



Mode d'emploi de l'AGA eR7i

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE
DE CES CONSIGNES AVANT
D'UTILISER CETTE CUISINIÈRE.

AGA

LPRT 518049

08/25 EOPI 518056



Mes données AGA

AGA eR7i

N° de série _____

N° de service AGA _____

Date d'installation _____

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

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

© AGA Rangemaster Limited 2023-2025

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

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

Table des matières

Avertissements	4	Fonctionnement des fours de l'AGA eR7i	39
Introduction	5		
Présentation de votre AGA eR7i	6	Mode manuel (<i>fours en fonte et à chaleur tournante uniquement</i>)	39
Brève description - Armoire chauffante AGA eR7i	8	Mode Veille (<i>fours en fonte uniquement</i>)	41
Équipements fournis avec votre AGA eR7i	9	Mode automatique (<i>fours en fonte uniquement</i>)	43
Ustensiles et accessoires AGA	13	Veille automatique (<i>fours en fonte uniquement</i>)	45
Apprendre à connaître votre AGA	13	Télécommande - Une commande à main	48
Comment utiliser votre AGA eR7i	14		
Utilisation de la plaque de cuisson en fonte	16	Écrans	48
Utiliser les zones de l'AGA eR7i	17	Fonctionnement des boutons	48
Utilisation de la plaque à induction	21	Conseils sur la télécommande	49
Cuisiner sur votre AGA eR7i ; présentation des fours	31	Communication/liaison (<i>appairage</i>)	50
Le gril et four en fonte à stockage de chaleur pour rôtir et cuire	31	L'écran de réglage date/heure	52
Le four en fonte à mijoter à stockage de chaleur	33	Écran de programmation Auto/événements	54
Le four en fonte à mijoter à stockage de chaleur - Conseils pour l'utilisateur	34	Écran d'information (accueil)	56
Le four à chaleur tournante	35	Piles	58
Cuisiner sur votre AGA eR7i	36	Entretien de l'induction	59
Réglages des fours de l'AGA eR7i	37	Armoire chauffante AGA	61
		Entretien et nettoyage	62

**Installation et retrait des grilles du
four en fonte à stockage de chaleur 67**

**Installation et retrait des grilles du
four à chaleur tournante 67**

Entretien et garantie 68

Numéro de série 68

Santé et sécurité 68

Friture 69

Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des
Fours 70

Avertissements

⚠ **AVERTISSEMENT** : l'appareil, de même que les pièces accessibles qu'il contient, chauffent durant l'utilisation. Il convient de prendre des précautions particulières lorsque vous êtes en contact avec ces éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil, sauf sous surveillance constante.

⚠ **AVERTISSEMENT** : les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT** : le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : l'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : **NE STOCKER** aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT** : **NE PAS** faire fonctionner cet appareil avec les portes ouvertes sous peine de causer un verrouillage

⚠ **AVERTISSEMENT** : si la surface en vitrocéramique de la plaque à induction est fissurée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : les objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles ne doivent pas être mis sur la surface de la plaque, car ceux-ci peuvent chauffer.

Introduction

Votre nouvelle AGA eR7i vous offre tout ce que vous attendez d'une cuisinière à stockage de chaleur AGA, mais avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson, et la commodité supplémentaire d'une plaque de cuisson à induction, d'un four à chaleur tournante et de commandes par écran tactile pour choisir parmi une gamme de températures de cuisson.

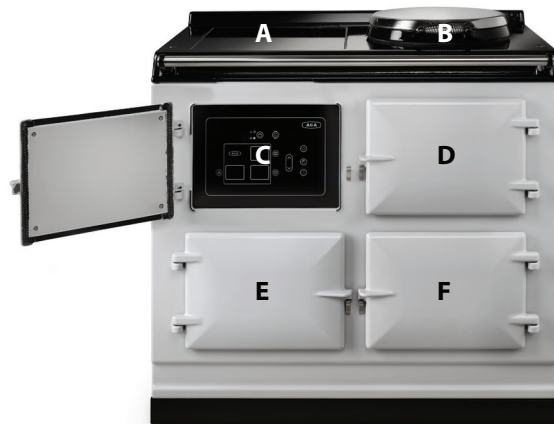
Fabriquée au cœur du Shropshire, votre cuisinière AGA, comme les générations de cuisinières précédentes, a été fabriquée en fonte. Les techniques traditionnelles de la fonte associées à la qualité industrielle des éléments permettent aux fours et aux plaques de cuisson de chauffer rapidement, de sorte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

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

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

Présentation de votre AGA eR7i

- A. Unité d'induction
- B. Plaque chauffante - Faire bouillir et mijoter
- C. Panneau de commande
- D. Gril et four en fonte à stockage de chaleur pour rôtir et cuire
- E. Four à chaleur tournante
- F. Four en fonte à stockage de chaleur pour le mijotage



Plaque chauffante

La plaque chauffante a deux réglages différents : le réglage d'ébullition étant le plus chaud des deux et le réglage de mijotage à une chaleur plus basse. La température de chaque plaque est contrôlée individuellement.

III Réglage d'ébullition

Utilisé pour faire bouillir, frire, griller, faire sauter, faire des toasts : autrement dit, il convient pour tout ce qui nécessite une chaleur élevée. Les légumes verts gardent leur couleur lorsqu'ils sont portés rapidement à ébullition ici, ou vous pouvez utiliser un cuiseur vapeur sur une casserole pour faire cuire plusieurs légumes à la fois.

I Réglage de mijotage

Utilisé pour les recettes qui nécessitent un feu plus bas, telles que la préparation de sauces, d'œufs brouillés, le chauffage du lait, la friture lente, les soupes mijotées et les légumes racines. De plus, vous pouvez cuisiner directement dessus, comme vous le feriez avec une plancha. Il s'agit d'un élément inestimable pour préparer des sandwichs grillés, des quesadillas, des crêpes, faire griller des noix de Saint-Jacques et même un œuf au plat sans graisse ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA. (L'utilisation de Bako-Glide protégera la surface de la plaque de cuisson pendant la « cuisson directe »)

Table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction compte 2 zones et dispose d'une détection automatique des poêles. Elle est parfaite pour tous les types de cuisson : des méthodes rapides à haute température comme la friture et l'ébullition rapide (par exemple, pour les pâtes) à une chaleur plus douce pour préparer des sauces délicates et faire fondre du chocolat. Les modes

pont peuvent être utilisés pour les grandes casseroles, les grils ou les poissonnières.

Fours à stockage de chaleur en fonte

Ces fours en fonte cuisent avec une chaleur rayonnante, le secret de l'excellence culinaire qui fait le renom des cuisinières AGA. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas les aliments, ils conservent donc toute leur hydratation et leurs saveurs naturelles.

Le four/gril en fonte supérieur est idéal pour la cuisson d'une gamme d'aliments. Il comporte 9 réglages de cuisson prédéfinis offrant une grande flexibilité pour faire varier la température du four de froide à très chaude. Ces réglages sont associés à des températures équivalentes aux marques d'une cuisinière à gaz ; B1 à B4 pour les pâtisseries, R6 à R9 pour les rôtis et G pour la cuisson sur le gril.

Le four à mijoter inférieur en fonte a une température fixe et offre une cuisson longue et lente, qui permet de développer les saveurs et attendrit les viandes les plus coriaces. Sa grande capacité permet d'accueillir plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des légumes à la vapeur et des fruits pochés cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure et sans monopoliser la plaque de cuisson.

Les fours en fonte se caractérisent par la même capacité (peuvent accueillir une dinde de 10 kg ou 22 livres) et les techniques de la cuisinière à stockage de chaleur AGA peuvent être utilisées, notamment l'empilage de casseroles dans le four à mijoter. Vous pouvez régler le four à mijoter supérieur sur le mode « Slumber (veille) » (le four à mijoter reste toujours à la même chaleur).

Four à chaleur tournante

Ce four offre un chauffage plus rapide pour la cuisson d'une gamme d'aliments et compte 8 réglages de cuisson prédéfinis : B1 à B4 pour les pâtisseries et R6 à R9 pour les rôtis.

Brève description - Armoire chauffante AGA



Équipements fournis avec votre AGA eR7i



Grand plat à rôtir avec grille

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



Plat à rôtir de taille moyenne avec grille

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



1 plat à rôtir

Il est conçu pour être utilisé sur les grilles du four. Le plat à rôtir 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. Il peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque de cuisson.



Panneau de commande

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



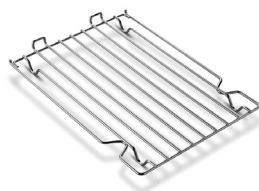
Télécommande

Votre cuisinière AGA eR7i est également livrée avec une télécommande qui peut être utilisée pour programmer les fours en fonte uniquement. Elle affiche l'heure, la date et les événements programmés. Les plaques de cuisson fonctionnent uniquement en mode Manuel.



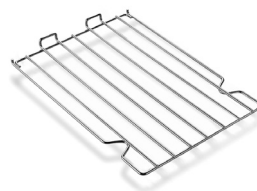
1 grille inférieure

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



2 grilles pour les fours en fonte

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles peuvent être utilisées dans n'importe quel four en fonte, selon les besoins. **“Installation et retrait des grilles du four en fonte à stockage de chaleur” page 67** pour savoir comment installer correctement les grilles de four.



2 grilles pour le four à chaleur tournante

Celles-ci doivent être insérées dans le four à chaleur tournante pour fournir une surface pour les plats, les plateaux et les moules pendant la cuisson.

“Installation et retrait des grilles du four à chaleur tournante” page 67 pour savoir comment installer correctement les grilles du four.



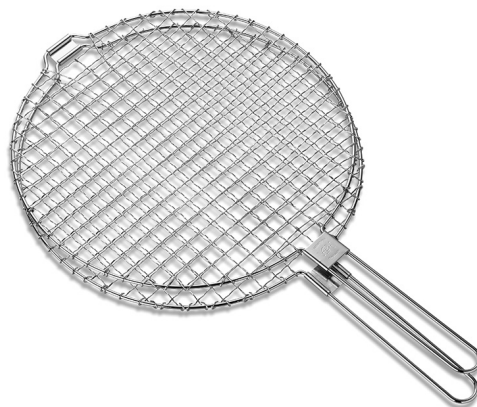
1 feuille de cuisson

Elle est conçue spécialement pour être utilisée dans le four à chaleur tournante et placée directement sur la grille. C'est la taille conseillée pour cuire scones, biscuits, meringues ou pâtisseries.



1 plateau de cuisson

Il est conçu pour être utilisé sur les grilles du four.



Grille-pain

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

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



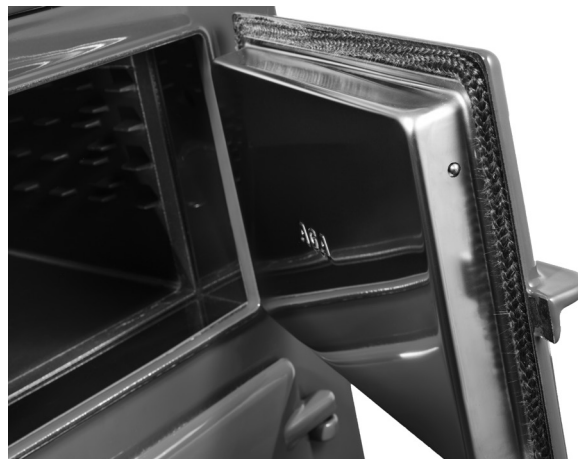
Brosse métallique

Elle sert à nettoyer les surfaces de la plaque de cuisson en fonte brute, afin d'éliminer les miettes et débris brûlés qui pourraient affecter la performance de chauffe des casseroles et de la bouilloire. À utiliser sur les plaques de cuisson et les fours en fonte uniquement. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail, car la brosse métallique rayerait le vernis. Ne pas utiliser dans le four à chaleur tournante.



