



## ARMOIRE CHAUFFANTE SÉRIE AGA 7



### Manuel du propriétaire comprenant Le guide de l'utilisateur et d'installation

**ATTENTION : CETTE UNITÉ EST LOURDE, ET UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT EST REQUIS POUR LA DÉPLACER; POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA CUISINIÈRE OU LE PLANCHER, UNE MAIN D'ŒUVRE SUFFISANTE EST NÉCESSAIRE.**

**RAPPELEZ-VOUS**, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utilisez que des pièces de rechange dont vous pouvez vous assurer être certifiées conformes aux critères de sécurité et de performance que nous exigeons.

**N'UTILISEZ PAS** de pièces réusinées ou de copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

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



À utiliser aux États-Unis et au Canada

11/22 EINS 517941

Notez le numéro de série de votre AGA 7 moment de son installation.

## Mes détails AGA :

N° de série :

\_\_\_\_\_

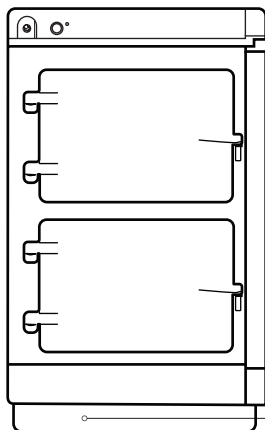
N° de service AGA :

\_\_\_\_\_

Date d'installation :

\_\_\_\_\_

DESN 517535



Badge de données  
situé derrière  
le socle amovible









# Table des Matières

---

<b>1. Sécurié du Produit</b>	<b>1</b>
<b>2. Santé et sécurité</b>	<b>4</b>
<b>3. Introduction</b>	<b>6</b>
<b>4. Utiliser votre plaque de cuisson à induction</b>	<b>7</b>
<b>5. Fonctionnement de votre four</b>	<b>10</b>
<b>6. Nettoyage</b>	<b>11</b>
<b>7. Installation</b>	<b>12</b>
<b>8. Branchements d'alimentation</b>	<b>13</b>
<b>9. Schéma de câblage</b>	<b>14</b>
<b>10. Dimensions de l'appareil</b>	<b>15</b>



# 1. Sécurité du Produit

Meaning / Description	Symbole	Signification / Description
<p><b>WARNING / CAUTION</b></p> <p>An appropriate safety instruction should be followed or caution to a potential hazard exists.</p>		<p><b>AVERTISSEMENT</b></p> <p>Une consigne de sécurité appropriée doivent être suivies ou garde d'un danger potentiel exists.</p>
<p><b>DANGEROUS VOLTAGE</b></p> <p>To indicate hazards arising from dangerous voltages.</p>		<p><b>TENSION DANGEREUSE</b></p> <p>Pour indiquer les dangers résultant des tensions dangereuses.</p>
<p><b>PROTECTIVE EARTH (GROUND)</b></p> <p>To identify any terminal which is intended for connection to an external conductor for protection against electric shock in case of a fault, or the terminal of a protective earth (ground) electrode.</p>		<p><b>TERRE DE PROTECTION</b></p> <p>Pour marquer bornes destinées à être raccordées à un conducteur de protection extérieur contre les chocs électiques en cas de défaut d'isolement, ou pour marquer la borne de la terre de protection.</p>
<p><b>HEAVY</b></p> <p>This product is heavy and reference should be made to the safety instructions for provisions of lifting and moving.</p>		<p><b>LOURD</b></p> <p>Ce produit est lourd et doit être fait référence aux consignes de sécurité relatives aux dispositions de soulever et déplacer.</p>
<p><b>DISCONNECT MAINS SUPPLY</b></p> <p>Disconnect incoming supply before inspection or maintenance.</p>		<p><b>APPAREIL À LASER DE CLASSE 2</b></p> <p>Alimentation d'entrée Débrancher avant inspection ou d'entretien.</p>
<p><b>REFER TO MANUAL</b></p> <p>Refer to relevant instructions detailed within the product manual.</p>		<p><b>ATTENTION, SURFACE TRÈS CHAUDE</b></p> <p>Reportez-vous aux instructions applicables, indiquées dans le manuel du produit.</p>

# Instructions de sécurité importantes



**L'USAGE INCORRECT DE CETTE CUISINIÈRE PEUT AUGMENTER LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURES.**

**VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES POUR RÉDUIRE CES RISQUES.**

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (dont des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne disposant pas des compétences nécessaires, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions d'utilisation de la part d'un responsable.

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

## **TOUJOURS**

S'assurer de ne pas laisser les enfants seuls avec la cuisinière en marche.

Garder à l'esprit que les surfaces de la cuisinière sont chaudes et peuvent causer des brûlures pendant et après l'utilisation.

Avertir les enfants que la cuisinière et les outils de cuisine peuvent être très chauds.

Laisser refroidir les outils de cuisine chauds et lourds dans un endroit sécuritaire et hors de la portée des jeunes enfants.

Garder à l'esprit que la graisse chaude est inflammable. Nettoyer les dépôts de graisse à l'avant et sur le dessus de la cuisinière.

Si la graisse prend feu, utiliser la poêle pour recouvrir la flamme.

Garder les poignées des outils de cuisine orientées vers l'intérieur, mais pas au-dessus de surfaces adjacentes chaudes de façon à prévenir les renversements et brûlures accidentels.

Laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper du four au moment d'en ouvrir la porte.

Utiliser des mitaines de cuisine sèches. Une mitaine humide risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou de linge à proximité des plaques chauffantes.

Nettoyer les hottes de ventilation de façon fréquente. Ne pas laisser le gras s'accumuler dans la hotte et les filtres.

S'assurer que les armoires et surfaces de travail sont en mesure de supporter le poids des outils de cuisine lourds utilisés sur votre cuisinière.

S'assurer que les outils de cuisine conviennent à une utilisation sur la cuisinière. Seuls certains types de verres, vitrocéramiques/faiences peuvent supporter les changements de température soudains sans briser.

S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

S'assurer que l'entretien de votre appareil est effectué par un technicien qualifié.



## **NE JAMAIS**

Laisser des objets d'intérêt potentiel pour des enfants au-dessus de la cuisinière.

Laisser d'enfant monter, s'asseoir ou se tenir debout sur la cuisinière.

Laisser d'enfant jouer avec les commandes ou une pièce de la cuisinière.

Porter de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables qui pourraient toucher aux surfaces chaudes de la cuisinière.

Laisser des chaudrons bouillir sans surveillance, car les débordements dus à l'ébullition peuvent causer de la fumée et les dépôts de gras pourraient s'enflammer.

Entreposer de carburant ou d'autres liquides volatils dans la cuisinière ou dans les armoires au-dessus ou à proximité de celle-ci, car ils pourraient prendre feu et exploser.

Tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Étouffer le feu avec un linge ou utiliser un produit chimique sec ou un extincteur.

Utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.

Réparer ou remplacer une pièce de l'appareil sans que cela ne soit recommandé dans le présent manuel.

L'ensemble de l'entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.

Recouvrir ou restreindre la circulation d'air dans le compartiment des commandes.

Installer au-dessus de la cuisinière des armoires (ou étagères) dont la profondeur est supérieure à 13 po (330 mm).

Réchauffer des contenants à nourriture fermés. La pression pourrait s'y accumuler, risquant de faire exploser le contenant et de causer des blessures.

Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

Utiliser un pulvérisateur électrique ou un nettoyant à four sur le panneau de commande.

Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal. Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

Utiliser un pulvérisateur électrique ou un nettoyant à four sur le panneau de commande.

Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal.

## 2. Santé et sécurité

---

### Protection des clients

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



#### **IVEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES POUR RÉDUIRE CES RISQUES.**

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (dont des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne disposant pas des compétences nécessaires, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions d'utilisation de la part d'un responsable.
- **NE PAS** placer la viande crue dans le four à cuisson lente pour la cuisson. Morceaux de viande et de volaille doivent être mis à chauffer idéalement dans le four de torréfaction pendant 30-45 minutes, puis transférés à la lente four de cuisson. Assurez-vous que la viande de porc et de volaille atteint une température interne d'au moins 167°F.



#### **TOUJOURS**

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

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



#### **NE JAMAIS**

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



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

## Friture

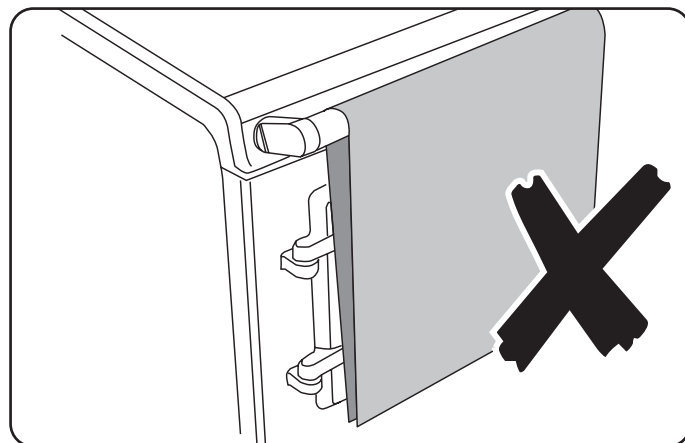
- Utiliser une casserole profonde, assez grande pour couvrir la zone de cuisson appropriée.
- **NE JAMAIS** remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.
- **NE JAMAIS** utiliser un couvercle sur la casserole.
- **IMPORTANT** : L'huile présente un risque d'incendie, **NE PAS** laisser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

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

Emmener la casserole en feu à l'extérieur entraîne presque

toujours des brûlures et des blessures.

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



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

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

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

### 3. Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi l'armoire chauffante avec plaque de cuisson à induction AGA. La plaque de cuisson à induction est une façon efficace de cuisiner et elle vous procurera plus de contrôle pendant la procédure de cuisson. L'armoire chauffante assure un feu doux sous la forme d'un four à cuisson lente et un four de réchauffement. Veuillez lire ces instructions pour bien comprendre les contrôles et les précautions requises avant leurs utilisations.

#### Casserolés)

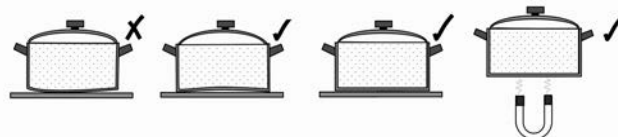
Il est important d'utiliser des casseroles qui sont spécifiquement recommandées pour la cuisson à induction. En général, l'acier inoxydable, l'acier émaillé, les casseroles particulières avec des bases en acier inoxydable ou les casseroles en fonte émaillée conviennent. Il est à noter que certains grades de casseroles en acier inoxydable peuvent ne pas fonctionner ou peuvent être lents à chauffer.

