



Guide de l'utilisateur AGA ERA Modèle No AGA ERA 110-3i

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS
AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

AGA

LPRT 518036

08/25 EOPI 518038



Mes détails AGA

AGA ERA

No de série _____

No de service AGA _____

Date d'installation _____

Pour des conseils ou de plus amples informations, contactez votre spécialiste AGA local.

Dans le cadre d'une politique d'amélioration continue des produits, AGA Rangemaster se réserve le droit de changer les spécifications et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et illustré à tout moment.

© AGA Rangemaster Limited 2023 - 2025

AGA est un nom commercial d'AGA Rangemaster Ltd. Les noms, mots et logos de la marque AGA sont des marques déposées de AGA Rangemaster Ltd, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD

www.agaliving.com

Table des Matières

Avertissements	3
Introduction	4
Aperçu de votre plaque de cuisson	5
Équipement fourni avec votre AGA ERA	7
Outils de cuisines et accessoires AGA	11
Apprendre à connaître votre AGA	11
Comment utiliser votre AGA ERA	12
Fonctionnement de la plaque de cuisson en fonte	14
Utilisation des zones de l'AGA ERA	15
Fonctionnement de la table de cuisson à induction	16
Cuisiner sur votre AGA ERA, aperçu des fours	25
Le four et le gril à accumulation de chaleur pour rôti et cuire au four	25
Le four à accumulation de chaleur à mijotage en fonte	27
Le four à accumulation de chaleur à mijotage en fonte - Guide d'utilisation	28
Le four à convection	29
Cuisiner sur votre AGA ERA	30
Paramètres des fours AGA ERA	31
Fonctionnement des fours AGA ERA	33
Mode manuel (<i>fours à fonte et à convection uniquement</i>)	33
Mode Sommeil (<i>fours en fonte uniquement</i>)	35
Mode automatique (<i>fours en fonte uniquement</i>)	37
Sommeil automatique (<i>fours en fonte uniquement</i>)	39

Télécommande - Commande manuelle pour le contrôle automatique des fours en fonte à accumulation de chaleur uniquement.	42
Écrans	42
Opérations sur les boutons	42
Conseils sur la télécommande	43
Communication / Établissement de connexion (<i>appairage</i>)	44
L'écran de réglage de la date/heure	46
Écran du programme auto/événements	48
Écran d'information (accueil)	50
Batteries	52
Entretien des plaques à induction	53
Entretien et nettoyage	55
Montage des grilles du four à accumulation de chaleur en fonte <i>Lorsque vous utilisez les grilles du four pour la première fois, suivez</i>	59
Dépose des grilles en fonte du four à accumulation de chaleur	59
Montage et démontage des tablettes du four à convection	59
Entretien et garantie	60
Numéro de série	60
Santé et sécurité	60
Friture	61
Culottage Des Plaques De Cuisson Et Des Fours	62

Avertissements

 **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

 L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils/elles sont supervisé(e)s et ont reçu des consignes quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils/elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

 **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : NE stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

 **AVERTISSEMENT** : Les feuilles d'aluminium et les sondes de viande ne doivent jamais entrer en contact avec les éléments du gril.

Introduction

Votre nouvelle AGA ERA vous offre tout ce que vous aimez dans une cuisinière AGA à accumulation de chaleur, mais avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson, et le confort supplémentaire d'une table de cuisson à induction, d'un four à ventilation assistée et d'un écran de commande tactile pour sélectionner une gamme de températures de cuisson.

Tout comme les générations de cuisinières qui l'ont précédée, votre cuisinière AGA a été fabriquée en fonte au cœur du Shropshire. En combinant les capacités traditionnelles du fer avec les éléments de classe industrielle, le réchauffement des fours est rapide. Vous pouvez ainsi en utiliser un seul ou tous.

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

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

Aperçu de votre plaque de cuisson

- A. Plaque de cuisson - ébullition et mijotage
- B. Induction
- C. Porte de contrôle
- D. Four et gril à accumulation de chaleur pour rôtir et cuire au four
- E. Four à convection
- F. Four de mijotage en fonte pour stockage de chaleur



AGA ERA

La plaque de cuisson a deux réglages différents : le réglage pour l'ébullition est le plus chaud des deux et le réglage pour le mijotage est à une température plus basse. Chaque plaque de cuisson est réglée individuellement en fonction de la température.

III Réglage d'ébullition

Utilisé pour faire bouillir, frire, griller, sauter, faire des toasts - en fait, tout ce qui nécessite une chaleur élevée. Les légumes verts conservent leur couleur s'ils sont rapidement bouillis. Vous pouvez aussi utiliser un cuiseur à vapeur au-dessus des casseroles pour faire cuire plus d'un légume à la fois.

I Réglage du mijotage

Utile pour les recettes nécessitant un feu moins élevé, comme les sauces, les œufs brouillés, le lait chaud, la friture lente, les soupes et les légumes-racines. De plus, on peut cuire de la nourriture directement dessus, comme un gril plat. Cela s'avère indispensable pour les sandwichs grillés, les quésadillas, 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. (L'utilisation de Bako-Glide protège la surface de la plaque de cuisson pendant la cuisson directe)

Table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction à 4 zones est dotée d'un système de détection automatique des casseroles et convient parfaitement à tous les types de cuisson, qu'il s'agisse de méthodes rapides à haute température telles que la friture, la cuisson à l'étouffée et l'ébullition rapide (par exemple pour les pâtes) ou d'une chaleur douce pour les sauces délicates et le chocolat fondant. Les modes pont peuvent être utilisés pour les grandes casseroles, les plaques de cuisson ou une marmite à poisson.

Fours à accumulation de chaleur en fonte

Ces fours, fabriqués en fonte, cuisent par rayonnement, ce qui est le secret de l'excellence culinaire qui fait la renommée de la cuisinière AGA. N'asséchant pas la nourriture, la chaleur rayonnante indirecte conserve toute son humidité et sa saveur naturelle.

Le four supérieur en fonte ou gril est idéal pour la cuisson d'une grande variété d'aliments. Les 9 réglages de cuisson pré-réglés permettent de faire varier la température du four de froide à très chaude. Ces réglages correspondent à des températures équivalentes aux repères de gaz ; pour la cuisson au four de B1 à B4, le rôtissage de R6 à R9, et le gril sur le réglage du gril.

Le four à mijoter inférieur en fonte a une température fixe et permet une cuisson longue et lente qui développe les saveurs et attendrit les viandes les plus dures. Sa grande capacité permet d'empiler plusieurs casseroles ; soupe, ragoût, riz à la vapeur, légumes à la vapeur et fruits pochés cuisent simultanément, sans risque de brûlure, laissant la plaque de cuisson libre.

Les fours en fonte ont la même capacité (ils peuvent contenir une dinde de 10 kg (22 lb)) et les techniques de cuisson à accumulation de chaleur de l'AGA peuvent être utilisées, comme l'empilage de casseroles dans le four à mijoter. Vous pouvez également mettre le four à fonte en mode « Sommeil » (le four à mijoter est toujours à la même température).

Four à convection

Ce four offre une montée en température plus rapide pour la cuisson d'une gamme d'aliments avec 8 réglages de cuisson pré-réglés pour la cuisson B1 à B4, et le rôtissage de R6 à R9.

Équipement fourni avec votre AGA ERA



Grand plat à rôtir avec grill

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



Plat à rôtir de taille moyenne et grill

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 grill dans sa position la plus élevée pour faire griller des aliments dans la partie supérieure du four de rôtissage. Peut également servir à rôtir de plus petites pièces de viande ou de volaille avec ou sans le grill. Peut servir à cuire des patates. Il peut également être utilisé pour préparer des gâteaux ou génoises. Seul, le grill est utile en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux. Elle peut être utilisée dans n'importe quel four, mais son usage n'est pas recommandé sur les plaques de cuisson.



1 plat à rôtir

Il est conçu pour être utilisé sur les étagères grill du four. Le plat pour rôti peut être utilisé pour rôtir viande ou volailles. De grandes quantités de pommes de terre au four peuvent être préparées dans ce plat.

Le plat à rôtir peut également être utilisé pour préparer de grands gâteaux type brownie ou des gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.



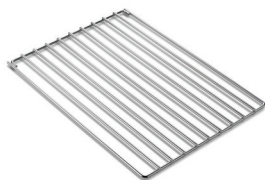
Panneau de contrôle

Il se trouve derrière la porte supérieure gauche. Le panneau de contrôle est doté d'un écran tactile capacitif avec des indicateurs DEL et un affichage de caractères pour indiquer quelle zone est activée et quel réglage est sélectionné. Un signal sonore confirme la sélection.



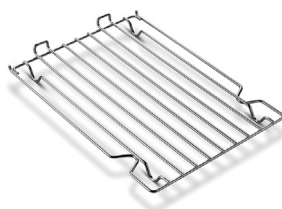
Télécommande

Votre cuisinière AGA ERA est également équipée d'une télécommande qui permet de programmer uniquement les fours en fonte. Elle affiche l'heure, la date et les événements du programme. Les plaques de cuisson fonctionnent uniquement en mode manuel.



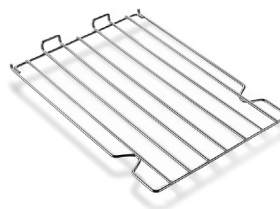
1x grille du fond

Cette grille est utilisée sur le fond des fours en fonte, en particulier 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 de base.



2x étagères de grille pour four en fonte

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 en fonte, selon vos besoins. **en page 59** pour repérer l'emplacement correct des grilles.



2x grilles pour four à convection

Elles sont destinées à être insérées dans le four à convection afin de fournir une surface pour les plats et les plateaux pendant la cuisson. **en page 59** pour repérer l'emplacement correct des grilles.



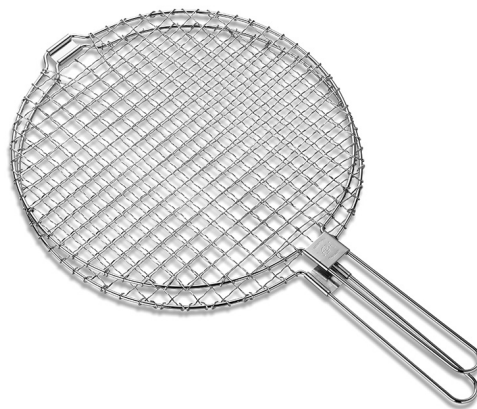
1x feuille de cuisson

Elle est conçue spécifiquement pour être utilisée dans le four à convection, placée directement sur la grille. C'est la taille recommandée pour cuisiner des scones, des biscuits, des meringues ou des pâtisseries.



1x plaque de cuisson

Celui-ci est conçu pour être utilisé sur les grilles du four.



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 du pain pita ou des gâteaux à thé ou en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux.



Brosse

Cette brosse sert à nettoyer les surfaces de la plaque de cuisson en fonte brute et à les débarrasser des miettes et des débris brûlés, qui risqueraient de nuire à l'ébullition des casseroles et de la bouilloire. À utiliser uniquement sur les plaques de cuisson et les fours en fonte. 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. Vous pouvez consulter la liste des accessoires AGA chez votre spécialiste AGA ou en ligne au www.agacookshop.com



Apprendre à connaître votre AGA

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.