Ustensiles et accessoires AGA

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



Apprendre à connaître votre AGA

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

Comment utiliser votre AGA eR7i

Pour commencer

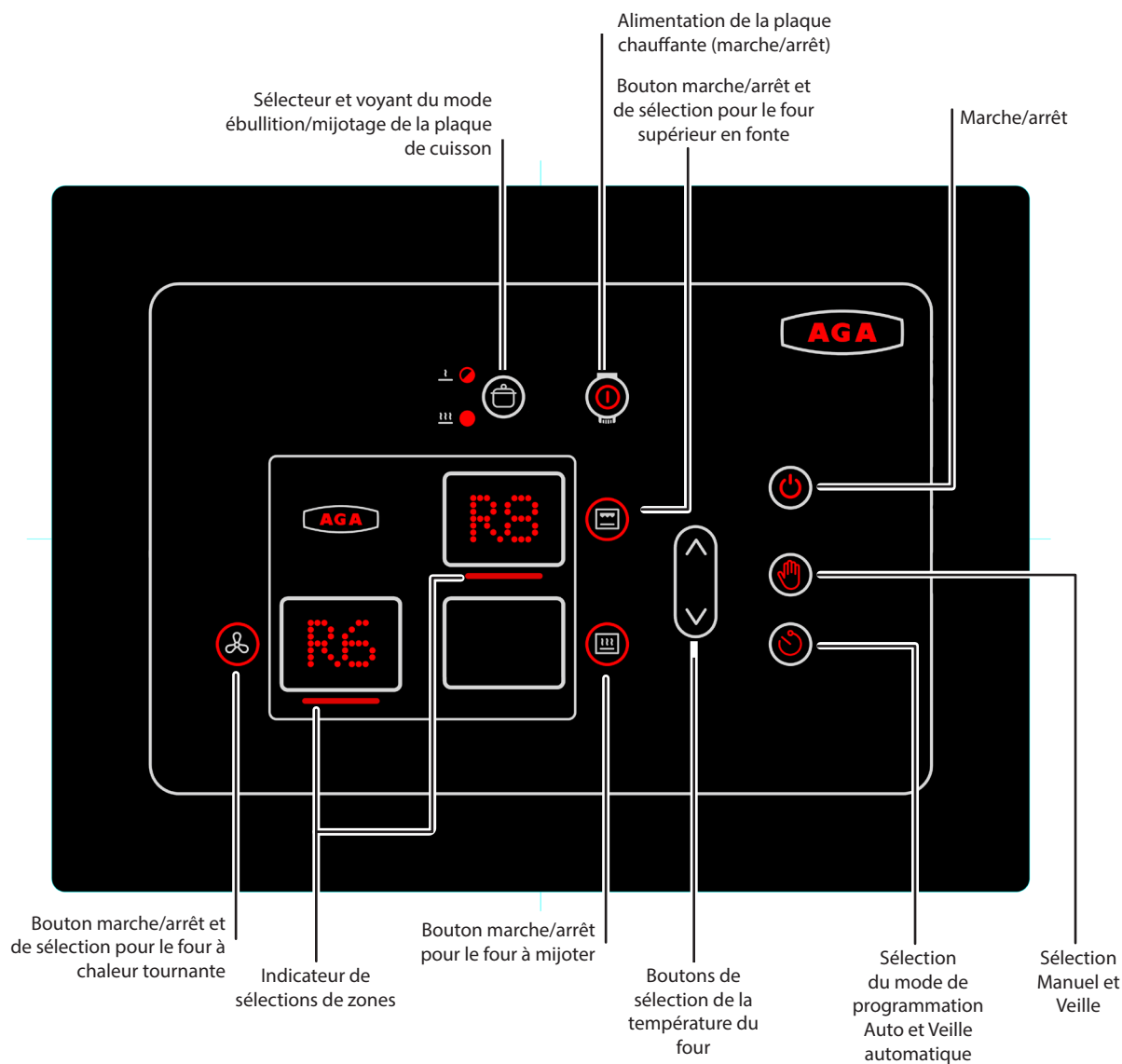
Lorsque vous allumez la cuisinière AGA les premières fois, vous pourrez remarquer deux phénomènes qui ne sont pas des motifs de préoccupation.

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

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

Votre AGA eR7i a l'apparence externe d'une cuisinière classique AGA en fonte émaillée à stockage de chaleur. Cependant, sa flexibilité est quasiment illimitée, car au lieu d'avoir une seule source de chaleur, chaque zone de cuisson dispose de son ou ses propres éléments en fonte à chauffage électrique. La séparation des zones de cuisson permet de choisir les commandes adaptées. Vous pouvez sélectionner uniquement les zones que vous souhaitez ou vous avez besoin d'utiliser.

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



Utilisation de la plaque de cuisson en fonte

Fonction		Symbole(s) allumé(s)
Mettre l'appareil sous tension		  
Allumer la plaque de cuisson en fonte		
Sélectionnez le réglage une fois pour mijoter et deux fois pour faire bouillir		 La bague extérieure clignotera en rouge jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, puis elle restera allumée Faites une sélection dans les 3 secondes suivant la pression du bouton « Alimentation de la table de cuisson » ou elle se désactivera.
Éteindre la plaque de cuisson		 3 secondes après la mise hors tension de la table de cuisson
Fermez toutes les zones (fours et plaques de cuisson) à l'aide du bouton marche/arrêt principal		

Utiliser les zones de l'AGA eR7i

La plaque de cuisson

La plaque de cuisson est actionnée manuellement. Assurez-vous que le bouton de veille est allumé, puis appuyez simplement sur le panneau de commande tactile de la plaque de cuisson dont vous avez besoin, une fois pour le réglage de mijotage et deux fois pour le réglage d'ébullition. Un voyant rouge clignotant apparaîtra. Lorsque la plaque de cuisson aura atteint sa chaleur maximale prédéfinie, elle deviendra rouge uni.

Le réglage d'ébullition est le plus chaud et le réglage de mijotage le plus froid des deux. Un élément électrique est intégré dans la fonte. Avec ces deux réglages, les plaques mettent environ 15 minutes et 10 minutes respectivement pour chauffer. La plaque de cuisson peut être utilisée de manière totalement indépendante des fours.

Cela signifie que l'AGA eR7i diffère des cuisinières à stockage de chaleur AGA traditionnelles dans le fait qu'elle peut être utilisée sur tout le temps de cuisson des plats, car sa conception garde les plaques chaudes à une chaleur constante, alors que la cuisinière AGA traditionnelle continue de cuire sur une chaleur décroissante. Pour ces appareils, nous conseillons donc de débiter sur la plaque de cuisson, puis de mettre les plats au four. Cela peut être fait avec l'AGA eR7i, mais n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous préparez un plat de pâtes avec de la sauce sur l'AGA eR7i, tout peut être fait sur la plaque de cuisson.

Toute la zone de la plaque de cuisson peut être utilisée pour la cuisine et plusieurs casseroles peuvent être placées sur la plaque en même temps. **NE PAS** traîner les ustensiles d'une zone à l'autre, car cela pourrait endommager l'émail !

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

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

Seuls certains types de récipients en verre, en vitrocéramique, en faïence ou autres récipients vitrés sont adaptés à la cuisson sur une plaque chauffante ; d'autres peuvent se briser en raison du changement soudain de température.

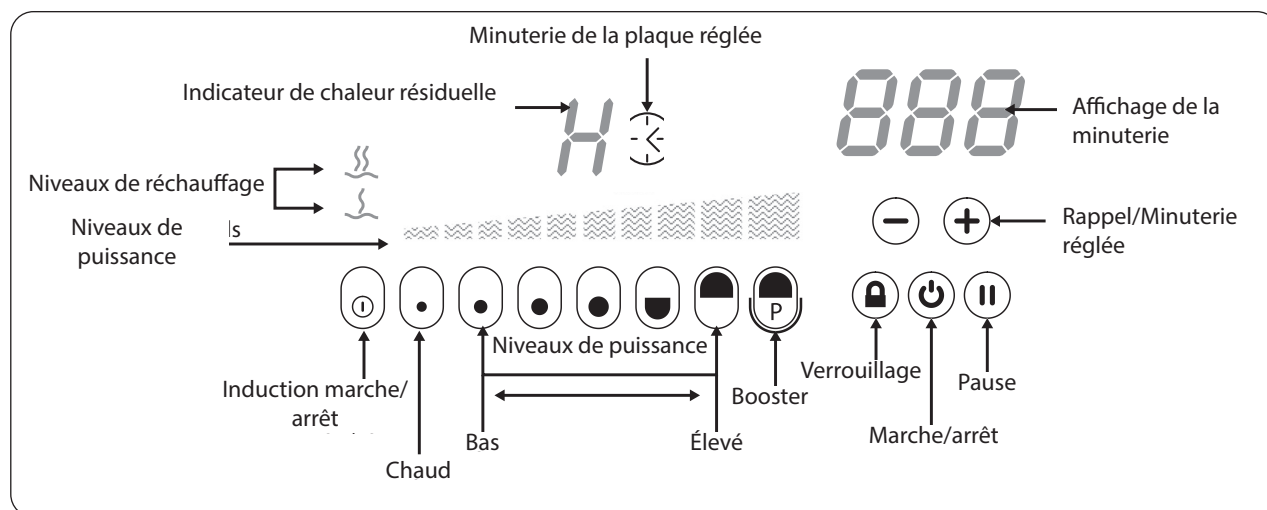
Le couvercle isolant en acier inoxydable est rabaisé sur la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée. Lorsque la plaque de cuisson est « allumée », les couvercles isolants sont chauds. Nous **conseillons vivement** de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson directement sur le couvercle isolant, car ils pourraient se rayer. Investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si le couvercle doit être utilisé pour poser des choses dessus !

Conserver la plaque de cuisson propre, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations de nettoyage peuvent être consultées sur la **“Entretien et nettoyage”** page 62.

Plaque de cuisson à induction à 2 zones

La plaque à induction fonctionne indépendamment de la plaque de cuisson et des fours AGA. Toutes les

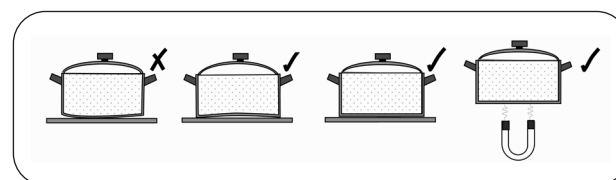
fonctions de la plaque à induction sont accessibles par les touches intégrées dans la surface vitrocéramique de la plaque de cuisson à induction.



Casseroles

Il est important d'utiliser des casseroles qui sont recommandées spécialement pour la cuisson à induction. En général l'inox, les casseroles spéciales avec fond en inox, en acier émaillé ou les casseroles en fonte émaillée à fond plat conviennent. Il convient de remarquer que certains types de casseroles en inox ne fonctionneront pas ou mettront du temps à chauffer. Toutes les casseroles en cuivre, en aluminium ou les casseroles en céramique ne fonctionneront pas sur une plaque à induction.

Si vous avez des doutes sur une casserole, faites un test rapide avec un aimant sur le fond de la casserole. Une forte attraction entre l'aimant et la casserole indique



généralement que la casserole convient. Une faible ou aucune attraction indique que la casserole ne convient pas.

NE PAS oublier de retirer l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la plaque.

Positionnez les casseroles et centrez-les sur la zone marquée. **NE PAS** utiliser des casseroles trop grandes

qui chevauchent les commandes et la zone d'affichage, les casseroles de 180 à 240 mm sont idéales. Utiliser une casserole avec un couvercle permet au contenu de bouillir plus rapidement. Dans l'idéal, les casseroles devraient avoir des fonds plats pour une meilleure efficacité avec l'induction.

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

La plupart des casseroles émettront un son à peine audible pendant la cuisson, mais cela est parfaitement normal. Le niveau sonore variera selon le type et le style de casserole utilisée. Les accessoires sont en vente chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk.

Détection de la casserole

Lorsque l'alimentation est activée et qu'un niveau de puissance est sélectionné, la détection de la casserole est automatique chaque fois que la casserole est placée à l'intérieur de la zone de cuisson ou retirée de la zone de cuisson. (Voir « Fig 1,1 » pour les zones de cuisson et l'emplacement pour les casseroles).

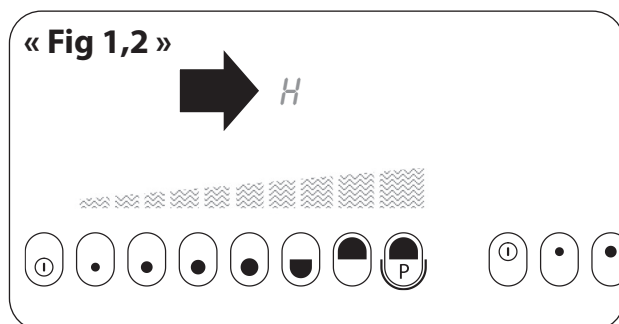


Affichage des indicateurs			
A	Cuisson automatique	~ ~ ~ U	Réglages de chaleur
U	Détection de la casserole	⌚	Minuterie réglée
H	Chaleur résiduelle		En pause
P	Booster	▬ ▬ ▬ ▬ ▬	Niveaux de puissance
un	Fonctionnalité de pont	⌋	Contact prolongé sur la touche

Indicateur de chaleur résiduelle

La surface de la plaque chauffera lors du fonctionnement du fait de la conduction de la chaleur provenant de la casserole. La surface de la plaque restera chaude pendant un moment après l'utilisation.

Après la période de cuisson, l'indicateur de chaleur de la plaque (« Fig 1,2 ») s'affichera et restera affiché pendant une courte durée après l'extinction.



Panneau de commande

Appuyer franchement avec le doigt sur les touches pour s'assurer que la commande est efficace.

Les touches peuvent ne pas fonctionner si la zone de commande est mouillée. La zone des touches doit être séchée en utilisant du papier absorbant.

