



MODULE ÉLECTRIQUE AUTONOME UNE (TABLE DE CUISSON) DE CLASSE A

Guide de l'utilisateur & Instructions d'installation

AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.

RAPPEL, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

NE PAS utiliser de pièces reconditionnées ou copiées 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 TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

Table des Matières

1. Santé et sécurité	3
2. Introduction	5
3. Équipement fourni avec votre Module AGA	6
4. Vue d'ensemble	7
Panneau de commande	8
Table de cuisson gaz	9
Brûleur de Wok	10
Panneau de commande	11
Table de cuisson gaz	12
Fours	14
Le Grill (<i>Four supérieur</i>)	15
Four à mijoter	16
5. Guide de cuisson	17
6. Nettoyage et entretien	19
7. Instructions d'installation	22
8. Installation Introduction	23
9. Dimensions du produit	24
Emplacement	25
10. Raccordement électrique	26
11. Raccordement de l'Alimentation en Gaz	27
12. Schéma de câblage	29
13. Données techniques	30
14. Entretien	31

1. 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.

⚠ GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL CAR CERTAINES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

Les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus. **Ne pas laisser approcher les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante.** Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠ NE PAS vaporiser d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.

⚠ NE PAS modifier l'appareil.

⚠ NE JAMAIS placer d'éléments en aluminium entre la casserole et la surface en vitrocéramique (par ex. tapis de cuisson, papier aluminium, etc.)

⚠ IMPORTANT : L'huile peut provoquer un incendie, NE PAS laisser sans surveillance des casseroles contenant de l'huile.

- En cas d'incendie, placer un couvercle sur la casserole et couper le courant.
- Éteindre les flammes sur la table de cuisson plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.
- Les brûlures et les blessures ont presque toujours lieu lorsqu'on essaye d'emmener la casserole en feu à l'extérieur.

L'appareil peut contenir certains des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des Utilisateurs/Installateurs de s'assurer de porter les vêtements de protection nécessaires lors de la manipulation, si nécessaire, les pièces concernées contenant l'un des matériaux suivants pouvant être interprétés comme étant dangereux pour la santé et la sécurité, voir les informations ci-dessous.

Colles et Mastics

Attention, s'ils sont encore sous forme liquide, utilisez un masque et des gants jetables.

Fil de verre, Laine minérale, Isolants, fibre de céramique

Peuvent être dangereux s'ils sont inhalés. Peuvent irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez tout contact avec la peau et les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et une protection pour les yeux.

Français

Ensuite, se laver les mains et les autres parties exposées. Lors de l'élimination du produit, diminuez la poussière à l'aide d'un vaporisateur d'eau, assurez-vous que les pièces sont bien enveloppées.

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 laisser d'huile ou de graisse sans surveillance pendant le chauffage ou la cuisson.**

 **NE JAMAIS poser de couvercle sur la casserole.**

 **En cas d'incendie, couvrir la casserole avec un couvercle et éteindre l'appareil (position ARRÊT).**

 **Étouffer 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.**

 **AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.**

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

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

 **AVERTISSEMENT : Il se peut que des pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être gardés à distance.**

Si vous sentez une odeur de gaz

- **NE PAS** allumer ou éteindre l'électricité
- **NE PAS** fumer
- **NE PAS** utiliser des flammes nues
- Éteindre le gaz au compteur ou sur la bouteille
- Ouvrir portes et fenêtres pour faire partir le gaz
- Tenir les personnes éloignées de la zone affectée
- Contacter votre fournisseur de gaz

2. Introduction

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.

Votre appareil dispose de plaques Table de cuisson gaz, d'un grill et de deux fours électriques. Le four supérieur est un four à mijoter équipé d'un grill au niveau du haut.

Le four inférieur comporte un ventilateur électrique. Le ventilateur derrière le panneau arrière assure une distribution de chaleur uniforme dans la cavité pendant la cuisson, la température de l'étage inférieur est ainsi la même que celle de l'étage supérieur.

Référez-vous au schéma pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux sections concernant le four supérieur, le four inférieur, le grill et la plaque chauffante, etc.

IMPORTANT NOTICE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.

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

Dans l'intérêt d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifiez que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.

Un peu de fumée et de mauvaise odeur peuvent être émises lors du premier démarrage. 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.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement, qui fonctionne pendant l'utilisation du grill ou du four supérieur (et parfois avec le four inférieur). Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du grill/four inférieur, jusqu'à ce que l'unité soit suffisamment refroidie.

Votre cuisinière est fournie avec les accessoires suivants :

- 3 grilles de four, dont l'une sert au grill
- 1 plaque à griller le pain avec grille - (pour une utilisation dans le four supérieur uniquement)
- 1 plat pour rôti
- 1 moule à pâtisserie

Les pièces amovibles suivantes sont également incluses dans l'appareil :

- 2 Supports de Casserole Doubles
- 4 Têtes de Brûleur de Plaque Chauffante
- 4 Bouchons de Brûleur de Plaque Chauffante
- 1 Anneau de Brûleur (Brûleur pour Wok)

3. Équipement fourni avec votre Module AGA



1 Poêle avec grill

Ceci est conçu spécifiquement pour s'adapter uniquement au grill et au four supérieur et il glissera sur les glissières. Il peut être utilisé pour « griller » sur le dessus du grill. Le grill a deux positions qui permettent de griller des aliments d'épaisseur variée. Ne pas utiliser dans le four inférieur.



1 plat à rôtir

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

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



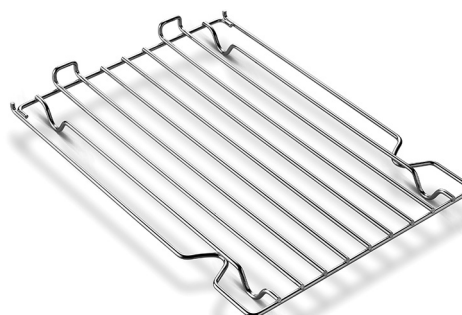
1 moule à pâtisserie

Il est conçu pour être utilisé sur les étagères grill dans les deux fours. Idéal pour pâtisseries, sablés ou galettes.



1 plaque de cuisson

Elle est conçue spécialement pour être utilisée dans le four inférieur et placée directement sur l'étagère. C'est la taille conseillée pour cuire scones, biscuits, meringues ou pièces de pâtisserie.



3 étagères pour les grilles de four

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. Voir « **Fours** » en page 14 pour savoir comment installer correctement les grilles de four.

Les pièces amovibles suivantes sont également incluses dans l'appareil :

- 2 supports de casserole doubles
- 4 têtes de brûleur de plaque chauffante
- 4 bouchons de brûleur de plaque chauffante
- 1 Anneau de brûleur (brûleur pour wok)

4. Vue d'ensemble

Fig. 4.1



DESN 511629 C

Cooker overview Fig. 4.1

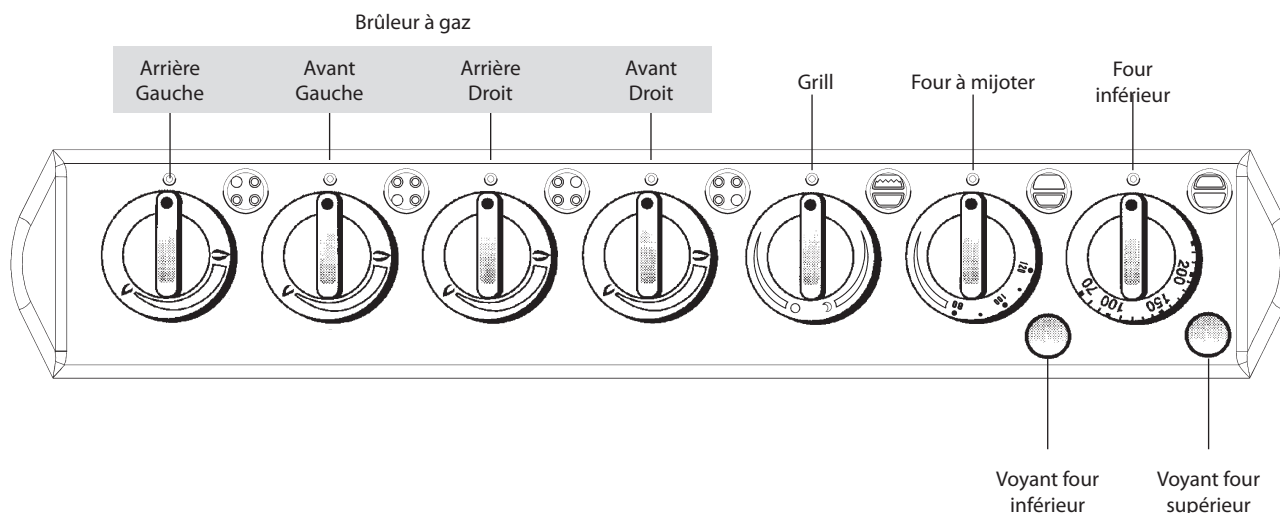
- A.** Panneau de commande
- B.** Four à grill et à mijoter
- C.** Four ventilé
- D.** Plaque signalétique