Comment utiliser votre AGA ERA

Pour commencer

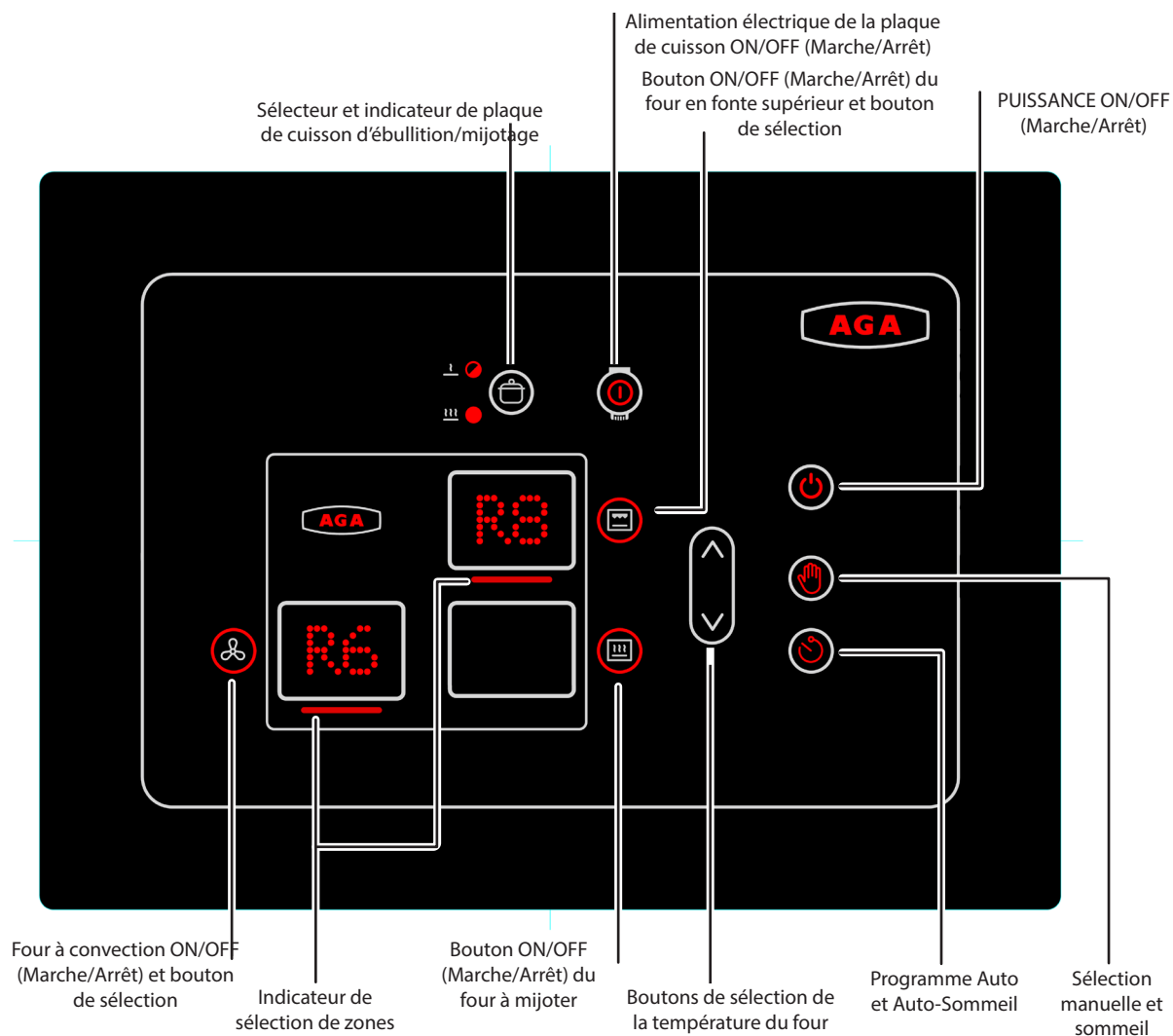
Quand la cuisinière AGA est mise sous tension les premières fois, deux choses sans importance se produisent.

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

De la condensation peut se former sur la plaque supérieure et la plaque avant pendant que la cuisinière AGA chauffe, en raison du séchage de l'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 ERA est une cuisinière AGA 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.

Le panneau de contrôle est situé derrière la porte supérieure gauche et dispose d'un écran tactile capacitif avec des indicateurs DEL et un affichage de caractères pour indiquer quelle zone est activée et quel réglage est sélectionné. Un signal sonore confirme la sélection.



Fonctionnement de la plaque de cuisson en fonte

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Allumez l'appareil		  
Allumez la plaque de cuisson en fonte		
Sélectionnez le réglage une fois pour mijoter et deux fois pour faire bouillir.		 L'anneau extérieur clignotera en rouge jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, puis il deviendra solide Sélectionnez dans les 3 secondes après avoir appuyé sur le bouton « Hob Power » ou il se désactivera.
Éteindre la plaque de cuisson		 3 secondes après que la table de cuisson s'éteigne
Éteignez toutes les zones (fours et plaques de cuisson) se fait via le bouton marche/arrêt principal		

Utilisation des zones de l'AGA ERA

La plaque de cuisson

La plaque de cuisson fonctionne manuellement, assurez-vous que le bouton de veille est allumé, puis appuyez sur le panneau de contrôle tactile pour la plaque de cuisson dont vous avez besoin, une fois pour le réglage de mijotage et deux fois pour le réglage d'ébullition. Un témoin rouge clignotant s'affiche. Lorsque la plaque de cuisson atteint la température maximale pré-réglée, le témoin devient rouge fixe.

Le réglage de l'ébullition est le plus chaud et celui du mijotage est le plus froid des deux. Un élément électrique est incorporé dans la fonte et chauffe en 15 et 10 minutes respectivement. La plaque de cuisson peut être utilisée indépendamment des fours.

La totalité de la plaque de cuisson peut être utilisée pour la cuisson et une seule plaque peut accueillir plusieurs poêles à la fois. **NE PAS** traîner les outils de cuisine d'une zone à l'autre, car cela pourrait endommager l'émail.

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.

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

Ne laissez pas de nourriture ou de miettes s'incruster sur les plaques de cuisson. Les frotter avec la brosse d'acier fournie avec votre AGA. Pour les détails de nettoyage, voir « **Entretien et nettoyage** » en page 55.

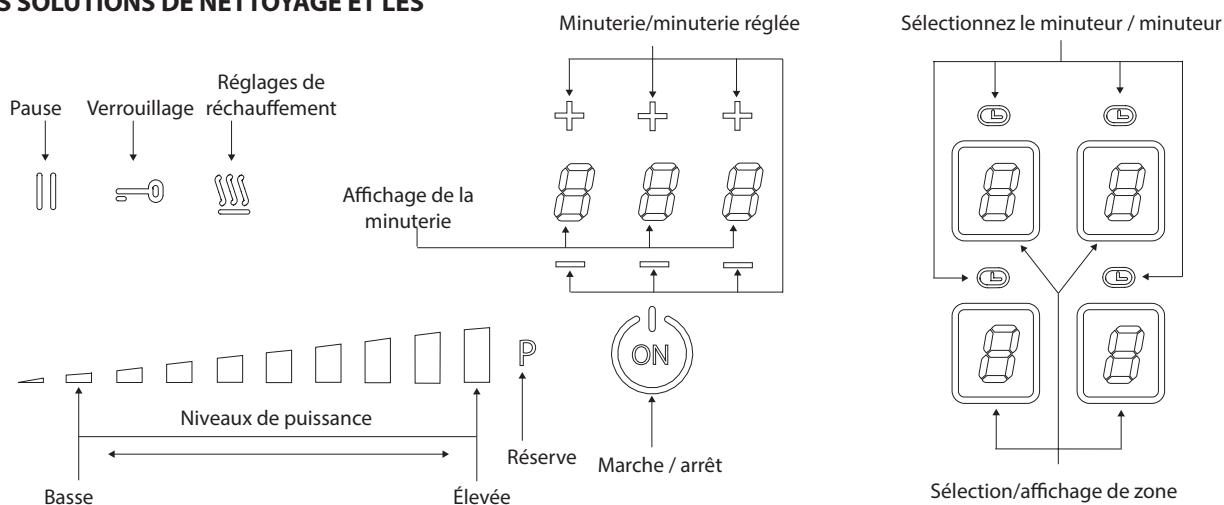
Fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction fonctionne indépendamment de la plaque de cuisson et des fours AGA ERA. Toutes les fonctions de la table de cuisson à induction sont accessibles via les touches tactiles intégrées à la surface en céramique de la plaque de cuisson à induction.

⚠ NE CUISEZ PAS SUR UNE TABLE DE CUISSON CASSÉE. SI LA TABLE DE CUISSON SE FEND, LES SOLUTIONS DE NETTOYAGE ET LES

DÉVERSEMENTS PEUVENT PÉNÉTRER LA TABLE DE CUISSON BRISÉE ET CRÉER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE. CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

⚠ NETTOYEZ LA TABLE DE CUISSON AVEC ATTENTION — SI UNE ÉPONGE OU UN CHIFFON HUMIDE EST UTILISÉ POUR ESSAYER LES DÉVERSEMENTS SUR UNE ZONE DE CUISSON CHAUDE, VEILLEZ À ÉVITER LES BRÛLURES DE VAPEUR. CERTAINS NETTOYANTS PEUVENT PRODUIRE DES FUMÉES NOCIVES SI APPLIQUÉS SUR UNE SURFACE CHAUDE.



Symbole	Symbole Indication
H	Indicateur de chaleur de la table de cuisson
□	Détection de casserole
P	Réserve*
A	Cuisine automatique
Π	Fonction pont
≡	Réglages de réchauffement

Partage de puissance

Veillez noter: La plaque à induction partage la puissance entre les zones.

- Une seule zone fonctionnera au niveau 9 si une deuxième zone est utilisée.
- Si 3 zones sont utilisées, une zone fonctionnera au niveau 9, les 2 autres zones passeront au niveau 6.
- Si 4 zones sont utilisées, une zone fonctionnera au niveau 9, les 3 autres zones passeront au niveau 5.

** La Réserve ne fonctionnera que pendant 10 minutes avant de revenir au niveau de puissance standard. fonctionnera que pendant 10 minutes avant de revenir au niveau de puissance standard.*

Casseroles)

Il est important d'utiliser des casseroles qui sont spécifiquement recommandées pour la cuisson à induction. En général, l'acier inoxydable, l'acier émaillé, les casseroles particulières avec des bases en acier inoxydable ou les casseroles en - fonte émaillée conviennent. Il est à noter que certains grades de casseroles en - acier inoxydable peuvent ne pas fonctionner ou peuvent être lents à chauffer. Toutes les casseroles construites de cuivre ou d'aluminium ou les casseroles en céramique ne fonctionneront pas sur une table de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain du type de casserole, effectuez un test en utilisant un aimant à la base de la casserole. Une forte attraction entre l'aimant et la casserole indiquera normalement que celle-ci est appropriée. S'il n'y a aucune attraction ou si celle-ci est faible, cela indique habituellement que la casserole n'est pas appropriée. **NE PAS** oublier d'enlever l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la plaque de cuisson.

Positionner les casseroles et centrez-les sur la zone marquée. **NE PAS** utiliser de casseroles surdimensionnées qui chevauchent les commandes et la zone d'affichage. Des casseroles de 180 à 240 mm constituent une taille idéale. Utiliser une casserole avec son couvercle aidera son contenu à bouillir plus rapidement. Idéalement, les casseroles devraient avoir des fonds plats pour maximiser l'efficacité d'induction.

Les codes d'erreur E2 et E6, affichés sur votre table de cuisson à induction, peuvent être associés à l'utilisation d'ustensiles de cuisine de mauvaise qualité ou non adaptés à l'induction. Si vous continuez à l'utiliser, vous risquez d'endommager gravement votre table de cuisson à induction.

La plupart des types de casseroles généreront un faible son audible pendant la procédure de cuisson ; cela est

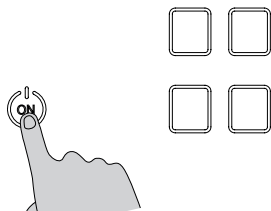
tout à fait normal. Le niveau de son variera dépendant du type et du style de casserole utilisée. Les accessoires peuvent être consultés chez votre spécialiste AGA local ou en ligne sur www.agacookshop.com.

Veillez à essuyer immédiatement les éclaboussures pour éviter d'endommager la table de cuisson.

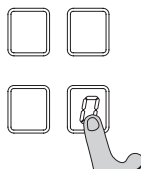
Pour les détails de nettoyage, voir « **Entretien et nettoyage** » en page 55.

Utilisation de la table de cuisson à induction

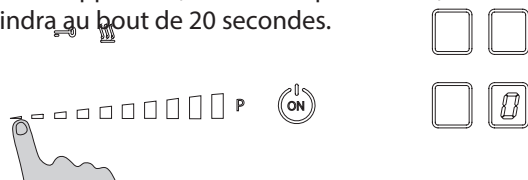
Étape 1 Pour allumer, appuyez sur l'indicateur marche/arrêt



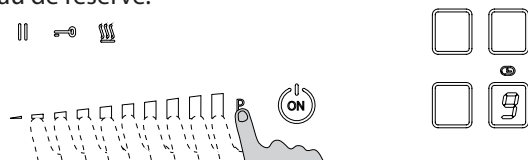
Étape 2 Placez une casserole sur une zone (indiquée par l'un des quatre fins cercles blancs), la zone détectera automatiquement la casserole et lorsque le 'U' clignote dans l'une des quatre cases, touchez-la pour activer la zone.



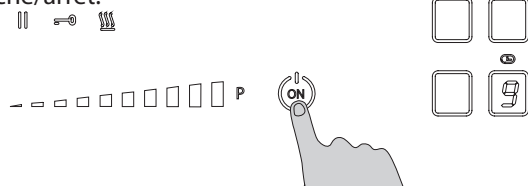
Étape 3 Une fois activée, la barre de niveau de puissance apparaîtra, si elle n'est pas activée, elle s'éteindra au bout de 20 secondes.