Protection contre la surchauffe

Les niveaux de puissance seront automatiquement réduits si des températures élevées excessives sont détectées sous la zone de cuisson. Si des températures élevées sont détectées, il ne sera pas possible d'ajuster le niveau de puissance à un niveau plus élevé que celui indiqué sur l'affichage.

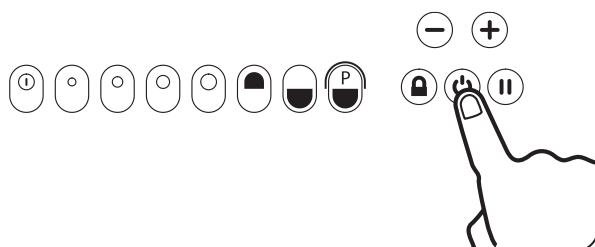
Si une casserole venait à se vider de son liquide après avoir bouilli trop longtemps, le système antisurchauffe éteindrait la plaque.

Power Boost

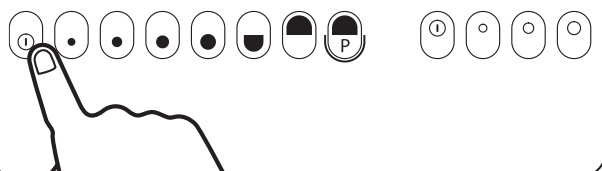
Veuillez noter que le power boost durera jusqu'à 10 minutes dans une zone uniquement. Lorsque le power boost est en marche dans une zone, il réduit automatiquement la puissance de la seconde zone.

Utilisation de la plaque à induction

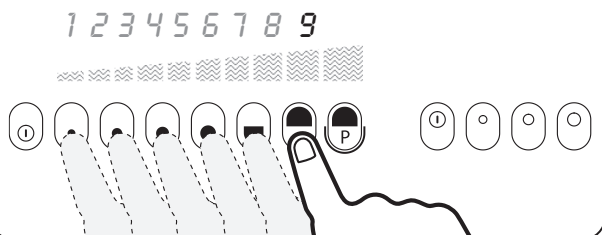
Étape 1. Pour allumer, touchez la pause.



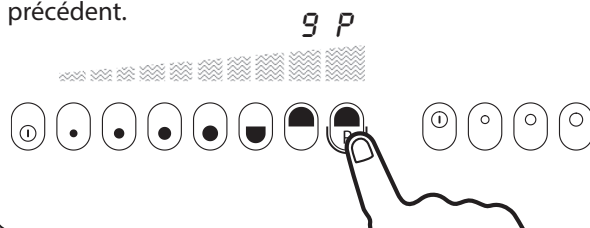
Étape 2. Touchez le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



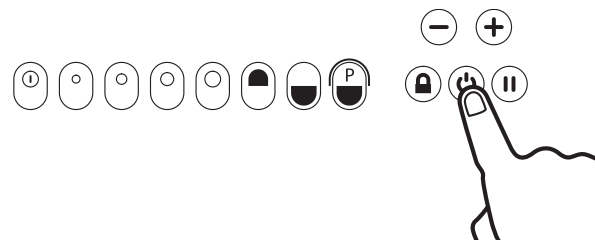
Étape 3. Réglez le niveau de puissance souhaitée.



Étape 4. Niveau de boost. Le power boost durera jusqu'à 10 minutes avant de revenir au réglage précédent.

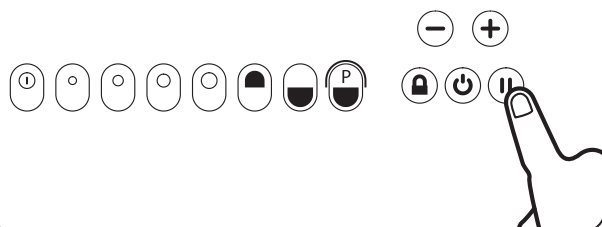


Étape 5. Pour éteindre, touchez la pause.

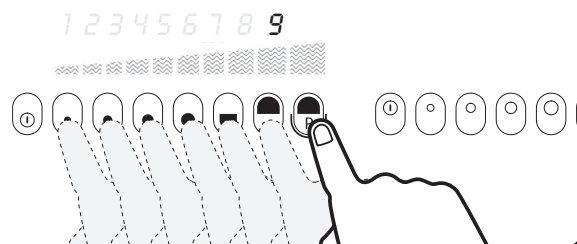


Pause

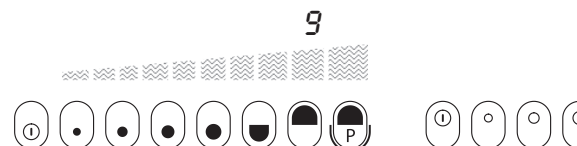
Étape 1. Pour interrompre la période de cuisson, touchez la pause.



Étape 2. Pour reprendre la cuisson, touchez la pause et faites glisser le doigt sur toute la longueur des touches de niveau de puissance.



Étape 3. Le niveau de puissance initial sera réglé automatiquement.



La pause reste active pendant 10 minutes uniquement.

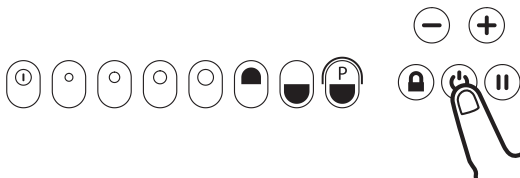
Après 10 minutes, la table de cuisson s'éteint.

Fonction de réchauffage

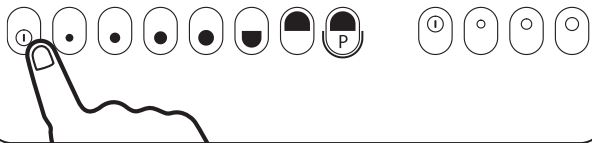
La fonction de réchauffage gardera chaud les aliments cuits pendant une certaine durée.

Niveau	Température	
1 	40 °C 104 °F	Faire fondre
2 	70 °C 158 °F	Réchauffer
3 	94 °C	À mijoter

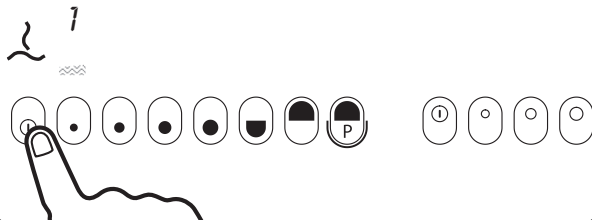
Étape 1. Pour allumer, touchez la pause.



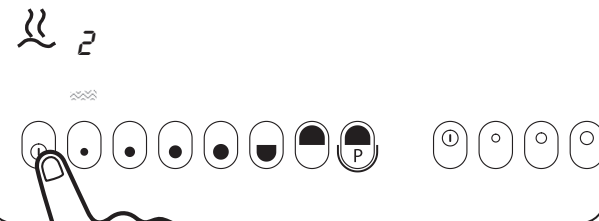
Étape 2. Touchez le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



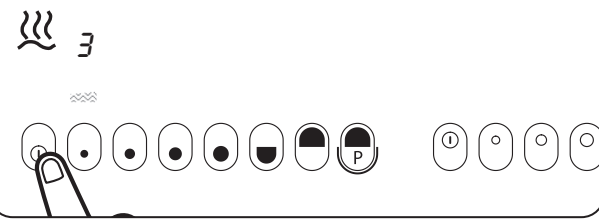
Étape 3. Touchez la première touche de niveau de puissance pour sélectionner le niveau un de réchauffage.



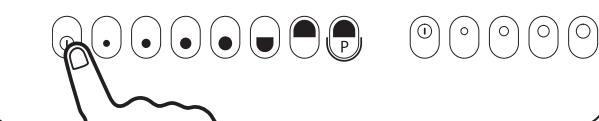
Étape 4. Pour sélectionner le niveau deux de réchauffage, touchez et maintenez le premier niveau de puissance.



Étape 5. Pour sélectionner le niveau trois de réchauffage, touchez et maintenez le premier niveau de puissance.



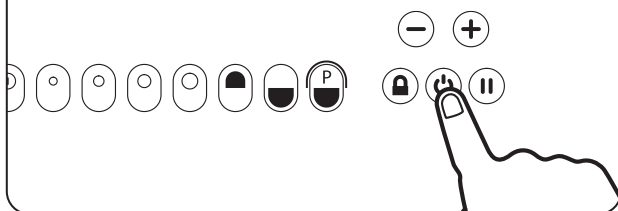
Étape 6. Pour annuler la fonction de réchauffage, touchez et maintenez le premier niveau de puissance.



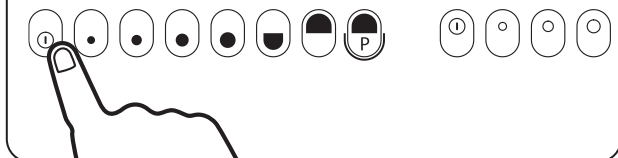
Cuisson automatique

La fonctionnalité Cuisson automatique permet au contenu de la casserole d'atteindre rapidement une température élevée avant de revenir au niveau de puissance réglé.

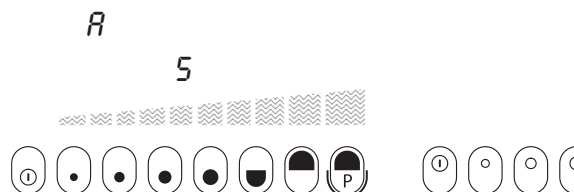
Étape 1. Pour allumer, touchez la pause.



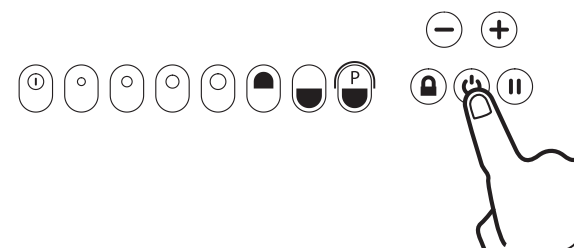
Étape 2. Touchez le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



Étape 3. Touchez la touche du niveau de puissance souhaité pendant 5 secondes. Le symbole *R* à côté du niveau de puissance clignotera sur l'affichage.



Étape 4. Pour éteindre, touchez la pause.



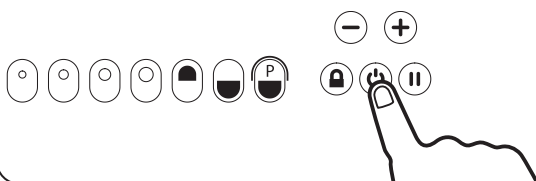
1. Fonctionnalité de minuterie

La fonctionnalité de minuterie ne démarre pas et n'arrête pas la cuisson. La plaque possède deux minuteries séparées :

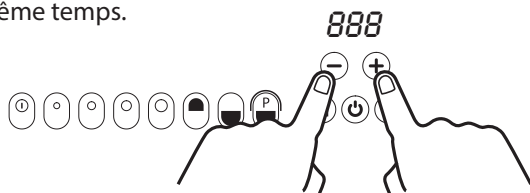
1. **Minuterie de cuisine**, pour les besoins habituels de minuterie en cuisine, par exemple, régler le temps de cuisson pour des aliments cuits au four.
2. **Rappel minute**, pour mesurer le temps de cuisson avec l'induction.

Minuterie de cuisine

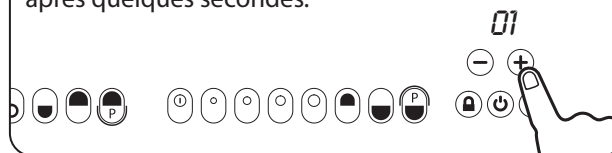
Étape 1. Pour allumer, touchez la pause.



Étape 2. Appuyez sur les boutons « - » et « + » en même temps.



Étape 3. Une durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



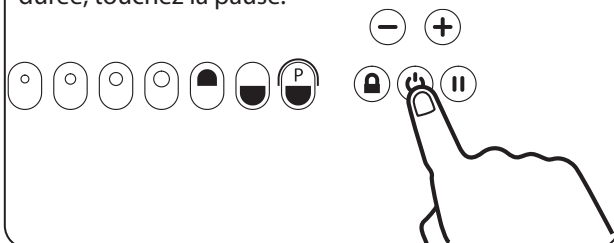
Étape 4. Si un compte à rebours est nécessaire, touchez la touche de puissance.



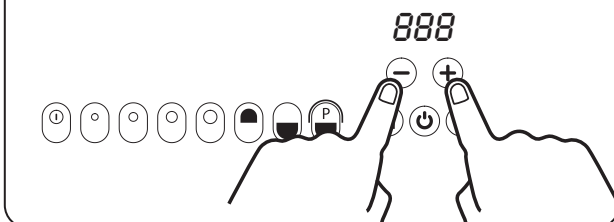
Une fois le temps réglé écoulé, une alarme retentira. Pour annuler, touchez la touche d'extinction.

