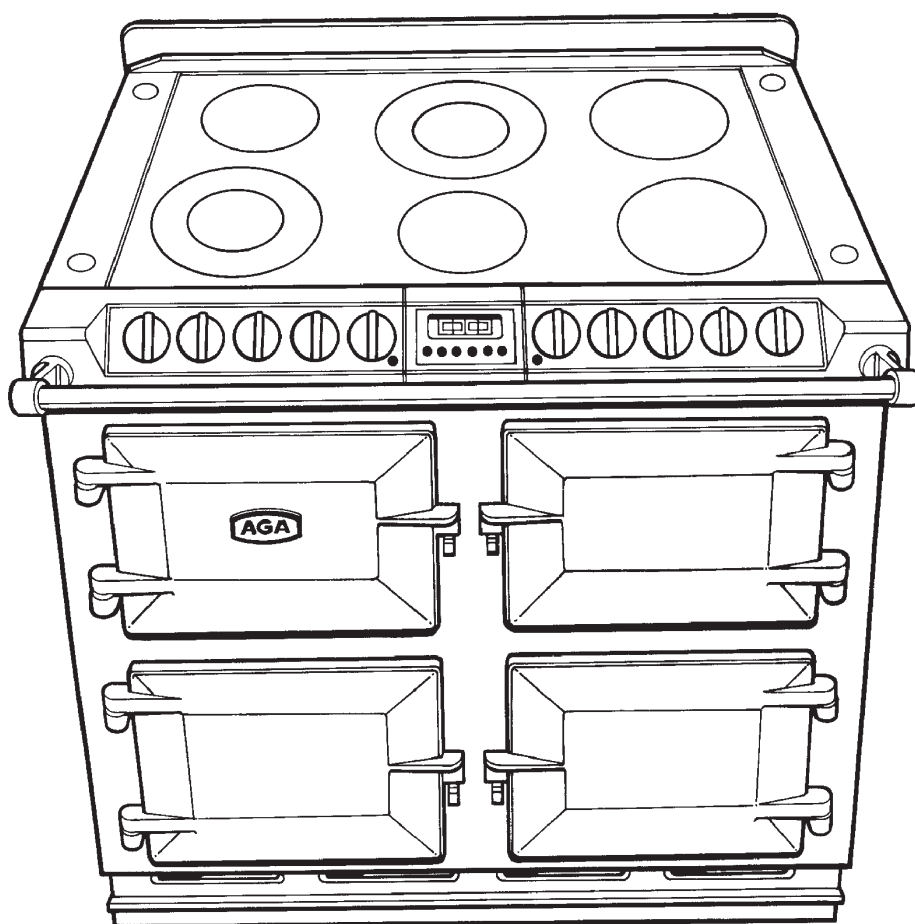




AGA DE LA SÉRIE SIX-QUATRE – DC6 MANUEL DU PROPRIÉTAIRE – TABLE VITROCÉRAMIQUE



DESN 513131

*Comportant les consignes d'entretien
et d'installation, le mode d'emploi
et un guide de cuisson*

Au moment de remplacer une pièce de cet appareil, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances.

N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN
SERVICE CET APPAREIL



Pour une utilisation en FR, BE & NL

08/15 EINS 517083

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
INTRODUCTION	3
APPAREL VUE	4
SECTION INSTALLATION	5
DONNÉES TECHNIQUES	6
INSTALLATION	6
EMPLACEMENT ET DIMENSIONS DU PRODUIT	7
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	8 - 9
ROULETTES DE MISE À NIVEAU ET DE DÉPLACEMENT	10
PLAQUE DE MISE À NIVEAU ET DE DÉPLACEMENT	11
MODE D'EMPLOI	12
AVERTISSEMENTS	13
PANNEAU DE COMMANDE	14
PARAMÉTRAGE DE LA CUISINIÈRE POUR L'UTILISATION	15
TABLE VITROCÈRAMIQUE	16
LE GRIL	17
LES FOURS	18
MONTAGE ET DÉMONTAGE DES TABELETTES	19
FOUR	
FOUR À CUISSON LENTE	20
FOUR À CHAULEUR TOURNANTE	21 - 22
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE	23 - 25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE	26 - 27
SECTION ENTRETIEN	28
ENTRETIEN	29 - 32
SCHEMA DE CABLAGE	33

INTRODUCTION

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous le soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales 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 approuvée par AGA pourrait entraîner l'annulation de l'homologation de l'appareil, de sa garantie et pourrait également constituer une infraction à vos droits statutaires. Dans les intérêts de la sécurité et d'une utilisation efficace, veuillez lire les notes suivantes avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

L'installation doit être de règlements de câblage locaux et nationaux et réalisée par un ingénieur qualifié.

Il se peut que votre appareil dégage un peu de fumée et des odeurs lors de sa première utilisation. Cette réaction est quelque chose de tout à fait normal qui ne présente aucun danger : elle provient de l'enrobage d'isolation thermique du four et de l'agglutinant amylacé qui se trouve sur l'isolation de l'élément. Elle cessera après une brève période d'utilisation.

Votre appareil est muni d'une plaque vitrocéramique et de trois fours électriques, le four en bas à droite est un four pour cuisson lente, les fours en haut à droite et en bas à gauche sont des fours électriques à chaleur tournante. Le ventilateur placé derrière le panneau de fond assure une répartition pratiquement uniforme de la chaleur à l'intérieur du four pendant la cuisson, c'est-à-dire que la température au niveau le plus bas est la même que la température à la position la plus élevée.

Le gril électrique se trouve dans le plafond du compartiment supérieur droit.

Reportez-vous au diagramme (Voir Fig.1) pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux diverses sections qui s'y rapportent pour obtenir des informations sur le four à cuisson lente, le four à chaleur tournante, le gril et la table de cuisson vitrocéramique etc....

Votre cuisinière est équipée des accessoires suivants :

- 5 clayettes de four
- 1 grand plat à rôtir
- 1 clayette de gril
- 1 plat à gril
- 1 grille de gril
- 1 plat à pâtisserie

Les pièces détachées suivantes sont elles aussi envoyées avec l'appareil :

- table vitrocéramique et cadre
- protection contre les éclaboussures

APPAREIL VUE

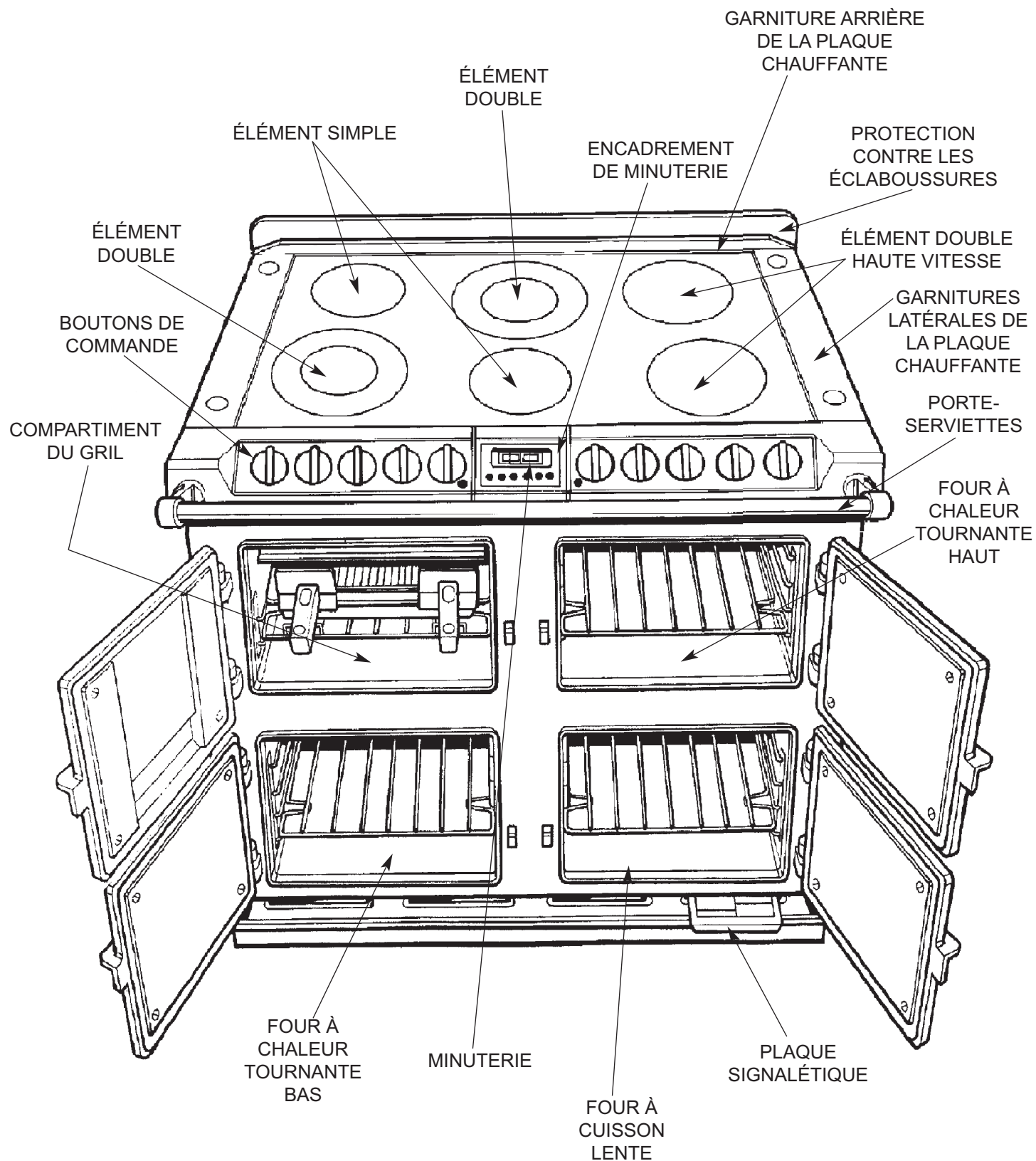


Fig. 1

DESN 517095

SECTION

INSTALLATION

Au moment de remplacer une pièce de cet appareil, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

DONNÉES TECHNIQUES

HOTPLATE

AVANT GAUCHE - circuit double - 2,0 kW/0,70 kW - diamètre 205/120 mm - chauffage rapide

ARRIÈRE GAUCHE - circuit simple - 1,1 kW - diamètre 140 mm - chauffage rapide

MILIEU AVANT - circuit simple - 1,1 kW - diamètre 140mm - chauffage rapide

MILIEU ARRIÈRE - circuit double - 2,0 kW/0,70 kW - diamètre 205/220 mm - chauffage rapide

AVANT DROIT - circuit simple - 1,4 kW - diamètre 155mm - chauffage rapide

ARRIÈRE DROIT - circuit simple - 1,4 kW - diamètre 155 mm - chauffage rapide

GRILL ET FOURS ÉLECTRIQUES

FOUR SUPÉRIEUR (CHALEUR TOURNANTE) - PUISSANCE - 1,45 kW

ÉLÉMENT DU GRIL : PUISSANCE NOMINALE 2,3 kW

FOUR À CUISSON LENTE : PUISSANCE NOMINALE 1,0 kW

FOUR INFÉRIEUR (CHALEUR TOURNANTE) - PUISSANCE - 1,45 kW

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 230 V 50 Hz PUISSANCE TOTAL 15,2 kW

POIDS - 170 KG

INSTALLATION

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Cet appareil est conçu pour la tension précisée sur la plaque d'identification, qui se trouve dans la rainure d'aération droite à la base de l'appareil.

La plaque vitrocéramique de l'AGA de la Série Quatre quitte l'usine du fabricant sous la forme d'une fabrication sur châssis entièrement testée. Le montage de la table vitrocéramique, des portes, de la plaque de protection contre les éclaboussures et du porte-serviette se fait pendant l'installation.

EMPLACEMENT ET DIMENSIONS DU PRODUIT

Tout mur adjacent surmontant la table vitrocéramique doit être dans un matériau résistant à la chaleur.

Tout mur latéral situé au-dessus de la cuisinière, qu'il se trouve sur la droite ou sur la gauche, ne doit pas se trouver à moins de 60mm de la cuisinière sur le plan horizontal (Voir Fig. 2).

Un espace minimum de 1m doit être laissé sur le devant de la cuisinière afin de pouvoir procéder aux opérations d'entretien de celle-ci.