Étape 4 Réglez le niveau de puissance souhaité en faisant glisser votre doigt vers la droite. 'P' est le niveau de réserve.



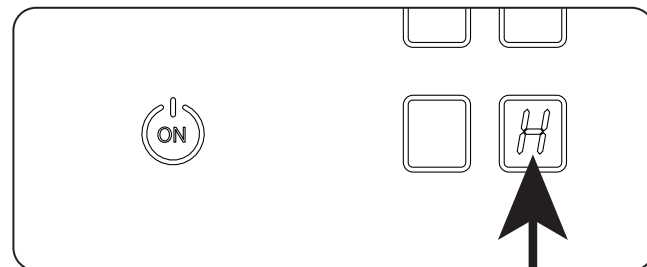
Étape 5 Pour éteindre, appuyez sur l'indicateur marche/arrêt.



Indicateur de chaleur de la table de cuisson

La surface de la plaque de cuisson deviendra chaude lors de son utilisation, en raison de la chaleur transmise par le récipient de cuisson. La surface de la plaque de cuisson restera également chaude pendant un certain temps après l'utilisation.

Après la cuisson, l'indicateur de chaleur de la plaque de cuisson sera affiché et cela pendant une courte période après l'arrêt de l'alimentation.



Veillez noter: 'P' est une fonction de boost de puissance conçue pour des périodes courtes.

Elle ne fonctionne que sur une seule zone à la fois.

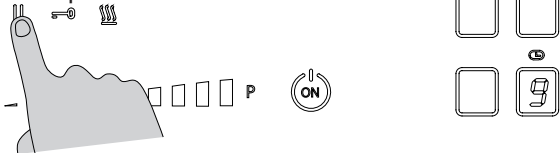
Elle fonctionnera jusqu'à 10 minutes avant de revenir à un niveau de puissance standard, c'est-à-dire 9 ou inférieur.

Après une utilisation prolongée, la surface de la plaque de cuisson restera chaude pendant un certain temps, la fonction de boost 'P' peut être désactivée pendant une courte période jusqu'à ce qu'elle refroidisse.

Si vous souhaitez continuer à utiliser la fonction de boost 'P', déplacez simplement votre récipient de cuisson de la zone de cuisson d'origine à une autre zone de cuisson, puis sélectionnez à nouveau 'P'.

Pause

Étape 1 Pour suspendre la période de cuisson, touchez pause.



Étape 2 Le symbole pause apparaîtra alors dans la zone active.



Étape 3 Pour reprendre la cuisson, touchez la pause puis touchez à nouveau la zone pour la réactiver.

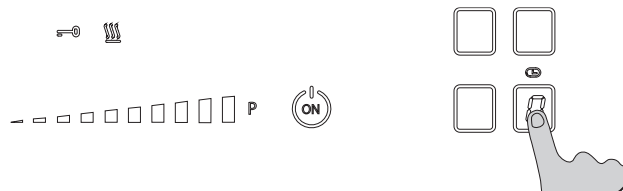


Étape 4 La pause reste active pendant 10 minutes seulement, après 10 minutes la table de cuisson s'éteindra.



Cuisine automatique

Étape 1 La casserole étant déjà en place, activez la zone.



Étape 2 Touchez et maintenez le niveau de puissance requis pendant 5 secondes



Étape 3 Le symbole 'A' et le niveau de puissance clignotent dans la boîte d'affichage.



Étape 4 Pour éteindre, appuyez sur l'indicateur marche/arrêt ou sélectionnez un autre niveau de puissance.

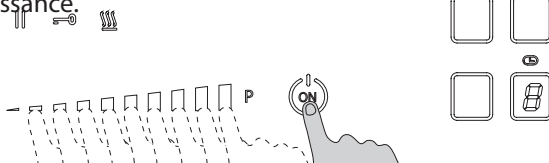
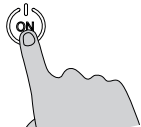


Tableau des fonctions de réchauffement

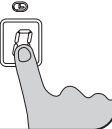
Niveau	Température	Fonction
	104°F (40°C)	Fusion
	158°F (70°C)	Réchauffement
	201°F (94°C)	Mijoter

Fonction de réchauffement

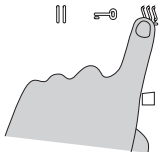
Étape 1 Pour allumer, appuyez sur l'indicateur marche/arrêt.



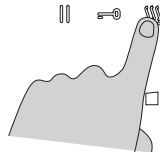
Étape 2 La casserole étant déjà en place, activez la zone.



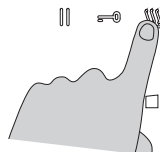
Étape 3 Touchez une fois le symbole de réchauffement pour le niveau 1.



Étape 4 Touchez deux fois le symbole de réchauffement pour le niveau 2.

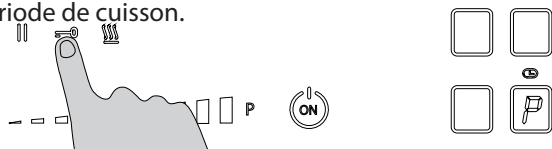


Étape 5 Touchez trois fois le symbole de réchauffement pour le niveau 3.

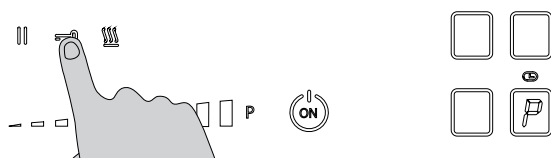


Verrouillage temporaire

Étape 1 Avec l'unité/zone active, touchez le symbole de verrouillage. Les commandes sont maintenant verrouillées pour empêcher tout réglage pendant la période de cuisson.



Étape 2 Pour déverrouiller l'appareil, touchez simplement à nouveau le symbole du verrou.



Étape 3 Le symbole du pont apparaîtra alors dans la case supérieure (le pont ne peut se produire qu'entre les zones situées au-dessus/en dessous de l'autre, **PAS** de gauche à droite).



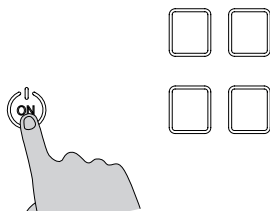
Étape 4 Cela vous permettra de modifier les niveaux de puissance des deux zones en même temps.



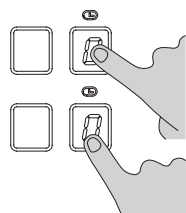
Fonction pont

Veillez noter: En mode pont, le niveau maximum est 8.

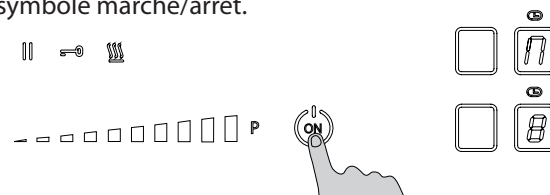
Étape 1 Pour allumer, appuyez sur l'indicateur marche/arrêt.



Étape 2 Le système détectant deux zones s'activant en même temps, vous pouvez sélectionner les deux zones simultanément en les touchant et en les maintenant enfoncées pendant une seconde.



Étape 5 La fonction pont peut être annulée en touchant le symbole marche/arrêt.



Compte à rebours de cuisine

(contrôle manuel et non automatique de l'induction)

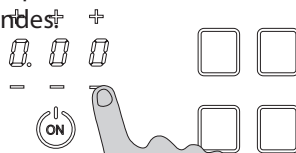
Étape 1 Pour allumer, appuyez sur l'indicateur marche/arrêt.



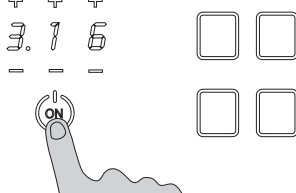
Étape 2 Touchez les trois tirets clignotants qui apparaissent au-dessus de l'indicateur marche/arrêt.



Étape 3 Cela fera apparaître la minuterie de cuisine. L'utilisation du +/- vous permettra de régler le temps souhaité, le compte à rebours commencera après quelques secondes.



Étape 4 Si un compte à rebours instantané est requis, appuyez sur la touche inférieure.

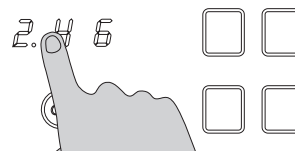


Étape 5 Une fois le temps défini écoulé, une alarme retentit. Pour annuler le compte à rebours (pendant son exécution), éteignez l'appareil, puis rallumez-le, puis éteignez-le à nouveau, cela réinitialisera la minuterie.

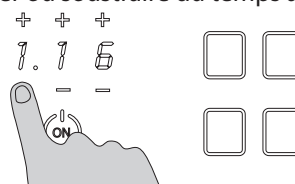


Modifier le compte à rebours de la cuisine

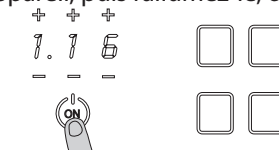
Étape 1 Pour modifier l'heure, touchez l'affichage de l'heure.



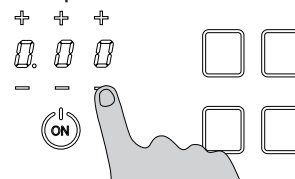
Étape 2 Les affichages +/- réapparaîtront alors, utilisez-les pour ajouter ou soustraire du temps à votre guise.



Étape 3 Le compte à rebours recommencera alors après quelques secondes. Pour annuler la minuterie, éteignez à nouveau l'appareil, puis rallumez-le, ou reportez-vous à l'étape 4.

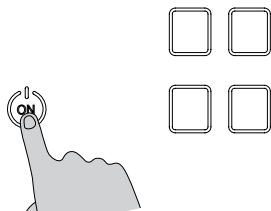


Étape 4 Vous pouvez également effacer la minuterie en utilisant la touche - pour remettre la minuterie à trois zéros.



Minuterie à induction

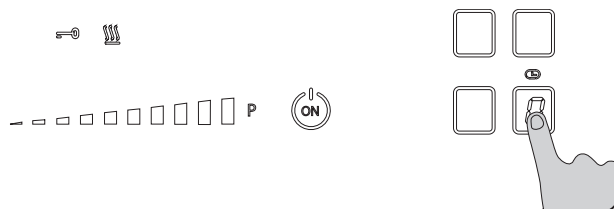
Étape 1 Pour allumer, appuyez sur l'indicateur marche/arrêt



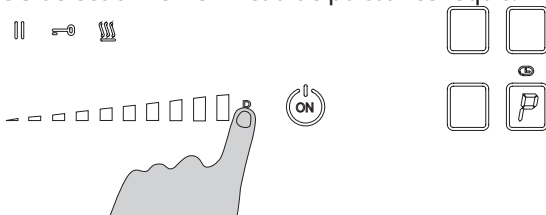
Étape 6 Selon la minuterie de cuisine, l'utilisation du +/- vous permettra de régler l'heure requise, le compte à rebours commencera après quelques secondes.



Étape 2 La casserole étant déjà en place, activez la zone.



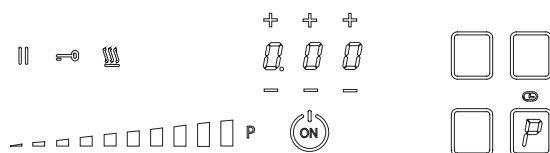
Étape 3 Sélectionnez le niveau de puissance requis.



Étape 4 Effleurez le symbole de la minuterie au-dessus de la zone active.



Étape 5 Cela fera apparaître le minuteur.

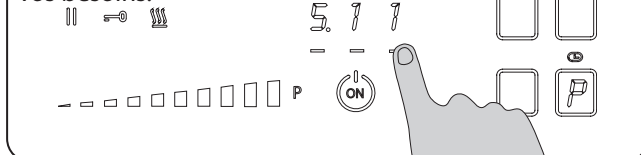


Modifier le minuteur d'induction

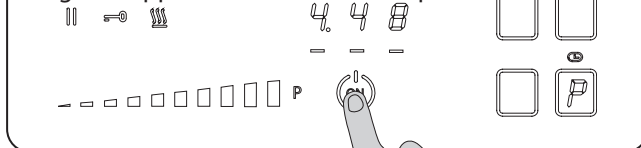
Étape 1 Pour modifier l'heure, touchez le symbole de la minuterie.



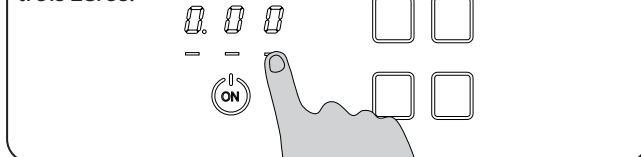
Étape 2 Les affichages +/- réapparaîtront alors, utilisez-les pour ajouter ou soustraire du temps selon vos besoins.



