à l'extérieur entraîne presque

toujours des brûlures et des blessures.

Ne pas accrocher de torchons sur la rampe. Cela risquerait d'obstruer la ventilation. Le blocage de la bouche d'aération peut causer une augmentation excessive de la température du panneau de commande et empêcher l'accès aisé aux commandes.



Lorsque le four est allumé, **NE PAS** laisser la porte du four ouverte pendant de longues périodes, ce qui pourrait affecter la température du four et pourrait rendre les commandes chaudes.

Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant 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.

**ATTENTION** :: Afin de respecter les exigences de conformité réglementaires, le système de commande de votre AGA lancera une réinitialisation logicielle à 2h du matin (heure locale). Le processus de réinitialisation coupera le ventilateur d'aération externe. Si vous aviez allumé le ventilateur manuellement, veuillez vous assurer qu'il fonctionne avant de commencer à cuisiner.

### 3. Introduction

---

Nous sommes un fabricant responsable et nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

Votre nouvelle AGA Total Control vous offre tout ce que vous aimez de la cuisinière classique AGA avec stockage thermique, mais avec l'aspect pratique additionnel de la technologie des écrans tactiles et de la possibilité d'allumer ou d'éteindre chaque zone de cuisson, comme et quand vous voulez.

L'excellence de la cuisson des cuisinières AGA est connue et reconnue depuis son apparition dans les années 1920, grâce au chauffage

radiant indirect que la fonte émet plutôt que la simple température de l'air. Et, si vous ne vous en êtes pas encore aperçu, vous découvrirez bientôt que la nourriture cuisinée de cette manière garde toute sa saveur naturelle et sa succulence, et a tout simplement meilleur goût.

Prenez donc une tasse de thé, prenez le temps de faire un peu de lecture, et préparez-vous à réaliser certains des meilleurs plats que vous serez à même de faire.

 **IMPORTANT : Veuillez lire la garantie ci-jointe.**

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

Pour bénéficier d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

L'utilisation d'un appareil de cuisson entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifiez que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.

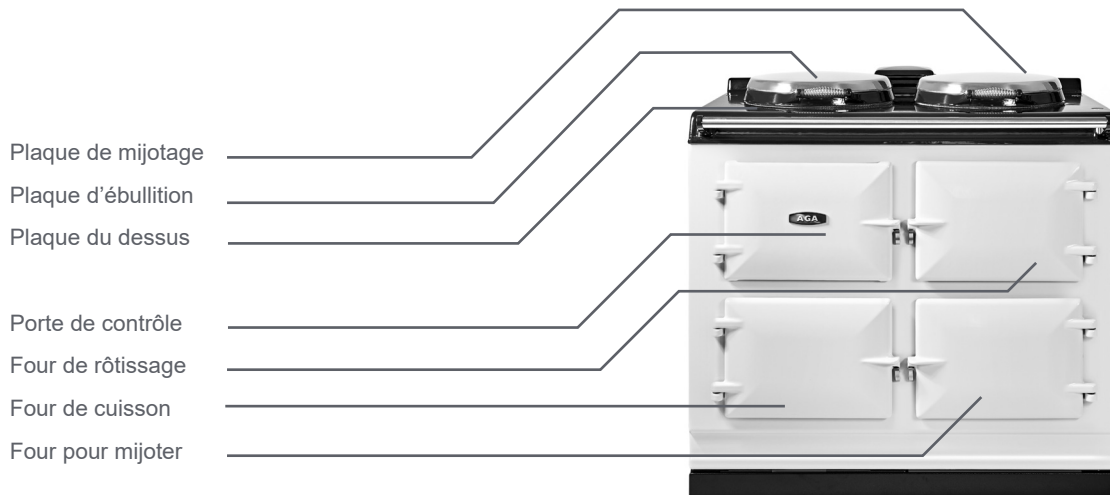
Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

## 4. Aperçu

**AVERTISSEMENT : LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. POUR ÉVITER LES BRÛLURES ET LES ÉCHAUFFEMENTS, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENU ÉLOIGNÉS.**

AGA eR7

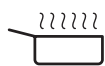
Fig. 4.1



### Plaques chauffantes

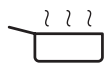
Les deux plaques chauffantes ont des plages de températures différentes; la plaque d'ébullition étant plus chaude que la plaque de mijotage. Chaque plaque est contrôlée indépendamment de l'autre.

### Plaque d'ébullition



La plaque d'ébullition est utilisée pour griller ou sauter des aliments, faire bouillir une bouilloire ou pour cuire à haute température.

### Plaque de mijotage



La plaque de mijotage sert à la cuisson lente, par exemple pour les sauces ou les casseroles, et peut être utilisée pour cuire directement les sandwiches grillés, les crêpes, les œufs frits sans gras et les quesadillas.

### Four de rôtissage



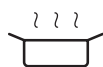
Le four le plus chaud pour la cuisson à haute température; les pâtisseries et les pains, les viandes, légumes et la volaille, les grillades sur la grille supérieure du four et la friture au fond.

### Four de cuisson



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

### Four pour mijoter



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

**AVERTISSEMENT : LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. POUR ÉVITER LES BRÛLURES ET LES ÉCHAUFFEMENTS, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENU ÉLOIGNÉS.**

## AGA eR7 avec armoire chauffante

**Fig. 4.2**



### Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes ont des plages de températures différentes; la plaque d'ébullition étant plus chaude que la plaque de mijotage. Chaque plaque est contrôlée indépendamment de l'autre.

#### Plaque d'ébullition

La plaque d'ébullition est utilisée pour griller ou sauter des aliments, faire bouillir une bouilloire ou pour cuire à haute température.

#### Plaque de mijotage

La plaque de mijotage sert à la cuisson lente, par exemple pour les sauces ou les poêles de mijotage, et peut être utilisé directement pour les sandwiches grillés, crêpes, œufs frits sans gras et quesadillas. (L'utilisation de Bako-Glide protégera la surface de la plaque chauffante pendant la cuisson directement sur celle-ci)

### Plaque de chauffage (armoire chauffante)

La plaque de chauffage est l'instrument idéal pour laisser reposer un plat après la cuisson.

### Four à cuisson lente (armoire chauffante)

L'idéal pour une panoplie d'applications à cuisson lente, comme pour un gigot d'agneau, du porc effiloché, de la poitrine de porc ou un gâteau de fête.

**REMARQUE :** Les plats de viande et de légume devraient être commencés sur la plaque d'ébullition ou dans le four de rôtissage.

### Four de réchauffement (armoire chauffante)

Utilisé pour réchauffer les plaques et servir les plats. Peut également être utilisé pour laisser reposer les pièces de viande avant de les découper.

#### Four de rôtissage

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

#### Four de cuisson

Un four à température moyenne pour cuire des gâteaux et biscuits, du poisson, de la lasagne, du pâté chinois ou pour rôtir des viandes et de la volaille à température moyenne. Le four dispose de 4 réglages de cuisson pré-réglés B4 B3, B2 et B1 qui permettent de faire varier la température du four de très chaud à modéré. Cuire le sucré et le salé ensemble ne pose aucun problème, car les saveurs ne se mélangent pas.

#### Four pour mijoter

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

## 5. Comment utiliser votre AGA eR7

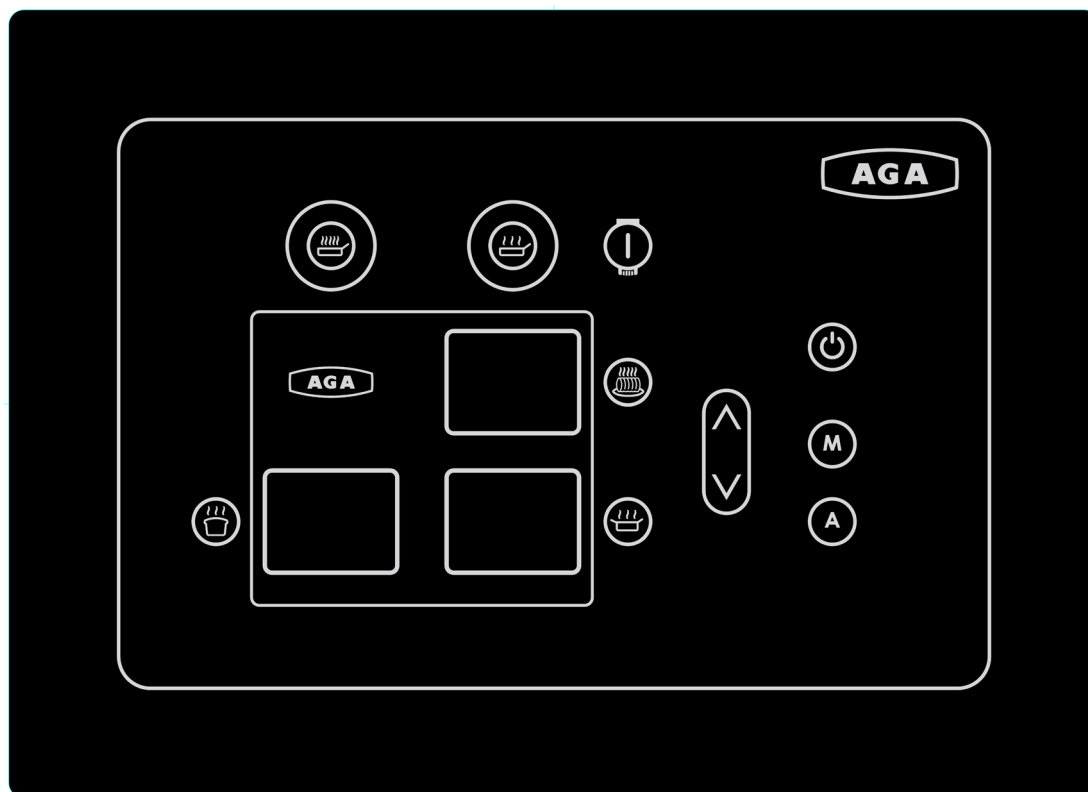


Fig. 5.1

### Panneau de contrôle Fig. 5.1

Celui-ci est situé derrière la porte en haut à gauche. Le panneau de contrôle dispose d'un écran tactile capacitif avec des indicateurs LED et un affichage de caractères pour indiquer quelle zone est activée et quel réglage est sélectionné.

### Télécommande Fig. 5.2

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.

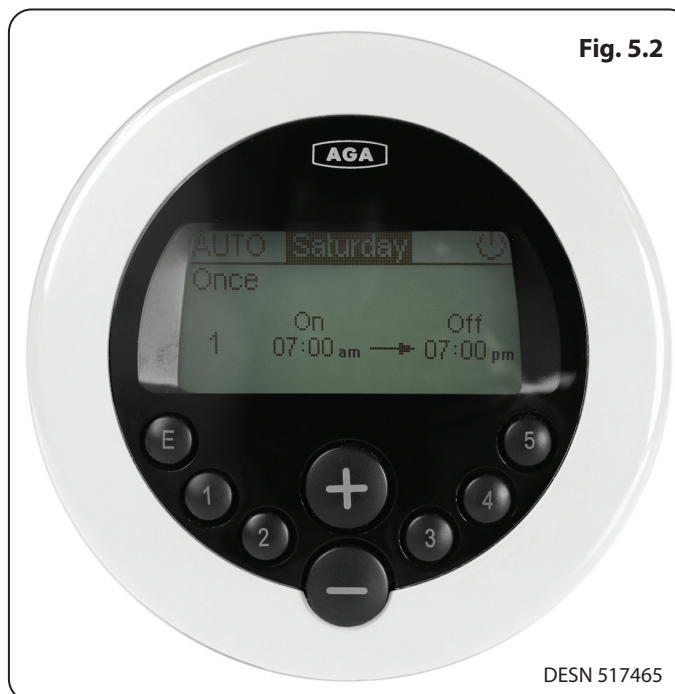


Fig. 5.2

DESN 517465

## Pour commencer

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

1. Sur une courte période, elle émet une odeur. C'est un phénomène normal provoqué par l'huile protectrice qui brûle sur les plaques chauffantes et les fours. Pendant les premières heures, il est recommandé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine
2. De la condensation peut se produire sur le dessus et la plaque avant pendant que la cuisinière AGA chauffe, en raison du séchage du revêtement d'isolation et du liant d'amidon sur l'isolation de l'élément. La condensation doit être nettoyée le plus vite possible pour éviter de décolorer l'émail vitrifié.

Votre AGA eR7 ressemble aux cuisinières classiques en fonte émaillée à accumulation de chaleur. Cependant, elle est nettement plus perfectionnée. Au lieu d'une seule source de chaleur, chaque zone de cuisson a son propre élément chauffant électrique en fonte. La séparation des zones de cuisson permet un meilleur contrôle. Vous pouvez sélectionner uniquement les zones que vous voulez utiliser selon vos besoins.

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

Pour allumer les plaques chauffantes en fonte, appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour mettre l'appareil sous tension. Le bouton marche/arrêt et le bouton « Sélection manuelle » vont s'allumer.

## Fonctionnement des plaques de cuisson

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

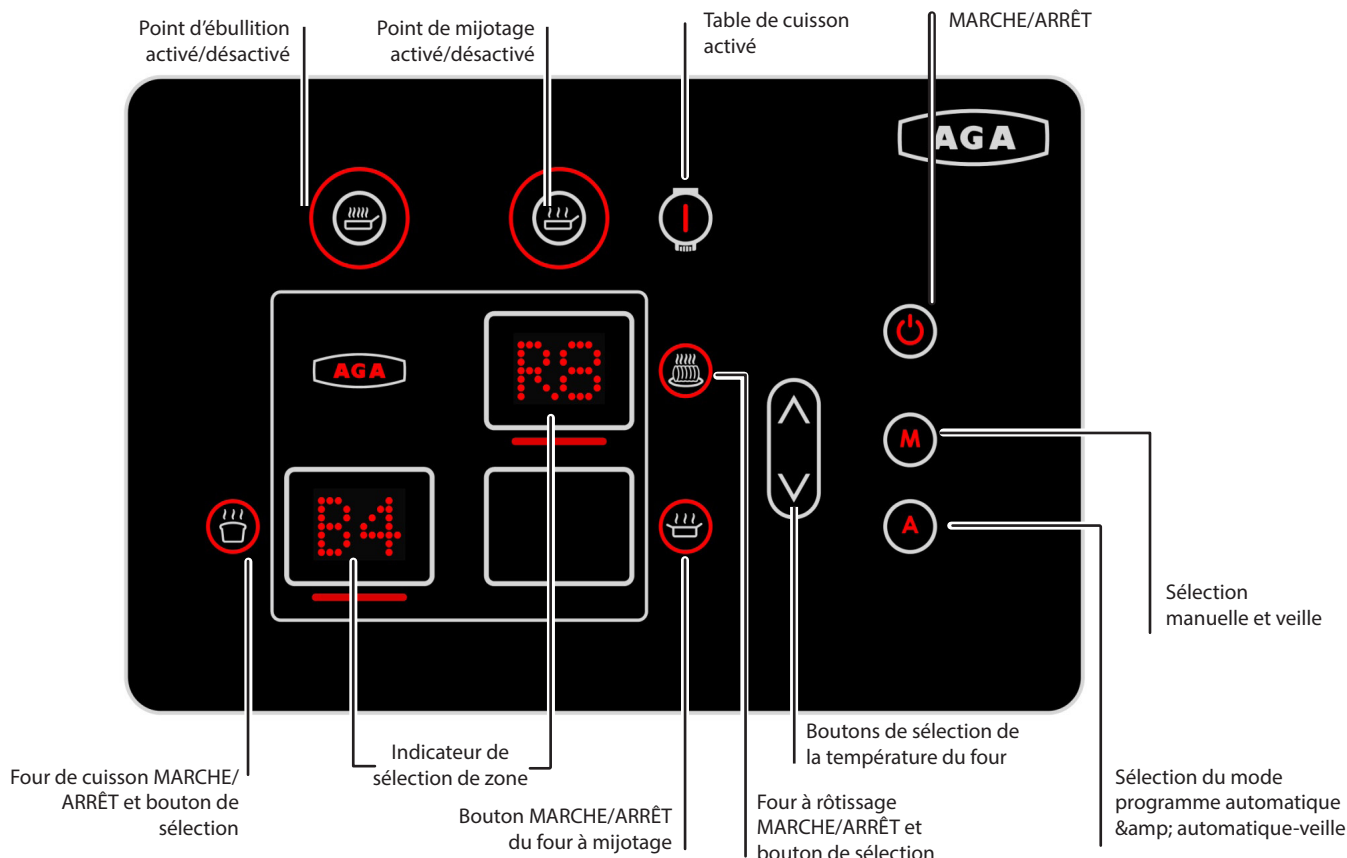
Lorsque la touche « Hob Power » est active, la plaque de cuisson et/ou la plaque de mijotage peuvent être allumées en appuyant au centre du symbole  . L'anneau extérieur du symbole clignotera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, moment auquel le LED deviendra fixe.

### Options pour éteindre les plaques de cuisson

Désélectionnez la plaque chauffante ou la plaque de mijotage en appuyant sur le symbole allumé. Le LED s'éteindra pour indiquer que la table de cuisson n'est plus active. Après 3 secondes de désélection de la plaque de cuisson et de la plaque de mijotage, le LED « Hob Power » se désactive automatiquement.

La plaque de cuisson et la plaque de mijotage peuvent être éteintes ensemble en appuyant sur le bouton « Hob Power » .

Pour éteindre toutes les zones, appuyez sur le bouton marche/arrêt (fours et plaques de cuisson) .



## Opérer les fours

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

- MANUEL
- VEILLE
- AUTOMATIQUE
- AUTOMATIQUE-VEILLE

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

### Mode manuel (fours seulement)

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'appareil 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 souhaitée soit atteinte. Pour les fours de rôtissage et de cuisson, le réglage du four sera également affiché dans la fenêtre correspondante (four de rôtissage – « R8 » et four de cuisson – « B4 »).

Pour modifier le réglage du four, appuyez sur le bouton souhaité, une barre de sélection rouge apparaît 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 le bouton désiré.



Pour les fours de rôtissage et de cuisson, il faut appuyer deux fois sur le bouton, une fois pour le sélectionner et une fois pour l'éteindre.

Pour éteindre toutes les zones, appuyez sur le bouton marche/arrêt (fours et plaques de cuisson) .

### Réglage du mode veille (fours seulement)

Dans ce mode, les trois fours sont actifs (les fours à rôtissage et à cuisson sont préréglés à environ 248 °F (120 °C), le four à mijotage est préréglé à environ 212 °F (100 °C)).

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

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton « M »  pendant 3 secondes, qui 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 des fours de rôtissage et de cuisson

affichera la lettre « S » pour indiquer le mode veille.

Pour annuler la veille, appuyez sur le bouton « M »  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes ou appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour éteindre toutes les zones (fours et plaques de cuisson).

### Pour annuler un réglage du four en mode veille

Aucun four individuel ne peut être « OFF ». Cependant, le four de rôtissage ou de cuisson peut être changé de « veille » à un réglage de cuisson. Ceci est réalisé en appuyant une fois sur le symbole correspondant. Une barre de sélection apparaît sous le four concerné et le réglage par défaut s'affiche. (Four de rôtissage – « R8 » et four de cuisson – « B4 ») Le réglage souhaité peut ensuite être sélectionné en utilisant les flèches comme décrit précédemment.

En appuyant une fois de plus sur un bouton de four individuel, ce four revient en mode « veille »

Si les fours de rôtissage et de cuisson sont modifiés, l'appareil reviendra en mode manuel et le bouton « M »  deviendra solide pour indiquer qu'il n'est plus en mode veille.

### Automatique

Ce réglage de mode amène les fours sélectionnés à pleine chaleur à partir de l'arrêt.

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

Chaque opération est qualifiée d'événement, l'heure de début et de fin est choisie par vous, sauf si vous utilisez 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) pour un fonctionnement automatique, en appuyant sur le(s) bouton(s) approprié(s).



Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur le bouton souhaité, une barre de sélection rouge apparaît 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 de rôtissage et de cuisson indiqueront la sélection en affichant le réglage et la lettre « A » dans la fenêtre d'affichage. Après 30 secondes, seule la lettre « A » sera affichée jusqu'à ce que l'heure de l'événement soit atteinte. Pendant une période d'événement, le réglage souhaité s'affiche dans la fenêtre et le symbole du four correspondant clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

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

Pour annuler le mode automatique, appuyez sur le bouton « M »  pour revenir au mode manuel ou appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour éteindre toutes les zones (fours et plaques de cuisson).

#### **Automatique/Veille** (fours seulement)

Ce réglage de mode amène les fours sélectionnés à pleine chaleur depuis le mode Veille.

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

Chaque opération est qualifiée d'événement, l'heure de début et de fin est choisie par vous, sauf si vous utilisez l'heure prédéfinie.

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

Appuyez sur « A »  puis appuyez sur le bouton « A » à nouveau et maintenez-le enfoncé 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 automatique.

Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur le bouton souhaité, une barre de sélection rouge apparaît 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 de rôtissage et de cuisson indiqueront la sélection en affichant le réglage et les lettres « AS » dans la fenêtre d'affichage. Après 30 secondes, seule les lettres « AS » seront affichées jusqu'à ce que l'heure de l'événement soit atteinte. Pendant une période d'événement, le réglage souhaité s'affiche dans la fenêtre et le symbole du four correspondant clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

#### **REMARQUE :**

En mode automatique-veille, le four à mijotage 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 le temps de réchauffage.
- N'oubliez pas que si vous avez réglé le programme automatique/veille et que vous avez sélectionné le mode automatique/veille, un four ou des fours doivent être sélectionnés.
- Les plaques chauffantes ne peuvent être utilisées que manuellement.
- Tous les fours sélectionnés resteront en « Veille » entre les événements.
- La dernière sélection de four « Automatique/Veille » est mémorisée et rappelée lors de la prochaine sélection de « Automatique ».
- **NE PAS UTILISER AVEC LES PORTES DE L'APPAREIL OUVERTES.**

#### **Automatique et Automatique/Veille**

Le changement entre l'un des quatre modes de fonctionnement entraînera l'arrêt des plaques chauffantes si elles sont utilisées - il s'agit d'un système de sécurité intégré. Ils peuvent être rallumés après le changement de mode si nécessaire.

Pour annuler le mode automatique/veille, appuyez sur le bouton « M »  pour revenir au mode manuel ou appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour éteindre toutes les zones (fours et plaques de cuisson).

## 6. Cuisiner sur votre AGA eR7

L'AGA eR7 est conçu pour vous offrir de la flexibilité lors de la cuisson d'une gamme de plats grâce aux quatre réglages du four de cuisson et aux cinq réglages du four à rôti, ainsi qu'à la longue cuisson lente du four à mijoter.

Lorsque vous faites référence à des recettes de livres de cuisine, les paramètres de cuisson préréglés eR7 sont équivalents au numéro de marque de gaz.

Le guide ci-dessous donne une indication des réglages à utiliser pour des aliments spécifiques, mais le degré de cuisson dépend souvent de vos goûts personnels et vous trouverez rapidement les réglages qui vous conviennent. Bonne cuisine !

| eR7<br>préréglages<br>du four | Description      | Température<br>de cuisson<br>équivalente °F | Température<br>équivalente du four<br>ventilé °F | Type d'aliment typique                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mijoter / Veille              | Très basse       | 230-248                                     | 194-212                                          | Séchage très lent des meringues<br><br>Cuisson lente de ragoûts, ragoûts, viandes, légumes et fruits pochés.<br><br>Les aliments doivent être portés à température avant d'être enfournés à l'exception des meringues.                                                                                                                                                          |
| B1                            | Froid            | 284                                         | 248                                              | Viande braisée lentement, par exemple bœuf salé. Gâteau aux fruits très riche, pavlova.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| B2                            | Lent             | 302                                         | 266                                              | Rôtissage lent par exemple poitrine de porc, côtes levées, gammon, agneau. Gâteau Simnel, finir des meringues au citron, riz au lait, sablé, gâteau aux cerises, crème pâtissière par exemple crème caramel                                                                                                                                                                     |
| B3                            | Modérément basse | 320                                         | 284                                              | Curry, ragoûts, ragoûts, gammon, viande cuite lentement, puddings au suif, par exemple steak et rognon, chili.<br><br>Gâteau aux cerises, gâteau Madère, gâteau léger aux fruits et gâteau au fromage.                                                                                                                                                                          |
| B4                            | Modérée          | 356                                         | 320                                              | Tartelettes, sandwichs, petits gâteaux, crêpes, biscuits, pudding au beurre, roulade                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| R6                            | Chaude           | 392                                         | 356                                              | Pâtisserie, pizza, pain à l'ail, gratin, poisson au four, poulet au four, crapaud dans le trou, viande rôtie, dorer les garnitures de pommes de terre sur les tartes, moussaka, lasagnes, légumes cuits au four, par exemple pommes de terre dauphinoises, rôtir les noix, finir les pâtes cuites au four et le soufflé.<br><br>FGâteaux de fées, swiss roll, muffins, crumble. |
| R7                            | Chaude           | 428                                         | 392                                              | Pâtisserie à l'aveugle, tartes aux fruits, scones, quiche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| R8                            | Très chaude      | 446                                         | 410                                              | Légumes méditerranéens rôtis, pommes de terre.<br><br>Rôtir rapidement viandes et volailles.<br><br>Pizza et grillades                                                                                                                                                                                                                                                          |
| R9                            | Très chaude      | 464                                         | 428                                              | Grillades rapides                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 7. Conseils d'ordre général

---

Nourriture **NE DEVRAIT PAS** être placée dans le four avant qu'elle ne soit à la température normale de fonctionnement, i.e. l'affichage de la zone du four choisie est fixe et ne clignote pas.

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

### Temps de réchauffage

Lorsqu'une zone réchauffe, cela sera 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 s'est réchauffée. AGA recommande que pour saturer complètement les moules, il est préférable de les laisser pendant une heure pour des résultats de cuisson optimaux.

### Plaque d'ébullition

La plaque d'ébullition prend environ 11 minutes pour atteindre la température lorsque froide.

### Plaque de mijotage

La plaque de mijotage prend environ 8 minutes pour atteindre la température lorsque froide.

### Four de rôtissage

Le four de rôtissage prend environ 35 minutes pour atteindre R8 lorsque froid et environ 15 minutes pour atteindre la température lorsqu'en veille.

### Four de cuisson

Le four de cuisson prend environ 22 minutes pour atteindre B4 lorsque froid et environ 15 minutes pour atteindre la température lorsqu'en veille.

### Four pour mijoter

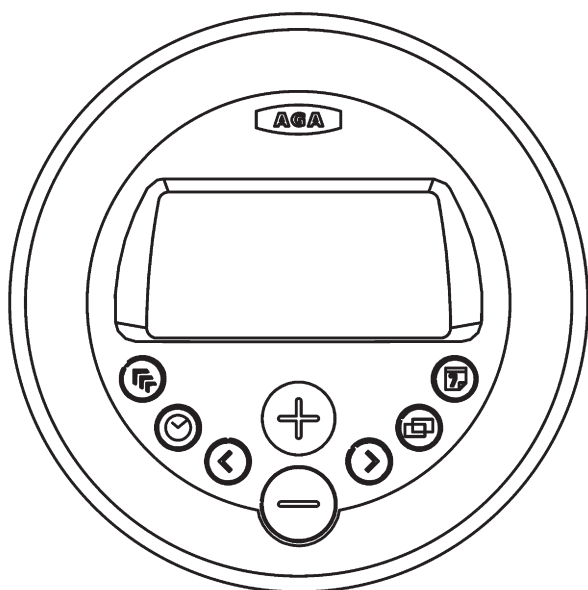
Le four pour mijoter prend environ 45 minutes pour atteindre la température lorsque froid.

**VEUILLEZ NOTER :** Pour des performances de cuisson optimales, une fois la température atteinte, nous vous recommandons de laisser encore 30 minutes pour que les moules soient saturées de chaleur, ce qui est particulièrement pertinent si vous cuisinez un repas copieux ou une pâtisserie.

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

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

## 8. Télécommande – Une commande portable



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

### Écrans

La télécommande dispose de 3 écrans principaux.

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

1. Écran d'accueil des informations (menu principal)
2. Écran date/heure
3. Écran de programmation des événements

### Opérations des boutons

1. **Communication ou « poignée de main »** bouton utilisé initialement pour synchroniser la télécommande à l'AGA eR7.
2. **Bouton horloge** Ouvre et ferme l'écran de réglage de la date et de l'heure.
3. **Bouton gauche/retour** Revient en arrière et sélectionne le réglage précédent.
4. **Bouton plus** Augmente la brillance.
5. **Bouton moins** Diminue la brillance.
6. **Bouton droite/avancer** Avance et sélectionne le réglage suivant.
7. **Bouton copier** Copie le programme horaire du jour actuel au jour suivant dans l'écran du calendrier des événements de 7 jours.
8. **Bouton d'événement de 7 jours** Ouvre et ferme l'écran du calendrier des événements de 7 jours.

## 9. Conseils sur la télécommande

---

### Distance de fonctionnement

La télécommande ne fonctionnera que dans la même pièce que la cuisinière et jusqu'à une distance maximale de 4 mètres de l'appareil. Si elle se trouve hors de la distance recommandée, la télécommande peut afficher « Veille ». Si cela se produit, ramenez la télécommande à la distance recommandée et elle devrait se corriger, voir ci-dessous.

### Vérification du signal de la télécommande avec l'AGA eR7

Le symbole  (Veille) s'affiche dans les situations suivantes :

1. Mode veille
2. Échec de communication
3. Une panne de courant
4. La télécommande est hors de portée de la cuisinière AGA eR7

Lors du transfert d'informations depuis ou vers le contrôleur, utilisez toujours la télécommande devant la cuisinière, cela donne le signal le plus fort.

Si la télécommande affiche  Veille, lorsque la cuisinière est allumée, appuyez fermement sur le bouton  pendant 1 seconde, cela activera la liaison de communication entre la cuisinière et la télécommande.

### Communication/Prise de contact

Pour plus de détails sur la communication initiale/la prise de contact, voir la page « **Communication/prise de contact** » « **Communication/handshake** » page 17.

### 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  s'affiche à l'écran et le message « Aperçu uniquement » s'affiche brièvement lors de la première ouverture de l'écran du programme d'événements.

En mode aperçu, vous pouvez réviser les jours en utilisant les boutons  et . Les boutons  et  deviennent inactifs et vous ne pouvez plus apporter de modifications.

### Échec de la télécommande

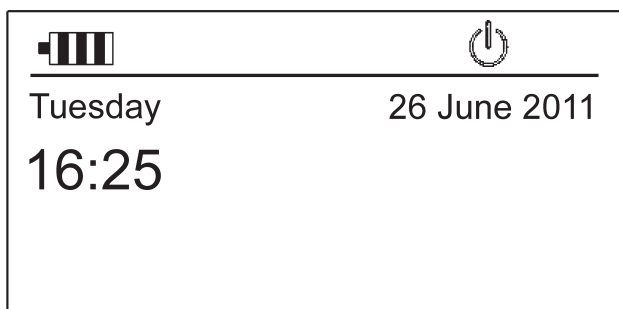
Dans le cas peu probable d'une panne de la télécommande, l'appareil fonctionnerait toujours avec le dernier programme sélectionné. La cuisinière peut également être changée de l'un des modes automatiques au mode manuel à l'aide du bouton de mode sur le panneau de commande. Si la télécommande est endommagée ou perdue, un remplacement peut être obtenu auprès d'AGA et reprogrammé en fonction de votre appareil.

**NE PLACEZ PAS LA TÉLÉCOMMANDE SUR DES SURFACES CHAUDES.**

## 10. Communication/prise de contact

Ce processus sera requis lors de l'installation d'origine 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 de programme automatique.



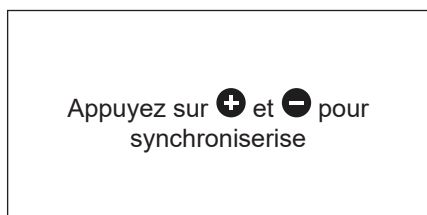
### Étape 1

La prise de contact peut être activée 30 secondes après la mise sous tension de la cuisinière. Le bouton « Standby » de l'écran tactile doit être sur « ON ». Elle doit alors être terminée dans les 2 minutes, sinon vous devrez répéter le processus.

### Étape 2

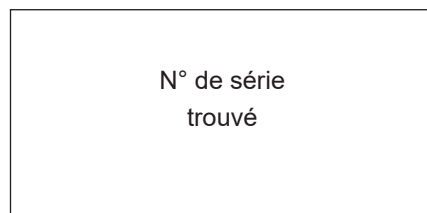
Appuyez sur le bouton  de la télécommande et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes pour ouvrir l'écran de communication/synchronisation. Le message d'écran suivant apparaît alors.

### Étape 3



Appuyez simultanément sur les touches  et  le numéro de série sera « trouvé » par la télécommande.

Le message d'écran suivant apparaît alors brièvement.



### Étape 4

Utilisez les boutons  et  pour choisir la langue dans laquelle vous souhaitez que le texte de la télécommande soit affiché, puis appuyez sur  pour confirmer le choix de la

langue requise.

Une fois que l'heure et la date ont été réglées, l'écran du programme automatique/événement va apparaître.

### Étape 5

Réglez l'heure et la date correctes, voir la page « L'écran de réglage de la date/heure ».

### Étape 6

Vous avez la possibilité de définir votre propre programme automatique à ce stade, voir la page « L'écran de réglage de la date/heure ». Si vous souhaitez le remettre à plus tard, alors appuyez sur  pour rester aux horaires prédéfinis : 1 événement, 7h à 19h (7 jours).

### Notes

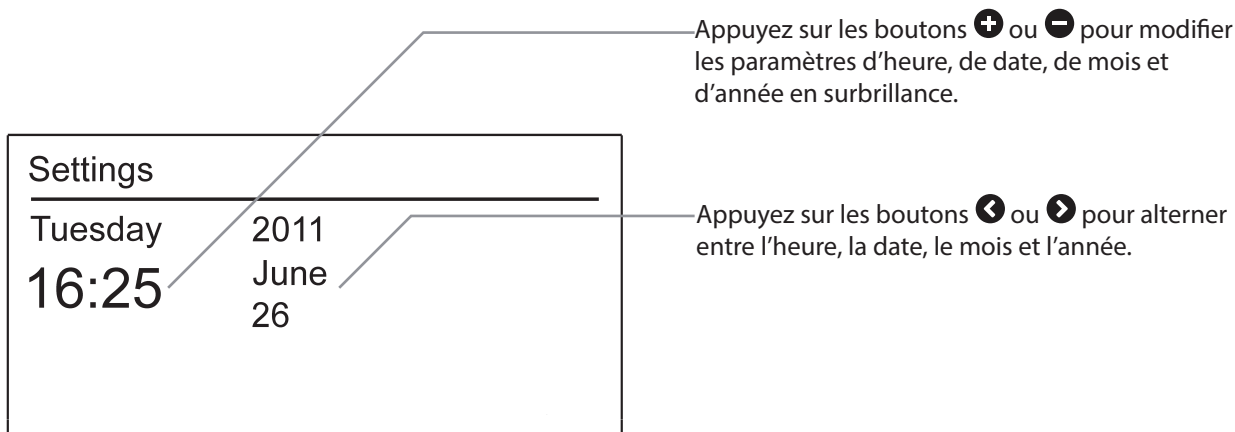
- Le symbole  apparaît dans le coin supérieur droit de l'écran si la télécommande est hors de portée de la cuisinière ou si le processus de communication/prise de contact n'est pas terminé. Lorsque la communication est OK, le symbole  s'affiche.
- Le bouton  peut être utilisé pour forcer la communication entre la cuisinière et la télécommande. Cette fonction est active une fois que la communication initiale a été établie avec succès et que la télécommande est à portée.

## 11. L'écran de réglage de la date/heure

---

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

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



Appuyez sur le bouton ⌚ à tout moment pour enregistrer les réglages et quitter l'écran date/heure.

« **Message envoyé OK** » s'affiche à l'écran lorsque la télécommande est à portée de la cuisinière.

« **Modifications enregistrées sur la télécommande uniquement** » s'affiche à l'écran lorsque la télécommande est hors de portée de la cuisinière.

### Notes

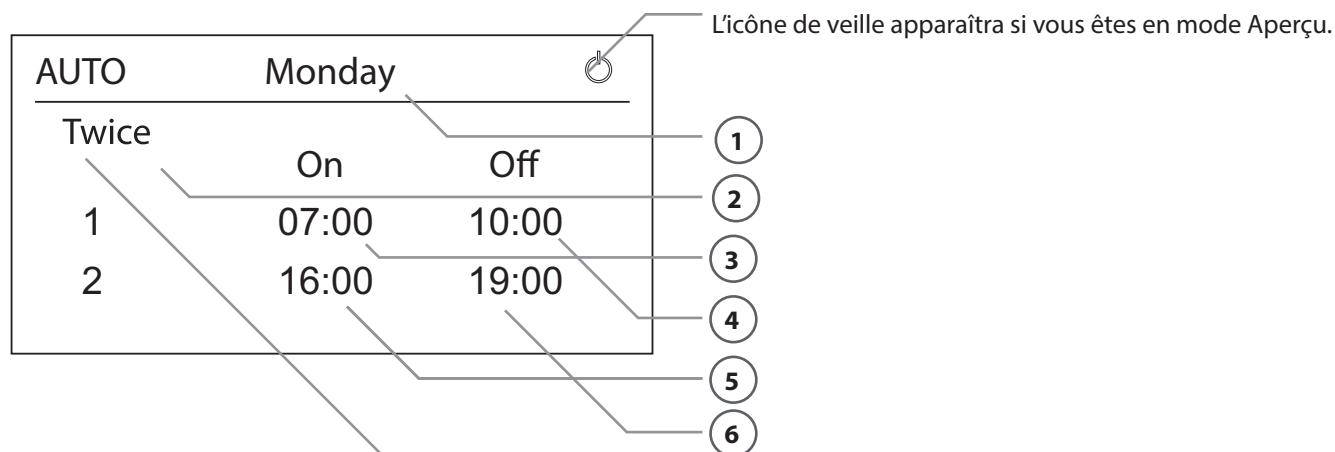
- Même si aucune modification n'est apportée aux réglages de l'heure, de la date, du mois et de l'année, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton de l'horloge ⌚ pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le jour ne peut pas être modifié car la télécommande connaît automatiquement cette information lorsque la date et l'année sont réglées.
- L'écran d'accueil apparaîtra automatiquement après le remplacement des piles.

## 12. Écran de programmation des événements/automatisation

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

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

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



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

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

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

### Ce que vous pouvez faire

1. Le jour actuel s'affiche à l'écran, il peut être remplacé par le jour que vous souhaitez modifier en appuyant sur les boutons  et .
2. Cela montre le nombre d'événements ce jour-là. Cela peut être changé de non, une ou deux fois en appuyant sur les boutons  et .
3. Cela indique l'heure de début du premier événement. Cela peut être changé en appuyant sur les boutons  et .
4. Cela indique l'heure de fin du premier événement. Cela peut être changé en appuyant sur les boutons  et .
5. Cela montre l'heure de début du deuxième événement. Cela peut être changé en appuyant sur les boutons  et .
6. Cela montre l'heure de fin du deuxième événement. Cela peut être changé en appuyant sur les boutons  et .

### Comment le faire

Appuyez sur les boutons  ou  pour parcourir les paramètres à l'écran. Lorsqu'un paramètre est sélectionné, il sera mis en surbrillance par une case sombre. En appuyant sur les boutons  et  modifiera les informations dans cette case en surbrillance.

Appuyez sur  pour copier les paramètres du programme au jour suivant.

Si vous avez apporté des modifications et souhaitez quitter cet écran, appuyez sur le bouton . Un message « Enregistrer les modifications » - Oui ou Non ? apparaîtra à l'écran.

Appuyez sur les boutons  et  pour mettre en surbrillance Oui ou Non. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour confirmer votre choix.

**RAPPELEZ-VOUS:** Après avoir réglé l'événement automatique, une sélection de four doit être choisie sur l'écran tactile . si vous souhaitez activer le programme que vous venez d'entrer.

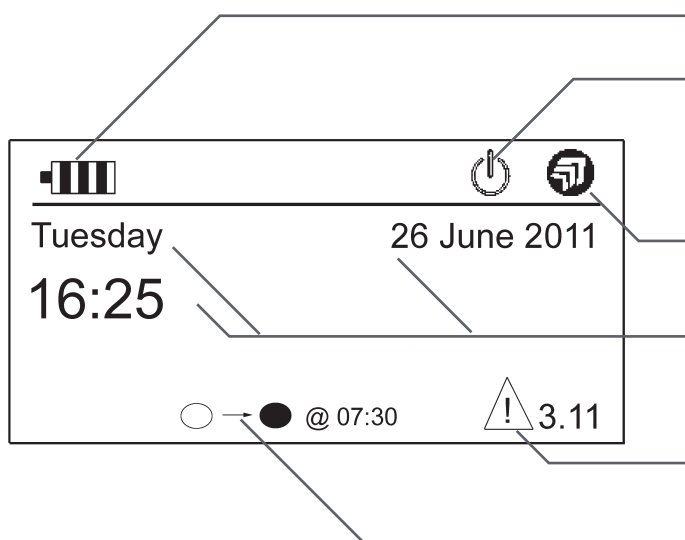
### Notes

- Même si aucune modification n'est apportée, appuyer sur le bouton  est toujours nécessaire pour revenir à l'écran d'accueil.

## 13. Écran d'information (accueil)

Il s'agit de l'écran principal, où s'affichent des informations telles que l'heure, la date, l'autonomie de la batterie et la connectivité. Si vous avez programmé l'un des modes automatique et qu'ils sont actuellement en cours, le prochain changement d'événement sera également affiché. Les informations ci-dessous expliquent cela plus en détail.

Appuyez sur n'importe quel bouton de la télécommande pour ouvrir cet écran à partir du mode « Veille ».



### Symboles de modification des événements

- → ● Événement automatique activé (avant l'événement automatique)
- → ○ Événement automatique désactivé (après l'événement automatique)
- ⏻ → ● Événement automatique/veille activé (avant l'événement automatique/veille)
- → ⏻ Événement automatique/veille désactivé (après l'événement automatique/veille)

Symbole indiquant la durée de vie de la batterie.

S'il n'y a pas de communication entre l'AGA eR7 et le combiné car : la cuisinière n'est pas alimentée, en veille ou le combiné est hors de portée de la cuisinière. Le symbole ⏻ s'affiche.

Le symbole de communication/prise de contact indique que la communication entre la cuisinière et le combiné est correcte.

Symboles indiquant l'heure et le jour actuels.

Un triangle d'avertissement et un code d'erreur s'affichent en cas d'erreur.

