



LPRT 517918

## AGA eR7 et R7 Armoire chauffante avec table de cuisson à induction)

CE MODE D'EMPLOI DOIT ÊTRE LU EN CONJONCTION AVEC LE GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION PRINCIPAL DE LA CUISINIÈRE



### Manuel du propriétaire comprenant le guide d'installation et d'utilisation

**RAPPEL** : en cas de remplacement d'une pièce de cet appareil, n'utilisez que des pièces certifiées conformes aux prescriptions générales en matière de sécurité et de performance que nous exigeons. **N'UTILISEZ PAS** de pièces reconditionnées ni de copies n'ayant pas été spécifiquement autorisées par AGA

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT



Destiné à une utilisation en FR et BE

09/19 EINS 517919



# Contents

---

<b>Guide d'utilisation</b>	<b>2</b>
Introduction	2
Sécurité	2
Casseroles	3
Table de cuisson à induction	3
Mise sous tension de la table de cuisson à induction	3
Réglage du niveau de puissance	3
Mise hors tension de la table de cuisson à induction	3
Détection de la casserole	4
Indicateur de chaleur résiduelle	4
Pause	4
Fonction réchauffage	4
Cuisson automatique	4
Minuterie	5
Verrouillage des commandes	5
Protection contre les surchauffes	5
Exemple d'utilisation de la table de cuisson à induction	6
Armoire chauffante	6
Nettoyage	7
<b>Guide d'installation</b>	<b>8</b>
Raccordement électrique	8
Garantie et entretien	8
Schéma de câblage	9



# Guide d'utilisation

## Introduction

Merci d'avoir choisi l'armoire chauffante AGA eR7/R7 avec table de cuisson à induction. La table de cuisson à induction est un mode de cuisson efficace et vous donne plus de contrôle lors du processus de cuisson. L'armoire chauffante fournit une chaleur délicate, sous la forme d'un four à cuisson lente et d'un four de réchauffage.

Veillez lire ce mode d'emploi afin de bien comprendre le fonctionnement des commandes et les précautions requises avant leur utilisation.

## Sécurité

Veillez lire attentivement les points suivants.

- **Informations importantes destinées aux utilisateurs de pacemakers et de pompes à insuline. Les fonctions de cette table de cuisson à induction sont conformes aux normes applicables en matière d'interférences électromagnétiques. Si un tel dispositif vous a été implanté et si vous avez des préoccupations à ce sujet, veuillez consulter votre médecin afin d'obtenir des conseils médicaux.**
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) présentant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions sur son utilisation par une personne responsable de leur sécurité et comprennent les dangers en présence.
- l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas utiliser une table de cuisson fissurée ou cassée. En cas d'apparition d'une fissure et afin d'éviter tout choc électrique, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique et organisez sa réparation.
- Les surfaces sur et autour de l'appareil peuvent devenir plus chaudes que prévu et restent chaudes pendant et après l'utilisation. Les enfants doivent donc être tenus éloignés pendant ce temps.
- Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, tenez les articles utilisant un moyen de stockage magnétique tels que les cartes de crédit à distance de celle-ci.
- pas être placés ou rangés sur la table de cuisson à induction car ils risquent de devenir chauds. Les couverts, les ustensiles et les casseroles inutilisées doivent être rangés à un autre endroit.
- Ne pas laisser les poignées des casseroles en surplomb sur la table de cuisson.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table de cuisson.

- Après utilisation, mettez la table de cuisson à induction hors tension sans vous fier au détecteur de casserole.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne pas utiliser l'appareil pour sécher des vêtements et d'autres matériaux combustibles.
- Ne pas obstruer les fentes d'aération de l'appareil en mettant des serviettes, des vêtements, etc. sur la main-courante.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur sur votre appareil.

