



VRIJSTAANDE ELEKTRISCHE MODULE

KLASSE A

(GASKOOKPLAAT)

Gebruiksaanwijzing & installatie-instructies

LET OP: DIT APPARAAT IS ZWAAR. ER DIENT PASSENDE APPARATUUR EN MANKRACHT TE WORDEN GEBRUIKT OM HET APPARAAT TE VERPLAATSEN, OM SCHADE AAN HET APPARAAT OF DE VLOER TE VOORKOMEN.

DENK ERAAN bij het vervangen van een onderdeel van dit apparaat alleen reserveonderdelen te gebruiken waarvan u zeker bent dat deze voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen.

GEBRUIK GEEN gereviseerde of gekopieerde onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn toegestaan door AGA.

LEES DEZE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK VAN DIT APPARAAT EN BEWAAR DEZE OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG.



Inhoud

1. Gezondheid en veiligheid	3
2. Inleiding	5
3. Uitrusting meegeleverd met uw AGA Module	6
4. Overzicht	7
Bedieningspaneel	8
Gasplaat	9
Wokbrander	10
Bedieningspaneel	11
Gasplaat	12
Ovens	14
De grill (<i>Bovenste oven</i>)	15
Sudderoven	16
5. Kookgids	17
6. Reiniging & verzorging	19
7. Installatie-instructies	22
8. Installatie Introductie	23
9. Productafmetingen	24
10. Elektrische aansluiting	26
11. Aansluiten op het Gas	27
12. Schakelschemas	29
13. Technische gegevens	30
14. Onderhoud	31

1. Gezondheid en veiligheid

Bescherming van de consument

Als verantwoordelijke fabrikant letten wij erop dat onze producten ontworpen en gebouwd zijn om aan de vereiste veiligheidsnormen te voldoen wanneer ze correct geïnstalleerd en gebruikt worden.

⚠ KINDEREN MOETEN UIT DE BUURT VAN HET APPARAAT WORDEN GEHOUDEN WANT SOMMIGE OPPERVLAKKEN KUNNEN BIJ AANRAKING WARM ZIJN.

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. **Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.** Reinigen en onderhoud door kinderen mag alleen onder toezicht worden uitgevoerd.

⚠ Gebruik GEEN spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl dit aan staat.

⚠ NIET wijzigingen aan dit apparaat aan.

⚠ NOOIT iets van aluminium tussen de onderkant van de steelpan en het keramische oppervlak plaatsen (zoals kookmatjes, aluminiumfolie etc.).

⚠ BELANGRIJK: olie is ebrandgevaarlijk, LAAT pannen die olie bevatten NOOIT onbeheerd achter.

- Dek de pan in geval van brand met een deksel af en zet de elektriciteit uit.
- Smoor de vlammen op het fornuis; probeer de pan niet naar buiten te brengen.
- Brandwonden en letsel worden vrijwel altijd veroorzaakt door de brandende pan te pakken en hem naar buiten te dragen.

Het apparaat kan materialen bevatten die hieronder staan aangegeven. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruikers/monteurs dat de nodige persoonlijke veiligheidskleding wordt gedragen tijdens het gebruik van de relevante onderdelen met een van de genoemde materialen, die als nadelig voor gezondheid en veiligheid beschouwd kunnen worden, zie hieronder voor meer informatie.

Lijmen en afdichtmiddelen

Wees voorzichtig - gebruik een masker en wegwerphandschoenen als deze nog vloeibaar zijn.

Glasdraad, minerale wol, isolatieblokken, keramische vezel

Kunnen bij inademing schadelijk zijn. Kunnen irritatie veroorzaken in de huid, ogen, neus en keel. Vermijd contact met huid en ogen. Gebruik wegwerphandschoenen, gezichtsmaskers en oogbescherming. Was na gebruik uw

Nederlands

handen en andere blootgestelde delen. Wanneer u het product weggooit, beperk stof dan met sproeiwater en zorg ervoor dat onderdelen goed zijn ingepakt.

Frituren

- Gebruik een diepe pan, groot genoeg om het verwarmingsgebied helemaal te bedekken.

 **NOOIT de pan vullen met meer dan een derde met olie of vet.**

 **NOOIT olie of vet onbeheerd achterlaten tijdens het opwarmen of bakken.**

 **NOOIT een deksel op de pan gebruiken.**

 **Dek de pan in geval van brand met een deksel af en zet het apparaat UIT.**

 **Smoor de vlammen op het fornuis bij voorkeur met een blusdeken; probeer de pan niet naar buiten te brengen.**

 **Brandwonden en letsel worden vrijwel altijd veroorzaakt door de brandende pan te pakken en hem naar buiten te dragen.**

 **VOORZICHTIG: het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet continu onder toezicht staan.**

 **WAARSCHUWING: koken op een fornuis met vet of olie zonder uw aanwezigheid kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand. Probeer NOOIT brand te blussen met water, schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.**

 **WAARSCHUWING: brandgevaar: BEWAAR GEEN dingen op de kookoppervlakken.**

 **WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.**

Als u gas ruikt

- **NIET** elektrische schakelaar in- of uitschakelen
- **NIET** roken
- **NIET** blote vlammen gebruiken
- Schakel de gastoevoer uit bij de meter of fles
- Open ramen en deuren om het gas te verwijderen
- Houd mensen uit de getroffen ruimte
- Bel uw gasleverancier

2. Inleiding

Als verantwoordelijke fabrikant letten wij erop dat onze producten ontworpen en gebouwd zijn om aan de vereiste veiligheidsnormen te voldoen wanneer ze correct geïnstalleerd en gebruikt worden.

Uw apparaat beschikt over een gaskookplaat, elektrische grill en twee elektrische ovens. De bovenste oven is een sudderoven, met een grill die in het dak is opgenomen.

De onderste oven heeft een elektrische ventilator. De ventilator achter het achterpaneel zorgt tijdens het bakken voor een gelijke verdeling van warmte binnen de oven, d.w.z. de temperatuur op de laagste rekpositie is gelijk aan de temperatuur op de hoogste rekpositie.

We verwijzen u naar het schema Overzicht zodat u zich met het product bekend kunt maken en naar de relevante onderdelen voor de bovenste oven, onderste oven, grill, plaat, etc.

BELANGRIJK: LEES DE BEGELEIDENDE GARANTIE.

Iedere wijziging die niet door AGA is goedgekeurd, kan goedkeuring van het apparaat en de garantie ongeldig maken en kan op invloed zijn van uw statutaire rechten.

In het belang van veiligheid en efficiënt gebruik wordt u verzocht het volgende te lezen voordat u uw nieuwe AGA-apparaat gebruikt.

Het gebruik van kookapparaten met gas resulteert in de productie van warmte en vocht in de kamer waarin ze staan opgesteld. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap).

Aanhoudend intensief gebruik van het apparaat vraagt mogelijk om extra ventilatie, bijvoorbeeld het openen van een raam of nog effectievere ventilatie, bijvoorbeeld een hoger niveau van mechanische ventilatie, indien die aanwezig is.

Installatie moet voldoen aan de lokale en nationale bedradingsvoorschriften en door een gekwalificeerde monteur worden uitgevoerd.

Als u het apparaat de eerste keer aanzet, kan er een beetje rook en een geur vrijkomen. Dit is normaal en ongevaarlijk (van ovenisolatie en stijfsel op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruiksperiode op.

Het apparaat is met een koelventilator uitgerust. Deze werkt tijdens het gebruik van de grill of bovenste oven (soms bij de onderste oven). De ventilator blijft werken nadat de grill/oven is uitgezet.

Uw fornuis wordt met de volgende accessoires geleverd:

- 3 roosterrekken, waarvan één als grillrek wordt gebruikt
- 1 grillpan en rooster (uitsluitend voor gebruik in bovenste oven)
- 1 braadblik
- 1 ovenschaal

De volgende losse onderdelen zijn ook bij het apparaat ingepakt:

- 2 dubbele pannendragers
- 4 branderkoppen kookplaat
- 4 branderkoppen kookplaat
- 1 branderring (wokbrander)

3. Uitrusting meegeleverd met uw AGA Module



1x grillpan met grillrek

Deze is speciaal ontworpen om in de grill- en bovenste oven te passen en kan op de richels worden geschoven. De pan kan worden gebruikt om te grillen bovenop de grill. Het grillrek heeft twee posities, zodat voedsel met verschillende diktes kan worden gegrild. Niet voor gebruik in de onderste oven.



1x braadblik

Deze is ontworpen voor gebruik op de roosterrekken van de oven. Het braadblik kan worden gebruikt om vlees of gevogelte te braden. In dit blik kunnen grote hoeveelheden gebakken aardappelen worden bereid.

