



# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AGA, MODÈLE EC3 - ÉQUIPÉE DU SYSTÈME AIMS (AGA INTELLIGENT MANAGEMENT SYSTEM)



## *Consignes d'installation et Mode d'emploi*

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CES CONSIGNES AVANT DE METTRE EN SERVICE CETTE CUISINIÈRE.



Pour une utilisation en FR & BE

12/09 EOP1 515347

## TABLE DES MATIÈRES

<b>SECTION</b>	<b>PAGE</b>
SANTÉ ET SECURITÉ	3
LA CUISINIÈRE AGA	4
FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE AGA	5
FOUR A PATISSERIE	6
MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR	7
ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR	8
GUIDE POUR UNE CUISSON À l'aga	9
VENTILATION ÉLECTRIQUE DU FOUR	9
CONFIGURATION DU SYSTÈME AIMS	10
TÉLÉCOMMANDE AIMS	10 - 11
ÉCRAN D'INFORMATION (MENU PRINCIPAL)	12
MENU DE PROGRAMMATION AIMS	13 - 14
ÉCRAN DE VACANCES	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	16
ENTRETIEN DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS	17
ENTRETIEN	18

# SANTÉ ET SECURITÉ

## Protection du consommateur

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions correspondantes en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

## AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE

Toute modification non agréée par AGA est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.

## LA CUISINIÈRE

TENIR CONSTAMMENT LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE CAR DES SURFACES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

## Grande friture

### Important:

- Utiliser une casserole profonde.
- Ne jamais remplir la casserole à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.
- Ne jamais recouvrir la casserole d'un couvercle.
- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des casseroles contenant de l'huile.
- En cas d'incendie, posez un couvercle sur le récipient la casserole et ÉTEIGNEZ la cuisinière. Éteignez les flammes sur la plaque de cuisson, de préférence à l'aide d'une couverture à feu, plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'air libre.

C'est en essayant de transporter à l'air libre une casserole en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

- **Abstenez-vous de suspendre des vêtements sur le côté gauche du porte-serviettes de l'AGA pour dégager à tout moment l'accès aux commandes électriques qui se trouvent derrière la porte supérieure gauche.**

## LA CUISINIÈRE AGA

Il s'agit d'une cuisinière à accumulation de chaleur, dotée d'un élément de 13 ampères qui permet de conserver la température du four à un niveau constant lorsque la cuisinière n'est pas utilisée et de la ramener à une température constante après utilisation ou conformément au programme AIMS préprogrammé.

La cuisinière EC3 comporte trois fours, à savoir le four à rôtir, le four à pâtisserie et le four à mijoter. Les fonctions de grill et de friture sont disponibles dans les positions du haut et du bas du four à rôtir.

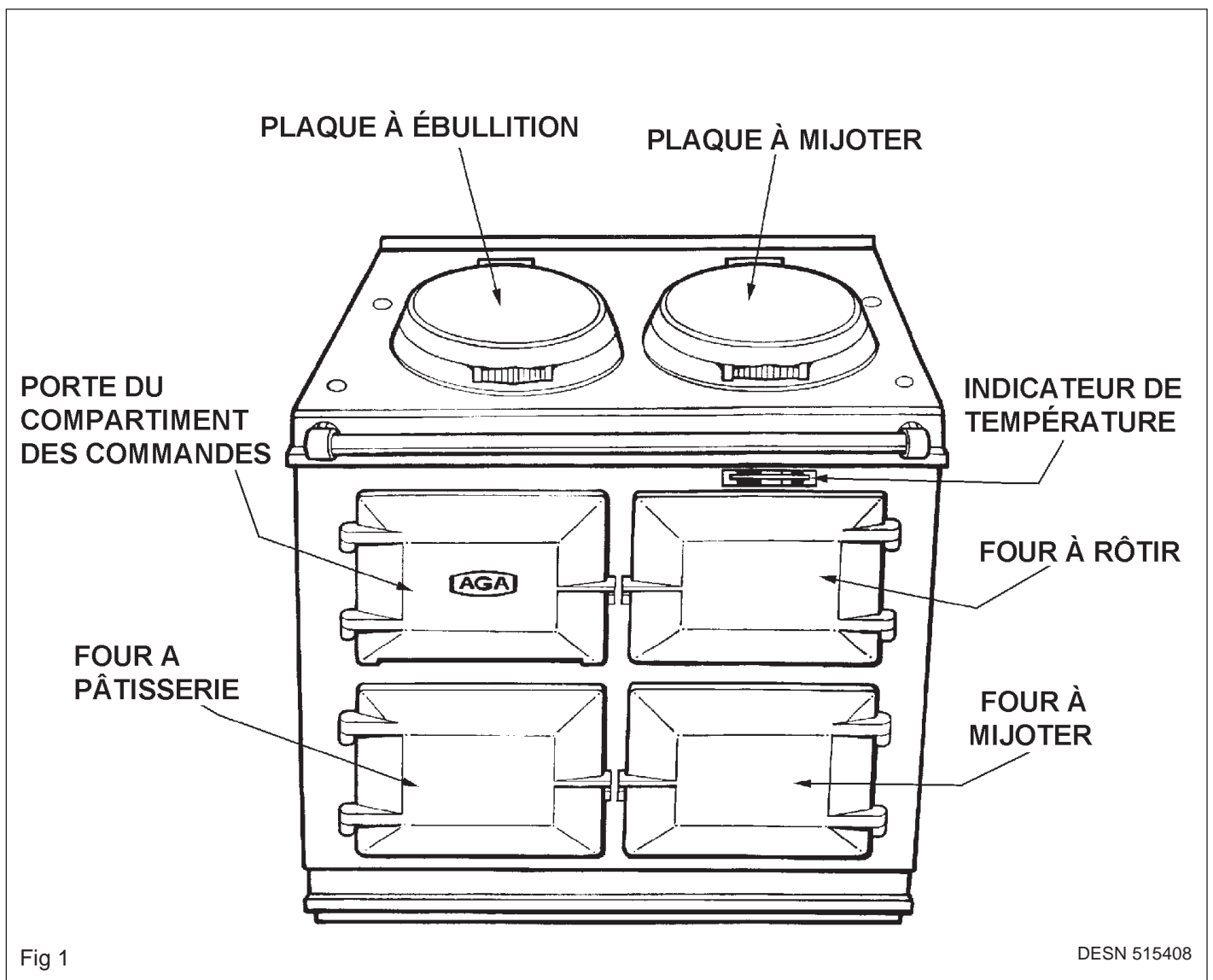
Lors de sa fourniture, votre cuisinière AGA est accompagnée des accessoires suivants :

- 1 Grand plat à rôtir avec grille de grill
- 1 Plat à rôtir de demi-taille avec grille de grill
- 3 Clayettes de four à grille
- 1 Clayette pleine
- 1 Grille-pain
- 1 Livret AGA
- 1 Brosse métallique

Des échantillons d'agent de nettoyage d'émail et de chrome/inox.