Si le mode automatique ou automatique/veille est actif, le prochain changement d'événement sera affiché pour ce jour avec les symboles correspondants pour indiquer les heures de début et de fin.

**REMARQUE :** Si l'icône de veille est affichée, l'indicateur d'événement ne s'affichera pas.

### Coupures de courant de moins de 10 minutes

Lorsque le courant est rétabli, l'AGA eR7 reprendra son fonctionnement normal tel qu'il était défini avant la coupure de courant.

### Coupures de courant de plus de 10 minutes

La plupart des fonctions seront désactivées.

- Mode « Manuel » - toutes les zones sont désactivées.
- Mode « Veille » - plaques chauffantes désactivées, veille activé
- Mode « Automatique » - plaques de cuisson éteintes, les fours continuent avec le programme défini.
- « Automatique/Veille » - plaques chauffantes OFF, les fours continuent avec le programme réglé.

Un message « Panne de courant » peut apparaître 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 prévue.

### 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 lors du rétablissement de l'alimentation électrique. Ceci sous réserve que les critères suivants soient remplis :

1. La télécommande est située à portée de la cuisinière
2. La télécommande a de bonnes batteries
3. La télécommande contient elle-même l'heure correcte

**VEUILLEZ NOTER :** L'heure du combiné devra être mise à jour avec les changements d'heure de printemps et d'automne. Voir la page « L'écran de réglage de la date/heure ».

## 14. Batteries

La télécommande est équipée de quatre piles « AAA », qui sont emballées séparément. Votre technicien les insérera lors de l'installation de votre cuisinière AGA eR7. Lors du remplacement des piles, suivez ces instructions conjointement avec les schémas.

Retirez la télécommande de sa plaque arrière, puis retirez le couvercle de la batterie à l'arrière de la télécommande (**Fig. 14.1**).

Retirez délicatement les piles en commençant par celle du bas en poussant et en tirant sur l'**extrémité positive (+) uniquement (Fig. 14.1)**. Répétez cette procédure pour retirer les autres piles.

**Toujours** utilisez des piles longue durée pour les remplacements - les piles rechargeables ne sont pas recommandées.

Remplacez les piles en commençant par celle du bas vers le haut (**Fig. 14.3**).

La durée de vie de la batterie dépendra de l'utilisation. Remplacez les piles lorsque le symbole de pile sur la télécommande n'a plus qu'une barre.

### Entretien et nettoyage

La télécommande doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon doux et propre. **NE PAS** utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou plonger la télécommande dans l'eau.

Fig. 14.1

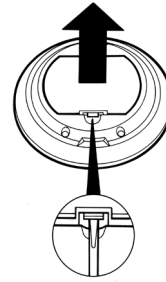


Fig. 14.2

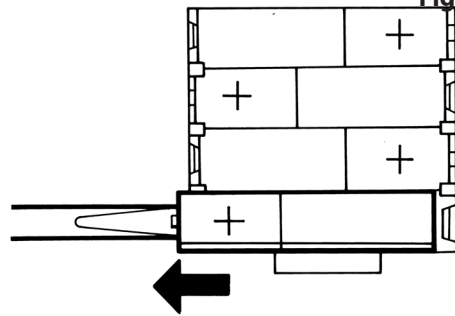
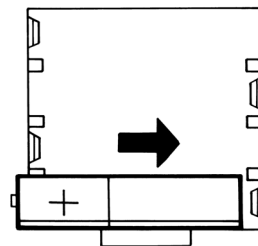


Fig. 14.3



## 15. L'équipement fourni avec votre AGA eR7

---

### Apprendre à connaître votre AGA eR7

Si vous n'avez pas encore assisté à une démonstration, consultez votre spécialiste AGA pour plus de détails. Une démonstration sera l'occasion pour vous d'apprendre à profiter au maximum de votre nouvel appareil AGA grâce à une panoplie de conseils. Vous pourrez également voir une sélection des outils et accessoires de cuisine AGA utilisés.

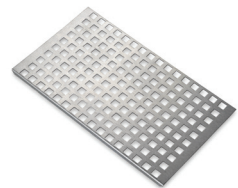
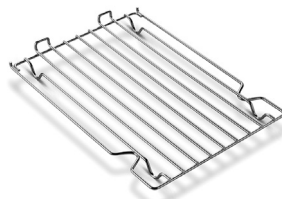
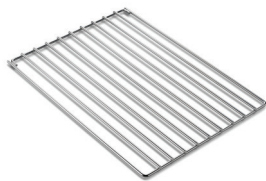


#### Plat à rôtir de grande taille avec grille

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

#### Plat à rôtir et grille de cuisson demi-taille

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



#### 1 grilles de fond

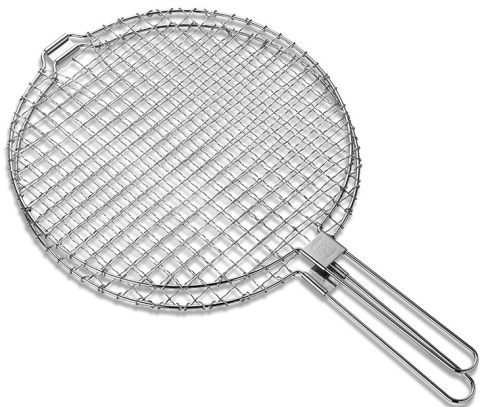
Cette grille est utilisée sur le fond des fours, notamment les fours à rôtir et à mijoter, pour protéger les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson de l'intensité de la chaleur de l'élément du fond.

#### 3 grilles de four

Ces grilles sont insérées dans les fours dans le but de fournir une surface pour les assiettes et plats qui ne peuvent être insérés dans les glissières du four. Elles peuvent être utilisées dans n'importe quel four, selon vos besoins. **La page « Installation des grilles du four »** sur comment positionner correctement les grilles du four.

#### Four à rôtir Déflecteur perforé

Le déflecteur perforé du four à rôtissage est positionné dans le haut du four à rôtissage afin d'optimiser les performances de cuisson. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous qu'il est en place en tout temps lorsque le four est en marche, incluant lors des grillades. Le technicien de montage en fera l'installation. Cette pièce peut aussi être retirée pour le nettoyage.



---

### Grille-pain

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

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



---

### Brosse d'acier

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



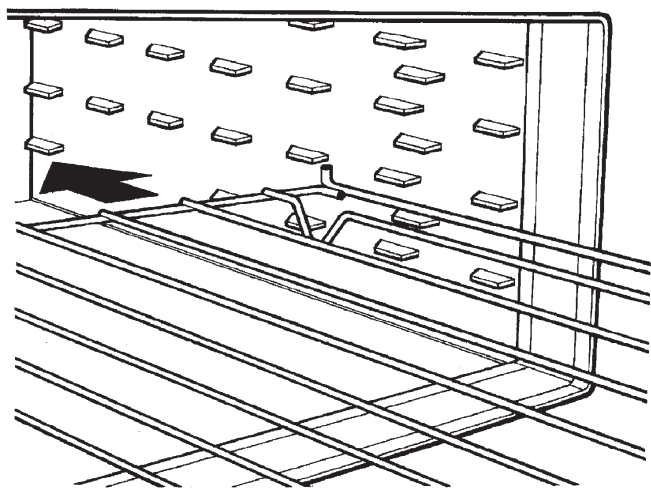
---

### Outils de cuisines et accessoires AGA

Pour tirer le meilleur parti de votre cuisinière, nous recommandons les casseroles AGA avec les bases épaisses tri-core avec couvercles d'empilage de façon à utiliser au maximum l'espace du four, ainsi qu'une bouilloire AGA pour faire bouillir l'eau.

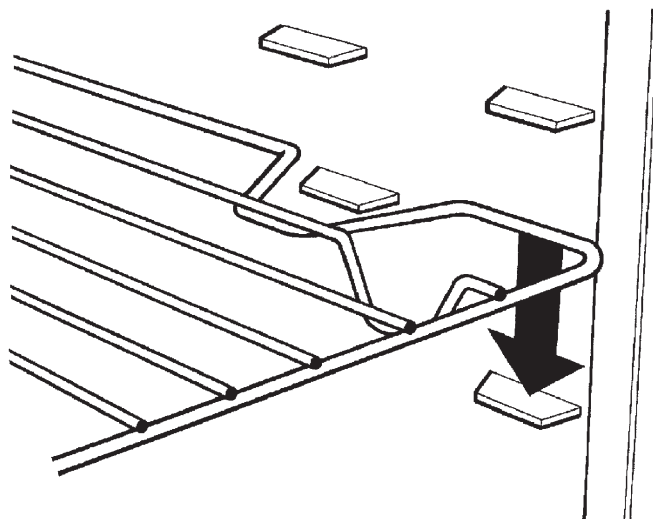
## 16. Installation des grilles du four

Fig. 16.1



DESN 512403

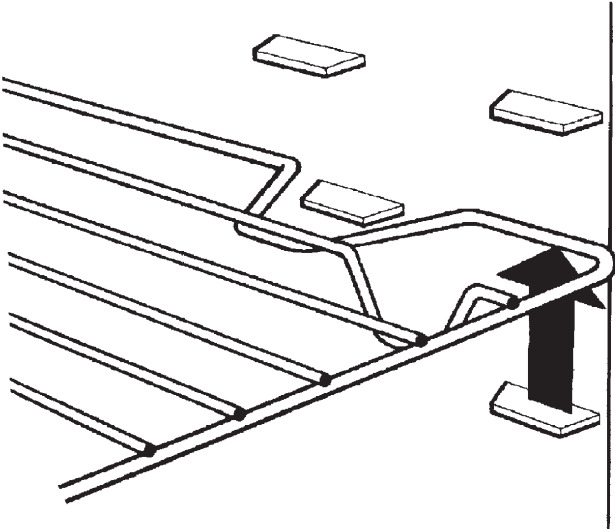
Fig. 16.2



DESN 512404

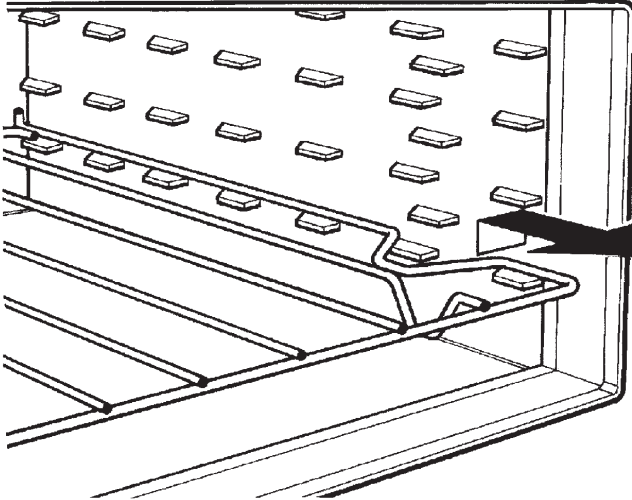
# 17. Retirer les grilles du four

Fig. 17.1



DESN 512405

Fig. 17.2



DESN 512406

## Culottage Des Plaques De Cuisson Et Des Fours

Les plaques de cuisson et les fours de votre appareil AGA Rangemaster sont faits de fonte et sont très durables; toutefois, la fonte s'oxyde naturellement dans la plupart des environnements.

Toutes les surfaces des fours et de la ou des plaques de cuisson doivent être complètement sèches et culottées de façon uniforme.

Les fours et les plaques de cuisson doivent être régulièrement culottés avec une huile de cuisson appropriée (voir la remarque sur les points de fumée). Pour ce faire, il suffit de vaporiser ou de frotter de l'huile sur toutes les surfaces de fonte exposées et non revêtues des fours et des plaques de cuisson, puis de les chauffer afin d'imprégner l'huile dans la surface de la fonte. Avec le temps, cela crée une couche protectrice qui empêche l'humidité de causer de l'oxydation.

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

Si, à un moment donné, votre appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée, le processus de culottage doit être suivi.

### Huiles recommandées pour le culottage de la fonte.

La plupart des huiles de cuisson peuvent servir à culotter la fonte. Il faut toutefois tenir compte de la température du point de fumée. Le tableau ci-dessous présente des huiles appropriées, classées selon leur point de fumée. Les valeurs indiquées représentent le point de fumée typique des huiles alimentaires offertes sur le marché. Ce point peut varier pour une même huile selon, entre autres, les techniques de transformation ou les variations saisonnières.

| TYPE D'HUILE               | Point de fumée en |       |
|----------------------------|-------------------|-------|
|                            | °F                | °C    |
| Huile d'avocat (vierge)    | 520,0             | 271,1 |
| Huile de carthame          | 500,0             | 260,0 |
| Huile de son de riz        | 450,0             | 232,2 |
| Huile de soya              | 450,0             | 232,2 |
| Huile d'arachide           | 450,0             | 232,2 |
| Huile de maïs              | 450,0             | 232,2 |
| Huile de tournesol         | 440,1             | 226,7 |
| Huile de canola            | 424,9             | 218,3 |
| Huile de pépins de raisin  | 420,1             | 215,6 |
| Huile végétale             | 399,9             | 204,4 |
| Huile d'olive extra vierge | 375,1             | 190,6 |
| Matière grasse végétale    | 360,0             | 182,2 |
| Huile de noix de coco      | 350,1             | 176,7 |

## 18. Utilisation des zones de l'AGA eR7

Les différentes zones de la cuisinière AGA eR7 sont chacune décrites dans les pages suivantes. Des suggestions de recettes sont données pour chaque zone avec des méthodes de cuisson alternatives - à vous de choisir celle qui vous convient le mieux. Par exemple, vous préférerez peut-être utiliser uniquement les plaques chauffantes pour un dîner rapide dans la semaine ou vous pouvez choisir une alternative au four lorsque vous avez les fours allumés par temps froid ou le week-end, lorsque vous faites plus de cuisine.

La cuisinière traditionnelle à accumulation de chaleur AGA est reconnue pour la douce chaleur qu'elle émet. Avec l'AGA eR7, vous n'obtiendrez de la chaleur que si la cuisinière est en marche, ou, à un degré moindre, lorsque certaines de ses parties le sont.

### Les plaques

#### Plaques chauffantes

Les plaques chauffantes sont opérées manuellement, assurez-vous que le bouton de veille est activé, puis appuyez simplement sur le panneau de commande tactile de la plaque chauffante dont vous avez besoin et un voyant rouge clignotant apparaîtra, lorsque la plaque chauffante atteint sa chaleur préétablie, elle deviendra rouge fixe.

La plaque d'ébullition est située sur la gauche et la plaque à mijoter est située sur la droite de l'AGA eR7. La plaque d'ébullition est la plus chaude alors que la plaque à feu doux est la moins chaude des deux. Elles sont toutes deux dotées d'éléments électriques encastrés dans la fonte qui se réchauffent en 11 et 8 minutes, respectivement. Les plaques chauffantes peuvent être utilisées indépendamment des fours.

Cela signifie que l'AGA eR7 diffère de la cuisinière AGA traditionnelle à accumulation de chaleur au sens que les plaques chauffantes peuvent être utilisées pendant l'entièreté de la période de cuisson des plats appropriés, car le modèle maintient la chaleur des plaques chauffantes, tandis que la cuisinière AGA traditionnelle continue la cuisson sur une température en baisse. Par conséquent, nous recommandons de commencer la cuisson sur les plaques chauffantes avant de transférer la nourriture au four. Cela est possible avec l'AGA eR7, mais n'est pas nécessaire. Avec l'AGA eR7, par exemple, il est possible de cuire un plat de pâte avec la sauce entièrement sur les plaques chauffantes.

L'entièreté de la plaque chauffante peut être utilisée pour la cuisson et une seule plaque peut accueillir plusieurs poêles à la fois. Les plaques chauffantes sont un peu plus élevées que la plaque du dessus, de façon à prévenir les égratignures accidentelles lorsque les poêles sont tirés sur le côté. **NE PAS** traîner les outils de cuisine d'une plaque à l'autre, car cela pourrait endommager l'émail!

Les couvercles isolés en acier inoxydable sont rabattus sur les plaques chauffantes lorsque ces dernières sont inutilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont en « marche », les couvercles isolants sont chauds. Nous recommandons

fortement de ne rien poser (comme une bouilloire, casserole ou plat de cuisson) directement sur les couvercles isolants, car les égratignures y apparaissent clairement investissez dans une paire de coussins de cuisson pour protéger les surfaces si les couvercles sont utilisés comme surface de repos!

Gardez les plaques chauffantes exemptes de nourriture ou de miettes incrustées en les frottant avec la brosse fournie avec votre AGA. Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur **page 35**.

#### Plaque d'ébullition

La plaque la plus chaude, la plaque d'ébullition, est utilisée pour faire bouillir, griller ou sauter des aliments - c.-à-d. tout ce qui nécessite une chaleur élevée. Les légumes verts conservent leur couleur lorsque bouillis rapidement ici. Vous pouvez aussi utiliser un cuiseur à vapeur au-dessus d'une casserole pour faire cuire plus d'un légume à la fois.

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

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

#### Plaque de mijotage

La plaque à feu doux est la moins chaude des deux plaques chauffantes, ce qui la rend utile pour les recettes nécessitant un feu moins élevé, comme les sauces, les œufs brouillés, le lait chaud, la friture lente, les soupes et les légumes-racines. De plus, on peut cuire de la nourriture directement dessus, comme un grill plat. Cela s'avère indispensable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les scones, faire revenir des pétoncles ou même un œuf frit sans gras! Le pain à cuisson lente peut être fait sur la plaque à feu doux. Nul besoin d'utiliser le grille-pain AGA pour ce faire. Bako-glide peut être utilisé pour protéger la surface de la plaque chauffante lors de la cuisson directe.

La plaque d'ébullition et la plaque de mijotage ont la même taille. Les deux sont usinés à plat pour donner le meilleur contact avec les casseroles, la poêle à griller, la friture et la bouilloire AGA.

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur **page 35**.

#### La plaque du dessus

La plaque du dessus est la surface émaillée entourant les plaques chauffantes. Il deviendra chaud lorsque les plaques chauffantes de l'AGA eR7 seront utilisées. Même s'il ne s'agit pas d'une surface de cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur à d'autres fins. Vous gagnerez ainsi du temps et vous aurez également moins de nettoyage à faire! Vous pouvez, par exemple, faire réchauffer le miel ou le sirop dans un pot, faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol (vous

évitant d'avoir à salir une casserole). Pensez cependant à poser le bol sur un tapis de liège ou un linge plié pour éviter d'endommager l'émail. Même s'il s'agit d'une surface durable et résistante, les rayures apparaissent facilement sur l'émail vitrifié!

Lorsqu'elle est chaude, la plaque du dessus peut être utilisée pour réchauffer une tasse de thé ou de café ou pour sécher les plats, éplucheurs ou pièces de mixeur ou de robots culinaires.

### **Les fours**

Le four à rôtissage pour la cuisson à haute température, offrant une gamme de réglages de cuisson B4, R6, R7, R8 et R9.

Le four de cuisson pour la cuisson à des températures modérées, offrant une gamme de réglages de cuisson B1, B2, B3 et B4.

Le four à mijotage pour une cuisson longue et lente qui se fixe à température de mijotage.

### **NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES, CAR CELA PEUT PROVOQUER UN VERROUILLAGE.**

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

Vous pouvez avoir un, deux ou les trois fours allumés à leur chaleur préréglée ou les fours à rôtissage et à cuisson peuvent également être en mode veille (le four à mijotage est toujours à la même chaleur).

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

### **Mode veille**

En mode veille, les trois fours fonctionnent comme un four à mijotage.

Le four à mijotage est toujours en mode veille, tandis que le four à rôtissage et à cuisson peuvent être réglés en mode veille pour cuisiner à feu doux, pour générer une chaleur douce dans la cuisine ou pour être prêt à atteindre leur chaleur préréglée normale.

La cuisson en mode veille dans les fours à rôtissage ou à cuisson donne les meilleurs résultats pour faire de grands gâteaux aux fruits riches et des meringues car ils bénéficient de la douce chaleur des éléments supérieurs et inférieurs pour assurer une cuisson complète. D'autres aliments qui bénéficient de la cuisson en veille dans ces fours sont les puddings cuits à la vapeur et de Noël et la cuisson lente de gros morceaux de viande - commencez le processus de cuisson avant de placer le four en mode veille.

## Le four de rôtissage



Le four est indirectement chauffé par deux éléments, un dans la base du four et l'autre sur le dessus. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur pour fournir des résultats de cuisson compatibles avec les cuisinières à accumulation de chaleur AGA classiques, avec la flexibilité de pouvoir le tourner pour changer la température de cuisson.

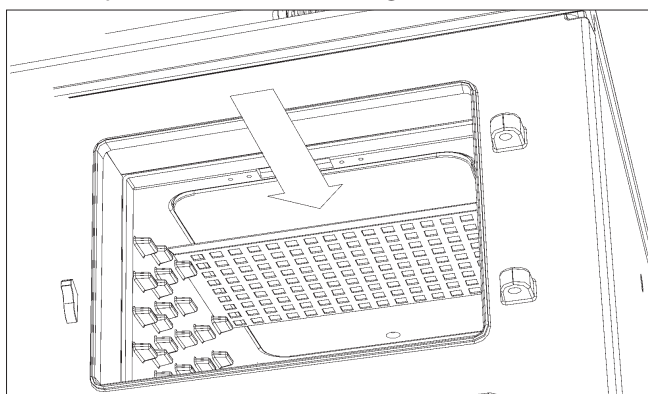
Le four de rôtissage peut être utilisé pour faire griller dans la partie supérieure et pour sauter au fond du four, voir **la page « Cuisiner sur votre AGA eR7 »**.