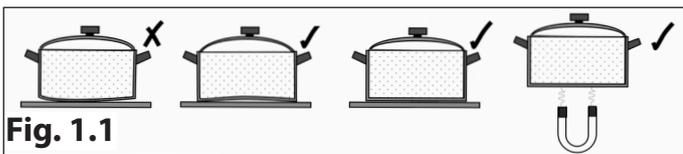
## Risque d'incendie !

- Pour éviter les incendies. Ne jamais laisser une friteuse ou une poêle contenant de l'huile sans surveillance. Toujours réchauffer l'huile lentement et surveiller pendant le réchauffage. Pour prévenir tout débordement, ne remplissez pas une casserole à plus d'un tiers de sa capacité. Cela permet de prévenir les débordements lors de l'ajout d'aliments.
- NE PAS utiliser d'eau sur un feu de graisse/d'huile. NE JAMAIS déplacer la casserole. Éteignez l'appareil au niveau de l'interrupteur mural et étouffez soigneusement la flamme à l'aide d'un couvercle, d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur agréé.

## Casseroles

spécifiquement recommandées pour une cuisson par induction. En général, les casseroles spéciales en acier inoxydable à fond en acier inoxydable, ainsi que les casseroles en acier émaillé ou en fonte à fond plat en émail sont appropriées. Veuillez noter que certains grades de casseroles en acier inoxydable peuvent ne pas fonctionner ou être lents à réchauffer.

en céramique ne fonctionnent pas sur une table de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas sûr d'une casserole, effectuez un test rapide en utilisant un aimant sur le fond de la casserole (voir Fig. 1). Une forte attraction entre l'aimant et la casserole indique normalement une casserole appropriée. Une faible attraction ou l'absence d'attraction indique qu'une casserole n'est pas adaptée. N'oubliez pas de retirer l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la table de cuisson.



Utilisez des casseroles qui sont de la même taille ou légèrement plus grandes que la zone marquée. Les petites casseroles mettront plus longtemps à chauffer. L'utilisation d'une casserole avec un couvercle aidera le contenu de la casserole à bouillir plus rapidement.



Dans l'idéal, les casseroles doivent avoir des fonds presque plats afin de maximiser l'efficacité de l'induction.

La plupart des types de casseroles génèrent un léger son audible pendant le processus de cuisson, ceci est parfaitement normal. Le niveau sonore varie en fonction du type et du style de casserole utilisé. Les accessoires AGA sont en vente chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk).

## Table de cuisson à induction

indépendamment de l'armoire chauffante AGA. Il n'est pas nécessaire que l'interrupteur de commande de l'armoire chauffante soit sous tension lorsque la table de cuisson à induction est utilisée.

Toutes les fonctions de la table de cuisson à induction sont accessibles via les touches tactiles situées sur la surface en céramique.

Voyants d'affichage			
A	Cuisson automatique		Réglages de chauffage
U	Détection de la casserole		Réglage de la minuterie
H	Chaleur résiduelle		Réglage de pause
-L-	Réglage de verrouillage		Niveaux de puissance
P	Booster		Contact prolongé des touches

## Tableau de commande - voir Fig. 1.3

Veillez à toujours établir un contact positif de vos doigts sur les touches tactiles afin de garantir une réponse de commande adéquate.

Les touches tactiles peuvent ne pas répondre si la zone de commande de la table de cuisson est humide. La zone des touches tactiles doit être séchée avec de l'essuie-tout. Mise sous

## Mise sous tension de la table de cuisson à induction

L'utilisation de la table de cuisson à induction se décline en trois étapes.

1. Appuyez sur la touche Marche-Arrêt de la puissance
2. Appuyez sur la touche Marche-Arrêt de l'induction
3. Réglez le niveau de puissance requis

Si le niveau de puissance n'est pas réglé dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

## Réglage du niveau de puissance

Dix niveaux de puissance peuvent être sélectionnés en appuyant sur une touche de niveau de puissance individuelle ou faisant glisser votre doigt le long des touches. Un indicateur visuel s'allumera à la fois sous forme de chiffre 1-9 et d'affichage de niveau , 9 étant le plus élevé.