Het braadblik kan ook worden gebruikt voor het maken van grote plaatkoeken of taarten. Kan in elke oven worden gebruikt, maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.



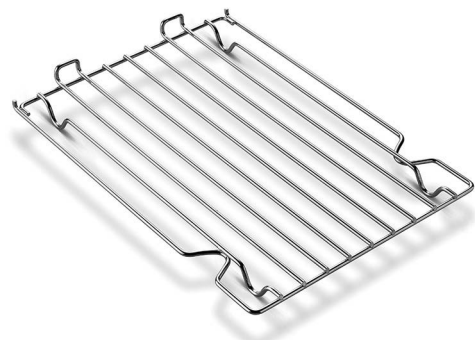
1x ovenschaal

Deze is ontworpen voor gebruik op de roosterrekken van beide ovens. Ideaal voor het bereiden van plaatkoeken, zandgebak of flapjacks.



1x bakplaat

Deze is speciaal ontworpen voor gebruik in de onderste oven en wordt direct op het roosterrek geplaatst. De plaat heeft de aanbevolen grootte bij het bereiden van scones, koekjes, meringues of pasteitjes.



3x ovenroosters

Deze kunnen in elke oven worden geplaatst om een oppervlak te bieden voor schalen en blikken die niet direct op de richels passen. Ze kunnen in alle ovens worden gebruikt. Zie **"Ovens" pagina 14** voor de correcte plaatsing van de ovenroosters.

De volgende losse onderdelen zijn ook bij het apparaat ingepakt:

- 2 dubbele pannendragers
- 4 branderkoppen
- 4 branderkappen
- 1 branderring (wokbrander)

4. Overzicht

Afb.4.1



DESN 511629 C

Cooker overview Afb.4.1

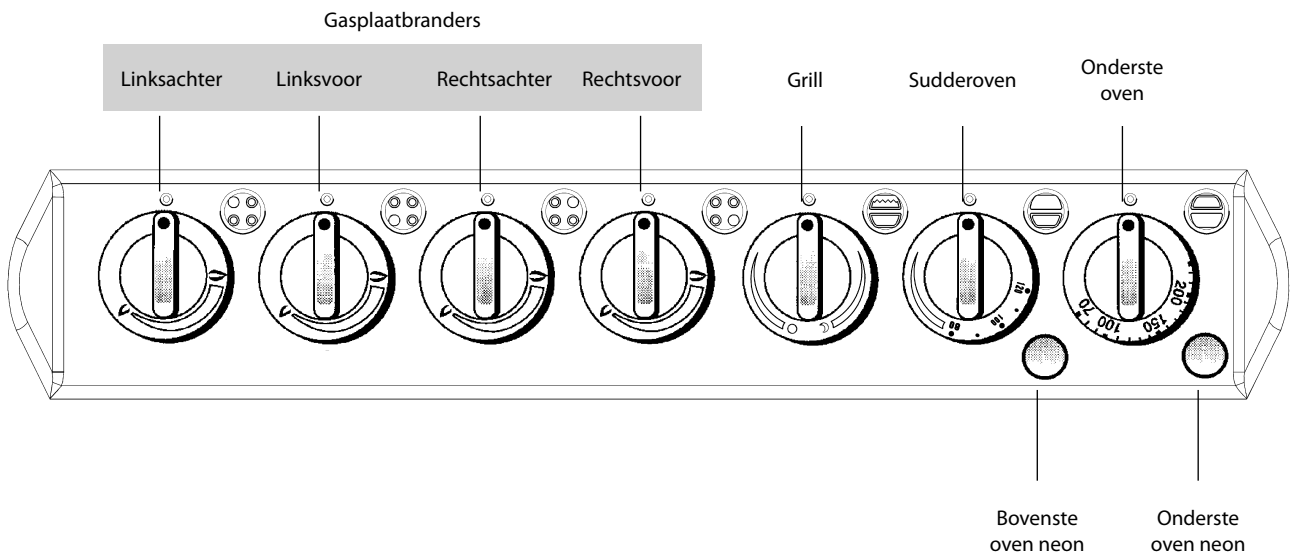
- A.** Bedieningspaneel
- B.** Grill en sudderooven
- C.** Geventileerde oven
- D.** Data plaque

Uw fornuis wordt met de volgende accessoires geleverd :

- 5 Bakplaten
- 1 Braadoven
- 2 Roosterrekken
- 1 Grillpan en rooster
- 1 Ovenschaal

Bedieningspaneel

Afb.4.2



DESN 515698 B

U **kunt pas aan de knoppen** van de gasplaat draaien als ze eerst zijn ingedrukt. Vanuit de OFF-stand (Uit) kunnen ze alleen linksom worden gedraaid:

- **Groot vlamsymbool - hoge instelling**
- **Klein vlamsymbool - lage instelling**

De grillknop kan in beide richtingen worden gedraaid:

- **Rechtsom** zet beide elementen aan.
- **Linksom** alleen de voorste elementen.
- De **ovenknoppen** kunnen vanuit de OFF-stand (Uit) uitsluitend rechtsom worden gedraaid.
- De **neonlampen** gaan branden wanneer de ovens worden aangezet. Ze gaan uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Gasplaat

De kookplaat heeft vier gasbranders: Raadpleeg **Technische gegevens**.

De halfsnelle branders zijn met name geschikt voor gebruik met kleine pannen en voor rustig sudderen of pocheren.

Alle branders hebben een vaste sudderstand en kunnen eenvoudig worden afgesteld.

DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Een brander van de kookplaat aanzetten, drukt u de bedieningsknoppen in, draait u deze linksom naar het grote vlamsymbool en houdt u deze 3 seconden ingedrukt totdat de brander ontsteekt.

Draai de knop vervolgens naar de gewenste instelling.

Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, dan draait u de knop uit en probeert u pas **NA ÉÉN MINUUT** de brander opnieuw te ontsteken.

De knop kan op een lagere stand worden gezet door deze eenvoudigweg naar het kleinere vlamsymbool te draaien.

BELANGRIJK: de gietijzeren pannendragers op het fornuis zijn veel zwaarder dan op de meeste gasplaatfornuizen. Wees daarom voorzichtig wanneer u ze verplaatst of opnieuw op de kookplaat zet.

Het is belangrijk dat ze worden opgetild van het apparaat en niet over de naastgelegen geëmailleerde delen worden gesleept; dit leidt tot beschadiging van het email.

Nederlands

EEN PAAR VEILIGHEIDSPUNTEN

Zorg ervoor dat de vlammen niet onder de pan uitsteken. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht (**Afb.4.3**).

Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand (**Afb.4.4**).

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN** (**Afb.4.5**). Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

Vermijd tevens het gebruik van onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van een ei (**Afb.4.6**).

De minimum aanbevolen diameter voor pannen is 120 mm. De maximum toegestane diameter voor pannen is 280 mm.

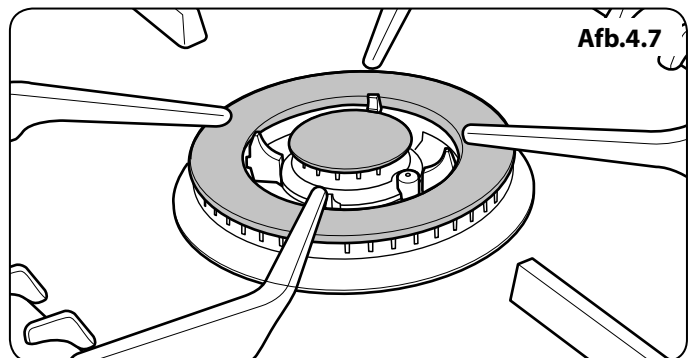
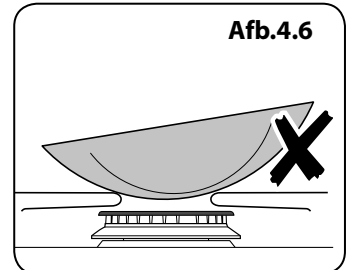
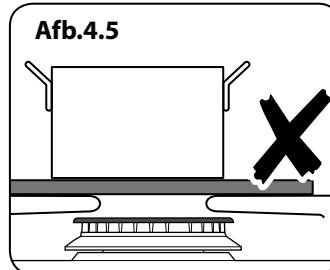
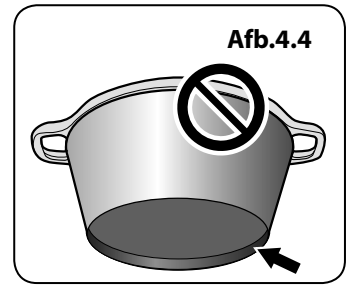
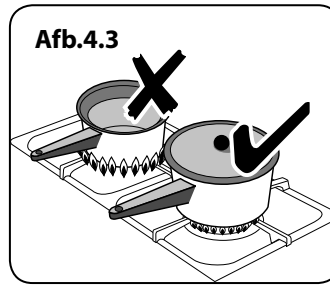
GEBRUIK GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.