Lors de cuissons au fond du four à rôtissage pendant de longues périodes (plus de 30 minutes), placez la grille de fond sur le fond du four avant de mettre les aliments dans le four, cela soulève les aliments de l'élément de base pour assurer les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus.

### À noter lors de la cuisson sur le fond du four à rôtissage.....

- Veuillez laisser 1 heure avant cuisson directement sur le fond du four, ceci afin d'assurer une stabilisation maximale de la température de l'élément de base.
- Vous pouvez cuisiner directement sur le fond du four à rôtissage pendant de courtes périodes, par exemple pizza, quiche ou aliments qui prennent 30 minutes ou moins.

**REMARQUE :** Le déflecteur perforé du four à rôtissage doit être positionné dans le haut du four à rôtissage afin d'optimiser les performances de cuisson. Il doit être en place en tout temps quand la cuisinière est en marche, y compris lors des grillades. (Voir le schéma pour le montage du déflecteur perforé du four de rôtissage).



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

Le fond du four peut être utilisé comme une autre surface de cuisson, en effet on l'appelle souvent une plaque de cuisson cachée - pour les aliments nécessitant plus de 30 minutes, comme les pommes de terre rôties, sur le fond du four, vous devrez utiliser la grille de fond pour protection, afin qu'ils ne brunissent pas trop.

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

Le four de rôtissage se prête également très bien à la cuisson de pains et de pâtisseries. Les quiches dans les plats de céramique ou les tartes dans les plats pyrex n'ont pas besoin d'être précuites car la pâte cuit par en-dessous lorsqu'elles sont placées au fond du four, et la garniture prend et brunit en raison de la chaleur rayonnante. Comme vous le savez, les moules à flan en métal conduisent la chaleur plus rapidement que la céramique, alors placez-les toujours sur la grille de fond placée sur le fond du four pour éviter le brunissement excessif.

Les plats à rôtir et à cuisson spéciaux s'insèrent directement dans les glissières. Vous pouvez ainsi utiliser chaque pouce carré d'espace de votre four.

### Four de rôtissage en veille

Lorsque le four de rôtissage est réglé sur veille, il peut être utilisé pour cuire de riches gâteaux aux fruits ou cuire lentement des rôtis, des casseroles et currys. À l'exception des meringues et des gâteaux aux fruits riches, les aliments qui doivent être cuits lentement doivent être chauffés avant d'être placés dans un four en veille. La lumière clignotera lors du chauffage jusqu'à la température de veille, puis deviendra solide lorsqu'elle sera atteinte.

## Le four de cuisson



Le four est indirectement chauffé par deux éléments, un dans la base du four et l'autre sur le dessus. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur pour fournir des résultats de cuisson compatibles avec les cuisinières à accumulation de chaleur AGA classiques, avec la flexibilité de pouvoir le tourner pour changer la température de cuisson.

Ce four est réglé à une température moyenne, ce qui en fait l'idéal pour les gâteaux et biscuits ou tout ce qui doit cuire à température moyenne, comme le pâté de poisson, la lasagne, les soufflés, croustades et roulades. La viande et la volaille peuvent également y être cuites. En fait, tout ce qui peut cuire dans le four de rôtissage peut cuire dans le four de cuisson, mais pendant une période plus longue, voir **la page « Cuisiner sur votre AGA eR7 » "Cooking on your AGA eR7" page 13.**

Pour une meilleure cuisson des gâteaux, un préchauffage d'au moins une heure est recommandé. Faites cuire les gâteaux ensemble sur une grille. Si deux grilles sont utilisées, interchangez l'emplacement de la nourriture afin d'obtenir une coloration uniforme, comme vous le feriez avec n'importe quel autre four ayant différentes zones thermiques.

Comme pour le four de rôtissage, les plats à rôtissage et à cuisson spécialement conçus s'insèrent directement dans les glissières, vous permettant d'utiliser presque chaque pouce carré d'espace de votre four.

### Four de cuisson à veille

Lorsque le four de cuisson est réglé sur veille, il peut être utilisé pour cuire de riches gâteaux aux fruits ou cuire lentement des rôtis, des casseroles et des currys.

À l'exception des meringues et des gâteaux aux fruits riches, les aliments qui doivent être cuits lentement doivent être chauffés avant d'être placés dans un four en veille. La lumière clignotera lors du chauffage jusqu'à la température de veille, puis deviendra solide lorsqu'elle sera atteinte.

## Le four de mijotage



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

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur, ce qui permet d'obtenir une cuisson régulière dans le four de mijotage de la cuisinière de cuisine classique à accumulation de chaleur AGA. Il offre également la possibilité de l'éteindre quand elle n'est pas utilisée. Le four à mijoter est toujours en mode mijoter ou veille, idéal pour une longue cuisson lente.

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

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

## Le four de mijotage



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

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur, ce qui permet d'obtenir une cuisson régulière dans le four de mijotage de la cuisinière de cuisine classique à accumulation de chaleur AGA. Il offre également la possibilité de l'éteindre quand elle n'est pas utilisée. Le four à mijoter est toujours en mode mijoter ou veille, idéal pour une longue cuisson lente.

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

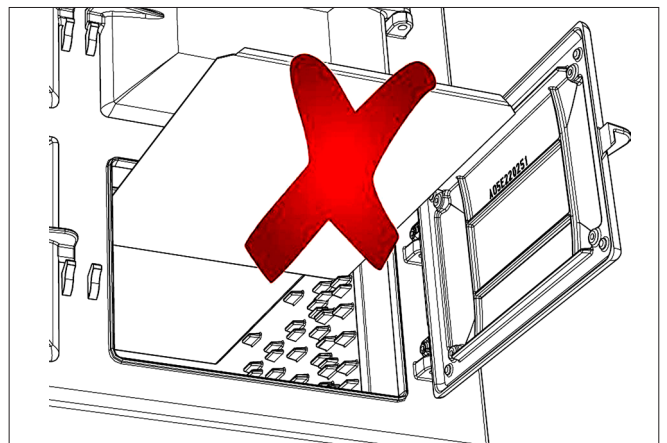
Le four à mijoter peut être décrit comme un four de continuation, il continue à cuire les aliments qui ont été chauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchées plutôt que cuites.

### Guide utilisateur

- Laissez le four chauffer complètement, plus le four est allumé longtemps, mieux c'est, car cela aide à réduire la quantité d'humidité créée pendant le mijotage.
- Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons l'usage des casseroles AGA avec une base épaisse et des couvercles empilables.
- **NE MÉLANGEZ PAS** placez les plats directement sur la base du four. Ils ne doivent être posés que sur une grille ou sur la grille du fond.
- Idéalement, amener les pièces de viande et de volaille à la température de cuisson dans le four de rôtissage pour 30 à 45 minutes, puis les transférer au four de mijotage.
- Cette méthode ne s'applique pas aux viandes et aux volailles farcies.
- Assurez-vous que la température interne du porc et de la volaille atteigne au moins 167 °F (75 °C).
- Amenez toujours les soupes, casseroles et liquides à ébullition avant de les placer dans le four à mijotage.
- Toujours faire décongeler les aliments complètement avant de les cuire.

- Les légumes-racines cuisent mieux lorsque coupés en petits morceaux.
- Ajustez l'assaisonnement et l'épaisseur à la fin de la cuisson.
- De nombreux haricots et légumineuses secs, par exemple les haricots rouges secs, doivent être bouillis pendant au moins 10 minutes, après trempage et avant d'être inclus dans n'importe quel plat.

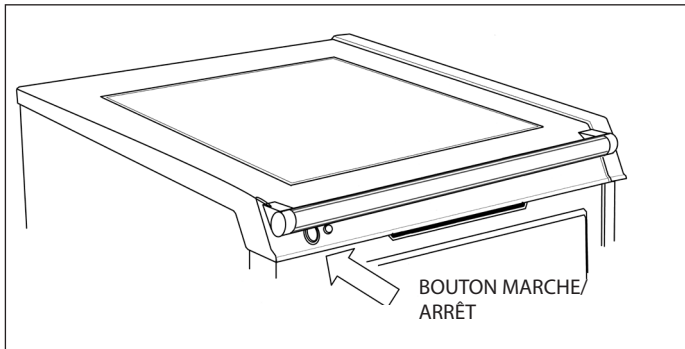
**ATTENTION : NE PAS** stocker quoi que ce soit dans le four à mijoter et **NE PAS** utiliser de grands ustensiles de cuisine tels que la grande plaque à pâtisserie et le grand plat à viande jusqu'à ce que le four ait atteint sa température de fonctionnement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner le verrouillage de la fonction de sécurité en position OFF. Il est également conseillé lors de l'utilisation d'une grande batterie de cuisine dans le four à mijoter de la pousser vers le fond du four.



## 19. AGA (Armoire chauffante)

### Four à cuisson lente et four de réchauffement

Ces fours sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il est actionné par un seul bouton-poussoir ARRÊT-MARCHE situé sur le côté gauche de la plaque du dessus de l'armoire chauffante et peut être mis en marche ou à l'arrêt lorsque requis. Ces fours ne sont pas en fonte à l'intérieur.



### Four à cuisson lente

Ce four a des caractéristiques similaires au four à mijoter et doit être utilisé de la même manière. Il émet une chaleur de convection qui en fait l'idéal pour de plus longues périodes de cuisson, surtout de nuit, par exemple pour les gâteaux de célébration riches ou aux fruits. Ce four pourrait également mieux se prêter à la cuisson de meringues.

**REMARQUE :** Les évacuations du four sont orientées vers la pièce. Une évacuation mécanique vers l'extérieur n'est pas disponible.

### À ne pas oublier lors d'une cuisson lente :

- Préchauffer le four pendant 30 minutes avant de commencer la cuisson.
- Faites bouillir les casseroles, les soupes, etc. sur la plaque chauffante et mettez la viande au four de rôtissage avant de la mettre dans le four à cuisson lente.
- Assurez-vous que les casseroles contiennent suffisamment de liquide, surtout si elles doivent cuire sur une longue période.
- Recouvrez les casseroles avec un couvercle ou du papier d'aluminium pour retenir l'humidité des aliments lors de la cuisson.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'espace dans le four pour tous les plats avant de préparer la nourriture.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien chaudes et que la température interne atteint 75 °C (167 °F).
- Décongelez toujours les aliments complètement avant de les cuire.

Il est également possible de faire des meringues blanches bien croustillantes à l'aide du four à cuisson lente.

Les périodes de cuisson au four à cuisson lente dépendront de la température, de la quantité et du type de plat cuisiné. En règle générale, on recommande un minimum de 2 heures de cuisson pour les casseroles.

Surveillez la nourriture jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisé avec le four.

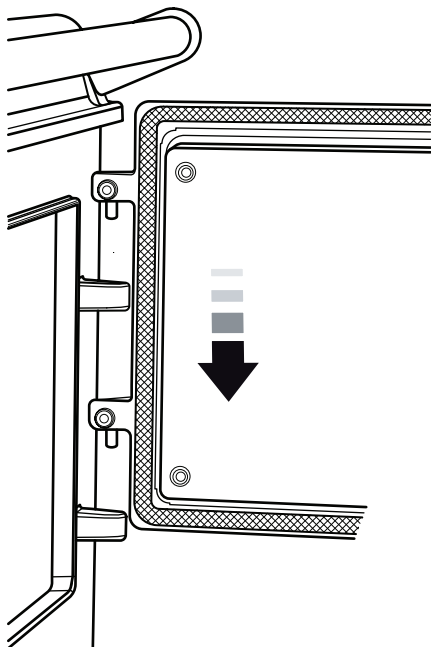
Le four à cuisson lente peut être décrit comme un four de continuation. Il continue à cuire les aliments qui ont été chauffés ailleurs sur la cuisinière, à l'exception des meringues qui sont séchées plutôt que cuites.

**ATTENTION : Cet appareil est lourd, un équipement approprié et une main-d'œuvre adéquate doivent être utilisés pour retirer les portes du four.**

## 20. Installer et retirer les portes du four

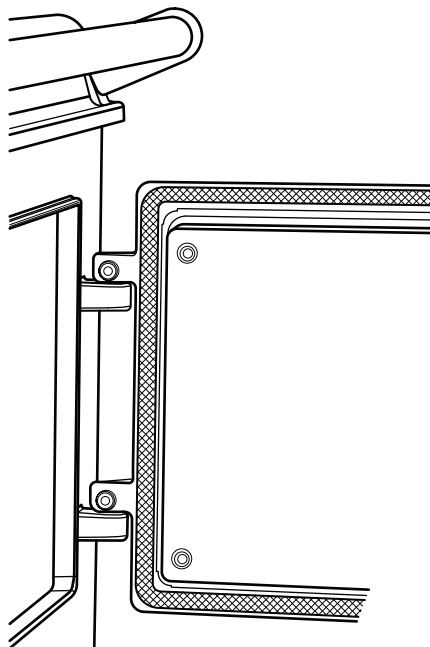
### Installer les portes

Fig. 20.1



DESN 517491

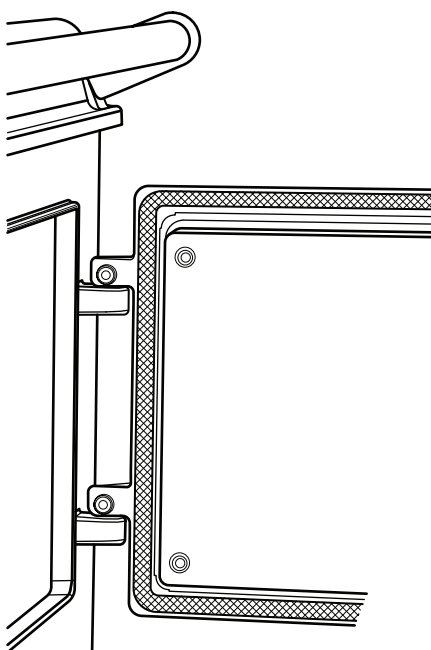
Fig. 20.2



DESN 517489

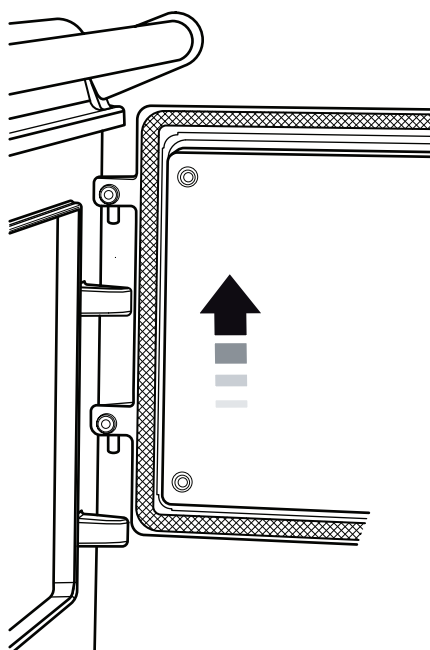
### Retirer les portes

Fig. 20.3



DESN 517489

Fig. 20.4



DESN 517490

## 21. Nettoyage et entretien de votre cuisinière

**AVERTISSEMENT : LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENU ÉLOIGNÉS.**

- ⚠ **RAPPEL : faites attention à l'appareil lorsqu'il est chaud.**
- ⚠ **Pour la plupart des nettoyages, il est préférable que l'appareil soit éteint.**
- ⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
- ⚠ **NE PAS utiliser de tampons abrasifs, de nettoyeurs caustiques, de nettoyeurs pour four ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les surfaces de l'émail.**
- ⚠ **Le panneau de contrôle tactile peut être nettoyé avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse.**
- ⚠ **IMPORTANT : AGA recommande les nettoyeurs approuvés par la Vitreous Enamel Association pour le nettoyage des surfaces en émail vitrifié de ce produit, disponibles auprès de votre détaillant AGA.**
- ⚠ **Lors du nettoyage, utilisez le moins d'eau possible.**
- ⚠ **NE PAS immerger les portes dans l'eau car elles sont emballées avec un matériau isolant, qui sera endommagé par une humidité excessive.**
- ⚠ **NE PAS mettre les portes du four ou les plaques de repos dans un lave-vaisselle.**

### Plaque du dessus et plaque frontale

- ⚠ **Le moyen le plus simple de nettoyer la plaque supérieure et la plaque avant de l'AGA est d'éponger les déversements au fur et à mesure qu'ils se produisent.**
- ⚠ **Les aliments cuits sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent généralement être enlevés avec des nettoyeurs pour émail vitrifié ou des nettoyeurs en crème doux à l'aide d'un chiffon ou, si nécessaire, d'un tampon à récurer en nylon.**
- ⚠ **Si du lait ou du jus de fruit, ou quoi que ce soit contenant de l'acide est renversé sur l'émail, essuyez-le immédiatement.**
- ⚠ **Nettoyez les traînées de condensation sur la plaque frontale, autour des portes du four ou sur tout émail vitrifié qui pourrait être décoloré de façon permanente.**
- ⚠ **Tout ce qui est généralement nécessaire pour garder les surfaces émaillées vitrifiées de votre cuisinière brillantes et propres est un frottement quotidien avec un chiffon humide et du savon suivi immédiatement d'un chiffon propre et sec pour éviter les traces.**

- ⚠ **N'oubliez pas que la plaque supérieure et les couvercles polis se graifneront si des casseroles ou des ustensiles sont traînés dessus.**

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 sont excellents pour cela, disponibles auprès de votre détaillant AGA.

### Fours et plaques de cuisson en fonte

**Fours** - sont en fonte et se lavent eux-mêmes. Ils sont très résistants, mais peuvent rouiller s'il reste de l'humidité à la surface. N'oubliez pas de toujours allumer le four pour le sécher une fois nettoyé.

Le chauffage périodique des fours aidera à brûler les dépôts de cuisson pour faciliter le nettoyage à l'intérieur des fours.

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

**Plaques chauffantes** - est en fonte et facile d'entretien. Un entretien régulier garantit une longue durée de vie. Ils rouilleront s'il reste de l'humidité en surface.

Si les plaques chauffantes sont sales, utilisez une éponge, un chiffon, un tampon à récurer ou une brosse métallique pour enlever les éclaboussures brûlées.

Rincez soigneusement les détergents ou les produits de nettoyage.

Rappelez-vous d'allumer la plaque chauffante quelques minutes pour la sécher après le nettoyage. De temps en temps, appliquez une fine couche d'huile végétale (l'huile de maïs est préférable) lorsque la plaque chauffante est froide.

### Couvercles et habillages de porte/couvercles de four

**Le haut du couvercle isolant** - il s'agit de chrome ou d'acier inoxydable et peut être maintenu propre en essuyant avec un chiffon humide et en le polissant - les chiffons AGA sont excellents à cet effet car ils sont non pelucheux et respectueux de l'environnement. Les nettoyeurs AGA pour l'acier inoxydable et le chrome sont recommandés pour garder les couvercles isolants propres et brillants. Ceux-ci peuvent être achetés auprès de votre spécialiste AGA local.

**Doublure de la housse isotherme (intérieur du couvercle)** - L'utilisation d'un pare-éclaboussures AGA est recommandée pour garder la doublure exempte d'éclaboussures de graisse, disponible auprès de votre détaillant AGA.

Si le revêtement est taché, il est préférable de le nettoyer lorsque la plaque chauffante est froide. Nettoyez les

**AVERTISSEMENT : LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENU ÉLOIGNÉS.**

habillages avec de l'eau chaude savonneuse ou une crème nettoyante. Si les incrustations sont nombreuses, frottez un tampon imbibé de savon dans un mouvement circulaire.

Les premières fois qu'un tampon imprégné de savon est utilisé, vous verrez les marques circulaires. Celles-ci s'atténueront et la surface de la doublure deviendra plus brillante à chaque utilisation. N'utilisez pas trop d'eau et assurez-vous que la doublure est sèche avant de refermer la housse.

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

#### **Plats à rôtir**

Les plats à rôtir émaillés fournis avec l'AGA eR7 doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, en les trempant 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.

**NE PAS** utiliser des nettoyeurs caustiques ou des nettoyeurs pour four.

**VEUILLEZ NOTER :** Les nettoyeurs utilisés pour l'émail vitrifié sont souvent inadaptés pour une utilisation sur les composants en chrome et en acier inoxydable, y compris les couvercles isolants, les mains courantes et leurs supports.

## 22. Entretien et garantie

---

- Votre Aga n'a pas besoin d'être entretenu régulièrement.
- Les ventilateurs peuvent nécessiter un remplacement périodique.
- Au cas où votre appareil nécessiterait de la maintenance, veuillez appeler le service après-vente AGA ou votre distributeur autorisé.
- Votre appareil **DOIT** être entretenu et installé uniquement 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 (voir le manuel de la garantie pour plus de détails).

### Codes d'erreur

Dans le cas peu probable où une erreur se produirait avec votre cuisinière AGA eR7, des codes d'erreur peuvent s'afficher sur votre combiné, par exemple :

#### 3.11

Veuillez fournir ces informations au service AGA. Il aidera l'ingénieur de service à diagnostiquer votre panne.

## 23. Instructions d'installation

---

**AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.**

**RAPPEL**, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

**NE PAS** utiliser de pièces reconditionnées ou copiées qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

**VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET LES CONSERVER DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.**

## 24. .Exigences d'installation

---

### 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.

#### **AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

Il est de la responsabilité des clients de contacter un installateur électrique qualifié pour veiller à la bonne installation électrique et à sa conformité vis-à-vis des règlements.