Par ailleurs, une carte d'enregistrement de garantie doit être complétée et renvoyée à AGA.

Vous trouverez dans le livret AGA une description complète du mode de cuisson avec votre cuisinière AGA.



## FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE AGA

Les points suivants sont destinés à vous aider pendant la phase d'ajustement entre votre ancienne cuisinière et votre nouvelle AGA.

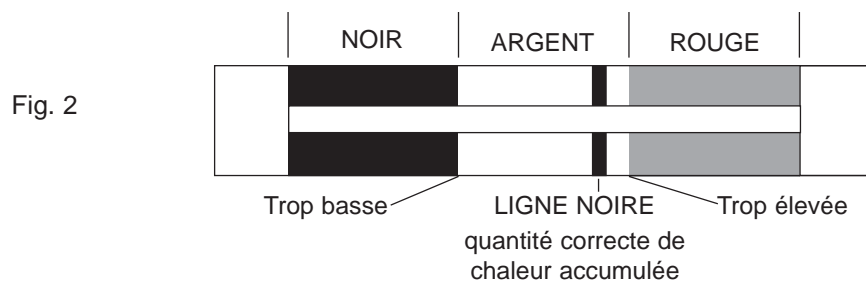
Le livret AGA ainsi que la nouvelle vidéo AGA, destinés aux nouveaux utilisateurs d'une cuisinière AGA, vous seront utiles pour vous présenter les fonctionnalités de la cuisinière.

### Une fois votre AGA installé

Les premières fois que vous utiliserez votre AGA, elle dégagera des odeurs pendant quelques temps. Celles-ci sont tout simplement dues à la combustion de l'huile de protection appliquée sur les plaques chauffantes. Si vous essuyez la surface intérieure des couvercles pendant que votre AGA est en train de se chauffer, cela permettra d'éviter qu'une couche de cette huile ne se dépose sur l'intérieur des couvercles.

Par ailleurs, il se peut que de la condensation se produise sur la plaque supérieure et la plaque frontale pendant que votre AGA est en train de chauffer. Cette condensation doit être essuyée au plus tôt.

### L'indicateur de chaleur



L'indicateur de température se trouve au-dessus de la porte du Four à Rôtir et comporte trois parties : noir, argent et rouge. Lorsque l'indicateur se trouve sur la ligne noire, ou à proximité de celle-ci, dans la partie argent, la cuisinière opère à la température de fonctionnement correcte. L'indicateur de température a pour fonction d'indiquer si la cuisinière contient ou non la pleine quantité de chaleur accumulée lorsqu'elle se trouve en mode de fonctionnement normal.

Pendant la cuisson, la ligne de l'indicateur recule. C'est là quelque chose de normal et la chaleur sera automatiquement restaurée.

### NOTE : IL N'INDIQUE PAS LA TEMPERATURE DU FOUR

Pour obtenir le fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être minutieusement observés :

1. Fermez les couvercles isolants, lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyez régulièrement les plaques chauffantes à l'aide de la brosse métallique.
3. Des ustensiles à fond plat doivent être utilisés pour entrer parfaitement en contact avec les plaques chauffantes.
4. La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien à intervalles réguliers, effectué par votre Spécialiste AGA.
5. Au moment de fermer les portes du four, veillez à les soulever pour les enclencher dans leur dispositif de fermeture.
6. Cuisinez autant que possible dans les fours, afin de conserver la chaleur et réduire les odeurs et la condensation.

Le four à rôtir peut également servir de gril (en haut) et de lèche-frite (en bas).

Maintenez les couvercles isolants fermés lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées : ainsi, vous conservez la chaleur accumulée dans votre cuisinière.

- Pour bénéficier de performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et les casseroles en fonte AGA, dont le fonds épais offre le meilleur contact possible avec les plaques chauffantes.
- Les casseroles AGA peuvent être empilées les unes sur les autres dans le four à mijoter. C'est là quelque chose de particulièrement utile lorsqu'il s'agit de cuire des légumes à la vapeur et de faire mijoter des sauces.

- Rangez la clayette pleine hors de l'AGA. Utilisez-la froide dans le four à rôtir : elle servira de déflecteur de chaleur à partir du haut du four, pour obtenir un four à température plus modérée. Elle peut également être utilisée comme plaque à gâteaux.
- Vous trouverez à la page 9 un guide de la cuisson avec une cuisinière AGA. Demandez à votre Spécialiste AGA une invitation pour assister à une démonstration AGA.

