



**AGA DUAL CONTROL
DC3G & DC5G
(POWER ROOKKANAAL)**

**Gebruikshandleiding &
Instructies voor Installatie**

LET OP: DIT TOESTEL IS ZWAAR, DE JUISTE APPARATUUR EN VOLDOENDE MANKRACHT MOETEN WORDEN GEBRUIKT BIJ HET VERPLAATSEN OM SCHADE AAN HET APPARAAT OF DE VLOER TE VOORKOMEN.

Onthoud dat u bij het vervangen van onderdelen van dit apparaat uitsluitend reserveonderdelen gebruikt waarvan u zeker weet dat ze aan de veiligheid- en prestatiespecificatie voldoen die wij eisen.

Gebruik GEEN herstellende of kopieonderdelen die niet duidelijk door AGA zijn geautoriseerd.

LEES DEZE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR OP EEN VEILIGE PLEK OM ZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN.



Inhoud

1. Gezondheid en veiligheid	1	9. Installatie-instructies	20
2. Inleiding	3	10. Installatie Introductie	21
3. Overzicht	4	Gezondheid en veiligheid	21
4. De AGA Dual Control bedienen	6	Installatie-	21
Warmtelampje oven	7	Leveringseisen	21
Branderbedieningen	8	11. Locatie	22
5. AGA Accessoires	10	Specificaties	23
6. Ovenroosters	12	12. Stroomvoorziening	26
Roosters voor verwarmoven en opbergcompartiment	13	Doorvoer Netvoedingskabel	27
Inbranden Van Kookplaat En Oven	13	Rookkanaalsysteem	29
AGA DC3 (<i>De Ovens</i>)	14	13. Installatie hotcupboard	33
De Braadoven	14	14. Ingebruikname	37
De Bakoven	15	15. Schakelschema AGA DC3G	41
De Sudderoven	15	16. Schakelschema AGA DC5G	42
AGA DC5 (<i>Hotcupboard</i>)	16	17. Technische gegevens	43
De Platen	17	18. Onderhoud	44
7. AGA Ovens - Kooktabel	18		
8. Reiniging en verzorging	19		

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.

⚠ KIDDEREN 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 letsels 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 deze correct geïnstalleerd en gebruikt worden.

Uw nieuwe AGA Dual Control geeft u alles dat u fijn vindt aan het AGA-fornuis met warmteopslag, maar met het aanvullende gemak dat de kookplaten aan of uit kunnen worden gezet.

We verwijzen u naar het schema in het Overzichtshoofdstuk zodat u zich met het product bekend kunt maken en naar de relevante onderdelen voor [bovenste oven, onderste oven, grill, gaskookplaat] [ovens, platen, bediening] etc.

Gemaakt in het hart van Shropshire, is uw AGA-fornuis net als de generaties fornuizen ervoor op de Coalbrookdale Gieterij uit gietijzer vervaardigd. Dankzij de traditionele vaardigheden voor ijzerbewerking gecombineerd met de industriële kracht van de kookplaatonderdelen kunnen de kookplaten snel warm worden. U kunt ze dus allebei aanzetten of slechts één, afhankelijk van het moment van de dag of de omvang van uw familie.

De uitmuntende kookprestaties van het AGA-fornuis zijn beroemd sinds het begin in de jaren '20 en is vermaard om de indirecte stralingswarmte die het gietijzer afgeeft in plaats van alleen maar luchttemperatuur. En, als u dat nog niet had uitgevonden, dan zult u spoedig ontdekken dat voedsel dat op deze wijze bereid wordt zijn natuurlijke smaak en sappigheid behoudt en dus gewoon beter smaakt.

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 van invloed zijn op 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.

De 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 stijfsl op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruiksperiode op.

3. Overzicht

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJK ONDERDELEN KUNNEN HEET WORDEN TIJDENS HET GEBRUIK. OM BRANDWONDEN TE VERMIJDEN MOETEN KINDEREN UIT DE BUURT WORDEN GEHOUDEN.

AGA DC3G

Afb.3.1



DESN 517598

De AGA DC3G heeft de traditionele gietijzeren ovens met onafhankelijk bedienbare kookplaten.

Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. Elke plaat wordt individueel bediend.

Kookplaat

De kookplaat wordt gebruikt om toast te maken, een ketel aan de kook te brengen, te roerbakken en te koken met grotere warmte.

Sudderplaat

De sudderplaat is voor langzamer koken, zoals sauzen, sudderpannen en kan ook direct gebruikt worden voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas.

Braadoven

De warmste oven voor koken op hoge temperaturen: pasteitjes, brood, vlees, groente en gevogelte braden, grillen bovenin de oven en frituren op de bodem.

Bakoven

Een oven met gemiddelde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. Het bakken van zoet en hartig samen is geen probleem omdat de smaken zich niet vermengen.

Sudderoven

Lang, slow cooking in de sudderoven ontwikkelt smaken en maakt het taaiste vlees mals. Vanwege zijn grote capaciteit kunnen er meerdere pannen in; soep, stoofpan, gestoomd rijst, gestoomde wortels en gepocheerde peren koken tegelijkertijd, zonder gevaar op verbranding.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJK ONDERDELEN KUNNEN HEET WORDEN TIJDENS HET GEBRUIK. OM BRANDWONDEN TE VERMIJDEN MOETEN KINDEREN UIT DE BUURT WORDEN GEHOUDEN.

AGA DC5G

Afb.3.2



DESN 517599

De AGA DC5G heeft de traditionele gietijzeren ovens met onafhankelijk bedienbare kookplaten.

Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. Elke plaat wordt individueel bediend.

Kookplaat

De kookplaat wordt gebruikt om toast te maken, een ketel aan de kook te brengen, te roerbakken en te koken met grotere warmte.

Sudderplaat

De sudderplaat is voor langzamer koken, zoals sauzen, sudderpannen en kan ook direct gebruikt worden voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas.

Warmhoudplaat (Hotcupboard)

De warmhoudplaat is de ideale plaats om gekookt voedsel te laten staan.

Slow cooking oven (Hotcupboard)

Ideaal voor een reeks lange, slow cooking toepassingen zoals lamsbout, langzaam gegaard varkensvlees, buikspek en feesttaart.

Verwarmoven (Hotcupboard)

Gebruikt voor het opwarmen van borden en opdienschalen. Kan ook gebruikt worden om braadstukken te laten rusten vóór het snijden.

Braadoven

De warmste oven voor koken op hoge temperaturen: pasteitjes, brood, vlees, groente en gevogelte braden, grillen bovenin de oven en frituren op de bodem.

Bakoven

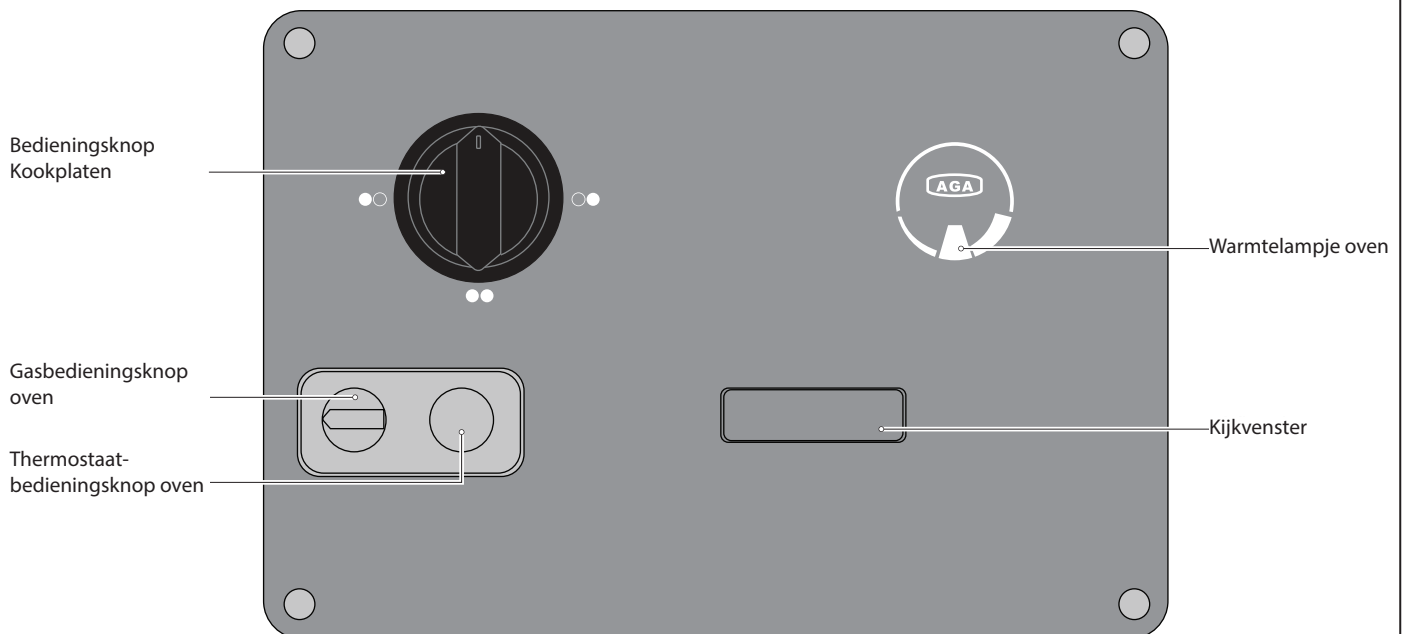
Een oven met gemiddelde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. Het bakken van zoet en hartig samen is geen probleem omdat de smaken zich niet vermengen.

Sudderoven

Lang, slow cooking in de sudderoven ontwikkelt smaken en maakt het taaiste vlees mals. Vanwege zijn grote capaciteit kunnen er meerdere pannen in; soep, stoofpan, gestoomd rijst, gestoomde wortels en gepocheerde peren koken tegelijkertijd, zonder gevaar op verbranding.

4. De AGA Dual Control bedienen

Afb.4.1



DESN 516865

Op de volgende 's worden de verschillende zones van het AGA Dual Control fornuis beschreven.

Het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag staat bekend om de aangename warmte die het uitstoot. Met de AGA Dual Control krijgt u alleen warmte wanneer de ovens aan staan of, in mindere mate, als de kookplaten aan staan.

Thermostaatbediening - Oven

Uw AGA Dual Control bevat drie ovens, waarvan elk van tevoren op een verschillende warmte is ingesteld. Ze hebben de volgende namen:-

- **Braadoven** voor koken op hoge temperatuur
- **Bakoven** voor koken op gematigde temperatuur
- **Sudderoven** voor koken op lage temperatuur
- **Slow Cooking oven** (alleen DC5G) voor lang langzaam koken
- **Opwarm Oven** (alleen DCG5) voor het verwarmen van borden en schalen

⚠ BEDIEN HET APPARAAT NIET MET GEOPENDE DEUREN.

Elke oven beschikt over dezelfde capaciteit (er past een kalkoen van 13 kg (28 lb) in). De technieken van het AGA Dual Control-fornuis kunnen worden gebruikt, zoals het stapelen van sauspannen in de sudderoven. Zo kunnen wortelgewassen, rijst en puddingen gestoomd worden, een stoofschotel worden geplaatst, fruit worden gepocheerd, allemaal in één oven zodat de kookplaten vrij blijven en er zo min mogelijk stoom en kooklucht in de keuken komt.

De ovens zijn gemaakt van gietijzer, d.w.z. er wordt met stralingswarmte gekookt en dit is het geheim van de uitstekende kookprestaties waarom het AGA-fornuis bekend staat. Een indirecte stralingswarmte droogt het voedsel niet uit; het natuurlijke vocht en de smaak blijven zo behouden.

Warmtelampje oven

Het warmtelampje is een indicatie van de in de AGA opgeslagen warmte en houdt geen direct verband met de temperatuur in de braadoven.

Een AGA is ontworpen om continu op een optimale warmte te werken door tussen twee vaste temperaturen te schakelen.

Uw kooktoestel is klaar voor gebruik wanneer de groene kleur zichtbaar is. Wacht voor de beste kookresultaten totdat de AGA voldoende opgeslagen warmte heeft. Dit ziet u als het venster helemaal groen gevuld is (**Afb.4.2**). Dit kan even duren. Ongeveer 2-3 uur gaat voorbij tussen gebruik en volledig herstel.

OPMERKING! Vanwege de temperatuurcycli zal de groene streep bewegen en soms alleen een gegradeerd deel weergeven. Dit is normaal (Afb.4.3). Tijdens deze gegradeerde fase van de cyclus kunt u met koken beginnen, maar het gewenste resultaat kan langer op zich laten wachten.

De lagere temperatuur wordt met kleinere groene segmenten in gradaties aangegeven en de cycli werken net zo als op vol vermogen.

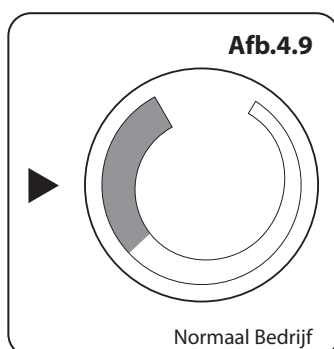
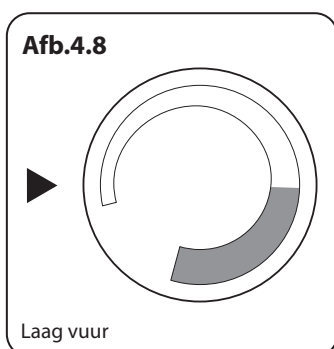
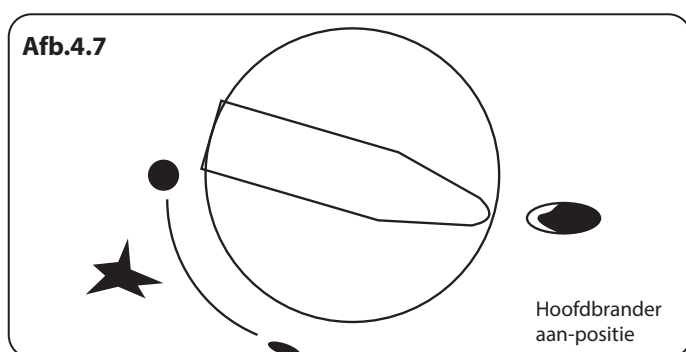
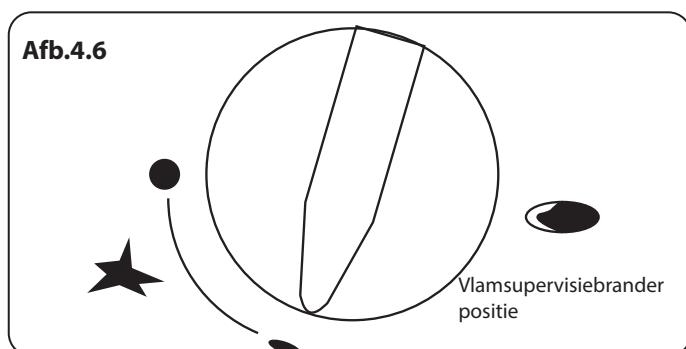
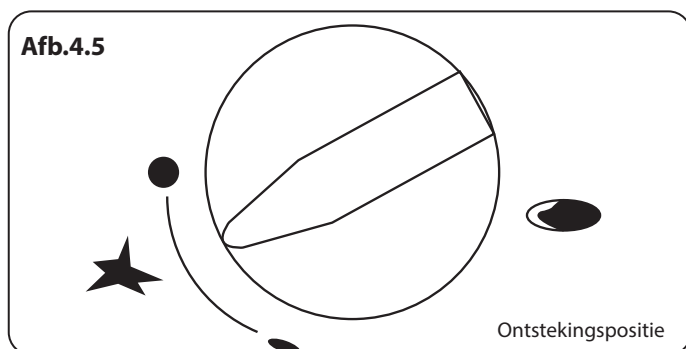
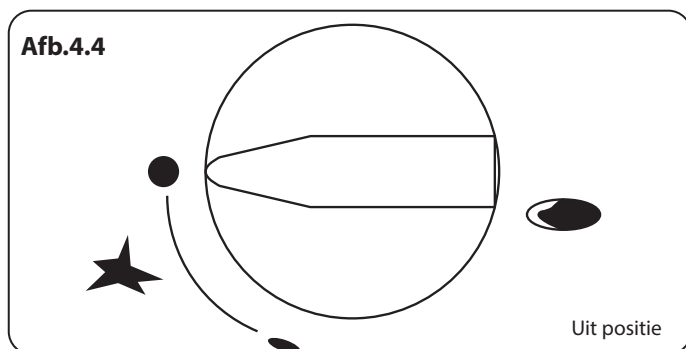
Afb.4.2



Afb.4.3



Branderbedieningen



Aansteekprocedure

1. De gasstroom van de hoofdbrander wordt geregeld met de bedieningsknop van de oventhermostaat (**Afb.4.1**). Zorg er eerst voor dat beide knoppen volledig rechtersom zijn gedraaid. Zet de gasbedieningsknop van de oven op de OFF-positie (UIT) en zet de bedieningsknop van de oventhermostaat op de minimale stand (dunne einde van de witte streep).
2. Draai de gasbedieningsknop van de oven een beetje linksom richting de ontstekingspositie (☆) tot de stop wordt bereikt, druk in en houd 5 seconden inged (**Afb.4.5** page 8).
3. Blijf de knop indrukken en draai hem ondertussen verder linksom naar de positie (●) (**Afb.4.6** page 8) (hiermee wordt de vonkontsteking geactiveerd). Houd de knop 10 seconden lang ingedrukt nadat de vlamsupervisiebrander is ontstoken. (Als hij niet aangaat, moeten stap 2 en 3 worden herhaald, dit is te zien via het kijkvenster.)
4. Laat bij ontbranding de knop los en draai hem verder naar links, naar het (●) -symbol (**Afb.4.7** page 8). Het gas van de hoofdbrander brandt in overeenstemming met de thermostaatinstelling.
5. Draai de bedieningsknop voor de oventhermostaat linksom naar de witte streep (positie Laag Vuur). Laat deze ten minste 2 uur op laag vuur-positie staan (**Afb.4.9**).