Prendre le plus grand soin lors de la découpe d'orifices dans les murs et le sol. Il est possible que des câbles électriques se trouvent derrière le mur ou le sol les recouvrant et qu'ils procurent un choc électrique en cas de contact.

Localiser tout circuit électrique pouvant être affecté par l'installation de ce produit et débrancher le circuit d'alimentation.

#### **AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être branché à une prise de terre.**

**Ne pas** utiliser de rallonges avec cet appareil.

Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Il est recommandé, mais pas obligatoire, d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) au niveau du circuit d'alimentation de la cuisinière afin d'éviter les interruptions de courants accidentelles

Remettez ce mode d'emploi à l'utilisateur pour qu'il le conserve en lui indiquant la façon de faire fonctionner la cuisinière en toute sécurité.

### Exigences de livraison

- L'AGA eR7 est livrée sur une palette
- L'AGA eR7 avec armoire chauffante est livrée sur 2 palettes.

L'accès à la cuisine doit être assez grand pour pouvoir manipuler un objet prenant un espace de 39 5/16 pouces (1 005 mm) par 29 1/8 pouces (740 mm). Un gabarit en bois (planche avec roues pivotantes) de 39 5/16 pouces (1 005 mm) par 29 1/8 pouces (740 mm) peut être utilisé pour vérifier si l'espace disponible est suffisant pour faire passer l'AGA eR7 assemblé à travers les portes et locaux de la propriété jusqu'à son emplacement d'installation dans la cuisine. Il faut également considérer que la hauteur de l'appareil est de 37 5/8 pouces (960 mm) une fois retiré de la palette et 43 3/8 pouces (1 100 mm) sur la palette, donc les obstacles en hauteur doivent aussi être considérés.

**Si cette planche/gabarit peut être transportée à travers les locaux et les portes de l'immeuble, alors l'AGA peut être installé sans travail supplémentaire.**

## 25. Emplacement

Faire référence à **Fig. 26.1**.

Il est recommandé que tout revêtement de sol en matériau souple soit retiré de l'endroit où l'AGA sera installé.

Il est essentiel que la base ou le foyer sur lequel repose la cuisinière et/ou le module soit de niveau et capable de supporter le poids total d'une ou des deux unités.

Le cache-socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si nécessaire, placer la cuisinière en position surélevée par rapport aux tuiles de façon à assurer que le socle puisse être retiré.

Tous les murs adjacents dépassant de la hauteur de la table de cuisson doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Le mur latéral au-dessus de la table de cuisson doit être à plus de 3 po (75 mm) de la cuisinière.

Les surfaces au-dessus du four ne doivent pas être à moins de 30" (760 mm).

Les entrées de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure (ou du couvercle) ne doit pas être obstruées.

**REMARQUE :** Le câble d'alimentation doit être éloigné de toutes les surfaces chaudes, c'est à dire des conduites d'eau chaude et de fumée.

Dans l'intérêt de la sécurité, on doit prendre en considération la protection du câble électrique se rendant à la cuisinière.

**Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.**

L'appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique, qui est située dans la fente d'aération centrale près de la base de la plaque avant.

**⚠ NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.**

La gamme complète est montée au sol et l'espace dans lequel l'appareil doit être installé doit avoir les dimensions minimales suivantes :-

Un dégagement minimum de 2 ¼ po (60 mm) est nécessaire au-dessus de la poignée surélevée du couvercle isolant.

### Armoires en hauteur

**⚠ Afin d'éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en raison de surfaces surchauffées, évitez de placer la plaque de cuisson sous des armoires de rangement.**

### Distance minimale des combustibles

Un écart d'au moins ½ de pouces doit être respecté entre l'arrière de la plaque supérieure et le mur derrière l'appareil. Si le mur arrière est fait de matériaux combustibles, cet espace doit être de 1 po (25 mm).

### Hottes de cuisinière

Il est recommandé de munir cette AGA d'une hotte. Le système de ventilation AGA est située sur l'appareil entre les deux plaques chauffantes et a été conçu pour évacuer l'humidité des fours. La hotte devrait être positionnée au-dessus de l'AGA, à la hauteur minimale spécifiée par le fabricant.

### Dégagements latéraux

A ⅛ Po (3 mm) d'écart est requis de chaque côté entre la plaque du dessus de la cuisinière et toute autre surface de travail qui pourrait être installée. Cela permet le retrait en toute sécurité de la plaque du dessus si nécessaire.

Lorsque les cuisinières sont installées contre les parois latérales a 4 ⅞ po (116 mm) est requis sur le côté droit et gauche pour l'accès aux portes du four.

Si l'AGA doit être installé dans un espace en briques, le dégagement minimum doit être augmenté d'au moins ⅜ po (10 mm), pour tenir compte des parois qui ne sont pas à l'équerre.

En plus, un dégagement minimum de 39 ⅜ po (1 000 mm) doit être disponible à l'avant afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

### Carrelage

Si la cuisinière est située dans un renforcement ou contre un mur qui sera carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas être au-dessus de la plaque de la cuisinière. Il doit y avoir un espace suffisant pour retirer la plaque du dessus en vue d'un entretien ultérieur.

### Mur arrière

Un écart d'au moins ⅜ po (10 mm) doit être respecté entre l'arrière de la plaque supérieure et le mur derrière l'appareil.

Cet appareil pouvant être utilisé en continu, veuillez prendre note de ces **IMPORTANTES** instructions:

#### Murs combustibles

Les maisons construites avec des matériaux combustibles (bois, poutres et plaques de plâtre) nécessitent des protections particulières à la chaleur.

Les murs non combustibles derrière une cuisinière doivent avoir une épaisseur d'isolation d'au moins 25 mm (1 po) (Monolux ou équivalent), jusqu'au niveau de la plaque chauffante.

**⚠ REMARQUE : Assurez-vous que le câblage électrique ou les services en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou directement au-dessus de la cuisinière.**

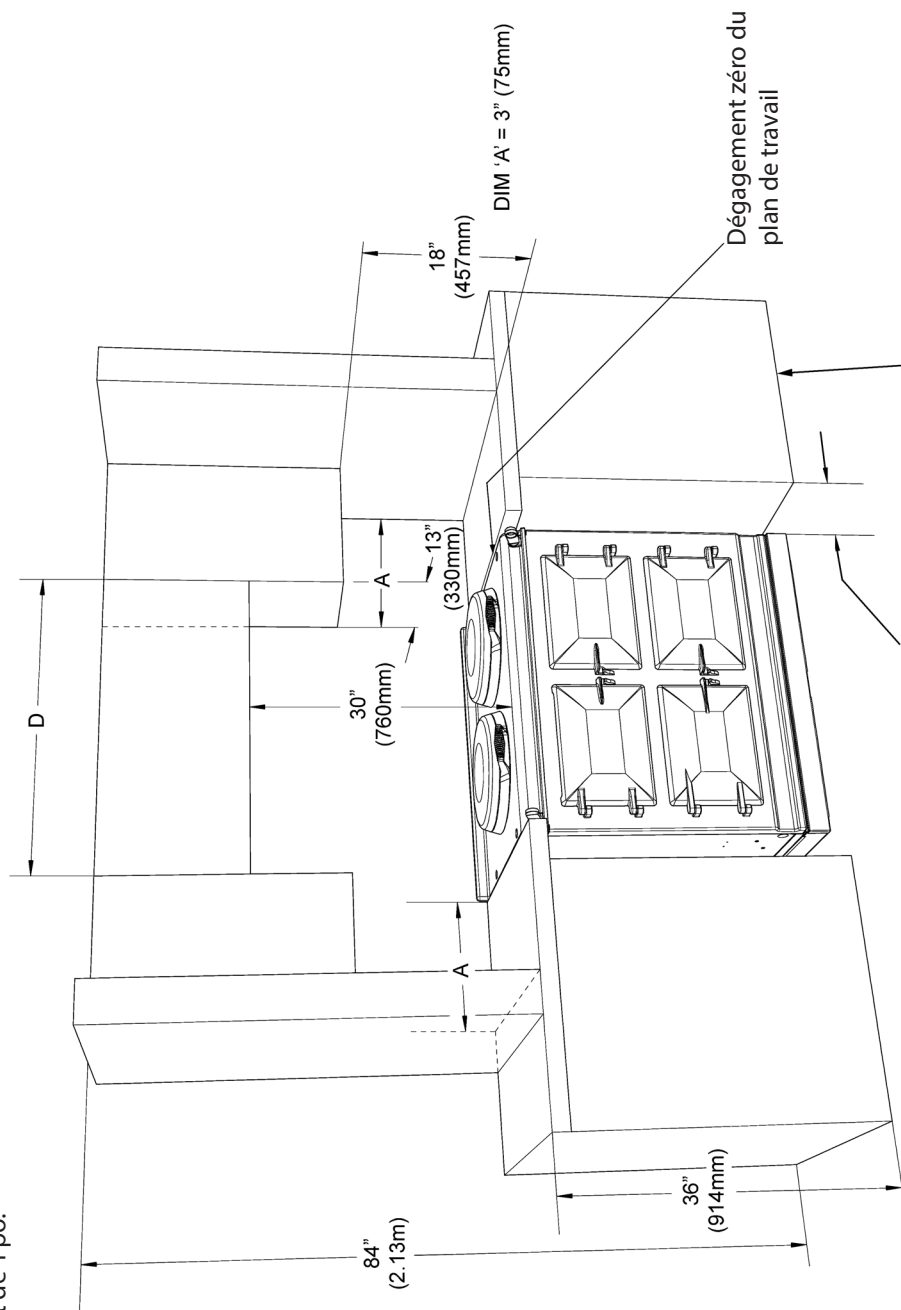
Ce type de matériel peut vieillir prématurément s'il est continuellement exposé à une température ambiante.

## 26. Dégagements

Fig. 26.1

### Dégagement d'installation des armoires combustibles adjacentes à la cuisinière

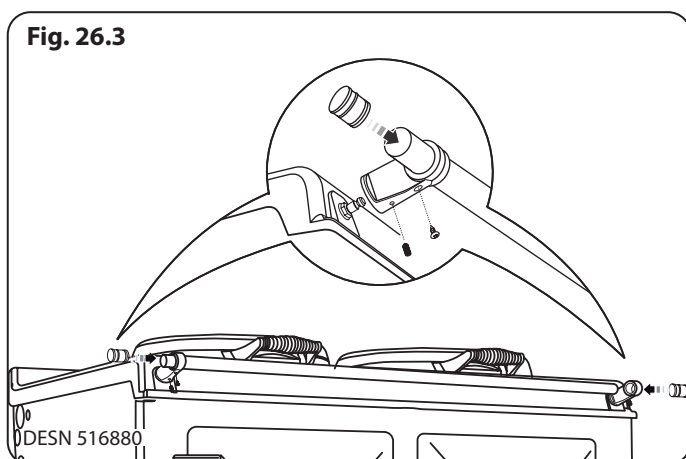
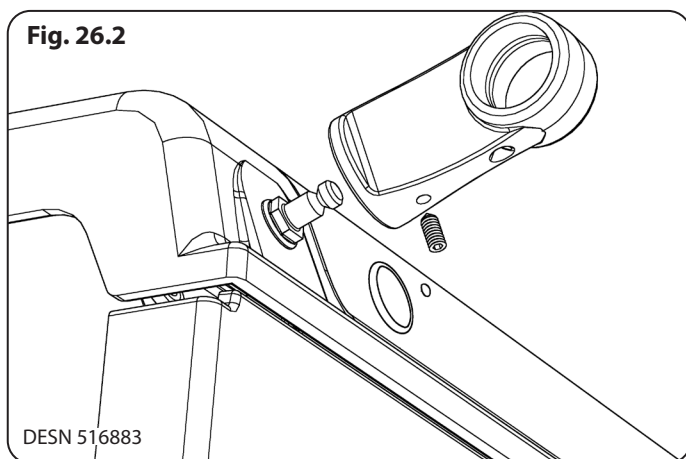
Un dégagement de ½ po à l'arrière du poêle peut être obtenu lors de l'installation de l'appareil contre un mur incombustible. Ou, si le mur derrière le poêle est jugé combustible, alors l'espacement minimum entre l'arrière du poêle et le mur combustible le plus proche est de 1 po.



Lorsque les parois latérales s'étendent au moins 6 po (152 mm) au-delà de la surface de la porte du four un espace de 4 ⅞ po (116 mm) est nécessaire pour permettre à la porte du four de s'ouvrir suffisamment pour retirer les meubles du four

**REMARQUE :** Les armoires suspendues ne doivent pas dépasser 13 po de profondeur projetée au-dessus de la cuisinière.

La dimension « D » ne doit pas être inférieure à la largeur normale de l'appareil.



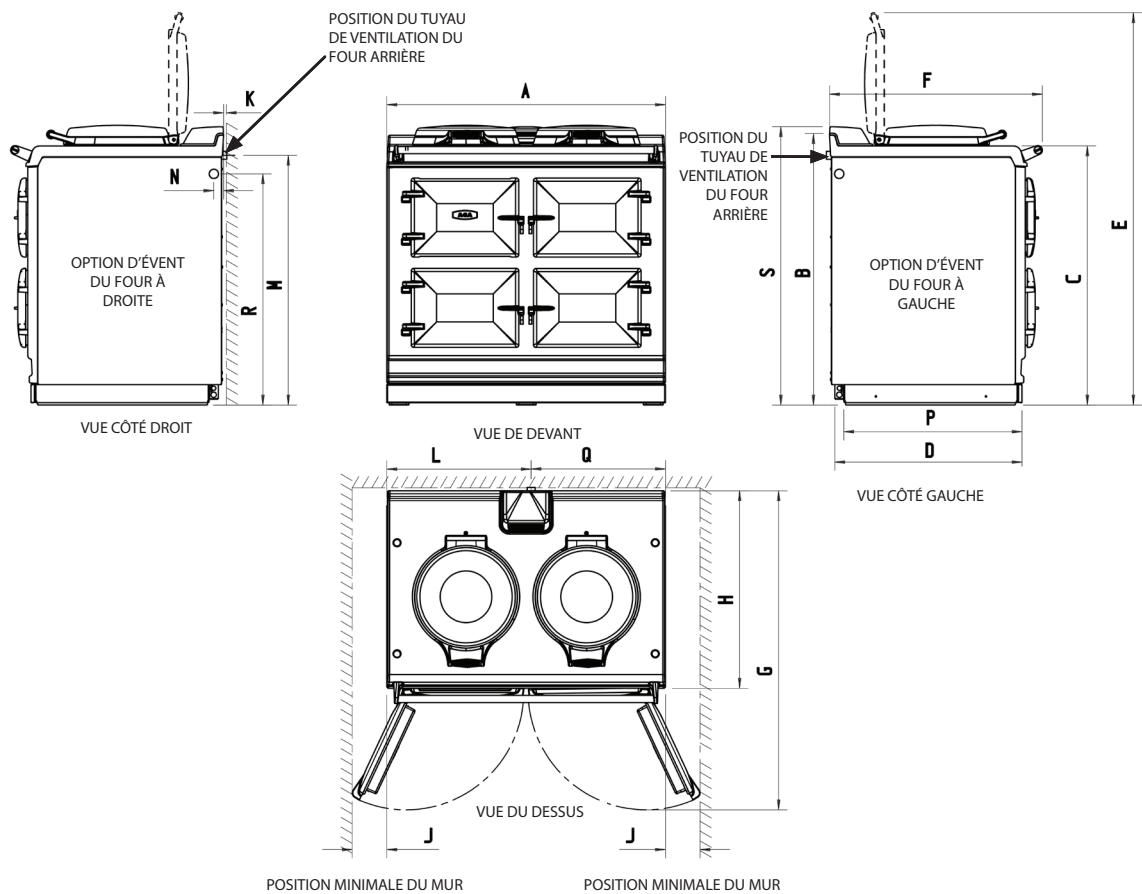
### Montage de la main courante

1. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattaché à la plaque du dessus. Verrouillez en place en serrant la vis sans tête la plus près de l'appareil **Fig. 26.2**.
2. Faites glisser la main courante à travers les supports de main courante **Fig. 26.3**.
3. Une fois le montage terminé, verrouillez la barre en serrant les vis sans tête sur le dessous de chaque support.
4. Une fois les barres verrouillées, installez les capuchons d'extrémité. Les embouts doivent être poussés en place avec attention jusqu'à ce qu'ils soient bien fermés sur la face externe de chaque barre (une légère touche de lubrifiant, comme du savon à main, peut être placée sur les rondelles ou « O rings » pour faciliter leur mise en place **Fig. 26.3**).
5. Enfin, placez la façade du socle sur les aimants situés à l'avant du socle. Assurez-vous que la façade du socle est bien centrée et ne dépasse pas de la cuisinière.
6. Mettez l'AGA eR7 en service, comme indiqué dans les instructions d'installation correspondantes et effectuez un test de chacune des fonctionnalités de l'AGA eR7.
7. Lorsque l'installation est terminée, attachez le crochet d'avertissement (EGLL516660) situé dans la documentation du produit sur la main courante de l'AGA eR7. Veuillez aviser le client d'enlever et de lire l'étiquette d'avertissement.
8. Donnez ce manuel à l'utilisateur, il doit le conserver pour assurer un fonctionnement en toute sécurité de l'appareil.
9. Avisez l'utilisateur que, en vue de l'opération à long terme et en toute sécurité de l'appareil, l'entretien est effectué selon un intervalle recommandé par le distributeur d'AGA.

## 27. Appliance dimensions

### AGA eR7 100-3

Fig. 27.1



DESN 517781

|       | A                              | B                              | C  | D                              | E                              | F                              | G                               | H                              | J                             | K                             | L                               | M                                | N                             | P                              | Q                                | R                              | S                              |
|-------|--------------------------------|--------------------------------|----|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| pouce | 38 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 37 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 36 | 26 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 54 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 29 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 45 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 27 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 4 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> | 3 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 20 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> | 34 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> | 24 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 18 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> | 32 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> | 38 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> |

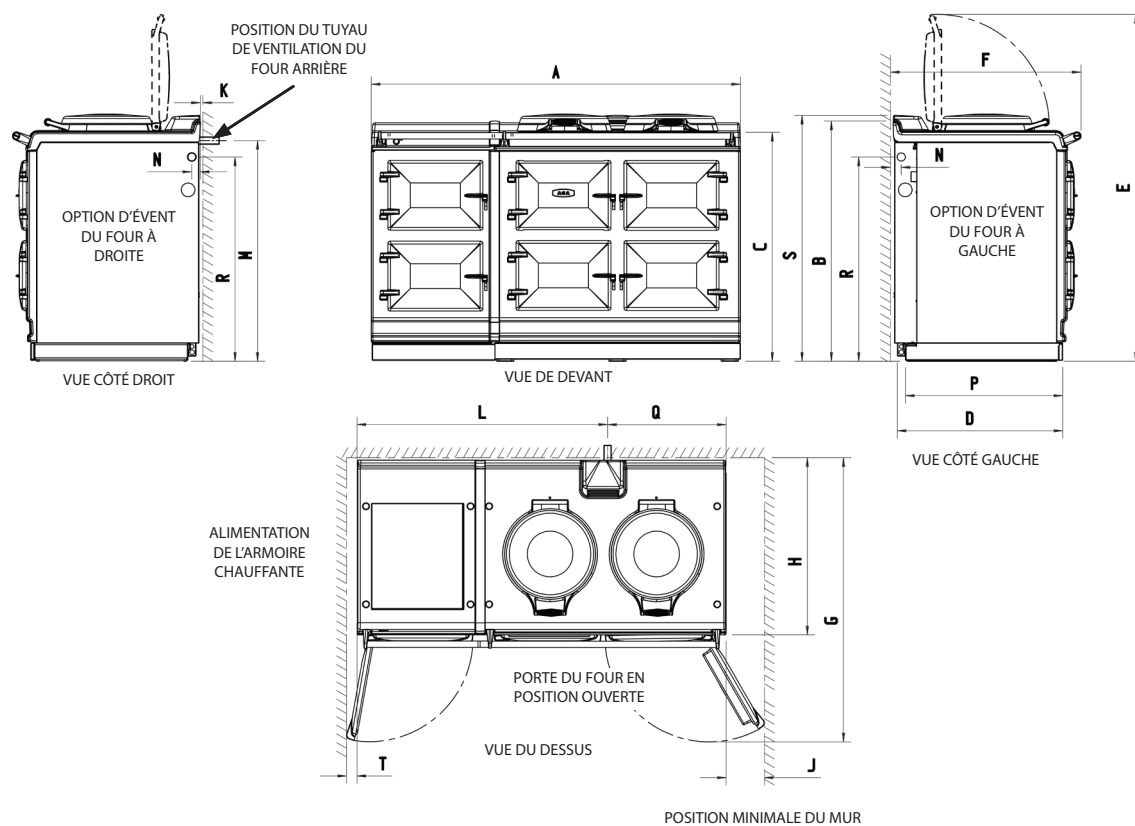
#### Dimensions de la cuisinière

Lorsque vous recherchez un espace pour placer la cuisinière, l'espace requis pour le « corps » de l'appareil devrait être augmenté de <sup>3</sup>/<sub>8</sub> po au-delà des chiffres cités ci-dessus. Ceci permet une marge de sécurité prenant en compte les variations naturelles associées à tout ouvrage de fonte de grande dimension. Plus particulièrement, la largeur de la cavité de l'appareil devrait être critique.