## FOUR A PATISSERIE

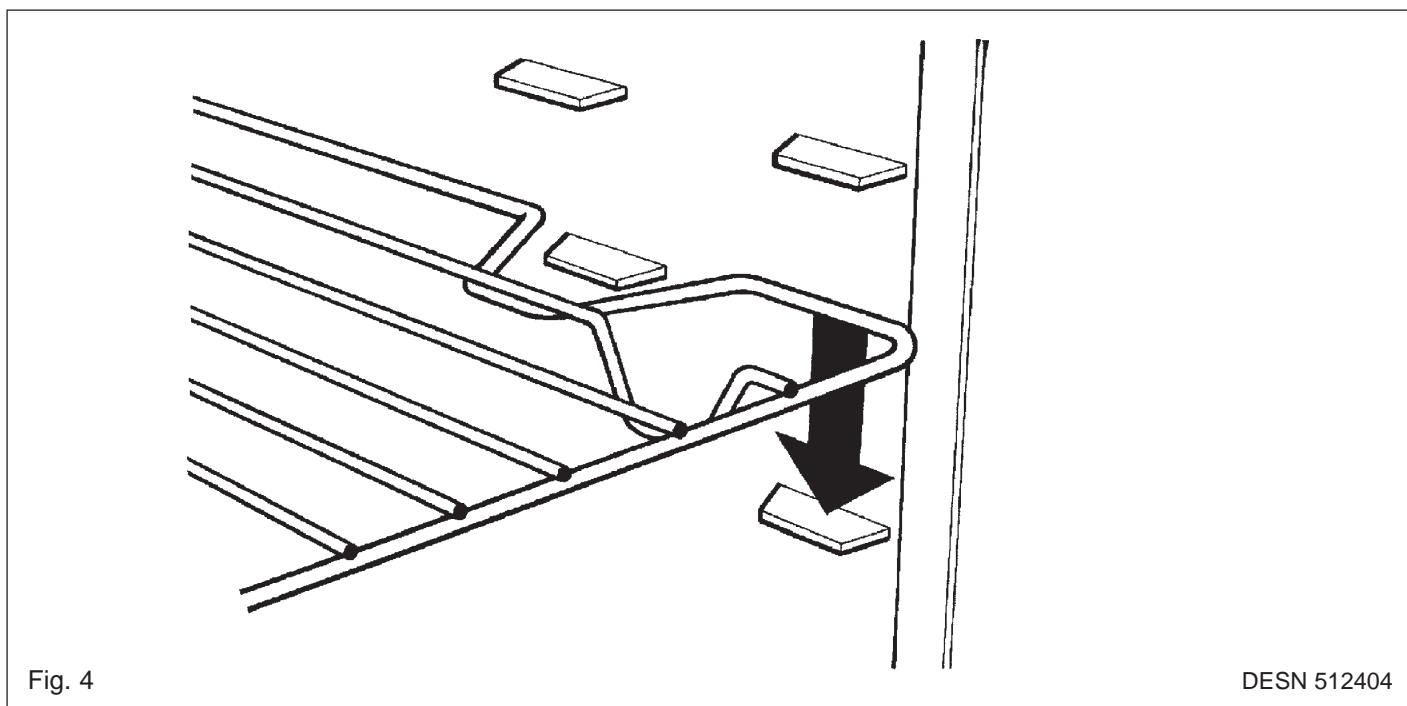
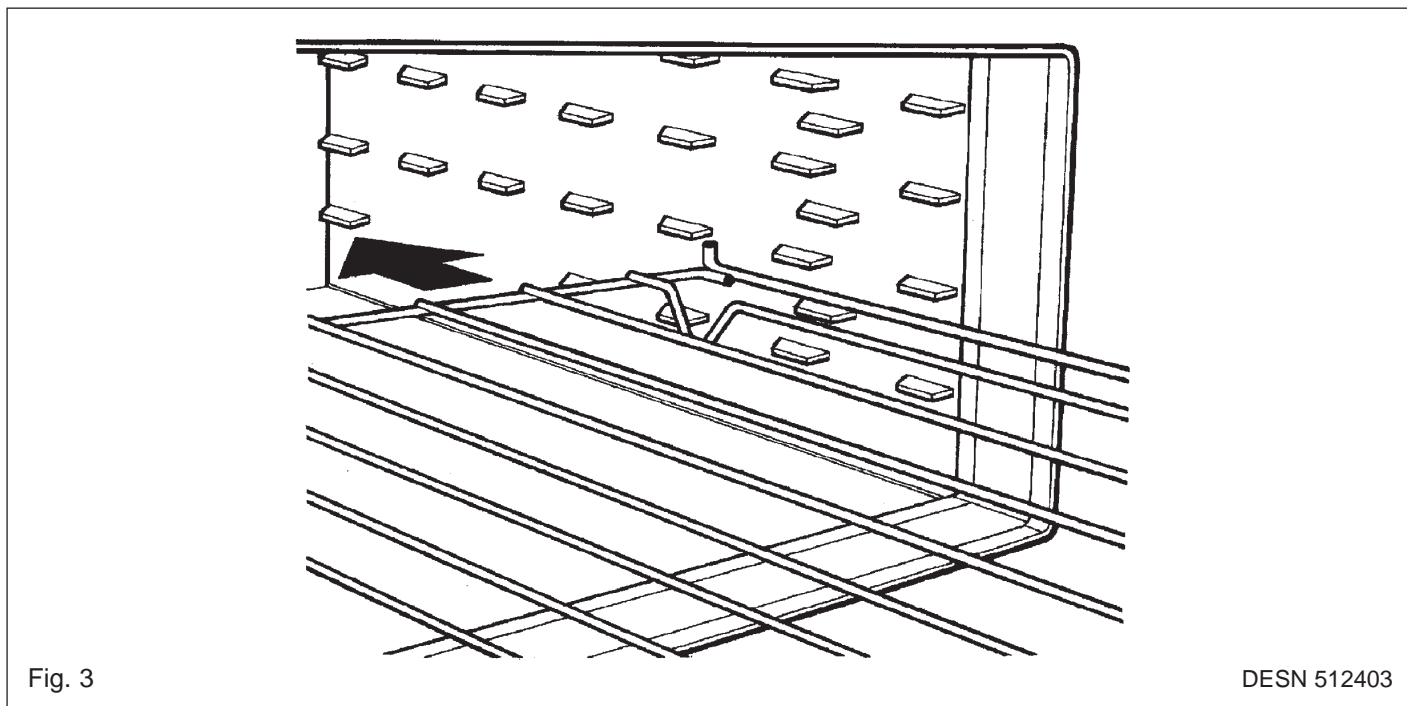
EN CAS D'UTILISATION SIMULTANÉE DE TOUS LES FOURS ET DES PLAQUES CHAUFFANTES PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE, par ex. pour préparer un repas complet, il se peut que la température du four à pâtisserie augmente : les temps et modes de cuisson devront être ajustés en conséquence. Les suggestions suivantes peuvent s'avérer utiles:

1. Au moment de mettre les plats dans le four à pâtisserie, vérifiez que la clayette pleine est posée directement au-dessus du plat pendant toute la durée de la cuisson.
2. Par ailleurs, il peut s'avérer nécessaire d'abaisser la position de la clayette.
3. En cas de cuisson de cakes très riches par exemple, qui nécessitent une longue période de cuisson, mettez le gâteau sur la clayette à grill, posée sur le 4e gradin du four, en la recouvrant immédiatement de la clayette pleine froide, pendant 45 minutes environ. Déplacez la clayette pleine pour la mettre sur le milieu du four à mijoter. Transférez le cake sur cette clayette et continuez ainsi la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez le four à pâtisserie se refroidir pendant 4 heures environ avant de l'utiliser.

**NOTE : Une plaque métallique perforamée removable se trouve en haut du four à pâtisserie ; elle est destinée à optimiser les performances de cuisson. Elle doit rester en place à tout moment tant que la cuisinière fonctionne.**

## MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR

Si c'est la première fois que vous utilisez ce type de clayette, référez-vous aux figures 3 à 6.



## ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

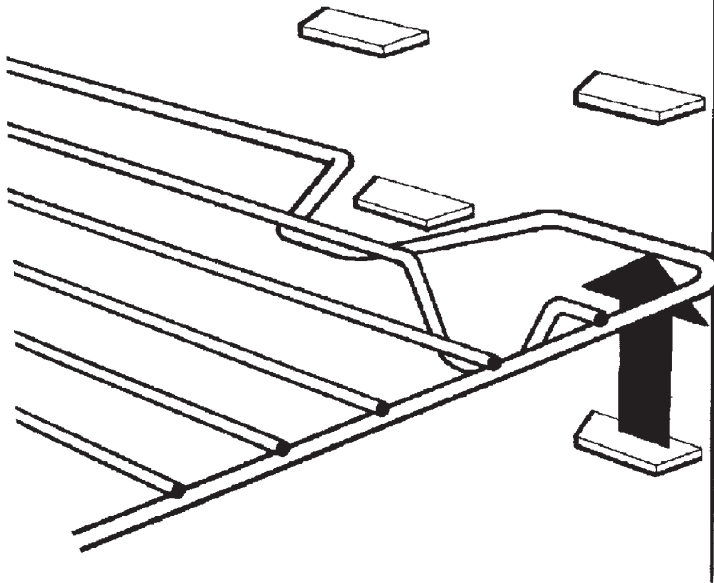


Fig. 5

DESN 512405

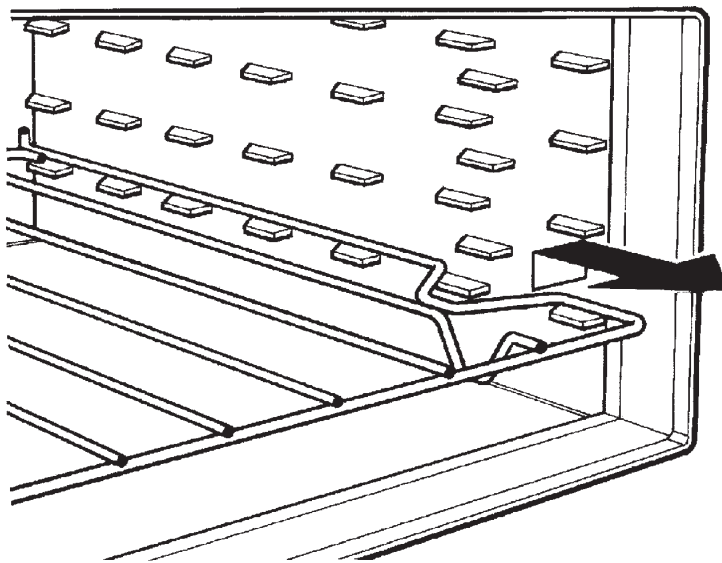


Fig. 6

DESN 512406



## GUIDE POUR UNE CUISSON À L'AGA

Étant donné que le chauffage de la cuisinière AGA se fait différemment d'une cuisinière ordinaire, il n'est pas possible de donner des conversions exactes.

Reportez-vous au livret AGA pour obtenir une recette similaire à celle que vous souhaitez faire. Vous trouverez ci-dessous un tableau concis d'utilisation du four.

TEMPÉRATURE DU FOUR	FOURS AGA
<b>ÉLEVÉE</b>	<b>FOUR A ROTIR</b>
GRIL MADELEINES PATISSERIES PAIN BRIOCHE ROTIS LECHEFRITE	En haut : gril 2e gradin : madeleines, petite pâtisserie. 3e gradin : petits pains, brioches. 4e gradin : rôtis, volaille, petits gâteaux en moules posés dans le grand plat à viande. Grille sur le fond du four : miches de pain. Fond du four : lèche-frite, quiche.
<b>MODERÉE</b>	<b>FOUR À PATISSERIE</b>
GATEAUX BISCUITS POISSON SOUFFLES SABLES FLANS AU FROMAGE BLANC	En haut : gâteaux, biscuits, petits gâteaux. Au milieu : poisson, soufflés Avec la grille sur le fond du four : gâteaux de Savoie, sablés et flans au fromage blanc.
<b>BASSE</b>	<b>FOUR A MIJOTER</b>
RAGOOTS BOUILLONS ENTREMETS AU LAIT MERINGUES CAKES	Pour les ragoûts, les bouillons et les entremets au lait, faites-les bouillir à un autre endroit de votre AGA, puis transférez-les dans le four à mijoter (une exception à cela concerne les meringues). Les cakes peuvent y être cuits pendant de longues périodes.

## VENTILATION ÉLECTRIQUE DU FOUR

### Four à rôtir, four à mijoter et four à pâtisserie

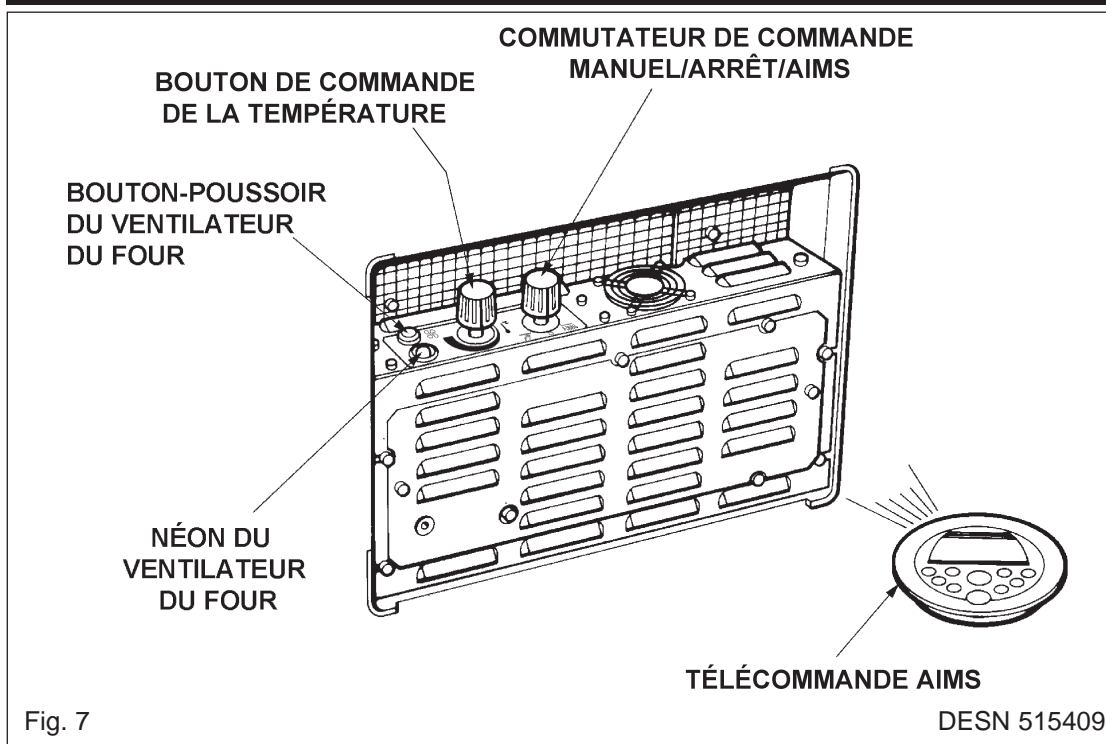
Votre cuisinière est équipée de cette fonctionnalité, que vous devez utiliser comme suit :

Après avoir mis les plats à cuire dans le four, appuyez sur l'interrupteur situé sur la commande à distance. Un voyant apparaîtra derrière la porte inférieure de gauche, le ventilateur se mettra en route et les odeurs de cuisson seront extraites à l'extérieur.