Toutes les casseroles construites de cuivre ou d'aluminium ou les casseroles en céramique ne fonctionneront pas sur une plaque de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain du type de casserole, effectuez un test en utilisant un aimant à la base de la casserole (**Fig. 3.1**). Une forte attraction entre l'aimant et la casserole indiquera normalement que celle-ci est appropriée. S'il n'y a aucune attraction ou si celle-ci est faible, cela indique habituellement que la casserole n'est pas appropriée. **N'OUBLIEZ PAS** d'enlever l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la plaque de cuisson.

Idéalement, les casseroles devraient avoir des fonds plats pour maximiser l'efficacité d'induction. La plupart des types de casseroles généreront un faible son audible pendant la procédure de cuisson ; cela est tout à fait normal. Le niveau de son variera dépendant du type et du style de casserole utilisée.

Utilisez des casseroles qui sont de la même taille ou un peu plus grandes que la zone marquée. Des casseroles plus petites prendront plus de temps à réchauffer. Utiliser une casserole avec son couvercle aidera son contenu à bouillir plus rapidement.

Fig. 3.1



DESN 517223

Fig. 3.2

Zone de la casserole  
définie  
9" (230) Maximum

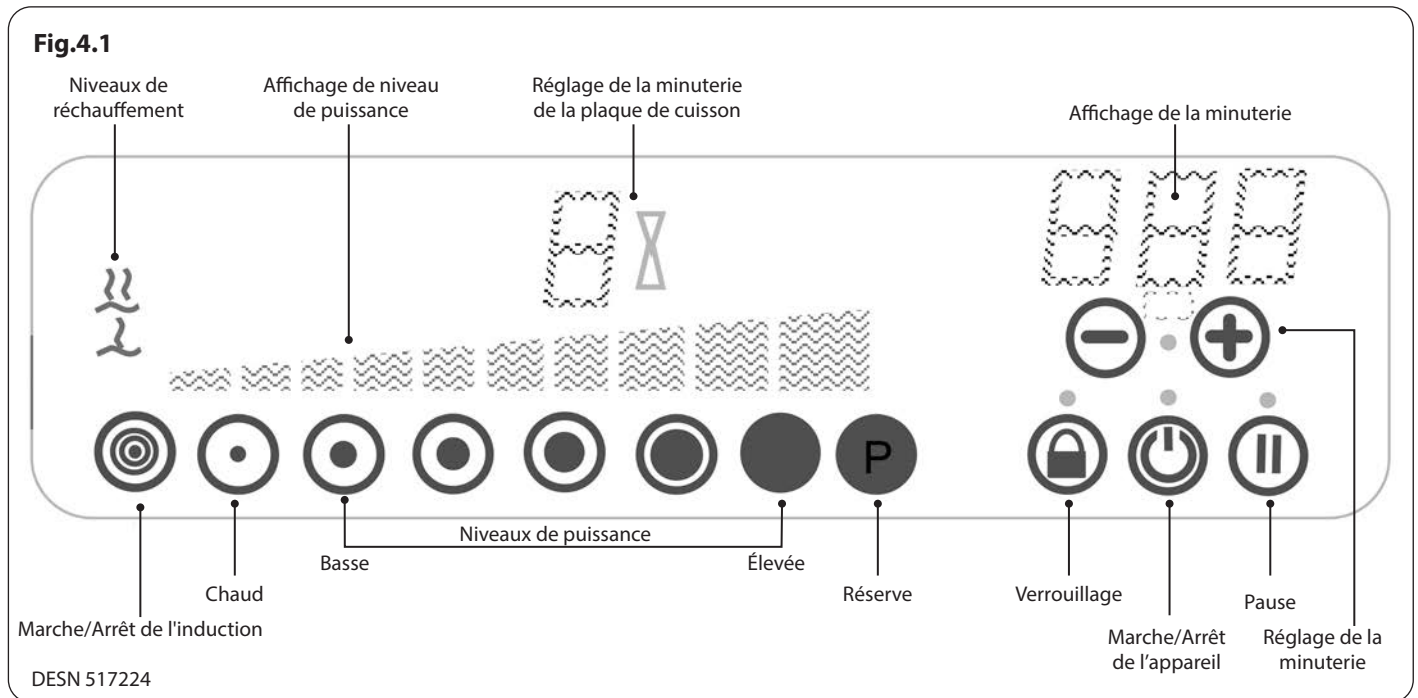


DESN 517496

Fig. 3.3



## 4. Utiliser votre plaque de cuisson à induction



La plaque de cuisson à induction fonctionne indépendamment de l'armoire chauffante AGA. Il n'est pas nécessaire que l'interrupteur de contrôle de l'armoire chauffante soit en marche lorsque la plaque de cuisson à induction est utilisée.



Toutes les fonctions de la plaque de cuisson à induction sont accédées par des touches à effleurement situées sur la surface de céramique.

Utilisez toujours un contact de doigt positif sur les touches à effleurement afin d'assurer une bonne réponse de contrôle (en touchant légèrement et non en pressant la touche).

Les touches pourront ne pas répondre si la zone de contrôle de la plaque de cuisson à induction est mouillée. La zone des touches doit être sèche avant d'être utilisée.