⚠ OPMERKING! De laag vuur-positie wordt bereikt door de bedieningsknop voor de oventhermostaat langzaam naar de witte streep te draaien tot door het kijkvenster een kleine vlam te zien is naast de hoofdbrander.

NB: De laag vuur-positie wordt bereikt door de bedieningsknop voor de oventhermostaat langzaam naar de witte streep te draaien tot door het kijkvenster een kleine vlam te zien is naast de hoofdbrander.

NB: Het duurt tot wel 24 uur voordat alle ovens bedrijfstemperatuur hebben bereikt; het warmtelampje van de oven kan hiervoor al groen zijn (raadpleeg **Warmtelampje oven** met betrekking tot weergave van warmte). Als de oventemperaturen eenmaal de bedrijfstemperatuur hebben bereikt, kan het nodig zijn om fijne afstellingen uit te voeren met de ovenbedieningsknop om de gewenste temperaturen te bereiken. Het wordt afgeraden om nog verdere wijzigingen uit te voeren aan de bedieningsknop als de gewenste temperatuur eenmaal is bereikt.

Als het fornuis koud wordt aangestoken, kan zich damp op het email vormen, wat moet worden afgeveegd om vlekken te voorkomen.

ALS DE VLAM OM WAT VOOR REDEN DAN OOK IS GEDOOFD, MOET U (MINIMAAL) DRIE MINUTEN WACHTEN

EN DE AANSTEEKPROCEDURE HERHALEN.

Om de brander te doven

1. Draai de ON/OFF gasbedieningsknop van de oven rechtsom tot deze de stop (●) positie bereikt.
2. Druk voorzichtig in en blijf rechtsom draaien van de (●) positie naar de OFF-positie (**Afb.4.4**)

Als de brander voldoende is afgekoeld, kan de aansteekprocedure worden herhaald.

Stroomuitval

Tijdens stroomuitval zal het apparaat niet werken totdat de stroomvoorziening is hersteld en het apparaat gaat automatisch verder met de geselecteerde functies. Als op een moment een geselecteerde functie bij normale bedrijfsomstandigheden niet werkt, schakelt u de functie uit met bedieningsknop en neem contact op met AGA Service of uw plaatselijke AGA specialist.

Algemeen advies

Als u de AGA de eerste keer aanzet, kan er een beetje rook en een geur vrijkomen. Dit is vanwege de beschermolie die van de kookplaten afbrandt. Veeg de binnenzijde van de deksels af terwijl de AGA warm wordt om te voorkomen dat een laag van deze olie zich aan de binnenzijde afzet.

De volgende punten zijn bedoeld u te helpen bij het wennen aan de AGA-kookstijl tijdens de overgang van een vorig fornuis zonder warmteopslag. Het AGA-boek biedt een erg handige inleiding tot het fornuis.

Voor de meeste efficiënte bediening van het fornuis, verdienen de volgende punten bijzondere aandacht:

1. Sluit de geïsoleerde deksels wanneer de kookplaten niet worden gebruikt.
2. Maakt de kookplaten regelmatig met de draadborstel schoon.
3. Gebruik gerei met platte bodems voor een perfect contact met de kookplaat.
4. Let erop dat als u bij het sluiten van de ovendeuren ze over de pal tilt.
5. Kook zo veel mogelijk in de ovens zodat warmte bewaard blijft en kookgeuren en condensatie worden beperkt.
6. Ovendeuren mogen tijdens het bereiden en opwarmen niet lange tijd blijven openstaan.
7. De braadoven kan ook voor "grillen" en "ondiep frituren" op de ovenbodem worden gebruikt.
 - Gebruik voor een optimale kookprestatie het gerei en gietijzeren kookgerei van AGA. Ze hebben een platte basis wat het beste contact met de kookplaten en de ovenbodem oplevert.
 - De pannen van AGA kunnen in de sudderoven worden opgestapeld. Dit is met name handig voor het stomen van groenten en het warm houden van sauzen.
 - Bewaar de eenvoudige bakplaat buiten de AGA. Gebruik hem koud in de braadoven om warmte van bovenaf tegen te houden en creëer zo onderin een meer gematigde temperatuur. Het kan ook als een bakplaat worden gebruikt.
 - Een gids voor AGA koken is beschikbaar op "**Reiniging & verzorging**" on page 19. Vraag uw AGA-specialist voor een uitnodiging voor een AGA demonstratie.

5. AGA Accessoires

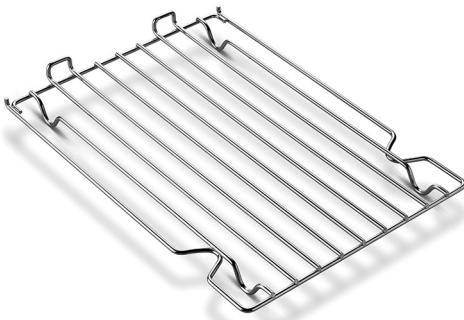
Afb.5.1



Afb.5.2



Afb.5.3



Afb.5.4



Voor de beste resultaten met uw fornuis bevelen wij AGA-sauspannen met de dikke tri-core bodem en stapeldeksels aan zodat een zo groot mogelijke ruimte van de oven wordt gebruikt en een AGA-ketel voor het koken van water. AGA-toebehoren kunt u bij uw AGA-specialist of online bekijken op www.agacookshop.co.uk

Bekend raken met uw AGA

Als u nog geen demonstratie gezien hebt, vraagt u uw AGA-specialist om informatie. Een demonstratie zal u laten zien hoe u het beste uit uw nieuwe AGA haalt en geeft u aanwijzingen en tips. Ook ziet u een keuze aan AGA-keukengerei en toebehoren die gebruikt worden.

Groot braadblik met grillrek (Afb.5.1)

Dit rek kan op de richels van de oven worden geschoven zonder dat het op een ovenrooster hoeft te staan. Het braadblik kan met het grillrek worden gebruikt, op de hoogste positie, voor grillen bovenin de braadoven. Het kan worden gebruikt voor het braden van vlees of gevogelte met of zonder grillrek. In dit blik kunnen grote hoeveelheden braadaardappelen worden bereid. Het braadblik kan ook worden gebruikt voor het maken van grote plaatkoeken of taarten. Het grillrek op zich is handig als afkoelrek voor een taart. Kan in elke oven worden gebruikt maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.

Halfgroot braadblik met grillrek (Afb.5.2)

Dit blik kan over de breedte op de richels van de oven worden geschoven of kan op een ovenrooster staan. Het middelgrote braadblik kan met het grillrek worden gebruikt, op de hoogste positie, voor grillen bovenin de braadoven. Het kan worden gebruikt voor het braden van kleinere stukken vlees of gevogelte met of zonder grillrek. In dit blik kunnen braadaardappelen worden bereid. Het braadblik kan ook worden gebruikt voor het maken van plaatkoeken of taarten. Het grillrek op zich is handig als afkoelrek voor een taart. Kan in elke oven worden gebruikt maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.

3 ovenroosters (Afb.5.3)

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 pagina 20 voor de correcte plaatsing van de ovenroosters.

1 Koude Simpele Bakplaat (Afb.5.4)

Deze kan op twee manieren worden gebruikt: als groot bakblad voor scones, koekjes, pastetjes en schuimpjes en als hittedeksel om de bovenwarmte af te snijden om te voorkomen dat voedsel te bruin wordt voordat het helemaal doorbakken is.



GEBRUIK DE OVENS NIET ALS OPSLAGPLAATS ALS ZE NIET IN GEBRUIK ZIJN.

Rooster (Afb.5.5)

Dit is voor het roosteren van brood op de kookplaat. AGA-toast staat bekend om zijn uitmuntendheid, knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen. Neem dikke plakken brood en doe ze in de AGA-broodrooster - verwarm de broodrooster van tevoren als het brood erg vochtig of erg vers is om plakken te voorkomen - doe het geïsoleerde deksel van de kookplaat omhoog en plaats de broodrooster direct op de plaat met de handgreep in een hoek van de handgreep van het deksel.

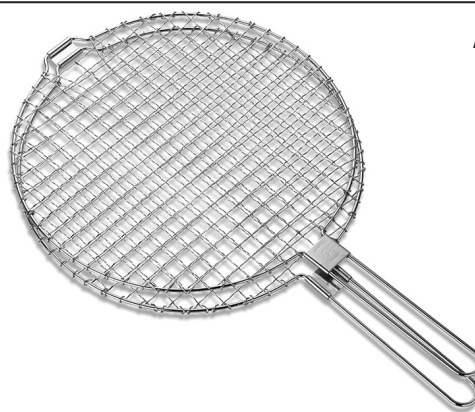
Doe het deksel dicht en wacht totdat het brood aan een kant is geroosterd (dit duurt 1 - 2 minuten afhankelijk van het soort brood), open het deksel en draai het rooster om het proces te herhalen en de andere kant te roosteren. De rooster kan ook gebruikt worden om pitabrood op te warmen, teacakes te roosteren en taarten te laten afkoelen.

Staalborstel (Afb.5.6)

Deze is voor het schoonmaken van ruwe gietijzeren oppervlakken om ze vrij te houden van kruimels en aangebrande resten die anders het kookrendement van pannen en de ketel zou beïnvloeden. Te gebruiken op de kookplaten en de ovens. Pas op dat u niet de emailen oppervlakken aanraakt omdat de draadborstel de afwerking zal bekrassen.

Bekend raken met uw AGA

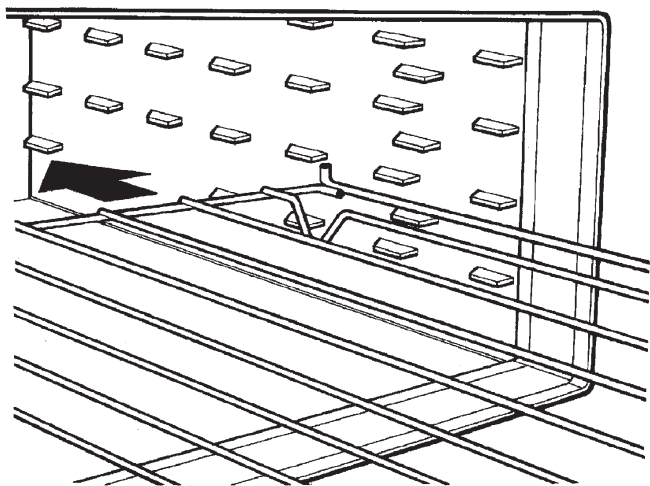
Als u nog geen demonstratie gezien hebt, vraagt u uw AGA-specialist om informatie. Een demonstratie zal u laten zien hoe u het beste uit uw nieuwe AGA haalt en geeft u aanwijzingen en tips. Ook ziet u een keuze aan AGA-keukengerei en toebehoren die gebruikt worden.

Afb.5.5**Afb.5.6**

6. Ovenroosters

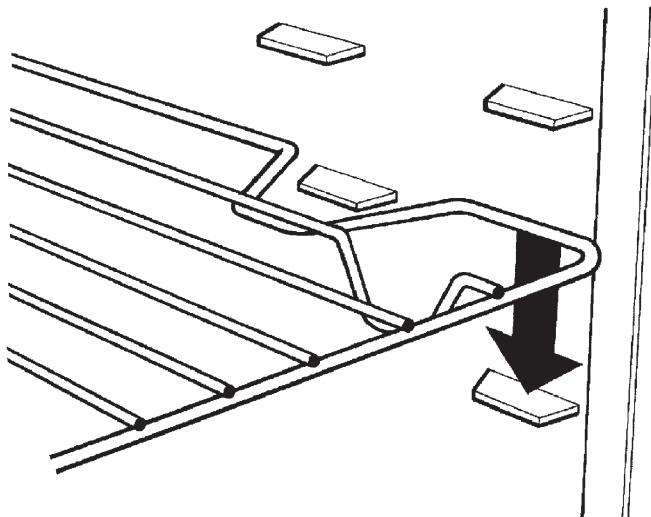
De roosters in gietijzeren ovens, braadovens, bakovens en sudderovens plaatsen

Fig. 6.1



DESN 512403

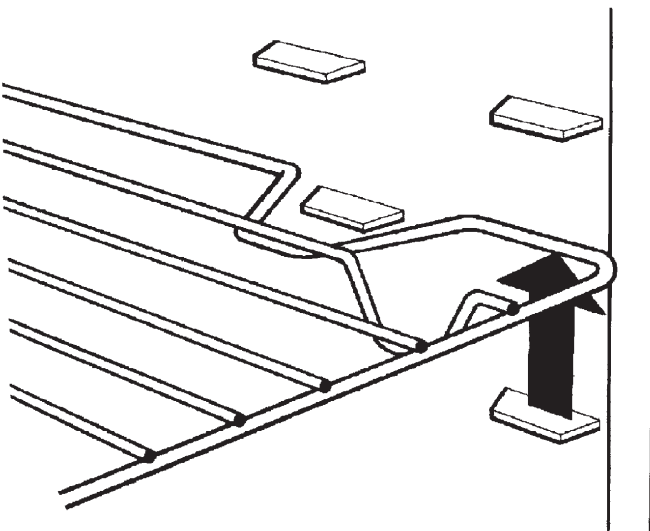
Fig. 6.2



DESN 512404

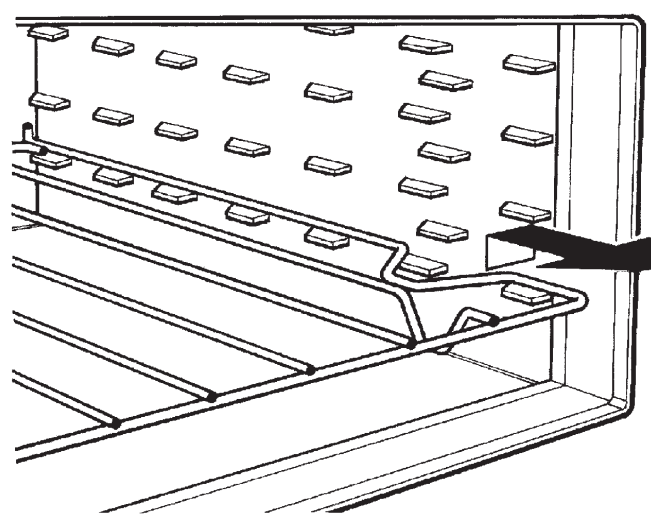
De roosters uit gietijzeren ovens, braadovens, bakovens en sudderovens verwijderen

Fig. 6.3



DESN 512405

Fig. 6.4



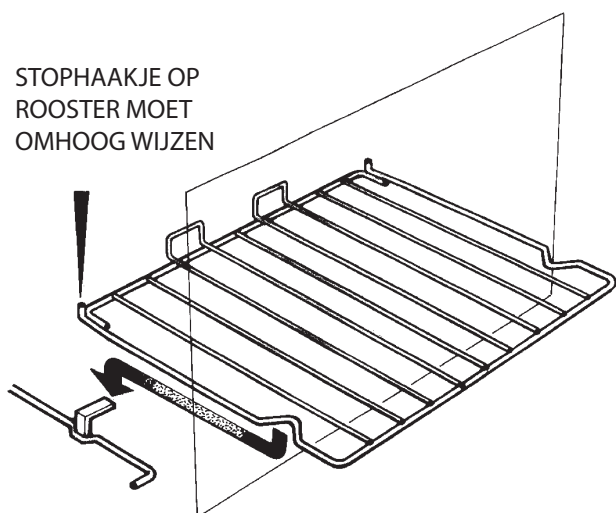
DESN 512406

Roosters voor verwarmoven en opbergcompartiment

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

Fig. 6.5

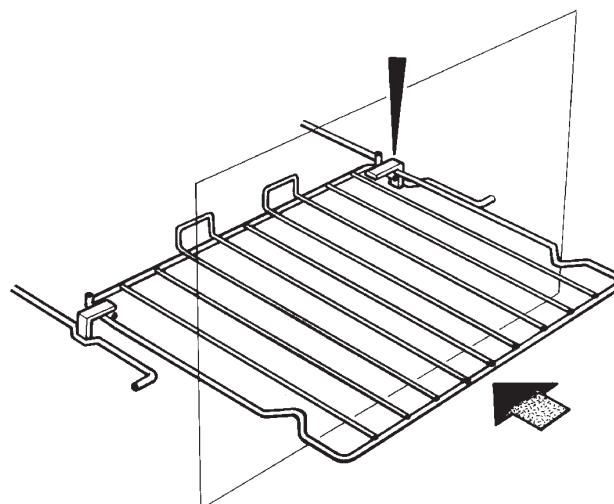
STOPHAAKJE OP
ROOSTER MOET
OMHOOG WIJZEN



DESN 511867

Fig. 6.6

ROOSTERSTOP EN
KANTELBEVEILIGING



DESN 511866

Inbranden Van Kookplaat En Oven

De kookplaten en ovens in uw AGA Rangemaster zijn gemaakt van gietijzer en zijn zeer duurzaam. Gietijzer zal in de meeste omgevingen van nature oxideren.

Alle oppervlakken van de ovens en de kookplaten moeten volledig gedroogd en gelijkmatig ingebrand zijn.

Alle ovens en kookplaten moeten regelmatig worden ingebrand met een geschikte bakolie (zie opmerking over rookpunten). Dit wordt gedaan door op alle blootgestelde, onbehandelde gietijzeren oppervlakken in de ovens en op de kookplaten olie te spuiten of te wrijven, en deze oppervlakken vervolgens te verhitten om de olie in het gietijzeren oppervlak te laten trekken. Na verloop van tijd zorgt dit voor een beschermlaag die voorkomt dat vocht oxidatie veroorzaakt.

Dit proces moet na ontvangst van uw Aga gedurende 6 weken één keer per week worden herhaald.

Als uw Aga op enig moment voor langere tijd niet wordt gebruikt, moet de inbrandprocedure worden uitgevoerd.

Aanbevolen oliesoorten voor het inbranden van gietijzer.