Pour régler la fonction Booster, appuyez sur la touche Booster et l'affichage indiquera . La fonction Booster fonctionnera pendant 10 minutes au maximum avant de revenir au réglage .

## Mise hors tension de la table de cuisson à induction

Après utilisation, la table de cuisson doit être éteinte en appuyant sur la touche tactile Puissance .

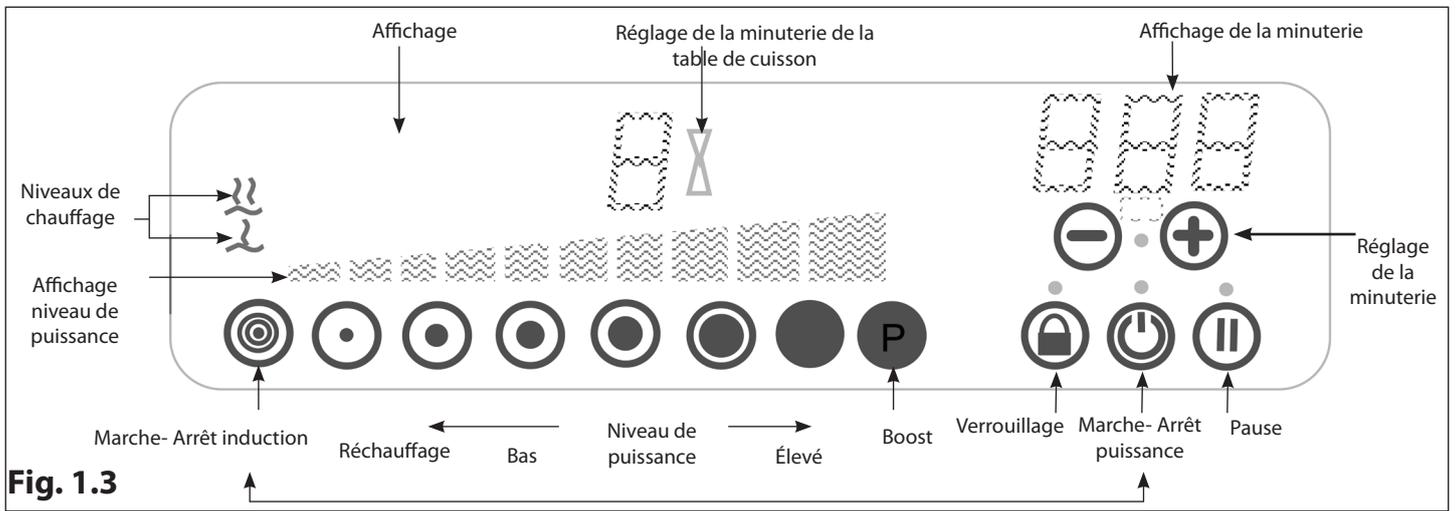


Fig. 1.3

## Détection de la casserole

Lorsque l'appareil est sous tension et qu'un niveau de puissance est sélectionné, la détection de la casserole est automatique chaque fois que la casserole est placée sur ou retirée de la zone de cuisson sur la table de cuisson. (Voir la Fig. 1.3 pour la zone définie de la casserole et la Fig. 1.4 pour l'emplacement de la casserole de la casserole).



Fig. 1.4

Si aucune casserole n'est placée sur la surface de cuisson, l'affichage clignote .

Éteignez toujours en appuyant sur la touche Puissance lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée.

## Indicateur de chaleur résiduelle

La surface de la table de cuisson devient chaude lorsqu'elle est utilisée, ce qui est dû à la conduction de chaleur émise par la casserole. La surface de la table de cuisson reste chaude pendant un moment après utilisation.

Une fois la période de cuisson écoulée, l'indicateur de chaleur de la table de cuisson s'affiche et reste affiché pendant une courte période après mise hors tension.