### Mise en marche de la plaque de cuisson à induction











L'utilisation de la plaque de cuisson à induction exige trois (3) étapes.

1. Effleurez la touche marche - arrêt (on - off) .
2. Effleurez la touche d'induction marche - arrêt .
3. Réglez le niveau de puissance requis.

Si le niveau de puissance n'est pas réglé à l'intérieur de 20 secondes, l'unité s'éteindra automatiquement.


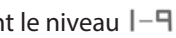
### Mise à arrêt de la plaque de cuisson à induction

Après son utilisation, la plaque de cuisson doit être éteinte en effleurant la touche d'alimentation .





	Cuisson automatique		Réglages de réchauffement
	Détection de casserole		Réglage de la minuterie
	Chaleur résiduelle		Réglage de pause
	Réglage de verrouillage		Niveaux de puissance
	Réserve		Touche de contact prolongée

**Table 4.1** Indicateurs



## Réglage du niveau de puissance

Cette plaque de cuisson à induction offre dix (10) niveaux de puissance. Les neuf (9) premiers niveaux de puissance peuvent être sélectionnés en effleurant une touche de niveau de puissance individuelle  ou en glissant votre doigt le long des touches. Un témoin visuel s'allumera avec un chiffre montrant le niveau 

..... avec un  représentant élevé.

Le 10<sup>ème</sup> niveau de puissance est atteint en utilisant la fonction « boost » . Pour régler la fonction boost, appuyez sur la touche boost  et l'écran indiquera . La fonction boost fonctionnera pendant 10 minutes maximum avant de revenir au réglage .


## Détection de casserole

Lorsque la puissance est en marche et que le niveau de puissance est sélectionné, la détection de casserole sera automatique chaque fois que la casserole est placée à l'intérieur de ou enlevée de la zone de cuisson sur la plaque de cuisson. (Voir **Fig. 3.2** Pour la zone de casserole définie **Fig. 3.3** pour l'emplacement de la casserole). S'il n'y a pas de casserole placée sur la surface de cuisson, l'affichage clignotera , si après 30 secondes aucune casserole n'est détectée, l'appareil s'éteint automatiquement. Toujours éteindre en effleurant la touche de puissance  lorsque la plaque de cuisson n'est pas utilisée.






Placez la casserole appropriée, et contenant de la nourriture à être chauffée, sur la plaque de cuisson à induction.

Retirez prudemment la casserole de la plaque de cuisson, car elle sera chaude.






## Témoin de chaleur résiduel




La surface de la plaque de cuisson deviendra chaude pendant son utilisation ; ceci en raison de la chaleur transmise à partir de la casserole. La surface de la plaque de cuisson restera elle aussi chaude pendant quelques instants après son utilisation. Après la période de cuisson, l'indicateur « plaque de cuisson chaude »  sera affiché pour une courte période après avoir été arrêté.

## Pause

Pour interrompre la période de cuisson, effleurez la touche à effileurement « pause » . La cuisson s'arrêtera et  sera affiché. Pour recommencer la cuisson, effleurez la touche « pause »  et faites ensuite glisser votre doigt sur toute la longueur des touches de niveau de puissance, de  à , le niveau de puissance originale sera automatiquement réglé. « Pause » ne reste actif que pendant 10 minutes, après quoi la plaque de cuisson s'éteindra.





## Fonction de réchauffement

La fonction de réchauffement gardera chaud les aliments cuits pendant une période de temps réglée. Effleurez la touche marche - arrêt (on - off) . Effleurez la touche marche - arrêt  et effleurez la première touche de niveau de puissance  pour sélectionner le niveau un (1) de réchauffement, l'indicateur de réchauffement  et  sera affiché. Pour sélectionner le deuxième niveau de réchauffement et d'autres plus élevés, effleurez et maintenez

la première touche de niveau de puissance . Les indicateurs de réchauffement  et  seront affichés.

## Cuisson automatique

La fonction Cuisson Automatique permet au contenu de la casserole d'être amené rapidement à une température élevée avant de revenir au niveau de puissance réglé.




Pour régler la cuisson automatique, appuyez sur la touche puissance , puis appuyez sur l'induction sur la touche . Appuyez sur la touche du niveau de puissance requis pendant 5 secondes. Le symbole  ainsi que le niveau réglé clignoteront dans l'affichage. Éteignez la plaque de cuisson en effleurant la touche arrêt  lorsque la cuisson est complète.


## Minuterie






La plaque de cuisson comprend deux minuterie individuelles :

**Minuterie de cuisine**, pour les exigences générales de minutage de la cuisine, par exemple, minutage des aliments cuits au four.

Effleurez la touche de puissance  et ensuite les touches  et  en même temps,  sera affiché.



Une heure peut maintenant être réglée en utilisant les touches  ou . Le décompte commencera après quelques secondes. Si un décompte immédiat est requis, effleurez la touche de puissance .






Lorsque le temps réglé est écoulé, l'alarme audible peut être annulée en effleurant la touche d'arrêt .


Pour modifier ou annuler une heure précédemment réglée, touchez la touche d'alimentation  (on) puis les touches  et  ensemble. Relâchez et effleurez ensuite la touche  ou  pour ajuster le réglage de temps ou pour régler à l'heure zéro.