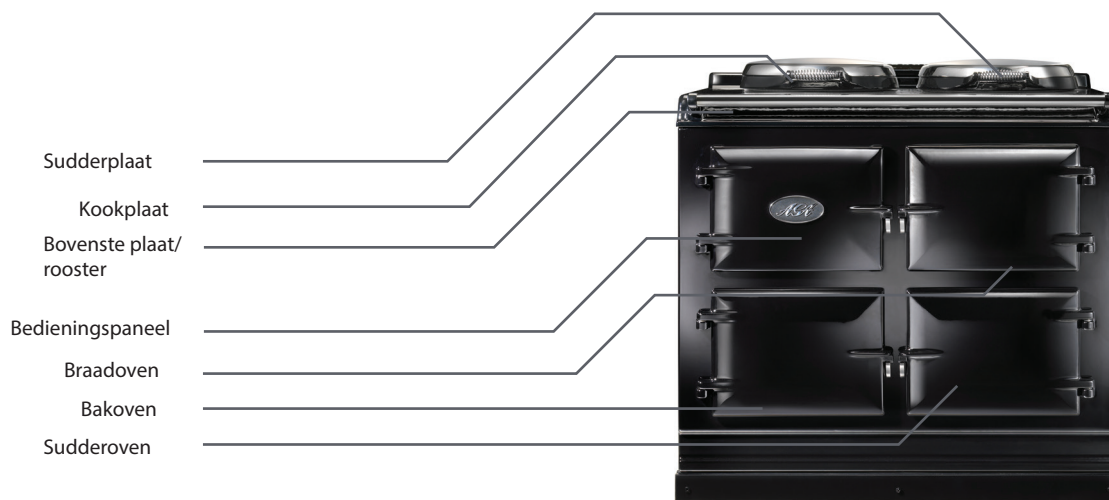
Voor het inbranden van gietijzer kunnen de meeste soorten bakolie worden gebruikt. Houd bij de betreffende bakolie rekening met de rookpunttemperatuur. In de bijgevoegde

tabel staan geschikte soorten olie in volgorde van hun rookpunt.

De waarden in deze tabel geven het typische rookpunt voor in de handel verkrijgbare eetbare oliën weer. Per gebruikte olie kunnen rookpunten variëren door factoren als verwerkingstechnieken en/of variaties van inbranden.

SOORT OLIE	Rookpunt °C
Avocado-olie (Virgin)	271,1
Saffloerolie	260,0
Rijstvliesolie	232,2
Sojabonolie	232,2
Pindaolie	232,2
Maïsolie	232,2
Zonnebloemolie	226,7
Canola-olie	218,3
Druivenpitolie	215,6
Plantardige olie	204,4
Extra virgine olijfolie	190,6
Plantardige shortening	182,2
Kokosolie	176,7

Afb.6.1



DESN 517598

De Braadoven

De braadoven kan bovenin ook voor 'grillen' en op de bodemoven voor 'ondiep frituren' worden gebruikt.

In de braadoven zitten warmtezones, d.w.z. dat hij naar boven toe iets warmer is dan in het midden en de ovenroosterset op de ovenbodem is iets minder warm dan het midden.

Het mooie van de braadoven is dat vetspetters bij volledige warmte wegbranden. U hoeft alleen af en toe de koolresten weg te borstelen.

De braadoven werkt uitstekend voor brood en pasteitjes. Quiches in keramische of pasteitjes in Pyrex-borden hoeven niet blind te worden gebakken, omdat ze op het rooster op de ovenbodem geplaatst worden en de pastei daar van onderaf wordt gebakken en de vulling bruint door de warmte rondom. Zoals u weet geleiden metalen vlablikjes sneller dan keramiek, deze hebben daarom waarschijnlijk een kortere bereidingstijd.

De speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei worden direct op de richels geschoven. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden benut. Voedsel kan met behulp van het platte koudblad of het grote braadblik beschermd worden. Zo kunt u voedsel waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn tegelijkertijd bereiden. Als voedsel te snel bruint en u wilt het niet naar een andere oven overbrengen, schuif dan gewoon het koudblad over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.

De Bakoven

Deze oven is op een gematigde temperatuur ingesteld, ideaal voor taarten, koekjes en alles waarvoor een matige warmte nodig is zoals vispastei, lasagne, soufflés, kruimeltaart en rollades. Vlees en gevogelte kunnen hier worden bereid, in feite kunnen de meeste dingen die in de braadoven bereid kunnen worden ook in de bakoven worden bereid, alleen met langere tijden.

Bak taarten samen op één rek, als twee rekken gebruikt worden, moet u het voedsel verwisselen om een egale kleuring te krijgen, zoals u bij elke oven zou doen met warmtezones.

Net als het geval is bij de braadoven, schuiven de speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei direct op de richels. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden gebruikt. Voedsel kan met behulp van het platte koudblad of het grote braadblik beschermd worden. Zo kunt u voedsel waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn tegelijkertijd bereiden.

Als voedsel te snel bruint en u wilt het niet naar een andere oven overbrengen, schuif dan gewoon het koudblad over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.

OPMERKING: Verwijder altijd het koudblad en de

braadblikken als u klaar bent met koken. Indien deze in de oven achterblijven kan dat de oventemperatuur beïnvloeden.

Wanneer u de braadoven een lange tijd gebruikt, bv. voor een volledige maaltijd, kan de temperatuur van de bakoven stijgen. Daarom moet u het kookproces aanpassen. De volgende suggesties kunnen daarbij handig van pas komen.

1. Wanneer u het voedsel in de bakoven plaatst, zorg er dan voor dat het koudblad tijdens de hele kooktijd direct boven het gerecht zit.
2. Bovendien kan het nodig zijn de positie van het blad te verlagen.
3. Bij het bakken van voedsel, zoals zeer rijke fruit cakes waarbij lange baktijden nodig zijn, plaats de taart op de vierde roosterpositie van de oven met het koudblad direct er boven voor ongeveer 3/4 uur. Verplaats het koudblad naar het midden van de sudderoven. Breng de taart nu over naar dit blad en bak hem totdat hij helemaal gaar is.
4. Als alternatief kunt u de bakoven ongeveer 4 uur laten afkoelen voordat u hem gebruikt.

De Sudderoven

De sudderoven kan beschreven worden als een voortzetoven omdat hij verder gaat met voedsel dat ergens anders in het fornuis verwarmd is, m.u.v. schuimpjes die in plaats van "gebakken" uitgedroogd raken.

- Voor het beste resultaat bevelen wij het gebruik van AGA-keukengerei met dikke bodems en stapeldekseis aan.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 - 45 minuten in de braadoven worden verwarmd en dan naar de sudderoven worden verplaatst. 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 deze in de oven plaatst.
- 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.

Afb.6.2



DESN 517599

Slow cooking oven en verwarmoven

Dit zijn ovens die worden verwarmd door een enkel element aan de achterzijde van de oven. Het wordt bediend door een ON-OFF knop aan de linkerkant van de hotcupboard-bovenplaat en kan worden in- en uitgeschakeld wanneer dat nodig is. Deze ovens zijn van binnen niet van gietijzer.

Slow Cooking Oven

De eigenschappen van deze oven lijken op die van de sudderoven en moeten op een vergelijkbare wijze worden gebruikt. Hij levert een zachtere convectiewarmte waardoor hij beter geschikt is voor langere kooktijden, met name voor het koken 's nachts, bijvoorbeeld een rijke fruitcake en feesttaarten. Het bakken van schuimpjes kan beter ook in deze oven worden gedaan.

OPMERKING: Deze ovens ontluchten in de kamer; mechanische ventilatie naar buiten is niet beschikbaar.

Zaken die u moet onthouden bij slow cooking:

- Verwarm ovens 30 minuten voor voordat u met koken begint.
- Breng stoofschotels, soepen e.d. op de kookplaat aan de kook en begin met vlees in de braadoven voordat u overgaat tot plaatsing in de slow cooking oven.
- Zorg voor voldoende vloeistof in stoofschotels, vooral wanneer er langere tijd gekookt wordt.

- Gebruik deksels over stoofschotels of folie om voedsel af te dekken; zo blijft tijdens het koken het vocht bewaard.
- Kijk of alle gerechten in de oven passen voordat u het voedsel klaarmaakt.
- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte gloeiend heet zijn voordat u het opeet en een interne temperatuur van 75°C heeft bereikt.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.

In de slow cooking oven kunt u ook knapperige, witte schuimpjes maken.

De kooktijden in de slow cooking oven hangen af van de temperatuur, hoeveelheid en het soort gerecht dat u bereidt. Als richtsnoer voor stoofschotels wordt een minimumkooktijd van 2 uur aanbevolen.

Houd het voedsel in de gaten totdat u bekend bent met de oven.

De sudderoven kan beschreven worden als een voortzetoven omdat hij verder gaat met voedsel dat ergens anders in het fornuis verwarmd is, m.u.v. schuimpjes die in plaats van "gebakken" uitgedroogd raken.

De Platen

Bovenste plaat/rooster

De topplaat is het emailen oppervlak dat rond de kookplaten zit. Het wordt warm wanneer de AGA Dual Control kookplaten in gebruik zijn. Hoewel het geen kookoppervlak is, kunt u de warmte voor een aantal handige activiteiten gebruiken, die vaak tijd en afwassen besparen! Voorbeelden zijn het opwarmen van honing of siroop in een pot of het smelten van boter of chocolade in een kuipje (zo vermijdt u het overlopen van een sauspan) maar zet het kuipje wel op een kurkmat of een opgevouwen keukendoek zodat het email niet beschadigd kan raken. Hoewel het een duurzaam en langzaam slijtend oppervlak betreft, is email van glas en ziet u er wel krassen op!

De warme topplaat kan ook gebruikt worden voor een kop koffie of thee weg te zetten of blikken, schilmesjes of keukenmachines en onderdelen met vreemde vormen te laten drogen.

Kookplaten

De kookplaten werken afzonderlijk van de ovens en onafhankelijk van elkaar.

De kookplaat bevindt zich links en de sudderplaat rechts van de AGA Dual Control. De kookplaat is de warmste terwijl de sudderplaat de koelste van de twee is. Bij beide zitten er elektrische onderdelen in het gietijzer die in respectievelijk ca. 11 en 8 minuten opwarmen. De kookplaten kunnen volledig onafhankelijk van de ovens worden gebruikt.

Dit betekent dat de AGA Dual Control verschilt van het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag in die zin dat hij voor de hele kooktijd van geschikte gerechten gebruikt kan worden, omdat het design de kookplaten op een constante warmte houdt, terwijl het traditionele AGA-fornuis op een dalende warmte blijft koken. Daarom bevelen wij aan om met de kookplaten te beginnen en vervolgens op de ovens over te gaan. Dit is mogelijk met de AGA Dual Control, maar is niet noodzakelijk. Het bereiden van een pastagerecht met saus bijvoorbeeld kan in de AGA Dual Control helemaal op de kookplaten worden gedaan.

De gehele zone van de kookplaat kan voor koken worden gebruikt en er kunnen altijd meerdere pannen op één plaat worden gezet. De kookplaten bevinden zich een klein beetje boven de topplaat om te voorkomen dat er per ongeluk met de pannen krassen worden aangebracht. Sleep het gerei niet van één plaat naar de ander omdat het email hieronder te lijden heeft!

De roestvrijstalen geïsoleerde deksels worden over de kookplaten gelegd wanneer deze niet in gebruik zijn. Wanneer de kookplaten 'aan' staan, dan zijn de geïsoleerde deksels warm. We bevelen ten sterkste aan dat u geen voorwerpen direct op de geïsoleerde deksels zet zoals ketels, sauspannen of bakblikken omdat de kleinste krasjes meteen zichtbaar zijn. Koop een paar pannenlappen om het oppervlak van de deksels te beschermen als ze als wegzetplekken worden gebruikt!

Houd de kookplaten vrij van aangebrand eten of kruimels met de bij uw AGA geleverde draadborstel. Schoonmaakinformatie vindt u op **“Reiniging & verzorging” Raadpleeg 19.**

Knoppen van de gasplaat

Zet de bedieningsknop in de gewenste positie  om de kookplaat te gebruiken  en doe hetzelfde voor de sudderplaat.

Zet de knop in de  positie om beide platen aan te zetten.

Kookplaat

De warmste kookplaat, de kookplaat, wordt gebruikt voor koken, griddling, roerbakken, maken van toast, inderdaad alles waar veel warmte voor nodig is. Groene groentes behouden hun kleur wanneer ze hier snel gekookt worden of gebruik boven de sauspan een stomer om meer dan één groente tegelijk te koken.

Wanneer u roerbakt of iets bereidt dat kan spetteren, bevelen we het gebruik van een AGA-spatscherm aan dat het geïsoleerde deksel tegen spetters beschermt. Zo is schoonmaken een koud kunstje! Was het spatscherm in zeepwater of doe hem in de vaatwasser tussen twee dinerborden.

Houd er rekening mee dat de kookplaat te warm is om er direct voedsel op te bereiden.

Sudderplaat

De sudderplaat is de koelste van de twee kookplaten en wordt dus gebruikt voor recepten waar minder warmte voor nodig is zoals sauzen, roereieren, melk opwarmen, langzaam frituren, soepen laten sudderen en wortelgewassen. Daarnaast kan hij gebruikt worden om direct op gekookt te worden in de vorm van een grillplaat - van onschatbare waarde voor geroosterde sandwiches, quesadillas, soepen, platte scones, het schroeien van coquilles en zelfs voor vetvrije gebakken eieren! Langzaam bereide toast kan op de sudderplaat worden bereid. Hiervoor is de AGA-broodrooster niet nodig.

De sudderplaat heeft dezelfde grootte als de kookplaat en is plat vervaardigd om het beste algehele contact met de AGA-sauspannen, grillpannen, frituurpan en ketel te bieden.

Reinigingsdetails zijn te vinden in **“Reiniging & verzorging” Raadpleeg 19.**

7. AGA Ovens - Kooktabel

Voedsel	Oventemperatuur
Grillen Scones Pasteitjes Brood Yorkshire puddings Braden Ondiep frituren	• Bovenste - grillen • 2de loper - scones, kleine pasteitjes, grillen • 3de loper - kadetjes, Yorkshire pudding • 4de loper - braadvlees, gevogelte • Ovenrooster op bodem van oven - broden, pasteitjes, gegrilde groenten • Ovenrooster op bodem van oven - quiches, pasteitjes
Gebak Koekjes Fish Shepherds pie, Cottage pie Lasagne Soufflés Shortbread	• Bijna bovenin - cake, sommige koekjes, kleine cakejes • In het midden - vis, soufflés, shepherd's pie en gehaktschotels, lasagne • Ovenrooster op bodem van oven • Gevulde cake, zandgebak, plaatkoek en cheesecake
Stoofschotels Bouillon Melkpuddingen Schuimpjes Rijke fruitcake	Stoofschotels, bouillon, pudding en vergelijkbare gerechten moet u ergens anders in de AGA op temperatuur brengen en dan naar de sudderoven verplaatsen (de enige uitzondering is meringues). Vruchtentaarten kunnen lange tijd op het ovenrooster op de bodem van de oven garen.

8. Reiniging en verzorging

-  **VERGEET NIET: wees voorzichtig met het warme apparaat.**
-  **Bij de meeste schoonmaakklusjes is het het beste als het apparaat uit staat.**
-  **Gebruik GEEN stoomreiniger om dit fornuis schoon te maken.**
-  **Gebruik GEEN schuurblokken, bijtende schoonmaakmiddelen, ovenreinigers of metalen schrapers om het emailen oppervlak schoon te maken.**
-  **BELANGRIJK: AGA beveelt door de Vitreous Enamel Association goedgekeurde reinigingsmiddelen aan voor het schoonmaken van emailen oppervlakken van dit product.**
-  **Gebruik tijdens het reinigen zo min mogelijk water.**
-  **Dompel de deuren NIET onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast.**
-  **Zet de ovendeuren of wegzetplaten NIET in een vaatwasser.**

Alles dat normaal gesproken nodig is om de emailen oppervlakken van uw fornuis 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.

Ovens en kookplaten - zijn gemaakt van gietijzer en houden zichzelf schoon. Ze zijn ontzettend duurzaam, maar zullen gaan roesten als er vocht in blijft zitten. Vergeet daarom niet om na het reinigen de ovens aan te zetten om ze te drogen.

Het periodiek opwarmen van de ovens zal helpen bij het wegbranden van kookresten om zo reiniging van de ovens te vergemakkelijken.

Om de ovens in te branden, wordt een lichte plantaardige spuitolie aanbevolen (maïsolie is het beste). Eventuele hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met de meegeleverde draadborstel.

Geëmailleerd gietijzer 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.

Vergeet niet dat de topplaat en de gepolijste deksels bekrast worden als u er pannen of ander gerei overheen trekt.

De bovenzijden van de geïsoleerde afdekkingen (deksels)

Deze zijn van roestvrij staal en kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd en opgepoetst - AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor geschikt want ze zijn pluïsvrij en milieuvriendelijk. AGA Stainless Steel en Chrome Cleaner worden aanbevolen om de geïsoleerde deksel schoon en glimmend te houden. U kunt deze bij uw lokale AGA-specialist kopen.

Bekleding van de geïsoleerde deksels (binnenzijde) Het gebruik van een AGA-spatscherf wordt aanbevolen om de bekleding vrij van vetpetters te houden (verkrijgbaar bij uw AGA-specialist of online bij www.agacookshop.co.uk).

Als de bekleding vlekken heeft, kunnen deze het beste worden verwijderd als de kookplaat koud is. De bekleding mag met warm zeepwater en/of een crème worden schoongemaakt. Bij ernstige vlekken kan een met zeep doordrenkt blokje worden gebruikt; dit moet in een draaiende beweging worden gedaan.

De eerste keren dat u een met zeep doordrenkt blokje gebruikt, zult u zien dat er kringen achterblijven, maar deze worden minder en het oppervlak van de bekleding wordt na ieder gebruik glimmender. Gebruik niet te veel water en zorg ervoor dat de bekleding droog is voordat u de deksel dicht doet.