Les surfaces se trouvant au-dessus de la cuisinière ne doivent pas se trouver à moins de 650mm de distance (Hotte de cuisinière, voir ci-dessous).

Les rainures d'aération situées à l'arrière de la table de cuisson ne doivent pas être bouchées.

La cuisinière doit être posée sur une surface solide et plane. Nous recommandons d'enlever tout matériau souple, comme du linoléum par exemple.

AVIS À PRENDRE EN COMPTE LORS DU MONTAGE D'UNE HOTTE DE CUISINIÈRE

Lorsqu'il est prévu d'installer une hotte de cuisinière, nous recommandons exclusivement la hotte de cuisinière CH900 de la Série 6-4. Elle doit être posée à au moins 80 cm de distance au-dessus de la plaque chauffante.

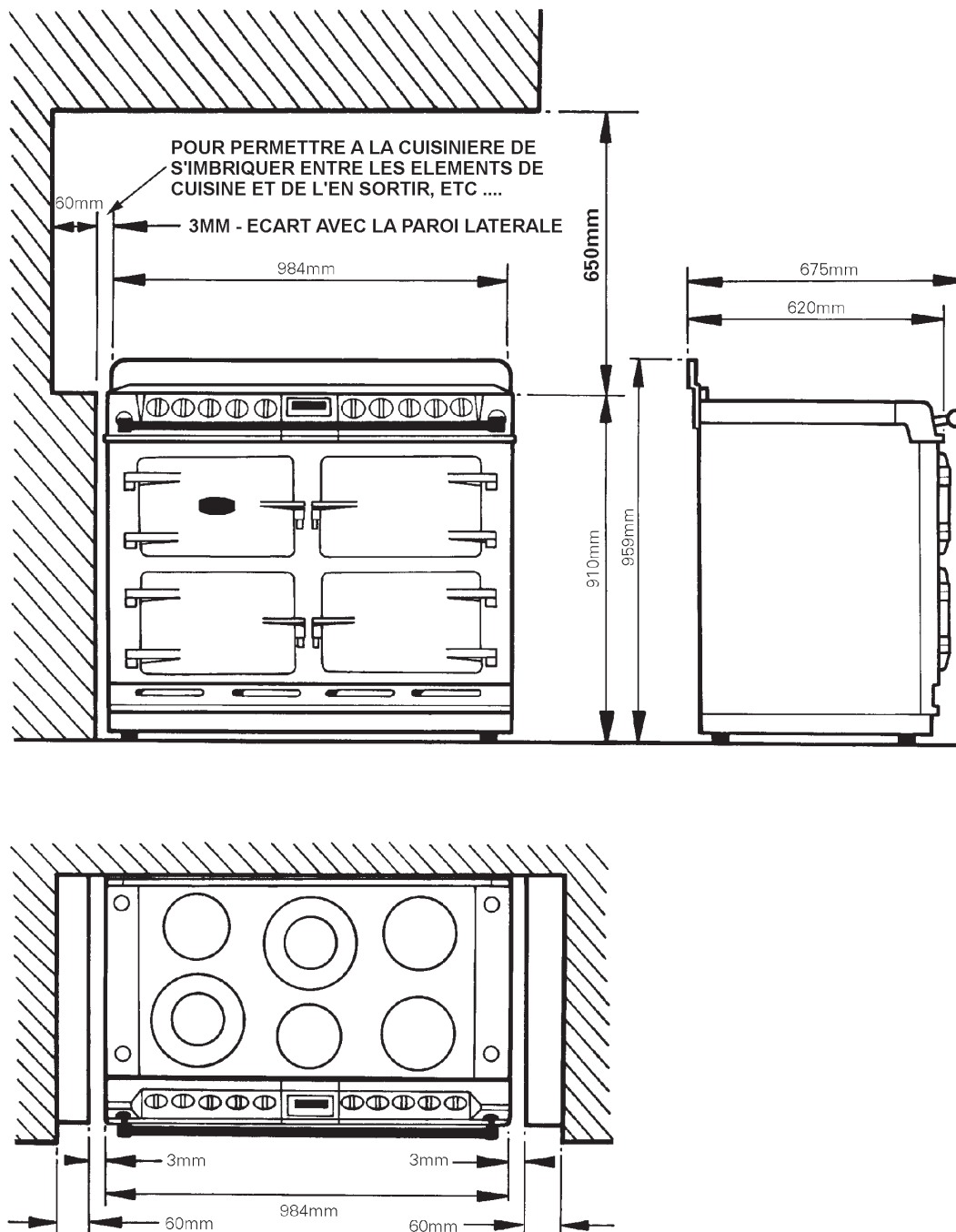


Fig. 2

DESN 513259

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE SE FAIT À PARTIR DU CÔTÉ SUPÉRIEUR DROIT DE L'APPAREIL, À L'ARRIÈRE DU PANNEAU LATÉRAL. PENDANT L'INSTALLATION, ENLEVEZ LE PANNEAU DROIT POUR LE RACCORDER À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

Enlevez les 3 vis qui tiennent en place le panneau latéral pour accéder à la borne du secteur. Voir Fig. 4 pour repérer l'emplacement du couvercle.

N'oubliez pas qu'il faut faire passer le câble électrique au secteur à travers l'œillet qui se situe sur le côté arrière droit de la cuisinière, proche du dessus, avant de raccorder l'appareil au secteur.

REPORTEZ-VOUS À LA FIG. 3 pour vérifier le raccordement des fils vers l'appareil.

N'oubliez pas qu'il est nécessaire de prévoir un surplus de longueur de câble à l'arrière de la cuisinière pour pouvoir extraire la cuisinière de sa position, si elle se trouve entourée d'unités de cuisine, etc...

RACCORDEMENT MONOPHASÉ - La cuisinière nécessite une alimentation électrique de 45 A, installée conjointement à un sectionneur bipolaire présentant un écart de contact minimum de 3 mm et il doit être raccordé au secteur à l'aide d'un câble de 10 mm² au minimum pour se conformer aux toutes dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.

IL EST **INTERDIT** DE PLACER LE SECTIONNEUR JUSTE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE. IL DOIT **IMPÉRATIVEMENT** SE SITUER À UNE DISTANCE POUVANT ALLER JUSQU'À 2 MÈTRES DE L'APPAREIL.

Remettez en place le panneau latéral droit une fois le branchement électrique effectué puis remettez en place les vis de fixation.

NOTE : Veillez à ce que la carte d'isolation qui recouvre les bornes du secteur soit toujours en place, située entre le panneau latéral et la borne du secteur.

ACCORDEMENT MONOPHASÉ - Il doit être raccordé au secteur à l'aide d'un câble de 10 mm² au minimum pour se conformer aux toutes dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.

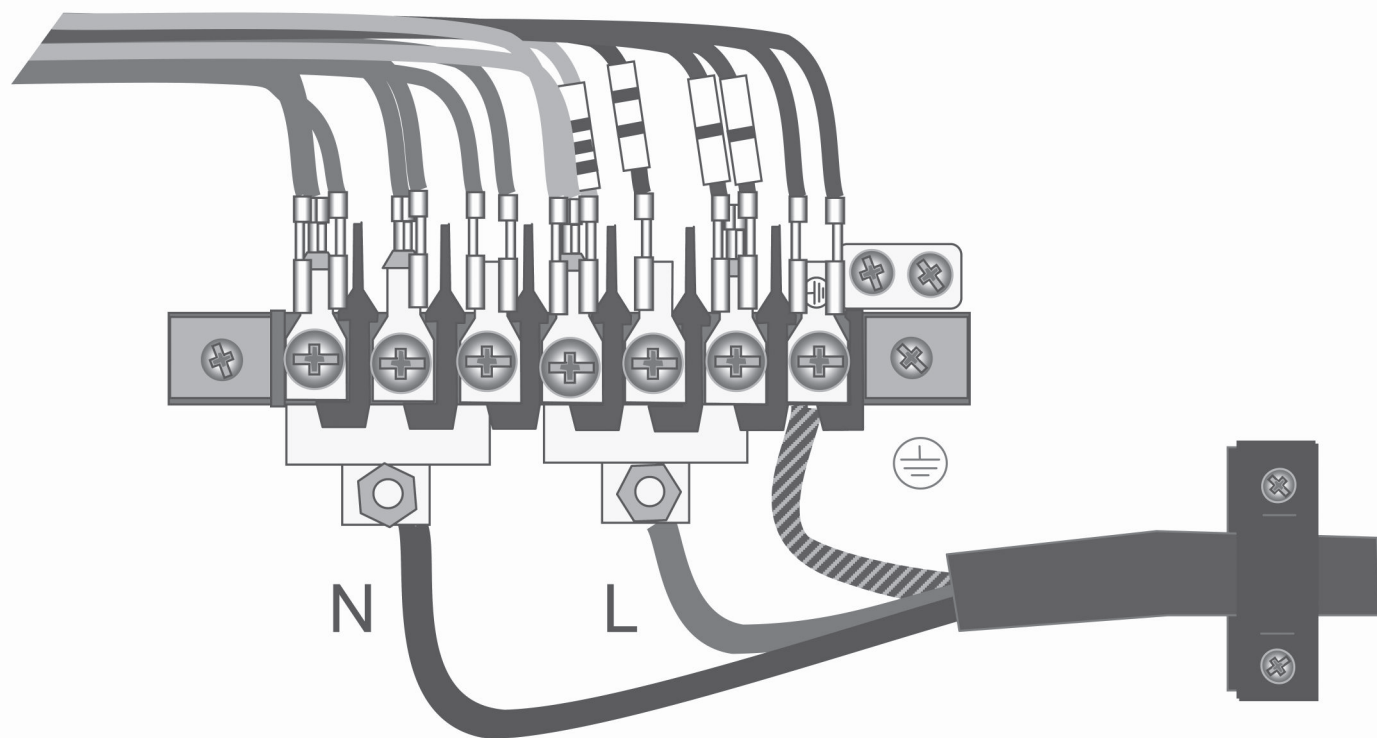


Fig. 3

DESN 517106

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (SUITE)

RACCORDEMENT TRIPHASÉ AU MINIMUM - Il doit être raccordé au secteur à l'aide d'un câble de 2.5 mm² au minimum pour se conformer aux toutes dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.Regulations