**Minuteur**, pour établir la durée de la procédure de cuisson à induction.

Les fonctions de minuterie ne débutent pas ou n'arrêtent pas une procédure de cuisson.

Effleurez la touche de puissance  suivie par induction sur la touche  et réglez le niveau de puissance requis ..... .

Appuyez sur les touches tactiles  et  ensemble,  s'affiche, utilisez les touches  ou  pour régler l'heure. Le décompte commencera après quelques secondes.

Lorsque le temps réglé s'est écoulé, l'alarme audible peut être annulée en effleurant la touche d'arrêt de puissance .



Pour modifier une heure précédemment réglée, effleurez les touches  et  ensemble et ajustez en utilisant les touches  et .


La minuterie ayant la période de temps la plus courte restante apparaît sur l'affichage.

## Contrôle de verrouillage



Il se trouve deux fonctions de contrôle de verrouillage :



**Verrouillage temporaire**, cette fonction verrouillera les contrôles pendant la période de procédure de cuisson afin de prévenir des ajustements accidentels des contrôles.

Effleurez le bouton de puissance  suivi par induction sur la touche .



Réglez au niveau de puissance requise . Effleurez la touche de verrouillage .

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



Pour déverrouiller, effleurez la touche de verrouillage  pour permettre un ajustement de niveau de puissance, ou la touche de puissance  pour éteindre la plaque de cuisson.



Pour enlever cette fonction après l'utilisation, effleurez la touche de puissance  et ensuite la touche de verrouillage .



**Verrouillage fixe**, verrouillera les contrôles même lorsque la plaque de cuisson est éteinte. Cette fonction est pour prévenir une utilisation accidentelle et sans supervision de la plaque de cuisson et exigera une intervention manuelle avant d'être utilisée ou une désactivation de la fonction.

Les touches d'arrêt de puissance  et  fonctionneront toujours.

Les touches à effleurement peuvent être verrouillées pour prévenir une fonction de contrôle sans supervision, et ce, même après avoir éteint la plaque de cuisson. Une intervention manuelle ou une séquence de désactivation sera requise pour retourner la plaque de cuisson à une opération normale.




Pour activer le verrouillage fixe. Effleurez la touche de puissance  suivie par la touche d'induction .

Effleurez en même temps les touches de verrouillage et de pause , relâchez et effleurez ensuite la touche de verrouillage . "L" sera affiché.

Une intervention manuelle sera requise pour remettre en marche les fonctions de contrôle. Ceci est effectué en effleurant en même temps les touches de verrouillage et de pause  suivi par la touche d'induction .

La fonction de contrôle de la plaque de cuisson à induction sera maintenant normale.

Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, le verrouillage fixe sera toujours actif.

Pour désactiver le verrouillage fixe. Effleurez la touche de puissance , effleurez en même temps les touches de verrouillage et de pause , relâchez et effleurez immédiatement la touche de pause .

Si la désactivation échoue, débranchez l'appareil ou attendez 20 secondes avant d'essayer à nouveau.

## Protection de surchauffe

Les niveaux de puissance seront réduits automatiquement si des températures trop élevées sont captées dessous 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 montré dans les affichages visuels.

Si le contenu d'une casserole était laissé à être évaporé à sec, le système de protection de surchauffe mettrait en arrêt la plaque de cuisson à induction.

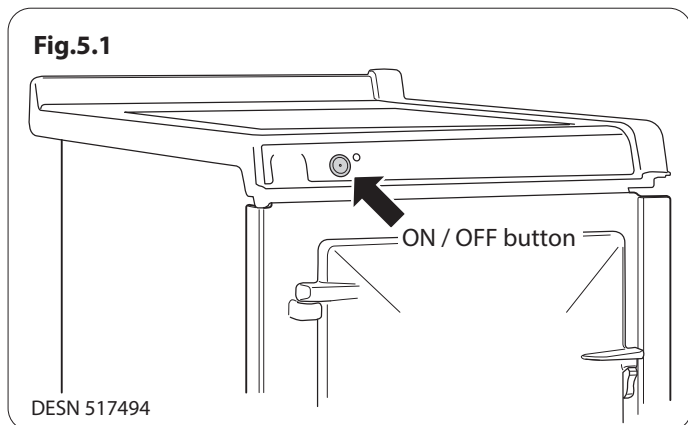
## Mise hors tension automatique

La fonction d'arrêt automatique empêche la table de cuisson à induction de rester allumée lorsqu'elle n'est plus utilisée.

Il y a trois incidences où l'unité d'induction passera en fonction de mise hors tension :

1. Si la table de cuisson à induction a été allumée mais qu'une casserole/casserole n'a pas été détectée dans les 30 secondes.
2. Si la table de cuisson à induction a été utilisée, la casserole/casserole a été retirée de la zone de cuisson, mais la table de cuisson à induction n'a pas été éteinte. La table de cuisson s'éteindra 30 secondes après le retrait de la casserole/poêle.
3. Si la table de cuisson à induction est restée inactive pendant 19 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

## 5. Fonctionnement de votre four



### Four pour mijoter plus four de réchauffement

Ce four émet une chaleur de convection qui en fait l'idéal pour de plus longues périodes de cuisson, surtout de nuit, par exemple pour les gâteaux de célébration riches ou aux fruits. Ce four pourrait également mieux se prêter à la cuisson de meringues.