GEBRUIK NOOIT pannen die over de voorplint uitsteken.

Plaats alle pannen midden op de branders.

Plaats het handvat van de pan altijd uit de buurt van de voorzijde van het fornuis (buiten bereik van kleine kinderen).

Laat **NOOIT** een frituurpan onbeheerd achter.



Wokbrander

De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken (**Afb.4.7**).

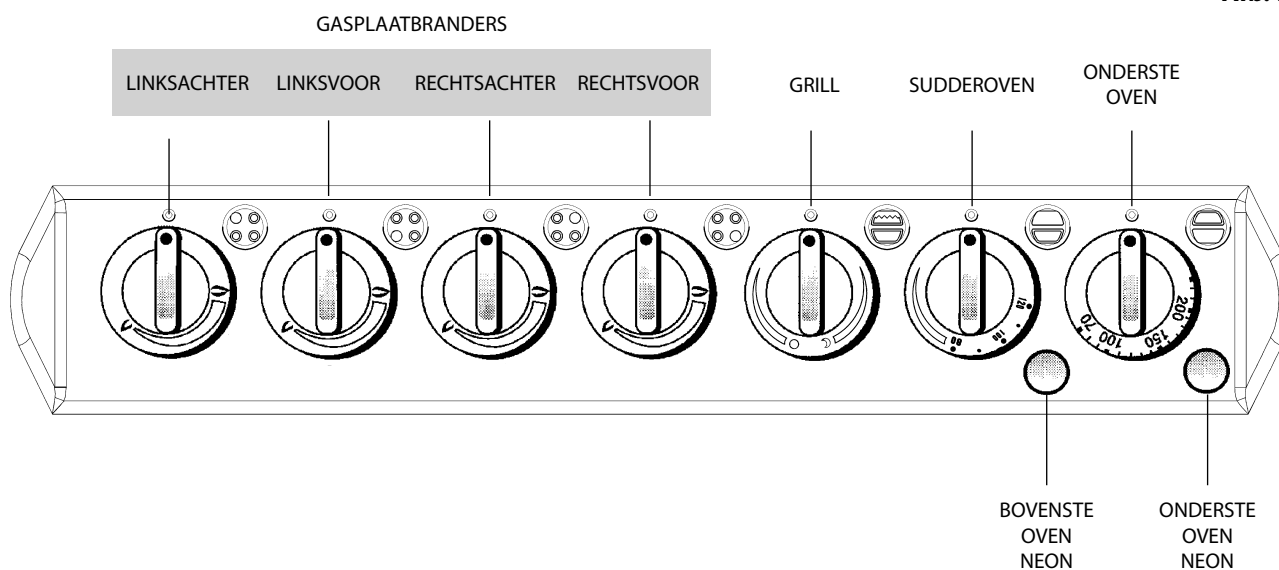
Voor het verwarmen van kleinere pannen zijn de bovengenoemde kleinere branders beter geschikt.

U dient het emailoppervlak van de bovenkant van het fornuis rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk schoon te maken nadat er gemorst is. Probeer het te verwijderen terwijl het email nog warm is.

OPMERKING : Het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

Bedieningspaneel

Afb.4.1



DESN 515698 B

De **BEDIENINGSKNOPPEN VAN DE GASPLAAT** kunnen worden gedraaid na ze eerst in te drukken en kunnen vanuit de OFF-stand alleen linksom worden gedraaid:

- **Groot vlamsymbool - Hoge instelling**
- **Klein vlamsymbool - Lage instelling**

De **KNOP VAN HET GRILLELEMENT** kan in beide richtingen worden gedraaid:

- **Rechtsom** beide elementen aan.
- **Links** alleen de voorste elementen.
- De **KNOPPEN VAN DE OVEN** kunnen vanaf de stand OFF alleen rechtsom worden gedraaid.
- De **OVENNEONS** branden wanneer de ovens zijn ingeschakeld. Ze gaan uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Nederlands

Gasplaat

De kookplaat heeft vier gasbranders: Zie **Technische gegevens**.

De halfsnelle branders zijn met name geschikt voor gebruik met kleine pannen en voor rustig sudderen of pocheren.

Alle branders hebben een vaste sudderstand en kunnen eenvoudig worden afgesteld.

DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Een brander van de kookplaat aanzetten, drukt u de bedieningsknoppen in, draait u deze linksom naar het grote vlamsymbool en houdt u deze 3 seconden ingedrukt totdat de brander ontsteekt.

Draai de knop vervolgens naar de gewenste instelling.

Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, dan draait u de knop uit en probeert u pas na één minuut de brander opnieuw te ontsteken.

De knop kan op een lagere stand worden gezet door deze eenvoudigweg naar het kleinere vlamsymbool te draaien.

BELANGRIJK: de gietijzeren pannendragers op het fornuis zijn veel zwaarder dan op de meeste gasplaten. Wees daarom voorzichtig wanneer u ze verplaatst of opnieuw op de kookplaat zet.

Het is belangrijk dat ze worden opgetild van het apparaat en niet over de naastgelegen geëmailleerde delen worden gesleept; dit leidt tot beschadiging van het email.

EEN PAAR VEILIGHEIDSPUNTEN

Zorg dat de vlammen zich onder de pannen bevinden. Het gebruik van een deksel zorgt dat de inhoud sneller kookt (**Afb.4.2**).

Grote pannen dienen voldoende tussenruimte te hebben.

Pannen en ketels met bolle bodems of omlaag gekeerde bodemranden dienen niet te worden gebruikt (**Afb.4.3**).

Sudderhulpen zoals asbest- of gaasmatten wordt **NIET** aanbevolen (**Afb.4.4**). Deze verlagen de branderprestaties en kunnen de pandragers beschadigen.

U dient ook geen onstabiele en misvormde pannen te gebruiken die makkelijk kunnen kantelen, of pannen met een zeer kleine diameter, zoals melkpannen of eierpocheerders (**Afb.4.5**).

De minimale aanbevolen pandiameter is 120 mm. De maximaal toegestane pandiameter is 280 mm.

GEBRUIK GEEN kookgerei op de kookplaat dat over de randen steekt.

GEBRUIK NOOIT pannen die over de voorplint uitsteken.

Plaats alle pannen midden op de branders.

Plaats het handvat van de pan altijd uit de buurt van de voorzijde van het apparaat (buiten bereik van kleine kinderen).

LAAT NOOIT een frituurpan onbeheerd achter.

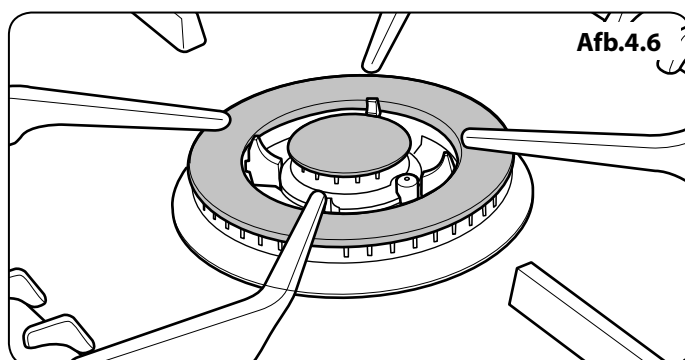
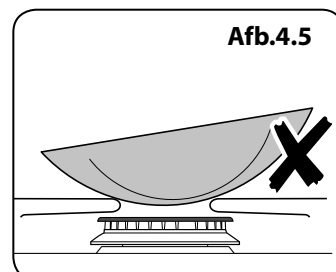
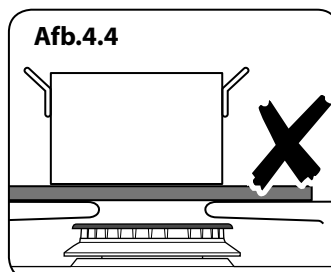
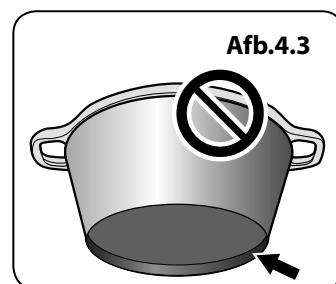
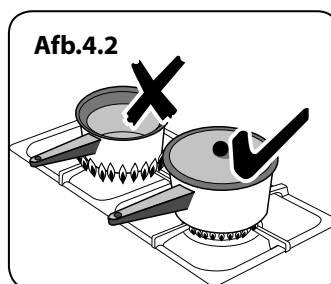
Wokbrander

De wokbrander is ontworpen om een gelijkmatige hitte af te geven over een groot oppervlak. Deze is ideaal voor grote pannen en roerbakken (**Afb.4.6**).