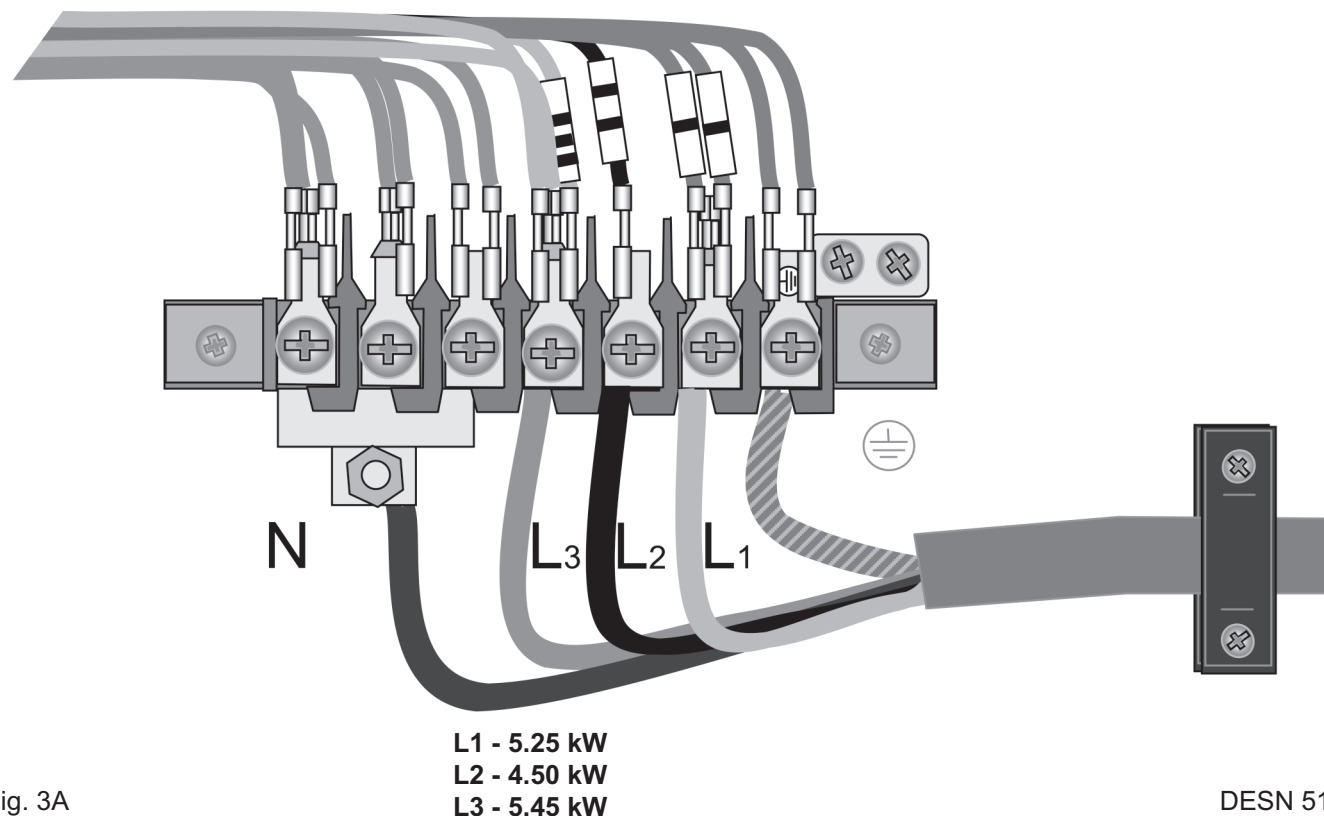


Fig. 3A

DESN 517107

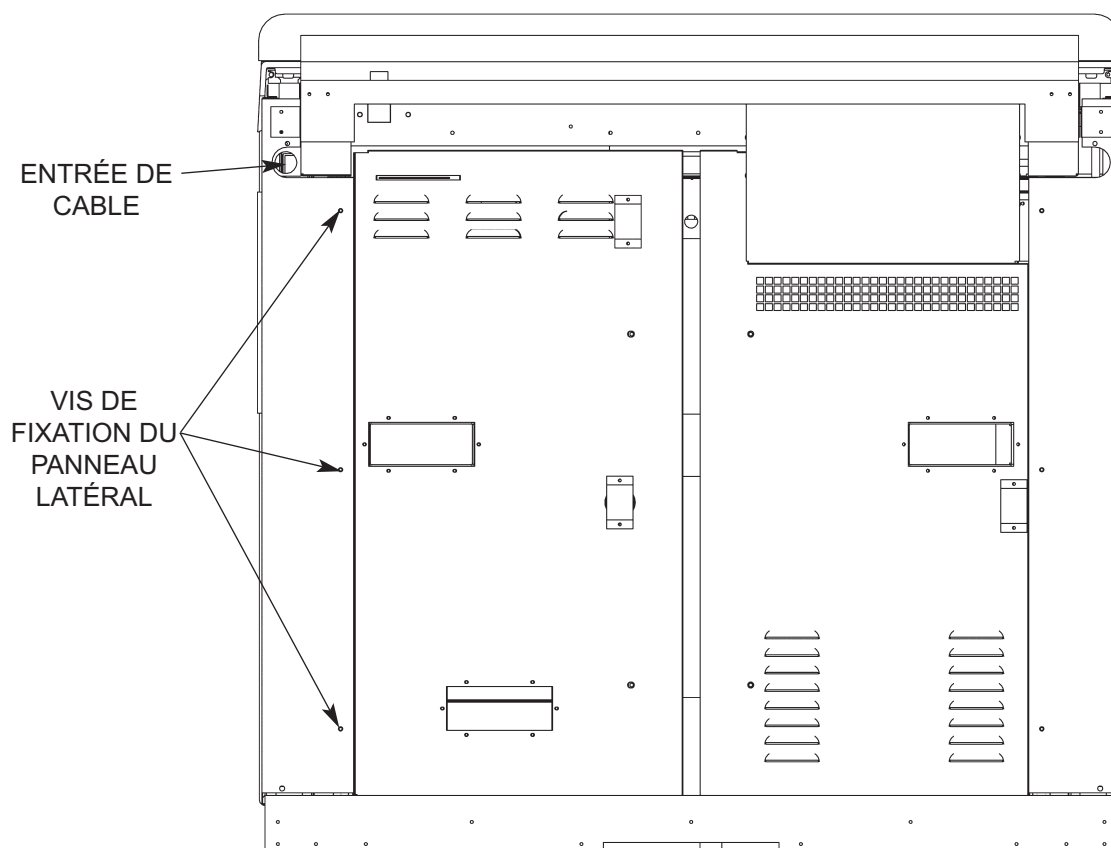


Fig. 4

DESN 517101

ROULETTES DE MISE À NIVEAU ET DE DÉPLACEMENT

INSTALLATION/MISE À NIVEAU

La Table de cuisson vitrocéramique de la cuisinière AGA Six-quatre est conçue pour se tenir sur une surface plane et à niveau ; il est cependant possible de remédier à quelconque défaut de planarité en ajustant les quatre roulettes de déplacement, disposées à chaque angle de la plaque inférieure. L'accès aux vis de réglage se fait en enlevant la plaque chauffante (voir Section << Enlever la table vitrocéramique et son cadre >> - Section Service, page 29. Pour surélever la cuisinière, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre ; pour l'abaisser, tournez la vis dans le sens inverse. tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre ; pour l'abaisser, tournez la vis dans le sens inverse.

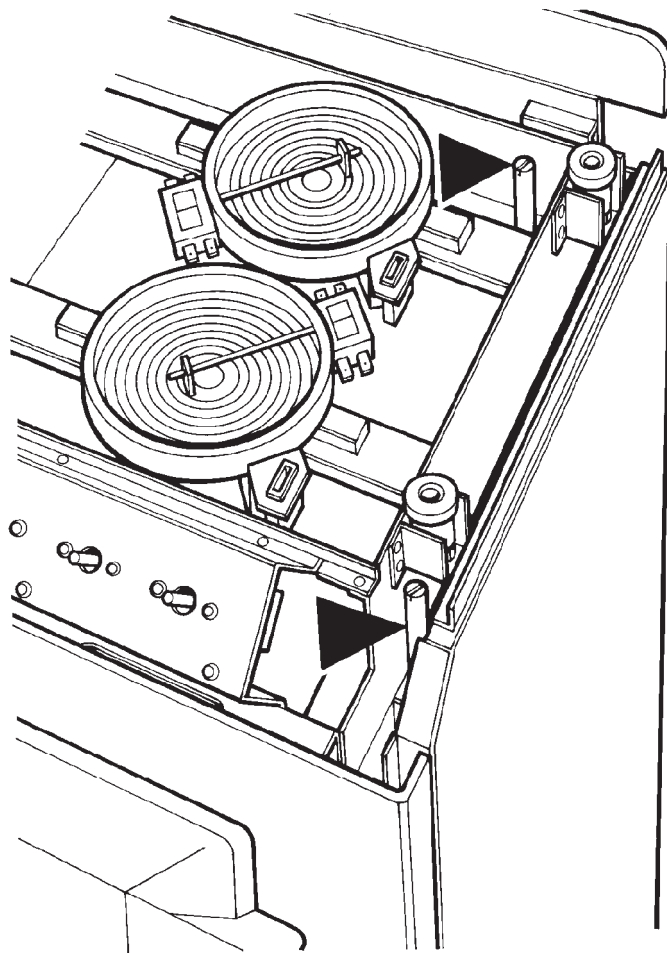


Fig. 5

DESN 513148

Des roulettes sont fixées à la base de la cuisinière pour permettre de la mettre en place.

Lorsque la cuisinière est à la bonne place, il est possible de régler les quatre pieds de mise à niveau pour mettre la cuisinière à niveau. Ces pieds doivent être suffisamment abaissés pour empêcher la cuisinière de se déplacer en roulant. (Voir Fig. 5).

PLAQUE DE MISE À NIVEAU ET DE DÉPLACEMENT

Insérez les languettes situées à l'arrière de l'unité de la plaque de protection contre les éclaboussure dans les encoches situées en hauteur à l'arrière de la cuisinière. (Voir Fig. 6).
Poussez à fond pour la fixer en place.

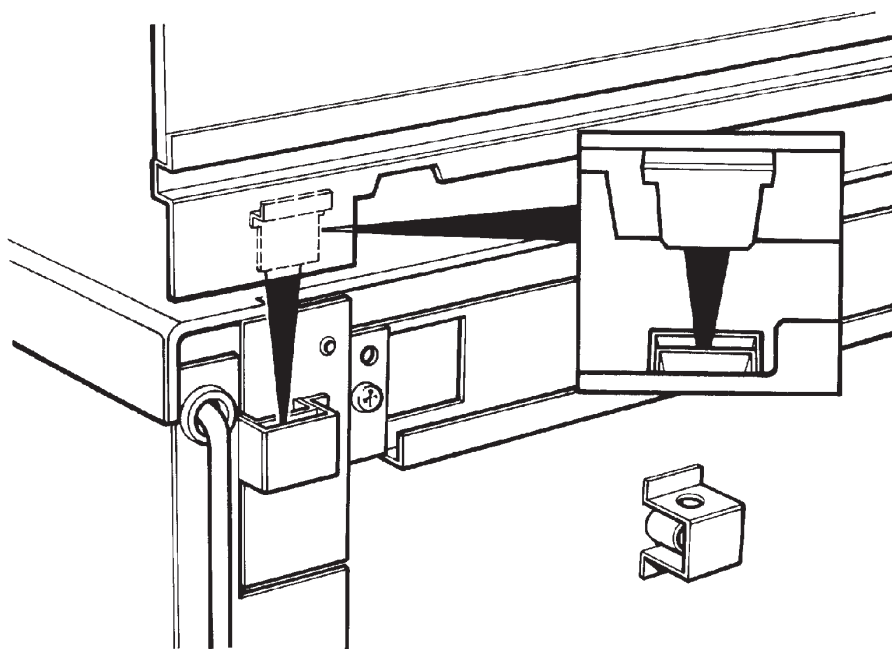


Fig. 6

DESN 513137

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENTS

ATTENTION : L'appareil et ses éléments accessibles chauffent durant l'utilisation. Des précautions doivent être prises afin d'éviter toucher les éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être l'objet d'une surveillance permanente.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances sous réserve que ces personnes aient été informées des instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité et des dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidiens ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : Les opérations de cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peuvent être dangereuses et entraîner des incendies. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

ATTENTION : Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : Les éléments accessibles sont susceptibles de chauffer durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

PANNEAU DE COMMANDE

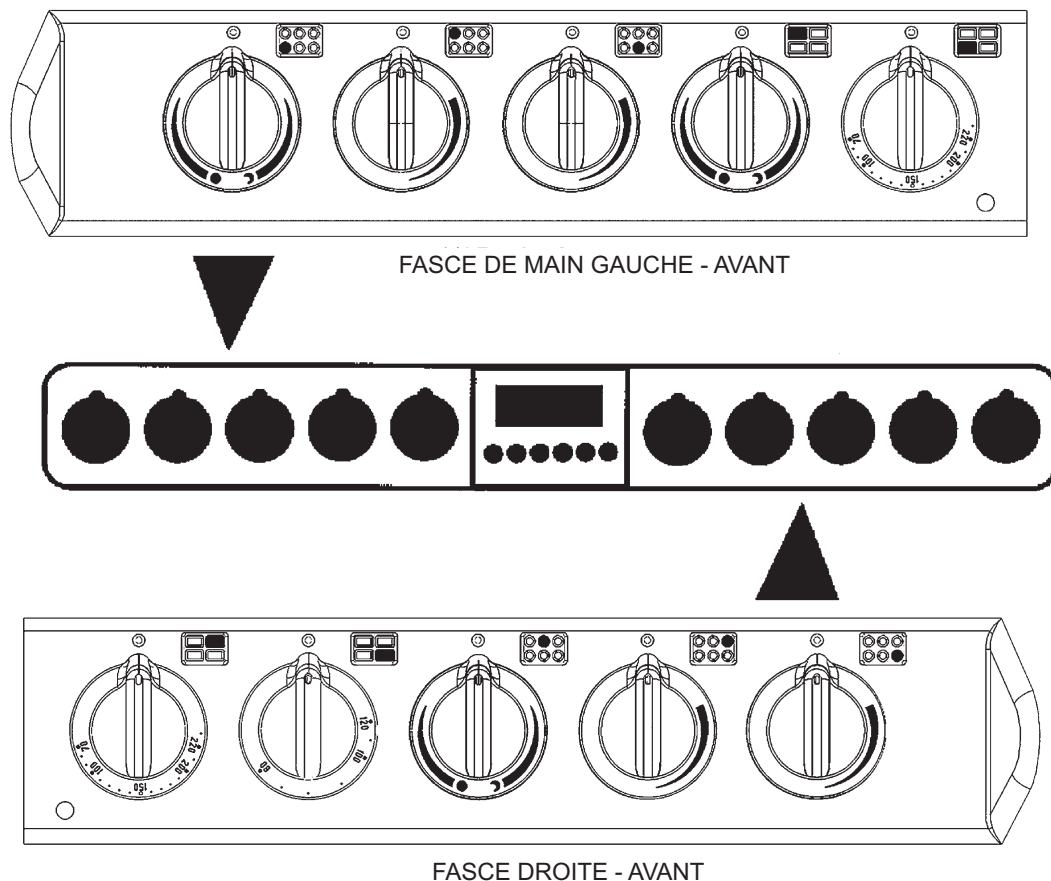


Fig. 7

DESN 517098

- Le **BOUTON DE COMMANDE DU GRILL** doit être enfoncé avant de pouvoir le tourner dans les deux sens.