Votre cuisinière est fournie avec les accessoires suivants :

- 5 Étagères de four
- 1 Plat pour rôti
- 2 Grille
- 1 Plaque à griller le pain avec grille
- 1 Moule à pâtisserie

Panneau de commande

Fig. 4.2



DESN 515698 B

Les boutons de la plaque chauffante à gaz sont dotés d'une fonction « pousser pour tourner » et doivent être pivotés dans le sens antihoraire à la position d'arrêt :

- **Symbole grande flamme - Réglage élevé**
- **Symbole petite flamme - Réglage faible**

Le bouton de l'élément grill peut être tourné dans les deux directions :

- Dans le sens des aiguilles d'une montre avec les deux éléments allumés.
- Dans le sens antihoraire, les éléments avant uniquement.
- Les boutons des fours peuvent être uniquement tournés dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt.
- Les voyants du four s'allument lorsque les fours sont en marche. Lorsque la température requise est atteinte, les voyants s'éteignent.

Table de cuisson gaz

La plaque chauffante offre quatre brûleurs à gaz : Référez-vous au **Données techniques**.

Les brûleurs semi-rapides conviennent bien aux petites casseroles, pour mijoter ou pocher doucement.

Tous les brûleurs comportent une position pour mijoter et sont facilement réglables.

Pour utiliser la plaque chauffante

Pour allumer un brûleur de la plaque chauffante, pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de grande flamme, et le maintenir pendant 3 secondes jusqu'à l'allumage du brûleur.

Tourner ensuite le bouton sur le réglage requis.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, mettre le bouton du brûleur sur la position Off et **NE PAS** tenter de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Il est possible de mettre le bouton sur un réglage plus bas en tournant simplement le bouton sur le symbole Petite flamme.

IMPORTANT : Les supports en fonte de l'appareil sont bien plus lourds que ceux de la plupart des autres plaques de cuisinières. Il est donc nécessaire de manipuler avec précaution pour les enlever ou les replacer.

Il convient de les soulever et de ne pas les faire traîner sur des pièces en émail pour éviter de les endommager.

Français

Quelques mesures de sécurité

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement (**Fig. 4.3**).

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (**Fig. 4.4**).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (**Fig. 4.5**). Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). (**Fig. 4.6**).

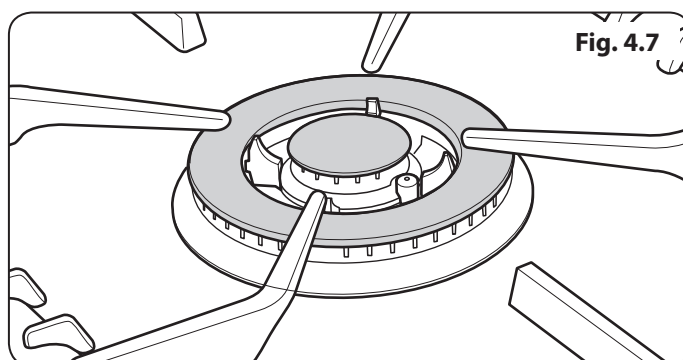
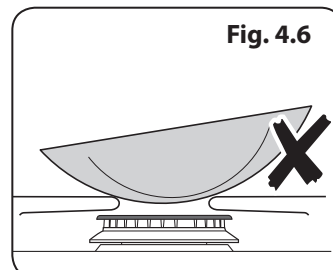
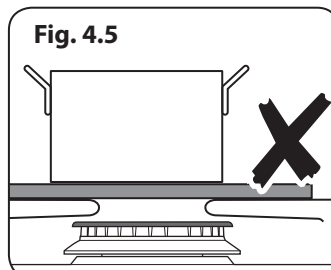
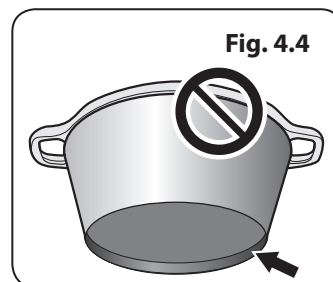
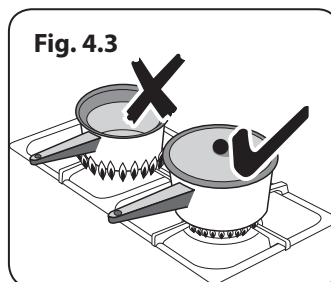
Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 280 mm.

N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

Placer toutes les casseroles de manière centrale sur les brûleurs.

NE JAMAIS laisser les poignées de la casserole dépasser du devant de la cuisinière - et tenir hors de portée des enfants.

JAMAIS LAISSER une friteuse sans surveillance.



Brûleur de Wok

Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif (**Fig. 4.7**).

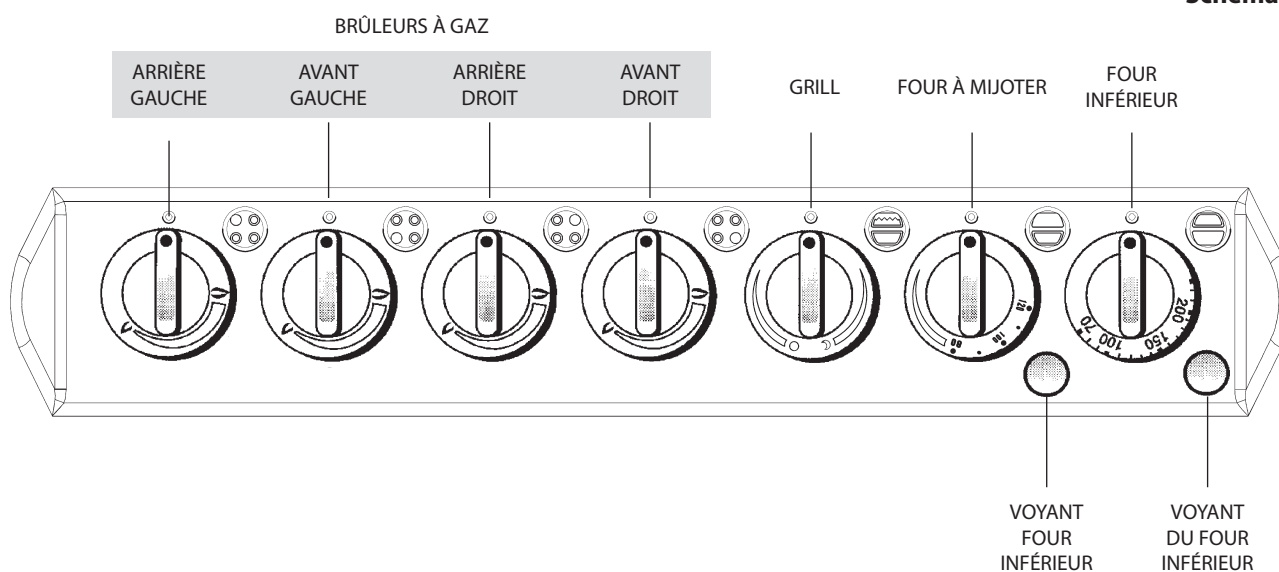
Les petits brûleurs sont plus adaptés aux récipients de cuisson plus petits.

En cas de débordement, essayez dès que possible la surface émaillée autour des brûleurs de la table de cuisson. Tâchez d'essuyer la substance renversée pendant que l'émail est encore chaud.

REMARQUE : Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces métalliques au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour métaux.