Voor het verhitten van kleinere pannen kunnen de genoemde kookplaatbranders efficiënter zijn.

Veeg het emailoppervlak van het apparaat rondom de kookplaatbranders zo snel mogelijk af wanneer wordt gemorst. Probeer het af te vegen wanneer het email nog warm is.

OPMERKING: het gebruik van aluminium pannen kan metaalstrepen op de pannendragers veroorzaken. Deze hebben geen invloed op de duurzaamheid van het email en kunnen worden schoongemaakt met een geschikte metaalreiniger.



Ovens

Algemeen

De rekken zijn ontworpen om niet te kantelen.

Om een rek eruit te halen maakt u hem vrij bij de zijgleuven en schuift u hem naar voren.

Om een rek opnieuw te plaatsen, doet u hem in de oven met de korte tanden aan de achterzijde, naar boven toe. Schuif hem in positie boven de zijgleuven en laat hem dan op de loper zakken.

PLAATS Plaats het rooster of voedsel niet op de bodem van de ovens. Voedsel zal op de bodem van de bovenste bodem verbranden en de luchtcirculatie in de onderste oven zal er door worden beïnvloed.

Verwarm de ovens voor op de geschikte stand totdat het neonlicht uitgaat.

Wanneer u beide ovens tegelijk gebruikt, moet u de temperatuur en kooktijden wellicht reduceren (met name voor gebakken voedsel).

Laat voor een efficiënte warmteverdeling een ruimte van ten minste 12 mm tussen borden en de zijkanten van de oven zodat de warme lucht kan circuleren.

De grote meegeleverde grillpan is niet ontworpen op in de onderste oven te passen.

Als u ook een AGA heeft gebruik dan **NIET** het kleine braadblik dat met de AGA in de Module is meegeleverd. Gebruik het geleverde gerei en plaats ze op de roosterrekken.

Condensatie

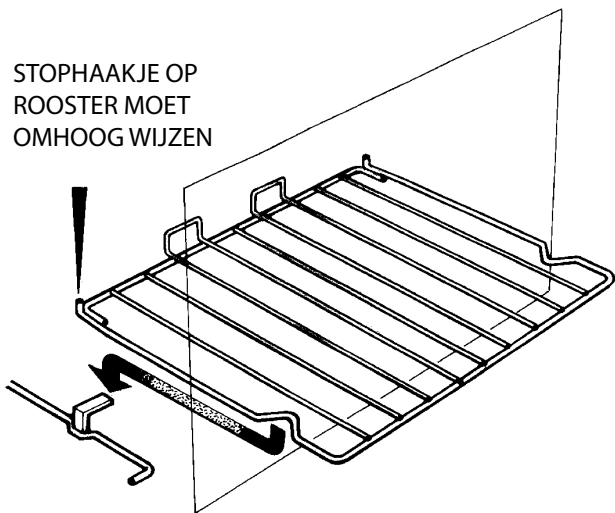
Op het fornuis kan condensatie optreden. Dit is normaal en niets om zich zorgen over te maken. Condensatie treedt op wanneer warmte en vochtigheid aanwezig zijn, bijvoorbeeld tijdens het koken.

Probeer waar mogelijk ervoor te zorgen dat voedsel dat veel vocht bevat, bijvoorbeeld stoofschotels, wordt afgedekt. Als u condensatie ziet, veeg het dan meteen weg.

Plaatsen en verwijderen van de roosters *Deze roosters kunnen uit de oven geschoven worden* *Opmerking: rooster schuift uit tot de stoppositie.*

Schéma 4.1

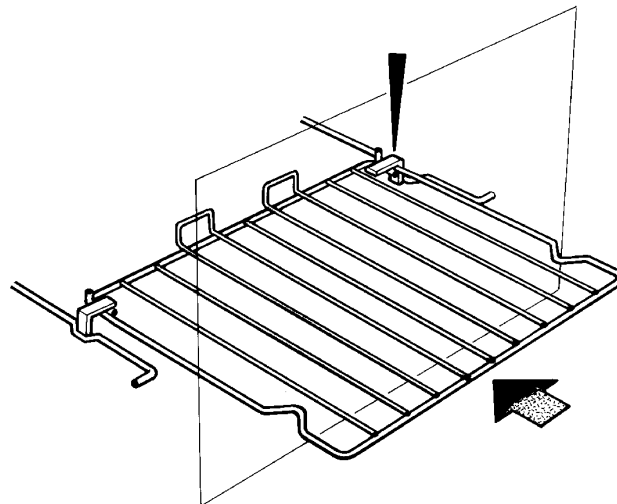
STOPHAAKJE OP
ROOSTER MOET
OMHOOG WIJZEN



DESN 511867

Schéma 4.2

ROOSTERSTOP EN
KANTELBEVEILIGING



DESN 511866

De grill *(Bovenste oven)*

⚠ De deur van de bovenste oven moet open blijven wanneer de grill aan staat.

⚠ Let op: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden als de grill in gebruik is. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Zoals bij de meeste fornuizen kunnen locale oppervlakken, inclusief de handgreep, te warm zijn om aan te raken, afhankelijk van hoe lang de grill aan staat.

De grill heeft gegradieerde warmtestanden op allebei de elementen (zie Bedieningspaneel).

Voor de beste resultaten verwarmt u op een hoge stand voor.

De grote meegeleverde grillpan en het rooster passen op alle drie de rekposities.

Het meeste voedsel moet op het grillrooster in de grillpan worden bereid. U kunt het rooster omdraaien om aan verschillende voedseldiktes aan te passen. Bepaalde borden kunt u meteen op het ovenrek plaatsen; dit is handig om de bovenkant van voedsel zoals bloemkool met kaas te bruinen.

Het fornuis wordt geleverd met één rooster/grillrek voor de bovenste oven.

Een koelventilator draait wanneer de grill in gebruik is en een korte periode erna.

Nederlands

Sudderoven

Dit wordt gebruikt voor lang, langzaam koken gedurende 6-8 uren, het warm houden van voedsel en het kort opwarmen van borden.

U moet extra opletten wanneer beenderporselein wordt opgewarmd - gebruik de laagste stand.

De langzame kookstand is het gebied dat op de bedieningsknop van de oven tussen 110 - 120 °C is gemarkeerd.

Bewaren en opwarmen van voedsel

- Als voedsel moet worden ingevroren of niet direct wordt geserveerd, laat het dan in een schone voorraadbak zo snel mogelijk afkoelen en vries het vervolgens in de vriezer in.
- Ontdooi bevroren voedsel helemaal in de koelkast voordat u het opnieuw opwarmt.
- Verwarm voedsel grondig en snel op de kookplaat of in een warme oven (160 °C ventilatoroven), en dien dan onmiddellijk op.

Warm voedsel maar één keer op.

De sudderovenstand gebruiken

Waar u tijdens het bereiden van voedsel rekening mee moet houden.

- Gebruik voor de beste resultaten het roestvrijstalen kookgerei van AGA.
- **PLAATS** borden NIET direct op de ovenbodem. Plaats deze altijd op het meegeleverde rek.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 minuten op 160 °C in de ventilatoroven worden bereid, voordat ze naar de sudderoven worden overgebracht.
- Het vlees/gevogelte moet helemaal in 2 lagen folie zijn ingepakt zodat alles goed is afgedicht. Zo blijven de natuurlijke sappen en smaken bewaard die verloren gaan als het voedsel bij een hogere temperatuur wordt bereid. De folienaad **MOET** bovenaan zitten om lekken te voorkomen.
- Zet afgedekte staande stukken altijd op een rek boven een vleesbak zodat er sprake is van goede luchtcirculatie.
- Vlees dat zwaarder is dan 2,7 kg (6 lbs) en gevogelte dat zwaarder is dan 2 kg (4 lbs 8 ozs) is ongeschikt voor de langzame bereidingsmethode.
- Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Let erop dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte ten minste 75 °C is.

- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd eerst aan de kook voordat u ze in de oven stopt.
- Dek bij het bereiden van stoofschotels en het sudderen van vlees het voedsel eerst met folie en vervolgens met het deksel af voor een goede afdichting en om te voorkomen dat vocht verloren gaat.
- Stukken vlees moeten minimaal 6 uur worden bereid. Stoofschotels zijn in 2 - 4 uur gaar, afhankelijk van het aantal ingrediënten. Voedsel kan nog eens 1 -2 uur langer worden bereid, maar het aspect kan dan minder worden.
- Ei- en visgerechten hebben slechts 1-5 uur kooktijd nodig en moeten overdag worden bereid, zodat ze van tijd tot tijd kunnen worden bekeken.
- Duw schotels goed achter in de oven om ervoor te zorgen dat ze boven het element rusten.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen zijn sneller gaar als u ze in kleine stukjes snijdt.
- Voeg kruiden en verdikkingsmiddelen aan het einde van de kooktijd toe.
- Gedroogde rode kidneybonen moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

5. Kookgids

Kooktips

- Beide ovens moeten worden voorverwarmd totdat de neon uitgaat.
- De richtlijnen gelden voor bereiding nadat de oven(s) de gewenste temperatuur heeft (hebben) bereikt.
- Grotere voorwerpen kunnen misschien beter gedraaid worden.
- Rekposities worden van boven naar beneden geteld.
- Zet borden in het midden van het rek.
- Wanneer u beide ovens tegelijk gebruikt, dient u kooktijden en standen te verminderen.
- Het is belangrijk dat u voor het opdienen controleert of het voedsel kokend heet is.
- U kunt de standen en kooktijden op uw smaak aanpassen.
- Voor perfecte resultaten het voedsel draaien tegen het einde van de bereidingstijd, bijvoorbeeld taarten, pasteien, koekjes.

Frituren

- **PROBEER NIET** te veel voedsel tegelijk te frituren, met name bevroren voedsel.
- Dit verlaagt alleen maar de temperatuur van de olie of het vet en heeft vettig voedsel tot gevolg.
- Droog voedsel goed voordat u gaat frituren en laat het langzaam in de hete olie of het vet zakken. Met name bevroren voedsel zal schuim en spatten veroorzaken als het te snel in de pan wordt gedaan.
- **NOOIT** een deksel op de pan tijdens het opwarmen of frituren.
- Houd de buitenkant van de pan schoon en vrij van olie of vet.
- Onderstaande tabellen geven richtlijnen voor het bereiden van alledaags voedsel.

Onderste oven (Geventileerd)

- De onderste oven heeft een ventilator. Dit betekent dat de lucht gecirculeerd wordt om in de hele oven een gelijke temperatuur te creëren.
- In de meeste gevallen betekent dit dat voor het voedsel dat in deze oven bereid wordt een lagere temperatuur nodig is van ca. 10 - 20 °C. Ook voor gebakken producten is mogelijk een kooktijd van een aantal minuten minder nodig.
- De kooktabellen zijn een algemene richtlijn, tijden en temperaturen kunnen variëren naar gelang de individuele recepten.
- De vleesonderdelen moeten als een algemene richtlijn gebruikt worden, maar kunnen variëren als gevolg van grootte, vorm van het braadstuk en of er wel of geen bot aan zit.
- Ontdooi bevroren braadstukken helemaal voordat u ze bereidt.
- De tijden gelden voor onafgedekt braden. Houd rekening met langere tijden als u met folie afdekt.
- De kalkoen/kip is gaar wanneer de sappen er helder uitkomen als u er met een spies inprikt. Als de sappen nog steeds roze zijn, gaat u door met braden en controleert u elke 15 minuten totdat de sappen helder van kleur zijn.
- 1 kg = 2,2 lb

Nederlands

Onderste oven (Geventileerd) - Kooktabel

Voedsel	Stand °C	Rekpositie	Geschatte kooktijd	
Vlees braden				
Rundvlees	170	2 of 3	Bijna rauw	35 min per kg plus 15 min
	170	2 of 3	Medium	45 min per kg plus 20 min
	170	2 of 3	Goed doorbakken	55 min per kg plus 30 min
Lamsvlees	170 - 180	2 of 3	Goed doorbakken	55 min per kg plus 20 min
Varkensvlees	170 - 180	2 of 3	Goed doorbakken	1 uur 5 min per kg plus 25 min
Gevogelte				
Kip	180 - 190	2 of 3		45 min per kg plus 15 min
Kalkoen	170	3	Tot 4 kg	40 min per kg plus 10 min
			Meer dan 4 kg	30 min per kg plus 20 min
Yorkshire pudding				
Groot	190 - 200	Willekeurig		25 - 40 min
Individueel	190 - 200	Willekeurig		15 - 25 min
Gebak en koekjes				
Zandgebak	140	2 of 3		45 - 50 min
Rijke fruitcake	120 - 130	3		3 - 4 uur
Fruitcake	140 - 150	3		1 - 2 uur
Kleine taartjes	180	Willekeurig		15 - 25 min
Scones	200	Willekeurig		8 - 12 min
Victoria sandwich	170	Willekeurig		20 - 35 min
Zwitserse rol	200	2		10 min
Koekjes	170 - 180	Willekeurig		10 - 15 min
Plaatkoek	170	3		25 - 30 min
Pasteitjes				
Plaattaart	190	2 of 3		25 - 35 min
Fruitpastei	190	2 of 3		25 - 45 min
Gehaktpasteitjes	190	1 & 3		20 - 25 min
Pasteitjes (bevroren bladerdeeg)	210	1 & 3		15 - 20 min
Eclairs/Soesjes	200	2		20 - 25 min afhankelijk van de grootte
Puddingen				
Melkpuddingen	140	Willekeurig		ongeveer 2 uur
Luchtige cakejes	160 - 170	2 of 3		45 - 60 min
Custard in de oven	140	2 of 3		45 - 55 min
Meringues	90	2 of 3		1,5 - 3 uur afhankelijk van de grootte
Appelkruimeltaart	170	3		30 - 40 min
Gistmengsels				
Brood	200	2 of 3		25 - 35 min
Broodjes	200	2 of 3		10 - 20 min

OPMERKING:kooktijden, temperaturen en posities zijn bij benadering en kunnen verschillen afhankelijk van de grootte van schalen en hoeveelheden voedsel.

6. Reiniging & verzorging

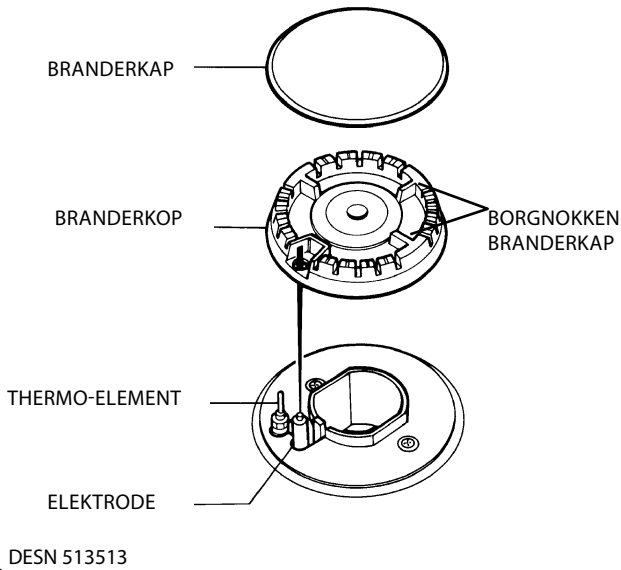
ONTHOUD: Wees voorzichtig met het warme apparaat.

