

AGA™ RAYBURN

Fiche produit : Rayburn Ranger®

Mai 2022



Rayburn Ranger I Sommaire du produit



1. Plaque d'ébullition/mijotage en fonte

2. Table de cuisson à induction 2 zones avec fonction pont

3. Four à rôtir avec gril - Acier "Radiant" de 5 mm avec revêtement émaillé

4. Panneau de commande

5. Four de cuisson/mijotage - Acier "Radiant" 5 mm avec revêtement émaillé

6. Four chauffant

Style rétro

Revêtement de couleur à haute température

Taille : 100 cm de large

Électrique : alimentation 2 x 13 ampères

Rayburn Ranger I Panneau de configuration

Contrôle indépendant
de chaque four

- Grillage
- Cuisson/mijotage
- e Paramètre



Contrôle pour

- Ébullition
- Mijoter
- À l'arrêt

Interrupteur pour réchauffer le four

Rayburn Ranger I Les Fours

Configuration du four

- Four à rôtir avec grill
- Four de cuisson/mijotage
- Four chauffant

Temps de chauffe du four : Il faut du temps pour recueillir la chaleur des éléments électriques et pour saturer complètement chaque zone de chauffe. Temps de chauffe approximatifs à partir du froid.

- Four à rôtir radiant : 90 minutes
- Four de cuisson/mijotage radiant : 120 minutes

Le réglage d'économie d'énergie :

Le réglage d'économie d'énergie aidera à réduire les coûts de fonctionnement
Ce sera

- Émettre moins de chaleur dans la pièce
- Four à rôtir réduit à une basse température de cuisson
- Le four de cuisson inférieur réduira à une température de four à mijoter.

Temps de chauffe à froid : 60 minutes



Ventilation du four

Le Ranger est ventilé dans la pièce et il est donc recommandé d'utiliser ce modèle avec une hotte aspirante. Le système de ventilation est situé sur le dessus du Ranger et est conçu pour évacuer l'humidité des fours.

Rayburn Ranger I Les Fours

Four à rôtir

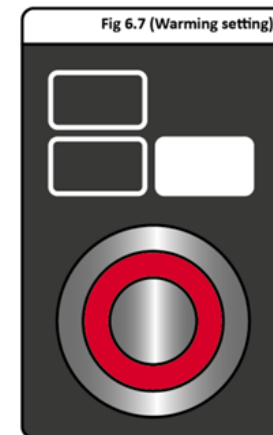
Le four **UPPER** est chauffé indirectement par **deux éléments**, l'un dissimulé dans la base du four et l'autre visible dans le toit. Ces éléments chauffent la cavité doublée pour fournir des résultats de cuisson conformes aux fours à accumulation de chaleur traditionnels, mais avec la possibilité d'éteindre les fours lorsqu'ils ne sont pas utilisés. L'appareil dispose de trois réglages **RÔTI, GRIL &**

Four de cuisson/mijotage

- Le four **INFÉRIEUR** est chauffé indirectement par deux éléments, l'un dissimulé dans la base et l'autre visible dans le haut du four. Ces éléments chauffent le four à cavité doublée pour fournir des résultats de cuisson comparables aux fours à accumulation de chaleur traditionnels, mais avec la possibilité d'éteindre le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil dispose de deux réglages **BAKE** et **SIMMER**.


Four chauffant

- Le **four Warming** est chauffé indirectement par un élément à la base du four.
- Le **FOUR N'EST PAS UN FOUR DE MAINTIEN** et n'est donc pas conçu pour maintenir les aliments à une température donnée pendant de longues périodes.
- Le four réchaud est conçu pour réchauffer les assiettes et les plats de service et pour maintenir au chaud les aliments préparés pendant une courte période jusqu'à ce qu'ils soient pratiques à servir.
- Faites fonctionner le four de réchauffage via l'interrupteur à poussoir séparé au centre du panneau de commande, un néon rouge indique que le four de réchauffage est allumé.



Rayburn Ranger I Temps de chauffe

Voici les temps de chauffage approximatifs à partir du froid :

Zone	Approx. Warm-up time (Minutes)
Réglage d'ébullition de la plaque chauffante	30
Réglage mijotage de la plaque chauffante	20
Réglage de rôtissage au four supérieur	90
Réglage de cuisson du four inférieur	120
Réglage de mijotage du four inférieur	45
 Paramètre	60
Réglage du gril supérieur du four	10
Réglage de rôtissage au four supérieur et réglage de cuisson au four inférieur	115
Réglage de rôtissage du four supérieur et réglage de mijotage du four inférieur	90

Temps de chauffe de  réglage à la température de réglage souhaitée - environ **60 minutes**.