## Pause

Pour interrompre la période de cuisson, appuyez sur la touche tactile Pause . La cuisson s'arrête et s'affiche.

Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche tactile Pause puis faites glisser votre doigt sur toute la longueur des touches de niveau de puissance, jusqu'à . Le niveau de puissance d'origine sera automatiquement réglé.

## Fonction réchauffage

La fonction réchauffage maintient les aliments cuits au chaud pendant une période programmée.

Appuyez sur la touche Marche-Arrêt de la puissance . Appuyez sur la touche Marche-Arrêt de on - off pad de l'induction et appuyez sur la touche du premier niveau de puissance pour sélectionner le niveau de réchauffage un, l'indicateur de réchauffage et s'affichent.

Pour sélectionner le deuxième niveau de réchauffage, appuyez sur la touche du premier niveau de réchauffage et maintenez-la enfoncée. Le voyant de réchauffage et s'affichent. Les températures de réchauffage sont telles qu'indiquées ci-dessous.

Level	Temperature
1	40°C 104°F
2	70°C 158°F

## Cuisson automatique

La fonction Cuisson automatique permet d'amener rapidement le contenu de la casserole à haute température, avant de repasser au niveau de puissance réglé.

### Réglage de la cuisson automatique

1. Appuyez sur la touche Marche de la puissance puis sur la touche Marche de l'induction .
2. Appuyez sur la touche de niveau de puissance requise pendant 5 secondes. Le symbole accompagnant le niveau réglé clignote sur l'affichage.
3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Arrêt une fois la cuisson terminée.

## Minuterie

La table de cuisson est dotée de deux minuterie individuelles :

**La minuterie de cuisine**, pour les besoins de minuterie généraux dans la cuisine, par exemple, pour minuter la cuisson d'aliments dans un four.

**La minuterie d'induction**, pour minuter la durée du processus de cuisson par induction.

Les fonctions de minuterie ne démarrent pas ni n'arrêtent un processus de cuisson.

### Minuterie de cuisine

Appuyez sur la touche Puissance  puis sur les   touches  ensemble, s'affiche.

Une durée peut alors être programmée en utilisant  ou  les touches tactiles. Le compte à rebours débutera après quelques secondes. Si un compte à rebours instantané est requis, appuyez sur la touche Puissance .

Une fois la durée programmée écoulee, l'alarme sonore peut être annulée en appuyant sur la touche Arrêt de la puissance .

Pour modifier ou annuler une durée précédemment programmée, appuyez sur la touche Puissance  (Marche) puis sur les touches   ensemble. Relâchez-les puis appuyez sur la touche  ou  régler la durée, ou réglez sur zéro.

### Minuterie d'induction

Appuyez sur la touche Puissance  suivie de la touche Marche de l'induction , et réglez le niveau de puissance requis .

Appuyez sur les touches   ensemble  s'affiche. Utilisez les touches  et  pour régler l'heure. Le compte à rebours débutera après quelques secondes.

Une fois la durée programmée écoulee, l'alarme sonore peut être annulée en appuyant sur la touche Arrêt de la puissance .

Pour modifier une durée précédemment programmée, appuyez sur les touches   ensemble et ajustez à l'aide des touches  et .

La minuterie avec la plus courte période restante s'affichera.

## Verrouillage des commandes

Deux dispositifs de verrouillage des commandes sont disponibles:

1. **Verrouillage temporaire**, cette fonction verrouille les commandes pour toute la durée d'un processus de cuisson afin de prévenir l'ajustement accidentel des commandes.
2. **Verrouillage fixe**, cette fonction verrouille les commandes lorsque la table de cuisson est mise hors tension. Cette fonction sert à prévenir l'utilisation accidentelle et sans surveillance de la table de cuisson et nécessite une intervention manuelle avant utilisation, ou la désactivation de la fonction.

Les touches Arrêt de la puissance  et  fonctionneront toujours.

## Verrouillage temporaire des commandes

Appuyez sur le bouton Puissance  puis sur la touche Marche de l'induction .