Panneau de commande

Schéma 4,1



DESN 515698 B

Les **BOUTONS DE COMMANDE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE** sont dotés d'une fonction « pousser pour tourner » et ne doivent être pivotés que dans le sens antihoraire depuis la position d'arrêt :

- **Symbole grande flamme - Réglage élevé**
- **Symbole petite flamme - Réglage faible**

Le **COUVERCLE DE LA RÉSISTANCE DU GRILL** peut être tourné dans n'importe quel sens :

- **Sens horaire** Deux éléments ensemble.
- **Antihoraire** éléments avant uniquement.
- Les **BOUTONS DU FOUR** Ne peuvent être tournés que dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt.
- Les **VOYANTS DU FOUR** S'allument lorsque le four est allumé. Lorsque la température requise est atteinte les voyants s'éteignent.

Français

Table de cuisson gaz

La plaque chauffante dispose de quatre brûleurs à gaz : Fait référence à **Données techniques**.

Les brûleurs semi-rapides se prêtent particulièrement à une utilisation avec de petites casseroles ou pour laisser mijoter ou pocher doucement.

Tous les brûleurs comportent une position pour laisser mijoter et sont facilement réglables.

POUR UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour allumer un brûleur de la plaque chauffante, pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de grande flamme, et le maintenir pendant 3 secondes jusqu'à l'allumage du brûleur.

Tourner ensuite le bouton sur le réglage requis.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, mettre le bouton du brûleur sur off et ne pas tenter de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Il est possible de régler le bouton sur un réglage plus bas en tournant simplement le bouton sur le symbole de petite flamme.

IMPORTANT : Les supports en fonte de l'appareil sont bien plus lourds que ceux de la plupart des autres plaques de cuisinières. Il est donc nécessaire de faire attention au moment de les enlever ou de les replacer.

Il convient de les soulever de l'appareil et de ne pas les faire traîner sur les pièces en émail sous peine d'endommager cette dernière.

QUELQUES MESURES DE SÉCURITÉ

Vérifier que les flammes sont bien sous les casseroles. Utiliser une casserole avec un couvercle permet au contenu de bouillir plus rapidement (**Schéma 4,2**).

Les grandes casseroles doivent être bien écartées.

Ne pas utiliser de casseroles et de faitouts à base concave (**Schéma 4,3**).

Il n'est PAS recommandé d'utiliser des aides à l'ébullition, comme des tapis aimantés **OU** maillés (**Schéma 4,4**). Ils diminueraient les performances du brûleur et pourraient endommager les supports de la casserole.

Vous devez également éviter d'utiliser des casseroles instables et déformées qui peuvent basculer facilement, de même que des casseroles de très petit diamètre, par exemple des casseroles de lait, des casseroles pour faire pocher un seul œuf (**Schéma 4,5**).

La diamètre minimum conseillé est de 120 mm. Le diamètre maximum autorisé est de 280 mm.

NE PAS Utiliser des récipients de cuisson qui chevauchent les bords de la plaque.

NE JAMAIS utiliser de casseroles dépassant de la face avant.

Placer toutes les casseroles au centre des brûleurs.

Ne jamais laisser la poignée de la casserole dépasser de la face avant de la cuisinière - laisser hors de portée des enfants.

NE JAMAIS laisser une friteuse sans surveillance.

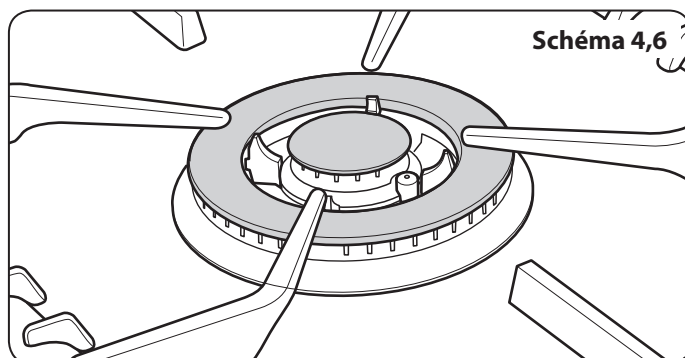
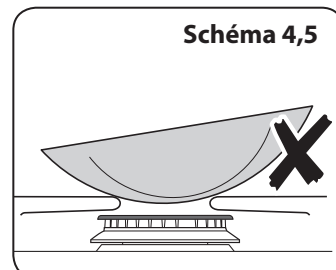
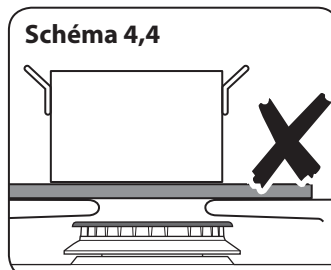
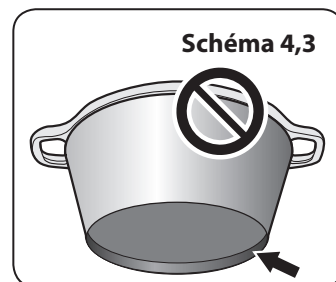
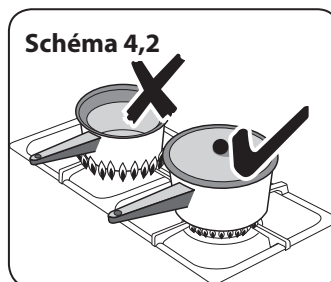
Brûleur pour Wok

Le brûleur pour wok est conçu pour assurer une cuisson uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes casseroles et pour les fritures (**Schéma 4,6**).

Pour faire chauffer des casseroles plus petites, les brûleurs de plaque chauffante sus-mentionnés peuvent être plus efficaces.

Après des débordements, faut essuyer la surface en émail de l'appareil autour des brûleurs de plaque chauffante le plus vite possible. Essayer de les essuyer pendant que l'émail est encore chaud.

REMARQUE : L'utilisation de casseroles en aluminium peut laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte la durée de vie de l'émail et cela peut être nettoyé avec un produit adapté au métal.



Généralités

Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.

Pour retirer une clayette lever la plaque des encoches latérales et faire glisser vers l'avant.

Pour replacer une clayette, insérer la clayette dans le four avec la branche à l'arrière, vers le haut. Glisser en position au-dessus des encoches puis laisser reposer sur la glissière.

NE PAS placer la grille ou les aliments sur la base des fours.

Les aliments se mettraient à brûler sur la base du four supérieur et la circulation de l'air serait entravée dans le four inférieur.

Préchauffer les fours sur les réglages appropriés jusqu'à l'extinction du voyant.

Lors de la cuisson simultanée dans les deux fours, il peut être nécessaire de réduire la température et les temps de cuisson (particulièrement pour les plats cuisinés).

Pour une distribution efficace de la chaleur, laisser un espace minimum de 12 mm entre les plats et les côtés du four, afin d'assurer la circulation de l'air chaud.

La plaque à griller n'est pas adaptée au four inférieur.

Si vous avez également une AGA **NE PAS** utiliser le petit plat à rôti fourni avec l'AGA dans le module. Veuillez utiliser les ustensiles fournis et les mettre en place sur les clayettes.

Condensation

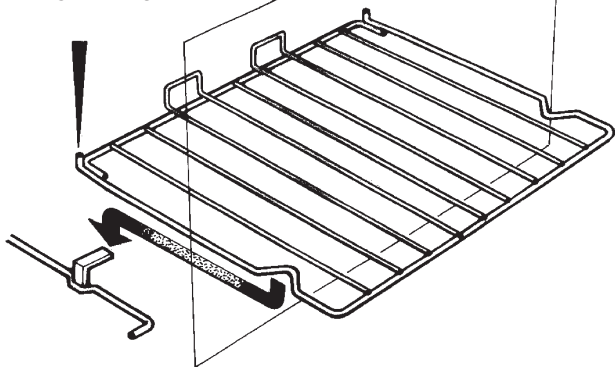
De la condensation peut se former sur la cuisinière. Cela est normal et sans conséquence. La condensation se forme par l'association de chaleur et d'humidité, par exemple lors de la cuisson.

Quand cela est possible, essayer de couvrir les plats contenant beaucoup d'humidité, par exemple les ragoûts. Si vous remarquer de la condensation, l'essuyer directement.