Ces fours ne sont pas en fonte à l'intérieur. Ils sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il est actionné par un seul bouton-poussoir ARRÊT-MARCHE situé sur le côté gauche de la plaque du dessus de l'armoire chauffante et peut être mis en marche ou à l'arrêt lorsque requis (**Fig.5.1**).

### Four pour mijoter

Ce four émet une chaleur de convection qui en fait l'idéal pour de plus longues périodes de cuisson, surtout de nuit, par exemple pour les gâteaux de célébration riches ou aux fruits. Ce four pourrait également mieux se prêter à la cuisson de meringues.

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

### Les points à se rappeler lors de l'utilisation de votre four à mijoter :

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

Vous pouvez également réaliser des meringues blanches et croustillantes au four.







Le temps de cuisson dans le four à mijotage dépend de la température, de la quantité et du type de plat que vous cuisinez. À titre indicatif pour les casseroles, un temps de cuisson minimum de 2 heures est recommandé.

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

## 6. Nettoyage

### Instructions importantes

Faites attention à l'appareil chaud.

-  **Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
-  **Ne pas utiliser de tampons abrasifs, de nettoyeurs caustiques.**
-  **Nettoyants, de nettoyeurs à four ou métal.**
-  **Grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'émail.**
-  **Le panneau de contrôle tactile peut être nettoyé avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse.**
-  **N'utilisez pas de sprays puissants ou de nettoyeurs pour four sur le panneau de commande.**

#### Plaque de cuisson à induction

Assurez-vous que toutes les surfaces ont refroidi avant de nettoyer la table de cuisson et la plaque frontale.

La meilleure façon de nettoyer la plaque de cuisson à induction AGA et la plaque avant est d'éponger les renversements aussitôt qu'ils se produisent. Il peut être utile de garder un tissu humide près de soi pour faire ceci. La surface en céramique doit ensuite être nettoyée avec un nettoyeur prévu à cet effet.

Nettoyez immédiatement les tâches de lait, de jus de fruit ou de substances contenant de l'acide sur la cuisinière. Nettoyer également les traînées de condensation sur la plaque avant autour des portes du four à défaut de quoi l'émail vitreux pourrait être décoloré de façon permanente.

Pour garder les surfaces d'émail vitreux propres et brillantes, il suffit généralement de les frotter quotidiennement avec un linge imbibé d'eau savonneuse, puis de les sécher immédiatement afin d'éviter les traînées. Les e-cloths AGA se prêtent merveilleusement à cette tâche.

Afin de maintenir un flux d'air adéquat à travers l'appareil, assurez-vous régulièrement que le dispositif d'aération est propre et libre d'obstruction. (Le socle perse avant peut facilement être enlevée pour le nettoyage).

Garder à l'esprit que la plaque du dessus et les couvercles polis s'égratignent facilement si des ustensiles ou poêles y sont traînés.

L'induction est facile d'entretien et un entretien régulier assurera une longue durée de vie. Si la plaque à induction est sale, utilisez une éponge, un chiffon pour éliminer les éclaboussures. Rincez les détergents ou les produits de nettoyage à fond.

### Fours de l'armoire chauffante

#### Doublures de porte de four

Le meilleur moyen de garder les habillages propres est de les frotter après la cuisson de façon à ce que les éclaboussures n'y adhèrent pas (attention lorsque chaud). Nettoyer les doublures lorsqu'elles sont froides et que le four ne fonctionne pas.

Les doublures de la porte du four peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse et/ou une crème nettoyante. Pour nettoyer les habillages en profondeur, placer une serviette sur la surface de travail, retirer prudemment la porte du four (elles sont lourdes) et la placer, avec l'émail vers le bas, sur la serviette.

Nettoyez avec un tampon imbibé de savon pour éliminer les tâches tenaces. Les sécher avant de les replacer prudemment sur leurs charnières.

 **N'IMMERGEZ PAS LES PORTES DANS L'EAU CAR ELLES SONT REMPLIES D'UN MATÉRIAU ISOLANT QUE L'HUMIDITÉ EXCESSIVE ENDOMMAGERAIT.**

 **NE PAS METTRE LES PORTES DU FOUR DANS LE LAVE-VAISSELLE.**

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

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

## 7. Installation

---

**REMARQUE :** Veuillez vous référer au guide eR7 ou R7 pour les dimensions du produit en suivant les instructions de l'armoire chauffante.

### **Exigences générales**

La cuisinière doit être installée conformément aux exigences des réglementations locales de câblage et de construction. L'installation doit aussi être conforme avec tout autre code local ou d'état.

Dans votre propre intérêt et pour celle de la sécurité d'être conforme à la loi, tous les appareils devraient être installés conformément aux réglementations applicables par un distributeur AGA autorisé.



## 8. Branchements d'alimentation



### Risque de choc électrique



La plaque signalétique se trouve derrière le socle amovible.

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

Cet appareil doit être mis à la terre.

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

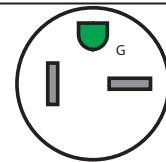
Cet appareil doit être branché à une alimentation permanente métallique mise à la terre. Ou un connecteur de mise à la terre doit être branché à la borne de mise à la terre ou au fil conducteur de l'appareil.

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

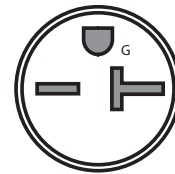
**L'armoire chauffante avec table de cuisson à induction doit être alimentée en 240V 60Hz, l'armoire chauffante avec plaque chauffante doit être alimentée en 120v 60Hz** et connectée à un circuit de dérivation correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur approprié.