**N'OUBLIEZ PAS D'ÉTEINDRE LE VENTILATEUR UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE.**

# SYSTÈME AIMS (AGA INTELLIGENT MANAGEMENT SYSTEM)

## COMMANDES




## CONFIGURATION DU SYSTÈME AIMS (VOIR FIGURE 7)

1. Brancher le secteur.
2. Tourner le bouton de commande de droite depuis la position d'arrêt sur la position de commande manuelle normale . La cuisinière se met à chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne la température normale indiquée par la ligne noire qui figure sur l'indicateur de chaleur.
3. Le bouton de commande de gauche permet de modifier la température du four. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température, et dans le sens inverse pour la baisser.  
Pour obtenir la température du four à rôtir requise de 240 °C, ce bouton de commande doit être tourné à peu près à mi-course. Nous recommandons de faire fonctionner la cuisinière en position manuelle normale  pendant deux jours avant d'utiliser le système AIMS (commande automatique).
4. Une fois la température normale déterminée lorsque l'indicateur de chaleur se trouve sur la ligne noire ou à côté, il ne devrait pas être nécessaire de la changer à nouveau.
5. Il est alors possible d'opérer la cuisinière en mettant en marche le système AIMS (commande automatique), en tournant le bouton de commande de droite depuis la position  sur la position AIMS.
6. Il est possible d'utiliser la télécommande AIMS pour programmer les réglages souhaités (voir Mode d'emploi du système AIMS (automatique))

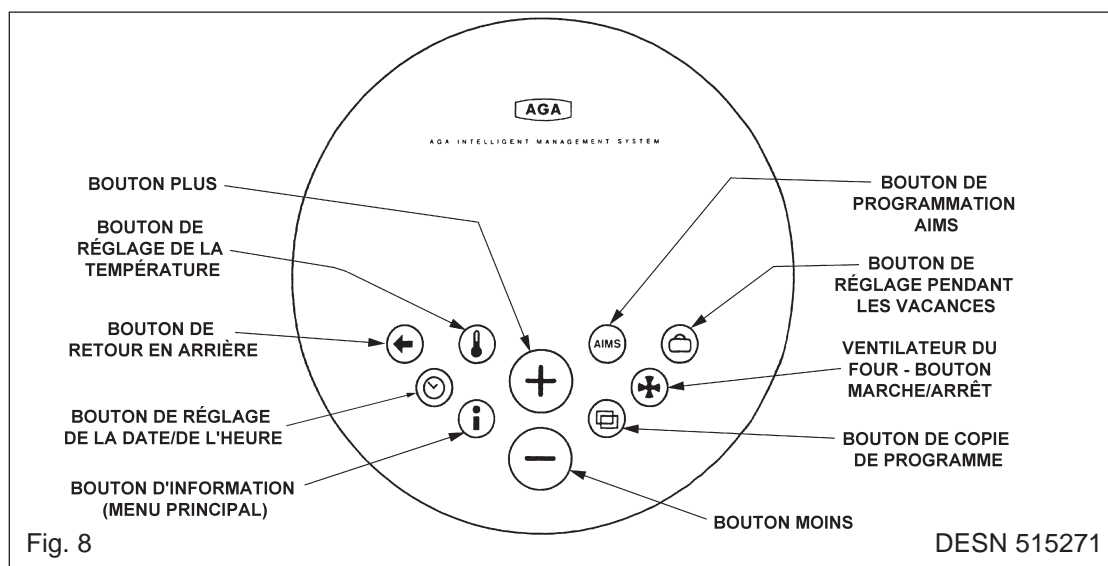
## TÉLÉCOMMANDE AIMS

Cette télécommande est conçue pour fonctionner dans la cuisine.

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 signal de communication le meilleur.

Si la télécommande indique 'OFFLINE', appuyez fermement sur le bouton à l'arrière (): cela aura pour effet d'activer la liaison entre la cuisinière et la télécommande.

Si la télécommande persiste à afficher 'OFFLINE', attendez une minute que la télécommande se reconnecte automatiquement à la cuisinière.



La télécommande est pourvue de 10 boutons et d'un écran d'affichage.

**NOTE :** Si la télécommande AIMS reste inutilisée pendant une période prolongée, l'écran s'éteint automatiquement pour économiser les piles. La télécommande est conçue pour être opérée à partir de la cuisine.

Appuyer fermement sur n'importe quel bouton de la télécommande pour rallumer l'affichage : l'écran d'information (menu principal) s'affiche automatiquement.

La télécommande AIMS peut afficher quatre écrans différents :

1. L'écran d'information (menu principal)
2. L'écran de réglage de la date/de l'heure
3. L'écran de programmation AIMS
4. L'écran de réglage pour les vacances.

Reportez-vous à chaque section individuelle pour obtenir de plus amples renseignements.


Le système AIMS permet de programmer deux opérations à la fois :


Grâce à ce programme à deux opérations, la cuisinière AGA peut opérer en fonctionnement " normal " le matin (par ex. pour cuisiner le petit-déjeuner) pour retomber à une température moindre pendant la journée et se remettre à une température " normal " le soir (pour préparer le dîner) avant de se mettre " en sommeil " plus tard en soirée et pendant tout le reste de la nuit. Le programme à une seule opération met la cuisinière " Sommeil " pendant la nuit pour se remettre à une température " normal " tout au long de la journée.

L'écran de programmation AIMS indique ce choix par les mots (une fois, pour une seule opération) ou (deux fois, pour deux opérations) (Voir Figure 11).

Il est possible de régler la température " normal " pour ces deux opérations au moyen du thermostat de la cuisinière.

Entre les moments où la cuisinière chauffe, le mode peut être réglé sur " Faible " ou " Sommeil", en fonction des préférences de chacun.

En cas d'erreur lors du réglage de la date ou de l'heure sur l'un de ces écrans, utiliser le bouton de retour en arrière  pour revenir au réglage précédent.

Après avoir appuyé sur le bouton du ventilateur du four , le ventilateur du four se met en marche et un voyant bleu s'allume.


### Choix de la langue du combiné

Les options de langue sont sélectionnées lors de la procédure Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue, voir la page 17.