Bekleding van de ovendeur De bekleding mag met warm water met zeep, een crème of een met zeep doordrenkt blokje worden schoongemaakt. Om de bekleding grondig te reinigen, plaatst u een handdoek op het werkoppervlak en tilt u voorzichtig de ovendeuren eruit (deuren zijn zwaar). Leg ze met het email naar beneden op de handdoeken. Verwijder hardnekkige vlekken met een met zeep doordrenkt blokje. Maak ze droog voordat u ze weer aan de scharnieren hangt.

Emailen braadblikken Met het apparaat meegeleverde braadblikken moeten in warm water met zeep worden gereinigd, indien nodig na ze eerst te laten weken. Een nylon schuurblokje mag ook worden gebruikt. Ze mogen ook in de vaatwasser worden gereinigd, maar als u dat vaak doet, gaat de emailen afwerking er dof uitzien.

Inductiekookplaat De eenvoudigste manier om de keramische topplaat van de AGA-inductiekookplaat te reinigen is vlekken meteen weg te vegen. Het is handig een vochtige doek bij de hand te hebben om dit te doen. Het keramische oppervlak moet dan gereinigd worden met een reinigingsmiddel van een bekend merk, zoals Hob Brite.

GEBRUIK GEEN HOB BRITE OP DE EMAILLEN OPPERVLAGKEN

9. 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.

10. Installatie Introductie

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.

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 van invloed zijn op 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.

Installatie-

DIT APPARAAT MAG UITSLUITEND GEÏNSTALLEERD WORDEN DOOR PERSONEN DIE GECERTIFICEERD ZIJN VOLGENS LOKALE VOORSCHRIFTEN.

Deze AGA-fornuizen zijn uitsluitend geschikt voor Aardgas en Propaan, en kunnen niet met ander gas worden gebruikt.

BELANGRIJK: Raadpleeg het typeplaatje dat zich bevindt achter de plintafdekking.

Installatie moet voldoen aan de Lokale en Nationale Bedradingsvoorschriften en door een gekwalificeerde monteur worden uitgevoerd.

In uw eigen belang en uit veiligheidsoverwegingen teneinde de wetgeving na te leven, moet alle gasapparatuur door een vakbekwaam persoon worden geïnstalleerd in overeenstemming met de van toepassing zijnde voorschriften. Het niet goed installeren van de apparatuur kan tot rechtsvervolgning leiden.

Controleer als u klaar bent de gasinstallatie op dichtheid.

Locatie

De gekozen locatie voor het apparaat moet voldoende ruimte voor een goede rookafvoer, zie 'Rookkanaalsysteem', en voldoende luchttoevoer hebben. De locatie moet ook voldoende ruimte bieden voor onderhoud aan en luchtcirculatie rondom het fornuis.

Leveringseisen

- De AGA DC3 arriveert op 1 pallet
- De AGA DC5 (Hotcupboard optie) arriveert op 2 pallets.

Er moet toegang zijn tot de keuken om een afmeting van 1005 mm x 740 mm te hanteren. Een houten model (op wieltjes) met afmetingen van 1005 mm x 740 mm zou gebruikt kunnen worden om te controleren of het gehele AGA Dual Control-apparaat door alle delen en deuren van de locatie past op weg naar de installatie-positie in de keuken. Er moet ook rekening mee worden gehouden dat de hoogte van het apparaat 960 mm van de pallet af en 1100 mm op de pallet is, hoge obstakels/restricties moeten dus niet over het hoofd worden gezien.

Als dit (wieltjes)model op de locatie en door deuren gehanteerd kan worden en in positie kan worden gebracht, dan kan de AGA worden geïnstalleerd zoals bedoeld zonder extra werk.

11. Locatie

Raadpleeg **Afb.11.1** en **Afb.11.2**.

Het verdient aanbeveling om zacht vloermateriaal, waarop de AGA wordt geïnstalleerd, te verwijderen.

De vrijstaande elektrische AGA-module wordt af-fabriek in een volledig gemonteerde en geteste toestand geleverd.

Tussen de zijmuur boven het fornuis en het fornuis zelf moet horizontaal meer dan 60 mm afstand zijn.

Oppervlaktes boven het fornuis moeten minimaal 650 mm afstand houden.

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

OPMERKING: het wordt aanbevolen de voedingskabel van warme oppervlakken zoals warmwaterleidingen en schoorsteenkanalen van ovens weg te leiden.

Denk in het belang van veiligheid goed na over de bescherming van de elektrische kabel naar het fornuis.

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

Het apparaat is ontworpen voor de spanning die op de typeplaat staat. Deze bevindt zich in de middelste ventilatieopening, dicht bij de basis van de voorplaat.

Hoewel dit niet verplicht is, wordt aanbevolen een individuele aardlekschakelaar in het voedingscircuit van het fornuis te monteren om ongewenste uitschakeling te voorkomen.

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

⚠ INSTALLEER HET FORNUIS NIET ACHTER EEN DECORATIEVE DEUR OM OVERVERHITTING TE VOORKOMEN.

Het complete fornuis wordt op de vloer geplaatst en de ruimte waarin het apparaat komt te staan moet de volgende afmetingen hebben:-

Een afstand van ten minste 60 mm is nodig boven de verhoogde geïsoleerde handgreep.

Afstanden aan de zijkant

Een ruimte van 3 mm is nodig tussen elke zijde van de bovenste plaat van het fornuis en de werkbladen ernaast, die eventueel geplaatst worden. Zo kan de bovenste plaat veilig worden weggehaald, mocht dat op een later tijdstip nodig zijn.

Daar waar fornuizen tegen zijmuren worden geplaatst, is een afstand van 116 mm nodig aan de rechter -en linkerzijde voor toegang tot de ovendeuren.

Als de AGA in een stenen uitsparing geplaatst moet worden, moet de afstand met ten minste 10 mm worden vergroot voor het geval muren niet helemaal recht zijn.

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

Het is van essentieel belang dat de basis of haard waarop zowel het fornuis als de module komen te staan waterpas zijn en het totale gewicht van beide units kunnen dragen.

De afdekking van de voorplint kan worden verwijderd en er mogen geen vloertegels voor liggen. Indien nodig moet het fornuis met de dikte van de tegels worden verhoogd zodat de plint verwijderd kan worden.

Tegels

Wanneer het fornuis in een te betegelen uitsparing of muur komt te staan, mogen de tegels in geen enkel geval de topplaat van het fornuis overlappen. Er moet toegang tot de topplaat zijn, zodat deze verwijderd kan worden voor onderhoud op een later tijdstip.

Tussen de achterzijde van de topplaat en de muur achter het apparaat moet ten minste 10 mm zitten.

Aangezien het apparaat altijd aan staat, moet u deze **BELANGRIJKE** aanwijzingen goed lezen:

Brandbare muren

Huizen gemaakt van brandbare materialen (zoals volledig-hout of lichte scheidingswanden en gipsplaatwanden) vereisen speciale hitte-bescherming-isolatie.

Onbrandbare wanden achter een fornuis moeten zijn gemaakt met ten minste 25 mm dikke isolatieplaten (Monolux of gelijkwaardig), tot aan het kookplaat niveau.

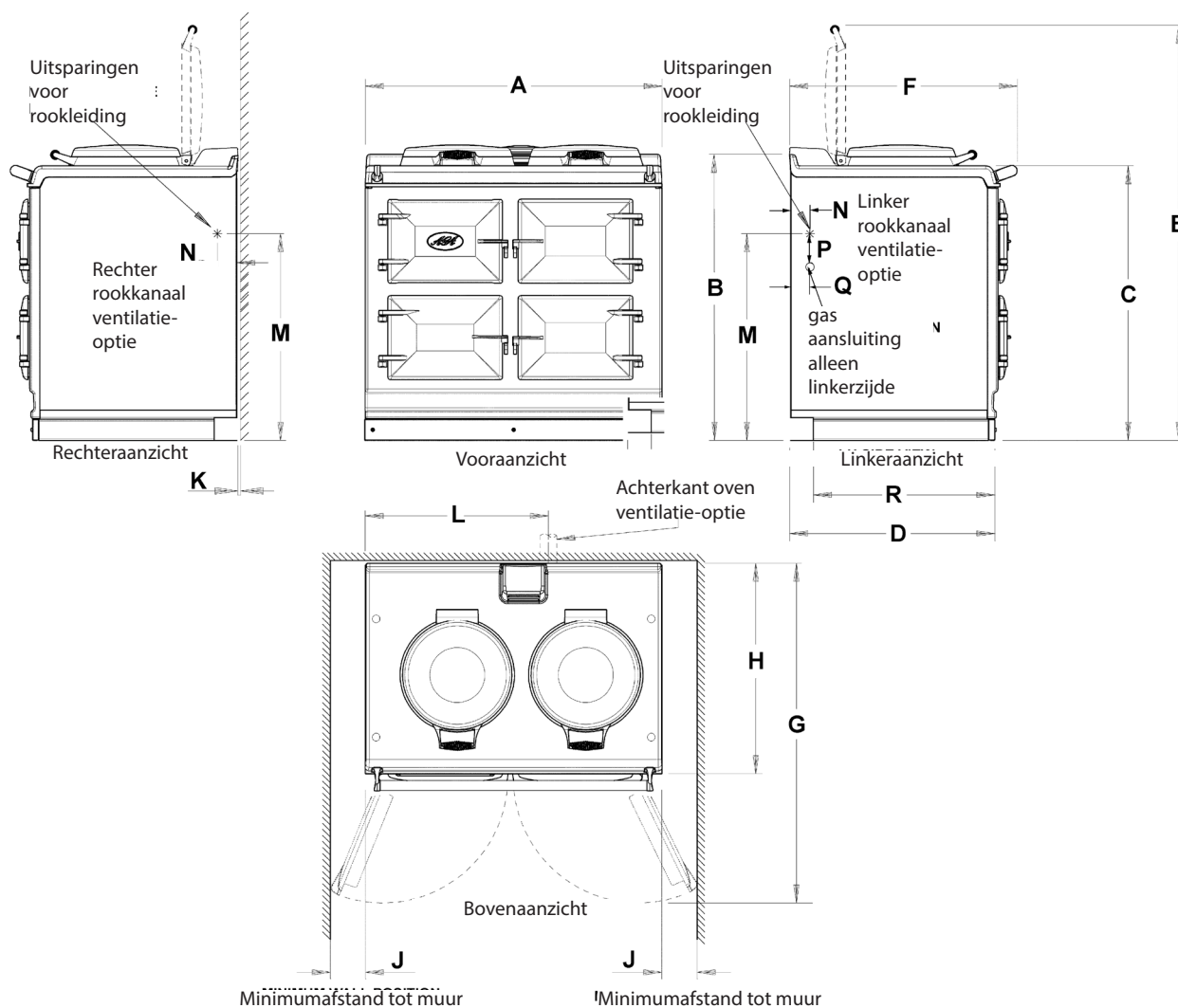
⚠ OPMERKING: Zorg ervoor dat elektrische bekabeling of plastic aansluiting niet in of op de buitenzijde van de wand, achter of direct boven het fornuis passeren.

Dit type materiaal kan voortijdig verouderen bij een continue blootstelling aan een hogere omgevingstemperatuur.

Specificaties

AGA DC3G (POWER ROOKKANAAL)

Afb.11.1



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	P	Q	R
mm	987	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	565	689	43	118	55	634

DESN 516847

OPMERKING: Bij het opmeten voor de fornuisinstallatie moet bij de werkelijke afstand tot het apparaat zelf bij bovengenoemde getallen in totaal 10 mm worden opgeteld. Dit biedt een veilige marge voor de natuurlijke afmetingvariaties die bij grote gietstukken worden aangetroffen, met name de breedte in een uitsparing van het apparaat kan van vitaal belang zijn.

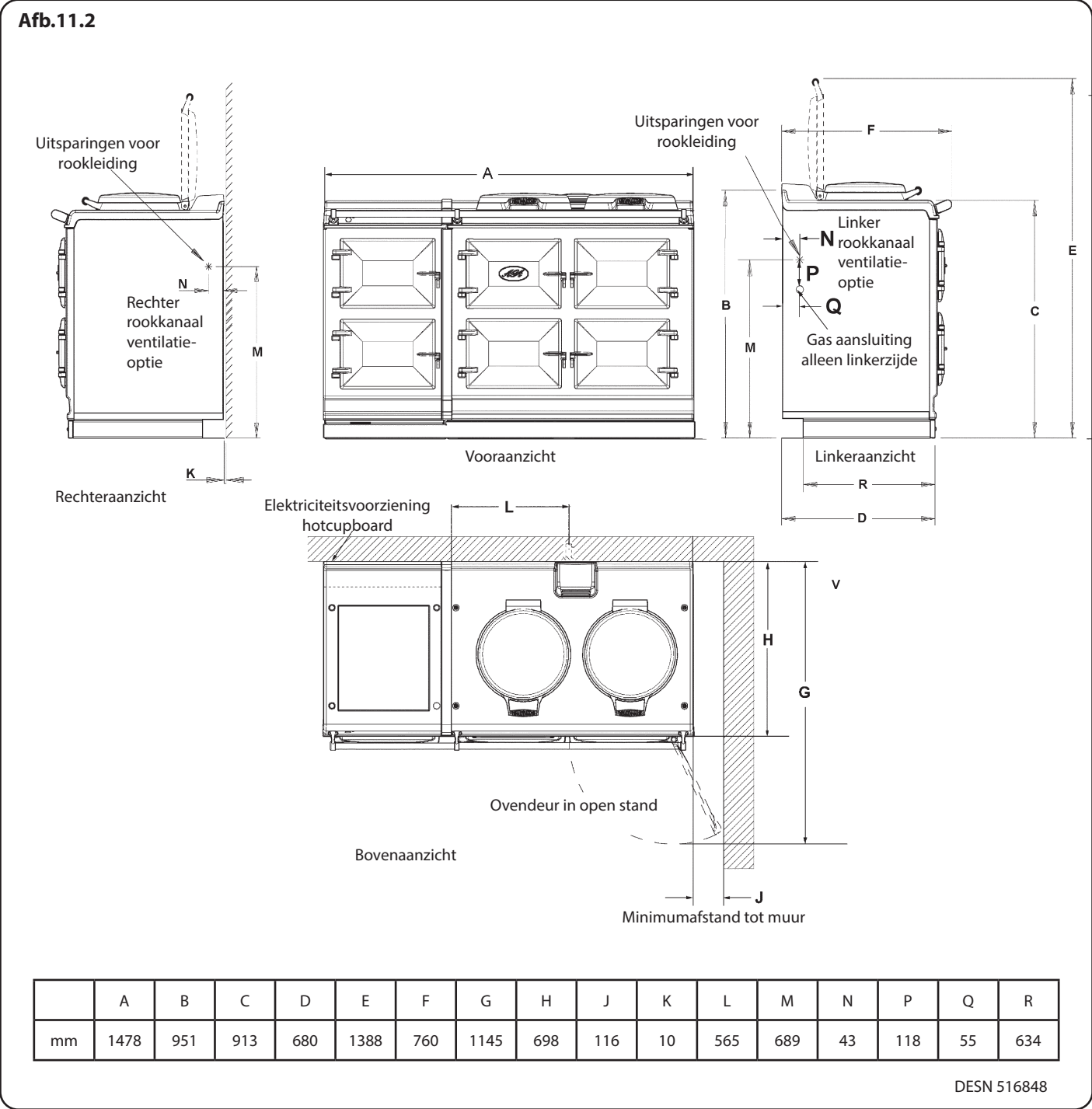
GEWICHT VAN HET APPARAAT (zonder verpakking)

Model: AGA Dual Control (DC3G) - 452kg

GASAANSLUITING - ALLEEN AGA DC3G

Rp1/4 (1/4" BSP MALE)

AGA DC5G (POWER ROOKKANAAL)



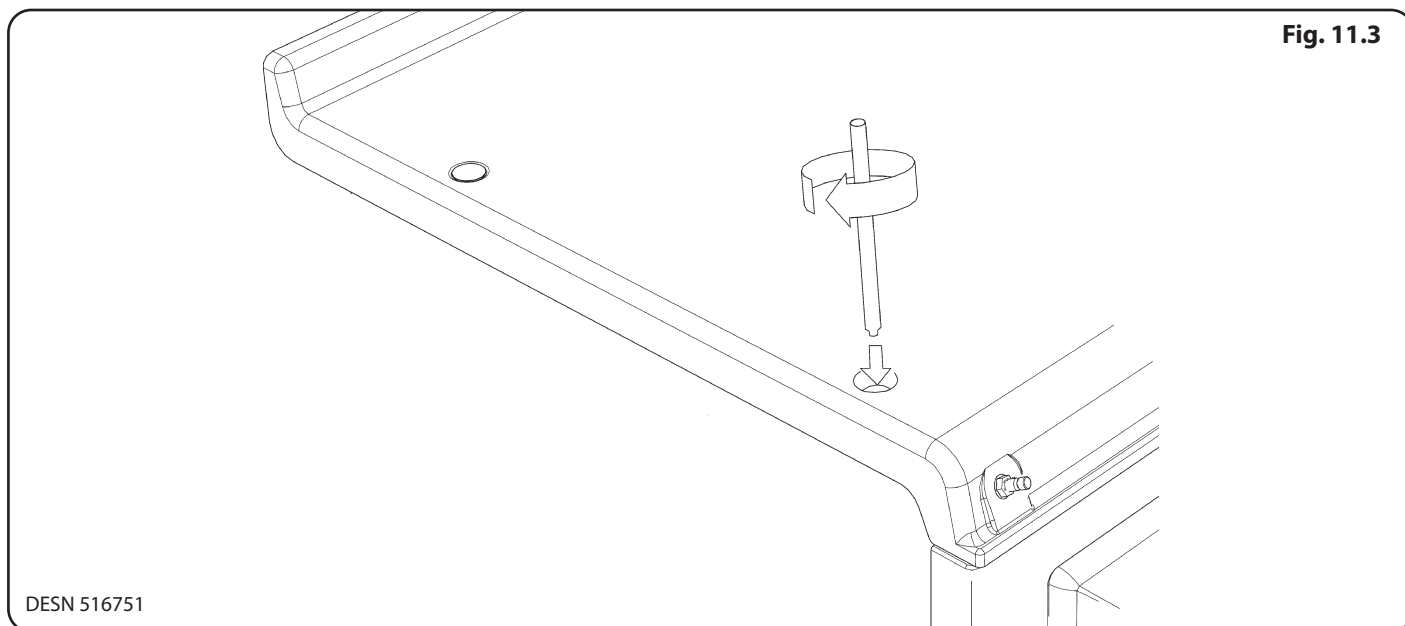
OPMERKING: Bij het opmeten voor de fornuisinstallatie moet bij de werkelijke afstand tot het apparaat zelf bij bovengenoemde getallen in totaal 10 mm worden opgeteld. Dit biedt een veilige marge voor de natuurlijke afmetingvariaties die bij grote gietstukken worden aangetroffen, met name de breedte in een uitsparing van het apparaat kan van vitaal belang zijn.