**À 240 V, l'appareil a une charge maximale de 12.5 ampères.**

La plaque signalétique se trouve sur une plaque pouvant être retirée et est située sur la face inférieure de l'appareil. Le branchement électrique doit être effectué par un électricien qualifié. L'appareil doit être installé conformément aux codes régionaux ou, en l'absence de codes, au Code de l'électricité national. Le cordon d'alimentation de l'appareil est équipé d'un câble standard à 3 conducteurs de type **NEMA 6-20 P**, et doit être branché directement dans une prise correspondante (prise correspondante 6-20R) **NE PAS** couper pas ou ne retirez pas la fiche de mise à la terre de cette prise. Une prise électrique (réceptacle) doit être située à l'intérieur de 1.5 mètre (5 pieds) du côté gauche de l'appareil et facilement accessible pour permettre un débranchement facile par l'utilisateur. **NE PAS** positionner la prise au-dessus de l'appareil. **NE PAS** utiliser de rallonge avec cet appareil.



PLUG



RECEPTACLE

NEMA 6-20  
240V 60Hz AC  
CONNECTION

Fig.8.1

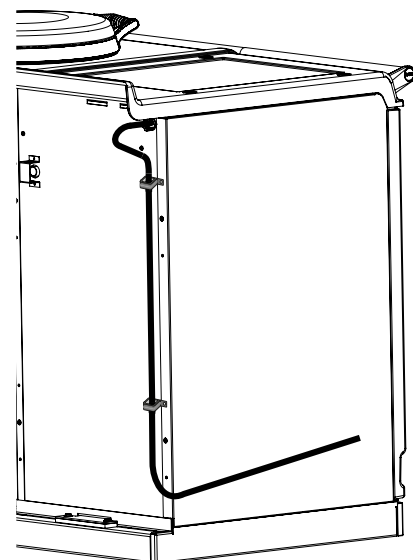
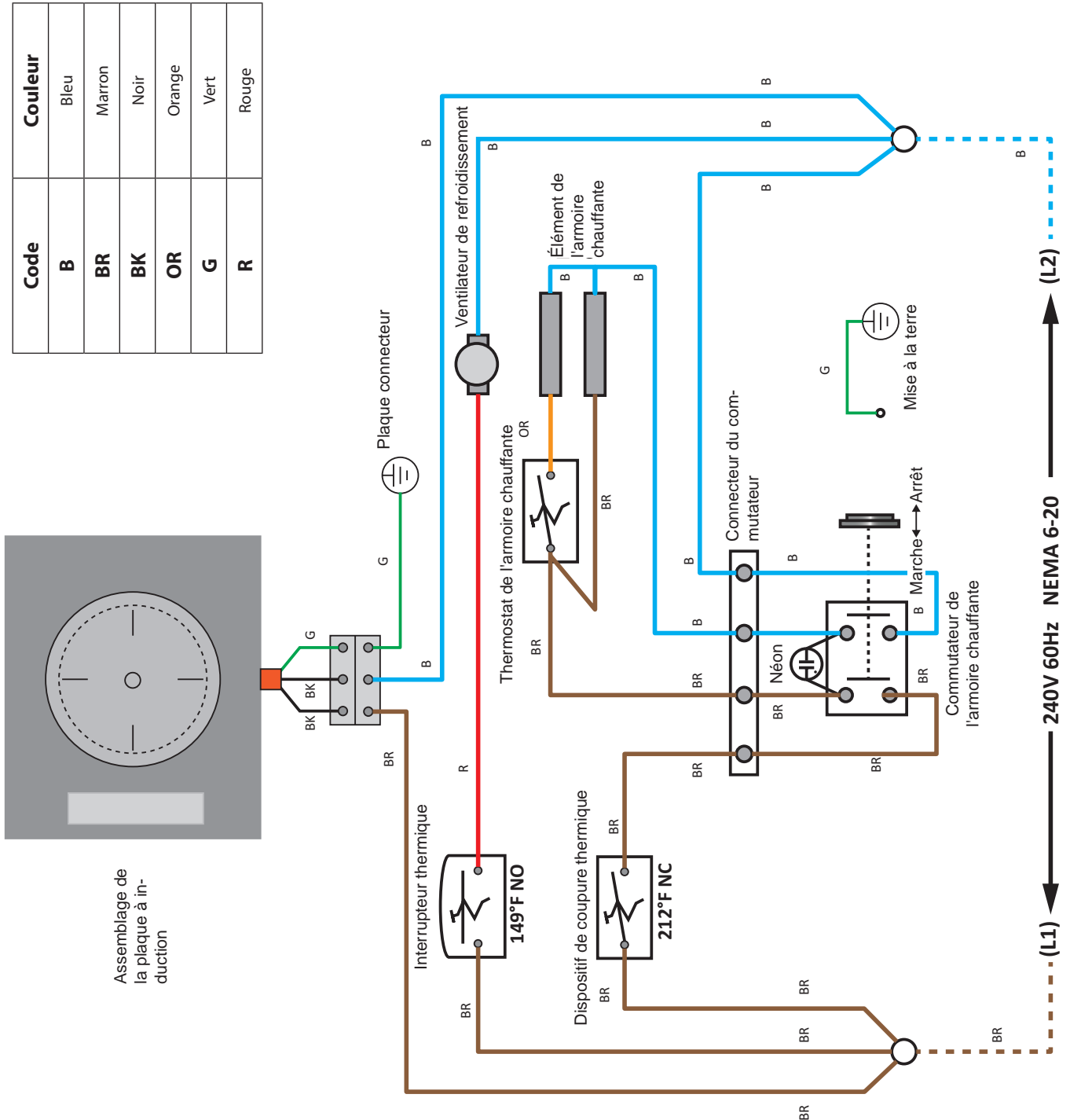