## ÉCRAN D'INFORMATION (MENU PRINCIPAL)

Appuyer sur le bouton  pour obtenir cet écran.

Indique que la cuisinière fonctionne soit en mode automatique (AIMS), soit en mode manuel (en fonction de la position du commutateur sur le tableau de commande principal de la cuisinière AGA).

Indique le mode actuellement choisi de la cuisinière (Normal, Faible ou Sommeil). Si une flèche indique , cela signifie que la cuisinière est en train de chauffer pour passer de la Faible ou Sommeil à la température normale.

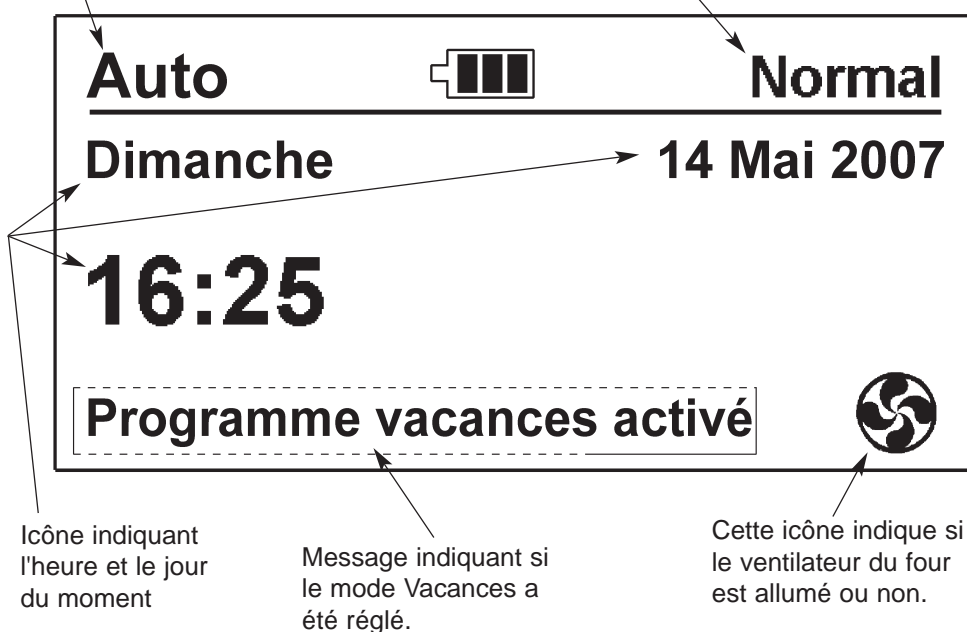




Fig. 9

DESN 515411 A

## ÉCRAN DE RÉGLAGE DE LA DATE/DE L'HEURE

Appuyer sur le bouton  pour obtenir cet écran.

1. Appuyer sur le bouton  pour se déplacer entre la date et l'heure.
2. Appuyer sur + ou - pour commuter entre le réglage de la date et le réglage de l'heure.
3. Appuyer sur le bouton  pour confirmer les réglages et passer à l'étape suivante.

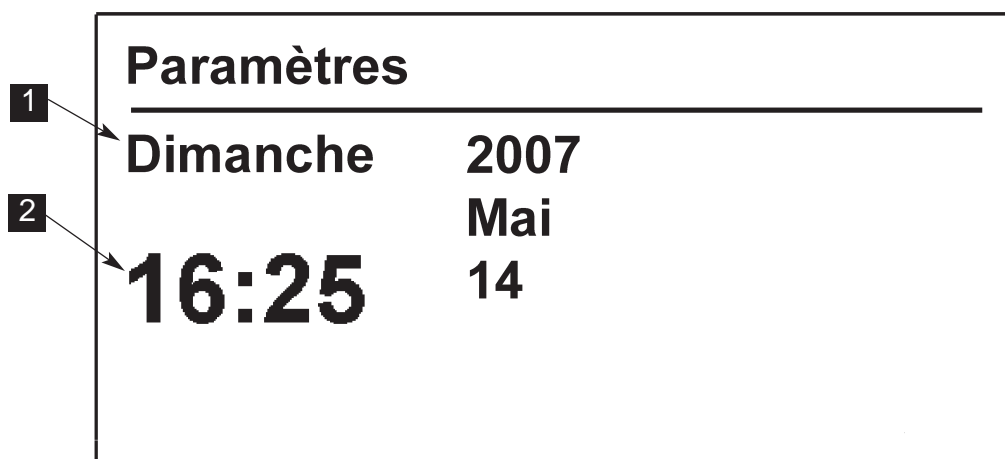










Fig. 10

DESN 515412



## ÉCRAN DE PROGRAMMATION AIMS


Utiliser le bouton  pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer une programmation AIMS. **Pour revenir d'une étape en arrière, appuyer sur .**

1. Définir la fréquence du programme (une fois ou deux fois par jour) à l'aide des boutons + et -.
2. Appuyer sur le bouton pour sélectionner l'heure de début pour le réglage <<normal>> puis utiliser les boutons + ou - pour régler l'heure.
3. Appuyer sur le bouton  pour sélectionner l'heure de fin puis utiliser les boutons + ou - pour régler l'heure de fin.  
Une fois qu'une heure est sélectionnée, elle s'affiche en bleu foncé.
4. Appuyer sur le bouton  puis appuyer sur le bouton  pour changer de température entre faible, Sommeil ou à l'arrêt. Répéter les étapes 2 à 4 pour prévoir une 2e opération).  
Pour copier les réglages de ce jour pour le jour suivant, appuyer sur le bouton  ou sinon appuyer sur le bouton  pour saisir des réglages différents pour le lendemain.

A chaque fois que vous appuyez sur le bouton de copie, vous passez au jour d'après. Une fois que les jours souhaités ont été programmés, vous devez retourner à l'écran du menu principal : pour cela, appuyez sur le bouton . Un message d'attente '**Message bien envoyé**' s'affiche pour confirmer que les changements sont envoyés à l'unité de base.

Si le programme n'est pas défini pour toute la semaine, le programme retourne à un réglage par défaut pour les jours restants, par exemple de 08h00 à 09h00 et de 18h00 à 19h00.

Pour changer un paramètre du programme AIMS, appuyez sur le bouton  jusqu'à vous obtenez le paramètre souhaité. Puis changez-le en utilisant les touches +, - ou  en fonction des besoins.

Si vous ne prévoyez de faire aucun autre changement, appuyez sur le bouton  pour transmettre le ou les changements et revenir au menu principal. Un message d'attente '**Message bien envoyé**' s'affiche pour confirmer que les changements sont envoyés à l'unité de base. Les changements n'ont lieu qu'une fois que ce message apparaît.