Modifier la minuterie de cuisine

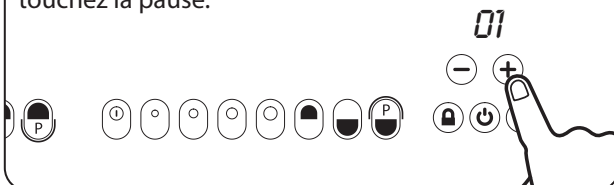
Étape 1. Pour modifier ou annuler le réglage d'une durée, touchez la pause.



Étape 2. Appuyez sur les boutons « - » et « + » en même temps.

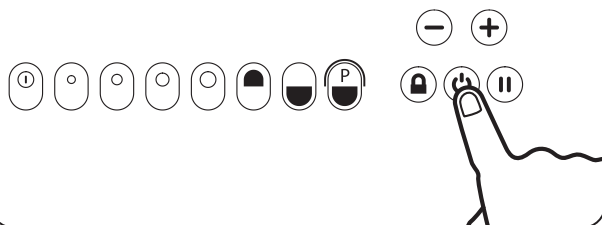


Étape 3. La durée peut désormais être modifiée en utilisant les symboles - ou +. Pour annuler la minuterie de cuisine, réglez la minuterie à 01 ou touchez la pause.

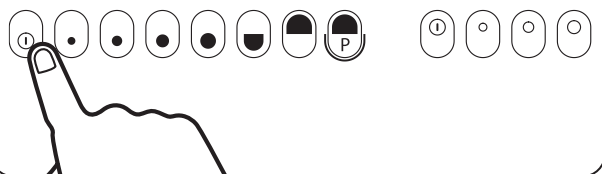


2. Rappel minute

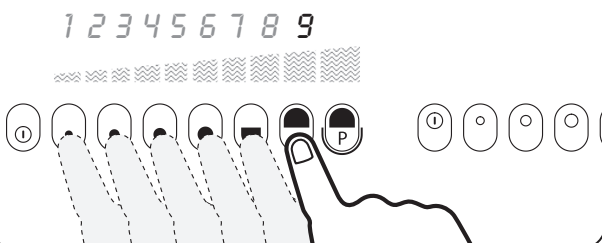
Étape 1. Pour allumer, touchez la pause.



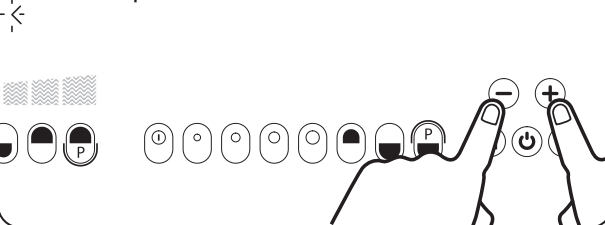
Étape 2. Touchez le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



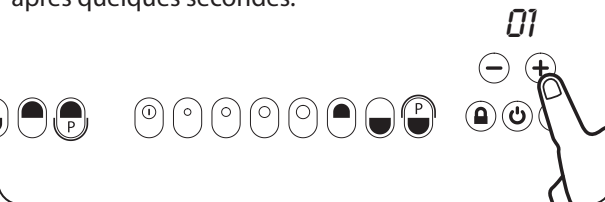
Étape 3. Réglez le niveau de puissance souhaitée.



Étape 4. Appuyez sur les boutons « - » et « + » en même temps.



Étape 5. La durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.

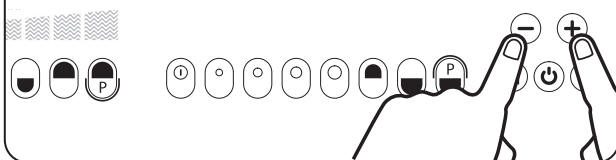


Une fois le temps réglé écoulé, une alarme retentira. Pour annuler, touchez la touche d'extinction.

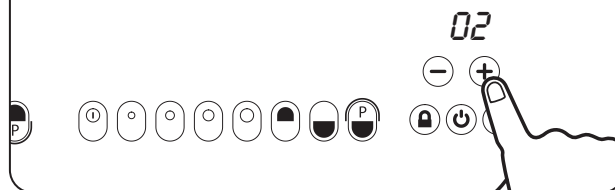
Modifier le rappel minute

Étape 1. Appuyez sur les boutons « - » et « + » en même temps.

-<



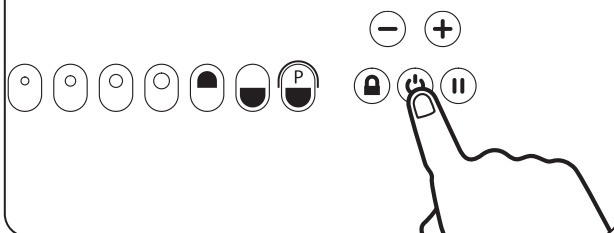
Étape 2. La durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



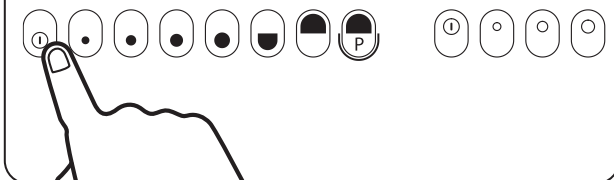
3. Verrouillage temporaire

La fonction verrouillage temporaire verrouillera les commandes pendant la durée d'un processus de cuisson afin d'éviter un changement accidentel des commandes.

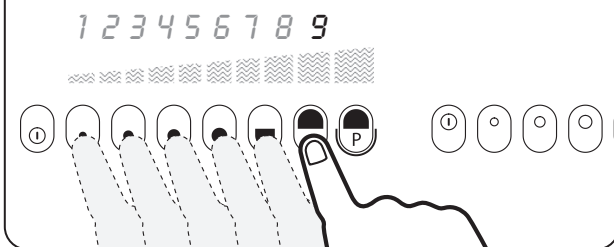
Étape 1. Touchez le bouton de puissance.



Étape 2. Touchez le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

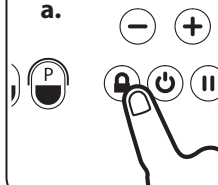


Étape 3. Réglez le niveau de puissance souhaitée.

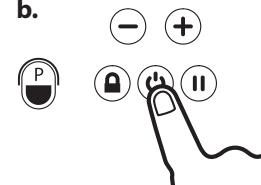


Étape 4. Touchez le verrou pour réinitialiser le réglage du niveau de puissance (a) ou la touche de puissance pour éteindre la plaque (b).

a.

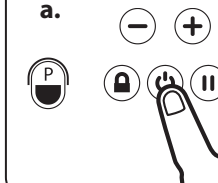


b.

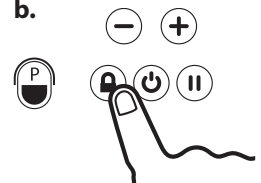


Étape 5. Pour annuler la fonction après l'utilisation, touchez la touche de mise sous tension (a) puis la touche de verrouillage (b).

a.



b.

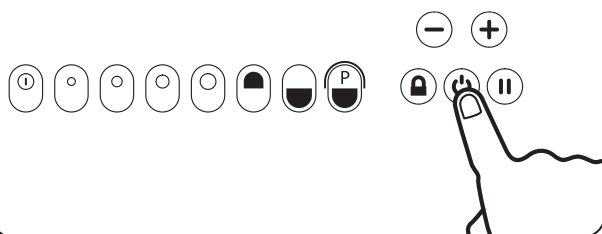


Fonctionnalité de pont

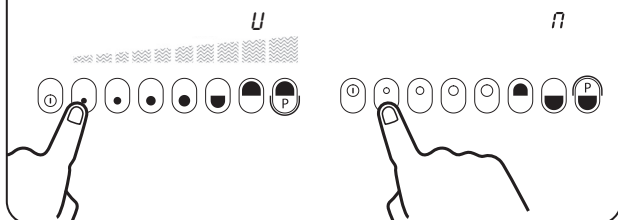
La fonctionnalité de pont permet aux deux zones de cuissons/éléments d'être allumés en même temps et contrôlés comme une seule zone de cuisson.

Cela est parfait pour un gril ou une casserole à poisson compatible à l'induction, par exemple.

Étape 1. Touchez le bouton de puissance.



Étape 2. Activez en sélectionnant les deux éléments de cuisson simultanément.

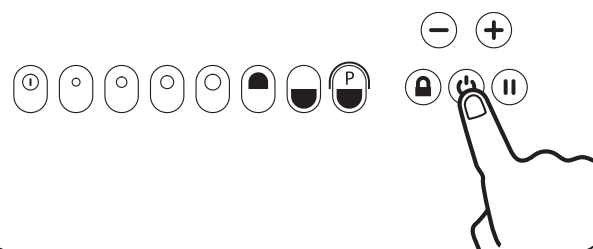


Étape 3. Réglez le niveau de puissance souhaité avec le curseur de gauche.



À noter : Le réglage du niveau de puissance est uniquement possible avec le curseur de gauche.

Étape 4. Pour éteindre, touchez la pause.



Cuisiner sur votre AGA eR7i ; présentation des fours

Le gril et four en fonte à stockage de chaleur pour rôtir et cuire



Le four supérieur en fonte à stockage de chaleur est chauffé indirectement par deux éléments, un à la base du four et l'autre dans la partie supérieure. Ces éléments chauffent l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux du four à stockage de chaleur AGA, avec la possibilité de changer la température de cuisson.

En plus des 8 réglages de cuisson, ce four a un réglage de gril. **"Cuisiner sur votre AGA eR7i" page 36.** Lors de la cuisson en bas du four en fonte pendant de longues durées (plus de 30 minutes), placez la grille du bas en bas du four avant de mettre le plat au four, votre préparation sera en effet légèrement relevée, ce qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats de

cuisson.

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

Les réglages R6 à R9 (rôtir) sont excellents pour le pain et les pâtisseries. Les quiches dans des plats en céramique ou les tourtes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être cuites à l'aveugle, en effet, lorsqu'elles sont positionnées au bas du four, les pâtisseries cuisent par en dessous et la garniture grillera à cause de la chaleur se trouvant dans tout le four. Cependant, les moules en métal conduisent la chaleur plus rapidement que les moules en céramique, placez-les donc toujours en bas du four pour éviter que le fond brûle.

Les réglages de cuisson B1 à B4 offrent des températures idéales pour une gamme d'articles cuits, tels que les Pavlovas, les pâtisseries, les gâteaux et les biscuits.

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

Remarque sur la cuisson en bas du four en fonte supérieur :

- Veuillez attendre 1 heure avant de cuire directement sur le bas du four, ceci sert à garantir la stabilisation de la température maximum de l'élément de base.
- Vous pouvez cuire directement en bas du four à rôtir pendant de courtes durées, par ex. pizzas, quiches.

Un des avantages du four est que toute éclaboussure de graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale : il suffit de le brosser occasionnellement pour enlever tous les dépôts de carbone. Les aliments très humides peuvent créer de la condensation pendant la cuisson. Essuyer toute humidité qui s'accumule sur l'émail dès que possible.

Gril

Le four est adapté à tous les types de grillades et de brunissement des aliments.

Préchauffez et faites 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 de l'état de veille, mais peut être utilisé s'il est préchauffé à froid pendant 10 minutes.

Ouvrez d'abord légèrement la porte avant de l'ouvrir complètement pour permettre à la vapeur de s'échapper, surtout si vous utilisez les réglages R

Utilisez le gril pendant 45 minutes maximum pour obtenir les meilleurs résultats.

À des fins de sécurité, le gril fonctionne par cycles, alors ne vous inquiétez pas s'il n'a pas l'air rouge ou allumé. Il continue à cuire. Le gril sera automatiquement coupé après 60 minutes pour éviter qu'il ne reste allumé accidentellement.

Mode Veille

Le four à mijoter est toujours en Veille, tandis que le four en fonte supérieur peut être réglé en mode Veille pour cuire à basse température ou générer une chaleur douce dans la cuisine ou en préparation à la montée à leur température pré-réglée. Le voyant clignotera lorsque la température montera en mode veille, puis deviendra constant lorsqu'il aura atteint la bonne température.

Cuisson dans le four en fonte supérieur en mode veille

Lorsque ce four est réglé sur Veille, il fonctionne comme un four à mijoter et peut être utilisé pour cuire des gâteaux aux fruits confits ou des rôtis à cuisson lente, des ragoûts et des currys. À l'exception des meringues et des gâteaux aux fruits confits, les plats à cuire lentement doivent être chauffés avant d'être placés dans un four en Veille.

Le four en fonte à mijoter à stockage de chaleur



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

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

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

Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson comparables à ceux d'une cuisinière à stockage de chaleur AGA, avec la possibilité de l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin. Lorsqu'il est sélectionné, le four à mijoter est toujours en mode mijotage ou Veille, idéal pour une cuisson longue et lente.