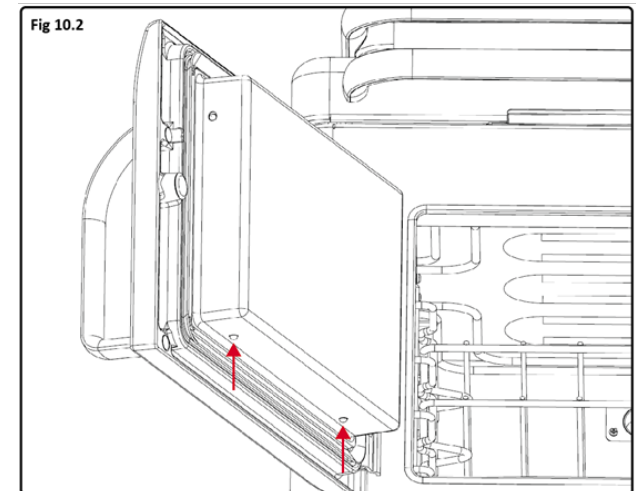
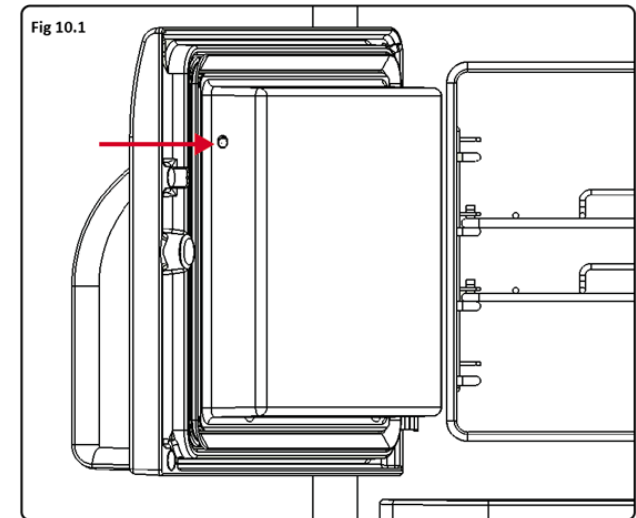
Rayburn Ranger I Doublures de porte amovibles

Revêtements de porte de four

- Les doublures peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse, une crème nettoyante ou un tampon imprégné de savon. Sécher avant de replacer sur leurs charnières.
- Alternativement, la doublure extérieure peut être retirée, ce qui permet de nettoyer les doublures séparément des portes.
- Remarque : Les doublures de porte extérieures peuvent être placées au lave-vaisselle.


Pour retirer la doublure extérieure, appuyez sur les alvéoles en haut de la doublure des deux côtés (**Fig 10.1**), puis tirez le haut de la doublure loin de la porte.

Pour remettre en place la doublure extérieure, localisez le trou au bas de la doublure dans les alvéoles inférieures (**Fig 10.2**), puis poussez le haut de la doublure sur les alvéoles supérieures jusqu'à ce que les alvéoles reposent sur les trous.



Rayburn Ranger I Le Grill

Un gril de **900 W** est installé dans la cavité supérieure gauche

- Réglage unique
- Grillades à porte fermée
- Le gril a **4 positions de grille**. Utilisez les positions supérieures pour une cuisson rapide et les positions inférieures pour une cuisson plus lente. De plus, la position de cuisson peut être ajustée à l'aide du dessous de plat dans la rôtissoire/gril
- Un ventilateur de refroidissement est installé pour refroidir la cuisinière lorsque le gril est utilisé. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril avec la porte fermée pendant environ  **2 minutes depuis le réglage de rôtissage** et **5 minutes depuis le réglage et 10 minutes depuis le froid**
- Temps de cuisson maximum 30 minutes pour de meilleures performances

Remarque : l'alimentation est prioritaire sur le gril, par conséquent, pendant la courte période d'utilisation, l'alimentation des fours est coupée. Pendant une courte période, cela n'affectera généralement pas la rétention de chaleur dans les fours, si vous cuisinez en même temps que le gril, vous devrez peut-être prolonger légèrement le temps de cuisson.