Dans le sens horaire, les deux éléments sont utilisés.

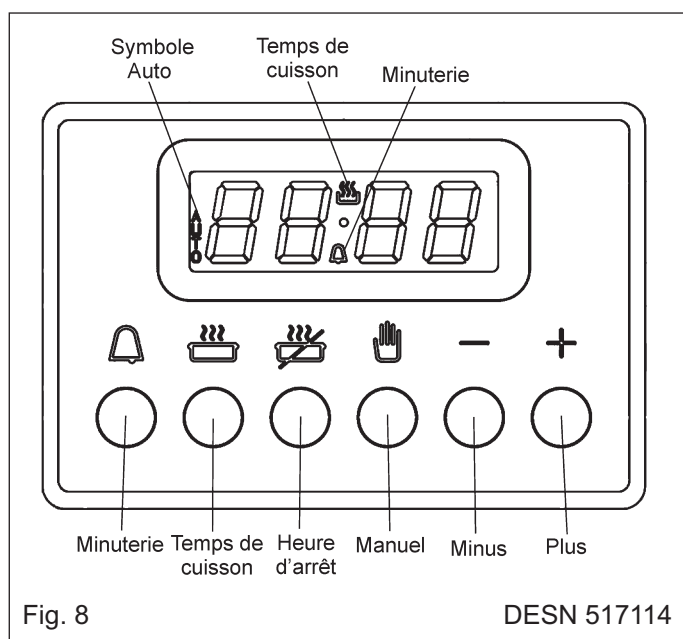
Dans le sens anti-horaire, l'élément central uniquement est utilisé.

- Les **BOUTONS DE COMMANDE DES PLAQUES** sont également manoeuvrés en les enfonçant avant de pouvoir les placer sur la position désirée.
- Les **BOUTONS DES FOURS** n'ont pas besoin d'être enfoncé, ils ne peuvent être tournés que dans le sens horaire à partir de la position OFF.
- Le **NÉON DE LA TABLE DE CUISSON** s'allume lorsque elle est chaude, et donc trop chaude au toucher. Il se produit un léger décalage après la mise en route initiale.

Le néon reste allumé une fois que l'élément est éteint jusqu'à ce que la température soit redescendue à un niveau sûr (même si la plaque peut être encore suffisamment tiède pour provoquer un léger inconfort).

- Les **NÉONS DU FOUR** s'allument lorsque les fours sont allumés. Une fois que la température désirée est atteinte, le néon s'éteint.

PARAMÉTRAGE DE LA CUISINIÈRE POUR L'UTILISATION



Vous pouvez utiliser l'horloge (fig. 8) pour allumer ou éteindre le four. Seul le four à chaleur tournante en bas à gauche est contrôlée par la minuterie du four. L'horloge doit être réglée avant que le four ne doivent se mettre en marche.

Le tableau ci-dessous décrit les symboles indiqués sur l'affichage numérique.

Symbole	Function	Notes
	La minuterie est activée	
	Le four peut être utilisé	Si le symbole 'cuisinier' est pas affiché le programme a soit: Terminé et que le four est non-opérationnel ou, le four est contolled par un programme automatique qui n'a pas encore commencé.
[AUTO]	Le four est en mode semi-automatique ou automatique.	
[dot]	Clignote durant le réglage de l'heure.	

Réglage de l'heure

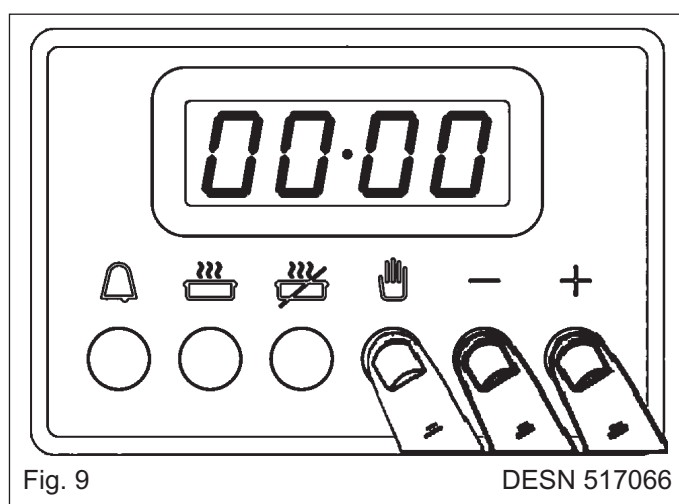
Lors de la première connexion de la cuisinière à l'alimentation secteur, ou en cas de coupure de courant prolongée, l'affichage de l'horloge clignote [0.00] et [AUTO].

Le point central clignote durant le processus de réglage de l'heure.

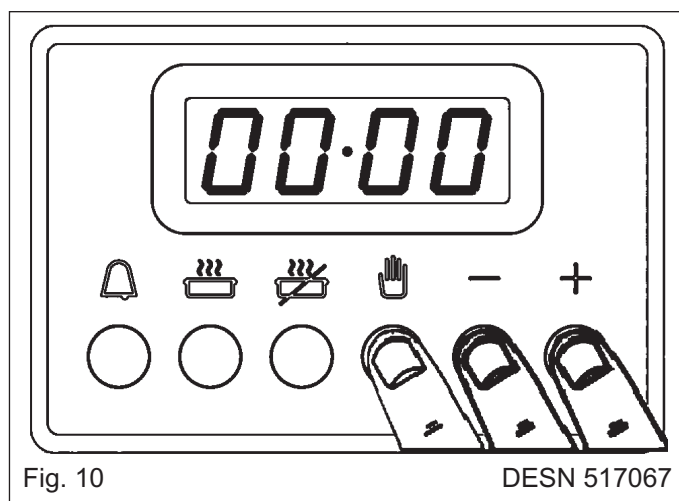
Lorsque le processus est terminé le point cesse de clignoter et le symbole est affiché.

L'heure peut être réglée de deux manières :

- Appuyez et maintenez le bouton enfoncé. Puis appuyez sur les touches [+] ou [-] pour faire défiler l'heure dans un sens ou dans l'autre (fig. 9). Un appui sur les touches [+] ou [-] pendant plus de 2 secondes fait défiler l'heure rapidement. Relâchez les touches pour régler l'heure.



- Appuyez et maintenez l'appui sur les boutons et (Fig. 10). Puis appuyez sur les touches [+] (ou [-]) jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche.



N'oubliez pas que l'horloge fonctionne sur 24 heures.

Si vous devez réinitialiser l'horloge ou la cuisinière, coupez l'alimentation, attendez quelques minutes, puis recommencer.

TABLE VITROCÉRAMIQUE

- **N'UTILISEZ PAS LA TABLE SI ELLE PRÉSENTE DES FÊLURES**
- **NE PAS POSER DE PAPIER ALUMINIUM SUR LA SURFACE DE LA TABLE**

- La table comporte les six plaques suivantes :

Avant gauche - circuit double - 2,0 kW/0,70kW - diamètre 205/120 mm - Chauffage rapide

Arrière gauche - circuit simple - 1,1 kW - diamètre 140 mm - Chauffage rapide

Milieu avant - circuit simple - 1,1 kW - diamètre 140 mm - Chauffage rapide

Milieu arrière - circuit double - 2,0 kW/0,70 kW - diamètre 205/120 mm - Chauffage rapide

Avant droit - circuit simple - 1,4 kW - diamètre 155 mm - Chauffage rapide

Arrière droit - circuit simple - 1,4 kW - diamètre 155 mm - Chauffage rapide

- Lorsque les plaques chauffantes sont allumées, la zone de chauffage deviendra rouge.
- Les plaques chauffantes sont munies d'un interrupteur de sécurité, qui limite la température vitrocéramique si les plaques sont mises en marche sans qu'une casserole ne soit posée dessus, ou si les plaques ont été réglées sur la température maximum pendant une durée supérieure à la normale.

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre table de cuisson

- Vérifiez que la casserole recouvre la zone de chauffage.
- Éteignez les plaques lorsque la cuisson est terminée.
- Ne cuisez pas directement sur la surface de la table : utilisez toujours un récipient.
- N'utilisez pas la table comme planche à découper ou pour y poser des choses dessus.
- Veillez à bien soulever les casseroles de la surface : ne les faites pas racler contre la surface.
- Utilisez toujours les matériaux et les méthodes de nettoyage recommandés. Voir « Nettoyage et entretien ».

Choix de casseroles

- Il est **impératif** d'utiliser exclusivement des casseroles à fond plat et lisse.
- En cas d'utilisation de plats en fonte, vérifiez qu'ils sont dotés d'un fond plat usiné.
- Ne jamais utiliser de casseroles à fond en renforcement ou rainuré.
- Le fond de la casserole doit recouvrir la zone de chauffage.
- Choisissez une casserole de taille suffisante pour empêcher tout débordement (en cas d'ébullition), surtout en cas de cuisson de plats contenant du sucre (confiture, marmelade, compote, etc...).
- Ne chevauchez pas les bords de la zone de la table vitrocéramique avec des casseroles : cela risquerait d'endommager la surface émaillée de la plaque supérieure.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, le fond de la casserole émaillée doit faire entre 2 à 3 mm d'épaisseur, celui d'une casserole en inox doit être en sandwich de 4 à 6 mm d'épaisseur..

LE GRIL

- **LA PORTE DU COMPARTIMENT À GRIL DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHÉ.**
- **ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en marche. Tenir les enfants à l'écart.**
- Le gril instantané à très grande vitesse est divisé en deux parties pour économiser de l'énergie et répondre aux besoins de gril de chacun.
- Tournez la commande du gril dans le sens des aiguilles d'une montre : toute la surface du gril peut alors être utilisée pour de grandes quantités de nourriture. Tournez la commande du gril dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : seulement la partie du milieu du four peut être utilisée pour des petites quantités (par ex : 2 tranches de pain, une ou deux côtes de porc, etc...).
- La plupart des plats au gril se cuisinent à haute température, mais pour les morceaux de viande/de volaille épais et pour obtenir un steak bien cuit, il faut réduire la température en tournant la commande sur un réglage moins fort.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four à haute température pendant 2 minutes environ.
- Le plat du gril se pose sur la clayette fournie. Cette clayette est conçue pour se verrouiller une fois en place ; elle peut cependant s'enlever pour être nettoyée (Voir Fig. 11B).
- Les aliments doivent être cuisinés sur la grille ou sur le fond du plat à gril. Certains plats peuvent être posés directement sur la clayette ou sur le fond du compartiment. Le gril est alors particulièrement utile pour faire dorer le dessus de plats, comme des gratins de chou-fleur par exemple.
- Les panneaux latéraux du compartiment grill sont auto-nettoyants.
- Le plat du gril peut se ranger sur le fond du compartiment à gril, lorsque le gril est éteint.