#### POIDS DE L'APPAREIL

Modèle : AGA eR7 - 816 lb

## AGA eR7 150-5



**Fig. 27.2**

DESN 517782

|       | A                 | B                | C  | D                | E                | F                | G                 | H                | J               | K             | L                 | M                  | N               | P                | Q                  | R                | S                | T               |
|-------|-------------------|------------------|----|------------------|------------------|------------------|-------------------|------------------|-----------------|---------------|-------------------|--------------------|-----------------|------------------|--------------------|------------------|------------------|-----------------|
| pouce | 58 $\frac{3}{16}$ | 37 $\frac{3}{4}$ | 36 | 26 $\frac{3}{4}$ | 54 $\frac{5}{8}$ | 29 $\frac{7}{8}$ | 45 $\frac{1}{16}$ | 27 $\frac{1}{8}$ | 4 $\frac{7}{8}$ | $\frac{3}{8}$ | 39 $\frac{7}{16}$ | 34 $\frac{11}{16}$ | 1 $\frac{3}{8}$ | 24 $\frac{3}{4}$ | 18 $\frac{11}{16}$ | 32 $\frac{1}{8}$ | 38 $\frac{3}{4}$ | 1 $\frac{3}{4}$ |

### Dimensions de la cuisinière

Lorsque vous recherchez un espace pour placer la cuisinière, l'espace requis pour le « corps » de l'appareil devrait être augmenté de  $\frac{3}{8}$  po au-delà des chiffres cités ci-dessus. Ceci permet une marge de sécurité prenant en compte les variations naturelles associées à tout ouvrage de fonte de grande dimension. Plus particulièrement, la largeur de la cavité de l'appareil devrait être critique.

### POIDS DE L'APPAREIL

Modèle : AGA eR7 - 816 lb

Armoire chauffante - 243 lb

## 28. Connexion à l'alimentation électrique



### Risque de choc électrique

La plaque signalétique se trouve derrière le socle amovible, voir **Fig. 28.2**.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.

Cet appareil doit être mis à la terre.

**NE PAS** brancher à l'alimentation électrique avant que l'appareil ne soit mis à la terre de façon permanente.

Cet appareil doit être branché à une alimentation permanente métallique mise à la terre. Ou un connecteur de mise à la terre doit être branché à la borne de mise à la terre ou au fil conducteur de l'appareil.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures sérieuses.



Cette cuisinière doit être alimentée par un courant de 240 V, 60 Hz, et branchée à un circuit individuel et adéquatement mis à la terre protégé par un disjoncteur. À 240 V, elle a une charge maximale de 30 A. Le branchement électrique doit être effectué par un électricien qualifié. Cet appareil doit être installé conformément aux codes régionaux ou, en l'absence de codes, au code électrique national.

- L'installation du produit nécessite un circuit de 240 V/40 A séparé (et non partagé) et protégé par un circuit de dérivation approprié.
- Le câble d'alimentation de votre cuisinière est muni d'une prise standard à quatre (4) conducteurs de type 14-50P (pour une prise 14-50R).

La méthode de branchement à la source d'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil.

La connexion et l'isolation secteur ne devraient pas être positionnées au-dessus de la cuisinière, mais plutôt à l'endroit défini dans **Fig. 28.2**.

**CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT ISOLÉE DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE AVANT L'ENTRETIEN. LA CUISINIÈRE EST CONÇUE POUR LE VOLTAGE INDIQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, QUI EST SITUÉE DERRIÈRE LE CACHE-SOCLE.**

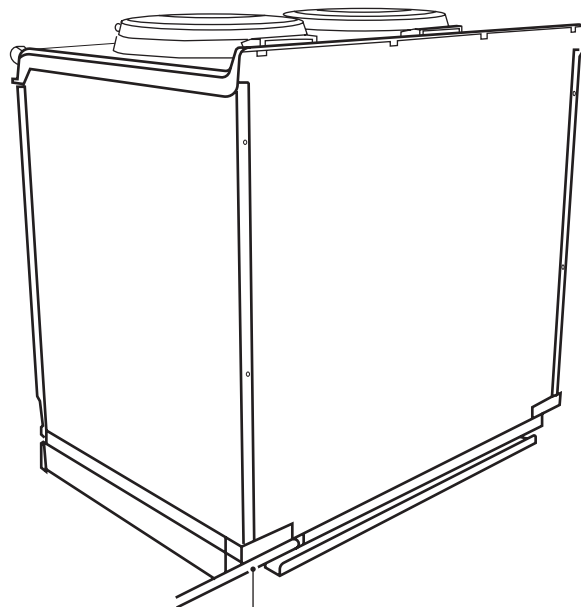
**⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

**CET APPAREIL EST CONÇUE POUR LE VOLTAGE INDIQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, QUI EST SITUÉE DERRIÈRE LE CACHE-SOCLE.**

**SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU UNE PERSONNE SIMILAIREMENT QUALIFIÉE POUR ÉVITER UN DANGER.**

## Emplacement de l'alimentation secteur

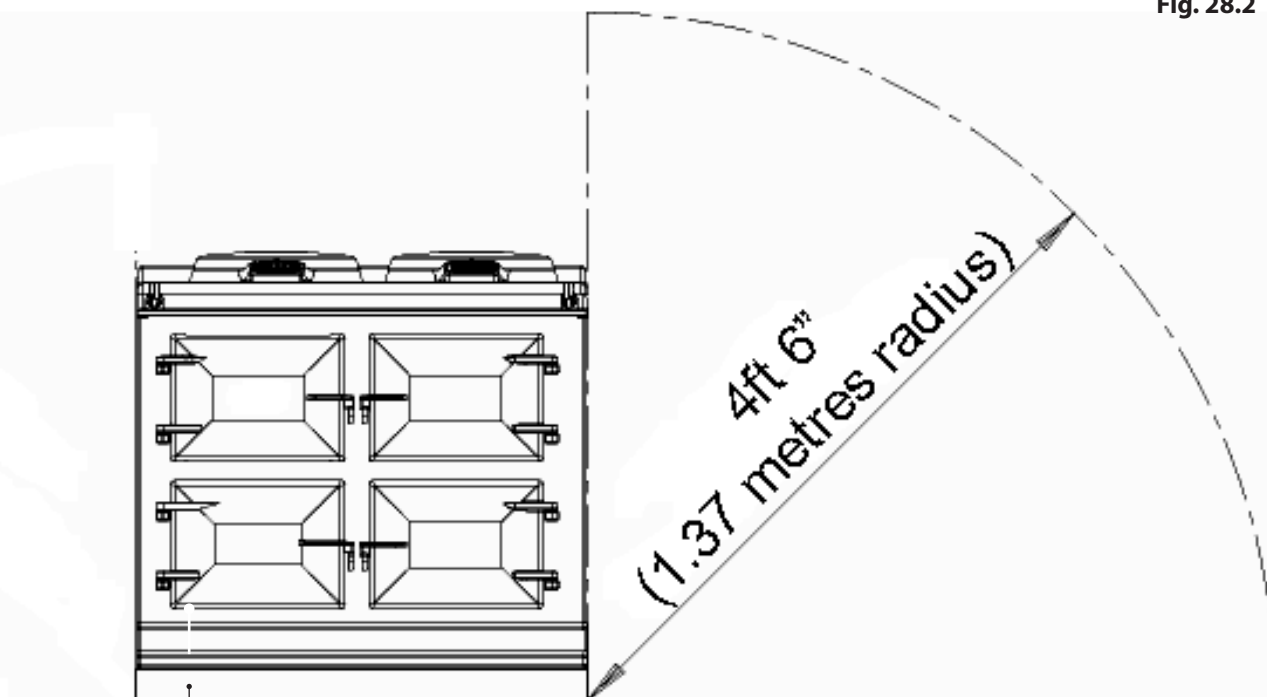
Fig. 28.1



Le câble d'alimentation est alimenté à partir de la sortie droite du plateau de commande par une gaine en fonction de la position de la prise d'alimentation

DESN 517444

Fig. 28.2



La plaque signalétique est située derrière le coup-de-pied, tirer le coup-de-pied pour le retirer.

La connexion à l'alimentation électrique et le point d'isolement doivent se trouver dans la zone indiquée

DESN 516295

## AGA Connexions de l'armoire chauffante

**L'ARMOIRE CHAUFFANTE NÉCESSITE UNE ALIMENTATION MONOPHASE INDÉPENDANTE.**

**⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

**CET APPAREIL EST CONÇU POUR LA TENSION INDIQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE. CELLE-CI EST SITUÉE SUR UN PLATEAU COULISSANT DANS LA PLAQUE DE BASE DE L'ARMOIRE CHAUFFANTE AU-DESSUS DU SOCLE.**

**SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU UNE PERSONNE SIMILAIREMENT QUALIFIÉE POUR ÉVITER UN DANGER.**

Une alimentation électrique de 120 V ~ 60 Hz, 5 A avec fusible est requise à côté de l'appareil (à l'exception du modèle AGA Hotcupboard avec plaque à induction, veuillez vous référer aux instructions du modèle AGA Induction Hob pour les exigences d'alimentation). Le câblage externe à l'unité doit être installé à l'aide du câble d'alimentation fourni, conformément aux réglementations de câblage en vigueur et à toute réglementation locale applicable.

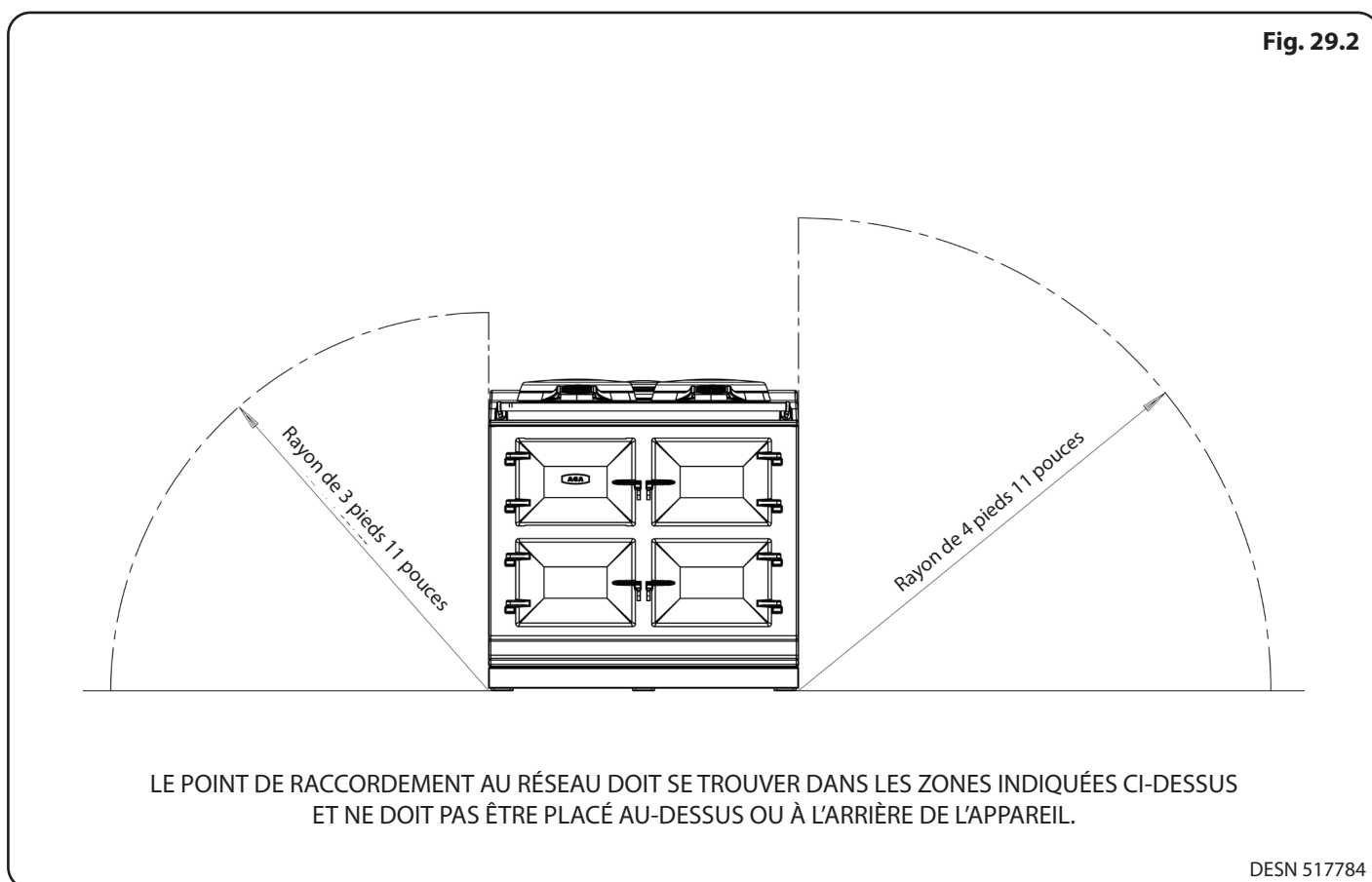
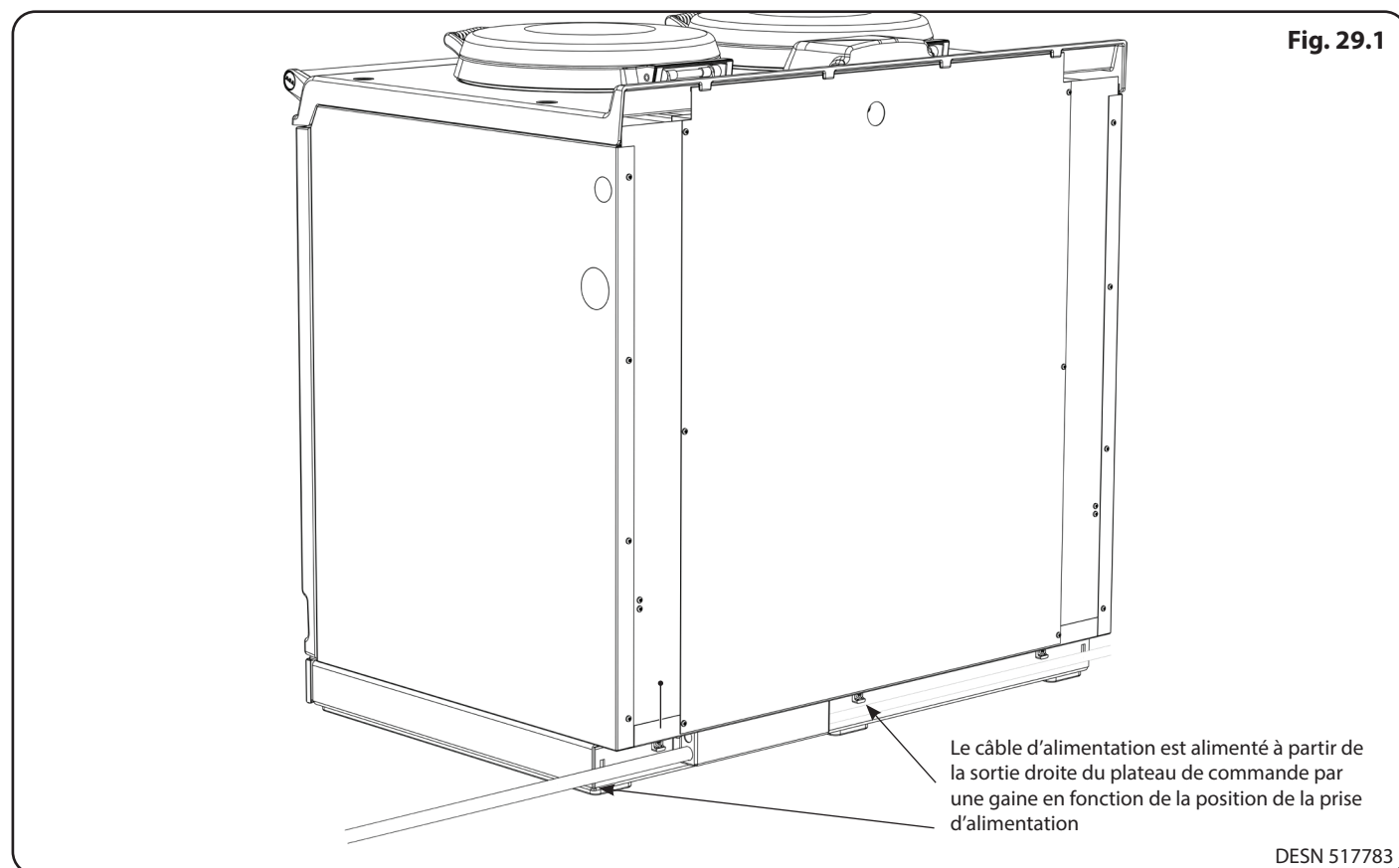
Le mode de raccordement au réseau électrique doit permettre une isolation électrique complète de l'appareil, de préférence par un interrupteur bipolaire à fusibles, ayant une séparation des contacts d'au moins ⅛ pouces (3 mm) dans les deux pôles.

L'isolateur ne doit pas être placé immédiatement au-dessus de l'armoire chauffante, mais doit être placé à 6 pieds 6 ¾ pouces de l'appareil.

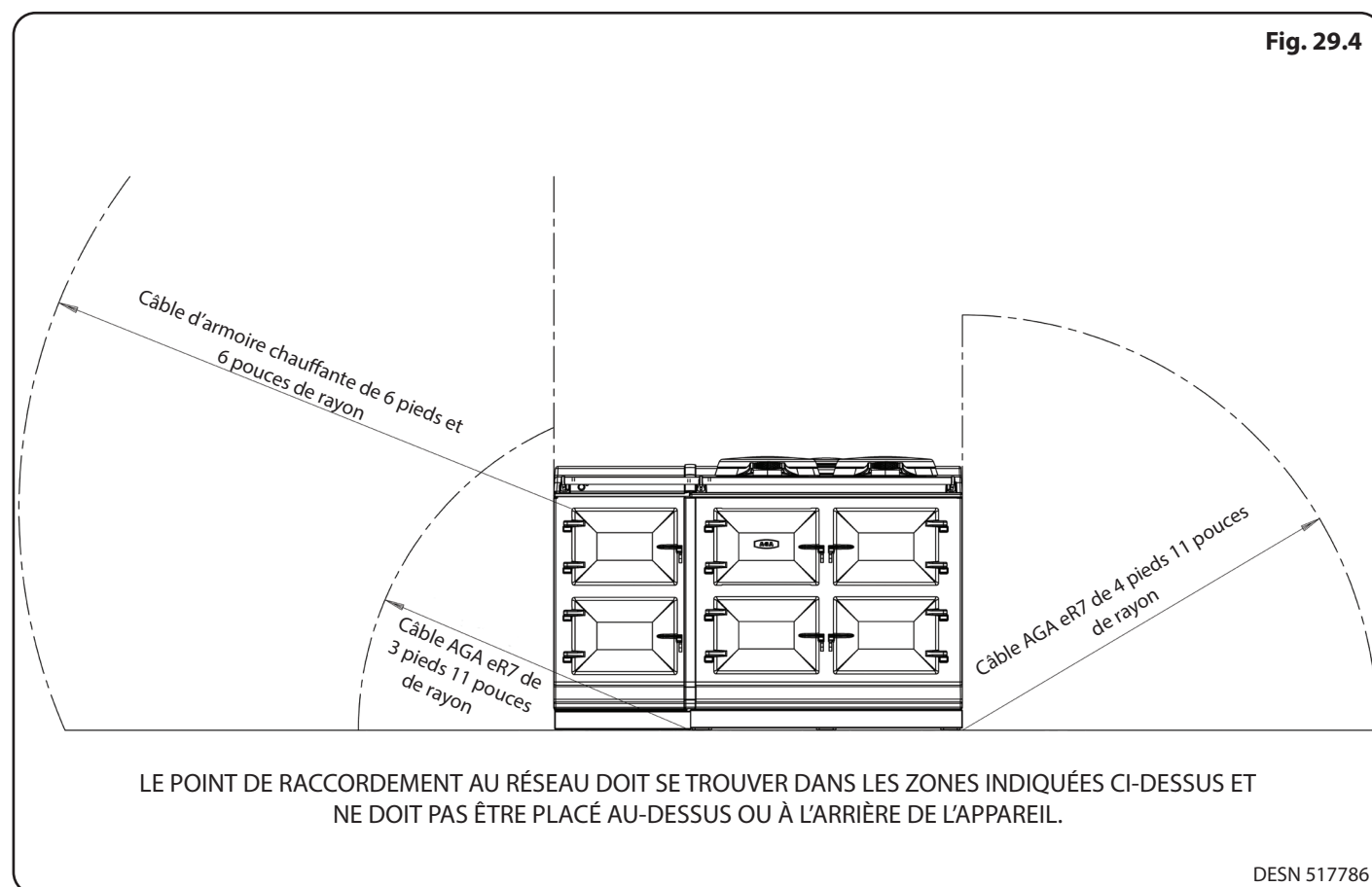
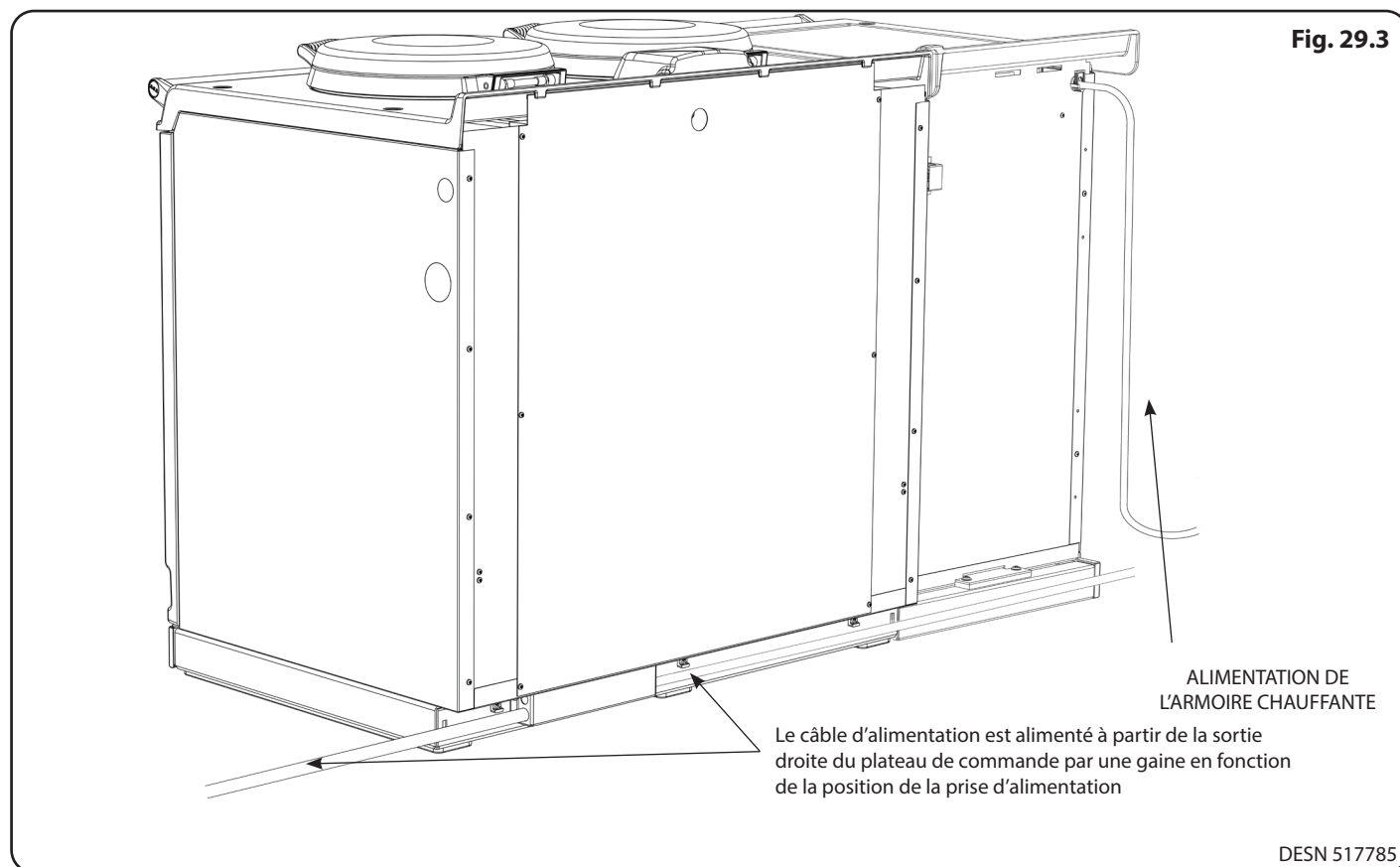
Alimentation électrique - Armoire chauffante avec plaque à induction, veuillez vous référer au manuel d'utilisation fourni avec l'appareil.