Installer et retirer les grilles Ces grilles sont conçues pour être retirées en les faisant coulisser. Remarque : Les grilles coulissent vers l'extérieur jusqu'à la butée.

Schéma 4,1

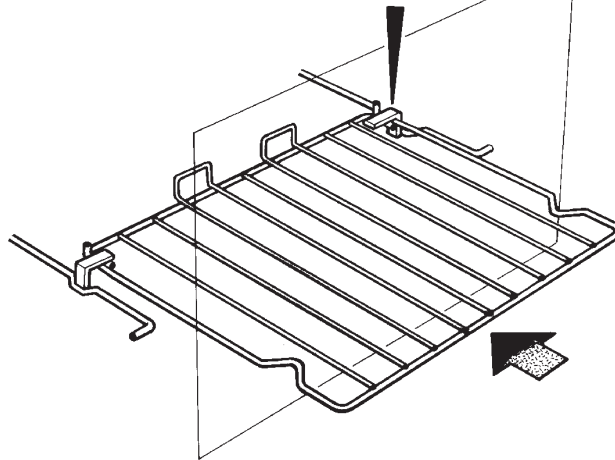
LA BUTÉE DE LA GRILLE DOIT ÊTRE VERS LE HAUT



DESN 511867

Schéma 4,2

BUTÉE DE LA GRILLE ET SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



DESN 511866

Le Grill *(Four supérieur)*

⚠ La porte du four supérieur doit être laissée ouverte lorsque le grill est en cours de fonctionnement.

⚠ Avertissement : Les pièces situées à portée de main peuvent devenir chaudes lorsque le grill fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être gardés à distance.

Comme avec la plupart des cuisinières, et en fonction de la durée de fonctionnement du grill, certains éléments peuvent devenir chauds au toucher, la poignée du four comprise.

Le grill dispose de réglages de chaleur gradués pour chacun des 2 éléments (voir le panneau de commande).

Faire préchauffer avec un réglage élevé pour de meilleurs résultats.

La grande plaque à griller et la grille fournies sont adaptées aux trois clayettes.

La grille de la plaque à griller est adaptée pour la cuisson de la plupart des aliments. Il est possible de retourner la grille pour l'adapter aux différentes épaisseurs d'aliments. Il est possible de placer certains plats directement sur la clayette du four, ce qui est utile pour faire dorer certains plats comme les gratins de chou-fleur au fromage.

La cuisinière est fournie avec une grille/clayette à griller pour le four supérieur.

Un ventilateur de refroidissement fonctionne lors de l'utilisation du grill et pour une courte période après que celui-ci soit éteint.

Four à mijoter

Utilisé pour les cuissons longues et lentes supérieures à 6-8 heures, conserve les aliments chauds et permet de chauffer les assiettes pendant une courte période.

Faire particulièrement attention avec les assiettes en porcelaine à la cendre d'os - utiliser le réglage minimum.

Le réglage de cuisson lente est celui situé sur la zone entre 110 et 120°C du bouton du four.

Conservation et réchauffage de la nourriture

- Si la nourriture est destinée à être congelée ou à ne pas être servie immédiatement, la faire refroidir dans un récipient propre et la mettre le plus rapidement possible au réfrigérateur ou au congélateur.
- Faire décongeler complètement la nourriture au réfrigérateur avant de la réchauffer.
- Réchauffer rapidement l'ensemble de la nourriture sur une plaque chauffante ou dans un four chaud (four à chaleur tournante à 160°C) et servir immédiatement.

 **Ne faire réchauffer la nourriture qu'une seule fois.**

Utiliser le réglage four à mijoter

Éléments à garder en mémoire au moment de préparer des aliments.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser les ustensiles de cuisine en acier inoxydable AGA.
- **NE PAS** placer les plats directement sur la base du four. Toujours les placer sur une des plaques fournies.
- Les pièces de viande et de volaille devraient être tout d'abord cuites au four à chaleur tournante à 160° pendant 30 minutes avant d'être placées dans le four à mijoter.
- Les viandes/volailles devraient être entièrement emballées dans deux couches de papier d'aluminium afin d'être bien protégées et ainsi conserver les sucs et les saveurs qui se perdent lorsque les aliments sont cuits à plus haute température. La fermeture de la feuille d'aluminium **DOIT** être placée sur le dessus de la pièce de viande afin d'éviter les fuites.
- Toujours mettre la viande recouverte de papier d'aluminium dans un plat placé sur une grille afin d'assurer une bonne circulation de l'air.
- Les viandes de plus de 2,7 kg (6lbs) et les volailles de plus de 2kg (4lbs 8 ozs) ne sont pas adaptées à la méthode de cuisson lente.
- Cette méthode n'est pas adaptée aux viandes et volailles garnies.
- Vérifier que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.

- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre au four.
- Lors de la cuisson de ragoût ou lors du braisage d'une viande, couvrir tout d'abord la nourriture avec du papier d'aluminium puis placer un couvercle afin d'assurer une bonne étanchéité et ainsi éviter les déperditions d'humidité.
- Les pièces de viande devraient être cuites pendant au moins 6 heures. Les ragoûts devront être cuits entre 2 et 4 heures, en fonction de la quantité d'ingrédients. Les aliments peuvent cuire 1 ou 2 heures de plus, mais leur apparence risque de se détériorer.
- Les plats à base d'œufs et de poisson n'ont besoin que 1 à 5 heures de cuisson devant être réalisée durant la journée afin de pouvoir y jeter un coup d'œil de temps à autre :
- Pousser les plats correctement jusqu'au fond du four afin d'être sûr qu'ils soient placés au-dessus de l'élément.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier les assaisonnements et les liaisons à la fin du temps de cuisson.
- Les haricots rouges doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les mettre dans un plat.

5. Guide de cuisson

Conseils de cuisson

- Il est nécessaire de préchauffer les deux fours jusqu'à l'extinction des voyants.
- Les directives concernent la cuisson une fois que le ou les fours ont atteint la température désirée.
- Il peut être avantageux de tourner les objets les plus volumineux.
- Les positions des clayettes sont comptées en partant du haut.
- Placer les plats au centre de la clayette.
- Lors de l'utilisation simultanée des deux fours, réduire les temps et les réglages de cuisson.
- Il est important de s'assurer de servir les plats chauds.
- Il est possible de modifier les réglages et les temps de cuisson pour les adapter à vos goûts.
- Pour des résultats parfaits, tourner les aliments vers la fin de la cuisson, par ex. gâteaux, pâtisseries, biscuits.

Friture

- **NE PAS** essayer de faire frire trop d'aliments à la fois, particulièrement les aliments congelés.
- Cela ne ferait que réduire la température de l'huile ou de la graisse, ayant pour résultat des aliments trop gras.
- Toujours bien sécher la nourriture avant de la faire frire et la placer doucement dans l'huile ou dans la graisse bouillante. Les aliments congelés en particulier ont généralement tendance à faire des éclaboussures ou 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 dépourvu de traces d'huile ou de graisse.
- Les tableaux suivants fournissent un guide pour la cuisson de nombreux aliments du quotidien.

Four inférieur (à chaleur tournante)

- Le four inférieur est un four à chaleur tournante, ce qui signifie que de l'air circule afin de donner une température uniforme dans tout le four.
- Généralement, cela signifie que la température de cuisson requise pour cuire les aliments peut être réduite d'environ 10 à 20 °C. Le temps de cuisson de certains plats peut également être réduit de quelques minutes.
- Les tableaux de cuisson constituent un guide général, mais les temps et températures de cuisson peuvent varier selon les recettes.
- La section relative aux viandes peut servir de guide général, mais peut varier selon la taille et la forme de découpe et de l'os.
- Toujours décongeler complètement les morceaux avant de les faire cuire.
- Les temps de cuisson s'appliquent au rôti à découvert. Ajouter du temps de cuisson si le plat est couvert de papier d'aluminium.
- La dinde/poulet est cuit lorsque les jus deviennent transparents, en piquant la chair avec un couteau. Si les jus sont toujours roses, continuer la cuisson en vérifiant la couleur des jus toutes les 15 minutes.
- 1 kg = 2,2 lb