-  **Schakel voor het schoonmaken altijd de netvoeding UIT.**
-  **Gebruik GEEN stoomreiniger om dit apparaat schoon te maken.**
-  **Gebruik tijdens het reinigen zo min mogelijk water.**
-  **Gebruik op emailen oppervlakken GEEN schuurblokken, ovenreiniger of reinigers die citroenzuur bevatten.**
-  **Gebruik geen hob brite op de emailen oppervlakken.**

Geëmailleerde boven- en voorplaat

-  **De eenvoudigste manier om de topplaat en voorste plaat van de AGA te reinigen is vlekken meteen weg te vegen. Door de VEA goedgekeurde AGA-emailreinigers zijn te koop op www.agacookshop.co.uk.**
-  **Aangebakken voedsel is lastiger schoon te maken maar kan meestal worden verwijderd met een merkartikel emailreiniger of milde crèmes met een doek of, indien noodzakelijk, een nylon schuurblokje. Deze producten zijn te koop op www.agacookshop.co.uk.**
-  **Veeg gemorste melk, fruitsap of iets dat zuur bevat op het email onmiddellijk weg.**
-  **Neem alle condensatiestrepen op de voorplaat rond de ovendeuren af. Doet u dit niet, dan kan het email permanent ontkleuren.**
-  **Alles dat normaal gesproken nodig is om de emailen oppervlakken van uw apparaat helder en schoon te houden is een dagelijkse wrijfbeurt met een vochtige, ingezepte doek onmiddellijk gevolgd door een schone, droge doek om strepen te voorkomen.**

Afb.6,1



- ⚠ **Vergeet niet dat de topplaat bekrast wordt als u pannen of ander gerei eroverheen trekt.**

Gasplaat

- ⚠ **Als op een branderkap of pannendrager gemorst wordt, verplaats de pan dan naar een andere brander en reinig het vuile onderdeel in warm, zeepachtig water, nadat het is afgekoeld.**
- ⚠ **Let erop dat alle onderdelen na reiniging droog zijn. Zorg er bij het plaatsen van de branderkap voor dat de opening juist over de ontstekingselektrode is geplaatst (zie Afb.6,1) en dat de branderkap goed op de branderkop rust.**
- ⚠ **De ontstekingselektrode mag niet verplaatst of beschadigd zijn, anders wordt de vonkontsteking erdoor aangetast.**
- ⚠ **De kookplaat is verzegeld. Haal voor het schoonmaken de pannendragers weg en veeg over het zichtbare oppervlak.**
- ⚠ **OPMERKING: de volgende losse onderdelen MOGEN NIET in een vaatwasser worden gereinigd, want dit zou de afwerking kunnen beschadigen of ontkleuren: pannendragers, branderkappen, branderring en branderkop.**
- ⚠ **Aluminium pannen kunnen metaalstrepen op de pannendragers veroorzaken. Dit is niet van invloed op de duurzaamheid van het email.**
- ⚠ **OPMERKING: de garantie op het apparaat geldt NIET voor onjuist gebruik van de pandragers.**

De ovens

- ⚠ **Alle oppervlakken van beide ovens zijn voorzien van glasachtig email en kunnen worden gereinigd met merkgebonden reinigingsproducten voor email, die door de Vitreous Enamel Association zijn goedgekeurd.**
- ⚠ **De roosters kunnen worden verwijderd en indien nodig kunnen de roostersteunen ook worden verwijderd door ze voorzichtig uit de bevestigingsclips in de zijpanelen van de oven te trekken.**
- ⚠ **Deze onderdelen kunnen in de gootsteen met normale ovenreinigers worden gewassen, u kunt een fijn stukje zeep gebruiken om hardnekkige vlekken van de ovenoppervlakken en reksteunen te verwijderen.**
- ⚠ **OPMERKING: pas op dat u de thermostaatsondes in de ovens NIET beschadigt tijdens het schoonmaken.**

Deurbekleding

-  Kan worden schoongemaakt met een geschikte reiniger voor roestvrij staal of een niet krassende spons met warm zeepwater.
-  Til de ovendeuren eruit zodat ze voor de reiniging kunnen afkoelen. Dompel de deuren echter NIET onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast.

Bedieningen

-  Het emailen oppervlak onder de knoppen kan behandeld worden als in het onderdeel “Deurbekleding”. Vermijd overdadig gebruik van water.
-  Gebruik GEEN ovenreinigers, schuurblokjes of schuurpoeder voor de reiniging van de plastic knoppen. Een veeg met een vochtige doek zou genoeg moeten zijn.
-  TIP: maak uw apparaat regelmatig schoon. Bij voorkeur iedere keer dat u er gebruik van maakt.
-  BELANGRIJK: AGA beveelt door de Vitreous Enamel Association goedgekeurde reinigingsmiddelen aan voor het schoonmaken van emailen oppervlakken van dit product.

Accessoires

-  Oventoebehoren zoals braadblikken, solide platte rekken, roosterrekken en grillrekken moeten in warm zeepsop worden schoongemaakt; laat deze indien nodig weken. Een nylon schuurblokje mag worden gebruikt.

7. Installatie-instructies

WAARSCHUWING!

Lees de waarschuwingen aan het begin van dit deel. Als de informatie in deze instructies niet wordt opgevolgd, kan er schade aan eigendommen of persoonlijk letsel ontstaan.

GEENbenzine of andere brandbare dampen en vloeistoffen bewaren of gebruiken in de buurt van dit of andere apparaten.

WAT TE DOEN ALS U GAS RUKT

SCHAKEL apparaten **NIET** in.

RAAK elektrische schakelaars **NIET** aan.

GEBRUIKtelefoons in uw gebouw **NIET**.

Bel onmiddellijk uw gasleverancier via een telefoon van een buur. Volg de instructies van de gasleverancier op.

Als u uw gasleverancier niet kunt bereiken, bel dan de brandweer.

Installatie en onderhoud dient te worden uitgevoerd door een gekwalificeerd installateur, een onderhoudsbedrijf of de gasleverancier.

WAARSCHUWING! Dit apparaat moet worden geïnstalleerd met een geschikt instrument waarmee de spannings- en de nulgeleider permanent kunnen worden onderbroken. Tijdens de installatie of bij afsluiten voor elektrische werkzaamheden moet het apparaat permanent worden afgekoppeld van de spannings- en nulgeleider.

LET OP: DIT APPARAAT IS ZWAAR. ER DIENT PASSENDE APPARATUUR EN MANKRACHT TE WORDEN GEBRUIKT OM HET APPARAAT TE VERPLAATSEN, OM SCHADE AAN HET APPARAAT OF DE VLOER TE VOORKOMEN.

DENK ERAAN bij het vervangen van een onderdeel van dit apparaat alleen reserveonderdelen te gebruiken waarvan u zeker bent dat deze voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen.

GEBRUIK GEEN gereviseerde of gekopieerde onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn toegestaan door AGA.

LEES DEZE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK VAN DIT APPARAAT EN BEWAAR DEZE OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG.

8. Installatie Introductie

⚠ Lees eerst de instructies voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING: Dit apparaat moet in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften worden geïnstalleerd en mag alleen in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. Lees eerst de instructies voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

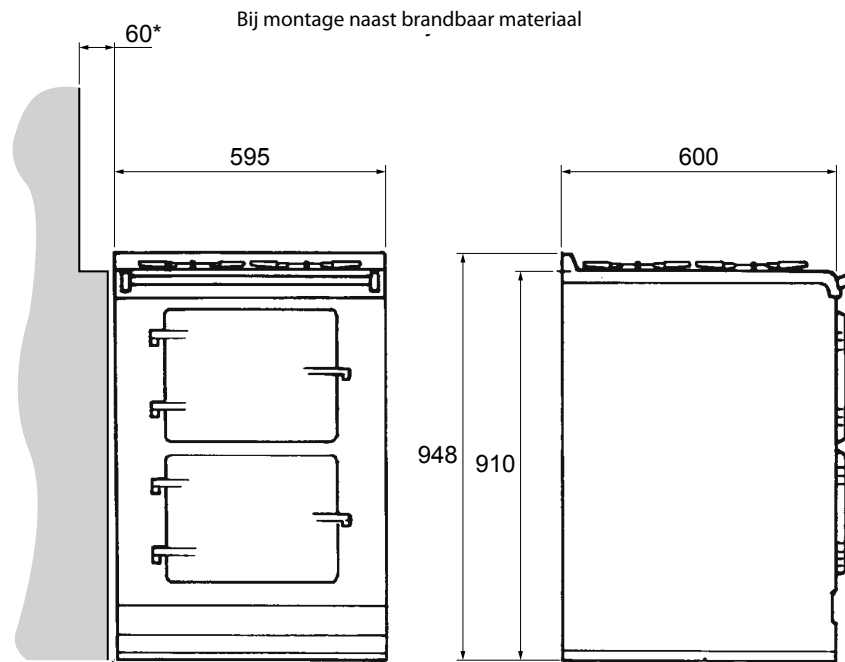
- Zorg er vóór de installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De afstelvoorwaarden voor dit apparaat vindt u op het identificatieplaatje.
- Het identificatieplaatje bevindt zich in de middelste ventilatieopening dicht bij de basis van de voorplaat.
- Dit apparaat is niet op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten aangesloten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd. Bijzondere aandacht dient te worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.
- Ook moet de installatie overeenstemmen met de verordeningen in de gasregio en van de plaatselijke autoriteiten.
- In uw eigen belang en uit veiligheidsoverwegingen teneinde de wetgeving na te leven, moet alle gasapparatuur door een vakbekwaam persoon worden geïnstalleerd. Apparatuur niet goed installeren kan tot rechtsvervolgging leiden.
- Controleer als u klaar bent de gasinstallatie op dichtheid.