## 29. Emplacement de l'alimentation secteur

### Acheminement du câble secteur



## Acheminement du câble secteur - AGA Hotcupboard



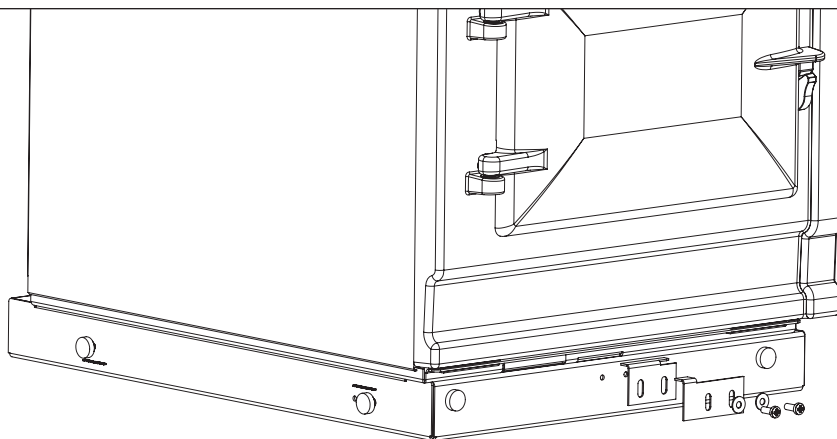
## 30. Installation de l'armoire chauffante

**REMARQUE:** : L'armoire chauffante AGA devrait être apporté en position surélevée (**sauf pour les versions à induction qui arriveront avec le dessus complètement remonté**). Cela permet de glisser l'appareil complet sur son socle lorsqu'il est à côté de l'AGA eR7 sans que les plaques supérieures ne se heurtent. La plaque du dessus de l'armoire chauffante devrait ensuite être abaissée à sa hauteur correcte une fois l'appareil dans sa position finale.

**Pour les versions à induction, les dispositifs de réglage de la plaque supérieure devront être montés vers le haut avant que l'armoire chauffante puisse être montée sur son socle, afin de fournir un jeu suffisant entre les deux plaques supérieures.**

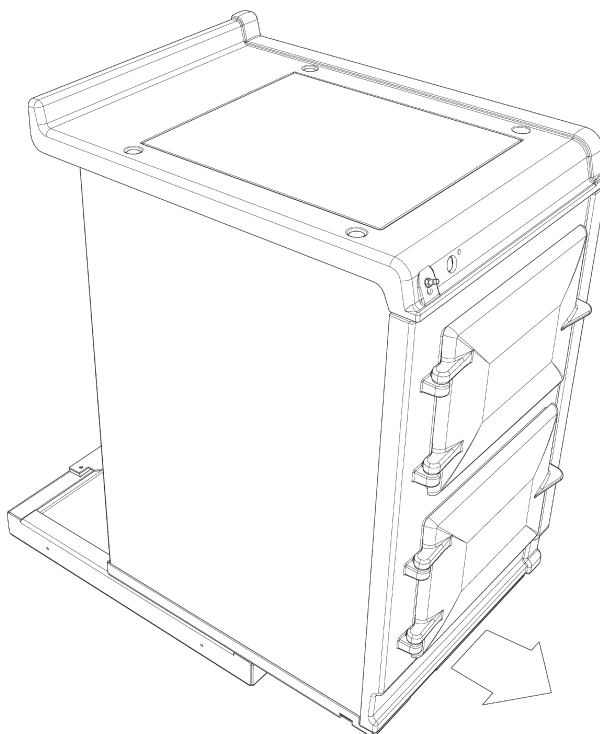
1. Détachez l'armoire chauffante du socle en retirant les deux vis et le support à languette du socle (**Fig. 30.1**), glissez l'armoire chauffante vers l'avant tout en l'éloignant de l'équerre de fixation (**Fig. 30.2**).

Fig. 30.1



DESN 517788

Fig. 30.2



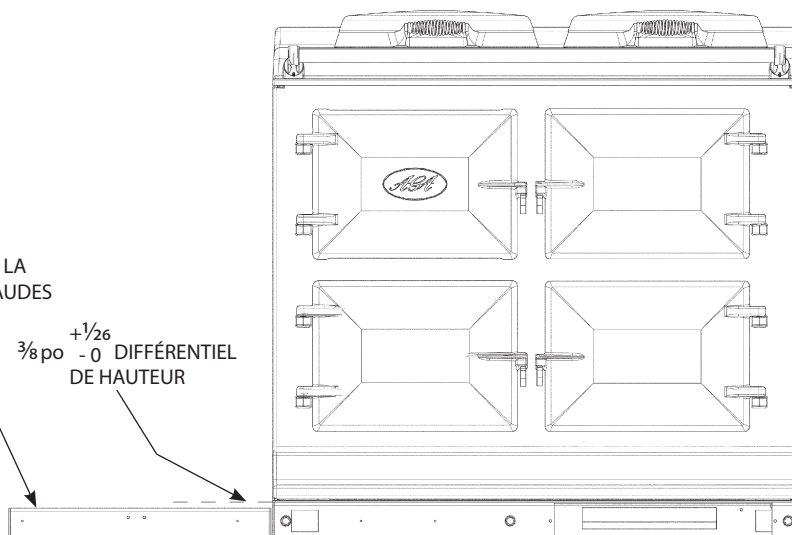
DESN 516449

2. Placez le socle au côté de l'AGA eR7 en prenant soin de ne laisser aucun écart entre les deux socles (**Fig. 30.3**).

Vérifiez la hauteur du socle avec un niveau à bulle et s'assurer que la différence de hauteur entre le socle de l'armoire chauffante et celui du AGA eR7 est correcte  $\frac{3}{8}$  po (11 mm). Le cas échéant, insérez des cales dans les coins pour ajuster le socle.

BASE DE SOCLE DE LA  
PLAQUES TASSES-CHAUDES

$\frac{3}{8}$  po  $+\frac{1}{26}$   
-0 DIFFÉRENTIEL  
DE HAUTEUR

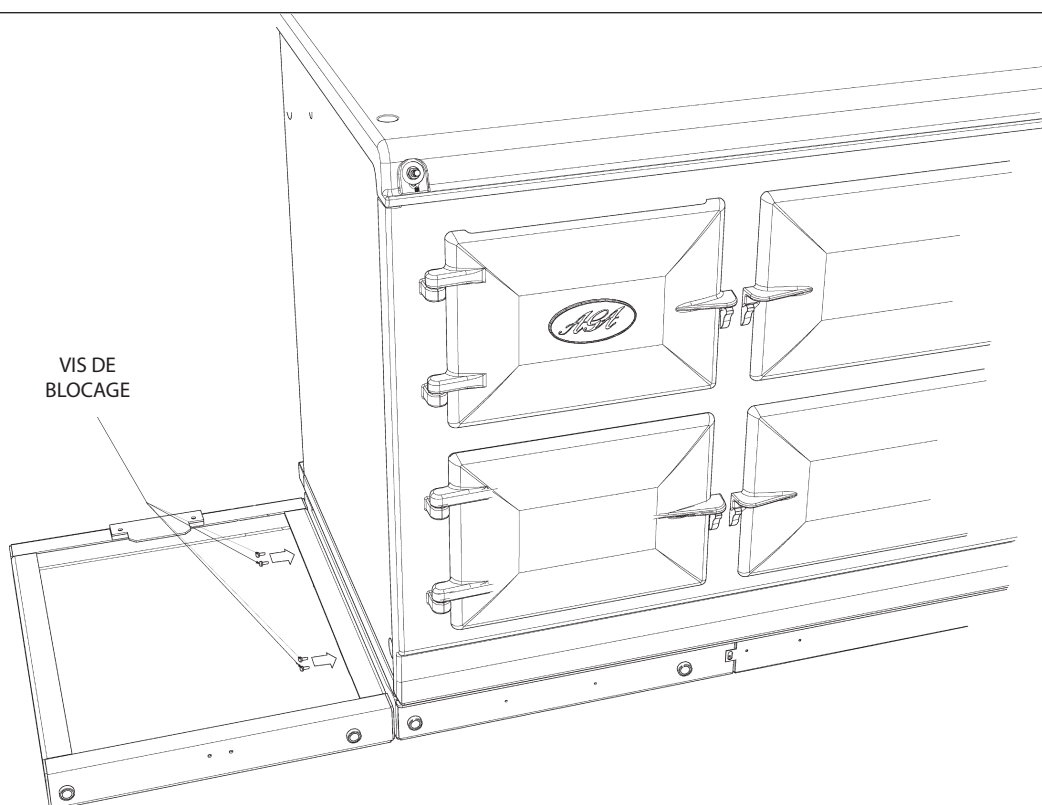


**Fig. 30.3**

DESN 516564

3. Rattachez le socle de l'armoire chauffante à celui de l'AGA eR7 à l'aide des vis M6 et des rondelles fournies (**Fig. 30.4**). Fixez la vis de verrouillage dans le socle.

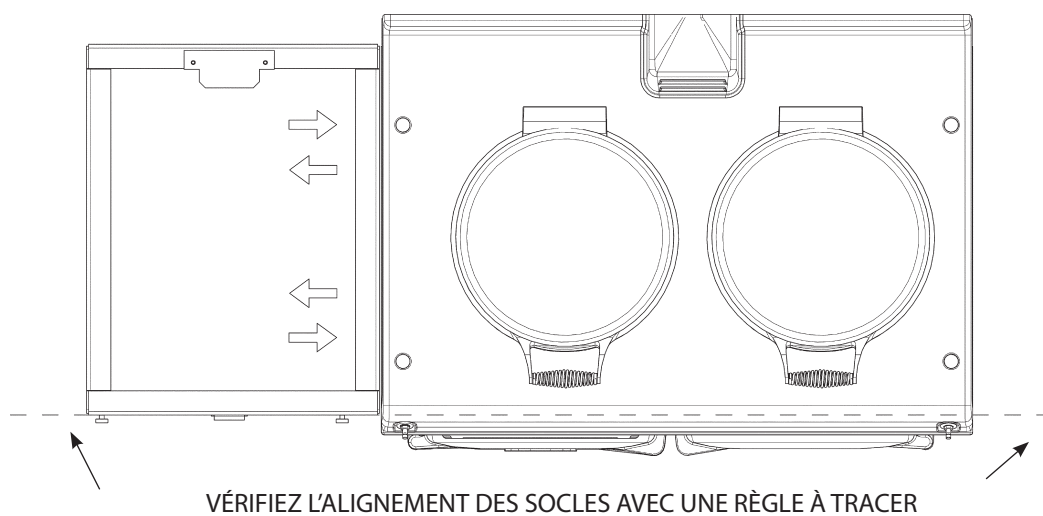
VIS DE  
BLOCAGE



**Fig. 30.4**

DESN 516550

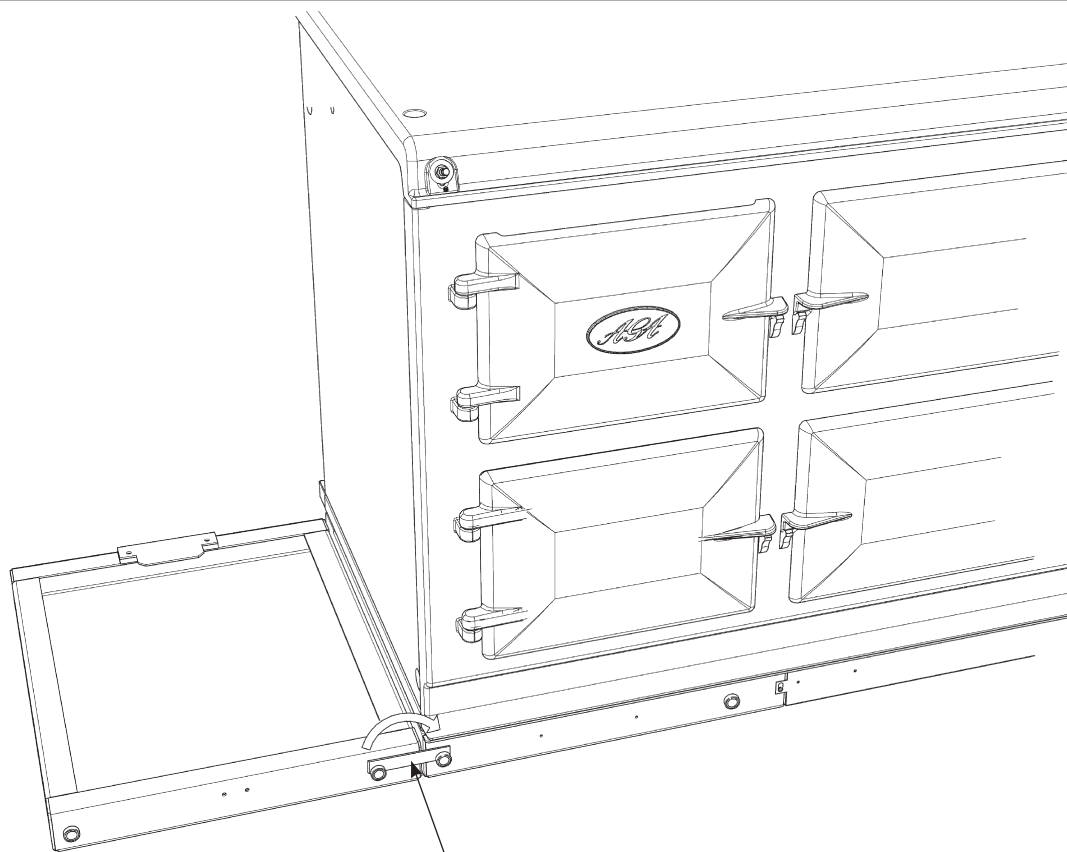
4. Déplacez une bordure droite le long du socle de l'AGA eR7 afin d'assurer que la face frontale de chaque socle repose fermement contre la bordure droite (**Fig. 30.5**).



**Fig. 30.5**

DESN 516551

5. Le crochet de jointoiment frontal peut maintenant être accroché au-dessus des deux aimants. Les deux socles seront ainsi rassemblés (**Fig. 30.6**).

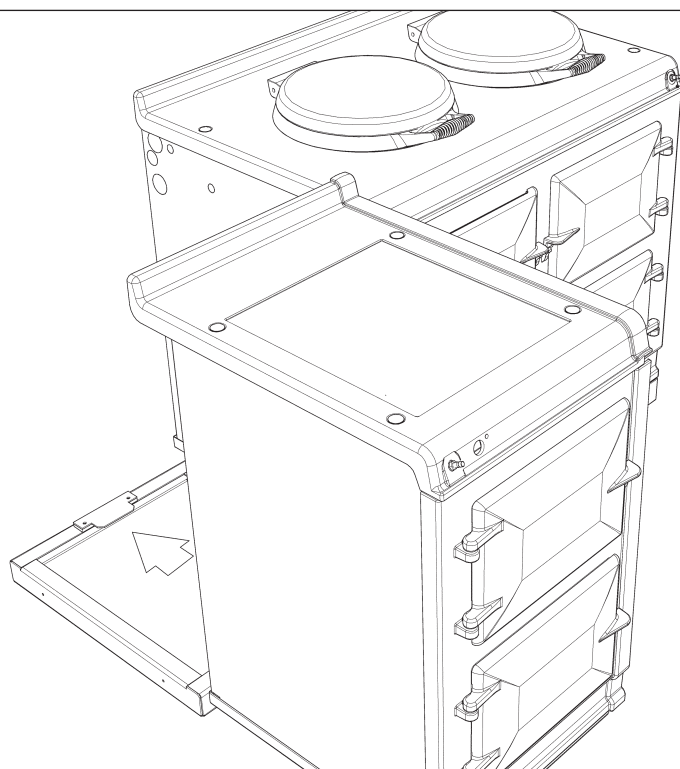


**Fig. 30.6**

ACCROCHER LE CROCHET DE JOINTOIMENT FRONTAL EN PLACE POUR VERROUILLER DEUX SOCLES ENSEMBLE

DESN 516567

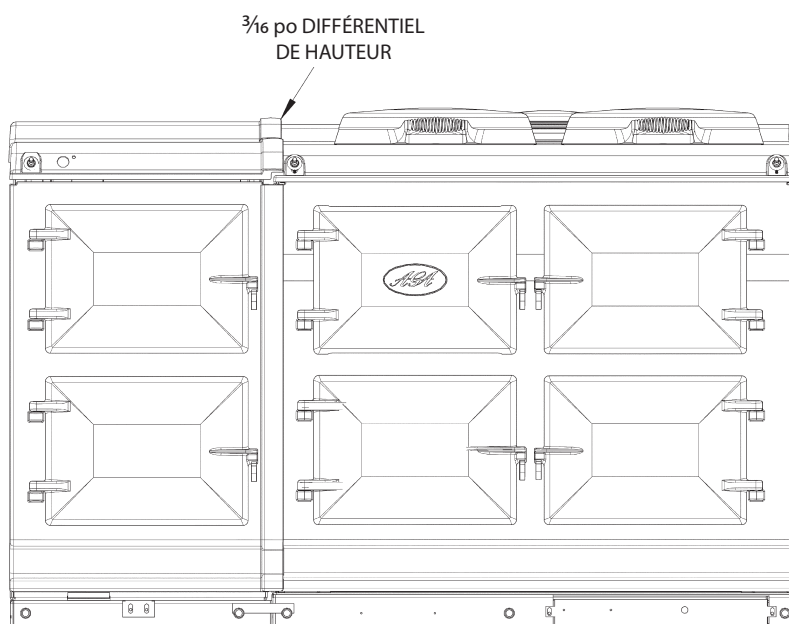
6. Glisser l'armoire chauffante sur le socle jusqu'à ce que la languette arrière s'enclenche complètement dans l'arrière de l'encoche de la base, (**Fig. 30.7**). Assurez-vous que l'appareil est correctement aligné avec le socle, puis enclenchez le crochet de jointoiement frontal dans l'encoche située au-dessous de la plaque de base. Une fois la languette frontale complètement engagée, verrouillez-la en place en serrant complètement les deux vis M6.