Rayburn Ranger I Configuration de la plaque chauffante

- Plaque de cuisson en fonte pouvant être réglée en mode ébullition ou mijotage
- Contour en fonte avec revêtement Altrashell[®]
- Temps de chauffe approximatifs à partir du froid :
 - Mode ébullition : 30 min
 - Mode mijotage : 20 min



Table de cuisson à induction à deux zones

Principales caractéristiques:

Fonction de pont entre les deux zones, adaptée à une utilisation avec une plaque chauffante ou une marmite à poisson.



Réglages basse température :

- 1) Décongélation 44°C
- 2) Réchauffement 70°C
- 3) Mijoter 94°C




Fonctions automatiques

- Détection d'ébullition
- Fonction minuterie
- Paramètres de mijotage et d'ébullition
- Détection permanente des casseroles
- Fonction d'augmentation de puissance

Rayburn Ranger I Cuisson au four supérieur

Four supérieur sur rôti	<ul style="list-style-type: none">• Convient pour le rôtissage et la cuisson à haute température• Les aliments peuvent avoir besoin d'être protégés pendant une cuisson plus longue et pour assurer une parfaite brunir par ex. tarte aux pommes• Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs lorsque les deux fours sont utilisés• Ouvrez légèrement la porte avant de l'ouvrir complètement pour laisser passer la vapeur.
Upper Oven on  Lower Oven on Bake	<ul style="list-style-type: none">• Convient pour la cuisson à température modérée• Bon pour la cuisson. Les étagères centrales ou inférieures donnent les meilleurs résultats.• Four SUPÉRIEUR allumé  est bon pour une cuisson légèrement plus longue, par ex. gâteau aux fruits/cerises• Les aliments peuvent avoir besoin d'être protégés pendant une cuisson plus longue et d'assurer un brunissement parfait, par ex. Gâteau aux cerises et aux amandes• Si vous cuisinez plusieurs plateaux, vous devrez échanger les plateaux sur les étagères à mi-chemin de la cuisson pour garantir les meilleurs résultats• Assurez-vous qu'il y a de l'espace autour des plateaux pour permettre la circulation de l'air

Rayburn Ranger I Cuisson au four inférieur et au grill

Baisser le four sur mijoter 	<ul style="list-style-type: none">• Convient pour une cuisson plus longue et plus lente des rôtis lents et des casseroles au riz et aux puddings cuits à la vapeur et aux meringues qui sèchent.• Portez toujours les aliments à ébullition avant de les placer dans le four inférieur sur SIMMER ou  par ex. casseroles, riz et poudings à la vapeur• Faites cuire les morceaux de viande dans le four à rôtir pendant environ 30 à 45 minutes avant de les transférer dans le four à mijoter pour assurer une cuisson sécuritaire. Cette méthode ne convient pas aux viandes et volailles farcies.• Assurez-vous que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 oC• Décongelez toujours soigneusement les aliments surgelés avant de les cuisiner• Rectifiez l'assaisonnement et l'épaississement en fin de cuisson.• Assurez-vous que les légumineuses séchées (par exemple, les haricots rouges) sont bouillies pendant au moins 10 minutes avant de les ajouter aux plats• NE placez PAS la vaisselle directement sur la base - utilisez la grille de sol
Grill	<ul style="list-style-type: none">• Convient à tous les types d'aliments à griller et à dorer• Fonctionne mieux préchauffé pendant 2 minutes à partir de ROAST ou 5 minutes à partir de  préchauffer et griller avec la porte du four fermée• Ouvrez légèrement la porte avant de l'ouvrir complètement pour permettre à la vapeur de s'échapper, surtout si vous utilisez le réglage ROAST• Utiliser pendant un maximum de 30 minutes pour de meilleurs résultats

Rayburn Ranger I Plaque chauffante et cuisson à induction

Plaque chauffante : réglage d'ébullition	<ul style="list-style-type: none">• Convient pour la cuisson à haute température, par ex. friture peu profonde et ébullition• Si l'ébullition est trop rapide, il suffit de déplacer partiellement la casserole sur la plaque de repos• Lorsque vous faites bouillir des légumes, utilisez une quantité minimale d'eau bouillante pour préserver les nutriments et accélérer l'ébullition
Plaque chauffante : position de mijotage	<ul style="list-style-type: none">• Convient aux aliments mijotés et plus délicats, par ex. oeufs et sauces• Idéal pour les scones cuits directement sur la plaque chauffante (légèrement huilés) et les toasts cuits sur Bake-O-Glide et retournés après 4 minutes
Induction	<ul style="list-style-type: none">• Parfait pour tous les types de cuisson sur table de cuisson• Idéal pour faire sauter, frire et faire bouillir rapidement (p. ex. pâtes)• Utilisez le mode pont pour les grandes casseroles, les plaques chauffantes ou la marmite à poisson