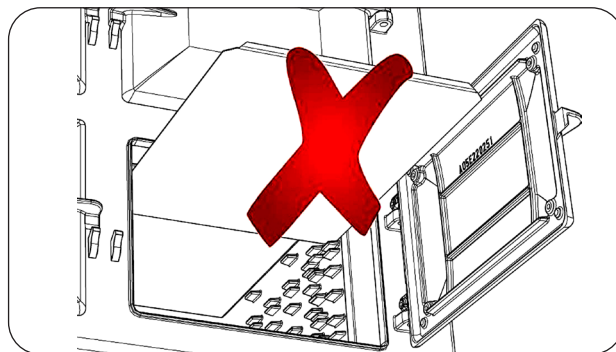
La grille posée en bas du four sert à protéger tout élément qui y serait déposé, notamment des légumes à cuire à la vapeur, des sauces à garder au chaud ou encore des plats à cuisson longue. Veillez toujours à ce qu'elle soit en place avant de mettre vos aliments dans le four.

Tous les aliments (sauf les meringues) doivent être couverts pour éviter une humidité excessive et la formation de condensation.

Le four en fonte à mijoter à stockage de chaleur - Conseils pour l'utilisateur

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

exemple les haricots rouges crus, doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les ajouter à un plat.



Le four à chaleur tournante



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

Voir **“Cuisiner sur votre AGA eR7i”** page 36

Conseils de cuisson

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

Pour un brunissement uniforme, tournez les plateaux à mi-cuisson.

Si vous faites cuire plusieurs plateaux, vous devrez intervertir les plateaux sur les grilles à la mi-cuisson pour obtenir de meilleurs résultats. Le grand plat à rôtir émaillé n'est pas adapté à une utilisation dans ce four.

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

Essuyer toute humidité qui s'accumule sur l'émail dès que possible.

Cuisiner sur votre AGA eR7i

Conseils d'ordre général

Aliments **NE PAS** mettre d'aliments dans un four tant que celui-ci n'a pas atteint sa température de fonctionnement normale, c'est-à-dire que le voyant rouge du four sélectionné est fixe et ne clignote pas.

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

Temps de préchauffage

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

Zone de cuisson	Temps de préchauffage approximatif
Réglage d'ébullition	15 minutes
Réglage de mijotage	10 minutes
Gril	10 minutes à froid 2 minutes à partir de R6
Fours en fonte	Environ 1 heure
Four à chaleur tournante	Dans les 12 minutes (R9)

VEUILLEZ NOTER : Les temps sont basés sur une utilisation individuelle 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 sa température de fonctionnement.

Réglages des fours de l'AGA eR7i

L'AGA eR7i est conçue pour vous donner plus de flexibilité lors de la cuisson d'une gamme de plats à l'aide d'un four en fonte supérieur, d'un gril, d'un four à chaleur tournante et d'un four à mijoter pour les cuissons longues et lentes. Lorsque vous suivez les recettes d'un livre de cuisine, **les réglages de cuisson prédéfinis de l'eR7i équivalent au numéro de la marque de gaz**. Ce guide indique quels réglages à utiliser pour des plats spécifiques, mais le degré de cuisson dépend souvent du goût de chacun et vous trouverez rapidement quel réglage vous convient le mieux. Bonne cuisine !

Réglages prédéfinis du four eR7i	Description	Température de cuisson équivalente °C	Température du four à chaleur tournante équivalente °C	Types d'aliments courants
Mijotage / Veille	Très bas	110 - 120	90 - 100	Séchage très lent des meringues Cuisson lente des ragoûts, plats en sauce, viandes, légumes et fruits à pocher. Les aliments doivent être portés à température avant de les mettre au four à mijoter, à l'exception des meringues.
B1	Froid	140	120	Viande braisée lente, par exemple du bœuf salé. Gâteau aux fruits confits, pavlova.
B2	Lent	150	130	Rôti lent, par exemple, poitrine de porc, travers de porc, jambon fumé, agneau. Simnel cake, meringue au citron, riz au lait, sablé, gâteau aux cerises, flan, crème caramel
B3	Modérément lent	160	140	Curry, ragoûts, plats en sauce, jambon fumé, viande à cuisson lente, suet puddings, par exemple steak et rognons, piment. Gâteau aux cerises, gâteau de Madère, gâteau aux fruits léger et cheesecake.
B4	Modéré	180	160	Mignardises, sandwiches, petits gâteaux, galettes à l'avoine, biscuits, pudding au pain et beurre, roulade

Réglages prédéfinis du four eR7i	Description	Température de cuisson équivalente °C	Température du four à chaleur tournante équivalente °C	Types d'aliments courants
R6	Chaud	200	180	Pâtisseries, pizza, pain à l'ail, gratin, poisson au four, poulet au four, œuf au plat en toast, viande à rôtir, garniture de pommes de terre à brunir sur les tourtes, moussaka, lasagne, légumes cuits au four, par exemple gratin dauphinois, noix à rôtir, gratinage de gratins de pâtes et soufflés. Cupcakes, roulés suisses, muffins, crumble.
R7	Chaud	220	200	Pain, choux, viandes rôties, soufflés, croquettes de poisson, craquelins, tartes et tartes à la pâte feuilletée, légumes et pommes de terre rôtis, pommes de terre au four, garnitures de pommes de terre à brunir sur des tourtes. Pâtisseries cuites à l'aveugle, tartes aux fruits, scones, quiches.
R8	Très chaud	230	210	Légumes méditerranéens rôtis, pommes de terre. Rôtissage rapide de la viande et du poulet. Pizzas et grillades
R9	Très chaud	240	220	Gril rapide
G Four en fonte supérieur	Très chaud			Position 2 : aliments plus fins, par exemple toasts, bacon Position 3 : aliments plus épais, par exemple hamburgers, poisson Position 4 : plats à gratiner, par exemple hachis parmentier

Fonctionnement des fours de l'AGA eR7i

Mode manuel *(fours en fonte et à chaleur tournante uniquement)*

Manuel	Veille	Auto	Veille automatique
			

Fonction	Symbole de la touche	Symbole(s) allumé(s)
Mettre l'appareil sous tension		  
Sélectionner un four	   Touchez le symbole souhaité pour l'activer	Le symbole du four sélectionné clignotera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Supérieur/gril Chaleur tournante À mijoter      Le four à mijoter a une température fixe et ne possède pas d'affichage
Changer le réglage du four (Supérieur/Gril et à chaleur tournante)	 ou  	 Une ligne ROUGE apparaîtra sous le symbole du four. Le réglage peut être modifié uniquement pendant que la barre de sélection ROUGE est allumée. Utilisez les boutons fléchés pour modifier entre B1 – R9 (et « G » pour le gril sur le four supérieur uniquement). La barre de sélection ROUGE restera active pendant 30 secondes.
Désactiver le four supérieure/gril et le four à chaleur tournante	 ou 	  Pour désactiver un four, touchez le symbole concerné deux fois, une fois pour le sélectionner et une fois pour le désactiver.
Désactiver le four à mijoter		 Touchez le symbole une fois.
Désactiver toutes les zones (fours et table de cuisson)		

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)	
Sélectionner le réglage du four à chaleur tournante	Chaleur tournante 	 Une ligne rouge apparaît sous le symbole du four.	 Utiliser le bouton pour modifier le réglage.
Pour éteindre un seul four en fonte - sélectionner le four et appuyer à nouveau pour l'éteindre	 	Supérieur/gril 	À mijoter 
Fermer le four à chaleur tournante	Chaleur tournante 		
Fermer toutes les zones (fours et table de cuisson)			

Mode Veille *(fours en fonte uniquement)*

Dans ce mode, les deux fours en fonte sont actifs

- le four en fonte supérieur est préréglé sur environ 120 °C.
- le four à mijoter est préréglé sur environ 100 °C.

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Mettre l'appareil sous tension		  
Sélectionner le mode veille	 Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes	  Le symbole manuel clignotera et la lettre « S » s'allumera sur l'affichage du four supérieur afin d'indiquer que la cuisinière est en mode veille.
		Le symbole du four sélectionné clignotera jusqu'à ce que la température de veille désirée soit atteinte. Supérieur/gril  À mijoter 

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Contourner la veille avec le four en fonte supérieur.	 	 Une ligne ROUGE apparaît sous le symbole du four. Le réglage peut être modifié uniquement pendant que la barre de sélection ROUGE est allumée. Utilisez les boutons fléchés pour basculer entre B1 et R9 (et « G » pour le gril sur le four supérieur uniquement). La barre de sélection ROUGE restera active pendant 30 secondes. La cuisinière est désormais en mode manuel.
Annuler le mode veille	 Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes	 Les symboles manuels cessent de clignoter et les fours en fonte sont désactivés.
Fermer toutes les zones (fours et table de cuisson)		

Mode automatique *(fours en fonte uniquement)*

Ce réglage de mode porte les fours en fonte sélectionnés à la chaleur maximale. Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois par jour. Chaque opération est appelée un « événement ». Vous choisissez l'heure de début et de fin, à moins que vous n'utilisiez l'heure prédéfinie.

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Mettre l'appareil sous tension		  
Sélectionner AUTO		   La lettre « A » s'allume sur l'affichage du four supérieur et le symbole du four à mijoter clignote pour indiquer que ces fours sont sélectionnés en mode automatique. (Remarque : le symbole du four à mijoter continue de clignoter jusqu'à ce que la période d'un événement commence et que la température soit atteinte.)
Sélectionner le réglage du four supérieur	 	 Une ligne ROUGE apparaîtra sous le symbole du four. Le réglage peut uniquement être sélectionné pendant que la barre de sélection ROUGE est allumée. Utilisez les boutons fléchés pour modifier entre B1 – R9 ('G / le gril n'est pas sélectionnable en mode automatique). La barre de sélection ROUGE restera active pendant 30 secondes.
Désélectionner le four supérieur		 Pour désélectionner le four supérieur, touchez le symbole deux fois, une fois pour le sélectionner et une deuxième fois pour le désactiver.

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Désélectionner le four à mijoter		 Touchez le symbole une fois.
Annuler le mode AUTO		  Touchez le symbole manuel pour revenir en mode manuel
Fermer toutes les zones (fours et table de cuisson)		

Veille automatique *(fours en fonte uniquement)*

Ce réglage de mode porte les fours sélectionnés à pleine chaleur depuis la Veille. Les fours peuvent être sélectionnés pour fonctionner une ou deux fois par jour. Chaque opération est appelée un « événement ». Vous choisissez l'heure de début et de fin, à moins que vous n'utilisiez l'heure prédéfinie.

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Mettre l'appareil sous tension		  
Sélectionner la VEILLE AUTO	 Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes	    Le symbole AUTO clignotera pour indiquer que la cuisinière est en mode veille automatique. Les lettres « AS » s'allument sur l'affichage du four supérieur. Les symboles du four supérieur et du four à mijoter clignoteront pour indiquer que ces fours sont actifs, ils continueront de clignoter jusqu'à ce que la température de veille soit atteinte.
Sélectionner le réglage du four supérieur	 	 Une ligne ROUGE apparaîtra sous le symbole du four. Le réglage peut uniquement être sélectionné pendant que la barre de sélection ROUGE est allumée. Utilisez les boutons fléchés pour modifier entre B1 – R9 ('G / le grill n'est pas sélectionnable en mode automatique). La barre de sélection ROUGE restera active pendant 30 secondes.
Désélectionner le four supérieur		 Pour désélectionner le four supérieur, touchez le symbole deux fois, une fois pour le sélectionner et une deuxième fois pour le désactiver.

Fonction	Symbole	Symbole(s) allumé(s)
Désélectionner le four à mijoter		 Touchez le symbole une fois.
Revenir en mode automatique depuis la veille automatique	 Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes	 Maintenez le symbole AUTO enfoncé pendant 3 secondes. Le symbole arrêtera de clignoter et reviendra en mode automatique.
Annuler le mode VEILLE AUTO		  Touchez le symbole manuel pour revenir en mode manuel
Fermer toutes les zones (fours et table de cuisson)		

REMARQUE :

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

VEUILLEZ NOTER :

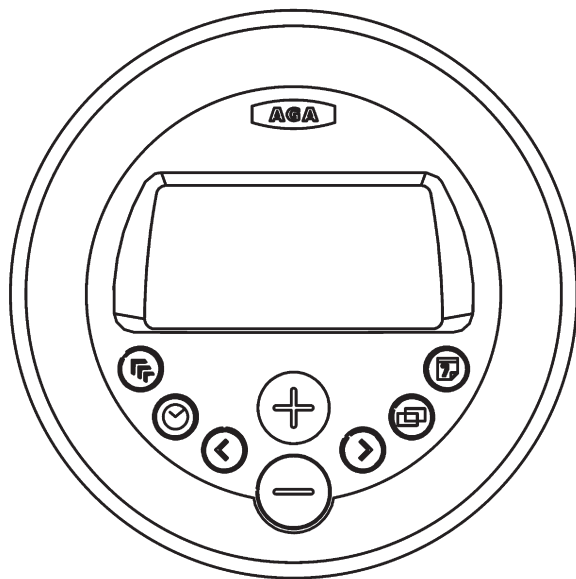
- N'oubliez pas d'inclure du temps de préchauffage.
 - N'oubliez pas que si vous avez défini le programme AUTO/Veille et que vous avez sélectionné le mode AUTO/Veille, vous devez sélectionner un four ou plusieurs fours.
 - Tous les fours sélectionnés resteront en mode « Veille » entre les « événements ».
 - La dernière sélection de four « AUTO/Veille » est mémorisée et appelée à nouveau lorsque « AUTO » est sélectionné.
- Pour activer le mode automatique, vous devez programmer la télécommande séparée à l'heure souhaitée. (**"L'écran de réglage date/heure" on page 52**)

AUTO et AUTO/Veille

- La plaque de cuisson et le four à chaleur tournante ne peuvent être utilisés qu'en mode manuel.
- Le passage d'un des quatre modes de fonctionnement à l'autre provoquera l'arrêt des plaques de cuisson en cours d'utilisation - c'est un facteur de sécurité intégré. Elles pourront être réactivées après le changement de mode si nécessaire.