Fig.8.2

# 9. Schéma de câblage

Fig. 9.1



**⚠ Attention : étiquetez tous les câbles avant de les déconnecter. Lors de l'entretien des contrôles, des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez que tout fonctionne bien après tous travaux d'entretien**

# 10. Dimensions de l'appareil

AGA eR7 150-5

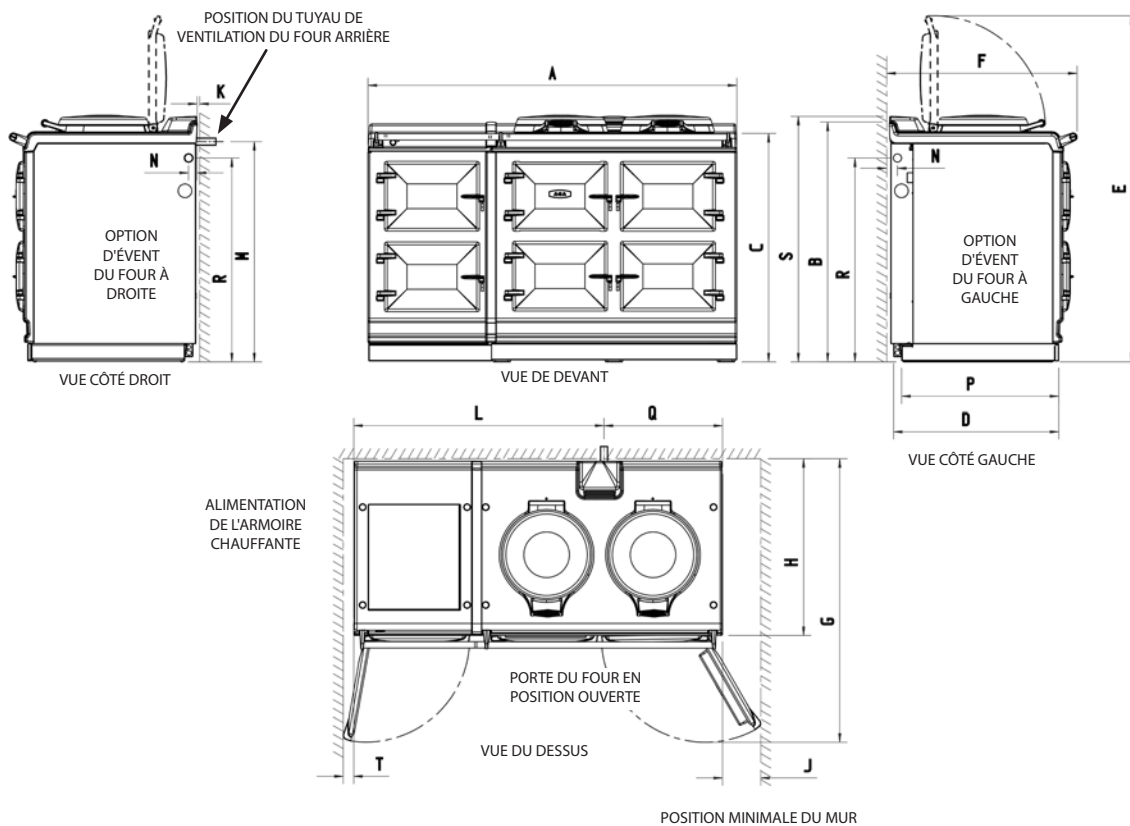


Fig. 10.1

DESN 517782

	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
mm	1478	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	634
pouce	58 ¼ po	37 ½ po	36"	26 ¾ po	54 ⅝ po	29 ⅞ po	45 ⅙ po	27 ½ po	4 ⅙ po	⅜ po	25"

## Dimensions de la cuisinière

Lorsque vous recherchez un espace pour placer la cuisinière, l'espace requis pour le « corps » de l'appareil devrait être augmenté de ⅜ po au-delà des chiffres cités ci-dessus. Ceci permet une marge de sécurité prenant en compte les variations naturelles associées à tout ouvrage de fonte de grande dimension. Plus particulièrement, la largeur de la cavité de l'appareil devrait être critique.

## POIDS DE L'APPAREIL

**Modèle :** AGA eR7 - 816 lb

Armoire chauffante - 243 lb

**Modèle :** AGA R7 979 lb

Armoire chauffante - 243 lb

**Pour des conseils ou plus de précisions,  
contactez votre spécialiste AGA local.**

En raison de la politique d'amélioration continue des produits d'AGA, la société se réserve le droit de modifier les exigences et d'apporter des modifications aux appareils décrits et illustrés en tout temps.



**Middleby Residential**

4960 Golden Pkwy

BLDG 3

Buford, GA 30518

Business 770.932.7282

Fax 770.932.7292

Toll Free Telephone 800.241.9152