Français

Four inférieur (Chaleur tournante) - Table de cuisson

Aliment	Réglage °C	Position de la clayette	Temps de cuisson approximatif	
Viande rôtie				
Bœuf	170	2 ou 3	Saignant	35 min par kg plus 15 min
	170	2 ou 3	À point	45 min par kg plus 20 min
	170	2 ou 3	Bien cuite	55 min par kg plus 30 min
Agneau	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite	55 min par kg plus 20 min
Porc	170 - 180	2 ou 3	Bien cuite	1 h 5 min par kg plus 25 min
Volaille				
Poulet	180 - 190	2 ou 3		45 min par kg plus 15 min
Dinde	170	3	Jusqu'à 4 kg Au-dessus de 4 kg	40 min par kg plus 10 min 30 min par kg plus 20 min
Yorkshire pudding				
Grand	190 - 200	toute		25 - 40 min
Individuel	190 - 200	toute		15 - 25 min
Gâteaux et biscuits				
Sablés	140	2 ou 3		45 - 50 min
Gâteau aux fruits confits	120 - 130	3		3 - 4 heures
Gâteau aux fruits	140 - 150	3		1 - 2 heures
Petits gâteaux	180	toute		15 - 25 min
Scones	200	toute		8 - 12 min
Génoise Victoria	170	toute		20 - 35 min
Biscuit roulé	200	2		10 min
Biscuits	170 - 180	toute		10 - 15 min
Gâteaux sur plaque	170	3		25 - 30 min
Pâtisseries				
Tartelettes	190	2 ou 3		25 - 35 min
Tarte aux fruits	190	2 ou 3		25 - 45 min
Mince Pies (tartelettes)	190	1 et 3		20 - 25 min
Vol-Au-Vent (feuilleté)	210	1 et 3		15 - 20 min
Éclairs / Profiteroles	200	2		20 - 25 min selon la taille
Puddings				
Puddings au lait	140	toute		2 heures approx.
Génoiserie	160 - 170	2 ou 3		45 - 60 min
Flans	140	2 ou 3		45 - 55 min
Meringues	90	2 ou 3		1,5 - 3 heures selon la taille
Crumble aux pommes	170	3		30 - 40 min
Mélanges de levure				
Pain	200	2 ou 3		25 - 35 min
Rouleaux et petits pains	200	2 ou 3		10 - 20 min

REMARQUE : Les durées de cuisson, les températures et les positions sont approximatives et varient en fonction de la taille des plats et de la quantité de nourriture.

6. Nettoyage et entretien

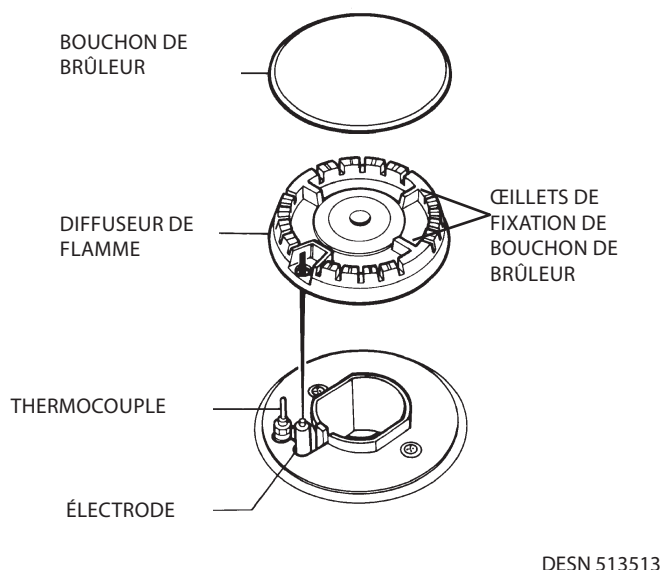
RAPPEL : Attention à la plaque chauffante.

-  **Toujours COUPER L'ALIMENTATION** du secteur avant le nettoyage.
-  **NE PAS** utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer cette cuisinière.
-  **Utiliser le moins d'eau possible** durant le nettoyage.
-  **NE PAS** utiliser d'éponges abrasives, de nettoyant pour four ou de nettoyant caustique (acide citrique) sur les surfaces émaillées.
-  **Ne pas utiliser le détergent Hob Brite** sur les surfaces émaillées.

Plaque supérieure émaillée et frontale

-  **Le moyen le plus facile de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale AGA** est d'essuyer immédiatement les éclaboussures. Du nettoyant pour émail AGA approuvé par la VEA est disponible à l'achat sur www.agacookshop.co.uk.
-  **Les restes d'aliments cuits** sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce aux nettoyants spécialisés pour émail vitrifié ou des crèmes nettoyantes douces à l'aide d'un tissu, ou, si nécessaire, un morceau de nylon décapant et qui sont disponibles à l'achat sur www.agacookshop.co.uk.
-  **Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur l'émail, le nettoyer immédiatement.**
-  **Nettoyer également toute marque de condensation sur la surface frontale autour des portes du four ou sur l'émail vitrifié pour éviter une décoloration permanente.**
-  **Pour conserver les surfaces en émail vitrifié de la cuisinière propres et brillantes, il suffit d'un passage quotidien avec un tissu savonneux humide en**

Schéma 6,1



essuyant immédiatement après avec un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces.

- ⚠ Ne pas oublier que faire traîner des casseroles ou des ustensiles sur la plaque supérieure peut causer des éraflures.

Table de cuisson gaz

- ⚠ Si les bouchons de brûleur ou les supports de casserole sont éclaboussés, déplacer la casserole sur un autre brûleur et, une fois le brûleur refroidi, nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude.
- ⚠ Une fois lavés, s'assurer que tous les éléments sont bien secs. En installant le bouchon de brûleur et la tête de brûleur, veillez à ce que l'orifice de la tête de brûleur soit correctement placé sur l'électrode d'allumage (voir Schéma 6,1), et que le bouchon de brûleur soit correctement installé sur le diffuseur de flammes.
- ⚠ L'électrode d'allumage ne doit pas être déplacée ou endommagée sous peine d'affecter l'étincelle d'allumage.
- ⚠ La surface supérieure de la plaque chauffante est étanche. Pour le nettoyage, retirer les supports de casserole et essuyer la surface visible.
- ⚠ NOTE : Les pièces suivantes NE DOIVENT PAS être lavées au lave-vaisselle sous peine d'endommager ou de décolorer la finition : supports de casseroles, bouchons de brûleurs, anneau de brûleur et diffuseurs de flammes.
- ⚠ Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte pas la durabilité de l'émail.
- ⚠ NOTE : La garantie de l'appareil NE couvre pas une utilisation incorrecte des supports de casserole.

Les fours

- ⚠ Toutes les surfaces des deux fours sont en émail vitrifié. Elles peuvent être nettoyées avec des nettoyeurs pour émail vitrifié approuvés par la Vitreous Enamel Association.
- ⚠ Les grilles peuvent être enlevées et, si nécessaire, les supports de grilles. Pour ce faire, il faut les retirer doucement des clips de fixation montés sur les panneaux latéraux du four.
- ⚠ Ces éléments peuvent être nettoyés dans l'évier avec des nettoyeurs pour four classiques. Il est également possible d'utiliser un tampon savonneux de laine fin pour retirer les traces tenaces sur la base des fours et les supports de grilles.
- ⚠ REMARQUE : Faire attention à ne PAS endommager les bulbes thermostatiques dans les fours lors du nettoyage.

Revêtements de porte

-  Ils peuvent être nettoyés avec un nettoyant en acier inoxydable adapté ou bien avec un tampon non abrasif sur lequel on dépose une solution d'eau savonneuse.
-  Ouvrir un peu les portes des fours afin qu'ils refroidissent un peu avant le nettoyage. NE PAS immerger les portes dans l'eau, car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par une humidité excessive.

Commandes

-  Les surfaces émaillées sous les boutons peuvent être traitées comme indiqué dans la section « Revêtements de porte ». Éviter l'utilisation excessive d'eau.
-  NE PAS utiliser de nettoyant pour four, d'éponges de décapage et de poudre abrasive pour le nettoyage des boutons en plastique. Un chiffon peut suffire pour les essuyer.
-  CONSEIL : Nettoyer votre appareil régulièrement. De préférence après chaque utilisation.
-  IMPORTANT : AGA vous conseille d'utiliser les nettoyants approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail vitrifié de ce produit.