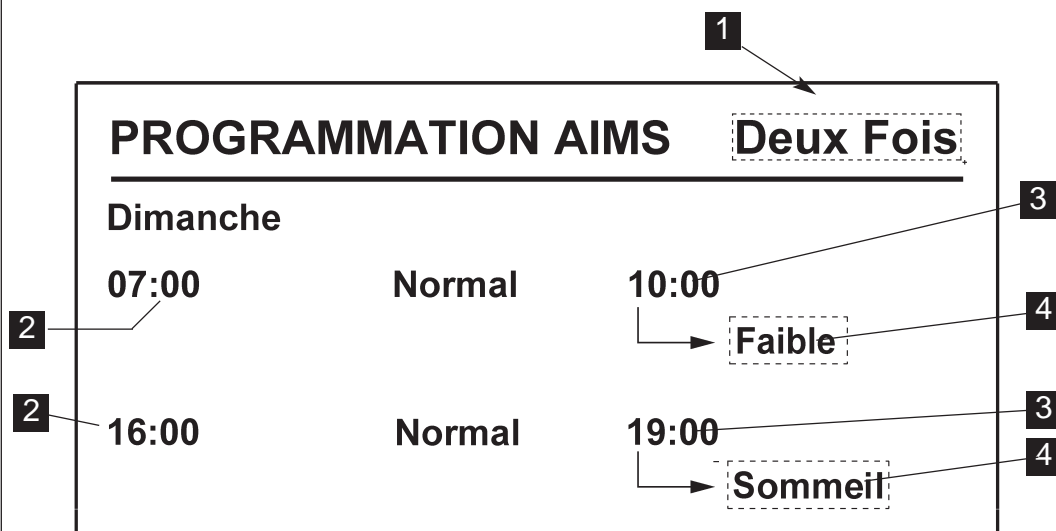



Fig. 11

DESN 515413 A


Cet écran indique que les fours opèrent à la température " normal " entre 07h00 et 10h00, après quoi ils se mettent en mode à température faible.





Puis les fours se remettent à la température " normal " une fois de plus ce jour-ci, c'est-à-dire à 16h00 et jusqu'à 19h00. Puis en soirée, le système se met automatiquement en mode Sommeil, à sa température la plus basse, jusqu'au lendemain matin

### **Booster**

Si l'utilisateur souhaite se servir de la cuisinière AGA alors que, du fait de sa programmation AIMS, il opère à la température faible ou se trouve en Sommeil, il est possible de booster la température de cuisson (de lui donner un coup de fouet) en appuyant sur le bouton  pour amener la cuisinière AGA à la température " normal " de fonctionnement. La cuisinière met 2 heures à atteindre sa température normale à partir de la position de température faible, et 4 heures à partir de sa position de Sommeil.

## ÉCRAN DE VACANCES

Utiliser le bouton  pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer un programme de vacances.

1. Régler une date et une heure de début à l'aide des boutons + ou -. Appuyer sur le bouton  une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant. Lorsqu'un champ est sélectionné, il s'affiche en bleu foncé
2. Régler une date et une heure de fin à l'aide des boutons + et -. Appuyer sur le bouton  une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant.
3. Appuyer sur le bouton  pour permuter le réglage de la température, entre faible. Veille ou à l'arrêt.  
Une fois tous les réglages terminés, appuyer de nouveau sur le bouton  pour activer le programme de vacances.  
L'écran revient alors au menu principal.

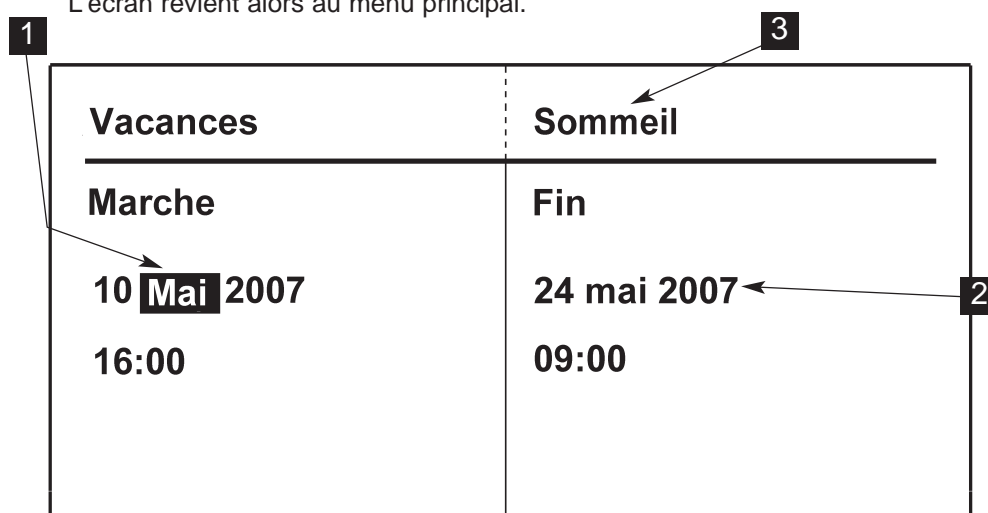


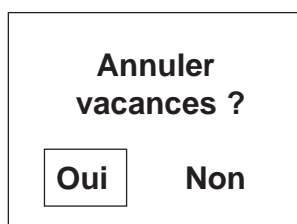
Fig. 12



DESN 515414 A

Une fois le mode de vacances réglé, l'écran du menu principal affiche 'Programme vacances activé'.

### Pour annuler un programme de vacances :

Appuyer sur le bouton  puis appuyer sur le bouton  et l'écran suivant apparaît :



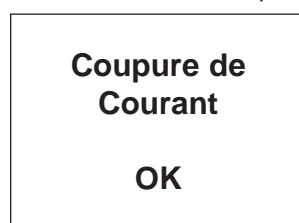
Sélectionner OUI à l'aide du bouton  puis appuyer sur  pour revenir à l'écran du menu principal.


### Pour modifier un programme de vacances :

Appuyer sur  et modifier le réglage (à l'aide du bouton + ou -), puis  et après le dernier réglage, appuyer de nouveau sur le bouton  pour revenir à l'écran du menu principal.

### En cas de coupure de courant

Si il y a une coupure de courant pendant plus de 15 minutes, lorsque le courant sera revenu, l'écran de la télécommande indiquera:



En appuyant sur le  bouton, les paramètres corrects de la date et de l'heure seront communiqués à la cuisinière.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

**N'OUBLIEZ PAS : SOYEZ VIGILANT AVEC LA CUISINIÈRE UNE FOIS CHAUDE**

**N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYEUR À LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.**

**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS NI DE NETTOYANTS DE FOUR**

### **Plaque supérieure et plaque frontale**

Nettoyez les déversements de produits dès qu'ils se produisent. Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer. Cependant il est généralement possible de les éliminer à l'aide du nettoyant AGA pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon humide ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon. Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'AGA, nettoyez-le immédiatement.

Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours ; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.

Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre AGA continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.

N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure et les couvercles en chrome en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.

### **Couvercles isolants et portes du four**

Les garnitures des couvercles isolants et des portes du four peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux.

Ouvrez les couvercles et défaites les portes des fours pour leur permettre de refroidir avant de les nettoyer. Ne plongez cependant pas les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité.

Reportez-vous également à la section Nettoyage de votre livret AGA.

### **Four et plaques chauffantes**

Les fours en fonte contribuent à leur propre propreté : il suffit de les passer régulièrement à la brosse rigide à long manche.

La brosse métallique sert à nettoyer la plaque chauffante et tous les déversements carbonisés sur les fours en fonte.

### **Plats à rôtir**

Les plats à rôtir émaillés fournis avec la cuisinière AGA neuve doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude, après les avoir laissés tremper s'il le faut ; un tampon à récurer peut être utilisé si nécessaire.

Ils sont également lavables au lave-vaisselle mais, en cas d'utilisation constante, l'apparence du fini émaillé deviendra terne.

**N'UTILISEZ PAS** d'agents nettoyants caustiques ni de produits nettoyants pour fours.



## ENTRETIEN DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS

### 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 "Désactiv". Il suffit alors de déplacer la télécommande pour la mettre dans le rayon de portée recommandé pour qu'elle se remette à fonctionner. Reportez-vous au bas de cette page pour obtenir les consignes concernant le " contrôle du signal entre la télécommande et l'unité de base ".

### Nettoyage

La télécommande doit être nettoyée au moyen d'un chiffon doux et propre.  
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs et ne plongez pas la télécommande dans de l'eau.

### Piles

La télécommande fonctionne à partir de quatre piles "AAA".

L'autonomie des piles dépend de leur utilisation.

Remplacez les piles lorsque le symbole de pile sur la télécommande n'indique plus qu'une seule barre, en suivant les consignes sous-visées.

- Enlever la télécommande de la platine arrière.
- Enlever le couvercle du compartiment à piles de l'arrière de la télécommande (figure 13)
- Dégager soigneusement les piles de leur compartiment, en commençant par celle située en bas, en poussant et la retirant depuis la borne **positive (+) seulement** (figure 14).
- Répéter cette procédure pour enlever les autres piles.
- **Toujours utiliser des piles longue durée au moment de les remplacer.**
- Remettre en place les piles en commençant par celle du bas et en remontant (figure 15).  
Veiller à ce que la borne négative (-) des piles se trouve bien sous les languettes de positionnement à l'intérieur du compartiment avant d'appuyer sur la borne positive pour la mettre en place.

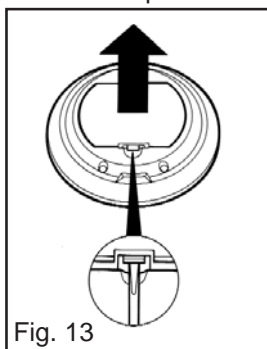


Fig. 13

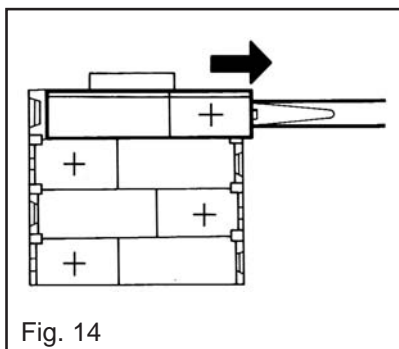


Fig. 14

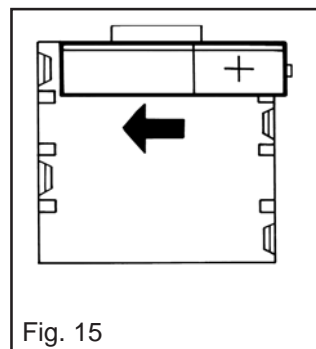


Fig. 15


### 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 possible de remettre la cuisinière en mode manuel, au moyen du bouton de commande (voir figure 7).

En cas de perte ou d'endommagement de la télécommande, contactez votre Spécialiste AGA pour qu'il en reprogramme une adaptée à votre cuisinière.

### Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue

Observer la procédure ci-dessous pour vérifier que le combiné communique bien avec la base et pour choisir une langue.

1. Appuyer sur le bouton du ventilateur du four, sur le tableau de commande de la cuisinière AGA, et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que le voyant bleu du ventilateur se mette à clignoter, puis le relâcher.
2. Dès que le voyant se met à clignoter, appuyer en même temps sur les touches + et - du combiné, et les maintenir enfoncées, jusqu'à ce que le voyant bleu s'éteigne complètement (l'écran du combiné affiche brièvement CONNECT), puis relâcher les touches.
3. Si le voyant ne s'éteint pas complètement et continue de clignoter faiblement, recommencer les étapes 1 et 2 susvisées.
4. Lorsque la connexion est établie, l'écran se met à afficher les options de langues. Utiliser les touches + ou - pour faire défiler les options jusqu'à obtenir la langue désirée, puis confirmer sur le bouton  pour confirmer le choix.
5. Si la langue choisie doit être changée à quelque moment que ce soit, recommencer la procédure dans son intégralité depuis l'étape 1.

## ENTRETIEN

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations d'entretien, veuillez contacter le service d'AGA ou contacter votre Spécialiste AGA.
- La cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien qualifié, dépêché par un Spécialiste AGA agréé.
- Ne procédez à aucune modification sur votre cuisinière.
- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées pour être montées.

Pour un fonctionnement efficace et sûr de la cuisinière, il est important de procéder à des opérations d'entretien à intervalles réguliers, en suivant les recommandations du Spécialiste AGA, une fois tous les 5 ans.

L'utilisateur doit éteindre la cuisinière la veille au soir du jour de l'entretien, pour lui laisser le temps de se refroidir.

**IL N'EST PAS POSSIBLE DE PROCEDER A L'ENTRETIEN D'UN FOUR ENCORE CHAUD.**



Pour de plus amples conseils ou renseignements, contactez le spécialiste AGA de votre région.

Soucieux d'améliorer constamment la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'en modifier à tout moment les caractéristiques.



Fabriqué par  
AGA  
Station Road  
Ketley Telford  
Shropshire TF1 5AQ  
England

[www.aga-web.co.uk](http://www.aga-web.co.uk)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)  
[www.agalinks.com](http://www.agalinks.com)