Télécommande - Une commande à main

pour le contrôle automatique des fours en fonte à stockage de chaleur uniquement.



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

Écrans

La télécommande a 3 écrans principaux.

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

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

Fonctionnement des boutons

1. **Le bouton Communication ou liaison** est utilisé initialement pour synchroniser la télécommande à l'AGA eR7i.
2. **Bouton Horloge** Ouvre et ferme l'écran de réglage de la date et de l'heure.
3. **Bouton Gauche/Retour** Retourne en arrière et met en surbrillance le réglage précédent.
4. **Bouton Plus** Augmente le réglage surligné.
5. **Bouton Moins** Réduit le réglage surligné.
6. **Bouton Droit/Suivant** Avance et met en surbrillance le réglage suivant.
7. **Bouton Copier** Copie l'heure programmée du jour actuel au jour suivant sur l'écran du calendrier d'événements de 7 jours.
8. **Bouton événement 7 jours** Ouvre et ferme l'écran du calendrier d'événements de 7 jours.

Conseils sur la télécommande

Distance de fonctionnement

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

Contrôle du signal de la télécommande à l'AGA eR7i

Le symbole  (Pause) apparaît dans les situations suivantes ;

1. Mode Pause
2. Échec des communications
3. Une coupure de courant
4. La télécommande est hors de portée de la cuisinière AGA eR7i

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

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

Communication/liaison

Pour en savoir plus sur la Communication/liaison initiale, voir la **“Communication/liaison (appairage)” page 50.**

Mode Aperçu

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

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

Panne de la télécommande

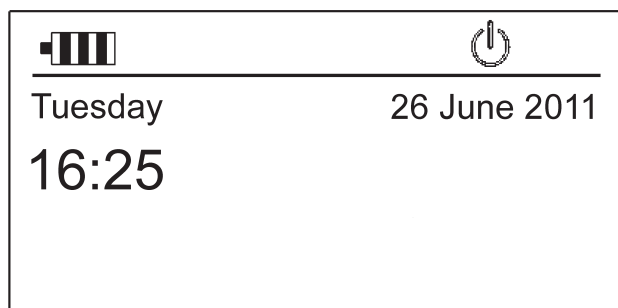
En cas de panne de la télécommande, la cuisinière continue de fonctionner selon le dernier programme qui a été sélectionné. Il est également possible de passer de l'un des modes automatiques au mode Manuel à l'aide du bouton Mode du panneau de commande. En cas de perte ou d'endommagement de la télécommande,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

NE PAS PLACER LA TÉLÉCOMMANDE SUR DES SURFACES CHAUDES.

Communication/liaison *(appairage)*

Ce processus sera requis lors de la première installation de l'AGA eR7i. Si la télécommande est remplacée pour une raison quelconque, la nouvelle télécommande devra être synchronisée.

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



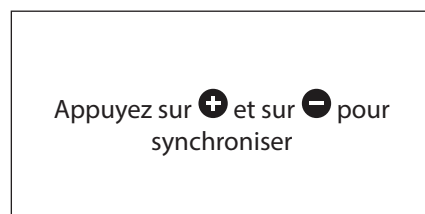
Étape 1

La liaison peut être activée 30 secondes après le branchement au réseau électrique de la cuisinière. Le bouton Pause de l'écran tactile doit être sur « ON ». Elle doit ensuite être effectuée dans les 2 minutes, sinon vous devrez répéter le processus.

Étape 2

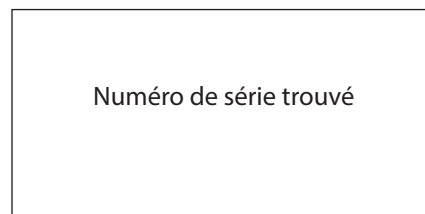
Maintenez enfoncé le bouton  de la télécommande pendant 10 secondes pour ouvrir l'écran communiquer/synchroniser. Le message suivant s'affiche à l'écran.

Étape 3



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

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



Étape 4

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

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

Étape 5

Réglez la date et l'heure correctes, voir la **“L'écran de réglage date/heure” page 52.**

Étape 6

Vous pouvez configurer votre propre programme Auto à cette étape, voir la **“L'écran de réglage date/heure” page 52.** Si vous voulez y revenir plus tard, appuyez sur  et les heures pré-réglées seront conservées : 1 événement 7h - 19h (7 jours).

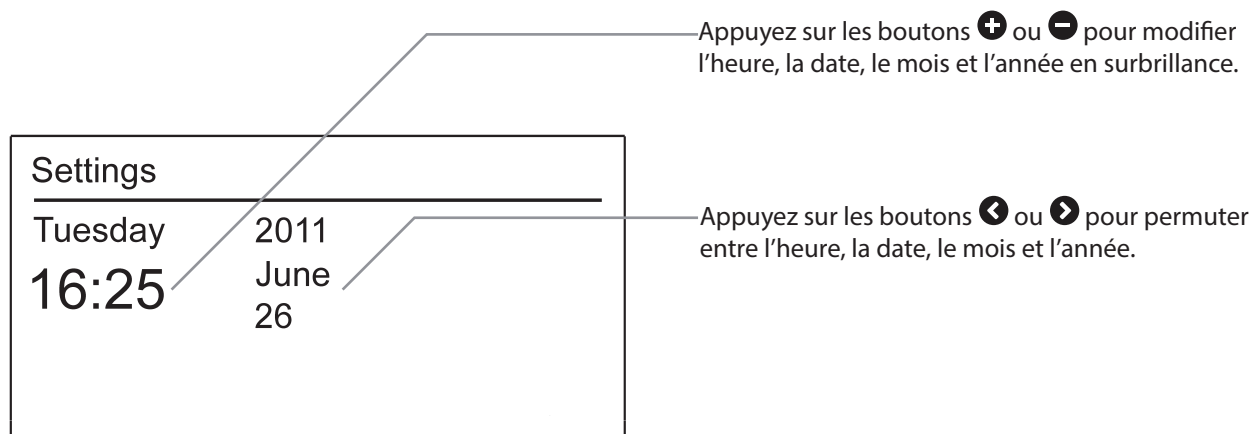
Remarques

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

L'écran de réglage date/heure

Maintenez enfoncé le bouton Horloge ⌚ jusqu'à ce que l'écran s'affiche.

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



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

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

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

Remarques

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

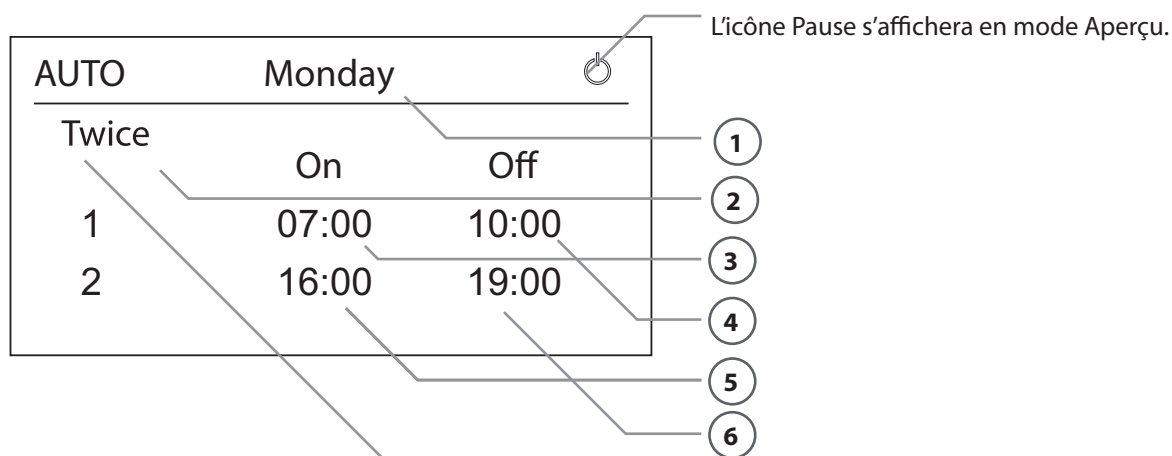
Écran de programmation Auto/événements

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

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

Il y a des heures préréglées déjà programmées, pour

les modifier à vos réglages souhaités, suivez ces instructions. Les heures préréglées sont 1 événement 7h - 19h (7 jours).



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

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

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

Ce que vous pouvez faire

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

Comment faire

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

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

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

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

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

Remarques

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

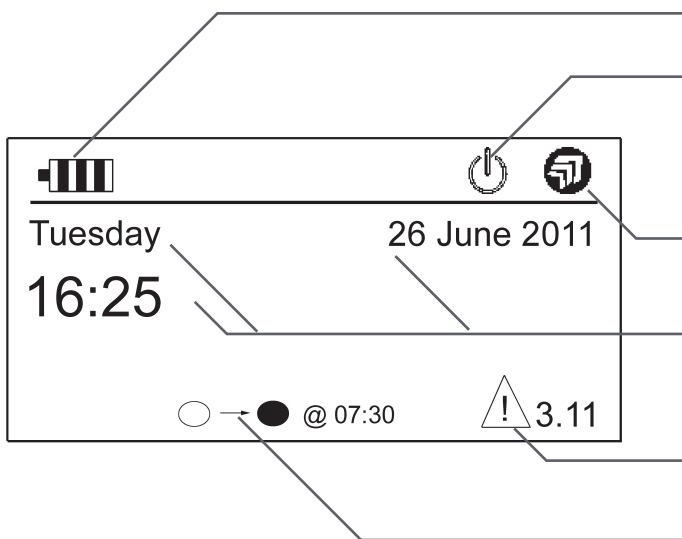
Écran d'information (accueil)

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

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

Symboles de changement d'événement

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



Symbole indiquant la durée de vie de la batterie.

S'il n'y a aucune communication entre l'AGA eR7i et la télécommande, les raisons sont les suivantes : la cuisinière n'est pas sous tension, est en pause ou la télécommande est hors de portée de la cuisinière. Le symbole  s'affiche.

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

Symboles indiquant la date et l'heure actuelles.

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

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

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

Coupure de courant de moins de 10 minutes

Lorsque le courant est rétabli, l'AGA eR7i reprendra son fonctionnement normal comme avant la coupure du courant.

Coupure de courant de plus de 10 minutes

La plupart des fonctions se sont désactivées.

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

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

Mise à jour automatique de l'heure

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

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

VEUILLEZ NOTER : L'heure de la télécommande devra être mise à l'heure d'été ou d'hiver B.S.T / G.M.T. Voir **“L'écran de réglage date/heure” page 52.**

Piles

La télécommande est pourvue de quatre piles « AAA », qui sont fournies séparément. Votre technicien les insérera lorsque votre cuisinière AGA eR7i sera installée. Lors du changement des piles, suivez ces instructions avec les schémas.

Retirez la télécommande de son support, puis retirez le capot des piles à l'arrière de la télécommande (« Fig 1,3 »).

Dégagez soigneusement les piles de leur compartiment, en commençant par celle située en bas, en poussant et la retirant depuis la **borne positive (+) seulement** (« Fig 1,4 »). Répétez cette procédure pour enlever les autres piles.

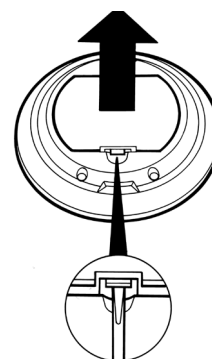
Toujours utiliser des piles longue durée pour les changements ; les piles rechargeables sont déconseillées.

Remplacez les piles en commençant par celle du bas en travaillant vers le haut (« Fig 1,5 »).

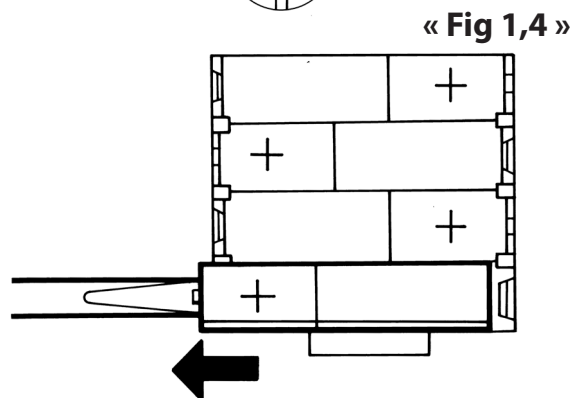
La durée de vie des piles dépendra de l'utilisation. Changez les piles lorsque le symbole de la batterie de la télécommande est à une barre.