Accessoires

-  Les accessoires de four tels que plats à rôtir, étagères pleines solides, étagères grilles et grills doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, en les faisant tremper si nécessaire, en utilisant au besoin un tampon à récurer en nylon.

7. Instructions d'installation

AVERTISSEMENT !

Veillez lire les avis d'avertissement et de mise en garde au début de ce chapitre. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies, des dégâts matériels ou des blessures pourraient se produire.

NE PAS stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

NE PAS essayer d'allumer un appareil.

NE PAS toucher d'interrupteur électrique.

NE PAS utiliser de téléphone dans le bâtiment.

Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivre les instructions données par le fournisseur de gaz.

Si votre fournisseur de gaz est injoignable, appeler les pompiers.

L'installation et la maintenance doivent être réalisées par un installateur qualifié, un service de maintenance ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être installé avec un dispositif adapté permettant une déconnexion permanente des conducteurs phase et neutre.

Pendant l'installation ou la déconnexion avant toute intervention sur le système électrique, l'appareil doit être déconnecté de manière permanente des conducteurs d'alimentation (phase) et neutre.

AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.

RAPPEL, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

NE PAS utiliser de pièces reconditionnées ou copiées 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 TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

8. Installation Introduction

⚠ Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : L'installation de cet appareil doit respecter les réglementations en vigueur. Il doit être utilisé dans un espace correctement aéré. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

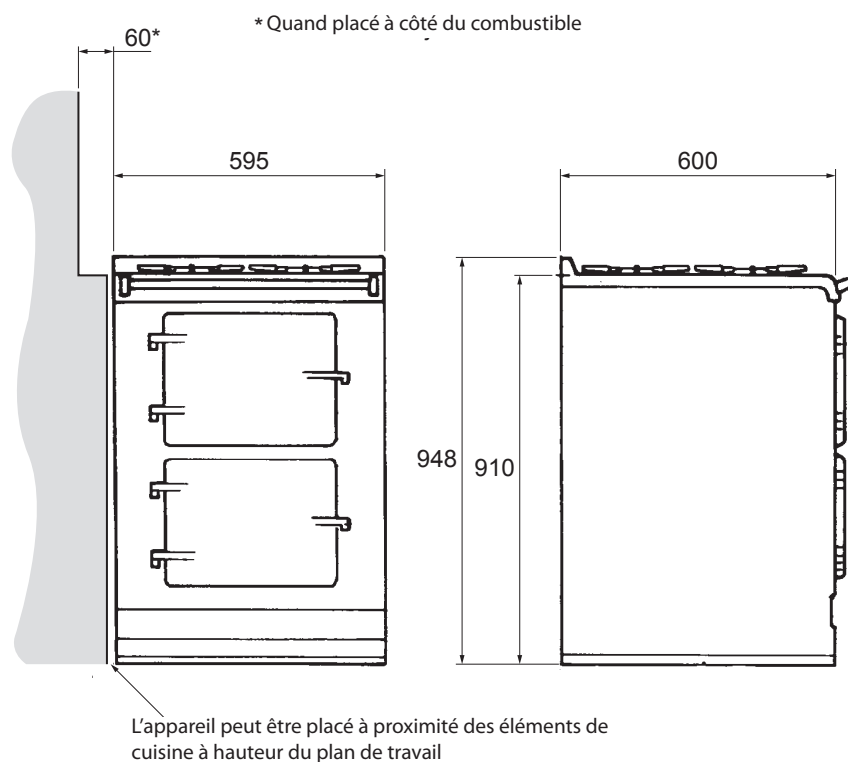
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (la nature de la pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- La plaque signalétique est située sur l'évent de ventilation centrale, à proximité de la base de la plaque frontale.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables relatives à la ventilation.
- L'installation doit se faire conformément aux exigences applicables définies par les autorités régionales et locales en termes de gaz.
- Dans votre propre intérêt, et afin de s'assurer de la conformité avec la loi, tous les appareils à gaz doivent être installés par une personne compétente. Toute installation défectueuse pourrait entraîner des poursuites judiciaires.
- Une fois l'appareil installé, effectuez un test de détection des fuites de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE TERRE

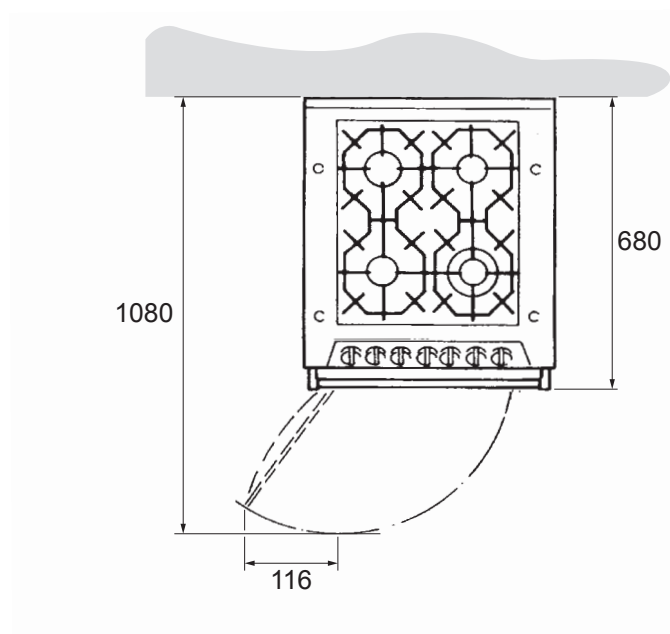
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Le module en pose libre est fourni entièrement assemblé et testé par le fabricant.
- L'installation finale est effectuée sur site, par un ingénieur AGA autorisé.

9. Dimensions du produit

Fig. 9.1



DESN 511616 B



DESN 511616 A

DESN 511616

Ensemble des dimensions

Emplacement

Cet appareil appartient à la CLASSE 1, type X.

Les murs latéraux au-dessus de la plaque chauffante doivent être placés à plus de 60 mm de la cuisinière que lorsqu'ils sont situés à côté d'un combustible (**Fig. 9.1**).

Les surfaces ne doivent pas se situer à moins de 650 mm de la partie supérieure de la cuisinière.

Les fentes de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure ne doivent pas être obstruées.

Installation /mise à niveau

Module électrique pose libre est conçu pour être placé sur une surface plane et horizontale. Cependant, en cas d'irrégularités, ce problème peut être corrigé en plaçant des cales (de 2-3 mm max.) en matériau non combustible sous les pieds de la cuisinière.

SI un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.

De plus, un dégagement minimum de 1000 mm doit être laissé afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

Il est recommandé de ne pas installer la cuisinière sur un sol surélevé.

Il est recommandé de retirer tout matériau souple situé sous le module, tel que le lino, ou autre revêtement de sol souple.

NE PAS installer une porte décorative derrière l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.

10. Raccordement électrique

Les connexions électriques sont situées à l'arrière de l'appareil.

Se référer à la **Schéma 10,1** et **Schéma 10,2** pour les raccordements de l'appareil.

Il convient de savoir qu'une longueur excessive de câble est nécessaire pour le retrait possible de la cuisinière.

La charge électrique totale de l'appareil est d'environ 3,5 kW. La taille du câble doit être adaptée à cette charge et répondre à toutes les exigences locales (p.ex. câble PVC isolé IEC 60227 - code 53 pour câbles ordinaires).

Assurez-vous de vérifier deux fois les connexions, le serrage adéquat des bornes et que le câble soit bien attaché par le serre-câble.

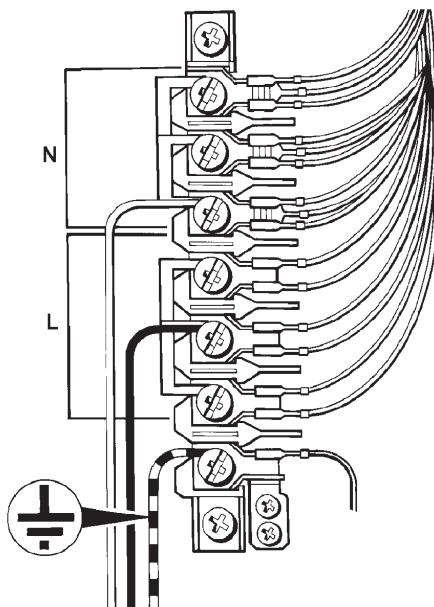
⚠ L'isolateur ne peut pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais doit être placé dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil.