⚠ WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

- Het apparaat is bedoeld voor het op het identificatieplaatje aangegeven voltage.
- De module wordt af-fabriek in een volledig gemonteerde en geteste toestand geleverd.
- De uiteindelijke montage vindt op locatie plaats, door een erkende monteur van AGA.

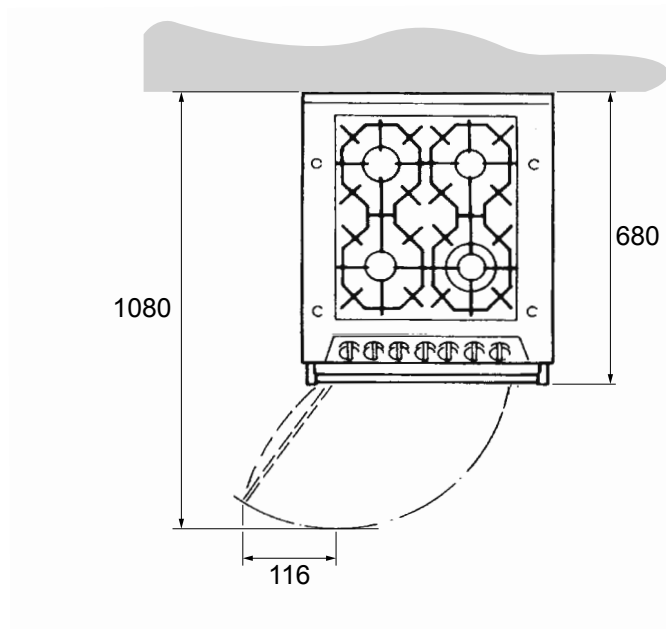
9. Productafmetingen

Afb.9.1



Het apparaat kan in de buurt van keukenunits worden gemonteerd tot op hoogte van het aanrecht

DESN 511616 B



DESN 511616 A

Alle afmetingen in mm
DESN 511616

Locatie

Dit is een apparaat van klasse 1, type X.

Tussen de zijmuren boven het fornuis en beide kanten van het fornuis zelf moet horizontaal meer dan 60 mm afstand zijn als het naast brandbaar materiaal staat (**Afb.9.1**).

Oppervlaktes boven het fornuis moeten minimaal op 650 mm afstand liggen.

De ventilatieopeningen achter in de topplaat (of mantel) mogen niet zijn afgedekt.

Installatie/Nivellering

De AGA vrijstaande module is ontworpen om op een vlak en waterpas oppervlak te staan. Een eventuele oneffenheid kan echter worden verholpen door onder de hoeken van de plint een geschikt, onbrandbaar materiaal te stoppen (tot 2-3 mm).

Als een netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Er moet minimaal 1000 mm vrij zijn aan de voorzijde van het fornuis zodat er onderhoud aan kan worden uitgevoerd.

Het wordt aanbevolen dat het fornuis niet op een verhoogde basis wordt geïnstalleerd.

Het wordt aanbevolen dat zachte materialen, zoals linoleum, onder de module wordt verwijderd.

NIET achter een decoratieve deur installeren om oververhitting te voorkomen.

10. Elektrische aansluiting

Elektrische aansluitingen bevinden zich aan de achterzijde van het apparaat.

Raadpleeg **Afb.10,1** en **Afb.10,2** voor de aansluiting van bedrading naar het apparaat.

Onthoud dat voor een eventuele verwijdering van het fornuis extra kabellengte nodig is.

De totale elektrische belasting van het apparaat is ca 3.5 kW. De gebruikte kabelgrootte moet voor deze belasting geschikt zijn en moet aan alle lokale vereisten voldoen (d.w.z. pvc-geïsoleerde kabel IEC 60227 - code 53 voor gewone kabels).

Controleer aansluitingen altijd twee keer en zorg ervoor dat aansluitpunten helemaal vastzitten en dat de kabel met een kabelklem vast zit.

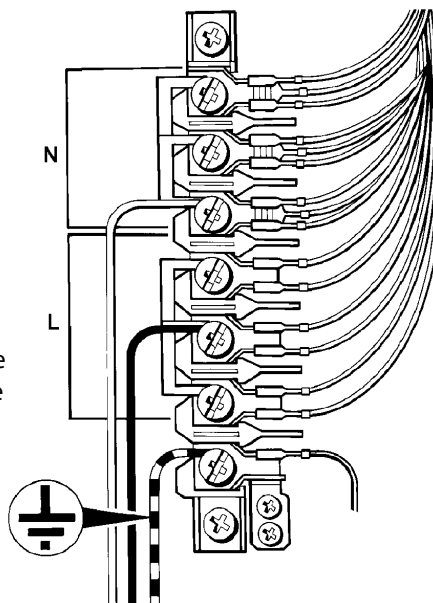
⚠ De isolator moet niet onmiddellijk boven het fornuis zitten, maar moet op maximaal 2 meter van het apparaat staan.

Voor de module is een onafhankelijke voeding van 30/32A nodig die samen met een dubbele poolisolator met een minimum contactafstand van 3 mm gemonteerd moet worden en op het lichtnet moet worden aangesloten met een minimumkabel [4 mm²] om aan de laatste uitgave van de lokale en nationale bedradingsvoorschriften te voldoen.

Afb.10,1

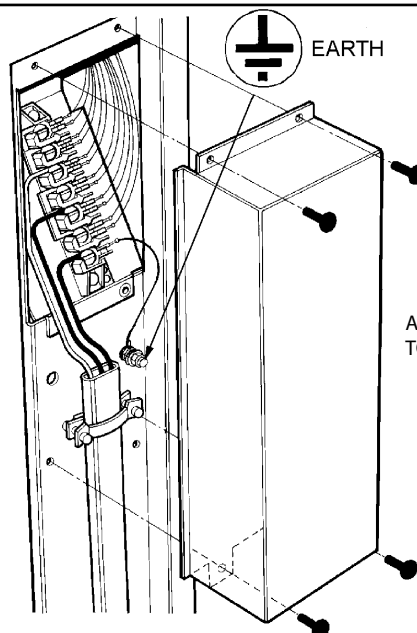
ENKELFASIGE AANSLUITING

Minimum 4 mm² en moet voldoen aan de laatste uitgave van de lokale en nationale bedradingsvoorschriften



DESN 513370

Afb.10,2



AFDEKKING VERWIJDEREN (4 SCHROEVEN) OM TOEGANG TE KRIJGEN TOT DE AANSLUITKLEM

DESN 513372 A

11. Aansluiten op het Gas

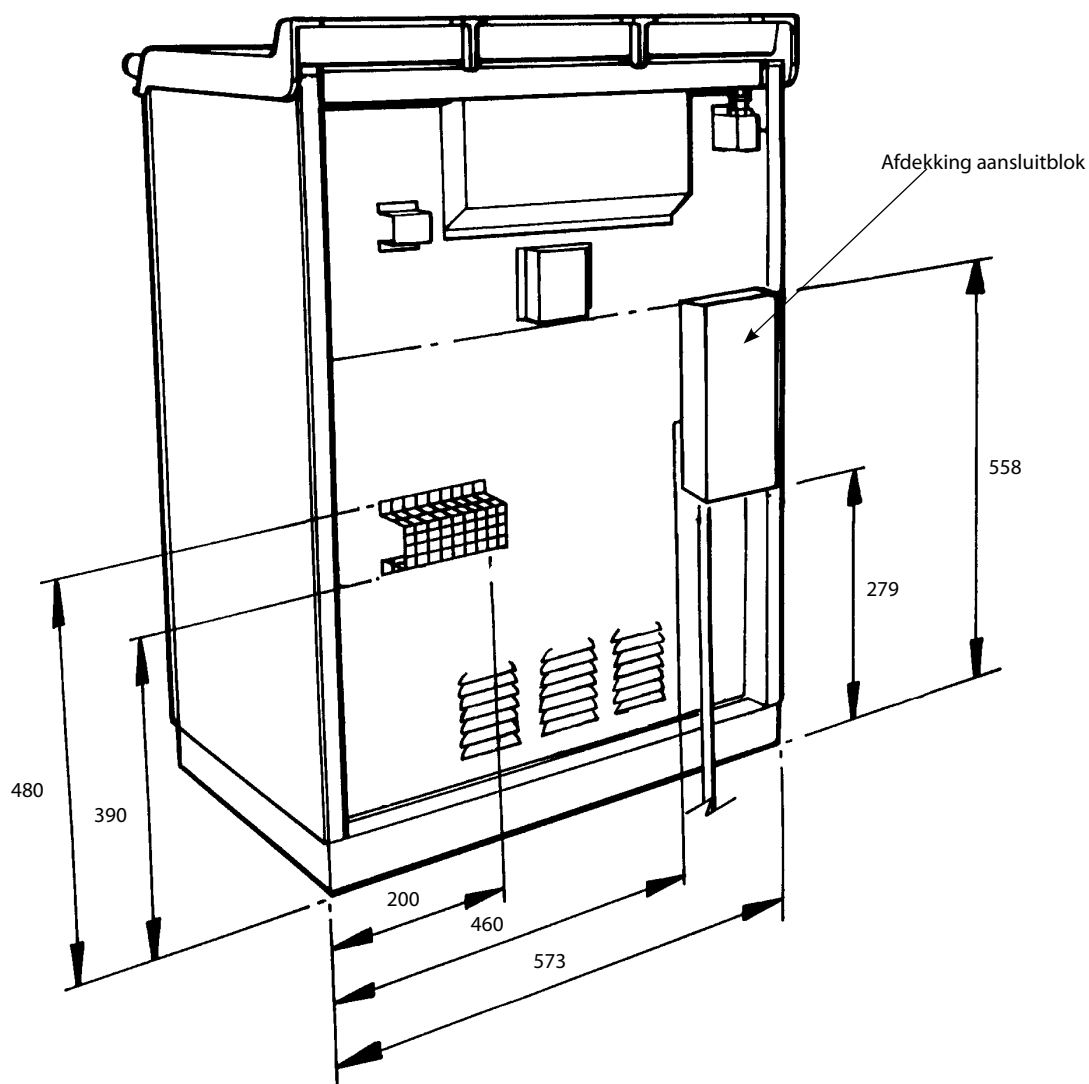
Dit fornuis kan met een voor apparaten goedgekeurde flexibele aansluiting worden geïnstalleerd.