LES FOURS

Informations d'ordre général

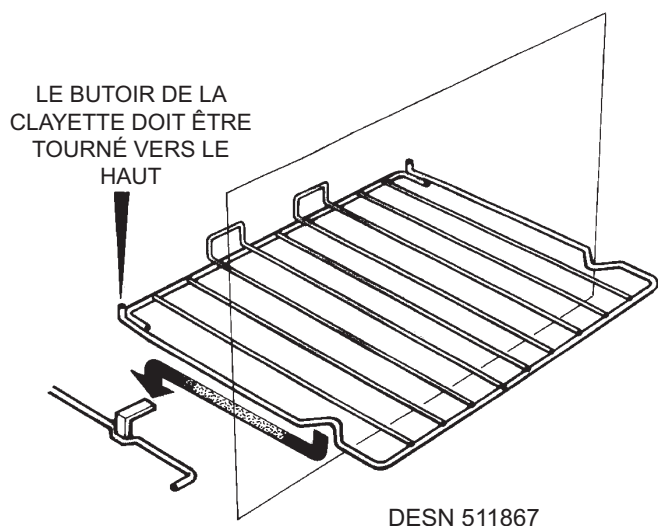
- Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.
- Le numéro des positions des clayettes commence à partir du haut.
- Mettez les plats sur le milieu de la clayette.
- Pour retirer une clayette, soulevez-la pour la dégager de ses encoches latérales et faites-la glisser vers l'avant. Pour remettre la clayette en place, insérez-la dans le four en ayant les petites pointes tournées vers l'arrière et vers le haut. Faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle soit en place au-dessus des encoches latérales, puis abaissez-la sur la glissière.
- Ne posez pas ni clayette ni plat sur le fond des fours.
- Préchauffez le four à la température souhaitée jusqu'à ce que la lampe néon s'éteigne.
- Pour obtenir une répartition thermique efficace, laissez un écart d'au moins 12 mm entre les plats et les parois du four.
- Ne pas utiliser une boîte ou plateau plus grand que celui fourni avec la cuisinière.
- Il est important de vérifier que la nourriture est bouillante avant de la servir.
- Vous pouvez changer les réglages et les temps de cuisson en fonction de vos goûts.

Condensation

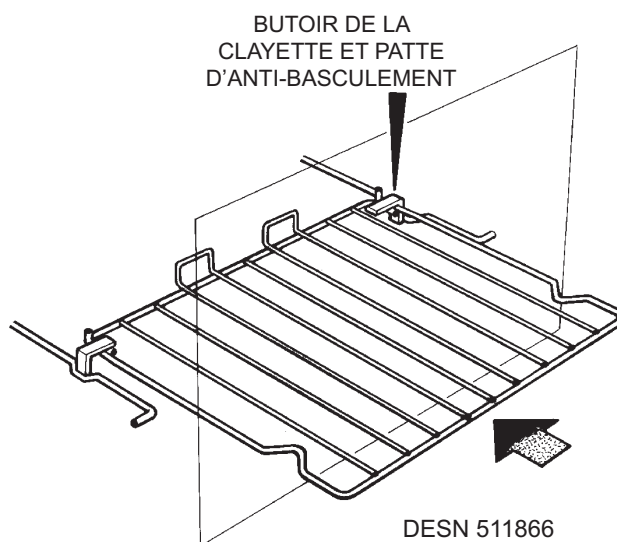
De la condensation se forme lorsque de la chaleur et de l'humidité sont présentes. Autant que possible, veillez à bien recouvrir les aliments à forte teneur en eau, comme les ragoûts par exemple. Si vous remarquez de la condensation, essuyez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DES TABLETTES FOUR

Clayettes de four : Ces clayettes sont conçues pour être coulissantes.



Remonter de la façon suivante : Placer dans la glissière comme dans l'illustration ci-dessus



À noter SVP : La clayette coulisse vers l'extérieur jusqu'à sa position d'arrêt

Fig. 11A

Clayette du gril : À NE PAS UTILISER COMME CLAYETTES DU FOUR. À noter ses différences de conception : elle est munie de dispositifs de protection à l'avant et à l'arrière.

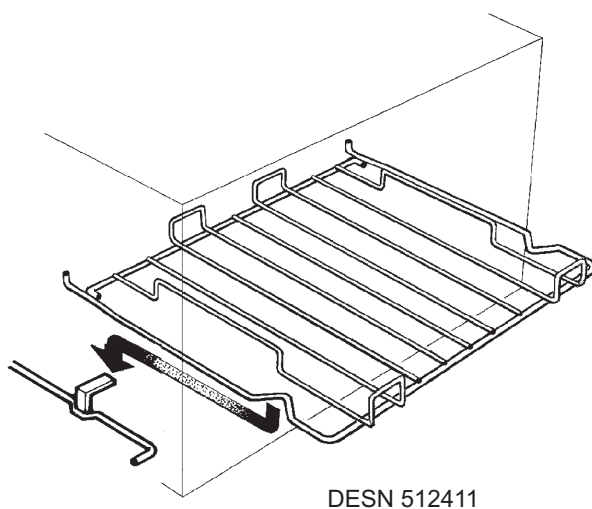


Fig. 11B

FOUR À CUISSON LENTE

LE FOUR À CUISSON LENTE

Ce four sert à cuire des plats pendant longtemps et lentement, de 6 à 8 heures, pour garder des plats au chaud et pour chauffer des assiettes pendant de courtes périodes.

VOUS DEVEZ ÊTRE TOUT PARTICULIÈREMENT VIGILANT SI VOUS RÉCHAUFFEZ DES PLATS ET ASSIETTES EN PORCELAINE TENDRE : CHOISISSEZ LE RÉGLAGE LE PLUS BAS.

Le réglage pour une cuisson lente est compris dans la plage entre 110°C et 120°C du bouton de commande du four.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE CUISSON LENTE

Éléments à ne pas oublier lors de la préparation de vos plats

- Pour de meilleurs résultats, utilisez les ustensiles en acier inoxydable AGA.
- Ne posez pas les plats directement sur le fond du four. Posez-les toujours sur les clayettes fournies. Voir Fig. 11B.
- Les pièces de viande et de volaille doivent d'abord être cuits à 160° dans le four à chaleur tournant durant 30 minutes, avant de les transférer dans le four à mijoter.
- La viande/volaille devrait être entièrement enveloppée dans 2 couches de clinquant pour s'assurer qu'un joint serré est réalisé ceci maintiendra les jus et les saveurs normaux qui sont perdus quand la nourriture est faite cuire à température élevée. Le clinquant se joignent doit être placé au dessus du joint pour empêcher la fuite.
- Pour les rôtis en cuisson fermée, posez-les toujours sur une grille placée sur un plat à viande pour veiller à ce que l'air circule bien.
- Les morceaux de viande de plus de 2,7 kg et de volaille de plus de 2 kg ne sont pas adaptés à la méthode de cuisson lente.
- Cette méthode ne convient pas à la cuisson de viande et de volaille farcie.
- Assurez-vous que les morceaux de porc et de volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Apportez toujours le potages, les cocottes en terre et les liquides à l'ébullition avant la mise dans le four.
- Quand la cuisson d'une cocotte en terre ou les braisages de la viande couvrent la nourriture d'abord de clinquant et alors le couvercle pour créer un bon joint et pour empêcher la perte d'humidité.
- Les pièces de viande doivent être cuites pendant au moins 6 heures. Les cuissons en cocotte et les ragoûts doivent cuire 2 à 4 heures en fonction de la quantité d'ingrédients. Les aliments peuvent supporter 1 à 2 heures de plus, mais leur apparence est susceptible de se détériorer.
- Enfoncez les plats bien au fond du four, pour veiller à ce qu'il soient posés au-dessus de l'élément qui se trouve sous la plaque inférieure.
- Décongelez toujours complètement vos aliments avant de les cuire.
- Les légumes racines se cuisinent mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Ajustez l'assaisonnement et l'épaisseur de vos sauces en fin de période de cuisson.
- Les plats comportant des œufs et des poissons ne nécessitent des temps de cuisson que de 1 à 5 heures et doivent être cuisinés le jour, où ils peuvent être surveillés de temps à autre.
- Les haricots rouges de Soisson séchés doivent être bouillis pendant dix minutes au minimum, après avoir trempé et avant d'être incorporé à quelque plat que ce soit.

STOCKAGE ET RÉCHAUFFAGE DE PLATS CUISINÉS

- Si vous destinez le plat que vous avez cuisiné à être congelé ou à attendre avant d'être servi, faites-le refroidir dans un récipient propre dès que possible.
- Faites entièrement décongeler votre plat au réfrigérateur avant de le réchauffer.
- Réchauffez votre plat à fond et rapidement, soit sur la table de cuisson, soit dans un four chaud à 180°C (160° C dans le four à chaleur tournante), puis servez-le immédiatement.
- **Ne réchauffez un plat qu'une seule fois.**

FOUR À CHALEUR TOURNANTE • Four à chaleur tournante • Four à chaleur tournante •

Conseils de cuisson

- Les fours inférieur gauche et supérieur droit sont des fours à chaleur tournante, ce qui signifie que l'air est réparti pour créer une température uniforme partout. Dans la plupart des cas, les aliments peuvent être cuits à une température de 10 à 20 °C inférieure dans un four à chaleur tournante par rapport à un four conventionnel.
- La position des grilles est comprise de bas en haut.
- Placez les plats au centre de la grille ou de la plaque.
- Il est important de vérifier que les aliments sont chauds avant de servir. Vous pouvez modifier le réglage et le temps de cuisson en fonction de vos goûts.
- Les morceaux de viande doivent être utilisés comme guide, mais peuvent varier selon la taille, la forme du morceau sur l'os.
- Décongelez soigneusement les pièces de viande avant de les cuire.
- Les durées sont indiquées pour des plats ouverts. Si les plats sont recouverts d'une feuille d'aluminium, ajoutez un temps supplémentaire.
- La dinde et le poulet sont cuits lorsque les jus coulent clairs lorsque la viande est percée avec un pique. Si les jus coulent rose, poursuivez la cuisson et vérifiez toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le jus soit clair.
- Les tableaux de cuisson donnent un guide général, mais les temps et les températures peuvent varier selon les recettes individuelles.

PLAT	Température °C	Temps de cuisson moyen & remarques
Poisson		
Poisson en entier (truite, maquereau, etc...)	170	25-30 mn en fonction de la taille
Portions	170	20-25 mn en fonction de l'épaisseur
Saumon (2,7 kg)	140 - 150	15-18 mn par 450 g
Viande et volaille		
Bœuf	170 - 180	30 mn par 450 g + 30 mn de plus (saignant)
Agneau	170 - 180	25 mn par 450 g + 25 mn de plus
Porc	170 - 180	30-35 mn par 450 g + 35 mn de plus
Poulet	170 - 180	20-25 mn par 450 g + 20 mn de plus
Dinde	150 - 160	15-18 mn par 450 g + 15 mn de plus
Canard et oie	170 - 180	25 mn par livre + 25 mn de plus
Ragoût	130 - 140	1 1/2 -3 heures en fonction de la recette
Desserts		
Entremets au lait	140	2 heures
Crème renversée	140	35 mn
Gâteau de Savoie	160	45 mn – 1 h si fruits crus dans la recette
Crumble aux fruits	170 - 180	45 mn - 1 heure
Garnitures à la meringue	130	45 mn
Meringues	80 - 90	3-4 h – Retournez les meringues dès qu'elles sont durcies

PLAT	Température °C	Temps de cuisson moyen & remarques
Mélanges à la levure		
Pains – miches	200 - 210	30-45 mn
Pains – petits pains	200 - 210	15-20 mn
Petits pains au lait, etc	180	25-35 mn
Gâteaux, tartes, biscuits & scones		
Petits gâteaux	170 - 180	20-25 mn
Victoria Sandwich	160 - 170	25-30 mn
Gâteau roulé	200 - 210	7-10 mn
Gâteau de Savoie sans matières grasses (180 mm)	170	20 mn
Scones	200 - 210	10-15 mn
Rich Fruit Cake léger (20 cm)	130	1 1/2 - 2 heures
Rich Fruit Cake (20 cm)	130	4 - 4 1/2 heures
Sablé	140 - 150	1 1/4 - 1 1/2 heures
Biscuits	130 - 180	15-25 mn en fonction de la recette
Biscuits sur plaque	160 - 170	30 mn – 1 1/2 heure en fonction de la recette
Pâte brisée	190	Petites tartes 20-25 mn en fonction de la recette, Tourtes 45-50 mn
Pâte brisée riche	180	25 mn
Pâte feuilletée	210	8-10 mn en fonction de la recette
Pâte à chou	190 - 200	25-35 mn
Divers		
Yorkshire pudding – gros	200	45 mn
Yorkshire pudding – la pièce	200	20 - 25 mn
Soufflés	170 - 180	45 mn

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction peut être utilisée pour définir un programme de cuisson automatique.