Le module nécessite une alimentation de 30 / 32 A associée avec un isolateur bipolaire avec un écartement minimal de contact de 3 mm. Il doit être connecté au secteur avec un câble de 4 mm² minimum afin d'assurer la conformité avec les dernières éditions des réglementations de câblage locales et nationales.

Schéma 10,1

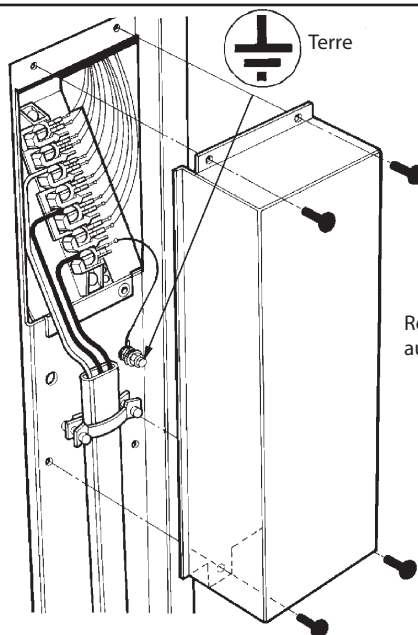
Connexion monophasée

Minimum de 4 mm² et doit être conforme avec les dernières éditions des réglementations de câblage locales et nationales.



DESN 513370

Schéma 10,2



Retirer le cache (4 VIS) pour accéder au terminal principal

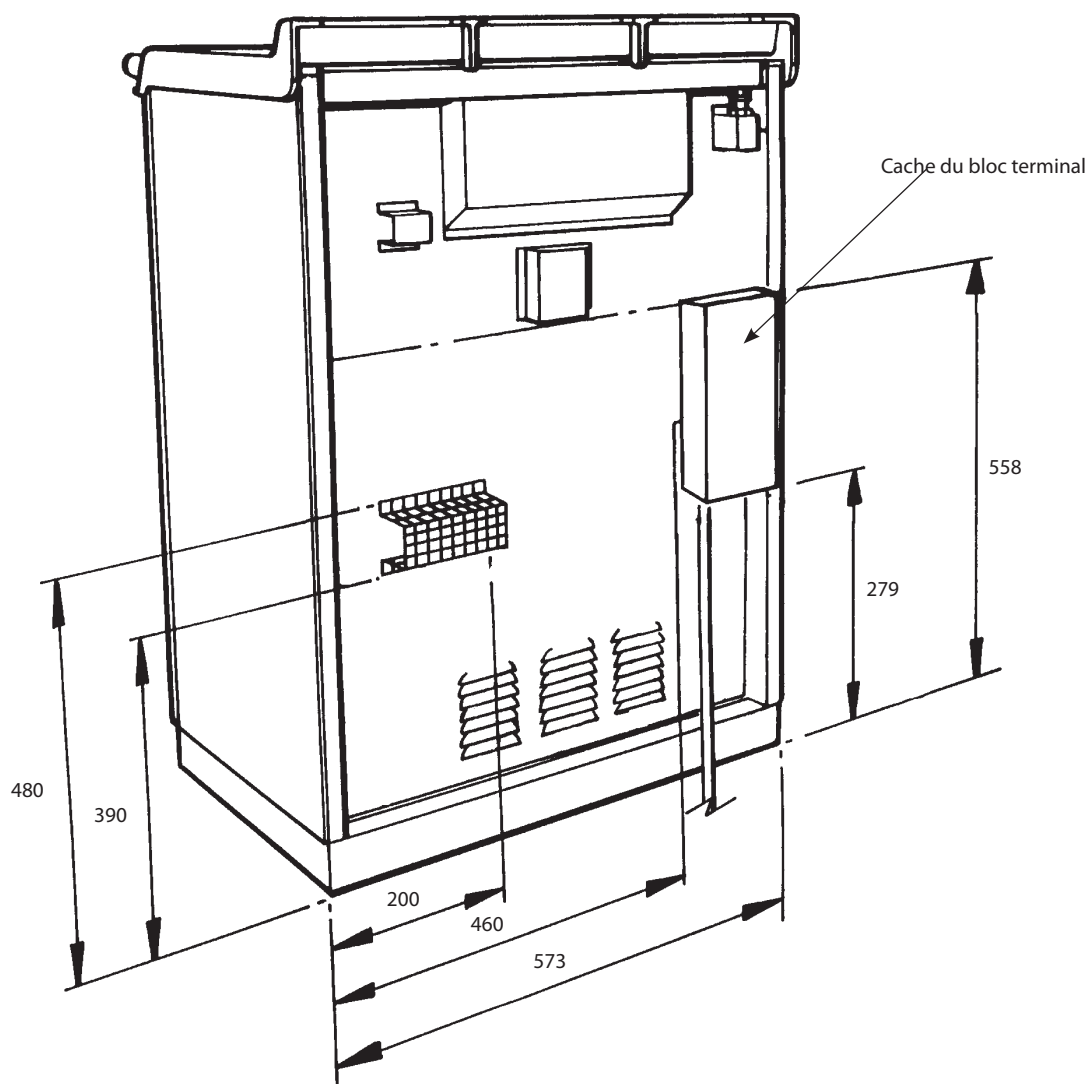
DESN 513372 A

11. Raccordement de l'Alimentation en Gaz

Cette cuisinière peut être installée avec un appareil approuvé disposant d'une connexion flexible. La tuyauterie d'alimentation ne doit pas être inférieure à R ½ (½" BSP). Le raccordement est réalisé à l'entrée fileté femelle R ½ (½" BSP) dans le bloc d'entrée situé juste en dessous du niveau de la plaque chauffante du côté droit arrière de la cuisinière.

Vérifier l'étanchéité au gaz après avoir raccordé l'alimentation en gaz.

Fig. 11.1



DESN 511751

Français

Le raccord de la baïonnette à gaz doit être installé sur le mur dans la zone ombrée indiquée dans la **Fig. 11.2**. Ne pas oublier de laisser suffisamment d'espace pour sortir la cuisinière lors de son entretien. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé entre le cache électrique et le mur arrière. Veiller à ce que le flexible soit bien dirigé dans la zone ombrée et qu'il ne soit pas à côté de la bouche d'aération blindée du four.

Le flexible doit être conforme aux normes en vigueur.

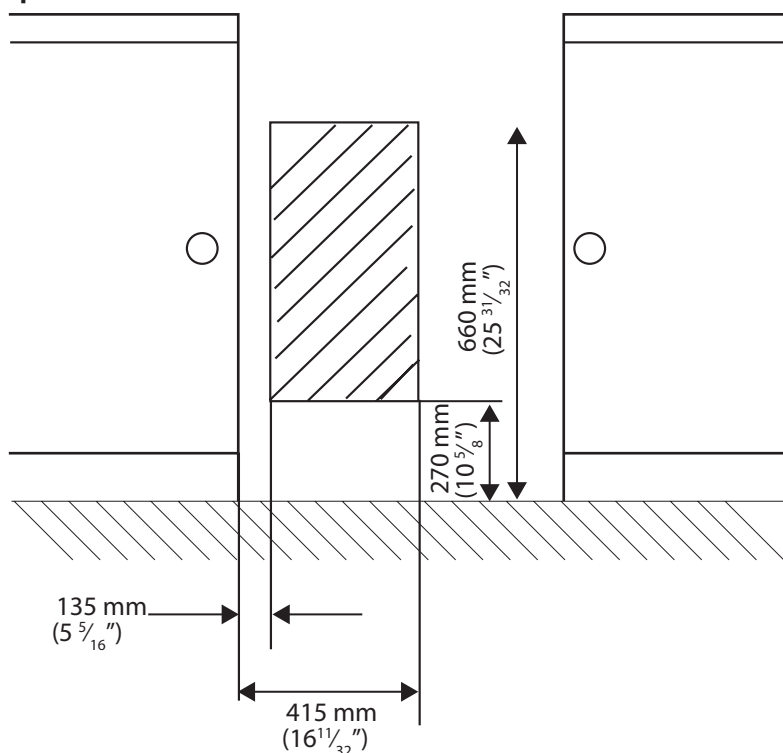
REMARQUE : Pour les appareils GPL

Le flexible doit être adapté à une utilisation avec du gaz propane, capable de supporter une augmentation de température de 70°C et disposer d'une bande rouge ou d'une étiquette. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Position de la baïonnette à gaz sur le mur (située dans la zone ombrée)