De toevoerleiding mag niet kleiner zijn dan R ½ (½" BSP).

Er wordt verbinding gemaakt met de vrouwelijke schroefdraadverbinding R ½ (½" BSP) in het toevoerblok dat zich net onder het niveau van de kookplaat bevindt, aan de linkerachterzijde van het fornuis.

Controleer op gasdichtheid.

Afb.11.1



DESN 511751

Nederlands

De meegeleverde gasbajonetsluiting moet worden gemonteerd in het gearceerde gebied dat is aangegeven op **Afb.11.2**. Houd er rekening mee dat het mogelijk moet zijn om het fornuis voldoende naar voren te trekken. Zorg ervoor dat de flexibele slang niet klem komt te zitten tussen de afdekking van elektrische onderdelen en de achterwand. Zorg ervoor dat de slang binnen het gearceerde gebied is geleid, weg van de afgeschermd ventilatie.

De flexibele slang moet in overeenstemming zijn met de geldende normen.

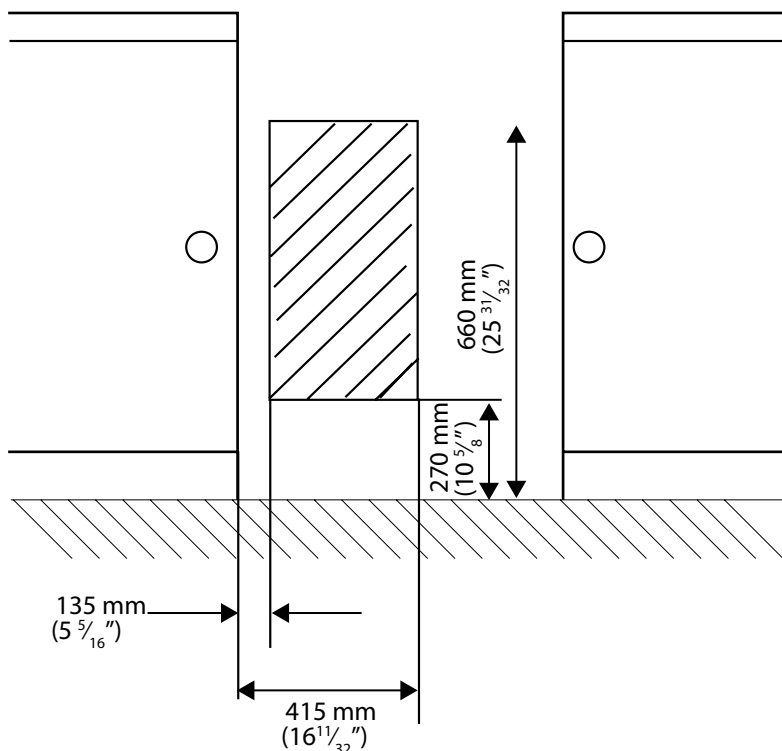
NIET: voor lpg-apparaten

De flexibele slang moet geschikt zijn voor gebruik met propaangas, tegen een temperatuurstijging van 70°C bestand zijn en van een rode streep, band of etiket zijn voorzien. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

Afb.11.2

POSITIE VAN DE GASBAJONET OP DE MUUR (in de gearceerde delen)

⚠ BELANGRIJK: de gaskraan aan de wand mag niet meer dan 45 mm uitsteken uit de muur, zodat er geen contact mogelijk is met de achterkant van het fornuis.





Code	Beschrijving
J	Warmtethermostaat bovenste oven
K	Thermische schakelaar element bovenste oven
L	Dubbel grillelement
M	Element onderste oven
N	Circulatieventilator onderste oven
O	Koelventilator grill
P	Thermische schakelaar "Run On" koelventilator grill
MTB	Master Terminal Block

29

13. Technische gegevens

Het fornuis is categorie II₂H₃+

Het betreft een toevoerset voor aardgas van Groep H. Een conversiekit van aardgas naar lpg is beschikbaar.

KOOKPLAAT - Aardgas G20 - (Apparaatcategorie I ₂ H)				
	Rechts Voor	Links Achter	Rechts Achter	Links Voor
Type gaspit	ULTRASNEL	SNEL	HALFSNEL	HALFSNEL
Max. Warmte-invoer	3,5 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW
Injectie	130	116	097	097

Drukafstelknop : Links achter op het fornuis, op gelijke hoogte als de kookplaat

Drukinstelling : 20 mbar

Ontsteking brander : H.T. vonk

HOTPLATE - L.P. Gas G30 / G31				
	Rechts Voor	Links Achter	Rechts Achter	Links Voor
Type gaspit	ULTRASNEL	SNEL	HALFSNEL	HALFSNEL
Max. Warmte-invoer	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)
Injectie	95	85	65	65

Pressure point position : Rear Left-hand side of the appliance, at hotplate level

Drukinstelling : G30: 28 - 30 mbar G31: 37 mbar (Butane - Propane G30/G31)

Ontsteking brander : H.T. vonk

NETHERLANDS (NG) G25/G25.3 - (Apparaatcategorie 2E(43.46 - 45.3 MJ/M ³ (0°C))				
	Rechts Voor	Links Achter	Rechts Achter	Links Voor
Type gaspit	ULTRASNEL	SNEL	HALFSNEL	HALFSNEL
Max. Warmte-invoer	3,3 KW	2,85 KW	1,65 KW	1,65 KW
Injectie	132 (F2)	121 (F2)	094 (Y)	094 (Y)

Drukafstelknop : Links achter op het fornuis, op gelijke hoogte als de kookplaat

Drukinstelling : 25 mbar

Ontsteking brander : H.T. vonk

ELEKTRISCHE GRILL EN OVENS : 230V, 50Hz ENKELFASIGE, 30 AMP	
Grillelement	2 x 1,05 kW
Bovenste oven	1,0 kw
Onderste oven (met ventilator)	1,4 kw

14. Onderhoud

- Uw Aga Module met gaskookplaat dient jaarlijks op veiligheid te worden gecontroleerd en regelmatig te worden onderhouden door een geregistreerde monteur.
- In het geval uw apparaat onderhoud behoeft, bel dan met AGA service of neem contact op met uw erkende distributeur/handelaar.
- Uw toestel **MAG** alleen onderhouden en geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde monteur, AGA-monteur of een erkende distributeur.
- **BRENG GEEN** wijzigingen of modificaties aan het toestel aan.

Reserveonderdelen

Voor blijvende optimale en veilige prestaties adviseren wij dat uitsluitend originele AGA-reserveonderdelen worden gebruikt. Deze zijn verkrijgbaar bij de meeste grote onderdelendistributeurs, waaronder wijzelf.

**Neem voor overig advies of informatie contact op
met uw plaatselijke AGA-specialist.**

Volgens AGA Rangemasters beleid van continue
productverbetering behoudt het bedrijf zich het
recht voor om specificaties te wijzigen en op elk
gewenst moment aanpassingen aan de beschreven en
geïllustreerde apparaten door te voeren.



AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

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