Elle permet d'allumer ou d'éteindre le four aux heures programmées. Elle n'est disponible que pour le four inférieur gauche.

La durée maximale du programme de cuisson pouvant être définie est de 23 heures et 59 minutes, c'est-à-dire, temporisation + temps de cuisson = 23 heures et 59 minutes maximum.

Avant de définir un programme, vérifiez que l'horloge indique l'heure exacte, et ayez les informations suivantes à portée de main.

- Le temps de cuisson nécessaire pour l'aliment.
- L'heure à laquelle la cuisson de l'aliment doit être terminée.
- Les réglages du four requis.

- Le « *temps de cuisson* » correspond à la durée de fonctionnement du four.
- L'« *heure d'arrêt* » correspond à l'heure à laquelle vous souhaitez que le four stoppe la cuisson.

Définition d'une Durée de cuisson

Appuyez et maintenez l'appui sur le bouton  et régler le « temps de cuisson » nécessaire en appuyant sur les boutons [+] ou [-] (Fig. 12).

L'horloge contrôle maintenant le temps de cuisson de votre four.

Le  symbole et [AUTO] sont affichés.

Une fois le « temps de cuisson » atteint, un signal sonore retentit et le symbole [AUTO] clignote. Tournez le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez sur un bouton pour arrêter le bip sonore.

Appuyez  sur pour revenir à la cuisson manuelle.

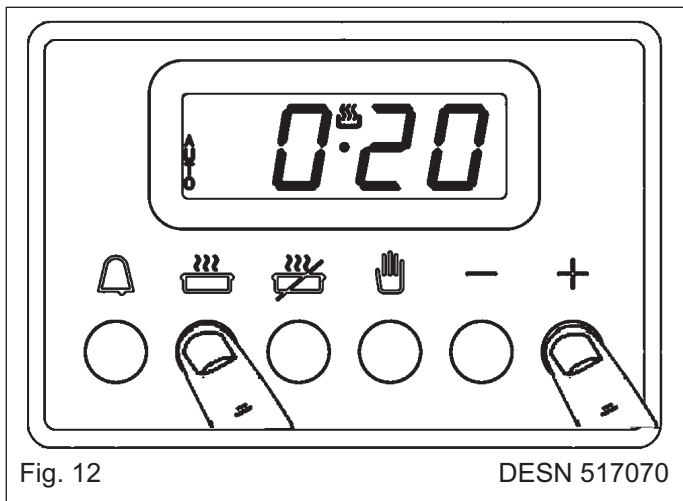


Fig. 12

DESN 517070

Définition d'une heure d'arrêt de la cuisson

Appuyez et maintenez l'appui sur le bouton « heure d'arrêt »  (fig. 13), puis appuyez sur les boutons [+] ou [-] jusqu'à ce que l'« heure d'arrêt » souhaitée s'affiche (Fig. 14). Le  symbole et [AUTO] sont affichés.

Une fois l'« heure d'arrêt » atteinte, un signal sonore retentit et le symbole [AUTO] clignote. Tournez le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez sur un bouton pour arrêter le bip sonore. Appuyez  sur pour revenir à la cuisson manuelle.

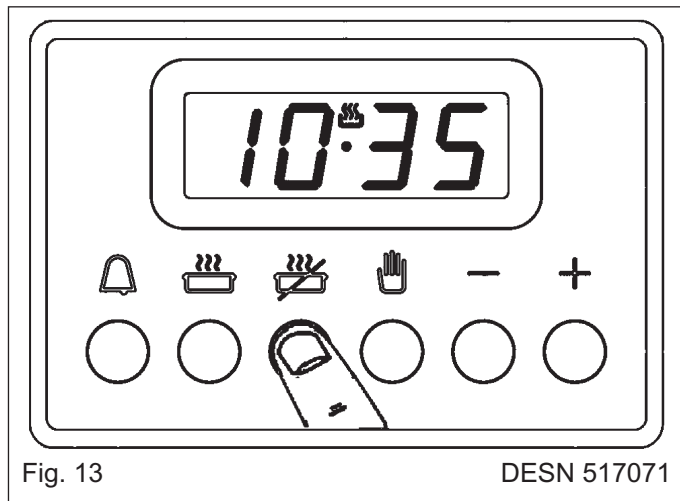


Fig. 13

DESN 517071

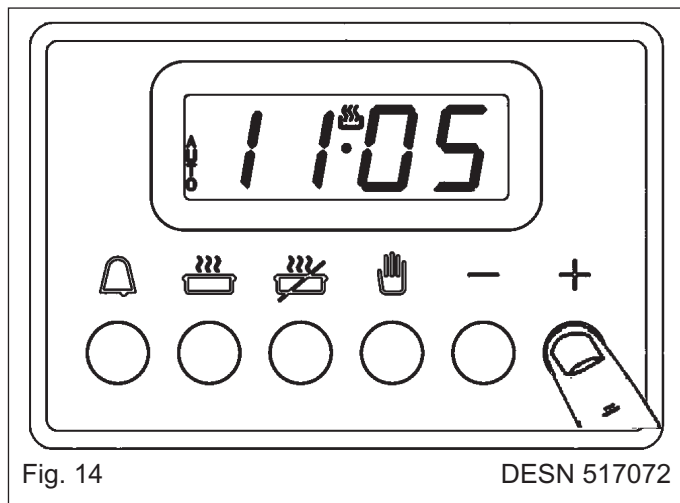


Fig. 14

DESN 517072

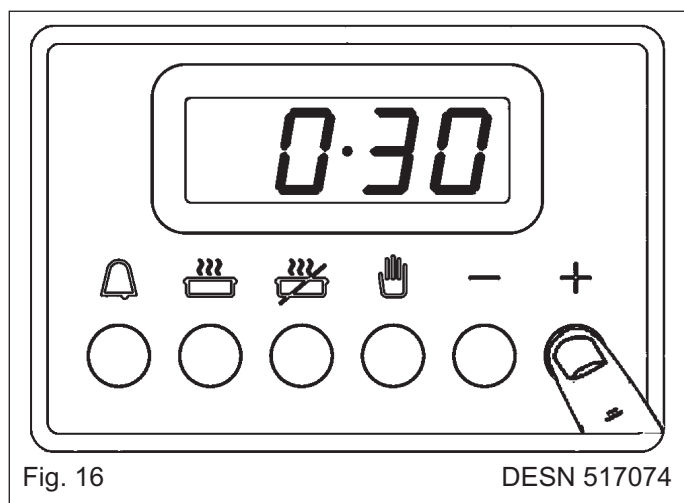
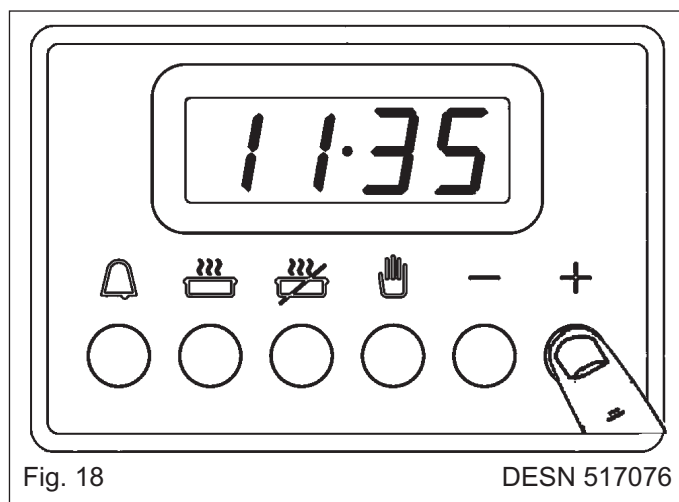
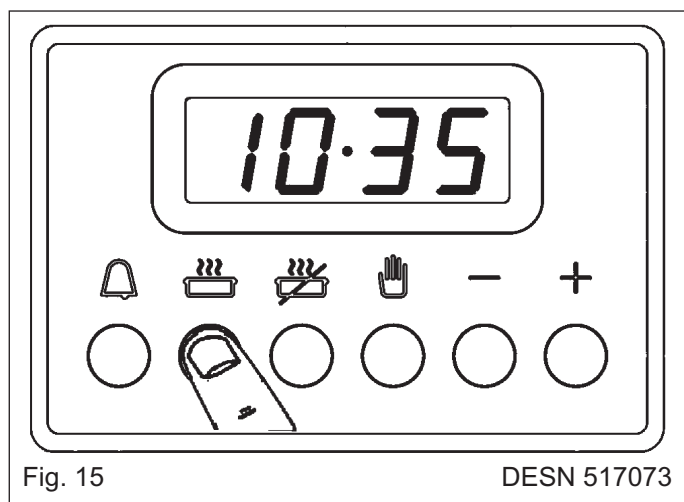
Démarrage et arrêt automatique du four

Avant de régler l'horloge pour le fonctionnement automatique, vous devez avoir deux données clairement à l'esprit : le « *temps de cuisson* » et l'« *heure d'arrêt* ».

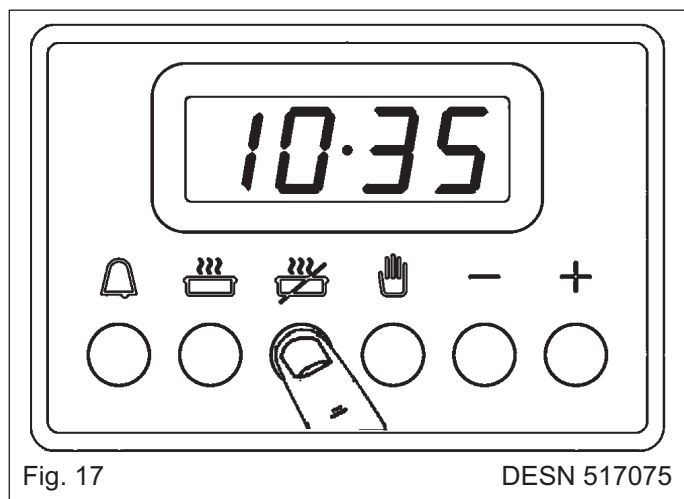
Remarque : Vous ne pouvez pas définir un temps de démarrage directement, ce paramètre est réglé automatiquement par la définition du « *temps de cuisson* » et de l'« *heure d'arrêt* ».

Appuyez et maintenez l'appui sur le bouton  (fig. 15), puis appuyez sur les boutons [+] ou [-] jusqu'à ce que le « *temps de cuisson* » souhaité s'affiche (Fig. 16).

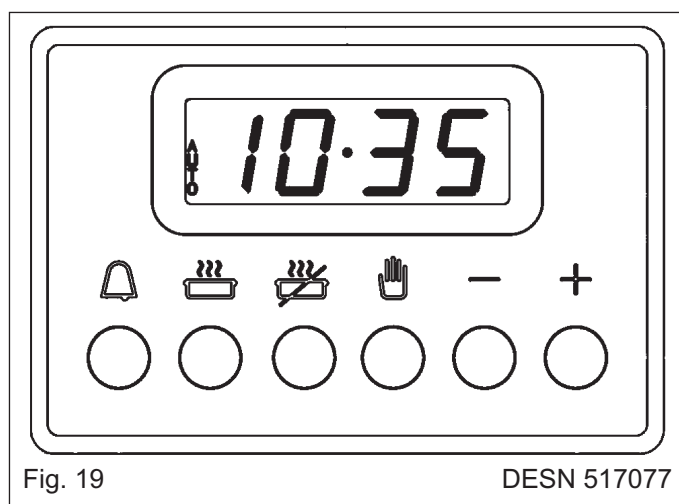
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE



Appuyez et maintenez l'appui sur le bouton  (fig. 17), puis appuyez sur les boutons [+] ou [-] jusqu'à ce que l'« heure d'arrêt » souhaitée s'affiche (Fig. 18). Relâchez les boutons.



[AUTO] s'affiche maintenant à l'écran et le symbole  est éteint (fig. 19).



Régalez le four à la température désirée. Lorsque la cuisson est terminée, [AUTO] clignote et le signal sonore retentit. Tournez le bouton du four d'abord sur la position OFF, puis appuyez une fois sur un des boutons pour arrêter le signal sonore, appuyez sur le bouton  pour revenir à la cuisson manuelle.