GEWICHT VAN HET APPARAAT (zonder verpakking)

Model: AGA Dual Control (DC3) - 452kg

Hotcupboard: 110kg

Topplaat Aanpassing - AGA DC3



OPMERKING: Over het algemeen moet aanpassing van de topplaat worden vermeden. Er kan minimaal gebruik van de topplaatspanners worden gemaakt om de uitlijning van de topplaat te verbeteren.

12. Stroomvoorziening

AGA DC3G (POWER ROOKKANAAL)

-  **WAARSCHUWING:** dit apparaat moet geaard zijn.
-  Dit apparaat is ontworpen voor de spanning die op het typeplaatje staat vermeld. Dit vindt u achter de plintafdekking.
-  Als een netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel worden vervangen om gevaren te voorkomen.

A 1PH 32 A 230V of 3PH 400V minimum 16A per fase ~ 50 Hz versmolten voeding is nodig naast het apparaat. Externe bedrading naar het apparaat moet met behulp van het meegeleverde netsnoer worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de huidige eisen voor bedrading en eventuele plaatselijke verordeningen die van toepassing zijn. Als de kabel wordt ingekort, moeten nieuwe ringen op de blootgelegde geleiders worden geplaatst.

De aansluitmethode op het lichtnet moet volledige elektrische isolatie van het apparaat faciliteren, door middel van een veelpolige schakelaar, met een contactscheiding van ten minste 3 mm op alle polen.

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

De isolator mag van het aansluitingspunt verwijderd zijn.

Het aansluitpunt op het lichtnet moet toegankelijk zijn binnen de gebieden in afbeelding **Afb.12.2** et **Afb.12.3** voor kabeldoorvoeropties.

Voor 2 of 3-fase-installaties moet een optionele adapterkit worden aangeschaft (Onderdeelnummer AE4M231226).

AGA DC5G (POWER ROOKKANAAL)

-  **WAARSCHUWING:** dit apparaat moet geaard zijn.
-  Voor bevestiging van de hotcupboard is een onafhankelijke eenfasevoeding nodig.
-  Dit apparaat is ontworpen voor de spanning die op de typeplaat staat. deze bevindt zich op een uitschuifbak in de basisplaat van de hotcupboard boven de plint.
-  Als een netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Een 230v ~ 50 Hz, 3 A versmolten voeding is nodig naast het apparaat. Externe bedrading naar het apparaat moet met behulp van een 3 silicium kern - SIHF isolatiekabel worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de huidige eisen voor bedrading en eventuele plaatselijke verordeningen die van toepassing zijn.

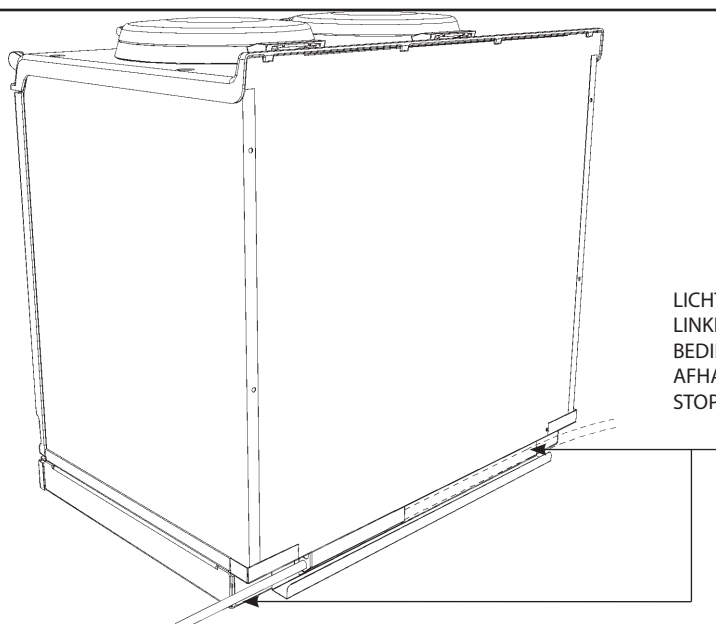
De aansluitmethode op het lichtnet moet volledige elektrische isolatie van het apparaat faciliteren, bij voorkeur door middel van een versmolten tweepolige schakelaar, met een contactscheiding van ten minste 3 mm op beide polen.

De isolator mag niet onmiddellijk boven het apparaat zitten, maar moet op maximaal 2 meter van het apparaat worden geplaatst **Afb.12.3** et **Afb.12.4**.

Doorvoer Netvoedingskabel

AGA DC3G

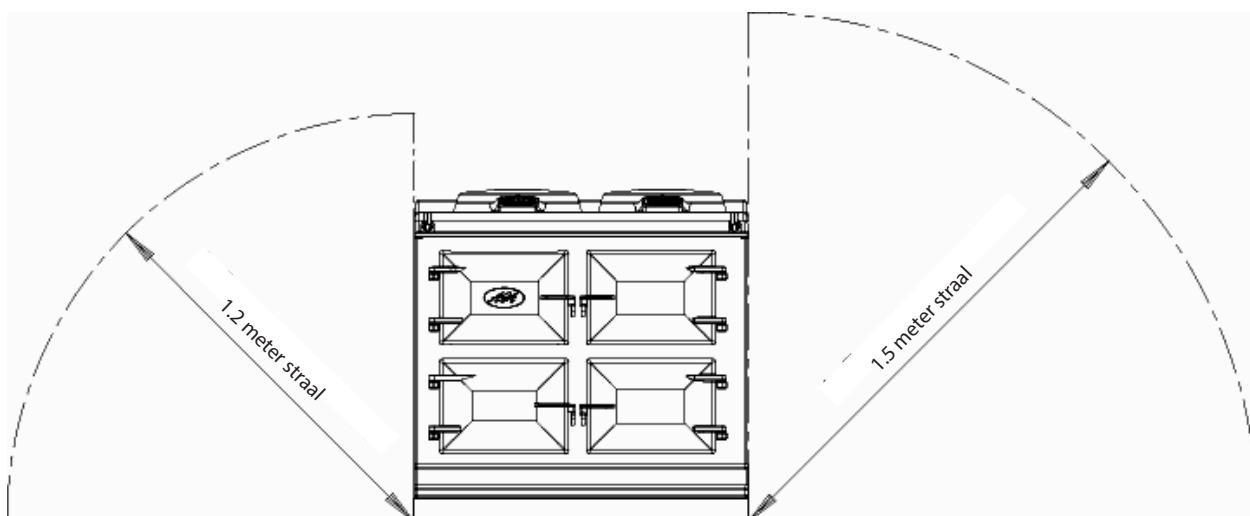
Afb.12.1



LICHTNETKABEL GEVOERD VANUIT
LINKER -OF RECHTERUITGANG
BEDIENINGSPANEEL VIA LEIDING,
AFHANKELIJK VAN DE POSITIE VAN
STOPCONTACT

DESN 516643

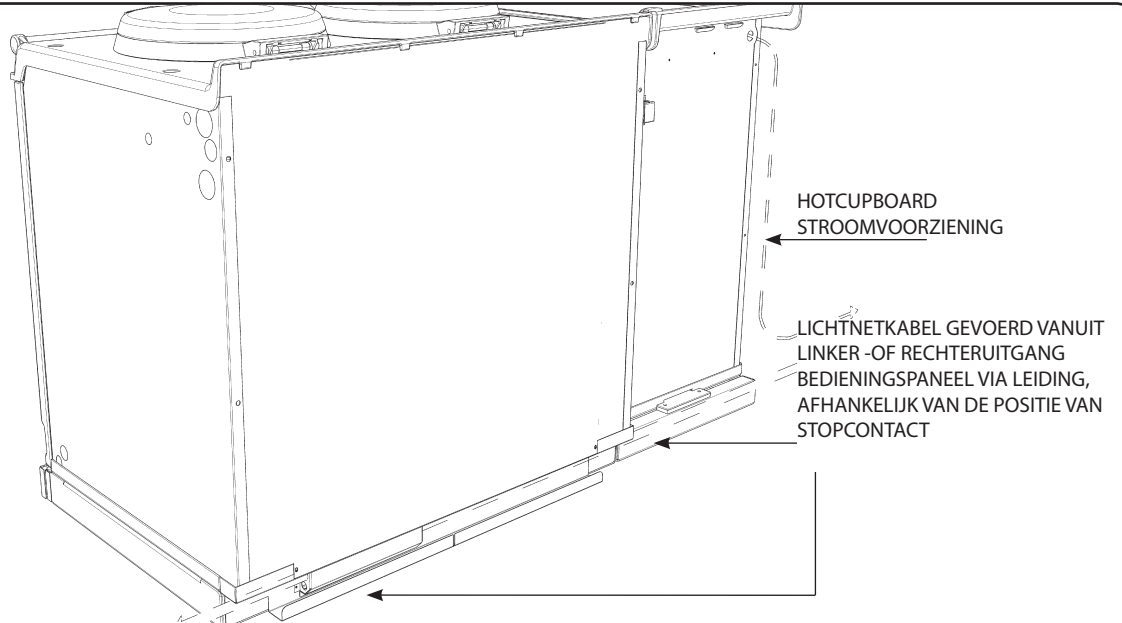
Afb.12.2



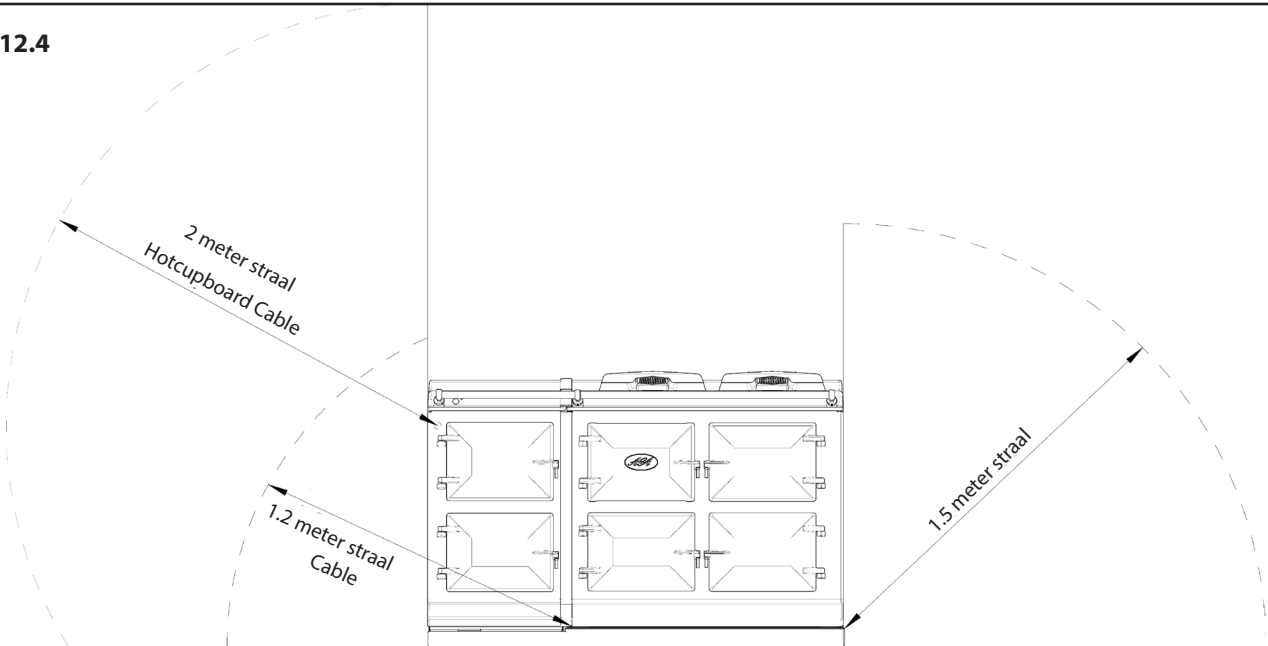
HET AANSLUITINGSPUNT VAN HET LICHTMET MOET BINNEN DE AANGEGEVEN GEBIEDEN LIGGEN

DESN 516105

Afb.12.3



Afb.12.4



DESN 516447

HET AANSLUITINGSPUNT VAN HET LICHTMET MOET BINNEN DE AANGEGEVEN GEBIEDEN LIGGEN

Rookkanaalsysteem

Raadpleeg. **Afb.12.5**, **Afb.12.6**, **Afb.12.7** en **Afb.12.8**

Het rookkanaal systeem moet in overeenstemming met de geldende voorschriften worden geïnstalleerd.

Lossing van verbrandingsproducten gaat d.m.v. een door een ventilator aangedreven rookkanaal met een diameter van 50 mm, die kan oplopen tot een lengte van 4 meter met een maximum van 4 x 90 ° bochten. Lossing van het apparaat kan vanaf de achterzijde links of rechts, vanaf het midden van de achterzijde of vanuit de onderkant (**Afb.12.8** en **Afb.12.9**).

De rookkanaalpijp moet 25mm door de buitenmuur-bevestigingsplaat steken (**Afb.12.5**).

Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd in een ruimte die aan de ventilatievoorschriften voldoet en in ieder geval moet de ruimte een permanente ontluchting hebben met een minimaal vrije lucht oppervlakte van 36 cm².

Installatie van de leidingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de huidige Gasvoorschriften. Leidingwerk van de meter naar het fornuis moet de juiste afmeting hebben, maat fornuis aansluiting Rp1/4 (1/4" BSP MALE). Controleer als u klaar bent de gasinstallatie op dichtheid en ontlucht in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften.

Terminale Positie

De minimaal aanvaardbare tussenruimtes van de terminal tot obstructies en ventilatieopeningen zijn zoals weergegeven in **Afb.12.6** en **Afb.12.7**.

Wanneer de terminal wordt geplaatst 600 mm onder een plastic goot, een aluminium schild van 1000 mm lang moet worden aangebracht aan de onderzijde direct onder de goot of dakrand.

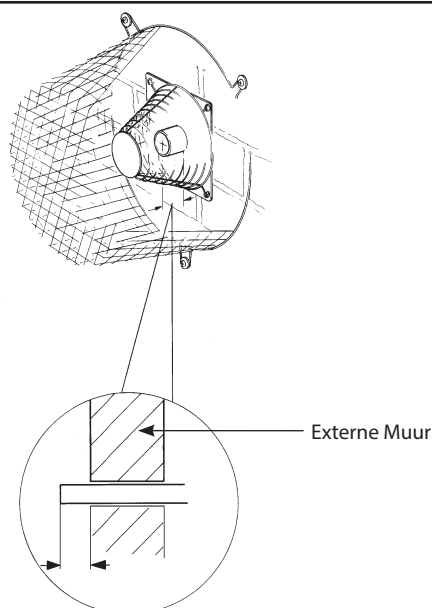
Wanneer de terminal wordt geplaatst 450 mm onder een dakrand of geverfde goot, een aluminium schild van 750 mm lang moet worden aangebracht aan de onderzijde direct onder de goot of dakrand.

Terminal Bescherming

Een terminal bescherming wordt geleverd met het fornuis en moet worden gemonteerd indien het rookkanaal eindigt op minder dan 2 meter boven de grond, of beschadigd kan raken.

Het moet het worden geplaatst met 50mm speling van elk onderdeel van de terminal en zich op het midden van de terminal bevinden.