Réglez le niveau de puissance requis . Appuyez sur la touche Verrouillage .

Seuls les niveaux de puissance sont verrouillés afin de prévenir tout ajustement pendant une période de cuisson.

Pour déverrouiller, appuyez sur la touche Verrouillage  pour activer l'ajustement du niveau de puissance, ou sur la touche Puissance  pour éteindre la table de cuisson.

Pour désactiver la fonction après utilisation, appuyez sur la touche Marche de la puissance  puis sur la touche Verrouillage .

## Verrouillage fixe des commandes

Les touches tactiles peuvent être verrouillées afin de prévenir tout fonctionnement sans surveillance des commandes, même après mise hors tension de la table de cuisson. Une intervention manuelle ou une séquence de désactivation sera nécessaire pour que la table de cuisson reprenne son fonctionnement normal.

Pour activer le verrouillage fixe. Appuyez sur la touche Puissance , suivie de la touche Marche de l'induction .

Appuyez sur les touches Verrouillage et Pause ensemble  , relâchez-les puis appuyez sur la touche Verrouillage .  s'affiche.

Une intervention manuelle sera nécessaire pour libérer les fonctions de commande afin de pouvoir les utiliser. Cela s'effectue en appuyant sur les touches Verrouillage et Pause ensemble   puis sur la touche Marche  de l'induction.

Le fonctionnement des commandes de la table de cuisson sera alors normal.

Après mise hors tension de la table de cuisson, le verrouillage fixe sera toujours actif.

Pour désactiver le verrouillage fixe. Appuyez sur la touche Puissance , appuyez sur les touches Verrouillage et Pause ensemble  , relâchez-les puis appuyez immédiatement sur la touche  pause.

Si la désactivation échoue, patientez 20 secondes avant de réessayer ou éteignez l'appareil au niveau de l'interrupteur mural.

## Protection contre les surchauffes

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

Si une casserole est portée à ébullition à sec, le système de protection contre les surchauffes éteindra la table de cuisson.

## Exemple d'utilisation de la table de cuisson à induction

Placez une casserole appropriée contenant les aliments à chauffer sur la table de cuisson à induction.

Appuyez sur la touche Marche de la puissance , et appuyez sur la touche Marche de l'induction .

Réglez le niveau de puissance en faisant glisser votre doigt le long des touches de niveau de puissance au réglage requis.

Pour mijoter, faites glisser votre doigt vers le bas sur les touches de niveau de puissance pour obtenir un réglage inférieur.

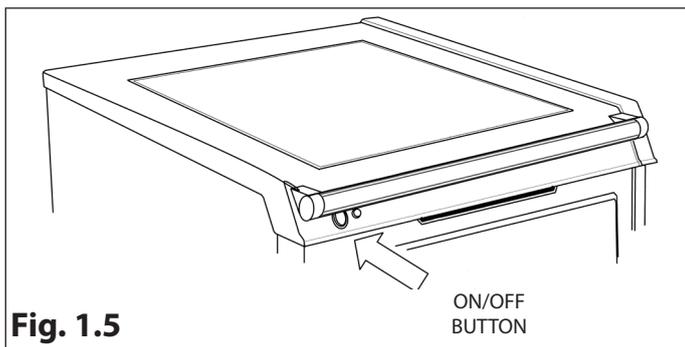
Éteignez la table de cuisson une fois le contenu de la casserole réchauffé, en appuyant sur la touche Arrêt de la puissance .

Retirez soigneusement la casserole de la table de cuisson, car elle sera chaude.

## Armoire chauffante

### Four à cuisson lente et four de réchauffage

Ces fours sont chauffés par un simple 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. (Voir **Fig. 1.5**). L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.