Si vous êtes absent, ne vous inquiétez pas pour signal sonore, il s'arrête après un certain temps. Lorsque vous revenez, tournez d'abord le bouton du four sur 0, puis appuyez  sur pour revenir à la cuisson manuelle.

AUTO est affiché, vous voulez repasser en cuisson manuelle

Pour revenir au mode cuisson manuelle à partir d'un programme automatique, appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] du clavier, cela efface le programme automatique et revient au mode manuel.

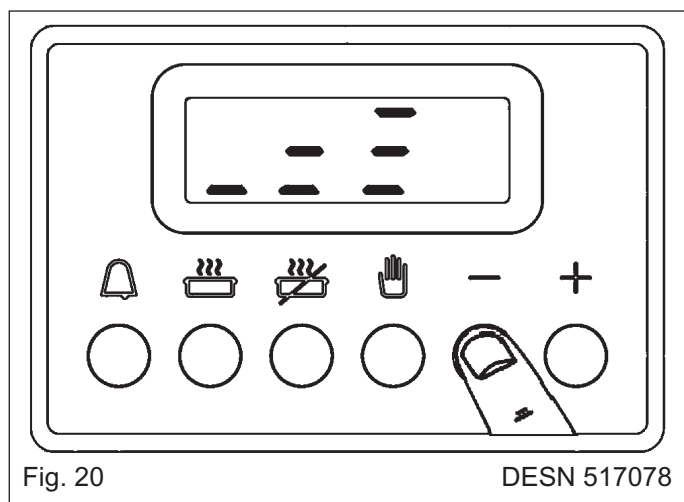
Veuillez noter que cette action efface également le paramètre [Minuterie].

Réglage du signal sonore

Le signal sonore peut être réglé sur trois niveaux différents.

En mode affichage de l'heure, appuyez et maintenez l'appui sur le bouton [-] jusqu'à ce que l'écran affiche les barres de niveau (figure 20).

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE



Relâchez le bouton [-] et appuyez immédiatement dessus à nouveau, cela baisse le niveau d'une barre. Poursuivez le processus jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint.

Veuillez noter que lors de la réinitialisation de l'alimentation, l'horloge se souvient du dernier réglage de niveau.

Pour un aperçu des fonctions, référez-vous au tableau ci-dessous.

Symbole	Fonction	Notes
	Règle la minuterie	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
	Définit le temps de cuisson	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
	Définit l'heure d'arrêt de la cuisson	Utilisée avec les boutons [+] et [-]
	Permet de régler l'heure lorsque le mode « AUTO » n'est pas activé	Utilisée avec les boutons [+] et [-]
	Réinitialise le contrôle de la cuisson sur manuel	
[-]	Diminue l'intervalle de temps	Le maintien de l'appui sur ce bouton permet le réglage rapide
[+]	Augmente l'intervalle de temps	Le maintien de l'appui sur ce bouton permet le réglage rapide
[+] & [-]	Efface tous les programmes « AUTO » et les réglages de minuterie	

Atténuation automatique de la luminosité

Sous réserve qu'aucun programme automatique ne soit défini, et que la minuterie ne soit pas activée, la luminosité de l'horloge baisse automatiquement pendant la période entre 22h00 et 06h00.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

En général :

- Débranchez toujours votre cuisinière au niveau du secteur avant de la nettoyer.
- Utilisez aussi peu d'eau que possible.
- Si du lait, des jus de fruits ou d'autres produits contenant de l'acide sont renversés sur l'AGA : essuyer immédiatement.
- En cas de déversement de lait ou de jus de fruits ou d'un liquide contenant une solution acide ou sucrée sur la cuisinière ou la plaque de cuisson, essuyez immédiatement.
- N'employez pas de nettoyer à la vapeur pour nettoyer cette cuisinière.
- Sur les surfaces émaillées, n'employez pas de tampons abrasifs, de nettoyant de four ou de nettoyeurs contenant de l'acide citrique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

PIÈCE ET FINI DE LA CUISINIÈRE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
<u>Email vitrifié</u> Tous les côtés des fours à chaleur tournante et du four à mijoter Grill - base uniquement Panneau de commande Plat à rôtir Poêle à griller Revêtements de porte Façade de la cuisinière Portes Entourage de la minuterie Garnitures latérales des plaques	Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Les taches persistantes s'enlèvent à l'aide de nettoyeurs doux sous forme de crème, de pâte ou de liquide ou en les frottant délicatement à l'aide de tampons métalliques bien mouillés et à agent savonneux (marque Brillo par ex.). Le plat à rôtir et le plat à pâtisserie peuvent passer DE TEMPS EN TEMPS au lave-vaisselle. NE PAS PLONGER LES PORTES DANS DE L'EAU : CELLES-CI SONT GARNIES DE MATÉRIAU ISOLANT.
<u>Revêtement protecteur à haute température</u> Support du porte-serviettes Plinthe Garniture arrière de la plaque chauffante	Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. <u>IMPORTANT :</u> <u>NE PAS UTILISER D'ABRASIFS</u>
<u>Verre</u> Couvercle de l'élément du gril Plaque de protection contre les éclaboussures	Comme pour le nettoyage de l'émail indiqué plus haut. Essuyez à l'aide d'un chiffon sec ou de Sopalin.
<u>Inox</u> Poignées de la porte Porte-serviettes	Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyeur propriétaire d'inox ou de chrome.
<u>Plaquage chromé</u> Clayettes du four et du gril Supports de clayettes Poignée du plat à gril Grille du plat à gril	Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Des tampons métalliques bien mouillés et à agent savonneux (marque Brillo par ex.) ou des nettoyeurs de l'inox peuvent aussi être utilisés.
<u>Plastic</u> Poignée du plat à gril Boutons de commande Panneau de la minuterie et boutons de commande Néons	Essuyez avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Les taches tenaces peuvent être enlevées avec un nettoyeur crème appliqué délicatement.
<u>Email autonettoyant</u> Compartiment Grill: côtés et l'arrière	En cas de taches excessives se produisant, nettoyer immédiatement la zone avec de l'eau chaude contenant du détergent, et un nylon vaisselle brosse. NE PAS UTILISER MATIÈRE DE NETTOYAGE QUI PEUT OBSTRUER LES PORES DE LA REVÊTEMENT SPÉCIAL PAR EXEMPLE PÂTES ET POUDRES, PADS SOAP REMPLI, FILS DE LAINE, NETTOYANTS EN AÉROSOL, PINCEAU SUR FOUR NETTOYANTS, SOLUTIONS CAUSTIQUES, DE GRATTOIRS EN MÉTAL / COUTEAUX.
<u>Plaque céramique</u>	Essayez de ne pas laisser les liquides déborder. Essuyez les projections au fur et à mesure. Utilisez toujours un chiffon propre (et non celui qui a été utilisé pour le lavage des ustensiles gras). Les substances brûlées telles que le sucre, les aliments acides, les feuilles aluminium ou le plastique doivent être retirés <u>IMMÉDIATEMENT</u> tant que la plaque de cuisson est encore chaude à l'aide d'un grattoir adapté disponible auprès d'AGA. La table de cuisson doit ensuite être nettoyée à l'aide d'un agent nettoyant spécial tels que Hob Brite ou Easy Do. NE PAS UTILISER HOB BRITE SUR LES SURFACES ÉMAILLÉES.

Section

Entretien

Au moment de remplacer une pièce de cet appareil, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

ENTRETIEN

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

ATTENTION : LORS D'UNE OPÉRATION D'ENTRETIEN OU DE REMPLACEMENT DE COMPOSANTS, ISOLEZ L'APPAREIL DE SON ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

A. RETRAIT DES PANNEAUX LATÉRAUX

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Enlevez l'unité de la table vitrocéramique et de son cadre (voir section B).
3. Abaissez la cuisinière sur les roulettes en tournant les pieds de réglage à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Faites rouler la cuisinière légèrement vers l'avant.
5. Enlevez les vis de fixation arrière (3) ; faites glisser le panneau latérale vers l'arrière puis retirez-le.
6. Remontez dans le sens inverse.

B. ENLEVER LA TABLE VITROCÉRAMIQUE ET SON CADRE

1. Isolez la table de son alimentation électrique
2. Enlevez les boutons de commande en tirant dessus (voir Fig. 21)
3. Enlevez le bouton de fixation de coin
4. Enlevez l'écrou de fixation de coin
5. Enlevez l'unité de la minuterie
6. Extrayez l'unité en la levant
7. Débranchez néons four.
8. Déconnectez les deux fiches de connexion.
9. Remontez dans le sens inverse, en installant l'unité de la minuterie en dernier (voir section D).

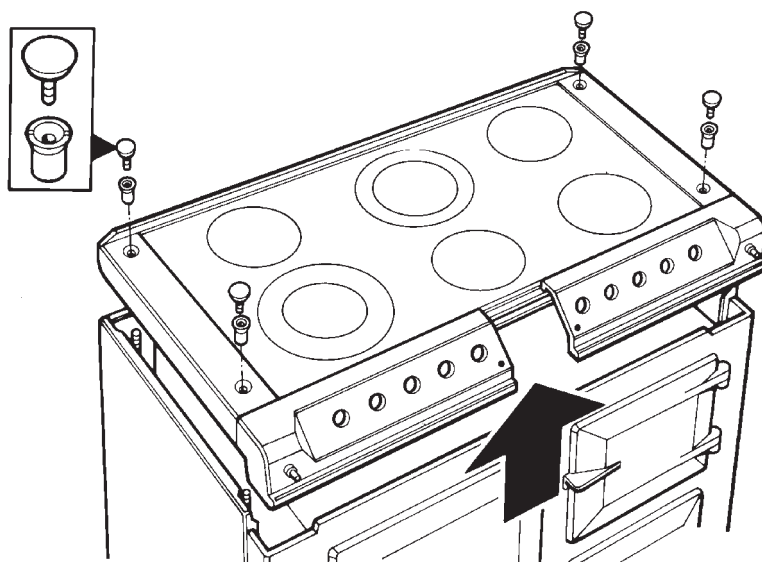


Fig. 21

DESN 513140 A

C. RETRAIT DU PORTE-SERVIETTES

1. Desserrez les 2 vis sans tête, situées de part et d'autre du porte-serviettes (voir Fig. 22) à l'aide de la clé de 2 1/2 mm.
2. Faites glisser le porte-serviettes vers l'avant, en le dégageant des goujons filetés de fixation.

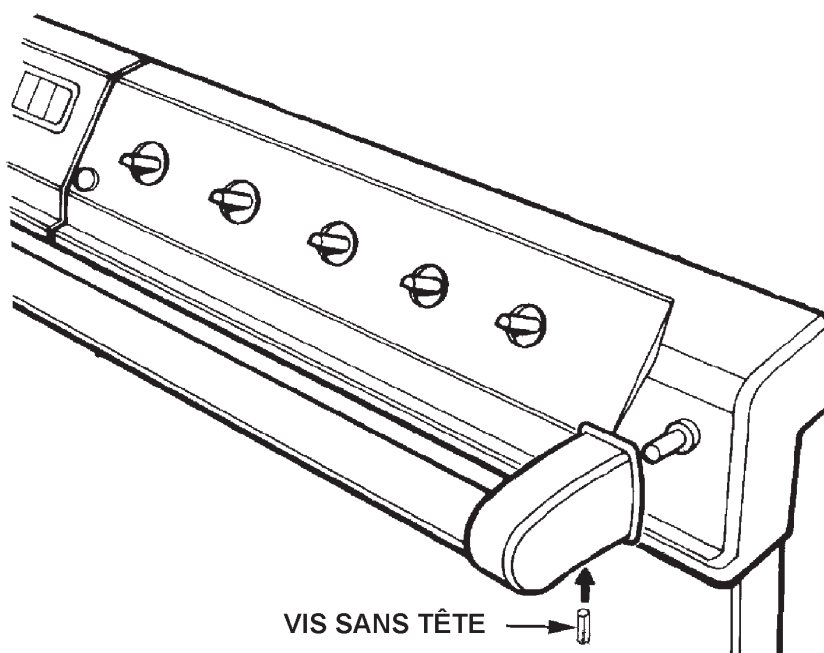


Fig. 22

DESN 513262

D. RETRAIT DE LA MINUTERIE

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Enlevez la barre de coulée de la minuterie et les vis de fixation (2).
3. Il est maintenant possible de dégager l'unité de la minuterie pour défaire les branchements (voir Fig. 23).
4. La minuterie est maintenant dégagée.
5. Pour enlever la minuterie : Enlevez les 2 vis illustrées à la Fig.23A.