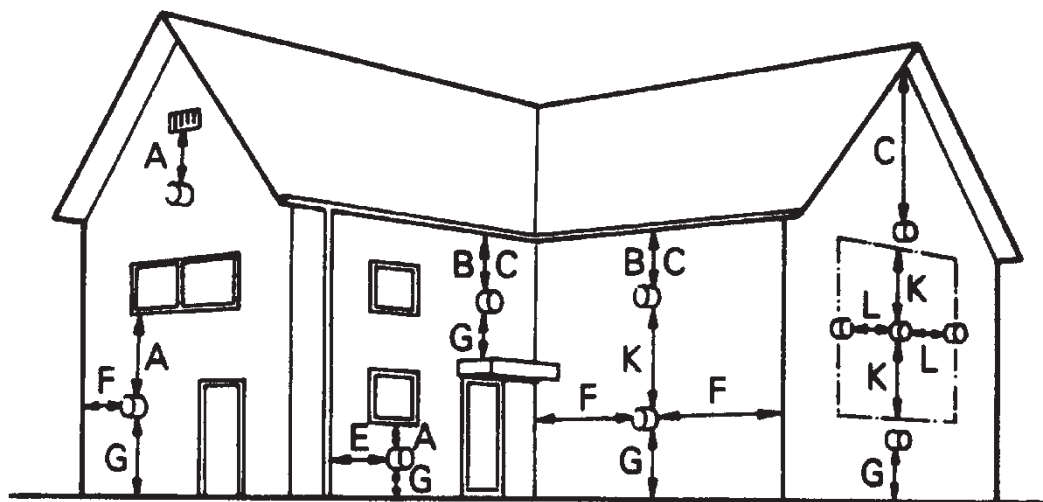
Luchttoevoer keuken of interne ruimte



Afb.12.5

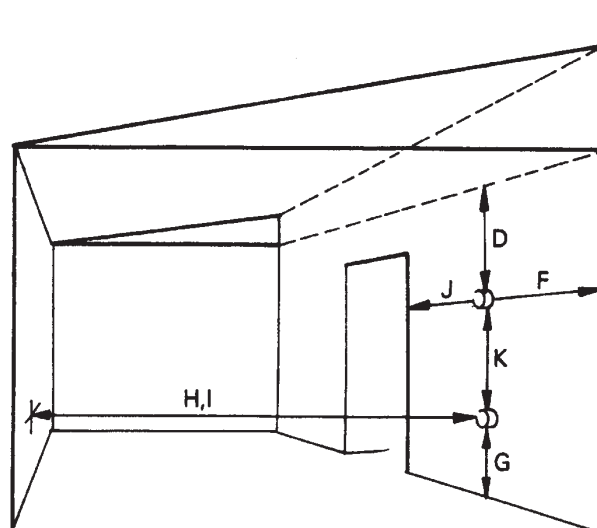
DESN 511196

Afb.12.6



DESN 511052 Rondom het Huis

Afb.12.7

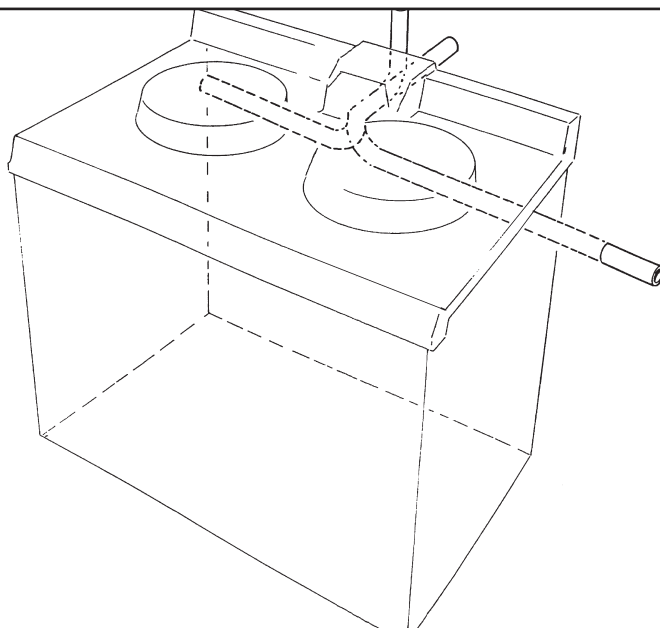


DESN 511053

Minimum locatie afmetingen voor rookkanaal terminal

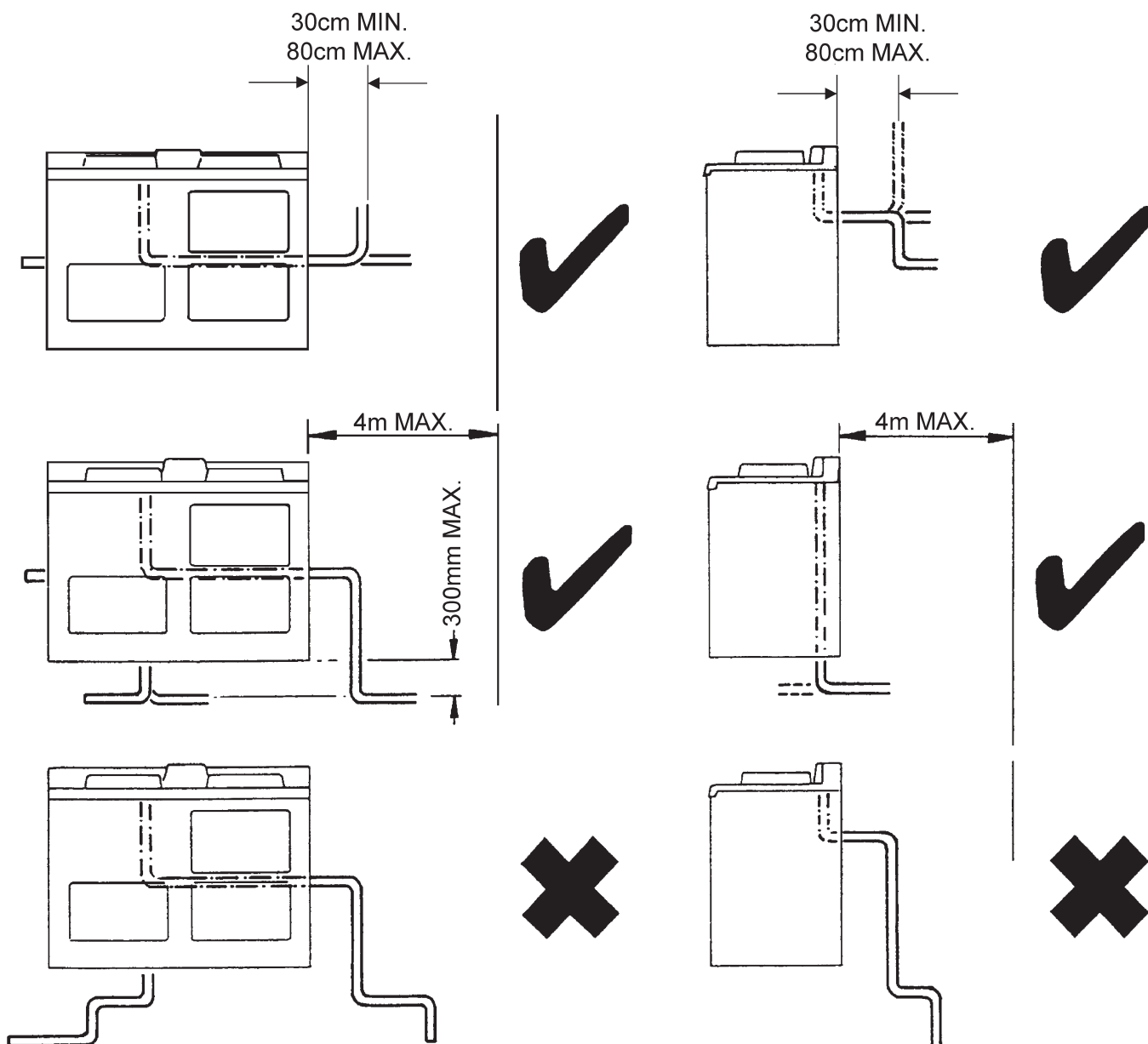
Positie		mm (Minimale Tussenruimte)
A	Direct onder een te openen venster, ventilatiekanaal, of een andere ventilatieopening.	300
B	Onder een goot, drain/bodem pijp	75
C	Onder dakranden	200
D	Onder een balkon of car-port dak	200
E	Van een verticale drain- of bodempijp	150
F	Van interne of externe hoeken	200
G	Boven aangrenzende grond of balkonniveau	300
H	Vanaf oppervlak gericht naar de terminal	600
I	Gericht naar de terminals	1200
J	Vanaf opening (deur / raam) in de carport naar de woning	1200
K	Verticaal vanaf een terminal	1500
L	Horizontaal vanaf een terminal	300

Afb.12.8



DESN 516850

Afb.12.9



DESN 516849 A

Naar beneden tot 300 mm onder het apparaat is toegestaan mits slechts één bocht wordt gebruikt.

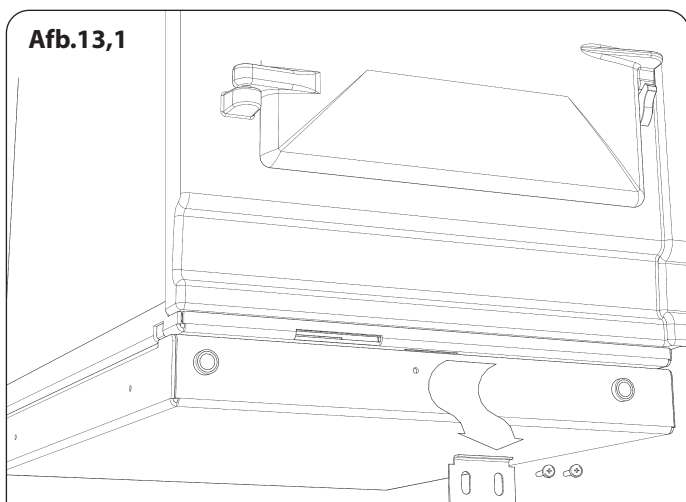
Neerwaartse loop met 2 bochten is niet toegestaan.

Maximale verticale stijging = 1.5 m

Verticale stijging moet ten minste 30 cm vanaf het product maar niet meer dan 80 cm zijn.

13. Installatie hotcupboard

Afb.13,1



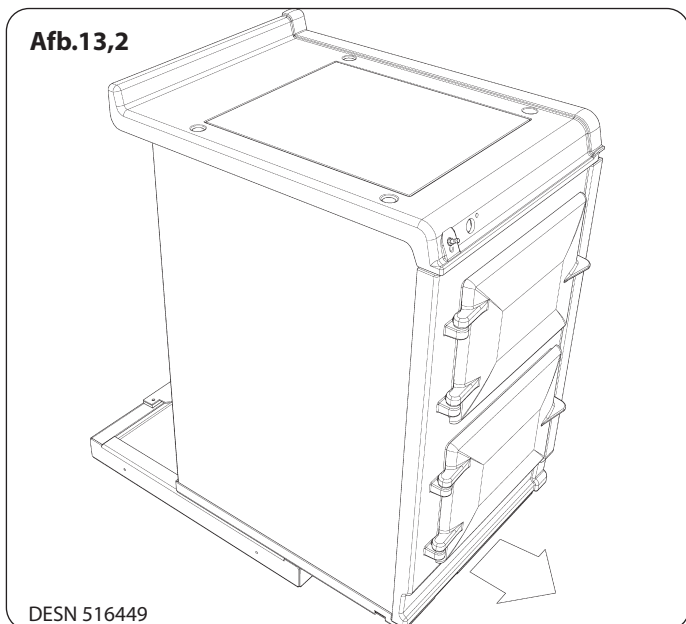
DESN 516448

OPMERKING: de AGA TC/DC5 hotcupboard moet met de topplaat in een staande positie arriveren (**behalve voor uitvoeringen met inductie, waarbij de bovenkant volledig op correcte hoogte wordt gebracht**). Zo kan het gehele apparaat op zijn plint worden geschoven wanneer hij naast de AGA TC/DC3 staat, zonder dat de topplaten tegen elkaar aan komen. Vervolgens moet de topplaat van de hotcupboard naar zijn correcte hoogte worden gebracht nadat het apparaat op zijn uiteindelijke positie staat.

Voor uitvoeringen met inductie, moeten de topplaatsspanners naar boven op correcte hoogte worden gebracht voordat de hotcupboard op de plint kan worden geplaatst, om zo voor voldoende speling te zorgen tussen de beide topplaten.

Vervolgens moet de topplaat van de hotcupboard naar zijn correcte hoogte worden gebracht nadat het apparaat op zijn uiteindelijke positie staat.

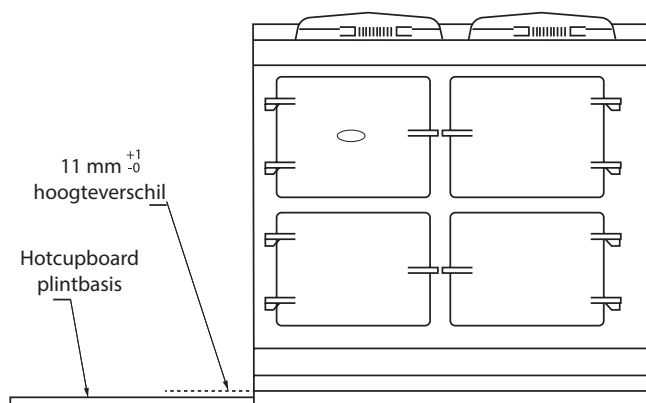
Afb.13,2



DESN 516449

1. Maak de hotcupboard van de plint los door de twee schroeven en de beugel van de plint te halen (**Afb.13,1**), schuif de hotcupboard naar voren en weg van de achterste bevestigingsklem (**Afb.13,2**).
2. Plaats de plint naast de AGA TC/DC en laat geen ruimte tussen beide plinten (**Afb.13,3**).
3. Controleer met een waterpas of het plintniveau correct is en controleer ook of het hoogteverschil tussen de plint van de hotcupboard en de plint van AGA TC/DC3 correct is (11 mm).
4. Gebruik indien nodig in elke hoek de vulstukken om de plint te nivelleren.

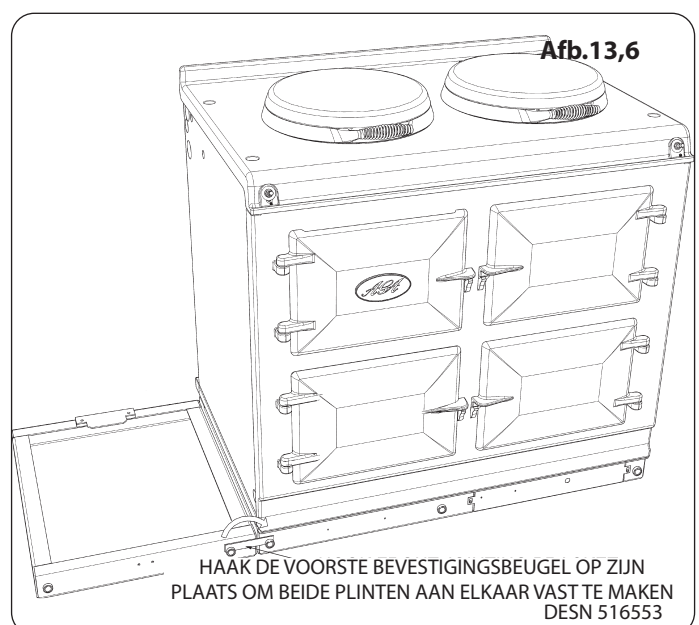
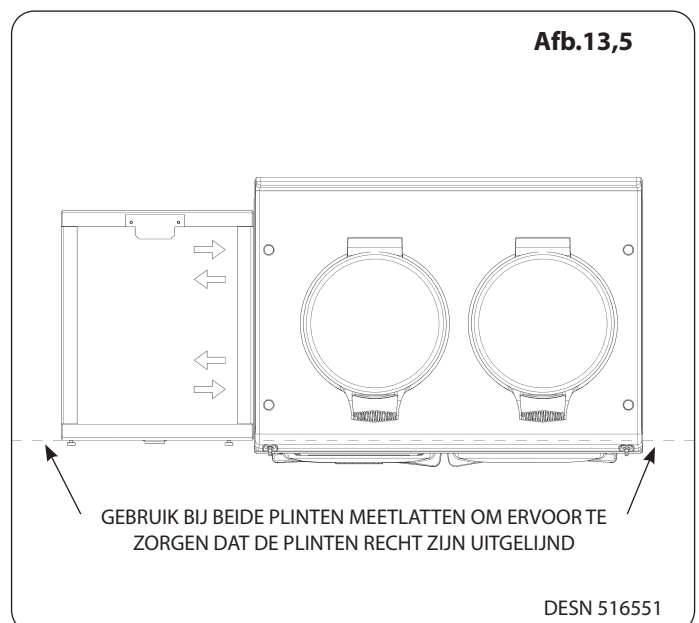
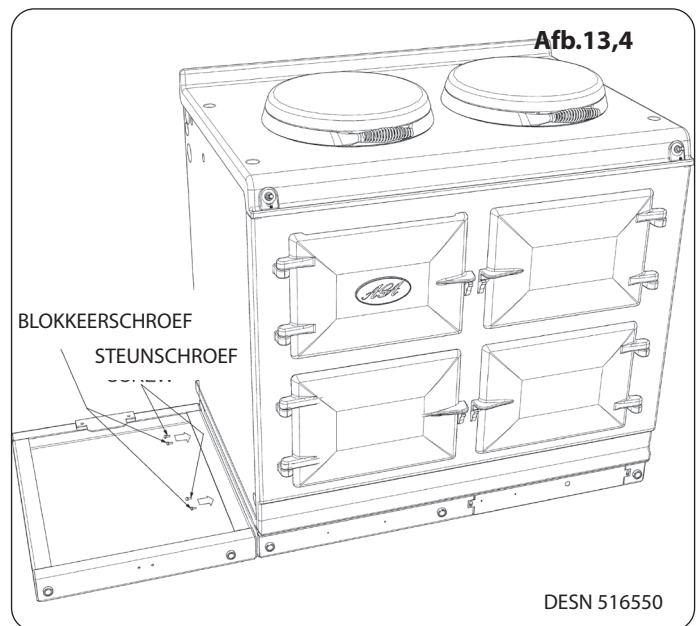
Afb.13,3



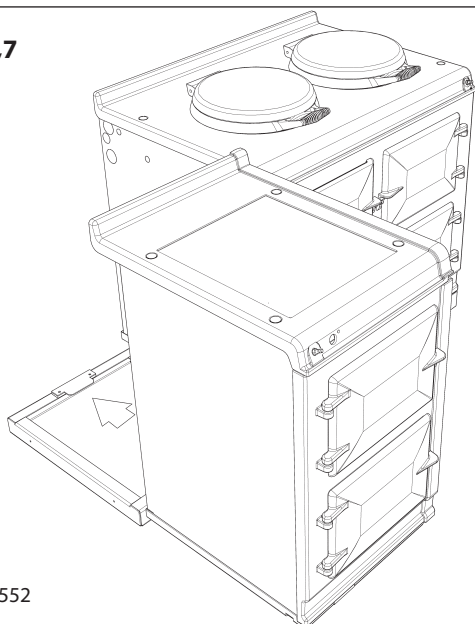
DESN 516276

Nederlands

5. Bevestig de plint van de hotcupboard met behulp van de meegeleverde M6-schroeven en sluitringen aan de plint van de AGA TC/DC (**Afb.13,4**).
6. Bevestig de blokkeerschroef en de steunschroef aan de plint. Zorg er in deze fase voor dat de steunschroef er niet aan de achterzijde van de plint uitkomt. Zorg ervoor dat de blokkeerschroef in de plint van de AGA TC/DC zit maar niet helemaal is vastgedraaid. Er moet een opening van ongeveer 3 mm zijn tussen de plinten afgezien van de voorzijde waar de opvulplaat van de hotcupboard de plint van de AGA TC/DC moet raken.
7. Leg een meetlat langs de voorzijde van de plint van de AGA TC/DC en verzeker uzelf ervan dat de voorzijde van beide plinten recht tegen de meetlat aanliggen (**Afb.13,5**).
8. Wanneer u tevreden bent met de rechte positie van beide plinten, maakt u de steunschroeven vast totdat ze net contact maken met de plint van de AGA TC/DC. Nu kunnen de blokkeerschroeven worden aangedraaid.
9. Nu kunnen de voorste beugels op hun plaats worden gehaakt over de twee potmagneten. Dit zal beide plinten aan elkaar vergrendelen (**Afb.13,6**).