### Four à cuisson lente

Ce four présente des caractéristiques similaires à un 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. L'armoire chauffante semble également plus adaptée à la cuisson des 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 débuter la cuisson.
- Faites bouillir les plats en cocotte, soupes, etc. sur la plaque chauffante et placez la viande dans la rôtissoire pendant 30 minutes.
- Veillez à ce que les plats en cocotte contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.
- Utilisez des couvercles sur les casseroles ou couvrez 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 bien chaudes avant de les consommer et atteignent une température intérieure de 75 °C.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.

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

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

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

# Nettoyage

Veillez à ce que toutes les surfaces aient refroidi avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson et de la plaque de devant.

Le moyen le plus facile de nettoyer la table de cuisson à induction AGA et la plaque de devant est d'essuyer immédiatement les débordements. Il peut être utile de garder un tissu humide à portée de main pour cela. La surface en céramique peut ensuite être nettoyée avec un nettoyant de marque tel que Hob Brite ou Easy Do.

## **NE PAS UTILISER HOB BRITE SUR LES SURFACES EN ÉMAIL.**

Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur la cuisinière, nettoyez immédiatement.

Nettoyez également toute marque de condensation sur la plaque de devant autour des portes du four, sinon l'émail vitré pourrait se décolorer de façon permanente.

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

Veillez à ce que la fente d'aération inférieure soit nettoyée régulièrement et soit exempte d'obstructions, afin de maintenir un débit d'air suffisant dans l'appareil. (Le cache de la plinthe à claire-voie peut être facilement retiré pour le nettoyage).

## **Revêtements de la porte du four**

Le meilleur moyen de garder les revêtements propres est de les essuyer après avoir cuisiné (attention à la cuisinière chaude), afin que les éclaboussures ne cuisent pas dessus.

Nettoyez les revêtements une fois qu'ils sont froids et que la cuisinière est éteinte. Les revêtements peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse et/ou à l'aide d'une crème nettoyante. Afin de nettoyer les revêtements en profondeur, placez une serviette sur la surface de travail, et levez doucement la porte du four (les portes sont lourdes). Placez-la avec le côté en émail sur la serviette. Nettoyez avec un tampon imprégné de savon afin de retirer les traces tenaces. Ne pas immerger les portes dans l'eau car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité. Séchez-les soigneusement avant de les replacer sur leurs charnières.

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

# Guide d'installation

---

Veillez-vous référer au guide d'installation principal de la cuisinière pour obtenir les dimensions du produit en suivant les instructions relatives à l'armoire chauffante.

## Raccordement électrique

**L'ARMOIRE CHAUFFANTE NÉCESSITE UNE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE MONOPHASÉE INDÉPENDANTE.**

**AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ AVEC UNE PRISE DE TERRE**

La table de cuisson à induction avec armoire chauffante nécessite une alimentation monophasée indépendante, valable pour la tension indiquée sur la plaque signalétique, soit une, **alimentation électrique de 230v ~ 50 Hz, 13 A.**

Cet appareil a été conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique, située sur un plateau coulissant de la plaque de fixation de l'armoire chauffante, au-dessus de la plinthe.

Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide d'un câble d'isolation tripolaire SIHF en silicone et conformément aux réglementations de câblage actuelles et à toute réglementation locale en vigueur.

La méthode de connexion à l'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, de préférence par un interrupteur bipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm dans les deux pôles.

Le sectionneur ne doit pas être positionné juste au-dessus de l'appareil, mais doit être installé dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil.

## Garantie et entretien

Veillez-vous référer au guide principal pour obtenir les informations relatives à la garantie et à l'entretien.