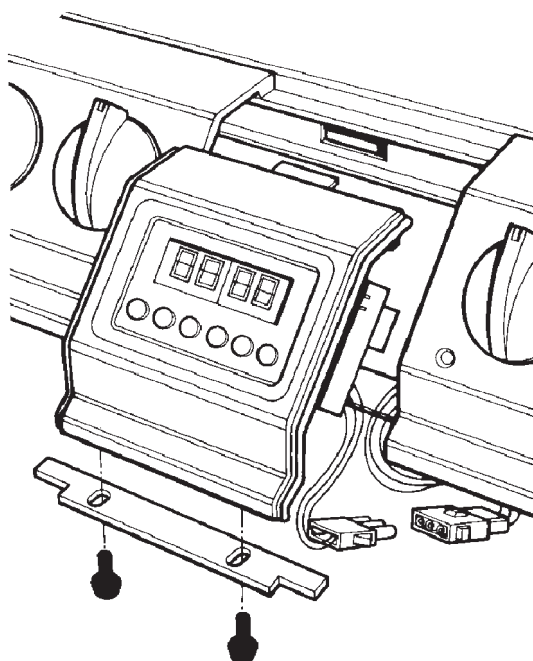


Fig. 23

DESN 513197

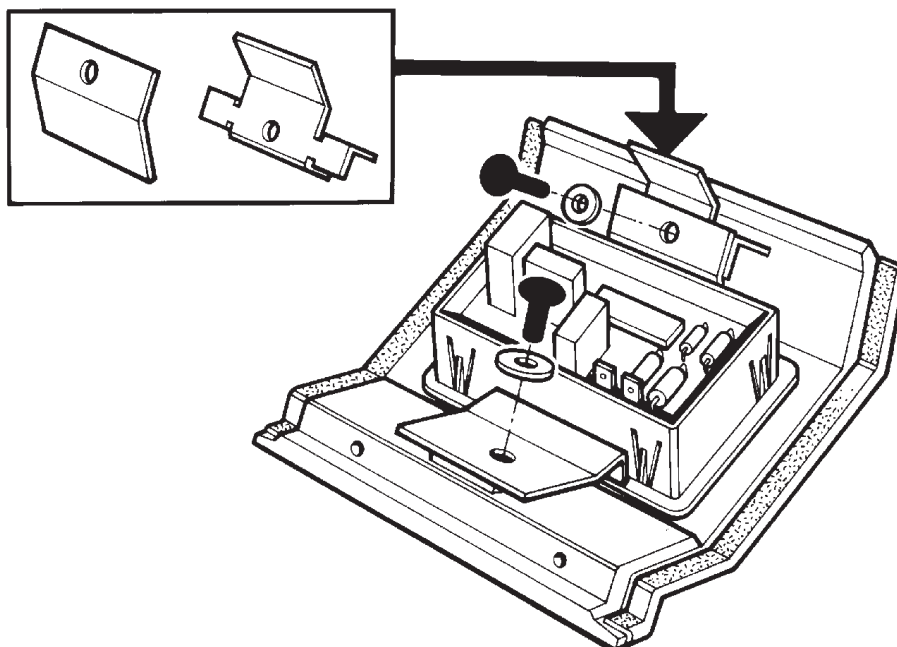


Fig. 23A

DESN 513198

E. RETRAIT DU RÉGULATEUR DE COMMANDE

1. Coupez l'alimentation électrique.
 2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique « TABLE VITROCÉRAMIQUE ET CADRE ».
 3. Enlevez les deux vis tenant en place la commande au panneau de support de la commande.
 4. Enlevez la commande et les câbles en prenant soin de ne pas tirer sur les câbles.
 5. Débranchez les câbles de la commande.
- NOTE :** Prenez soin d'identifier les extrémités.
6. Remontez en sens inverse.

F. RETRAIT DES THERMOSTATS DU FOUR

1. Coupez l'alimentation en électricité.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique « RETRAIT DU RÉGULATEUR DE COMMANDE ».
3. Enlevez les (7) vis du panneau arrière.
4. Enlevez le bulbe thermostatique et le tube capillaire par l'arrière de la cuisinière ; notez bien l'emplacement correct du tube capillaire.
5. Remontez en sens inverse.

G. RETRAIT DES REVÊTEMENTS PROTECTEURS INTÉRIEURS DU FOUR ET DU GRIL – VOIR FIG. 24

1. Enlevez les glissières droites et gauches (4 vis par glissière).
2. Enlevez les glissières et revêtements.

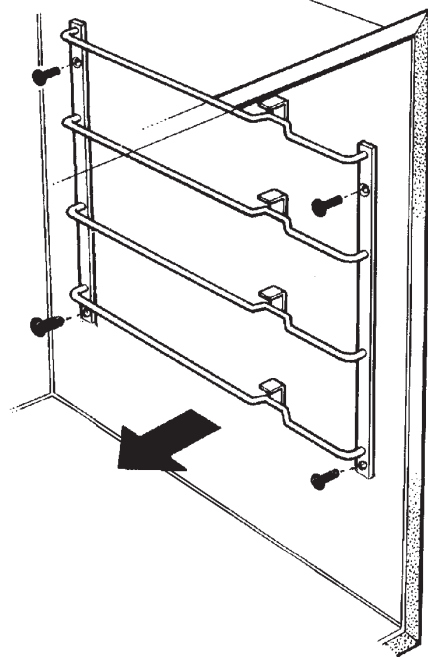


Fig. 24

DESN 512145

H. RETRAIT DES ÉLÉMENTS (FOUR À MIJOTER)

1. Coupez l'alimentation électrique.
 2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique « RETRAIT DES REVÊTEMENTS PROTECTEURS DU FOUR ET DU GRIL ».
 3. Enlevez la vis (1) du panneau du fond du four située à l'arrière du four.
 4. Dégagez le panneau du fond du four en le soulevant
 5. Enlevez les 2 vis de fixation de l'élément du four, situées à l'arrière du four, et pliez les éléments pour les dégager de leur support d'emplacement ; tirez-les vers l'avant pour exposer les raccordements des bornes.
 6. Enlevez les raccordements, en veillant à ce qu'elles ne tombent pas à l'arrière de l'appareil.
- NOTE :** LE FOUR SUPÉRIEUR DROIT comporte un élément qui est situé au-dessus du revêtement du plafond ; enlevez-le de la même façon que les éléments situés sur le fond.
7. Remontez dans le sens inverse.

I. RETRAIT D'UN ÉLÉMENT DE FOUR À CHALEUR TOURNANTE

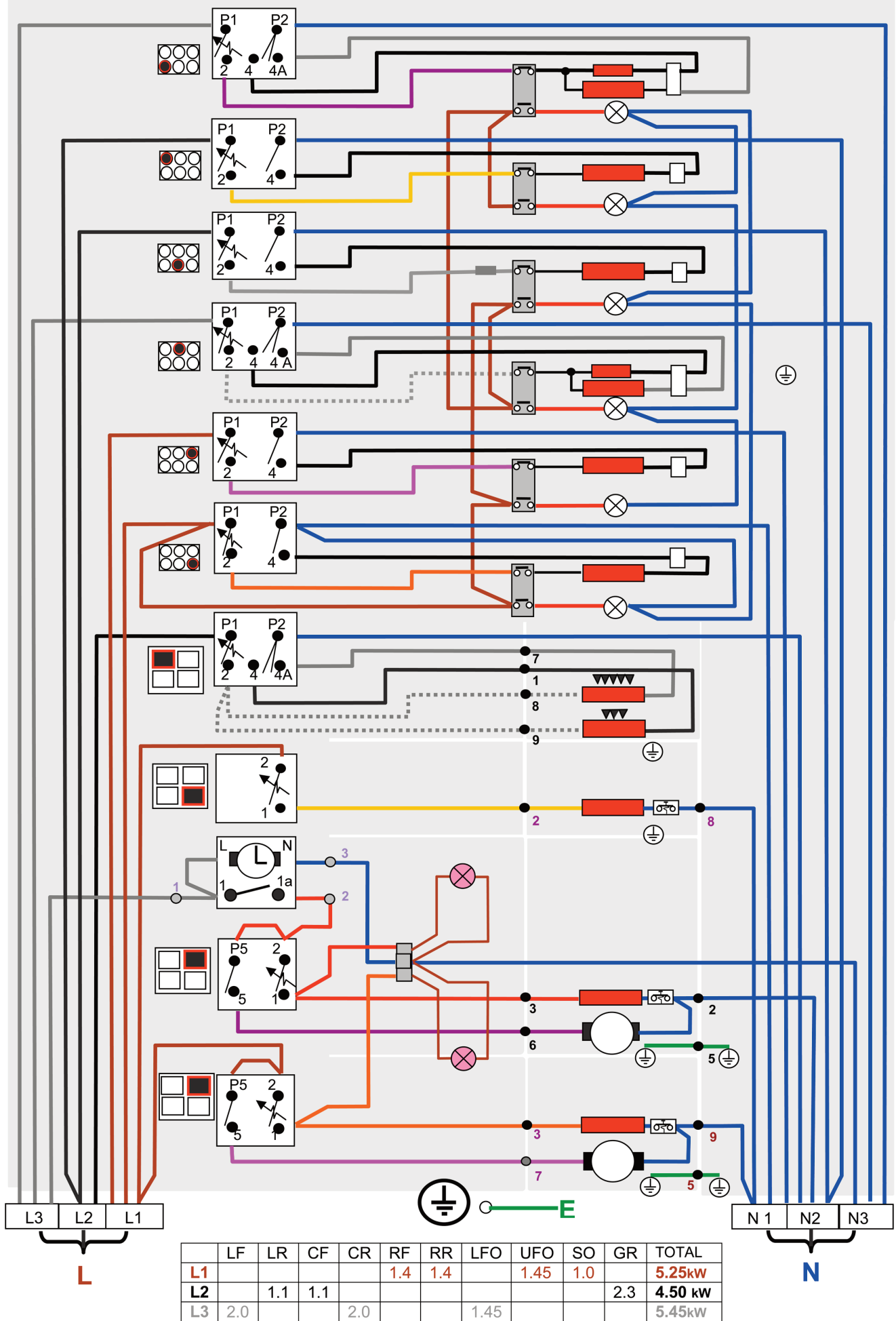
1. Coupez l'alimentation électrique.
 2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique « RETRAIT DES REVÊTEMENTS PROTECTEURS DU FOUR ».
- NOTE :** Vous n'aurez qu'à enlever un seul côté.
3. Enlevez les (4) vis de fixation du couvercle du ventilateur et retirez le panneau.
 4. Enlevez les 3 vis qui tiennent l'élément en place sur le cadre et enlevez l'élément en faisant bien attention jusqu'à ce qu'il soit possible d'accéder aux bornes électriques.
 5. Débranchez les bornes en prenant soin à ce que le câble ne tombe pas à l'arrière de l'appareil.
 6. Remontez dans le sens inverse.

J. RETRAIT D'UN FOUR À CHALEUR TOURNANTE

1. Coupez l'alimentation électrique.
 2. Suivez la procédure « RETRAIT D'UN ÉLÉMENT DE FOUR À CHALEUR TOURNANTE ».
 3. Enlevez les 4 vis de fixation qui tiennent en place l'unité du ventilateur sur le cadre.
 4. Dégagez suffisamment l'unité du ventilateur pour accéder aux bornes électriques du moteur et débranchez les câbles.
 5. Enlevez la pale du ventilateur.
- NOTE :** Les écrous de fixation de la pale du ventilateur sont à filetage à gauche.
6. Retirez le moteur des vis de la plaque de fixation. Assurez-vous que le joint et les rondelles sont bien mis en place.
 7. Remontez dans le sens inverse.

SCHEMA DE CABLAGE

DC6 6 - 4 Ceramic



Pour obtenir de plus amples conseils ou
renseignements, contactez votre
distributeur/revendeur local

AGA Rangemaster a mis en place une politique
d'amélioration continue de ses produits. Dans le
cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de
modifier les spécifications et d'apporter des
modifications à l'appareil décrit et illustré à tout
moment.



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

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