Étape 3 Le compte à rebours recommencera alors après quelques secondes. Pour annuler la minuterie, éteignez l'appareil ou consultez l'étape 4.

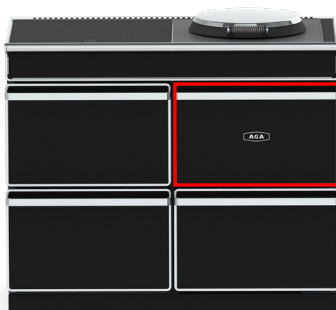


Étape 4 Vous pouvez également effacer la minuterie en utilisant la touche - pour remettre la minuterie à trois zéros.



Cuisiner sur votre AGA ERA, aperçu des fours

Le four et le gril à accumulation de chaleur pour rôtir et cuire au



four

Le four en fonte à accumulation de chaleur supérieure est chauffé indirectement par deux éléments, l'un situé à la base du four et l'autre sur le toit. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur pour fournir des résultats de cuisson conformes à ceux de la cuisinière à accumulation de chaleur AGA, avec la flexibilité de pouvoir modifier la température de cuisson.

En plus de cuisiner sur 8 réglages, ce four dispose d'un réglage gril. « **Cuisiner sur votre AGA ERA** » en page 30. Lorsque vous cuisinez sur la sole du four en fonte pendant de longues périodes (plus de

30 minutes), placez la grille de sole sur la sole du four avant d'introduire les aliments dans le four, cela éloigne les aliments de l'élément de base pour garantir les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus.

Le four est zoné en chaleur, ce qui signifie qu'il est légèrement plus chaud vers le haut que vers le centre et que la grille du fond est légèrement moins chaude que le centre.

Les réglages de rôissage R6-R9 sont excellents pour le pain et les 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. Cependant, les moules en métal conduisent la chaleur plus rapidement que la céramique, alors placez-les toujours sur la grille au fond du four pour éviter un brunissement excessif.

Les réglages de cuisson B1-B4 offrent des températures idéales pour une gamme de produits de boulangerie, de la Pavlova et des crèmes anglaises aux gâteaux et biscuits.

Les plats à rôtir et les ustensiles de cuisson spécialement conçus glissent directement sur les glissières, de sorte que presque tous les centimètres carrés d'espace disponible peuvent être utilisés.

À noter lors de la cuisson sur le fond du four en fonte supérieur...

- Veuillez laisser 1 heure avant la cuisson directement sur la sole du four, ceci afin d'assurer une stabilisation maximale de la température de l'élément de base.
- Vous pouvez cuisiner directement sur la sole du four de rôtissage pendant de courtes périodes, par exemple une pizza, une quiche.

La beauté du four est que toutes les éclaboussures de graisse sont brûlées lorsque le four est à pleine température, il suffit de le brosser de temps en temps pour éliminer les dépôts de carbone.

Gril

Le gril convient à tous les types d'aliments grillés et dorés.

Préchauffer et griller avec la porte du four fermée pour conserver la chaleur. Le gril fonctionne mieux préchauffé pendant 2 minutes à partir des réglages R ou 5 minutes à partir du mode sommeil, mais peut être utilisé s'il est préchauffé pendant 10 minutes à froid.

Ouvrez légèrement la porte avant de l'ouvrir complètement pour permettre à la vapeur de s'échapper, surtout si vous l'utilisez à partir des réglages R.

Utilisez jusqu'à 45 minutes maximum pour de meilleurs résultats.

Pour des raisons de sécurité, le gril fait des cycles, alors ne vous inquiétez pas s'il n'est pas aussi rouge et brillant, il est toujours en train de cuire. Le gril s'éteindra automatiquement au bout de 60 minutes pour éviter de le laisser allumé accidentellement.

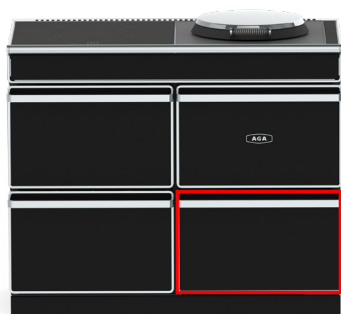
Mode Sommeil

Le four à mijoter est toujours en mode Sommeil, tandis que le four en fonte supérieur peut être réglé en mode Sommeil soit pour cuisiner à feu doux, soit pour générer une douce chaleur dans la cuisine, soit pour être prêt à monter à une chaleur prédéfinie lorsque nécessaire. La lumière clignotera lors du chauffage jusqu'au Sommeil, puis deviendra fixe lorsqu'elle aura atteint la température.

Cuisson au four en fonte supérieur en mode Sommeil

Lorsque ce four est réglé sur Sommeil, il fonctionne comme un four à mijoter et peut être utilisé pour cuire de riches gâteaux aux fruits ou des rôtis, des ragoûts et des currys à cuisson lente. À l'exception des meringues et des gâteaux aux fruits riches, les aliments destinés à être cuits lentement doivent être portés au feu avant d'être placés dans un four en mode Sommeil.

Le four à accumulation de chaleur à mijotage en fonte



Le four de mijotage se caractérise par son processus lent et continu, il continue de cuire les aliments préchauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont asséchées plutôt que « cuites ».

Les plats à rôtir et les ustensiles de cuisson spécialement conçus glissent directement sur les glissières, de sorte que presque tous les centimètres carrés d'espace disponible peuvent être utilisés.

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

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur pour fournir des résultats de cuisson conformes au four à mijoter traditionnel d'une cuisinière à accumulation de chaleur AGA, avec la flexibilité de pouvoir l'éteindre lorsqu'il n'est pas nécessaire. Lorsqu'il est sélectionné, le four à mijoter est toujours en mode Mijotage ou Sommeil, idéal pour une cuisson longue et lente.

La grille de fond sert ici à protéger les éléments posés sur la sole du four comme les légumes à cuire à la vapeur, le maintien au chaud des sauces ou les cocottes cuites longuement. Assurez-vous toujours que celui-ci est en place avant de mettre des aliments dans le four.

Le four à accumulation de chaleur à mijotage en fonte - Guide d'utilisation

- Laissez le four chauffer complètement, plus le four reste allumé longtemps, mieux c'est, car cela contribue à réduire la quantité d'humidité créée pendant le mijotage.
- Pour obtenir les meilleures performances, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine AGA avec des fonds épais et des couvercles empilables.
- **NE PAS** placer les plats directement sur la base du four. Placez-le toujours sur une tablette ou sur la grille de fond.
- Les morceaux de viande et de volaille doivent être portés à feu doux pendant 30 à 45 minutes avant de passer au four à mijoter. Cette méthode ne convient pas aux viandes et volailles farcies.
- Assurez-vous que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 170°F (75°C).
- Portez toujours les soupes, les ragoûts et les liquides à ébullition avant de les mettre au four mijotant.
- Toujours faire décongeler les aliments complètement avant de les cuire.
- Les légumes-racines cuisent mieux lorsque coupés en petits morceaux.
- Ajustez les assaisonnements et les épaississements en fin de cuisson.

- De nombreux légumineuses et haricots séchés, par exemple les haricots rouges séchés, doivent être bouillis pendant au moins 10 minutes, après trempage et avant d'être inclus dans un plat.

VEUILLEZ NOTER : NE PAS conserver quoi que ce soit dans le four à mijoter et dans le four de cuisson. **NE PAS** utiliser de grands ustensiles de cuisine tels qu'une grande plaque à pâtisserie et un grand moule à viande jusqu'à ce que le four atteigne sa température de fonctionnement. Dans le cas contraire, la fonction de sécurité pourrait se verrouiller en position OFF. Il est également conseillé, lors de l'utilisation d'un grand ustensile dans le four à mijoter, de le pousser vers l'arrière du four.

Ventilation du four

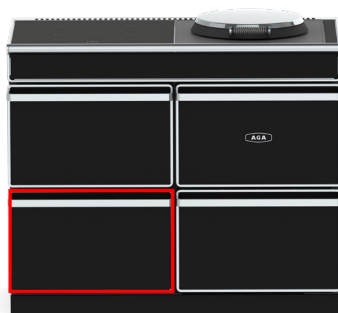
Les fours AGA ERA sont ventilés par le panneau situé au-dessus de l'AGA derrière les tables de cuisson. Le système de ventilation est conçu pour évacuer l'humidité des fours.

Il est recommandé d'installer une hotte au-dessus de l'AGA ERA. La hotte doit être positionnée au moins à la hauteur minimale recommandée par le fabricant à partir du haut de l'AGA.

L'aération du four permet également de cuisiner ensemble des plats sucrés et salés sans risquer de mélanger les saveurs : un délicat biscuit au citron peut être cuit dans le même four que des champignons à l'ail !

Pour garantir une bonne ventilation du four à mijoter, placez toujours les aliments sur une tablette ou sur la grille de fond, **JAMAIS** directement sur le sol, car cela peut provoquer une vapeur excessive et de la condensation.

Le four à convection



Le four à convection est chauffé par un élément situé à l'arrière du four et l'air chaud est distribué autour de la cavité par un ventilateur. Cela permet un temps de chauffage plus rapide et la flexibilité d'une plage ou de températures de cuisson ; B1-B4 pour la cuisson et R6-R9 pour le rôtissage.

Voir « **Cuisiner sur votre AGA ERA** » en page 30

Astuces de cuisson

Placez les plats, les boîtes et les plateaux sur les étagères et assurez-vous qu'il y a de l'espace autour des plateaux pour permettre la circulation de l'air.

Pour un brunissement uniforme, retournez les plaques à mi-cuisson.

Si vous cuisinez plusieurs plaques, vous devrez peut-être échanger les plaques sur les grilles à mi-cuisson pour garantir de meilleurs résultats. Le grand plat à rôtir émaillé ne convient pas à une utilisation dans ce four.

Le four est efficace, vous devrez donc peut-être réduire les temps ou les températures de cuisson. Les aliments très humides peuvent créer de la condensation pendant la cuisson.

Cuisiner sur votre AGA ERA

Conseils généraux

Les aliments **NE DOIVENT PAS** être placés dans un four avant qu'il n'ait atteint sa température normale de fonctionnement, c'est-à-dire que le témoin rouge du four sélectionné soit fixe et non clignotant.

Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes pendant de longues périodes pendant la cuisson et le réchauffement.

Réchauffage

Lorsqu'une zone chauffe, cela sera indiqué par un voyant rouge clignotant sur le panneau de commande. Lorsqu'une zone a atteint la température, une lumière rouge fixe indique qu'elle s'est réchauffée. AGA recommande que pour saturer complètement les coulées, il est préférable de les laisser pendant une heure pour des résultats de cuisson optimaux.

Zone de cuisson	Temps de chauffe approximatif
Réglage d'ébullition	15 minutes
Réglage du mijotage	10 minutes
Gril	10 minutes du froid 2 minutes de R6
Fours	Environ 1 heure

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

Paramètres des fours AGA ERA

L'Aga ERA est conçu pour vous offrir de la flexibilité lors de la cuisson d'une gamme de plats en utilisant un four en fonte supérieur, un gril, un four ventilé et une cuisson longue et lente au four à mijoter. Lorsque vous faites référence à des recettes de livres de cuisine, les paramètres de cuisson prédéfinis d'ERA sont équivalents au numéro de marque de gaz. Ce guide donne une indication des réglages pour des aliments spécifiques, mais le degré de cuisson dépend souvent de vos goûts personnels et vous trouverez bientôt les réglages qui vous conviennent. Bonne cuisine !

Paramètres du four pré-réglés ERA	Description	Température de cuisson équivalente °F (°C)	Température équivalente du four à convection °F (°C)	Type d'aliment typique
Mijotage / Sommeil	Très lent	230 - 248 (110 - 120)	194 - 212 (90 - 100)	Séchage très lent des meringues Cuisson lente de ragoûts, ragoûts, viandes, légumes et fruits pochés. Les aliments doivent être mis à température avant de les placer dans le four à mijoter à l'exception des meringues.
B1	Cool	284 (140)	248 (120)	Viande braisée lentement , par exemple bœuf salé. Gâteau aux fruits très riche, pavlova.
B2	Lent	302 (150)	266 (130)	Rôtissage lent, par exemple. poitrine de porc, côtes levées, jambon, agneau. Gâteau Simnel, finition citron meringuée, riz au lait, sablés, gâteau aux cerises, crèmes anglaises par exemple crème caramel
B3	Modérément faible	320 (160)	284 (140)	Curry, ragoûts, ragoûts, jambon, viande cuite lentement, puddings au suif, par exemple steak et rognon, piment . Gâteau aux cerises, gâteau de Madère, gâteau aux fruits léger et cheesecake.