# Schéma de câblage

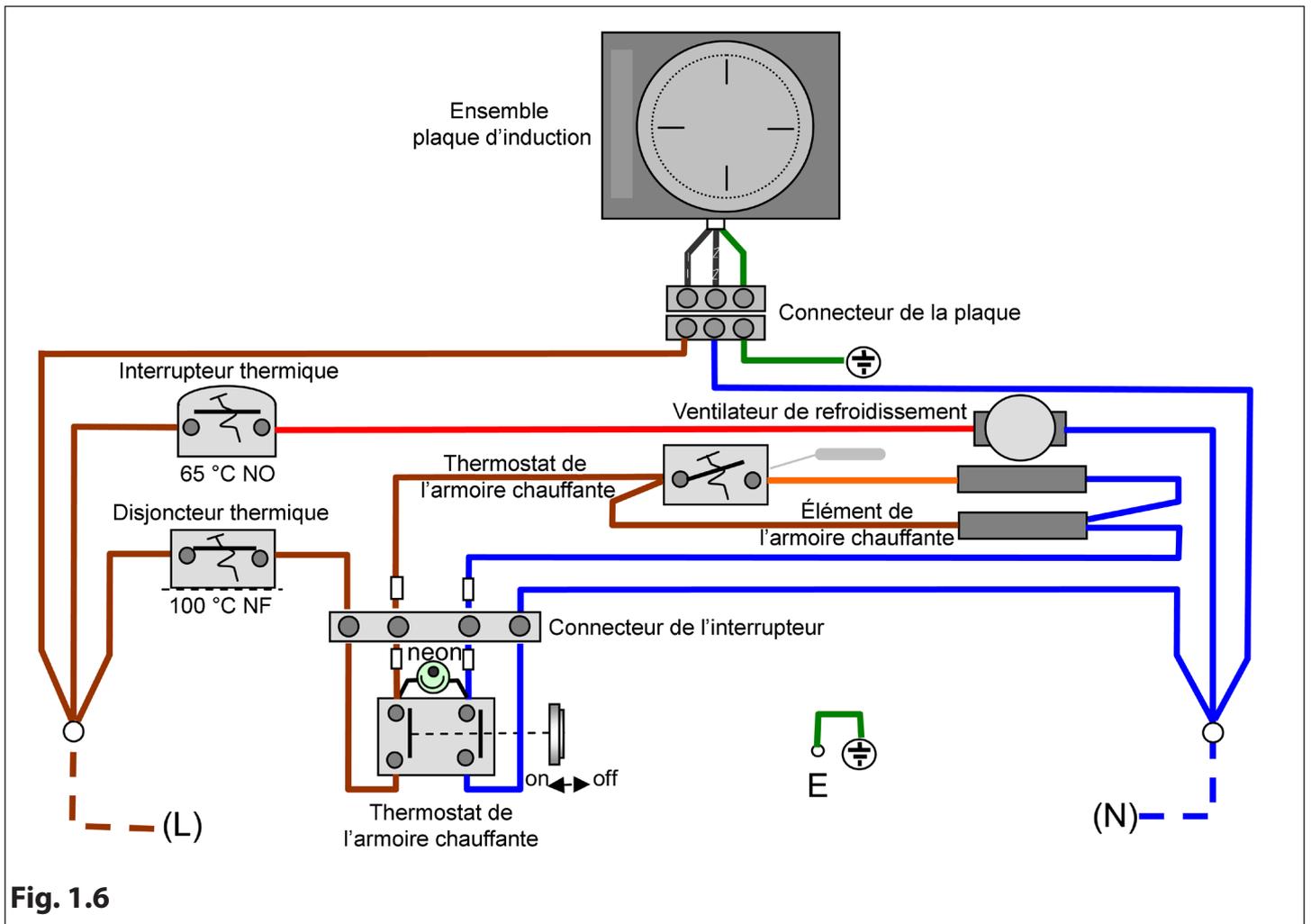


Fig. 1.6







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

En vertu de la politique d'AGA Rangemaster  
d'amélioration continue des produits, la Société  
se réserve le droit de modifier les spécifications et  
d'apporter des modifications à l'appareil décrit et  
illustré, et ce, à tout moment.



Fabriqué par  
AGA Rangemaster  
Station Road  
Ketley Telford  
Shropshire TF1 5AQ  
Angleterre

[www.agaliving.com](http://www.agaliving.com)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)