Rayburn Ranger I Capacité de casserole

Four inférieur :

- 4 moules 18cm (2 litres) ou 2 moules 20cm (3 litres)
soit 1 poêle 22cm (4 litres) et 2 poêles 18cm (2 litres)
- Hauteur maximale 23 cm

Plat chaud:

- 2 casseroles 18cm (2 litres) et 1 casserole 20cm (3 litres)

Plaque de cuisson à induction:

- 2 casseroles 18cm (2 litres)



Rayburn Ranger I Détails de finition

- Couvercle chromé
- Poignées et main courante chromées
- Loquets de porte magnétiques pour une fermeture en douceur
- Doublures de porte en acier inoxydable qui peuvent être retirées pour être nettoyées au lave-vaisselle
- Portes en fonte
- Revêtement haute température
- Panneaux latéraux noirs
- Pieds réglables
- Roues pour faciliter les déplacements



Rayburn Ranger : huit couleurs



Noir Minuit



Ardoise



Brume



Lin



Olivine



Jaune Soleil



Orange



Rouge tomate

Rayburn Ranger I Accessoires fournis

1 plat à rôtir/plat à griller de grande taille (Fig. 12.1)

- Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans qu'il soit nécessaire de le placer sur une grille du four. Le plat à rôtir peut être utilisé avec la grille du gril, en position haute, pour griller dans le four supérieur. Il peut être utilisé pour rôtir de la viande ou de la volaille avec ou sans grille.

1 plat à rôtir et grille de cuisson demi-taille (Fig. 12.2)

- Cette boîte peut être posée sur une grille de four. Le plat à rôtir demi-taille peut être utilisé avec la grille du gril, en position haute, pour griller dans le four supérieur.

1x Floor Grid (Fig. 12.3)

- Cette grille est utilisée sur la sole des fours, notamment lors de l'utilisation des positions rôtissage et mijotage pour protéger les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson de l'intensité de la chaleur de la résistance du fond.

3x Oven Shelves (Fig. 12.4)

- ils sont destinés à être utilisés dans tous les fours.

1x Brosse métallique (Fig. 12.5)

- Ceci sert à nettoyer les surfaces en fonte brute, à les garder exemptes de miettes et de débris brûlés - ce qui autrement affecterait les performances d'ébullition des casseroles et de la bouilloire. A utiliser sur les plaques chauffantes. Veillez à ne pas toucher les surfaces émaillées car la brosse

métallique rayera la finition.