Paramètres du four préréglés ERA	Description	Température de cuisson équivalente °F (°C)	Température équivalente du four à convection °F (°C)	Type d'aliment typique
B4	Modéré	356 (180)	320 (160)	Plateaux de cuisson, gâteaux sandwich, petits gâteaux, flapjacks, biscuits, pudding au pain et au beurre, roulade
R6	Chaud	392 (200)	356 (180)	Pâtisserie, pizza, pain à l'ail, gratin, poisson au four, poulet au four, saucisses dans de la pâte à crêpes, viande rôtie, garnitures de pommes de terre dorées sur les tartes, moussaka, lasagnes, légumes au four, par exemple pommes de terre dauphinoises, noix rôties, gratin de pâtes et soufflés. Gâteaux de fées, rouleaux suisses, muffins, crumble.
R7	Chaud	428 (220)	392 (200)	Pain, choux, viandes rôties, soufflés, galettes de poisson, craquelins, tartes et tartelettes feuilletées, légumes et pommes de terre rôtis, pommes de terre au four, garnitures de pommes de terre dorées sur les tartes. Pâtisserie à l'aveugle, tartes aux fruits, scones, quiche.
R8	Très chaud	446 (230)	410 (210)	Légumes méditerranéens rôtis, pommes de terre. Viandes et volailles rôties rapidement. Pizza et grillades
R9	Très chaud	464 (240)	428 (220)	Grillage rapide
G Top cast	Très chaud			Position 2 : aliments plus fins, par exemple pain grillé, bacon Position 3 : aliments plus épais, par exemple hamburgers, poisson Position 4 : faire dorer les plats, par exemple la tarte au fromage de chèvre

Fonctionnement des fours AGA ERA

Mode manuel *(fours à fonte et à convection uniquement)*

Manuel	Sommeil	Auto	Sommeil automatique
			

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)		
Allumez l'appareil				
Sélectionner le four	  	Haut/gril 	Mijoter 	Ventilateur 
	  	Le four sélectionné clignotera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte		
Sélectionnez le réglage du four supérieur	Haut/gril 	 Une ligne rouge apparaît sous le symbole du four.	 Utilisez le bouton pour modifier le réglage entre B1-R9 et G pour le gril. La barre de sélection rouge restera active pendant 30 secondes.	

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)	
Sélectionner le réglage du gril	Haut/gril 	 Une ligne rouge apparaît sous le symbole du four.	 Utilisez le bouton pour modifier le réglage sur G pour le gril. La barre de sélection rouge restera active pendant 30 secondes.
Sélectionner le réglage du four à convection	Ventilateur 	 Une ligne rouge apparaît sous le symbole du four.	 Utilisez le bouton pour modifier le paramètre.
Éteignez le four à fonte unique - sélectionnez le four et appuyez à nouveau pour l'éteindre.	  	Haut/gril 	Mijoter 
Éteignez le four à convection	Ventilateur 		
Éteignez toutes les zones (fours et plaques de cuisson)			

Mode Sommeil *(fours en fonte uniquement)*

Dans ce mode, les deux fours à fonte sont actifs

- Le four en fonte supérieur est préréglé à environ 248 °F (120 °C).
- Le four à mijoter est préréglé à environ 212 °F (100 °C).

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)		
Allumez l'appareil				
Sélectionnez Sommeil	 Touchez et maintenez pendant 3 secondes	 va clignoter	 Haut/gril	 Mijoter
		 Les fours sélectionnés clignoteront jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. S indique que le mode Sommeil est réglé.		
Annuler le mode Sommeil (four en fonte supérieur uniquement). Aucun four individuel ne peut être « OFF » (éteint). Cependant, le four en fonte supérieur peut être commuté de « Sommeil » à un réglage de cuisson.	Haut/gril 	 Une ligne rouge apparaît sous le symbole du four.	 Utilisez le bouton pour modifier le réglage entre B1-R9 et G pour le gril. La barre de sélection rouge restera active pendant 30 secondes.	

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Remettez le four en fonte en mode Sommeil	Haut/gril  Touchez et maintenez pendant 3 secondes	 Des symboles de sommeil apparaissent
Éteignez le sommeil	 Touchez et maintenez pendant 3 secondes	 Ne clignote plus
Éteignez toutes les zones (fours et plaques de cuisson)		

Mode automatique *(fours en fonte uniquement)*

Ce réglage de mode amène les fours en fonte sélectionnés à pleine chaleur lorsqu'ils sont éteints. Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois par jour. Chaque opération est appelée un « événement », l'heure de début et de fin est choisie par vous, sauf si vous utilisez l'heure prédéfinie.

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Allumez l'appareil		  
Sélectionnez automatique	 Touchez le symbole	  Le symbole s'allumera et « A » apparaîtra dans le symbole du four pour indiquer que la cuisinière est en mode automatique.
Sélectionner le four	  	Four supérieur Mijotage  Ou 

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Sélectionnez le réglage du four en fonte supérieur	Haut/gril 	 Une ligne rouge apparaît sous le symbole du four.  Utilisez le bouton pour modifier le réglage entre B1 et R9. La barre de sélection rouge reste active pendant 30 secondes. La sélection du réglage est affichée avec la lettre « A » dans la fenêtre d'affichage. Après 30 secondes, seulement « A » jusqu'à ce que l'heure de l'événement soit atteinte. Pendant une période d'événement, le réglage souhaité sera affiché dans la fenêtre et le symbole du four correspondant clignotera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
Sélectionnez le réglage du four à mijoter	Mijoter 	 Le symbole clignotera pour indiquer la sélection jusqu'à ce qu'une période d'événement ait commencé et que la température soit atteinte.
Annuler AUTO	 Touchez le symbole manuel	 Revient au mode manuel
Éteignez toutes les zones (fours et plaques de cuisson)		

Sommeil automatique *(fours en fonte uniquement)*

Ce réglage de mode amène les fours sélectionnés à pleine chaleur depuis Sommeil. Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois par jour. Chaque opération est appelée un « événement », l'heure de début et de fin est choisie par vous, sauf si vous utilisez l'heure prédéfinie.

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Allumez l'appareil		  
Sélectionnez Sommeil automatique	 Touchez et maintenez pendant 3 secondes	  Le symbole s'allumera et « AS » apparaîtra dans le symbole du four pour indiquer que la cuisinière est en mode Sommeil automatique.
Sélectionnez le four pour Sommeil automatique	  	Four supérieur Mijotage  Ou 

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Sélectionnez le réglage du four en fonte supérieur	Haut/gril  Touchez ce symbole	 Une ligne rouge apparaît sous le symbole du four.  Utilisez le bouton pour modifier le réglage entre B1 et R9. La barre de sélection rouge reste active pendant 30 secondes. La sélection du réglage est affichée avec la lettre « AS » dans la fenêtre d’affichage. Après 30 secondes, seulement « AS » jusqu’à ce que l’heure de l’événement soit atteinte. Pendant une période d’événement, le réglage souhaité sera affiché dans la fenêtre et le symbole du four correspondant clignotera jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte.
Sélectionnez le réglage du four à mijoter	Mijoter 	 Le symbole clignotera pour indiquer la sélection jusqu’à ce qu’une période d’événement ait commencé et que la température soit atteinte.
Annuler le mode SOMMEIL AUTOMATIQUE		 Revient au mode manuel
Éteignez toutes les zones (fours et plaques de cuisson)		

REMARQUE :

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

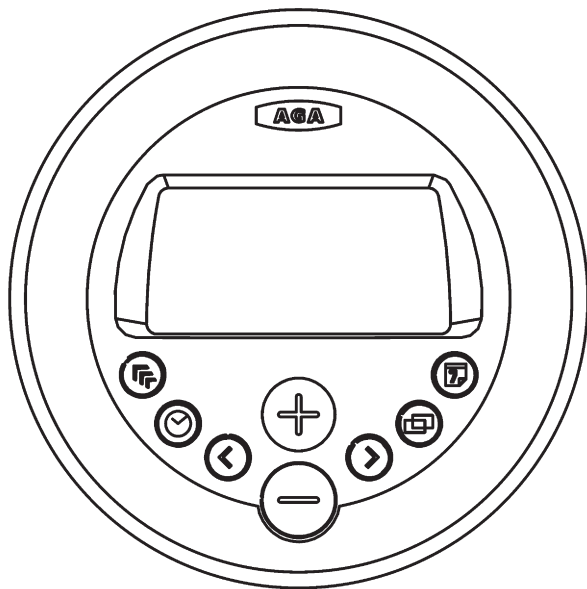
VEUILLEZ NOTER :

- N'oubliez pas d'inclure du temps pour le réchauffement
- N'oubliez pas que si vous avez réglé le programme AUTO/Sommeil et que vous avez sélectionné le mode AUTO/Sommeil, il faut sélectionner un ou plusieurs fours.
- Tous les fours sélectionnés resteront en « Sommeil » entre les « événements ».
- La dernière sélection du four « AUTO/Sommeil » est mémorisée et rappelée lors de la prochaine sélection de « AUTO ».

AUTO et AUTO/Sommeil

- La plaque de cuisson et le four à convection ne peuvent être actionnés que manuellement.
- Le passage d'un des quatre modes de fonctionnement à l'autre entraînera l'extinction des plaques de cuisson si elles sont utilisées - il s'agit d'un facteur de sécurité intégré. Ils peuvent être réactivés après le changement de mode si nécessaire.
- Pour activer automatiquement, vous devez programmer la télécommande séparée à l'heure souhaitée. (« **L'écran de réglage de la date/heure** » en page 46)

Télécommande - Commande manuelle *pour le contrôle automatique des fours en fonte à accumulation de chaleur uniquement.*



La télécommande affiche l'heure, la date et les événements. La programmation se fait à l'aide de huit boutons-poussoirs. Les informations sont affichées sur un écran ACL rétroéclairé.

Écrans

La télécommande dispose de 3 écrans principaux.

L'écran repasse en mode « veille » au bout d'environ 3 minutes. Il suffit d'appuyer sur le bouton souhaité pour ouvrir n'importe quel écran.

1. Écran Information d'accueil (menu principal)
2. Écran Date/Heure
3. Écran de programmation des événements

Opérations sur les boutons

1. **Bouton Communication ou Établissement de connexion** utilisée initialement pour synchroniser le combiné avec l'AGA ERA.
2. **Bouton horloge** Ouvre et ferme l'écran des paramètres de date et d'heure.
3. **Bouton Gauche/Retour** Recule et met en surbrillance le paramètre précédent.
4. **Bouton Plus** Augmente le paramètre en surbrillance.
5. **Bouton Moins** Diminue le paramètre en surbrillance.
6. **Bouton Droite/Avant** Avance et met en surbrillance le paramètre suivant.
7. **Bouton Copier** Copie le programme horaire du jour en cours au jour suivant dans l'écran du calendrier des événements sur 7 jours.
8. **Bouton événement sur 7 jours** Ouvre et ferme l'écran du calendrier des événements sur 7 jours.

Conseils sur la télécommande

Distance de fonctionnement

La télécommande ne fonctionne que dans la même pièce que la cuisinière et à une distance maximale de 4 mètres de l'appareil. En dehors de la plage de fonctionnement recommandée, la télécommande peut afficher « Standby » (Veille). Dans ce cas, remplacez la télécommande à la distance recommandée et la situation devrait s'arranger d'elle-même, voir ci-dessous.

Télécommande pour la vérification du signal de l'AGA ERA

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

1. Mode Standby (Veille)
2. Échec de la communication
3. Une coupure d'électricité
4. La télécommande est hors de portée de la cuisinière AGA ERA

Lorsque vous transférez des informations depuis ou vers le contrôleur, utilisez toujours la télécommande en face de la cuisinière, cela permet d'obtenir le signal le plus fort.

Si la télécommande affiche  Standby (Veille), lorsque la cuisinière est allumée, appuyez fermement sur le bouton  pendant 1 seconde, ce qui activera le lien de communication entre la cuisinière et la télécommande.

Communication / Établissement de connexion

Pour plus de détails sur la communication initiale/ l'établissement de connexion, voir « **Communication / Établissement de connexion (appairage)** » en page 44.

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 lorsque l'on accède pour la première fois à l'écran du programme d'événements .

En mode Prévisualisation, vous pouvez passer en revue les jours en utilisant les boutons  et . Les boutons  et  deviennent inactifs et vous ne pouvez plus effectuer de modifications.