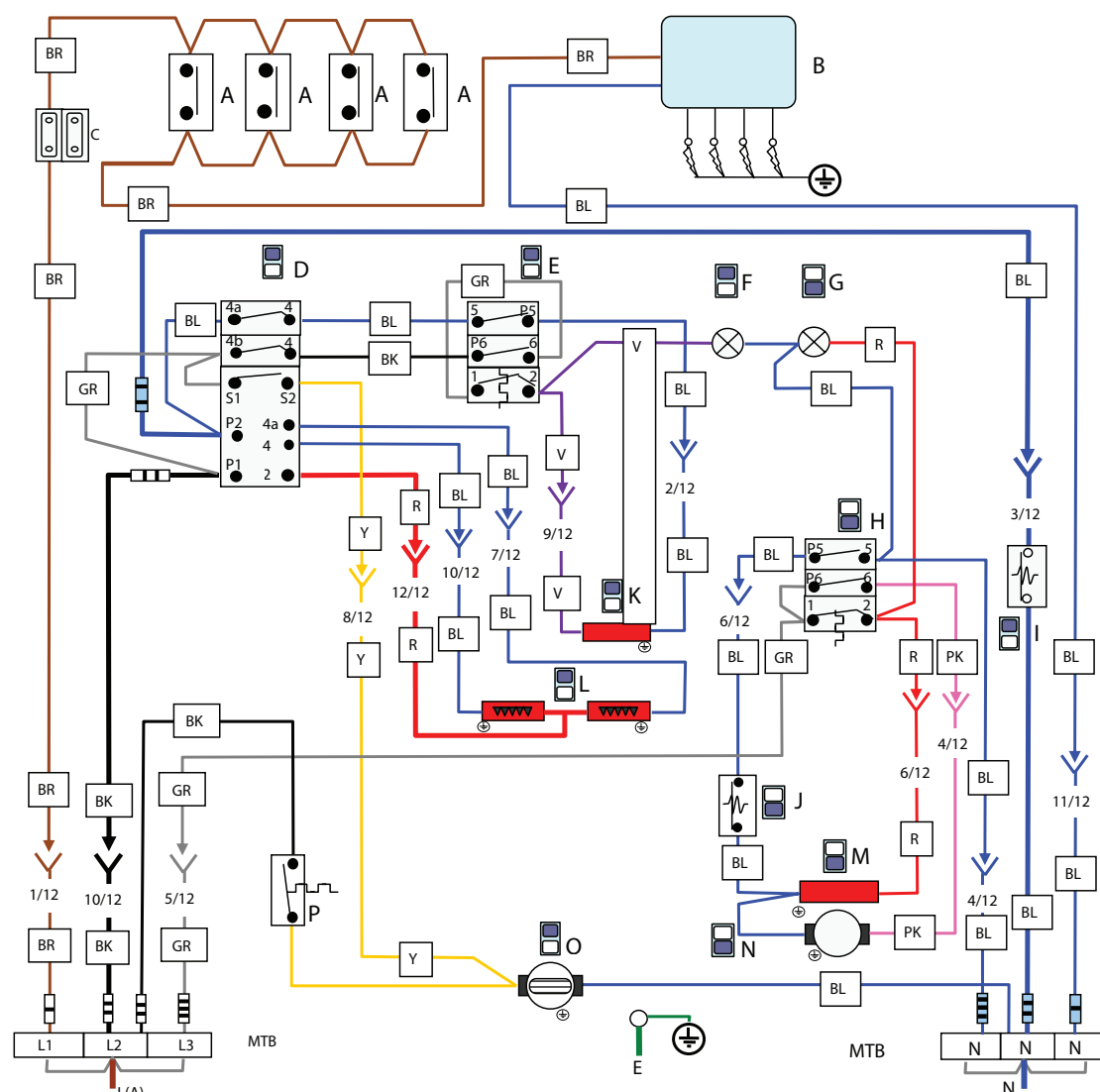
Fig. 11.2

! IMPORTANT : Le raccord d'alimentation en gaz sur le mur ne doit pas dépasser du mur de plus de 45 mm, de sorte qu'il n'entre pas en contact avec l'arrière de la cuisinière.



DESN 513507

12. Schéma de câblage



DESN 517531

- A.** Bouton d'allumage du gaz
B. Générateur d'étincelle
C. 2 Bloc terminal à 2 voies
D. Régulateur grill
E. Thermostat four supérieur
F. Voyant four supérieur
G. Voyant four inférieur
H. Thermostat four inférieur
I. Thermostat de surchauffe four supérieur
J. Thermostat de surchauffe four inférieur
- K.** Interrupteur thermique élément four supérieur
L. Élément double grill
M. Élément four inférieur
N. Ventilateur de circulation d'air four inférieur
O. Ventilateur de refroidissement du grill
P. Interrupteur thermique « enclenché » ventilateur de refroidissement du grill
- MTB BLOC TERMINAL MASTER

Code	Couleur
BR	Marron
BL	Bleu
GR	Gris
BK	Noir
Y	Jaune
V	Violet
PK	Rose
R	Rouge

13. Données techniques

Plaque de cuisson $\text{H}_{28}\text{H}_{3+}$

Elle est fournie pour fonctionner avec du gaz naturel de catégorie H. Un kit de conversion au GPL est disponible.

Plaque chauffante- Gaz naturel G20				
	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droite	Avant gauche
Type de brûleur	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Source de chaleur maximum	3,5 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW
Marquage injecteur	130	116	097	097

Position du point de pression : partie arrière gauche de l'appareil, au niveau de la plaque chauffante

Réglage de pression : 20 mbar

Allumage des brûleurs : H.T. Étincelle

Plaque chauffante- L.P. Gas G30 / G31				
	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droite	Avant gauche
Burner type	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Maximum heat input	3,5 KW (250 g/h) (0,50 l/h)	3,0 KW (214 g/h) (0,42 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)
Injector marking	95	85	65	65

Position du point de pression : partie arrière gauche de l'appareil, au niveau de la plaque chauffante

Réglage de pression : G30: 28-30 mbar G31: 37 mbar (Butane - Propane G30/G31)

Allumage des brûleurs : H.T. Étincelle

HOTPLATE - Netherlands (NG) G25/G25.3 Appliance category 2E (43.46 - 4.3MJ/M ³ (OC))				
	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droite	Avant gauche
Type de brûleur	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
Source de chaleur maximum	3,3 KW	2,85 KW	1,65 KW	1,65 KW
Marquage injecteur	132 (F2)	121 (F2)	094 (Y)	094 (Y)

Position du point de pression : partie arrière gauche de l'appareil, au niveau de la plaque chauffante

Réglage de pression : 25 mbar

Allumage des brûleurs : H.T. Étincelle

GRILL ET FOURS ÉLECTRIQUES: 230V, 50Hz SINGLE PHASE, 30 AMP	
Puissance nominale du grill	2 x 1,05 kW
Puissance nominale du four supérieur	1,0 kw
Puissance nominale du four inférieur (chaleur tournante)	1,4 kw

14. Entretien

- Votre module avec feux à gaz doit être contrôlé chaque année et entretenu régulièrement par un ingénieur Gas Safe enregistré.
- Si un entretien s'impose, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur agréé.
- Votre appareil **FAUT** uniquement être entretenu et installé par un ingénieur qualifié, un ingénieur AGA ou un distributeur agréé.
- **NE LAISSEZ** altérer ou modifier l'appareil.

Pièces de rechange

Pour maintenir une performance et une sécurité optimales, nous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange AGA d'origine. Ces pièces sont disponibles chez les grands détaillants, et dans nos magasins.

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

Grâce à la politique d'AGA Rangemaster d'amélioration continu des produits, la Société se réserve le droit de changer des particularités et d'apporter des modifications sur les appareils décrits et illustrés, et ce, à tout moment.



AGA Rangemaster

Station Road

Ketley Telford

Shropshire TF1 5AQ

England

www.agaliving.com

www.agacookshop.co.uk