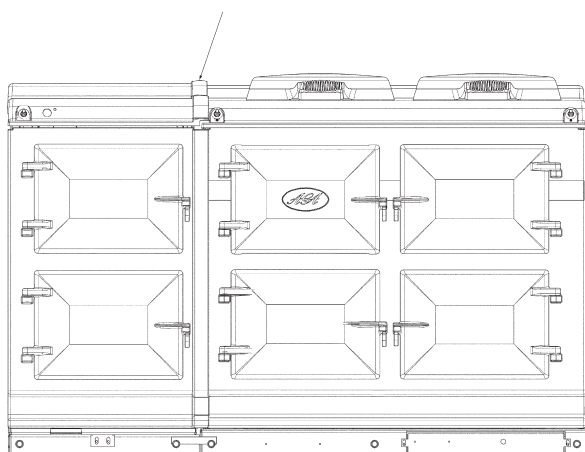
Afb.13,7



DESN 516552

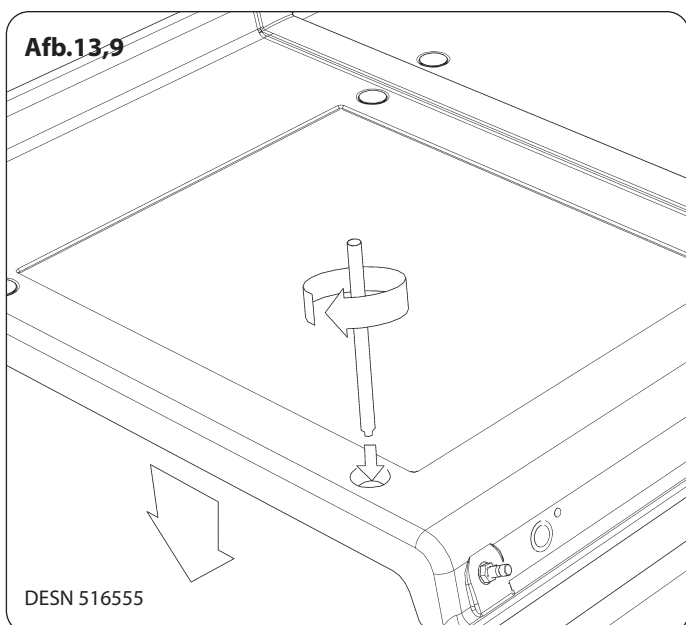
Afb.13,8

5 mm hoogteverschil



DESN 516554

Afb.13,9

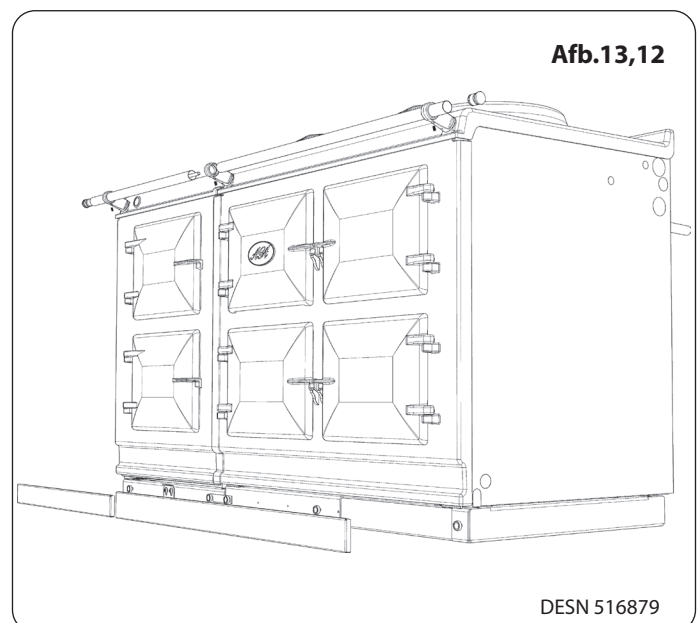
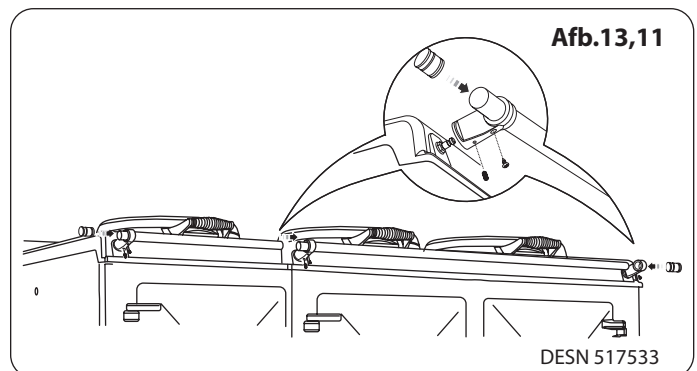
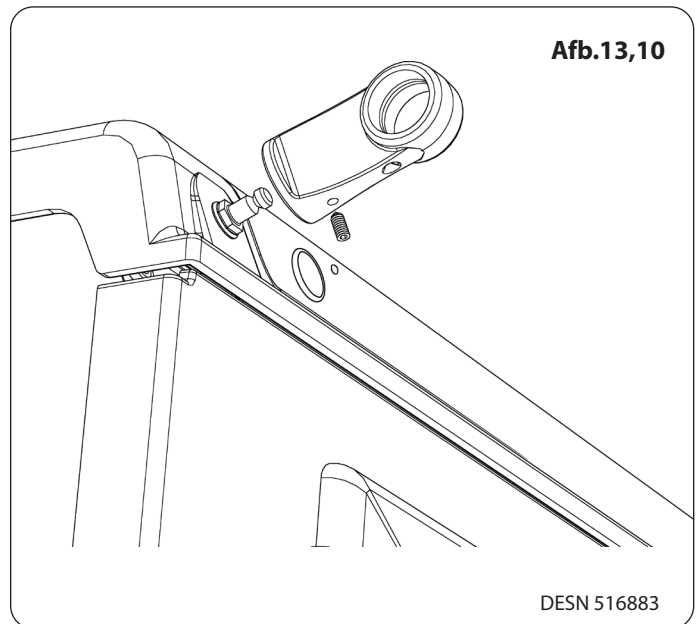


DESN 516555

10. Schuif de hotcupboard op de plint totdat de achterste beugel helemaal in de achterzijde van de basisgleuf zit, (**Afb.13,7**). Zorg ervoor dat het apparaat recht is uitgelijnd ten opzichte van de plint. Ga dan verder met de voorste beugel totdat deze in de gleuf aan de onderzijde van de basisplaat past.
11. Als u tevreden bent met de positie van de voorste beugel, vergrendelt u deze door beide M6-schroeven helemaal aan te draaien. Let erop dat de elektriciteitskabel niet in contact met de ventilatiebuis van de oven van de AGA TC/DC komt.
12. De topplaat van de hotcupboard wordt 5 mm hoger dan de topplaat van de AGA TC/DC geplaatst. Dit om te voorkomen dat het email tijdens de installatie beschadigd raakt. Laat de topplaat m.b.v. spanners zakken (**Afb.13,8** en **Afb.13,9**).
13. Laat de afstelmoeren van de topplaat voorzichtig zakken met behulp van het afstelwerktuig totdat de topplaat op de gewenste hoogte zit en zorg ervoor dat hij waterpas is en net zo hoog is als de AGA TC/DC (**Afb.13,9**).
14. Voor onderhoudsdoeleinden moet de topplaat worden verwijderd door de regelaars ongeveer 5 mm op te tillen. De topplaat kan nu eenvoudig verwijderd worden zonder schade aan de emailen oppervlakken te veroorzaken.
15. Wanneer u de topplaat weghaalt, moet de schakelkabelset van de hoofdkabelset zijn afgesloten, ter hoogte van het verbindingspunt linksvoor van het apparaat, onder het formex dekblad.

Nederlands

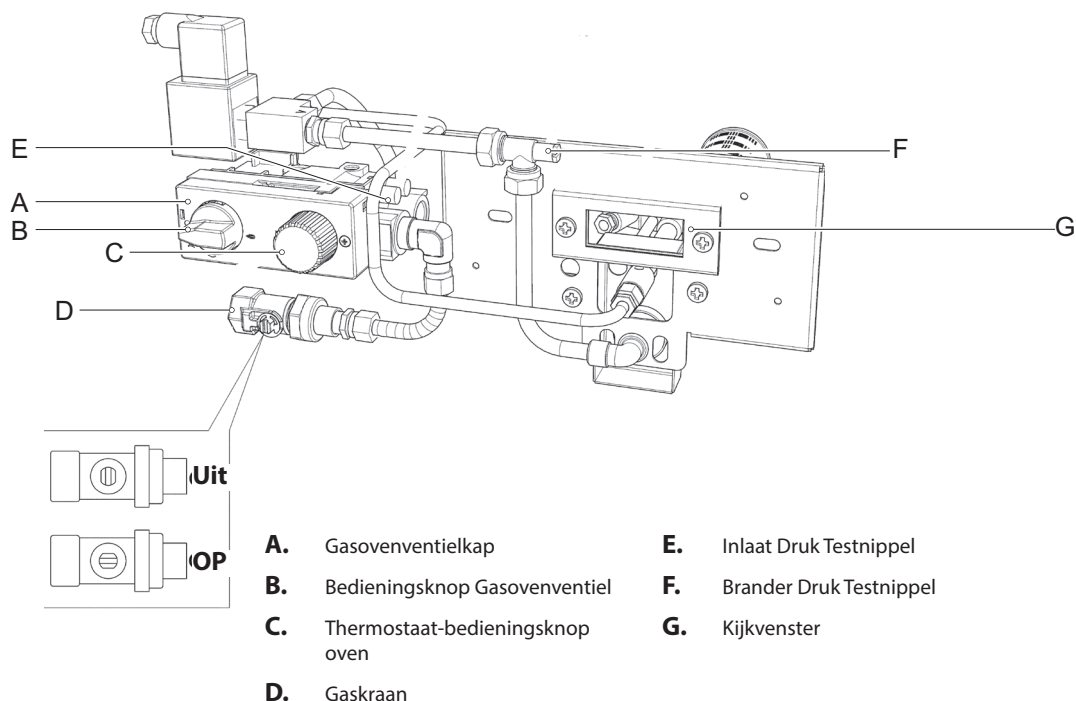
16. Monteer de klem van de handgreep over de bevestigingsbouten op de topplaat. Maak hem op zijn plaats vast door de fixeerschroef aan te draaien die het dichtst bij het apparaat zit (**Afb.13,10**).
17. Schuif de complete handgreep over de bevestigingsbouten links en in het midden. Plaats na de bevestiging op het AGA-apparaat de eindstoppen van de handgreep (en zorg ervoor dat de ruimte aan de uiteinden ervan gelijk is).
18. De eindstoppen moeten voorzichtig op hun plaat worden geduwd totdat ze een egaal aspect vertonen met de buitenzijde van elke beugel. (Aan de O-ringen van de eindkap mag, indien nodig, een likje smeermiddel zoals afwasmiddel worden aangebracht om de montage te vergemakkelijken) (**Afb.13,11**).
19. Nu kan de handgreep op zijn plaats worden vastgezet met behulp van de fixeerschroeven aan de onderzijde van de handgreepbeugels **Afb.13,11**.
20. Bevestig ten slotte de plintstrip aan de magneten aan de voorzijde van de plint. Let erop dat bij 5 of 7 ovens de rechterkant van de module plintstrip tegen de linkerzijde van de AGA TC/DC plintstrip zit en er geen ruimte tussen zit. Zorg ervoor dat de plintstrippen centraal geplaatst zijn en niet over een van de apparaten uitsteken **Afb.13,12**.
21. Stel de AGA TC/DC in bedrijf zoals vermeld in de relevante instructies voor installatie en voer voor alle eigenschappen van de AGA TC/DC een functietest uit.



14. Ingebruikname

NG Brander

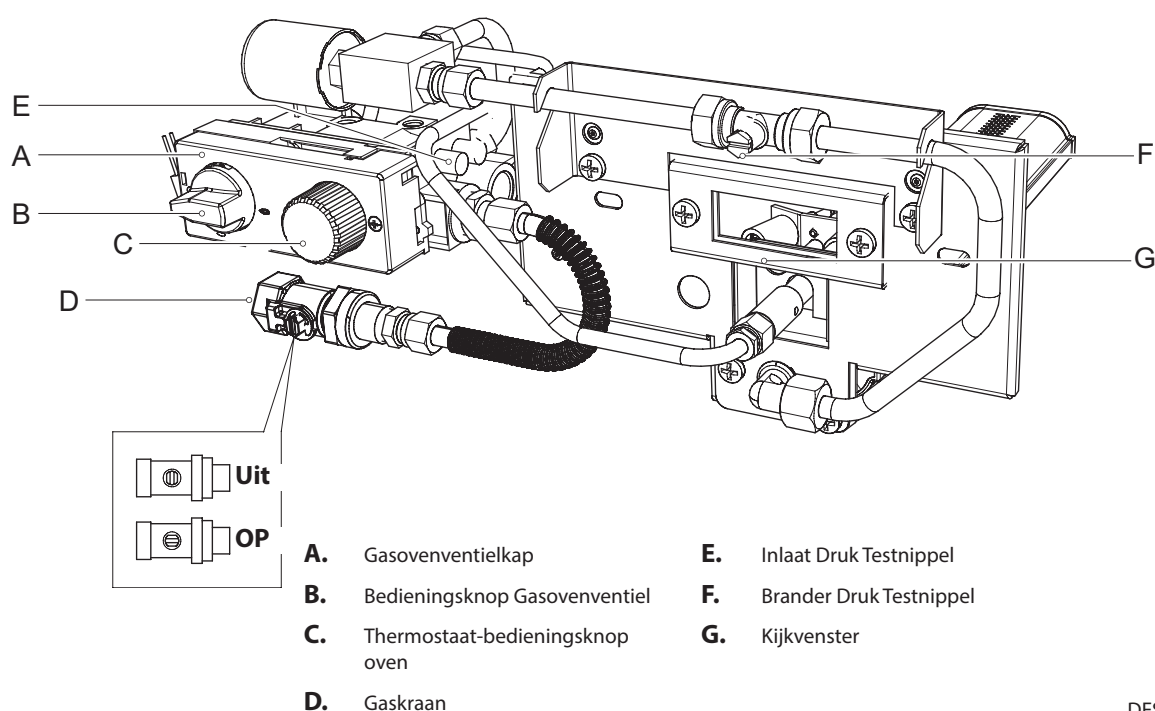
Afb.14.1



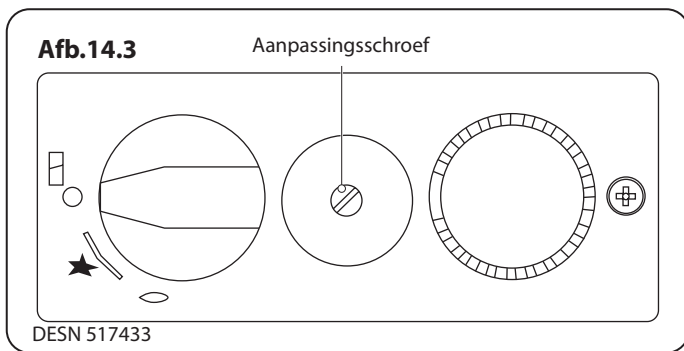
DESN 516864

LPG Brander

Afb.14.2



DESN 517432



Adviseer de gebruiker, dat voor een doorlopende, efficiënte en veilige bediening van dit apparaat het belangrijk is dat onderhoud regelmatig plaats vindt, zoals aanbevolen door uw AGA-specialist.

Inlaat druktest (Afb.14.1 or Afb.14.2)

1. Schakel de **Gasovenafsluiter uit (B)** en schakel de elektrische voeding van fornuis uit.
2. Verwijder de strip door de bedieningsknop van de kookplaat eraf te trekken en vier bevestigingsschroeven te verwijderen.
3. Verwijder de **testnippelschroef voor de gasinlaatdruk (E)** en plaats een rubberen slang over de nippel.
4. Zet de **gaskraan (D)** open en monteer de fascia en zorg ervoor dat de rubberen testslang door de kookplaat bedieningsknop gat wordt geleid binnen de fascia.
5. Sluit de slang aan op de manometer.
6. Zet de elektriciteitsvoorziening aan.
7. Volg paragrafen 1-4 "**Aansteekprocedure**" **Raadpleeg 39**, en controleer de inlaatdruk.
8. Voor het Aardgasapparaat moet de druk 20mbar bedragen.
9. Voor het LPG-apparaat moet de druk 37mbar voor Propaan en 28-30mbar voor Butaan bedragen.

Branderdruk testen

(Afb.14.1 or Afb.14.2)

1. Schakel de **Gasovenafsluiter uit (B)** en schakel de elektrische voeding van fornuis uit.
2. Verwijder de strip door de bedieningsknop van de kookplaat eraf te trekken en vier bevestigingsschroeven te verwijderen.
3. Verwijder de testnippelschroef voor de **Branderdruk (F)** en plaats een rubberen slang over de nippel.
4. Zet de **gaskraan (D)** open en monteer de fascia en zorg ervoor dat de rubberen testslang door de kookplaat bedieningsknop gat wordt geleid binnen de fascia.
5. Sluit de slang aan op de manometer.
6. Zet de elektriciteitsvoorziening aan.
7. Volg paragrafen 1-4 "**Aansteekprocedure**" **Raadpleeg 39**, en controleer de inlaatdruk.

OPMERKING: De Branderdruk Aanpassingsschroef **Afb.14.3** bevindt zich achter de **Gasovenafsluitkap (A)**.