Panne de la télécommande

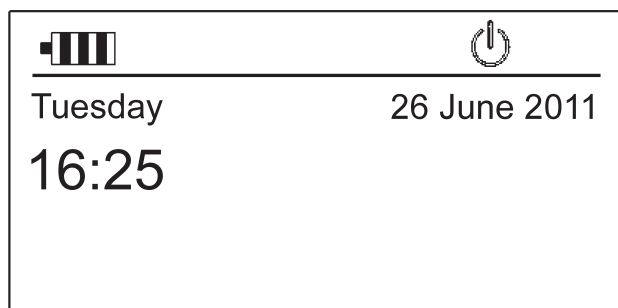
Dans le cas peu probable d'une panne de la télécommande, l'appareil serait toujours opérationnel avec le dernier programme sélectionné . La cuisinière peut également être changée en mode manuel à partir de l'un des modes automatiques à l'aide du bouton de mode sur le panneau de commande. Si la télécommande 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.

Communication / Établissement de connexion *(appairage)*

Ce processus sera requis sur l'installation originale de l'AGA ERA. Si la télécommande est remplacée pour une raison quelconque, la nouvelle 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.

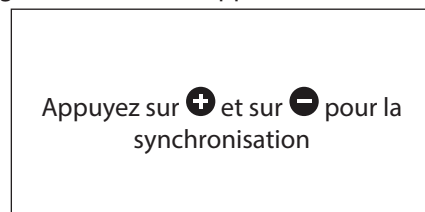


Étape 1

L'établissement de connexion peut être activée 30 secondes après la mise sous tension de la cuisinière. Le bouton Standby (Veille) de l'écran tactile doit être sur « ON » (marche). Elle doit ensuite être complétée dans un délai de 2 minutes, sinon vous devrez répéter le processus.

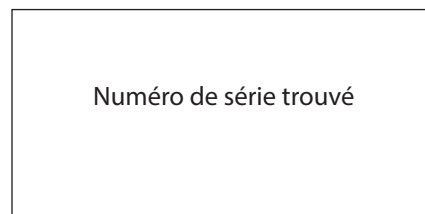
Étape 2

Appuyez sur la 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 boutons  et  et vous trouverez le numéro de série grâce à la télécommande.



Le message suivant apparaît brièvement à l'écran.

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.

Une fois l'heure et la date réglées, l'écran du programme Auto/Événement apparaîtra.

Étape 5

Réglez l'heure et la date correctes, voir « **L'écran de réglage de la date/heure** » en page 46.

Étape 6

Vous avez la possibilité de définir votre propre programme Auto à ce stade, voir « **L'écran de réglage de la date/heure** » en page 46. Si vous souhaitez repartir plus tard, appuyez sur le bouton  il restera aux heures préréglées : 1 Événement 7h - 19h (7 jours).

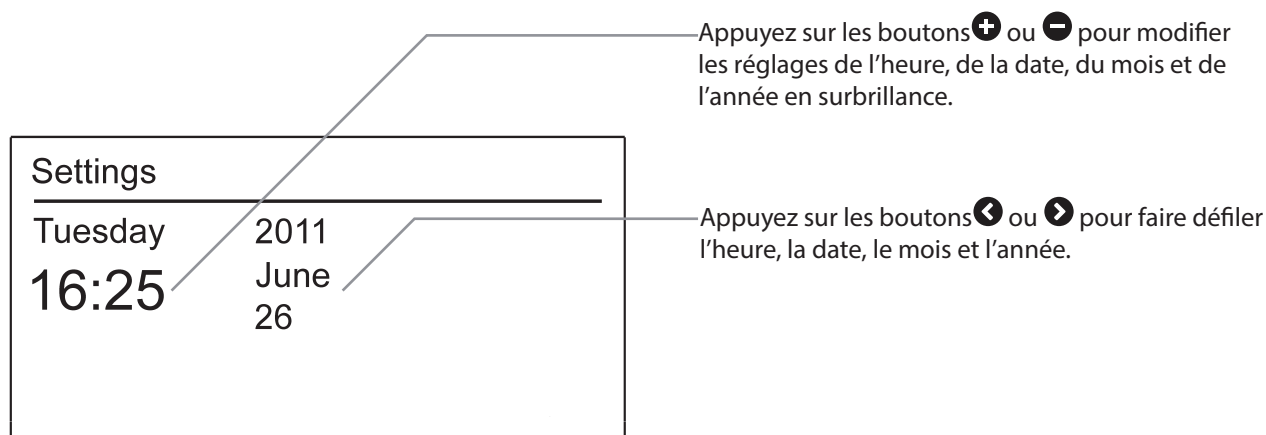
Notes

-  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/établissement de connexion n'est pas terminé. Lorsque la communication est correcte,  le symbole s'affiche.
- Le bouton  peut être utilisé pour forcer la communication entre l'appareil de cuisson 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.

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**' apparaîtra à l'écran lorsque la télécommande sera à portée de la cuisinière.

« **Modifications stockées sur la télécommande uniquement** » apparaîtra à l'écran lorsque la télécommande du contrôleur 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 neuves.

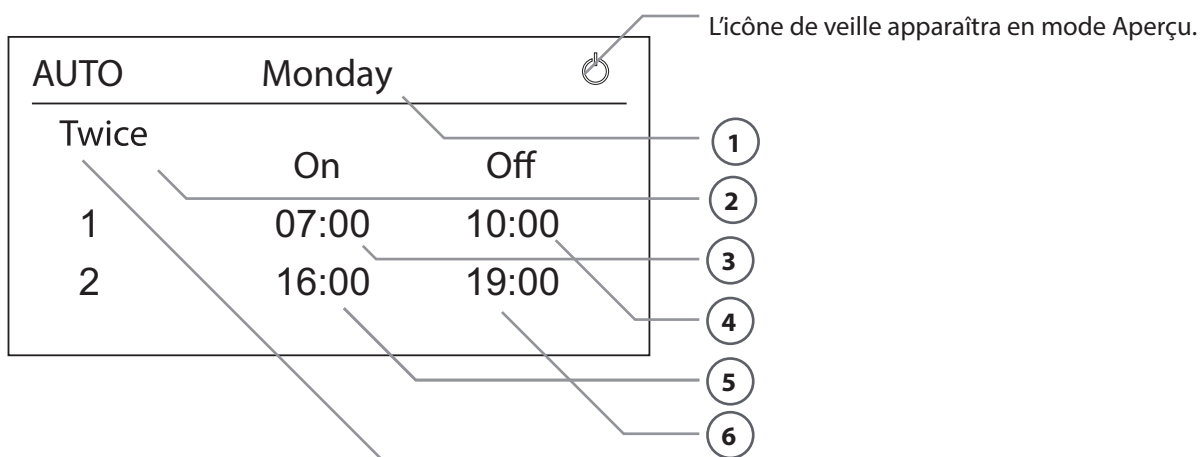
Écran du programme auto/événements

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

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

Il y a des heures prédéfinies déjà programmées,

pour modifier les paramètres souhaités, suivez ces instructions. Les horaires prédéfinis sont 1 événement de 7h à 19h (7 jours).



'Deux fois' sera affiché si deux événements sont définis.

'Une fois' sera affiché si un événement est défini.

'Non' sera affiché si aucun événement n'est défini.

Ce que tu peux 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 au cours de cette journée. Il est possible de passer de « Aucun » à « une » ou « deux » fois en appuyant sur les boutons  et .
3. Ceci indique l'heure de début du premier événement. Cette valeur peut être modifiée en appuyant sur les boutons  et .
4. Ceci montre l'heure de fin du premier événement. Cette valeur peut être modifiée en appuyant sur les boutons  et .
5. Ceci indique l'heure de début du deuxième événement. Cette valeur peut être modifiée en appuyant sur les boutons  et .
6. Ceci indique l'heure de fin du deuxième événement. Cette valeur peut être modifiée en appuyant sur les boutons  et .

Comment procéder

Appuyez sur les boutons  ou  pour naviguer dans les paramètres à l'écran. Lorsqu'un paramètre est sélectionné, il sera mis en évidence par une case sombre. Les boutons  et  permettent de modifier les informations contenues dans cette case en surbrillance.

Appuyez sur  pour copier les réglages du programme sur le jour suivant.

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

En appuyant sur les boutons  et  vous mettez en surbrillance Oui ou Non. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour confirmer votre choix.

À NOTER : Après avoir réglé l'événement Auto, il faut choisir une sélection de four sur l'écran tactile  si l'on veut activer le programme que l'on vient d'entrer.

Notes

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

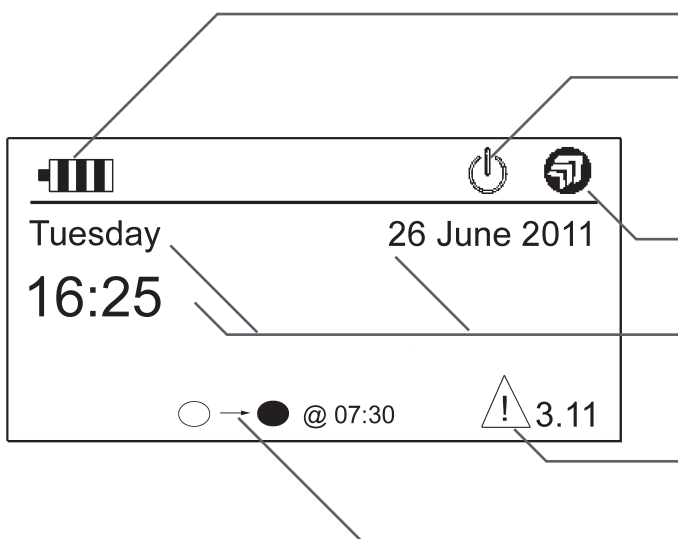
Écran d'information (accueil)

Il s'agit de l'écran principal, où sont affichées des informations telles que l'heure, la date, l'autonomie de la batterie et la connectivité. Si vous avez programmé l'un ou l'autre des modes 'AUTO' 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 ».

Changement des symboles de l'événement

-  →  **Événement AUTO activé**
(avant l'événement AUTO)
-  →  **Événement AUTO désactivé**
(pendant l'événement AUTO)
-  →  **Événement AUTO/État de veille activé** (avant l'événement AUTO/État de veille)
-  →  **Événement AUTO/État de veille désactivé** (pendant l'événement AUTO/État de veille)



Symbole indiquant l'autonomie de la batterie.

S'il n'y a pas de communication entre l'AGA ERA et la télécommande parce que : la cuisinière n'est pas alimentée, en veille ou la télécommande est hors de portée de la cuisinière. Le  symbole s'affiche.

Le symbole de communication / établissement de connexion indique que la communication entre l'appareil de cuisson et la télécommande est correcte.

Symboles indiquant l'heure et le jour actuels.

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

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

REMARQUE Si l'icône de veille est affichée, l'indicateur d'événement ne sera pas affiché.

Coupures de courant en moins de 10 minutes

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

Coupures de courant pendant plus de 10 minutes

La plupart des fonctions seront désactivées.

- Mode 'Manuel' - toutes les zones éteintes.
- Mode « Sommeil » - plaques de cuisson éteintes, mode veille activé
- Mode 'AUTO' - plaques de cuisson éteintes, les fours continuent avec le programme défini.
- 'AUTO/Slumber' - plaques de cuisson éteintes, les fours continuent avec le programme défini.

Un message « Power Cut » peut apparaître sur l'écran du combiné, confirmez en appuyant sur n'importe quelle touche de la télécommande. Par conséquent, la cuisinière peut ne pas atteindre 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 du courant. À condition que les critères suivants soient remplis :

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

VEUILLEZ NOTER : L'heure de la télécommande devra être mise à jour avec les changements d'heure du printemps et de l'automne BST / GMT. Voir « **L'écran de réglage de la date/heure** » en page 46.

Batteries

La télécommande est équipée de quatre batteries « AAA », emballées séparément. Votre ingénieur les insérera lorsque votre cuisinière AGA ERA sera installée. Lors du remplacement des piles, suivez ces instructions en conjonction avec les schémas.

Retirez la télécommande de sa plaque arrière, puis retirez le couvercle de la batterie à l'arrière du combiné (**Fig. 1.1**).

Retirez délicatement les batteries en commençant par celle du bas en poussant et en tirant d'abord sur l'**extrémité positive (+) uniquement (Fig. 1.2)**. Répétez cette procédure pour retirer les autres piles.

Utilisez toujours des piles de longue durée pour les remplacements - les batteries rechargeables ne sont pas recommandées.

Remplacez les batteries en commençant par celle du bas vers le haut (**Fig. 1.3**).

La durée de vie de la batterie dépendra de son utilisation. Remplacez les batteries lorsque le symbole de la batterie sur la télécommande n'atteint plus qu'une barre.

Entretien et nettoyage

La télécommande doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon doux et propre. **N'UTILISEZ** pas des produits de nettoyage abrasifs ou plongez la télécommande dans l'eau.