Entretien et nettoyage

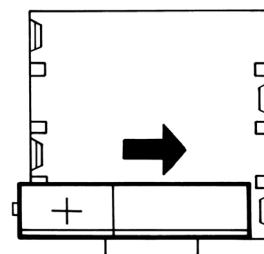
La télécommande doit être nettoyée au moyen d'un chiffon doux et propre. **NE PAS** utiliser de produits d'entretien abrasifs et ne pas plonger la télécommande dans de l'eau.



« Fig 1,3 »



« Fig 1,4 »



« Fig 1,5 »

Entretien de l'induction

Informations importantes pour les utilisateurs de pacemaker et de pompe à insuline implantée. Les fonctions de cette plaque sont conformes aux normes européennes applicables en matière d'interférences électromagnétiques. Si vous possédez un pacemaker ou une pompe à insuline implantée et que vous vous posez des questions, consultez votre médecin pour obtenir des conseils médicaux.

Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, éloignez les éléments magnétiques, tels que les cartes de crédit et de débit, les calculatrices, etc.

Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, éloignez les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, car ils peuvent devenir chauds.

Pour utiliser pleinement la puissance de votre plaque à induction et pour assurer la longévité des performances, nous recommandons l'utilisation des ustensiles de cuisine à induction AGA Rangemaster. Si vous décidez d'acheter un autre ensemble d'ustensiles de cuisine pour les utiliser sur votre cuisinière à induction, nous vous recommandons fortement d'éviter les ustensiles de cuisine en aluminium composite avec des inserts en acier, par exemple « **Fig 1,6** ». Ce type de conception peut réduire de manière significative la durée de vie et les performances de votre plaque à induction.

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

Utilisez des casseroles de taille adéquate avec des fonds plats suffisamment grands pour couvrir la surface de la zone de chauffage de la plaque chauffante. L'utilisation de poêles trop petites exposera une partie de la plaque chauffante au contact direct et pourrait provoquer l'embrasement de vêtements.

Seuls certains types de batteries de cuisine en acier inoxydable, acier émaillé ou fonte avec bases émaillées sont

adaptées à la cuisson sur plaque à induction.

Faites attention de ne **PAS** gratter la surface lorsque vous placez des ustensiles de cuisine sur le panneau en verre.

Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence et autres récipients vitrés peuvent être utilisés sur la zone chauffe-plats ; les autres peuvent se casser à cause du changement soudain de température.

Ne JAMAIS cuire directement sur la surface de la table de cuisson (« **Fig 1,7** »).

NE PAS laisser les zones de cuisson allumées à moins qu'elles ne soient utilisées pour la cuisson.

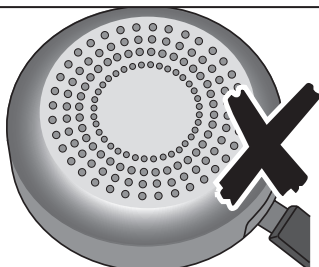
NE PAS poser d'objets lourds sur la table de cuisson. Bien que la surface en céramique soit très solide, un coup net ou un objet coupant tombant dessus (comme une salière) peut faire craquer ou casser la surface (« **Fig 1,8** »).

AVERTISSEMENT : Si une fissure apparaît sur la surface, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation et organisez sa réparation.

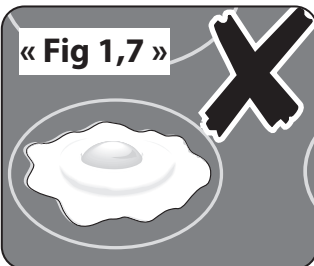
Toujours **SOULEVER** les ustensiles de cuisine pour les placer hors de la table de cuisson. Faire glisser la plaque de gril ou les casseroles sur la plaque de cuisson peut provoquer des marques et des rayures (« **Fig 1,9** »).

Faites attention de ne **NE PAS PLACER DE COUVERCLES CHAUDS** sur la surface de la table de cuisson (« **Fig 1,10** »). Les couvercles utilisés sur un récipient chaud peuvent « coller » ou créer un effet de « vide » sur la plaque à induction. Si cela se produit, **NE PAS** essayer de soulever le couvercle de la surface du verre, cela peut endommager le verre. Faites plutôt glisser le couvercle jusqu'au bord de la plaque avant de le soulever, en prenant soin de ne pas rayer la surface de la table de cuisson. Ou bien attendez que le couvercle refroidisse et que le vide disparaisse, puis retirez le couvercle en le soulevant de la table de cuisson.

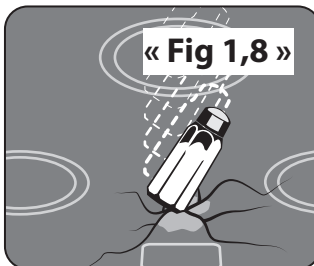
« Fig 1,6 »



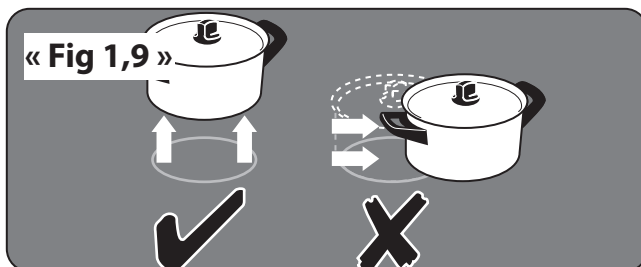
« Fig 1,7 »



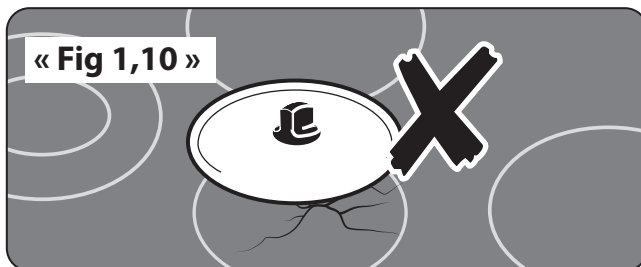
« Fig 1,8 »



« Fig 1,9 »



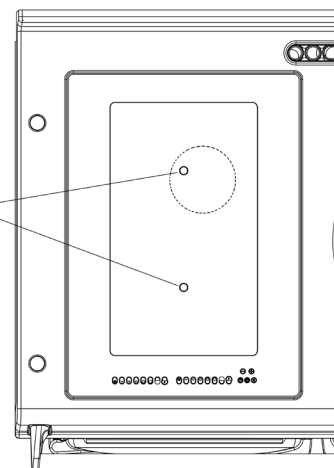
« Fig 1,10 »



Lorsque l'alimentation est sous tension, chaque zone ne s'active que lorsqu'une casserole a été placée sur la zone. Cette zone s'illumine alors et un niveau de puissance peut être sélectionné. La détection de la casserole a lieu automatiquement chaque fois que la casserole est placée à l'intérieur de la zone de cuisson ou retirée de la zone de cuisson. (Voir « Fig 1,11 » pour les zones de cuisson et l'emplacement pour les casseroles)

« Fig 1,11 »

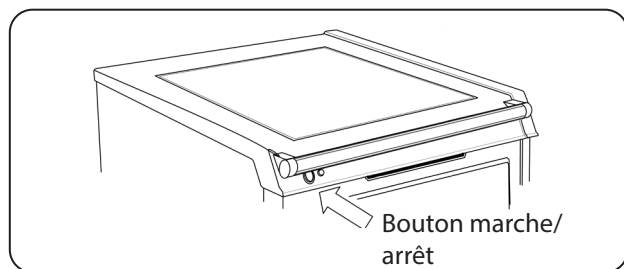
Pour activer une zone, la casserole (cercle en pointillés) doit couvrir l'une des deux zones (les deux zones sont indiquées par les deux cercles).



Armoire chauffante AGA

Four à cuisson lente et four chauffe-plat

Ces fours sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Ils fonctionnent avec un simple bouton marche/arrêt situé sur la gauche de la plaque supérieure de l'armoire chauffante et peuvent être allumés ou éteints selon vos besoins. L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.



Four à cuisson lente

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

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

Points à retenir sur la cuisson lente :

- Préchauffez le four pendant 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
- Faites bouillir les ragoûts, les soupes, etc., sur la table de cuisson et placez la viande dans le four à rôtir avant de les mettre dans le four à cuisson lente.

- Veillez à ce que les ragoûts contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.
- Utilisez des couvercles sur les cocottes ou recouvrez les aliments pendant la cuisson afin de ne pas les assécher.
- Vérifiez que tous les plats rentreront dans le four avant d'entamer votre préparation.
- Veillez à ce que la viande et la volaille soient déjà bien chaudes et atteignent une température intérieure de 75 °C.
- Décongelez toujours complètement les aliments avant de les faire cuire.

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

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

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

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

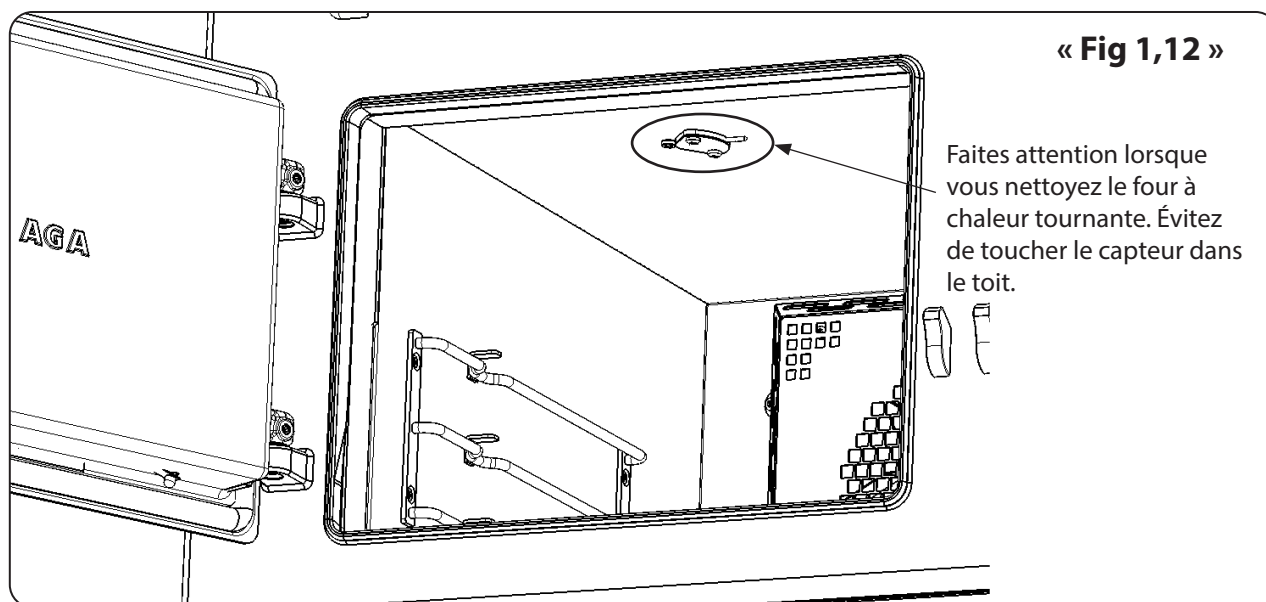
Entretien et nettoyage

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour un nettoyage simplifié, immédiatement nettoyer les saletés.

Sur les surfaces en émail, utiliser un nettoyeur approuvé pour l'usage sur de l'émail vitré.

Extérieur de la cuisinière		
Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Portes	Verre renforcé	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Avant	Peinture	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Socle	Peinture	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Rail de poignée et poignées de porte chromés	Aluminium chromé	Eau chaude savonneuse et chiffon doux
Cache de couvercle de plaque de cuisson	Acier inoxydable	Chiffon humide - les chiffons AGA e-cloth sont excellents Le nettoyeur AGA pour acier inoxydable et chrome est recommandé pour garder les couvercles isolés propres et brillants
Garniture et poignée de la plaque chauffante	Émail et acier inoxydable	Eau chaude savonneuse et chiffon doux Émail : nettoyeur homologué Acier inoxydable : le nettoyeur AGA pour acier inoxydable et chrome est recommandé pour garder les couvercles isolés propres et brillants
Couvercle de la plaque chauffante – revêtement intérieur Utilisez une protection antiprojection AGA pour garder le revêtement exempt d'éclaboussures de graisse	Aluminium	Eau chaude savonneuse et chiffon doux après cuisson Nettoyez les revêtements une fois qu'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 chauffantes sont froides. Un tampon imprégné de savon peut être appliqué avec un mouvement circulaire, cela 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 revêtements sont secs avant de fermer les couvercles.