8. Voor het Aardgasapparaat moet de druk 10mbar bedragen.
9. Voor het LPG-apparaat moet de druk 32mbar voor Propaan en 25mbar voor Butaan bedragen.

⚠ LET OP: Zorg ervoor dat voor het aansteken de Gasafsluitknop in de OFF-stand staat (Afb.14.4). Zorg er ook voor dat gastoevoer naar het fornuis is ingeschakeld, en de gaskraan (D) in de ON-stand staat (Afb.14.1 ou Afb.14.2). En de stroomtoevoer naar de AGA is ingeschakeld.

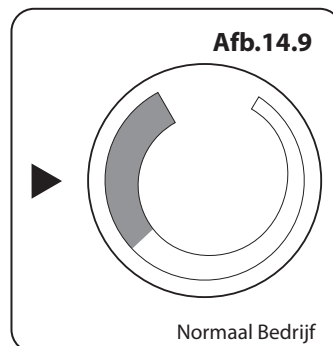
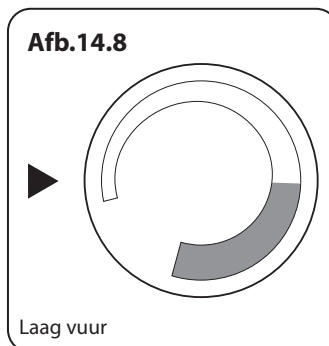
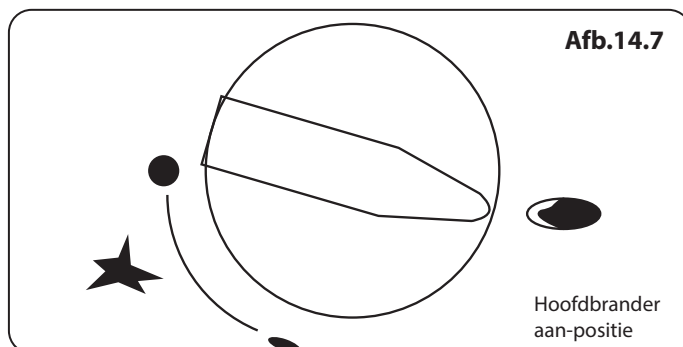
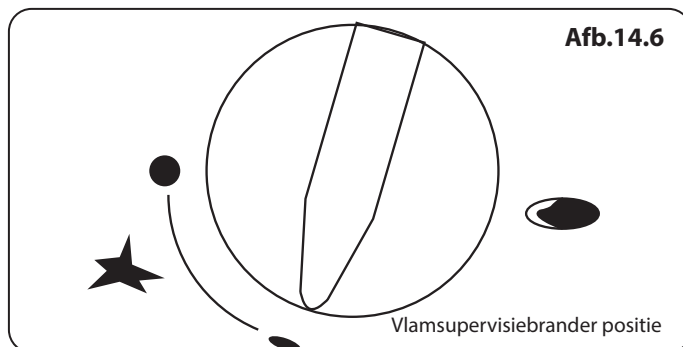
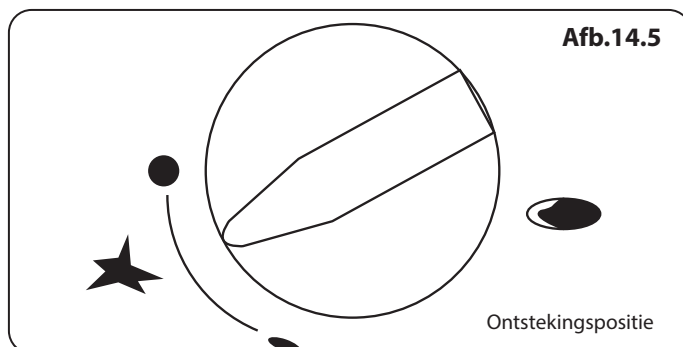
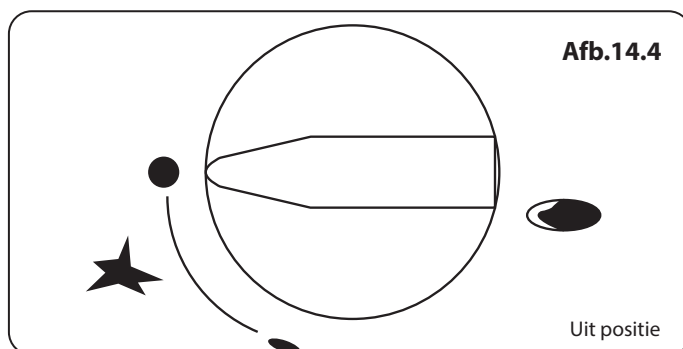
Aansteekprocedure

1. De gasstroom van de hoofdbrander wordt geregeld met de bedieningsknop van de **oventhermostaat (C)**. Zorg er eerst voor dat beide knoppen volledig rechtersom zijn gedraaid. Zet de **gasbedieningsknop van de oven (B)** in de OFF-positie (UIT) en zet de bedieningsknop van de **oventhermostaat (B)** op de minimale stand (dunne einde van de witte streep) (Afb.14.4).
2. Draai de gasbedieningsknop van de oven (B) een beetje linksom richting de ONTSTEKINGSPOSITIE (☆) tot de stop wordt bereikt, druk in en houd 5 seconden ingedrukt (gas stroomt alleen naar de vlamsupervisiebrander (Afb.14.5).
3. Blijf de gasbedieningsknop indrukken en draai hem ondertussen verder linksom naar de positie (●) (Afb.14.6) (hiermee wordt de vonkontsteking geactiveerd). Houd de knop 10 seconden lang ingedrukt nadat de vlamsupervisiebrander is ontstoken. (Als hij niet aangaat, moeten stap 2 en 3 worden herhaald, dit is te zien via het kijkvenster.)
4. Laat bij ontbranding de knop los en draai hem verder naar links, naar de ON-positie (AAN) (grote vlamsymbool) (●) (Afb.14.7). Hoofdbrander gas stroomt volgens de thermostaat instelling **Gasbedieningsknop (B)**.
5. Draai de **Oventhermostaatknop (C)** tegen de klok in net in de groene streep voor normale werking (Afb.14.9).

OPMERKING: Après un démarrage à froid, le ventilateur tourne à haute vitesse pendant environ 20 minutes. Il ralentit ensuite pour arriver à son régime normal.

OPMERKING: De positie 'LAAG VUUR' wordt bereikt door de bedieningsknop voor de **oventhermostaat (C)** langzaam naar de witte streep te draaien tot door het **kijkvenster (G)** een KLEINE VLAM te zien is.

OPMERKING: Het duurt tot wel 24 uur voordat alle ovens bedrijfstemperatuur hebben bereikt; het warmtelampje van de oven kan hiervoor al groen zijn ((raadpleeg **Warmtelampje oven** met betrekking tot weergave van warmte). Als de oventemperaturen eenmaal de bedrijfstemperatuur hebben bereikt, kan het nodig zijn om fijne afstellingen uit te voeren met de ovenbedieningsknop om de gewenste temperaturen te bereiken. Het wordt afgeraden om nog verdere wijzigingen uit te voeren aan de bedieningsknop als de gewenste temperatuur eenmaal is bereikt.



Als het fornuis koud wordt aangestoken, kan zich damp op het email vormen, wat moet worden afgeveegd om vlekken te voorkomen.

ALS DE VLAM OM WAT VOOR REDEN DAN OOK IS GEDOOFD, MOET U (MINIMAAL) DRIE MINUTEN WACHTEN EN DE AANSTEEKPROCEDURE HERHALEN.

Om de brander te doven

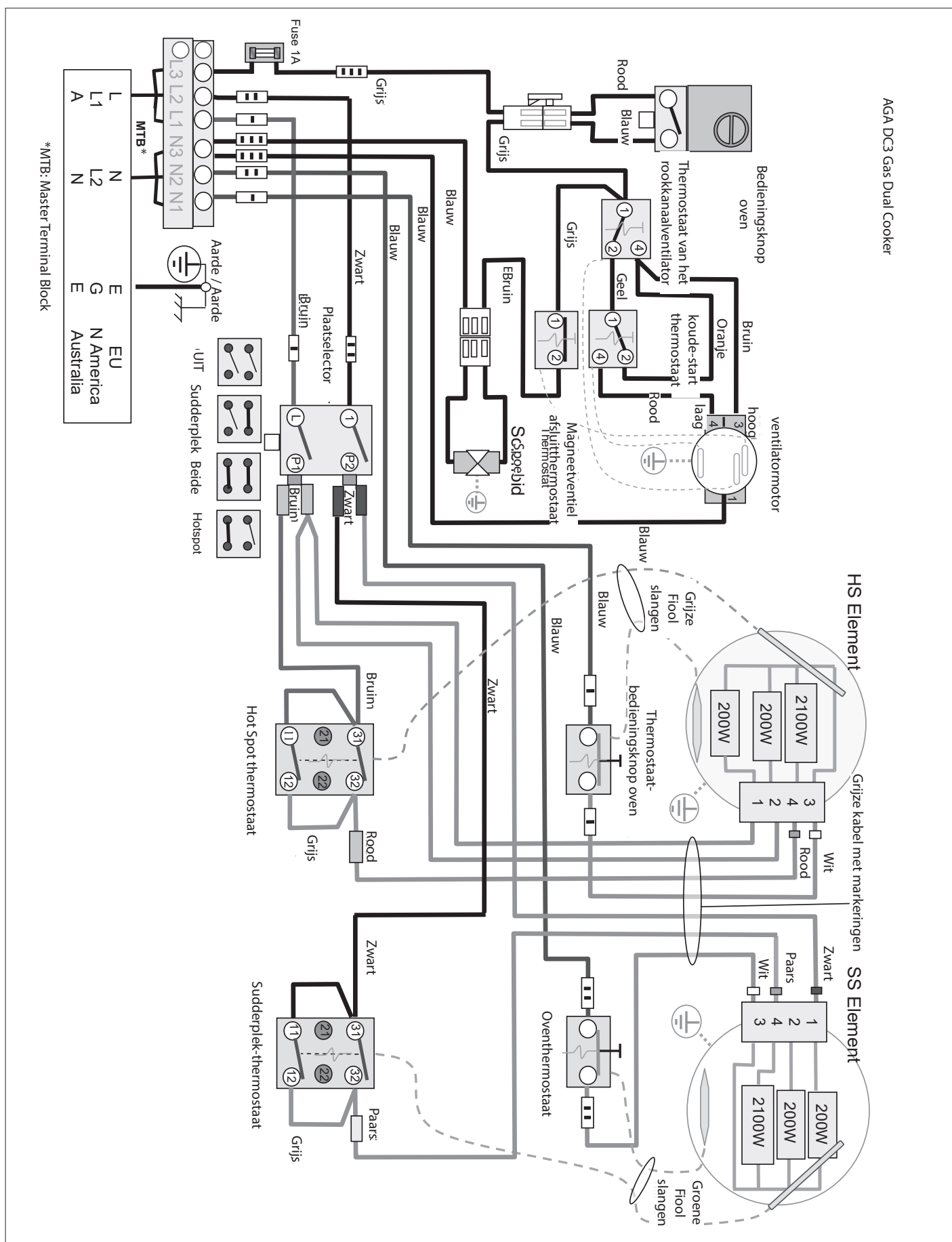
1. Draai de ON/OFF gasbedieningsknop van de oven rechtsom tot deze de stop (●) positie bereikt.
2. Druk voorzichtig in en blijf rechtsom draaien van de (●) positie naar de OFF-positie (UIT) (**Afb.14.4**)

Als de brander voldoende is afgekoeld, kan de aansteekprocedure worden herhaald.

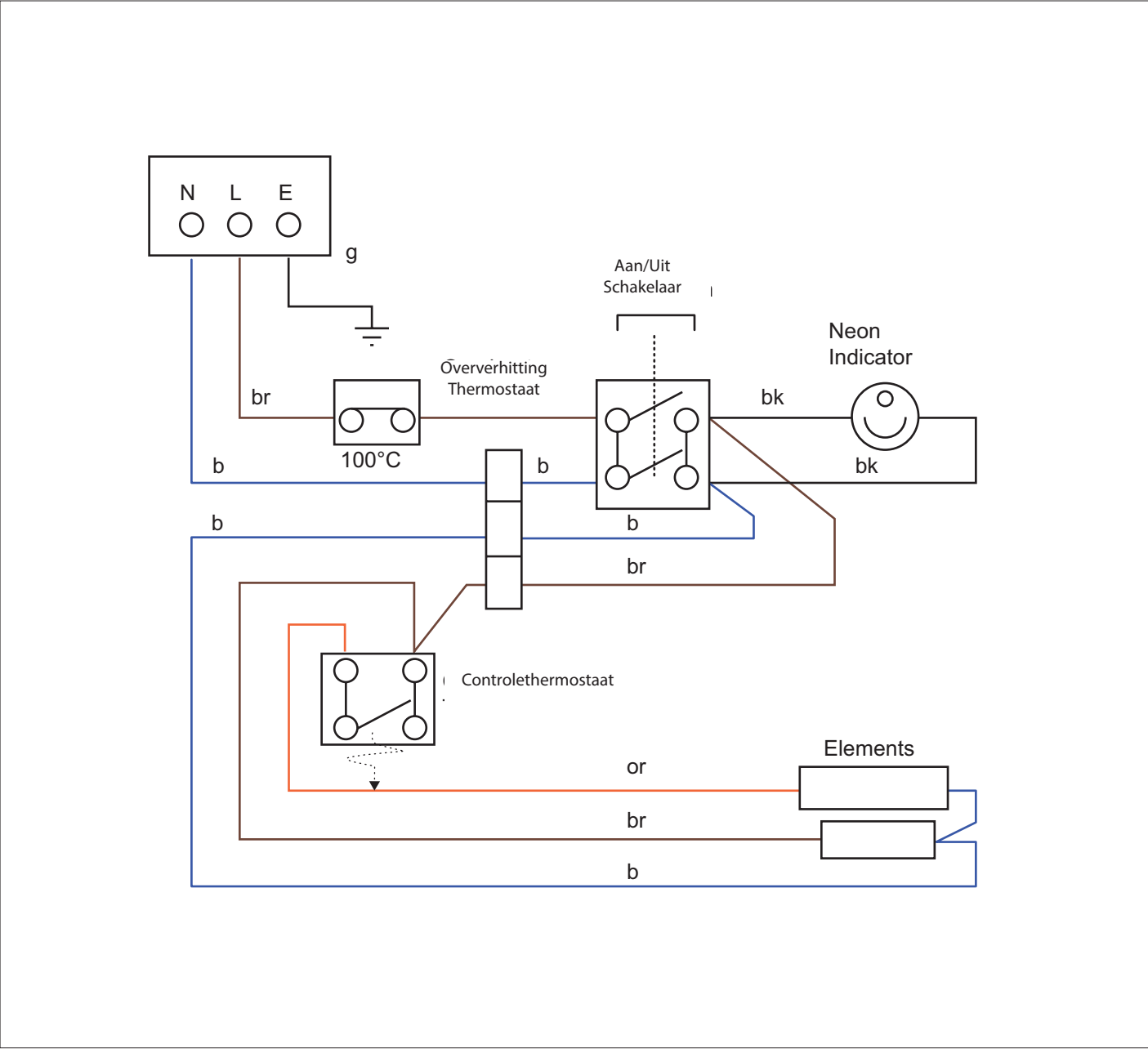
Stroomuitval

Tijdens stroomuitval zal het apparaat niet werken totdat de stroomvoorziening is hersteld en het apparaat gaat automatisch verder met de geselecteerde functies. Als op een moment een geselecteerde functie bij normale bedrijfsomstandigheden niet werkt, schakelt u de functie uit met bedieningsknop en neem contact op met AGA Service of uw plaatselijke AGA specialist.

15. Schakelschema AGA DC3G



16. Schakelschema AGA DC5G



Code	Kleur
b	Bruin
br	Brown
bk	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Paars
w	Wit
y	Geel
g	Groen
gr	Grijs

17. Technische gegevens

⚠ BELANGRIJK! Raadpleeg het typeplaatje dat zich bevindt achter de plintafdekking.

Gasgroep	Aardgas 2H / 2E / 2E+	2L	2E(43.46-45.3 MJ/m ³ (0 C))	LPG 3+		LPG 3B/P	
Gastype	G20	G25	G25.3	G30 Butaan	G31 Propaan	G30	G31
Maximale warmtetoevoer	2.2 kW	1.9 kW	1.9 kW	2.2 kW	2.1 kW	2.2 kW	1.9 kW
Thermostaat- bypass	70	70	70	65	65	65	65
Injector hoofdbrander	112	112	112	68	68	68	68
Gassupervisie	4212	4212	4212	4207	4207	4207	4207
Inlaatdruk	20 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	30 mbar	30 mbar
Branderdruk	10 mbar	10 mbar	10 mbar	25 mbar	32 mbar	25 mbar	26 mbar

18. Onderhoud

Voor een blijvend efficiënte en veilige werking van het apparaat, is het belangrijk dat een jaarlijkse onderhoudsbeurt wordt uitgevoerd door een deskundige monteur. Wij raden aan gebruik te maken van erkende AGA-monteurs, omdat zij zijn getraind in de fabriek en altijd originele AGA-onderdelen gebruiken. Bel wanneer uw apparaat onderhoud nodig heeft met AGA Service uw erkende distributeur.

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.

BELANGRIJK!

- **LAAT** wijzigingen of modificaties aan het toestel aan.



Onderhoud kan niet worden uitgevoerd op een warm apparaat.

Het fornuis moet de avond voor het onderhoud **UIT** worden gezet, zodat het apparaat de volgende ochtend voldoende is afgekoeld.

Opmerking

Opmerking

Opmerking



AGA CLOUD, THE FIRST AGA RECIPE APP

Download AGA Cloud to view a host of delicious step-by-step recipes tailored to your AGA appliance.

Available only in the United Kingdom and Ireland.



With AGA Rangemaster's policy of continuous product improvement, the Company reserves the right to change specifications and make modifications to the appliances described and illustrated at any time.



Manufactured By
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

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