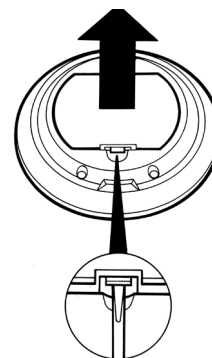


Fig. 1.1

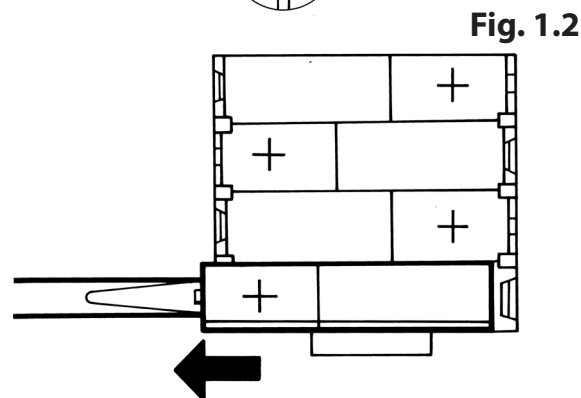


Fig. 1.2

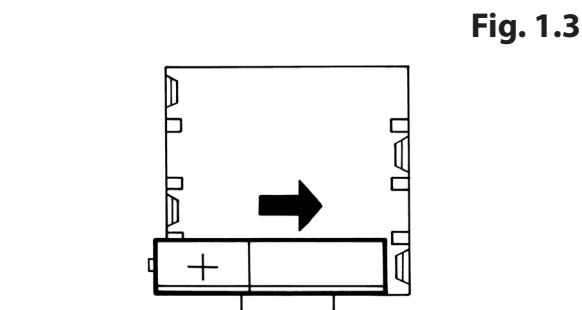


Fig. 1.3

Entretien des plaques à induction

Informations importantes pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et de pompes à insuline implantées : Les fonctions de cette table de cuisson sont conformes aux normes applicables en matière d'interférences électromagnétiques. Si vous avez des inquiétudes concernant votre stimulateur cardiaque ou votre pompe à insuline implantée veuillez consulter votre médecin pour obtenir des conseils médicaux.

Lorsque la table de cuisson est utilisée, éloignez les objets magnétiques, tels que les cartes de crédit et de débit, les disquettes, les calculatrices, etc.

Lorsque la table de cuisson est utilisée, éloignez les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, qui ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Pour utiliser pleinement la puissance de votre table de cuisson à induction et garantir la longévité des performances, nous recommandons d'utiliser les ustensiles de cuisine à induction AGA Rangemaster. Si vous décidez d'acheter un autre ensemble d'ustensiles de cuisine à utiliser sur votre cuisinière à induction, nous vous recommandons fortement d'utiliser des ustensiles de cuisine en aluminium composite avec inserts en acier, exemple illustré **Fig. 1.4**, sont évités. Ce type de construction peut réduire considérablement la durée de vie et les performances de votre table de cuisson à induction.

Faites attention lorsque vous touchez les zones de cuisson marquées de la table de cuisson.

Utilisez des casseroles de taille adéquate avec un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de la zone de chauffage de la plaque de cuisson. L'utilisation de casseroles sous-dimensionnées exposera une partie de l'unité de surface à un contact direct et pourrait entraîner l'inflammation des vêtements.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, faïence ou autres récipients vitrés peuvent être utilisés sur la zone chauffante ; d'autres peuvent se briser à cause du changement soudain de

température.

Seulement certains types de casseroles en acier inoxydable, en acier émaillé ou en fonte avec fond émaillé sont compatibles avec la cuisson par induction.

Assurez-vous de **NE PAS** rayer la surface lorsque vous placez des ustensiles de cuisine sur le panneau de verre.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, faïence ou autres récipients émaillés sont adaptés à la cuisson sur plaque de cuisson ; d'autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température. **NE JAMAIS** cuisiner directement sur la surface de la table de cuisson (**Fig. 1.5**).

NE PAS laisser les zones de cuisson allumées sauf si elles sont utilisées pour cuisiner.

NE PAS poser des objets lourds sur la table de cuisson. Bien que la surface en céramique soit très résistante, un coup violent ou la chute d'un objet brusque (par exemple une salière) peut provoquer la fissuration ou la rupture de la surface (**Fig. 1.6**).

Avertissement : Si une fissure apparaît sur la surface, débranchez immédiatement l'appareil du secteur et faites-le réparer.

Toujours **SOULEVER** les ustensiles de cuisine de la table de cuisson. Faire glisser la plaque de cuisson ou les poêles peut provoquer des marques et des rayures (**Fig. 1.7**).

Assurez-vous de **NE PAS PLACER DES COUVERCLES CHAUDS** sur la surface de la table de cuisson (**Fig. 1.8**). Les couvercles qui ont été utilisés pour couvrir une casserole chaude risquent de « coller » ou de « créer un effet de vide » sur la plaque. Si cela se produit, **NE PAS** essayez de soulever le couvercle de la surface en verre, cela pourrait endommager le verre. Faites plutôt glisser le couvercle jusqu'au bord de la surface de cuisson, puis retirez-le, en faisant attention à ne pas rayer la surface de cuisson. Vous pouvez également attendre que le couvercle refroidisse à température ambiante et que le vide soit libéré, puis retirez le couvercle en le soulevant de la surface de la table de cuisson.

Fig. 1.4

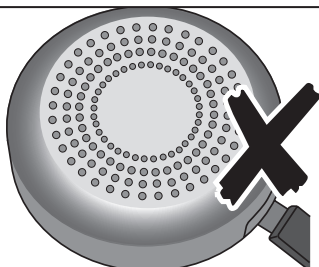


Fig. 1.5

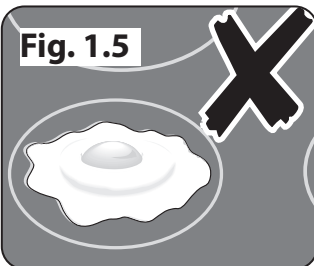


Fig. 1.6

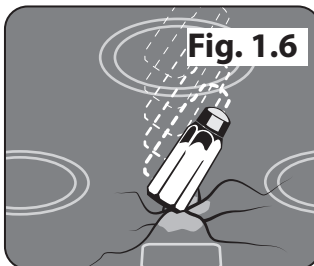


Fig. 1.7

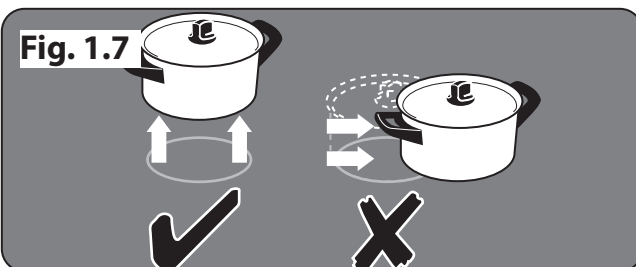
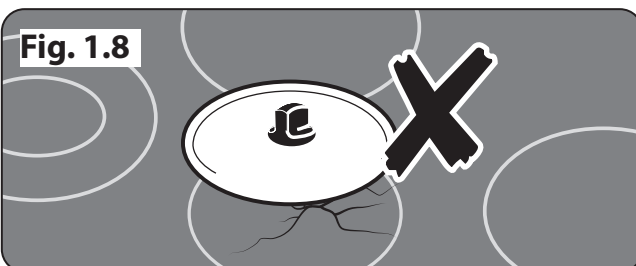


Fig. 1.8



Lorsque l'appareil est sous tension, chaque zone ne s'activera pas tant qu'une casserole n'aura pas été placée sur la zone. Ensuite, cette zone s'allumera et un niveau de puissance pourra être sélectionné. La détection de la casserole sera automatique chaque fois que la casserole sera placée ou retirée de la zone de cuisson de la table de cuisson. (Voir **Fig. 1.9** pour une zone de casserole et un emplacement de casserole définis).

NE PAS FAIRE DE CUISINE SUR UNE SURFACE DE CAISSON CASSÉE.

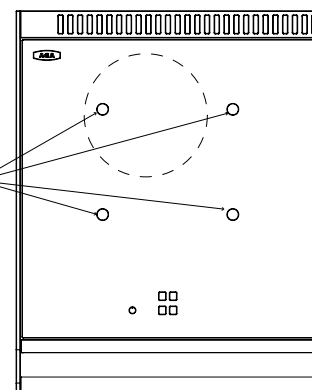
Si la surface de caisson se casse, les produits de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface du caisson cassé et causer un risque de choc électrique. Contacter un technicien qualifié immédiatement.

NETTOYER LA SURFACE DE CAISSON AVEC PRÉCAUTIONS.

Si on utilise une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer les déversements sur une surface chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Il y a des produits pour nettoyer qui peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Fig. 1.9

Pour activer une zone, la casserole (cercle pointillé) doit couvrir une des quatre zones (les quatre zones sont indiquées par les quatre cercles).



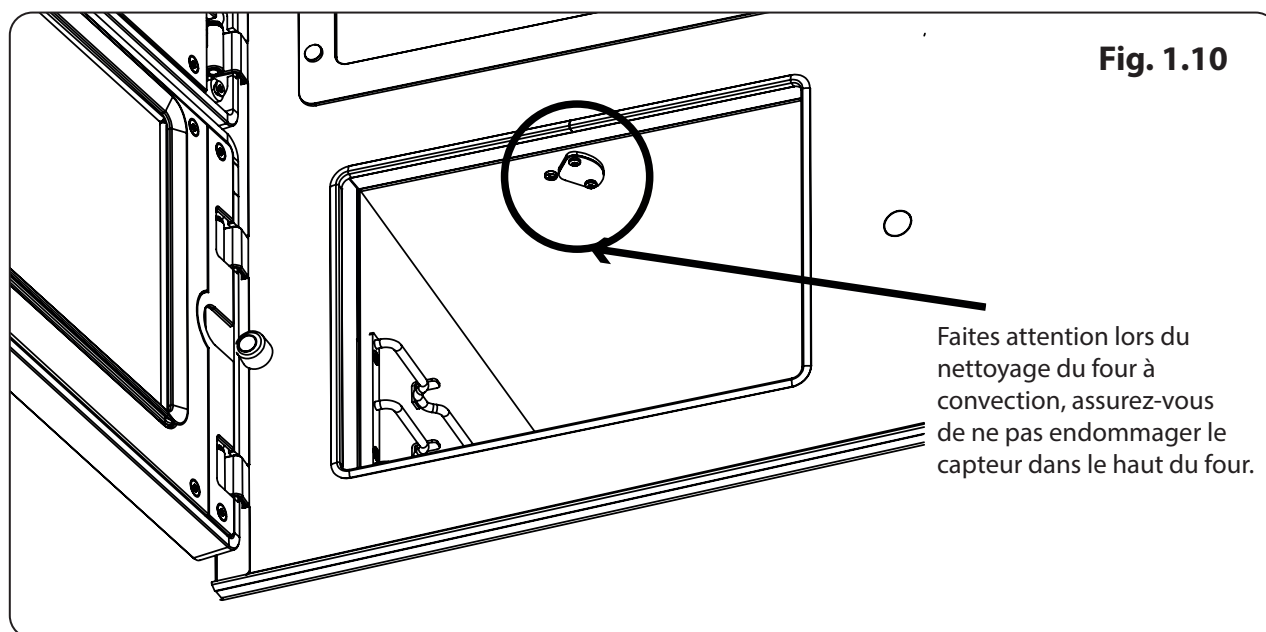
Entretien et nettoyage

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour un nettoyage plus facile, essuyez immédiatement les déversements.

Sur les surfaces émaillées , utilisez un nettoyant approuvé pour une utilisation sur l'émail vitreux.

À l'extérieur de la cuisinière		
Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Portes	Verre trempé	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Avant	Peinture	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Socle	Peinture	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Barre de poignée et poignées de porte chromées	Aluminium chromé	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Couvercle du couvercle de la plaque de cuisson	Acier inoxydable	Chiffon humide - les chiffons électroniques AGA sont excellents Le nettoyant AGA pour acier inoxydable et chrome est recommandé pour garder les couvercles isolés propres et brillants.
Entourage et poignée de plaque de cuisson	Émail et acier inoxydable	Eau chaude savonneuse et chiffon doux Émail : nettoyant agréé Acier inoxydable : Il est recommandé d'utiliser le nettoyant AGA pour l'acier inoxydable et le chrome afin de garder les couvercles isolés propres et brillants
Couvercle de plaque de cuisson – doublure intérieure Utilisez un pare-éclaboussures AGA pour garder la doublure exempte d'éclaboussures de graisse	Aluminium	Eau chaude savonneuse et chiffon doux après la cuisson Nettoyez les revêtements lorsqu'ils sont froids et que la cuisinière est éteinte. Nettoyez les revêtements marqués avec de l'eau chaude savonneuse et/ou une crème nettoyante lorsque les plaques de cuisson sont froides. Un tampon imprégné de savon peut être utilisé dans un mouvement circulaire, ce qui peut créer des marques circulaires, mais celles-ci sont réduites et la surface devient plus brillante à chaque utilisation. NE PAS utiliser trop d'eau et s'assurer que les doublures sont sèches avant de fermer les couvercles.