**Fig. 30.7**

DESN 516552

7. La plaque supérieure de l'armoire chauffante est réglée  $\frac{3}{16}$  po (5 mm) plus haut que la plaque supérieure AGA eR7. Ceci permet d'éviter d'endommager l'émail durant l'installation. Abaisser la plaque du dessus à l'aide des ajusteurs (**Fig. 30.8** et **Fig. 30.9**).



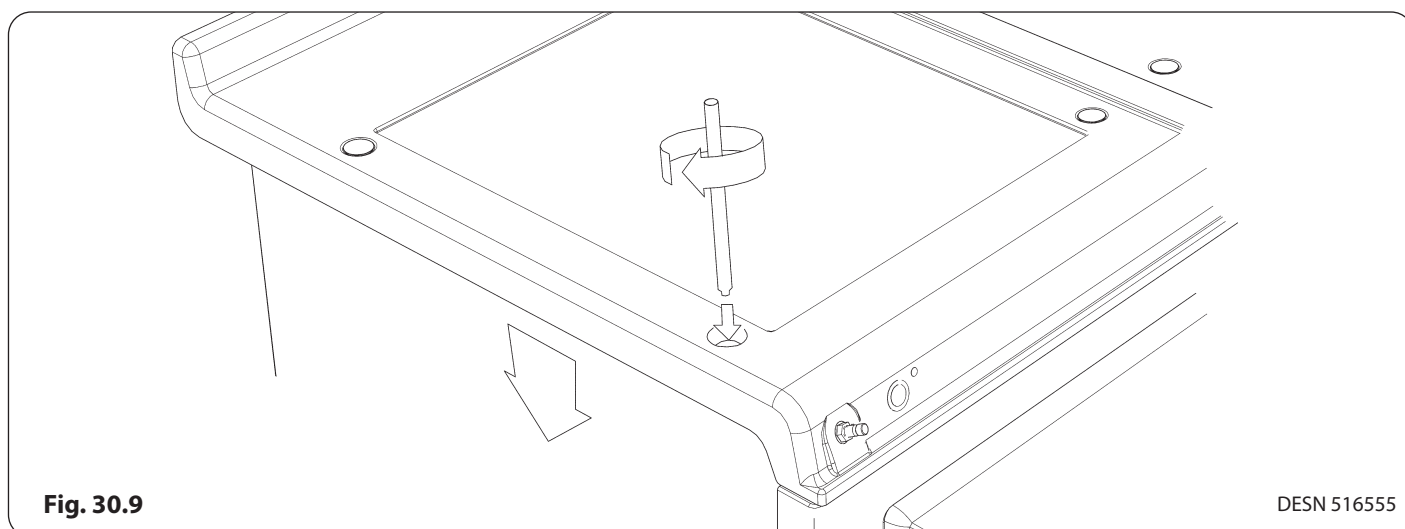
**Fig. 30.8**

DESN 516554

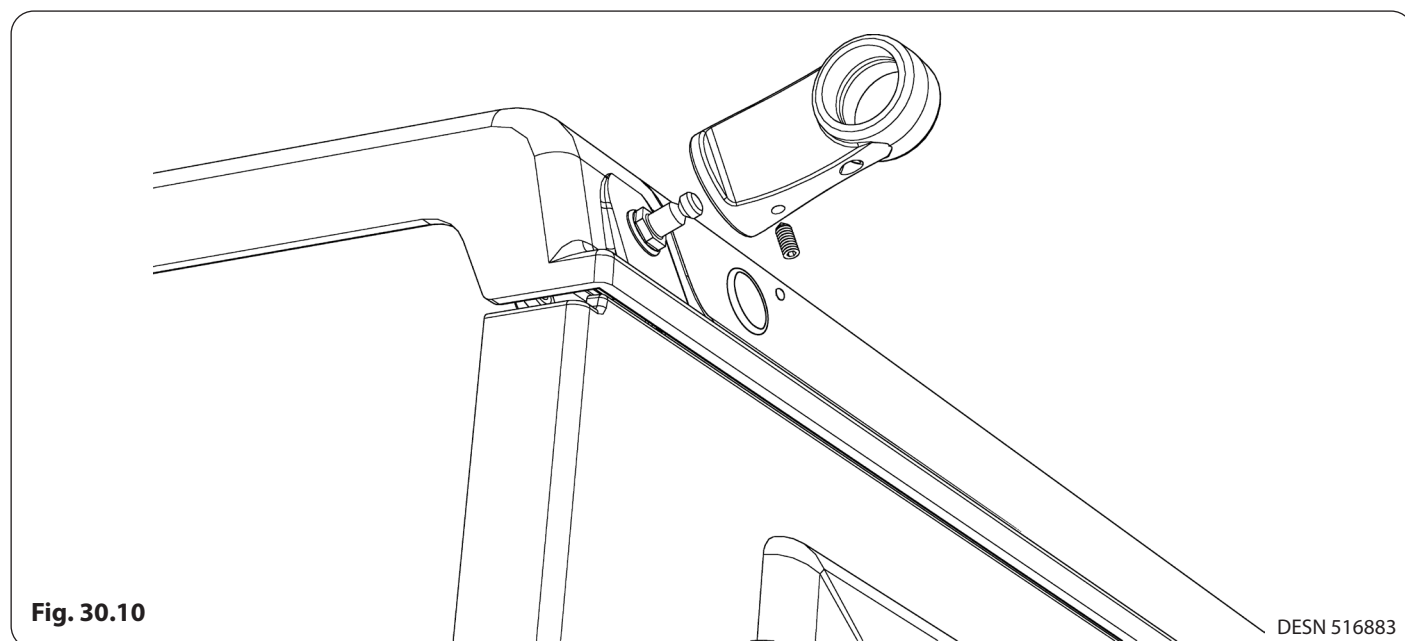
8. À l'aide de l'ajusteur d'écrou de bielle d'immobilisation, abaisser prudemment les écrous d'ajustement de la plaque du dessus jusqu'à ce que la plaque du dessus soit à la hauteur requise tout en s'assurant qu'elle repose fermement et correspond à la hauteur de l'AGA eR7 (**Fig. 30.9**).

À des fins d'entretien, la plaque du dessus devrait être retirée en relevant les ajusteurs d'environ  $\frac{3}{16}$  po (5 mm), la plaque du dessus peut maintenant être retirée sans endommager les surfaces émaillées.

Au moment de retirer la plaque du dessus, le faisceau de câblage du commutateur doit être débranché du faisceau de câblage principal au point de branchement situé à l'avant, sur le côté gauche de l'appareil, en dessous du revêtement formex.



9. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattaché à la plaque du dessus. Verrouillez en place en serrant la vis sans tête la plus près de l'appareil (**Fig. 30.10**).



10. À côté de la barre, les capuchons d'extrémité et la poignée doivent être installés. Glissez la barre sur les crochets.

#### FIXATION DE LA MAIN COURANTE AGA eR7

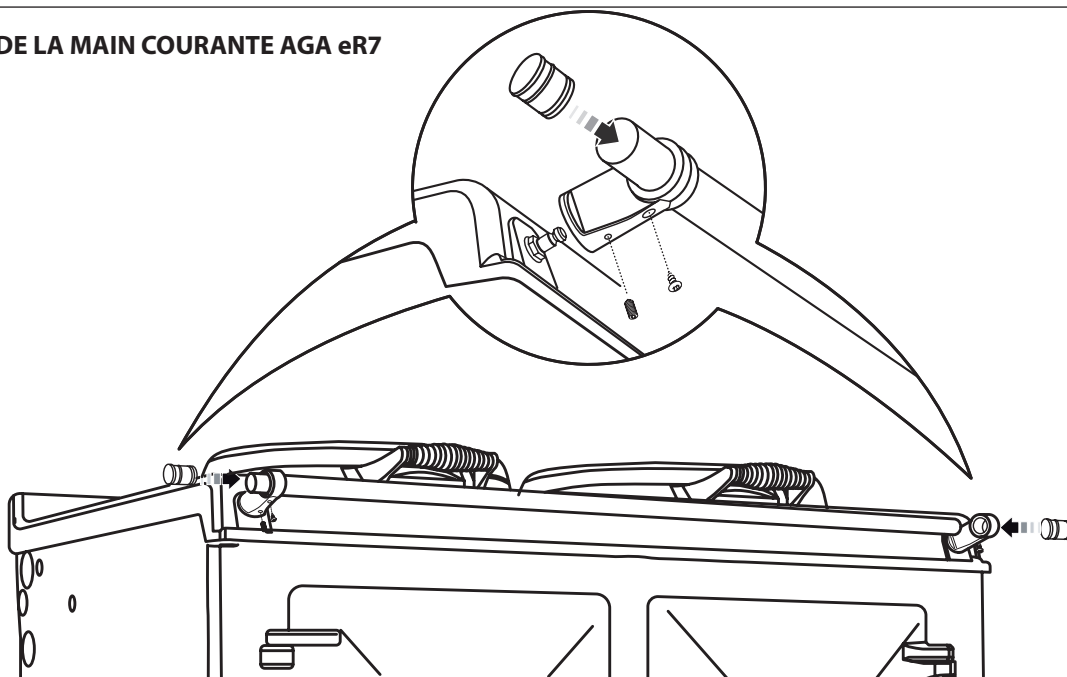


Fig. 30.11

DESN 516880

11. Sur les fours 5, placez le goujon tout fileté dans l'extrémité filetée de la main courante, puis faites passer la main courante à travers le support (en vous assurant que le goujon tout fileté dépasse du côté droit de la main courante de l'armoire chauffante) et vissez les mains courantes ensemble (**Fig. 30.12**).

#### FIXATION DE LA MAIN COURANTE AGA eR7

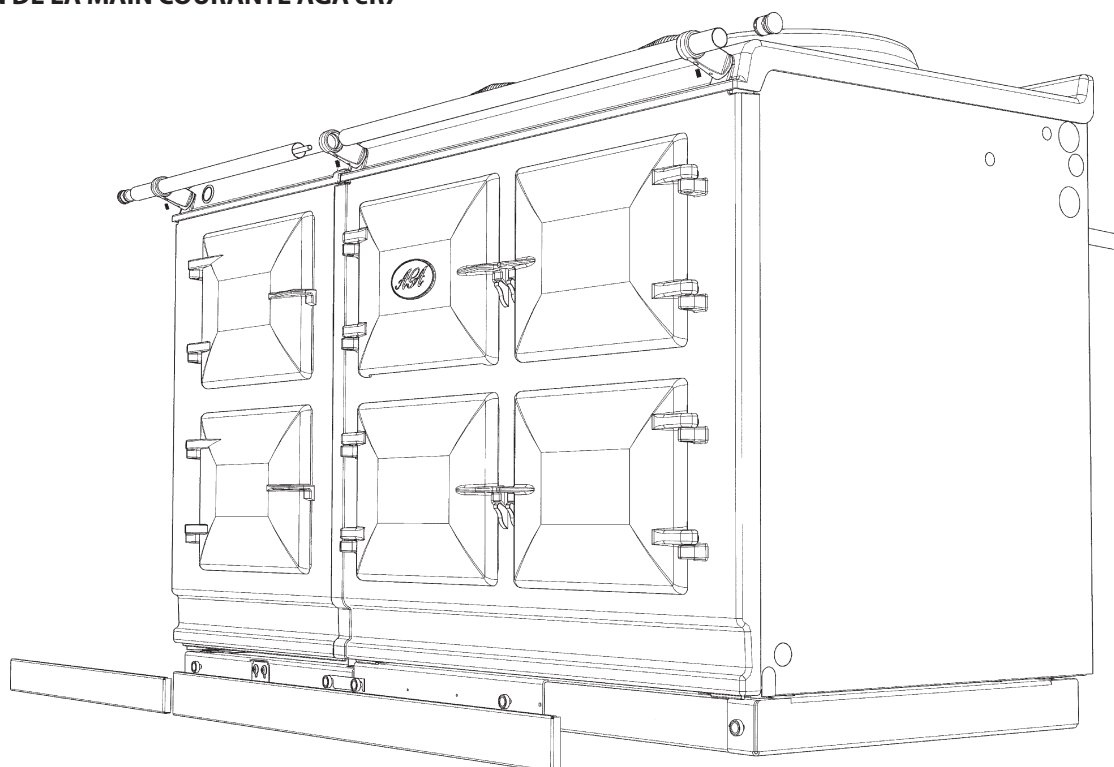


Fig. 30.12

DESN 516879

12. Une fois le montage terminé, verrouillez la barre en serrant les vis sans tête sur le dessous de chaque support.
13. Une fois les barres verrouillées, installez les capuchons d'extrémité. Les embouts doivent être soigneusement poussés en place jusqu'à ce qu'ils soient alignés avec la face extérieure de chaque support (une légère couche de lubrifiant, comme du liquide vaisselle sur les joints toriques des embouts, peut faciliter le montage).
14. Pour terminer, placez la face du socle sur les aimants situés à l'avant du socle tout en s'assurant que sur les 5 fours, le côté droit de la face du socle est bien contre le côté gauche de la face du socle de l'AGA eR7. Il ne doit y avoir aucun espace. Assurez-vous que les faces du socle sont bien centrées et fixées (**Fig. 30.12**).

Mettez l'AGA eR7 en service, comme indiqué dans les instructions d'installation correspondantes et effectuez un test de chacune des fonctionnalités de l'AGA eR7.

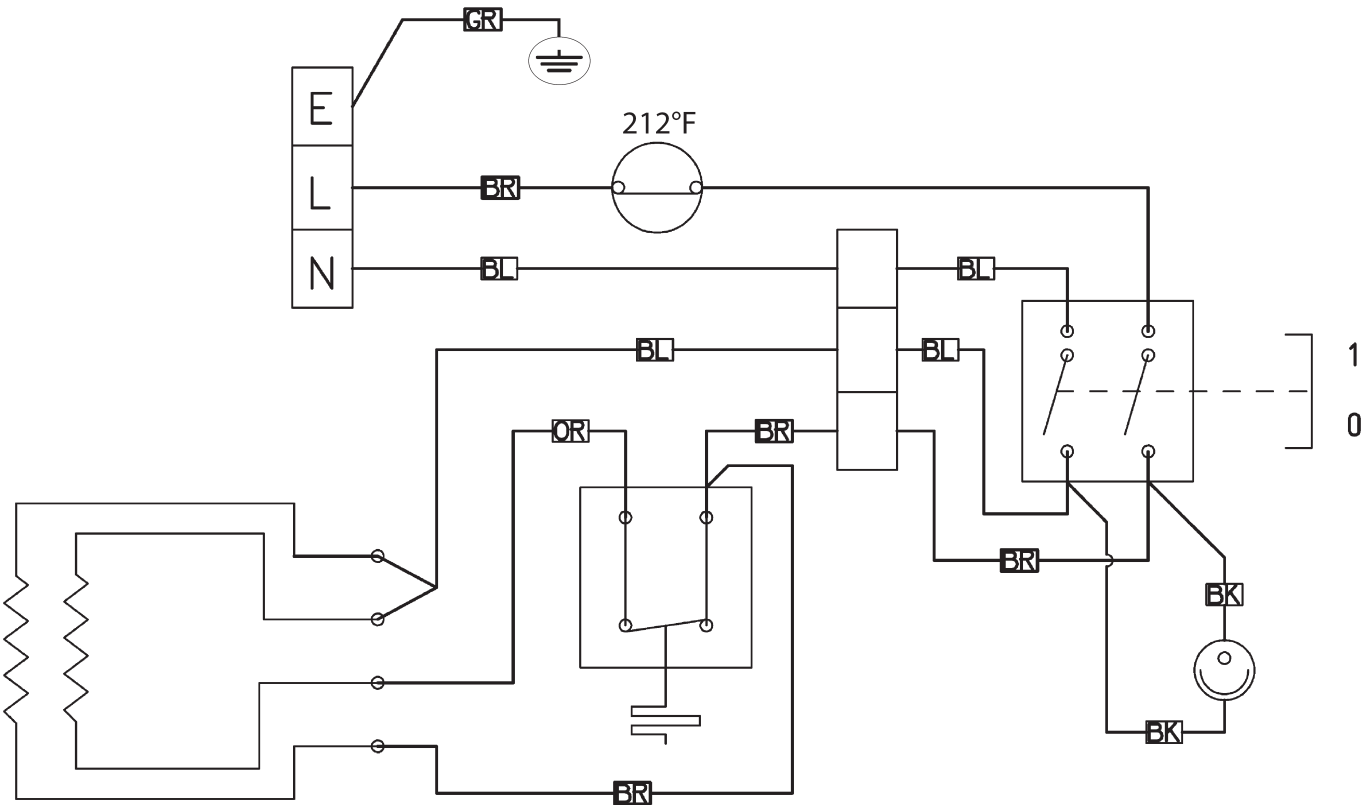
# 31. Diagramme du circuit

## Armoire chauffante AGA

- 

Attention : étiquetez tous les câbles avant de les déconnecter. Lors de l'entretien des contrôles, des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux..
- 

Vérifiez que tout fonctionne bien après tout travail d'entretien



DESN 517488

| Code | Couleur |
|------|---------|
| B    | Bleu    |
| BR   | Brun    |
| BL   | Noir    |
| OR   | Orange  |
| G    | Vert    |

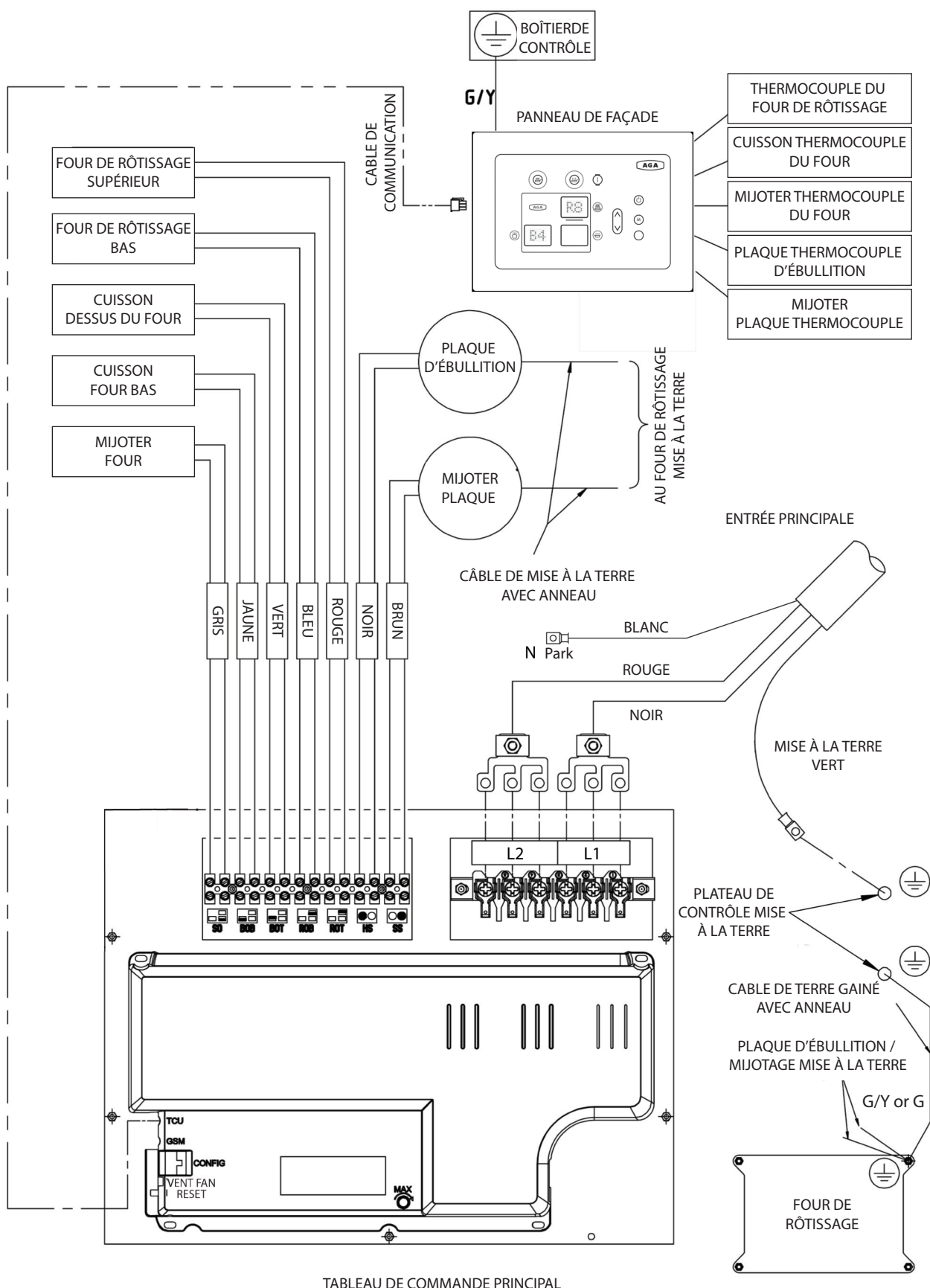


TABLEAU DE COMMANDE PRINCIPAL

Fig. 31.1

**Pour plus de conseils ou d'informations,  
contactez votre spécialiste AGA local.**

Dans le cadre de sa politique d'amélioration continue des produits, Middleby Residential se réserve le droit de changer les spécifications et d'apporter des modifications aux appareils décrits et illustrés à tout moment.



**Middleby Residential**

4960 Golden Pkwy

BLDG 3

Buford, GA 30518

Entreprise 770.932.7282

Télécopieur 770.932.7292

Numéro sans frais 800.241.9152

[www.agarangeusa.com/](http://www.agarangeusa.com/)