Fig. 12.1



Fig. 12.2



Fig. 12.3



Fig. 12.5

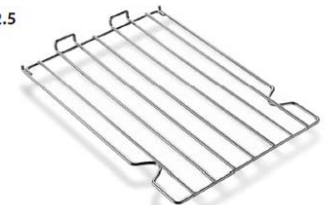


Fig. 12.8



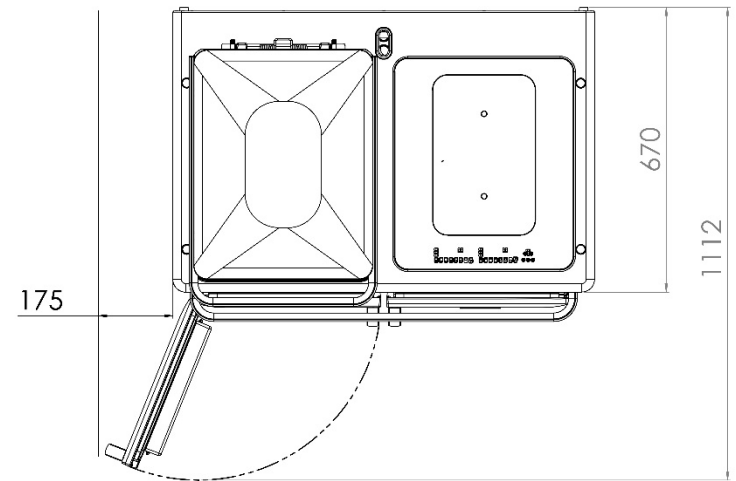
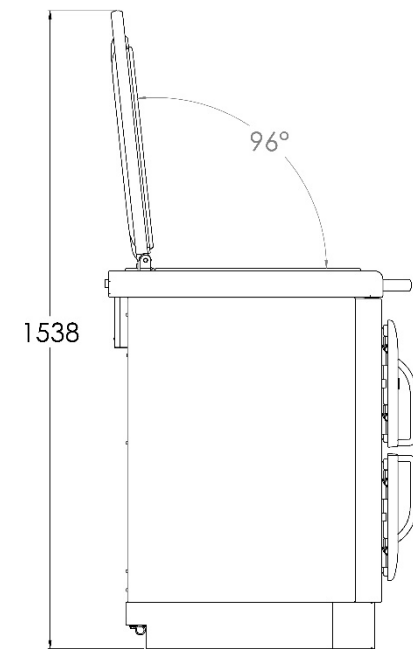
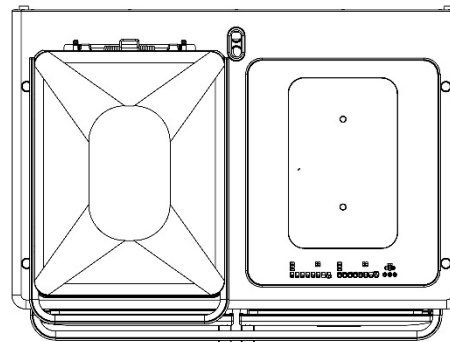
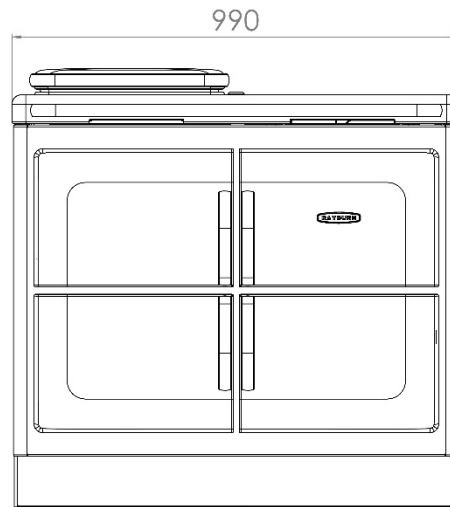
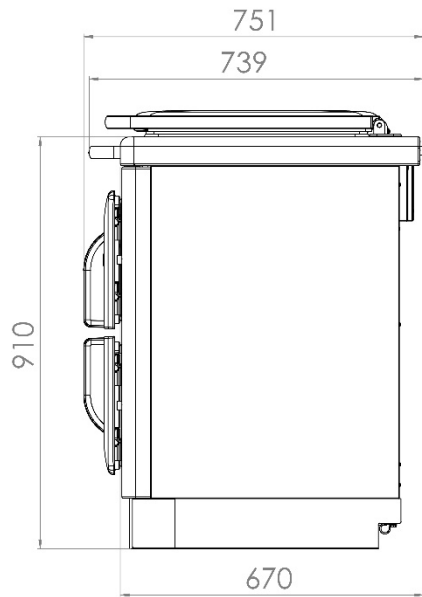
Rayburn Ranger I Spécifications

	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids (kg)
Rayburn Ranger 100 RRE1003i	910	990	670	240
	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité(L)
Four à rôtir	289	355	464	39.3
La cuisson au four	261	355	464	35
Four chauffant	252	350	484	38.2

- **Energie:** Toutes les connexions électriques 2 x 13 ampères
- **Châssis :** pieds et roues réglables pour faciliter l'installation
- **Installation :** espace de 5 mm nécessaire
- **Garantie :** 3 ans pièces et 1 an main d'oeuvre
- **Entretien :** un entretien régulier n'est pas nécessaire



Rayburn Ranger I Specifications



Rayburn Ranger I Modèle et Couleur

Modèle	Code
Rayburn Ranger 100	RRE1003I [+couleur]

Exemple de code : RRE1003IOLI = Rayburn Ranger en Olivine

Disponibilité:

Le Rayburn Ranger est maintenant disponible à la commande

Rayburn Ranger I Support marketing

AGA RAYBURN



RAYBURN RANGER®

RAYBURN RANGER®
A New Generation, All-Electric Rayburn



AGA RAYBURN

Littérature

Brochure britannique disponible à partir du 4 juillet w/c

Images

La photographie sera disponible au DAM le 13 juin

Livre de recettes d'introduction

Un livre de recettes d'introduction de 31 pages est livré avec la cuisinière

Assistance en ligne et relations publiques

- Le Rayburn Ranger sera présenté sur les sites Web d'exportation agafalcon.com
- Le communiqué de presse britannique est disponible sur demande