Plaque de cuisson/plaque de cuisson		
Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Plaque supérieure (plaque de cuisson)	Fonte - support casserole	Chiffon humide – essuyez les déversements dès qu'ils se produisent.
Point chaud	Fonte	La plaque de cuisson est facile à entretenir et un entretien régulier garantira une longue durée de vie. Si la plaque de cuisson est sale ; éliminez les déversements brûlés avec une éponge, un chiffon, un tampon à récurer ou une brosse métallique. Rincez soigneusement les détergents ou les produits de nettoyage. Pensez à allumer les plaques quelques minutes pour les sécher après le nettoyage. De temps en temps, appliquez une fine couche d'huile de cuisson lorsque les plaques de cuisson sont froides.
Table de cuisson à induction	Verre trempé	Eau chaude savonneuse, crème nettoyante et récurant si besoin
Panneau de commande	Verre trempé	Eau tiède savonneuse et chiffon doux



Fours et gril		
Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Fours en fonte	Poignée de recuit en fonte	Les fours en fonte aident à rester propres, il suffit de les brosser de temps en temps avec la brosse métallique fournie. N'oubliez pas de toujours allumer les fours pour les sécher après le nettoyage. Le chauffage périodique des fours aidera à brûler tous les dépôts de cuisson afin de faciliter le nettoyage à l'intérieur des fours. NE PAS permettre le contact avec l'élément du gril dans la partie supérieure du four en fonte supérieur
Revêtements de porte de four	Acier inoxydable	Eau chaude savonneuse, crème nettoyante et récurant si besoin. Pour nettoyer en profondeur les revêtements, placez une serviette sur la surface de travail, soulevez délicatement la porte du four (les portes sont lourdes) et placez-la côté verre vers le bas sur le rembourrage de la serviette. Nettoyez avec un tampon imbibé de savon pour éliminer les taches tenaces. NE PAS placez-les au lave-vaisselle ou plongez les portes dans l'eau car elles sont remplies d'un matériau isolant qui sera endommagé par une humidité excessive. Sécher avant de remettre soigneusement sur leurs charnières
Four à convection	Émail	Tout nettoyant pour émail approuvé. Faites attention lors du nettoyage car le capteur du four se trouve dans le toit du four.Fig. 1.10
Grilles du four	Acier inoxydable	Tout nettoyant pour intérieur de four adapté au chrome et/ou au tampon rempli de savon . Peut être lavé au lave-vaisselle
Plats à rôtir	Émail	Eau chaude savonneuse, trempage si nécessaire. Il est également possible d'utiliser un tampon récurant en nylon. Ils peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle, mais en cas d'utilisation constante, le vernis émaillé devient terne. NE PAS utiliser de nettoyants caustiques ou de nettoyants pour four

La plaque de cuisson et les fours en fonte sont en fonte et sont très durables, mais ils rouilleront si l'humidité de leur surface reste dessus.

Des nettoyants spécialisés, des chiffons électroniques et des pare-éclaboussures peuvent être obtenus auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.com.

NE PAS IMMERGER LES PORTES DANS L'EAU CAR ELLES SONT EMBALLÉES AVEC UN MATÉRIAU ISOLANT QUI SERAIT ENDOMMAGÉ PAR UNE HUMIDITÉ EXCESSIVE.

NE PAS METTRE LES PORTES DU FOUR AU LAVE-VAISSELLE.

Fours

Les fours en fonte aident à rester propres, il suffit de les brosser de temps en temps avec la brosse métallique fournie.

Les fours sont fabriqués en fonte et sont très durables, mais ils rouilleront si l'humidité de leur surface reste régulièrement dessus. N'oubliez pas de toujours allumer le four pour le sécher une fois nettoyé. Cela se fait en les laissant chauffer jusqu'à ce que le voyant vert sur le panneau de commande devienne fixe.

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

Plaque de cuisson

La plaque de cuisson est facile à entretenir et un entretien régulier garantira une longue durée de vie. Si la plaque de cuisson est sale, utilisez une éponge, un chiffon, un tampon récurant ou une brosse d'acier pour éliminer les éclaboussures. Rincez les détergents ou les produits de nettoyage à fond.

La plaque de cuisson est en fonte et est très durable, mais elle rouillera si l'humidité de sa surface reste

régulièrement dessus.

Pensez à allumer les plaques quelques minutes pour les sécher après le nettoyage. De temps en temps, appliquez une fine couche d'huile de cuisson lorsque la plaque de cuisson est froide.

Plats à rôtir

Les plats à rôtir émaillés fournis avec l'AGA ERA doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, trempés si nécessaire. Il est également possible d'utiliser un tampon récurant en nylon. Ils peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle, mais avec une utilisation constante, l'émail La finition deviendra terne.

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

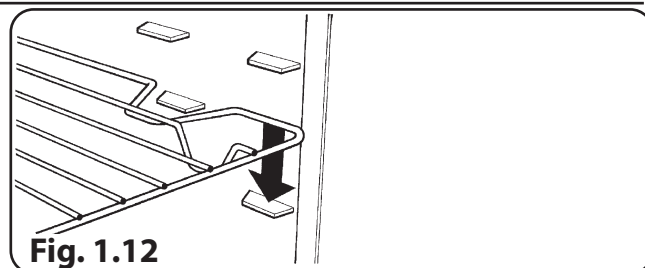
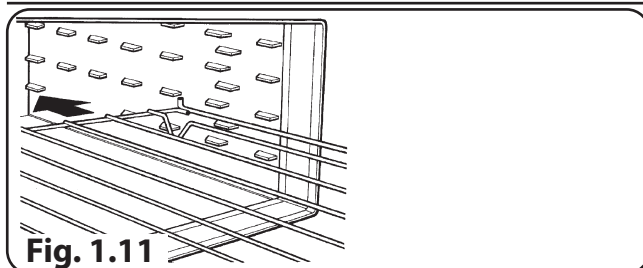
Important

Nous recommandons des nettoyeurs approuvés par la Vitreous Email Association pour nettoyer les surfaces émaillées de ce produit.

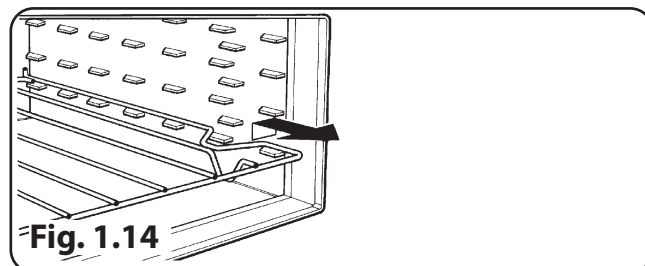
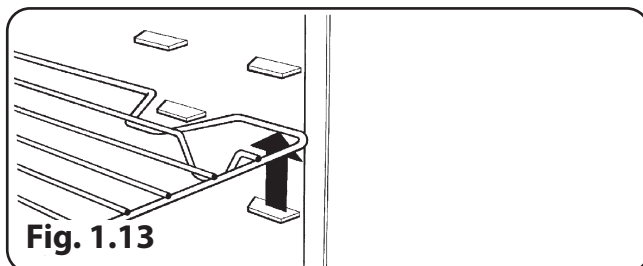
Ils ne sont pas adaptés pour une utilisation sur : les composants chromés et en acier inoxydable, y compris les capots isolants, les mains courantes et leurs supports.

Montage des grilles du four à accumulation de chaleur en fonte

Lorsque vous utilisez les grilles du four pour la première fois, suivez Fig. 1.11, Fig. 1.12, Fig. 1.13, Fig. 1.14.

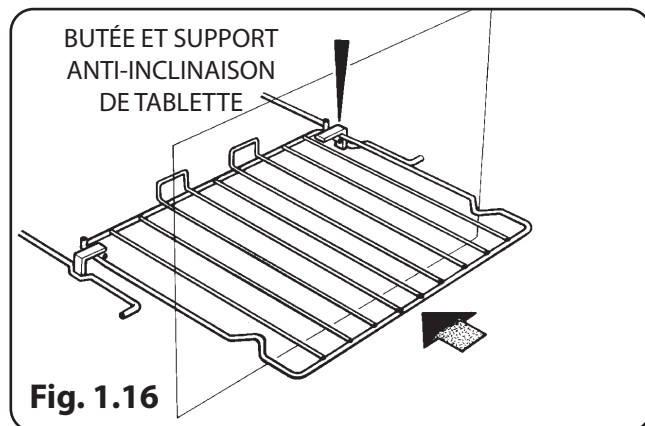
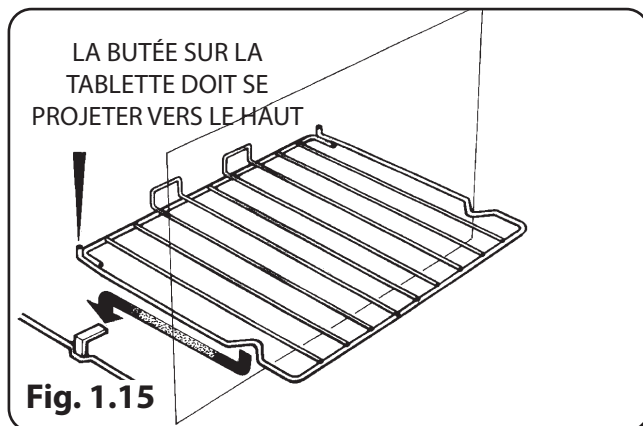


Dépose des grilles en fonte du four à accumulation de chaleur



Montage et démontage des tablettes du four à convection

Ces tablettes sont conçues pour coulisser Remarque : La tablette coulisse jusqu'à la position d'arrêt.



Entretien et garantie

- Votre Aga n'a pas besoin d'être entretenu régulièrement.
- Les ventilateurs peuvent devoir être remplacés périodiquement.
- En cas de besoin d'entretien, veuillez appeler AGA Service ou votre distributeur agréé .
- 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 livret de garantie séparé fourni pour plus de détails).

Codes d'erreur

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

3.11

Veuillez fournir ces informations à AGA Service. Cela aidera l'ingénieur de service à diagnostiquer votre défaut.

Numéro de série

Notez votre numéro de série AGA ERA lors de son installation. Le numéro de série se trouve derrière le couvercle magnétique du socle.

Santé et sécurité

Protection du consommateur

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



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.



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



AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE JOINTE



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

APPAREIL



LES JEUNES ENFANTS DOIVENT ÊTRE ÉLOIGNÉS L'APPAREIL AINSI QUE LES SURFACES PEUVENT DEVENIR CHAUDES AU TOUCHER.

Friture

IMPORTANT

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

Étouffez les flammes sur la table de cuisson de préférence avec une couverture anti-feu, plutôt que d'essayer de retirer la casserole vers l'extérieur.

Les brûlures et les blessures sont presque invariablement causées par le fait de ramasser la poêle en feu pour la transporter à l'extérieur.

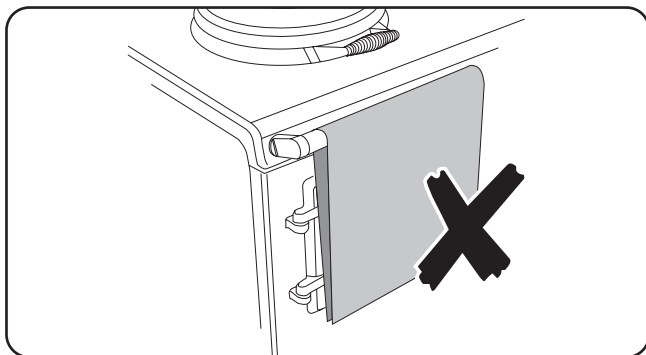
- **NE PAS** suspendre de vêtements sur le côté gauche de la main courante de l'AGA. Les commandes électriques se trouvent derrière la porte supérieure gauche, le blocage de la bouche d'aération peut provoquer des températures de contrôle excessives et empêchera un accès facile aux commandes.



Lorsque le(s) four(s) est (sont) en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes, cela affecterait la température du four et pourrait permettre aux commandes de devenir chaudes.



Un peu de fumée et une odeur peuvent se dégager lors de la première mise en marche de l'appareil. Il s'agit d'un phénomène normal et bénin (provenant de la combustion d'isolants et de produits liants liés à l'amidon, sur l'élément d'isolation) ; ceci cessera après une courte période d'utilisation.



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 rai-sin	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

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

Avec la politique d'amélioration continue des produits
d'AGA Rangemaster, la Société se réserve le droit de
modifier 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