Plaque de cuisson/table de cuisson		
Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Plaque supérieure (plaque chauffante)	Fonte - support de casserole	Chiffon humide - nettoyez 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 chauffante est sale, éliminez les déversements brûlés à l'aide d'une éponge, d'un chiffon, d'un tampon à récurer ou d'une brosse métallique. Si vous utilisez des détergents ou des agents nettoyants, rincez abondamment. N'oubliez pas d'allumer les plaques durant quelques minutes après le nettoyage afin qu'elles puissent sécher. Appliquez de temps en temps une fine couche d'huile de cuisson sur une plaque de cuisson froide.
Table de cuisson à induction	Verre renforcé	Eau chaude savonneuse, crème nettoyante et récurante si nécessaire
Panneau de commande	Verre renforcé	Eau tiède savonneuse et chiffon doux



Fours et gril		
Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Fours en fonte	Poignée du four en fonte	Les fours en fonte se nettoient tous seuls, il suffit juste de les brosser de temps en temps avec la brosse métallique fournie. Veillez à toujours allumer les fours afin de les faire sécher après leur nettoyage. Faire chauffer les fours de temps en temps permettra de brûler et d'éliminer les dépôts de cuisson et contribuera à nettoyer l'intérieur des fours. NE PAS permettre le contact avec l'élément de gril dans la partie supérieure du four en fonte supérieur
Revêtements des portes amovibles	Acier inoxydable	Eau chaude savonneuse, crème nettoyante et récurante si nécessaire ou dans le lave-vaisselle. Pour retirer les revêtements de porte, appuyez sur les deux boutons à ressort sur les côtés du revêtement de porte et tirez le bord supérieur vers l'avant. Remarque : en raison de l'ajustement du revêtement de porte, il peut être nécessaire de forcer doucement sur le bord supérieur. Si c'est le cas, desserrez les coins supérieurs un par un. Appuyez sur le bouton à ressort correspondant tout en soulevant doucement le coin avec un petit tournevis plat (ou outil similaire) Fig A. Recommencez l'opération sur l'autre coin supérieur, puis tirez le revêtement vers l'avant. Pour la réinstallation, poussez d'abord le bord inférieur en position jusqu'au verrouillage des boutons à ressort Fig B.

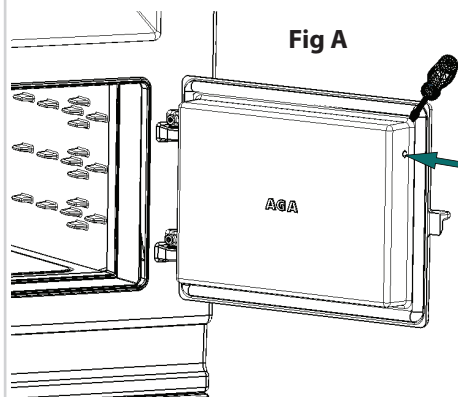


Fig A

Appuyez sur le ressort du bouton correspondant.

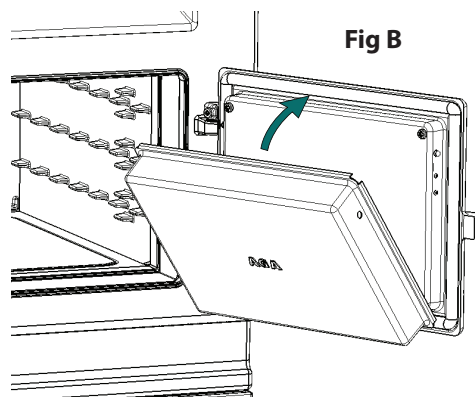


Fig B

Fours et grill		
Four à chaleur tournante	Émail	Tout nettoyant pour émail approuvé. Faire attention lors du nettoyage, car le capteur du four se trouve dans le toit du four « Fig 1,12 »
Grilles de four	Acier inoxydable	Tout nettoyant pour l'intérieur du four adapté au chrome et/ou éponges recouvertes de savon. Peut passer au lave-vaisselle
Plats à rôtir	Émail	Eau chaude savonneuse, faire tremper si nécessaire. Une éponge à récureur en nylon peut également être utilisée en cas de besoin. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle, mais un usage constant de cette méthode de nettoyage pourrait ternir l'émail. NE PAS utiliser de nettoyants caustiques ni de nettoyants pour four

La plaque chauffante et les fours en fonte sont fabriqués en fonte et sont très robustes, mais ils rouilleront si vous laissez des traces d'humidité sur le revêtement.

Des nettoyants spécialisés, des chiffons e-cloth et des protections antiprojections sont disponibles auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk.

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

NE JAMAIS PASSER LES PORTES DU FOUR AU LAVE-VAISSELLE.

Fours

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

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

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

Plaque chauffante

La plaque de cuisson est facile à entretenir et un entretien régulier garantira une longue durée de vie. Utilisez une éponge, un chiffon, un tampon récurant ou une brosse en fer pour éliminer toute salissure sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez des détergents ou des agents nettoyants, rincez abondamment.

La plaque de cuisson est fabriquée en fonte et est très robuste, mais elle rouillera si vous laissez des traces d'humidité dessus.

N'oubliez pas d'allumer la plaque durant quelques minutes après le nettoyage afin qu'elle puisse sécher. Appliquez de temps en temps une fine couche d'huile de cuisson lorsque la plaque de cuisson est froide.

Plats à rôtir

Les plats à rôtir en émail fournis avec l'AGA e7i doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, si nécessaire. Une éponge à récurer en nylon peut également être utilisée en cas de besoin. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle, mais un usage constant de cette méthode de nettoyage pourrait ternir l'émail.

NE PAS utiliser de nettoyants caustiques ni de nettoyants pour four.

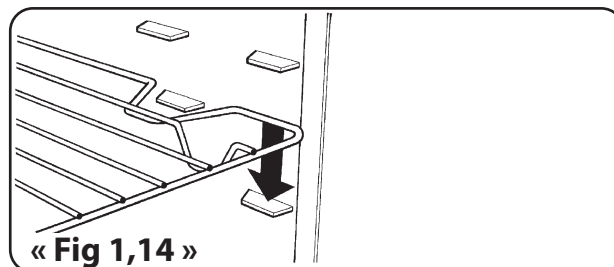
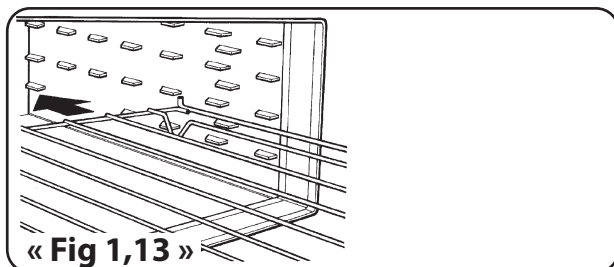
Important

Nous conseillons d'utiliser les nettoyants approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail de ce produit.

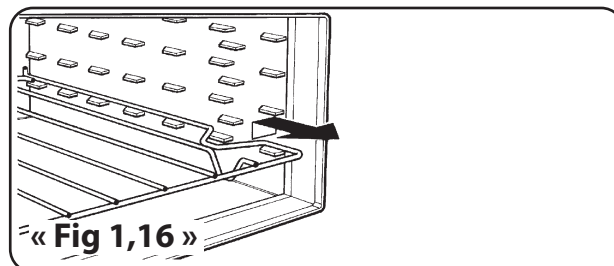
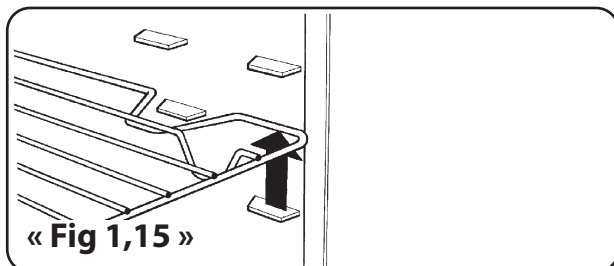
Ils ne conviennent pas pour l'utilisation sur : les composants en chrome et en acier inoxydable, y compris les couvercles isolants et les poignées.

Installation et retrait des grilles du four en fonte à stock- age de chaleur

Lors de la première utilisation des grilles du four, suivre la « Fig 1,13 », « Fig 1,14 », « Fig 1,15 », « Fig 1,16 ».

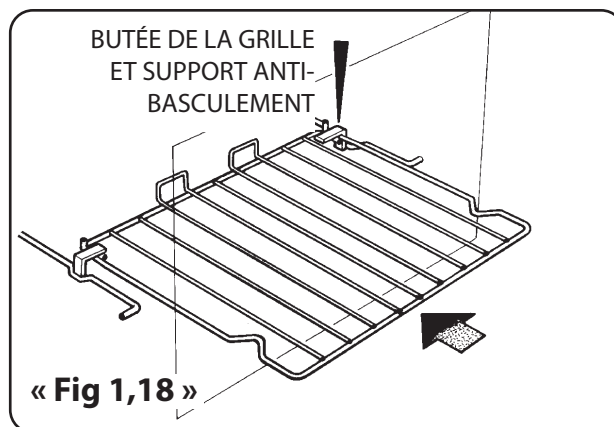
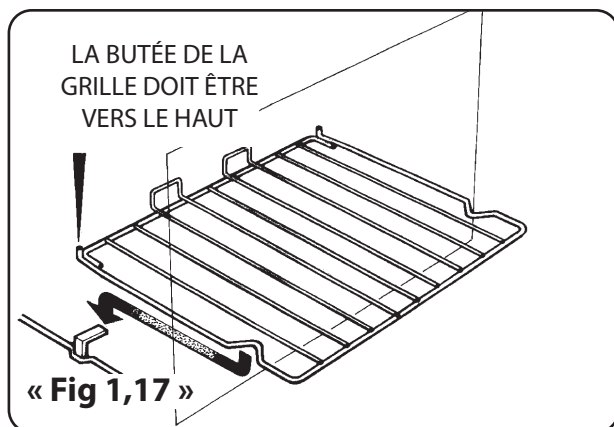


Retrait des grilles du four en fonte à stockage de chaleur



Installation et retrait des grilles du four à chaleur tournante

Ces grilles sont conçues pour être retirées en les faisant coulisser. Remarque : les grilles coulisseront vers l'extérieur jusqu'à la butée.



Entretien et garantie

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

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

Codes d'erreur

Dans l'éventualité où une erreur se produirait dans votre cuisinière AGA eR7i, des codes d'erreur peuvent s'afficher sur votre télécommande, par exemple :

3.11

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

Numéro de série

Notez le numéro de série de votre appareil AGA eR7i lors de son installation. Le numéro de série se trouve derrière le revêtement du socle magnétique.

Santé et sécurité

Protection des clients

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



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



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



REMARQUE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE



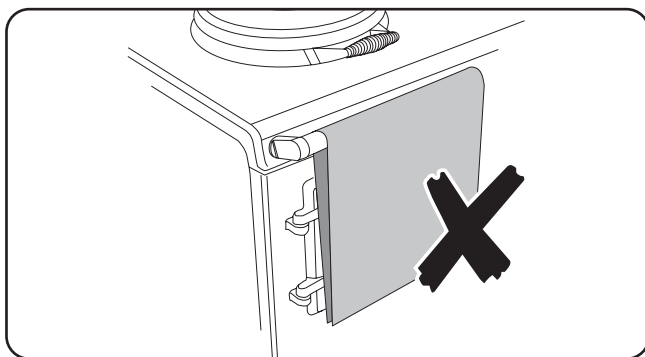
Toute modification non approuvée par AGA pourrait invalider l'approbation de l'appareil, la garantie et pourrait également affecter vos droits statutaires.

APPAREIL



LES JEUNES ENFANTS DOIVENT ÊTRE MAINTENUS À DISTANCE DE L'APPAREIL, CAR LES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES AU TOUCHER.

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



- ⚠ **Lorsque le ou les fours sont en marche, NE PAS laisser la porte du four ouverte pendant trop longtemps, ceci affecte la température du four et peut faire chauffer excessivement les boutons.**
- ⚠ **Il est possible que vous constatiez un peu de fumée et une mauvaise odeur lors de la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.**

Friture

IMPORTANT

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

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

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

Culottage Des Plaques Chauffantes Et Des Fours

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

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

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

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

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

Huiles recommandées pour le culottage de la fonte.

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

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

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



AGA CLOUD, LA PREMIÈRE APPLICATION DE RECETTES AGA

Téléchargez **AGA Cloud** pour consulter un large choix
de recettes délicieuses étape par étape conçues pour votre appareil AGA.

Disponible uniquement au Royaume-Uni et en Irlande.



En vertu de la politique d'AGA Rangemaster d'amélioration continue des produits, la société se réserve le droit de changer les spécifications et d'apporter des modifications aux appareils décrits et illustrés, et ce, à tout moment.



Fabriqué par
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Angleterre
www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk

