



## **AGA 60 Gaskookplaat**

# **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.**



Voor gebruik in NL

09/21 EINS 517262

Noteer het serienummer van uw AGA-apparaat wanneer het wordt geïnstalleerd.

Het serienummer vindt u achter de plintafdekking.

## Mijn AGA-gegevens

**Serienummer**

---

AGA-servicenummer

---

Installatiedatum

---

# Inhoud

---

|                                                 |           |                                                    |           |
|-------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Gezondheid en veiligheid</b>              | <b>1</b>  | <b>8. Installatie-instructies</b>                  | <b>18</b> |
| <b>2. Inleiding</b>                             | <b>3</b>  | <b>9. Installatie Introductie</b>                  | <b>19</b> |
| <b>3. Overzicht</b>                             | <b>4</b>  | <b>10. Van pallet halen en fornuis installeren</b> | <b>20</b> |
| Bedieningspaneel                                | 5         | <b>11. Specificaties</b>                           | <b>22</b> |
| Gaskookplaat                                    | 5         | <b>12. Elektrische aansluiting</b>                 | <b>25</b> |
| Afzuigkappen en ovenventilatie                  | 5         | <b>13. Installatievolgorde en -procedure</b>       | <b>26</b> |
| Algemeen advies                                 | 6         | De branders                                        | 26        |
| De zones van de AGA 60 gebruiken                | 6         | Branderkap plaatsen                                | 26        |
| De ovens                                        | 6         | <i>snelle en Halfsnelle branders</i>               | 26        |
| Gas hotplate                                    | 7         | Wokbrander ( <b>Afb.13.3</b> )                     | 26        |
| Pannendragers                                   | 7         | Gasaansluiting                                     | 27        |
| Branderkap plaatsen                             | 7         | Druk testen                                        | 27        |
| <i>(Snelle en Halfsnelle branders)</i>          | 7         | Stabiliteit fornuis                                | 28        |
| De branders ( <b>Afb.3.5</b> )                  | 7         | <b>14. Schakelschema</b>                           | <b>29</b> |
| Wokbrander                                      | 8         | <b>15. Technische gegevens</b>                     | <b>30</b> |
| <b>4. AGA Accessoires</b>                       | <b>9</b>  | <b>16. Checklist</b>                               | <b>31</b> |
| De braadovenstand                               | 11        |                                                    |           |
| De bakovenstand                                 | 11        |                                                    |           |
| De sudderoven                                   | 12        |                                                    |           |
| <b>6. Ovenroosters</b>                          | <b>13</b> |                                                    |           |
| Roosters voor verwarmoven en opbergcompartiment | 14        |                                                    |           |
| <b>6. Reiniging en verzorging</b>               | <b>16</b> |                                                    |           |
| <b>7. Onderhoud</b>                             | <b>17</b> |                                                    |           |



# 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 AGA 60 is een compact fornuis waarin de ontwerpwaarden en kookprincipes van de traditionele AGA hand in hand gaan met de flexibiliteit om elke kookzone naar behoefte aan en uit te zetten, waardoor deze uitstekend past in uw levensstijl.

Uw AGA 60 is zo ontworpen, dat deze alle eigenschappen heeft van een grotere AGA, maar dan in het klein.

We verwijzen u naar het schema en naar de relevante onderdelen voor de bovenste oven, onderste oven, plaat, enz. zodat u vertrouwd kunt raken met het product.

Zie het schema in het hoofdstuk Overzicht om uzelf bekend te maken met het apparaat en zie de relevante hoofdstukken.

### **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 stijfsel op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruikperiode op.

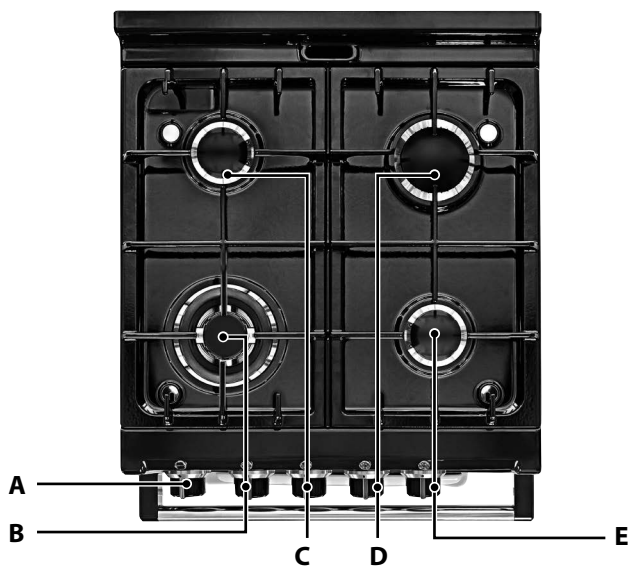
### 3. Overzicht

Afb.3.1



DESN 517561

Afb.3.2



DESN 517562

#### Overzicht fornuis Afb.3.1

- A. Ovenknop
- B. Gasbranderknoppen
- C. Braad- en bakoven
- D. Sudderoven

#### Overzicht gasplaat Afb.3.2

- A. Ovenknop
- B. Wokbrander en knop
- C. Achterste halfsnelle brander en knop
- D. Achterste snelle brander en knop
- E. Voorste halfsnelle brander en knop

## Bedieningspaneel

Als u uw AGA-fornuis de eerste paar keer gebruikt, zijn er twee dingen die u kunt merken; om beide hoeft u zich geen zorgen te maken.

Het AGA-fornuis zal korte tijd een geur afgeven; dit is gewoon te wijten aan het verbranden van de beschermende olie die wij in de ovens aanbrengen. Wanneer dit gebeurt, is het vanwege de nieuwigheid van het fornuis de eerste paar uur raadzaam om het keukenraam te openen.

Er kan condensatie ontstaan op de bovenste plaat en het voorpaneel terwijl het AGA-fornuis opwarmt; dit wordt veroorzaakt door het opdrogen van de isolatielaag en het bindmiddel op basis van zetmeel op de elementisolatie. De condensatie moet zo snel mogelijk worden weggeveegd om vlekken op het email te voorkomen.

Uw AGA 60 heeft het uiterlijk van een klassiek geëmailleerd, gietijzeren AGA-fornuis met warmteopslag. De flexibiliteit ervan is echter haast eindeloos, omdat in plaats van één enkele warmtebron elke kookzone zijn eigen elektrisch verwarmde gietijzeren element(en) heeft. De scheiding van de kookzones biedt controlemogelijkheden. U kunt alleen de zones selecteren die u wilt of moet gebruiken.

**LET OP:** De knoppen van de gasplaat en de oven werken door ze in te drukken.

## Gaskookplaat

De gasknoppen kunnen alleen linksom worden gedraaid vanuit de **UIT**-stand.

## Afzuigkappen en ovenventilatie

Het wordt aanbevolen dat er boven dit AGA-fornuis een afzuigkap wordt gemonteerd. Het AGA-ventilatiesysteem zit bovenaan de AGA en is ontworpen om het vocht uit de ovens af te voeren. De afzuigkap moet minimaal op de door de fabrikant aanbevolen hoogte worden geplaatst, gemeten vanaf de bovenzijde van de AGA.

De AGA 60-ovens zijn gemaakt uit gietijzer, na verloop van tijd zijn ze goed ingevet.

De ovens roesten echter als voeding met een hoog vochtgehalte niet wordt bedekt (vooral in de sudderoven) of resten niet worden opgeruimd.

Het is ook niet wenselijk om een geheel of gedeeltelijk gevulde pan of keukengerei met voeding dat een hoog vochtgehalte bevat, in de ovens te laten staan als deze niet worden gebruikt.

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

Schoonmaakinformatie vindt u op **“Reiniging en verzorging” pagina 16.**

| Gaskookplaat                                          |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UIT                                                   |                                                                                             |
| (Grote vlam) - Hoge stand                             |                                                                                             |
| (Kleine vlam) - Lage stand                            |                                                                                             |
| Ovens                                                 |                                                                                                                                                                                |
| UIT                                                   |                                                                                             |
| Bovenste oven<br>Bakovenstand AAN<br>Sudderoven UIT   | <br>     |
| Bovenste oven<br>Bakovenstand AAN<br>Sudderoven AAN   | <br> |
| Bovenste oven UIT<br>Sudderoven AAN                   | <br> |
| Bovenste oven<br>Braadovenstand AAN<br>Sudderoven AAN | <br> |
| Bovenste oven<br>Braadovenstand AAN<br>Sudderoven UIT | <br> |

## Nederlands

### Algemeen advies

Voeding **MAG NIET** in een oven worden geplaatst totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Ovendeuren mogen tijdens het bereiden en opwarmen niet lange tijd blijven openstaan.

Bewaar het platte koudblad buiten het fornuis. Gebruik dit blad koud in de braadoven om warmte van bovenaf tegen te houden en zo onderin een gematigdere temperatuur te creëren. Dit blad kan ook als bakblad worden gebruikt.

Bewaar de braad- en bakblikken of het koudblad niet in de ovens.

#### Opwarmtijden

Aangezien AGA werkt volgens het principe van warmteopslag is er tijd nodig om die warmte te verzamelen van de elektrische elementen, totdat het gietijzer deze heeft opgenomen. **Wij raden u aan om een uur opwarmtijd te rekenen.** De optionele programmer is een grote aanwinst, aangezien deze kan worden ingesteld om de bovenste oven voor te verwarmen, zodat u er meteen iets kunt inschuiven als u de deur binnenloopt.

Het principe van warmteopslag betekent dat de ovens tot een vooraf ingestelde warmte worden verwarmd; de bereidingsovens zijn genoemd naar de betreffende functie en niet naar de temperatuur.

### De zones van de AGA 60 gebruiken

Op de volgende pagina's worden de verschillende zones van het AGA 60-fornuis beschreven.

Het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag staat bekend om de aangename warmte die het uitstoot. Met de AGA 60 krijgt u alleen warmte wanneer het fornuis aan staat of, in mindere mate, wanneer slechts onderdelen ervan aanstaan.

### De ovens

Uw AGA City60 heeft twee ovens die vooraf zijn ingesteld op een andere warmte, net als bij het traditionele AGA-warmteopslagfornuis. De bovenste oven heeft twee temperatuurinstellingen: een voor braden en een voor bakken.

- De braadovenstand voor koken op hoge temperaturen
- De bakovenstand voor koken op middelmatige temperaturen
- De sudderoven voor lang, slow cooking

**⚠ GEBRUIK HET APPARAAT NIET MET DE DEUREN OPEN, OMDAT DIT HIERDOOR KAN WORDEN VERGRENDELD.**

Elke oven heeft dezelfde capaciteit (er past een kalkoen van 13 kg in) en u kunt de technieken van het traditionele AGA-warmteopslagfornuis gebruiken, zoals pannen stapelen in de sudderoven. Zo kunnen wortelgewassen, rijst en pudding gestoomd worden, een stoofschotel worden geplaatst, fruit worden gepocheerd, allemaal in één oven zodat de kookplaat vrij blijft.

U kunt een of twee ovens hebben aanstaan op de vooraf ingestelde warmte.

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

## Gas hotplate

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: druk de bedieningsknop, draai deze linksom naar het grote vlamsymbool en houd 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 gasfornuizen. Let dus op als u deze verwijdt of terugplaatst op de kookplaat. Het is belangrijk dat ze worden opgetild van het apparaat en niet worden gesleept over de naastgelegen geëmailleerde delen; dit leidt tot beschadiging van het email.

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.

## Pannendragers

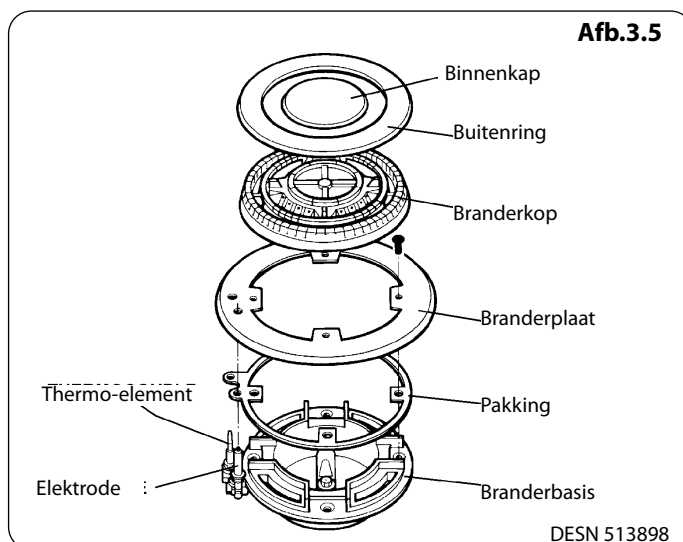
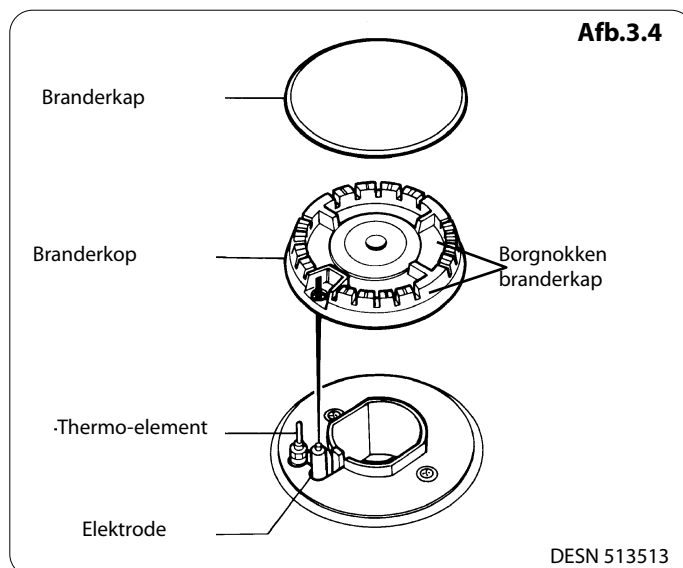
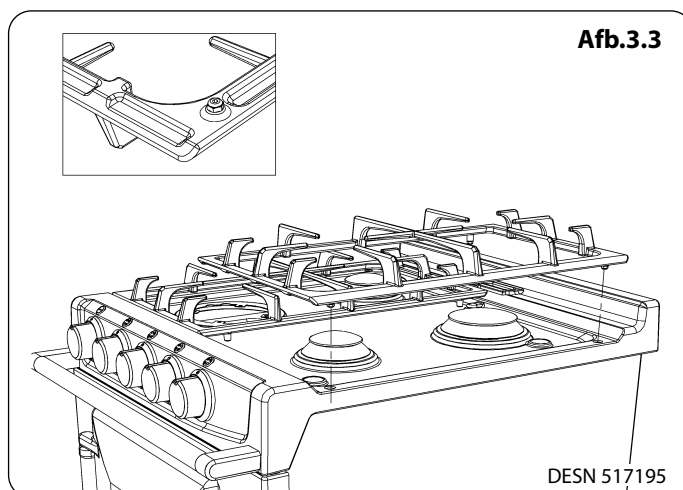
Het is belangrijk voor de prestaties en betrouwbaarheid dat de pannendragers correct zijn aangebracht. Deze moeten in de uitsparingen van de kookplaat vallen (**Afb.3.3**).

## Branderkap plaatsen

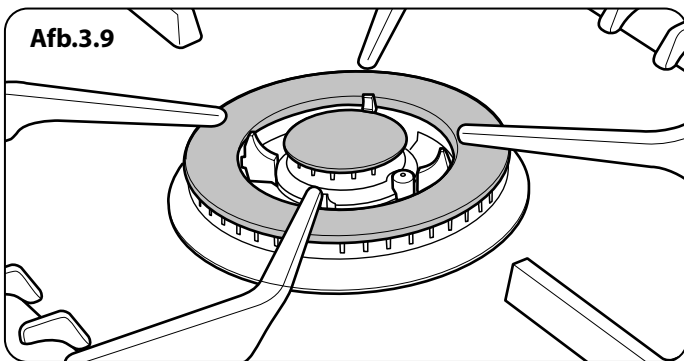
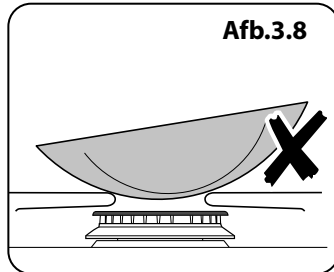
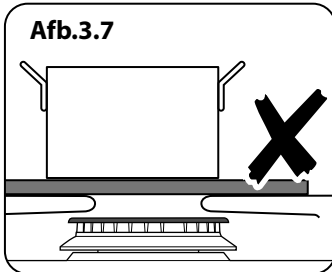
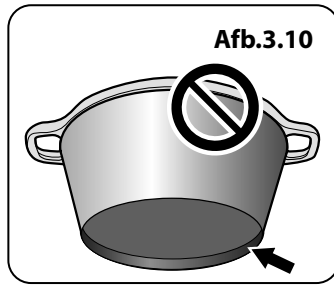
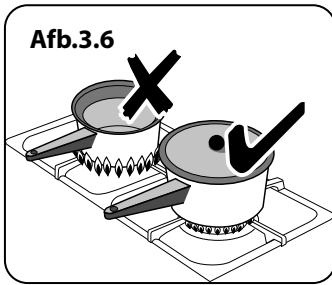
(Snelle en Halfsnelle branders)

Plaats de branderkap op de borgnokken En draai de kap rechtsom om deze te Vergrendelen (**Afb.3.4**).

## De branders (Afb.3.5)



## 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.3.6**).

Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand (**Afb.3.10**).

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN** (**Afb.3.7**). 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.3.8**).

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.3.9**).

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.

## 4. AGA Accessoires

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](http://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.4.1)

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.4.2)

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.4.3)

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.4.4)

Deze kan op twee manieren worden gebruikt: als groot bakblad voor scones, koekjes, pasteitjes en schuimpjes en als hittescherm 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.**

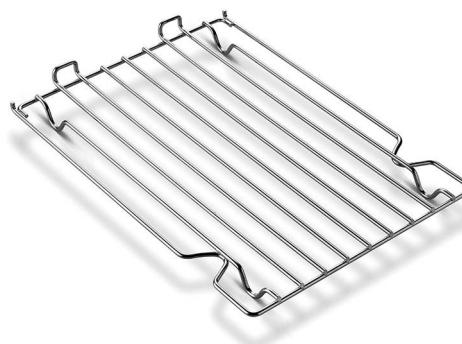
Afb.4.1



Afb.4.2



Afb.4.3



Afb.4.4



**Afb.4.5**



### **Staalborstel (Afb.4.5)**

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.

## De braadovenstand

Deze bovenste oven wordt verwarmd door twee elementen, een in de bodem van de oven en de ander bovenin. Met deze elementen wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om braadresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele oven van het AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

De braadovenstand kan ook voor 'grillen' aan de bovenzijde en op de ovenbodem voor 'frituren met een dun laagje olie' worden gebruikt.

Bij het koken op de bodem van de braadoven plaatst u het bodemrooster op de bodem voordat u het voedsel in de oven schuift. Hierdoor komt het voedsel net boven het baselement, zodat een optimaal bereidingsresultaat wordt verkregen.

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

De bodem van de oven kan als een extra kookoppervlak worden gebruikt. Dit wordt inderdaad vaak een verborgen kookplaat genoemd. Gebruik het bodemrek daarom ter bescherming, zodat het voedsel niet te bruin wordt.

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

De braadovenstand werkt uitstekend voor brood en pasteitjes. Quiches in keramische of pasteitjes in Pyrexborden 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 platte blikken sneller dan keramiek; gerechten in deze blikken 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, kunt u gewoon het koudblad over het voedsel schuiven om de bovenwarmte te reduceren.

## De bakovenstand

Deze bovenste oven wordt verwarmd door twee elementen, een in de bodem van de oven en de ander bovenin. Met deze elementen wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele oven van het AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

Deze stand heeft een gematigde temperatuur, 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.

Laat de oven ten minste één uur opwarmen voor de beste bakresultaten. 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 braadovenstand, worden de speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei 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, kunt u gewoon het koudblad over het voedsel schuiven om de warmte te reduceren.

**OPMERKING :** Als u de keuze hebt, is het beter om de etenswaren eerst te koken en dan de oven op de braadovenstand te zetten, aangezien het tot drie uur kan uren voordat de braadwarmte teruggebracht is naar de bakwarmte.

**OPMERKING :** verwijder altijd het koudblad en de bakblikken als u klaar bent. Als ze in de oven blijven staan, beïnvloedt dat de oventemperatuur.

## Nederlands

### De sudderoven

De sudderoven wordt indirect verwarmd door één element in de bodem van de oven.

binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele sudderoven van het AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

Het bodemrooster wordt hier gebruikt om etenswaren die op de bodem van de oven staan te beschermen, zoals groenten voor het stomen, sauzen warmhouden of stoofschotels die een langere garingstijd nodig hebben. Zorg er altijd voor dat dit rooster is geplaatst, voordat u voedsel in de oven schuift.

De sudderoven kan worden beschreven als een voortzetoven omdat deze verder gaat met voedsel dat ergens anders in het fornuis verwarmd is, met uitzondering van schuimpjes die in plaats van 'gebakken' uitgedroogd raken.

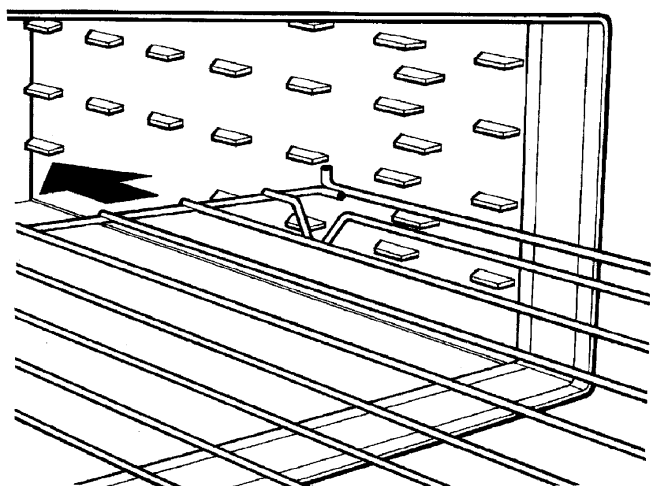
### Gebruikersondersteuning

- Laat de oven volledig opwarmen; hoe langer de oven aanstaat, hoe beter het is. Wij bevelen één uur aan.
- Voor het beste resultaat bevelen wij het gebruik van AGA-keukengerei met dikke bodems en stapeldeksels aan.
- Plaats **GEEN** borden direct op de ovenbodem. Plaats ze altijd op een rek of ovenrooster op de bodem.
- Bij slowcooking van stukken vlees en gevogelte moeten deze eerst 30 - 45 minuten op de braadovenstand worden verwarmd en dan naar de sudderoven worden verplaatst. (Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte).
- 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.
- Veel gedroogde peulvruchten en bonen, bijvoorbeeld gedroogde rode nierbonen, moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

## 6. Ovenroosters

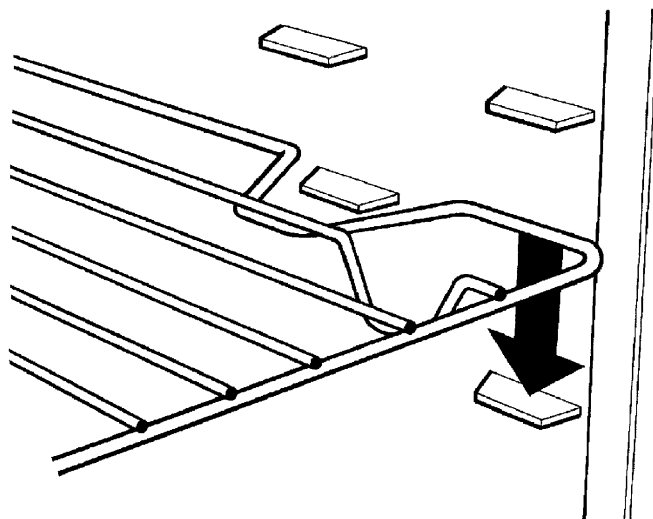
### De roosters in gietijzeren ovens, braadovens, bakovens en sudderovens plaatsen

Fig. 6.1



DESN 512403

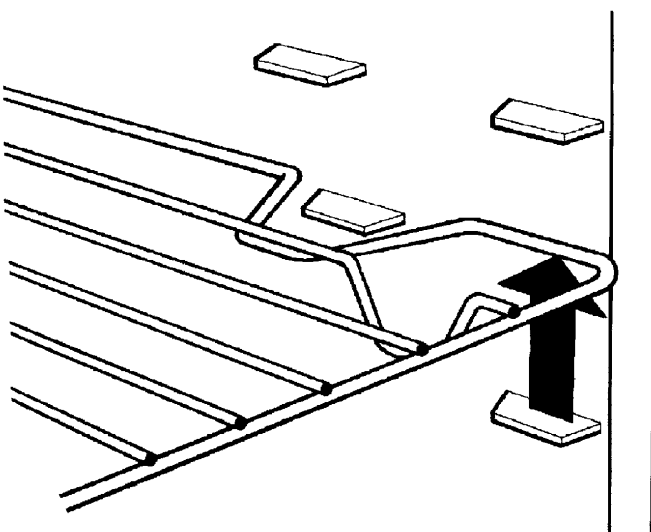
Fig. 6.2



DESN 512404

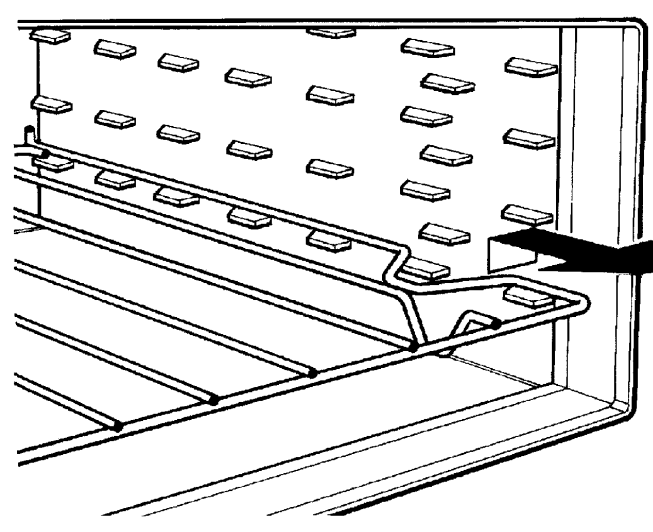
### De roosters uit gietijzeren ovens, braadovens, bakovens en sudderovens verwijderen

Fig. 6.3



DESN 512405

Fig. 6.4



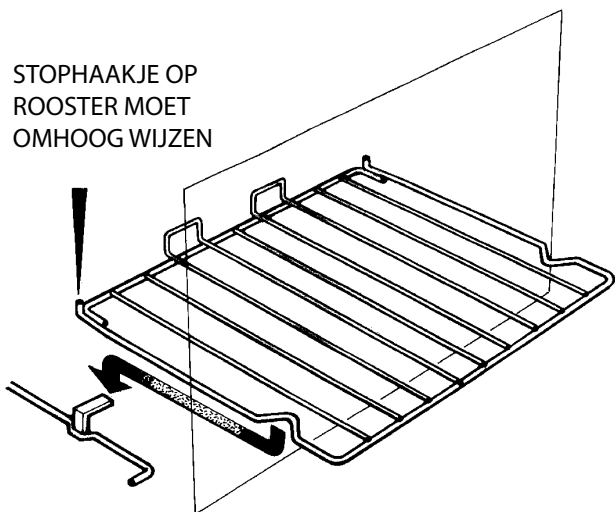
DESN 512406

## 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

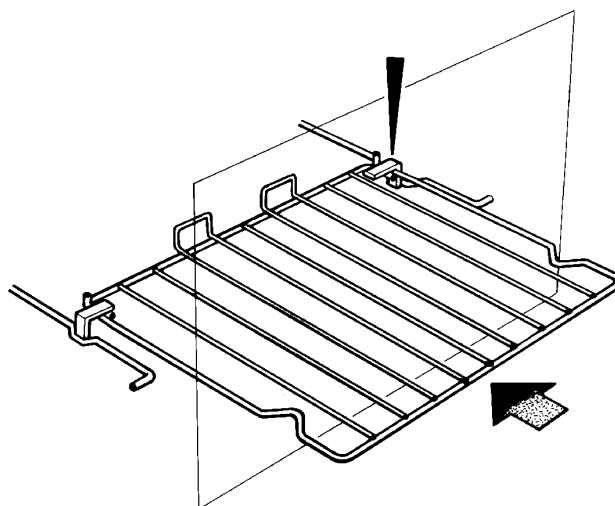
STOPHAAKJE OP  
ROOSTER MOET  
OMHOOG WIJZEN



DESN 511867

Fig. 6.6

ROOSTERSTOP EN  
KANTELBEVEILIGING



DESN 511866

## Bereidingstabel - stralingsovens

| Braadovenstand | Oventemperatuur = HOOG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Boven - grillen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                | 2e richel - scones, klein gebak, grillen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                | 3e richel - kadetjes, Yorkshire-pudding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                | 4e richel - braadvlees, gevogelte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | Ovenrooster op bodem van oven - broden, pasteitjes, gegrilde groenten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                | Ovenrooster op bodem van oven - quiches, pasteitjes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bakovenstand   | Oventemperatuur = GEMATIGD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                | Bijna bovenin - cake, sommige koekjes, kleine cakejes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                | In het midden - vis, soufflés, taarten met hartige vulling, lasagne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                | Ovenrooster op bodem van oven - gevulde cake, zandgebak, plaatkoek en cheesecake                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sudderoven     | Oventemperatuur = LAAG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                | <p>Stoofschotels, bouillon, pudding en vergelijkbare gerechten moet u ergens anders op de kookplaat of inductiekookplaat op temperatuur brengen en dan naar de sudderoven verplaatsen (de enige uitzondering is meringues). Droog meringues uit door ze op een bakplaat onderin de sudderoven te plaatsen. Vruchtentaarten kunnen lange tijd op het ovenrooster op de bodem van de oven garen.</p> |

## 6. 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](http://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](http://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](http://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**

## 7. Onderhoud

---

- Om ervoor te zorgen dat uw Aga-apparaat efficiënt blijft werken, raden wij aan om deze regelmatig te laten houden door een erkende Aga-monteur. Erkende Aga-monteurs zijn getraind in de fabriek en gebruiken altijd originele Aga-onderdelen
- In het geval uw apparaat onderhoud behoeft, bel dan met AGA service of neem contact op met uw erkende distributeur.
- Uw fornuis mag alleen door een gekwalificeerde monteur van een erkende distributeur worden onderhouden.
- Breng **GEEN** wijzigingen aan het fornuis aan.



### **Onderhoud kan niet worden uitgevoerd op een warm apparaat.**

- De periodieke onderhoudsbeurten om de garantie van het apparaat te behouden zijn als volgt:
- Na 2,5 jaar (30 maanden) is tussentijds onderhoud nodig om verbruiksonderdelen te controleren en te vervangen en om een veiligheidscontrole uit te voeren.
- Na 5 jaar (60 maanden) maanden dient volledig onderhoud te worden uitgevoerd. De garantie van het apparaat dekt geen commercieel gebruik (zie het afzonderlijke garantieboekje voor meer informatie).

### **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 wij zelf.

## 8. 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.

**GEEN**benzine 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.

**GEBRUIK**telefoons 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.**

## 9. Installatie Introductie

### 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.

**ZORG ER VÓÓR DE INSTALLATIE VOOR DAT DE LOKALE DISTRIBUTIEVOORWAARDEN (SOORT GAS EN GASDRUK) EN DE AFSTELLINGEN VAN HET APPARAAT COMPATIBEL ZIJN.**

**DE GASAFSTELLINGEN VOOR DIT APPARAAT ZIJN VERMELD OP HET TYPEPLAATJE DAT ZICH OP EEN UITSCHUIFBARE PLAAT ACHTER DE PLINTAFDEKKING BEVINDT.**

Zie **“Controles voor de installateur” pagina 19** om de werking van het apparaat te testen.

Dit apparaat is niet op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten aangesloten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd. Besteed bijzondere aandacht aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

Ook moet de installatie overeenstemmen met de verordeningen in de gasregio en van de plaatselijke autoriteiten.

Controleer als u klaar bent de gasinstallatie op dichtheid en ontluicht deze. De lekcontrole van het apparaat dient te worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant.

**OPMERKING :** Controleer na het aansluiten van het gas ervoor dat het fornuis geen gas lekt met behulp van zeepwater of lekvloeistoffen.

### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN**

Het is de verantwoordelijkheid van de klant om een gekwalificeerde elektrische installateur te raadplegen, om ervoor te zorgen dat de elektrische installatie afdoende is en aan de regelgeving voldoet.

Let goed op bij het maken van gaten in wanden of vloeren. Er kunnen zich elektriciteitsdraden bevinden achter de wand of vloer, welke een elektrische schok kunnen veroorzaken als u deze aanraakt.

Identificeer elektrische leidingen die zouden kunnen worden beïnvloed door de installatie van dit product en sluit het stroomcircuit af.

 **WAARSCHUWING : dit apparaat moet geaard zijn.**  
**GEBRUIK GEEN** verlengsnoer bij dit apparaat.

### Controles voor de installateur

Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u niet zeker weet of het apparaat juist is geaard.

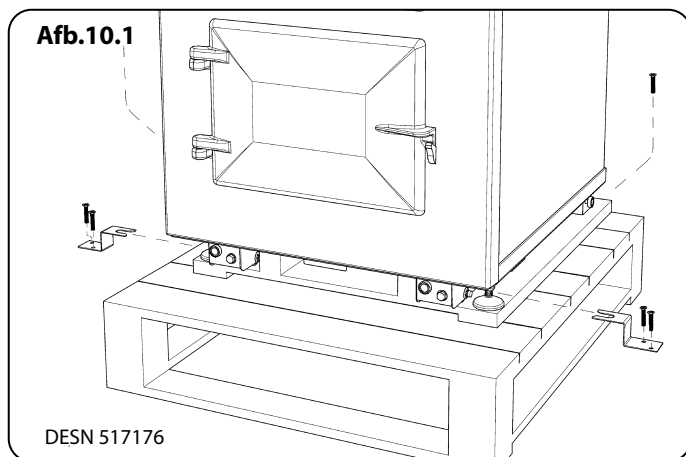
Niet opvolgen van deze instructies kan overlijden of ernstig letsel tot gevolg hebben.

Controleer de werking van het apparaat, ga na of de branderontsteking juist functioneert op de afzonderlijke branders en in combinatie met andere branders. Controleer de aanblik en de stabiliteit van de vlammen.

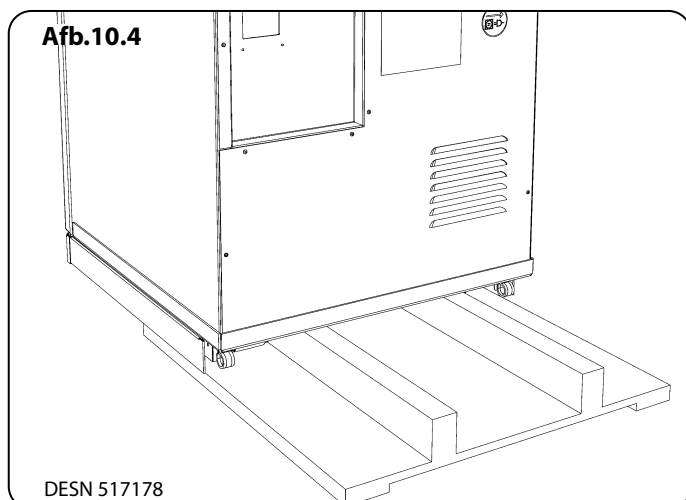
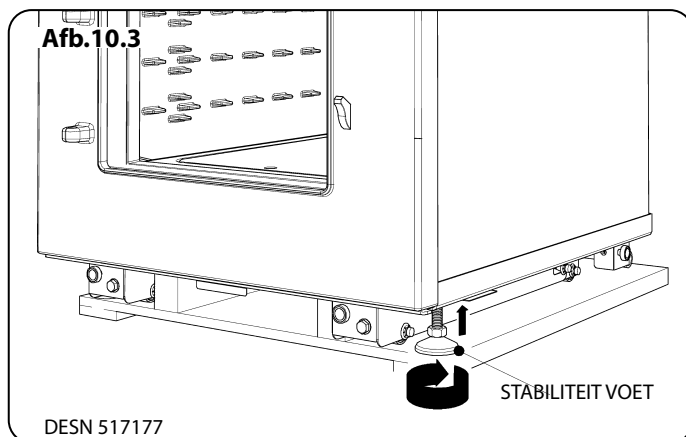
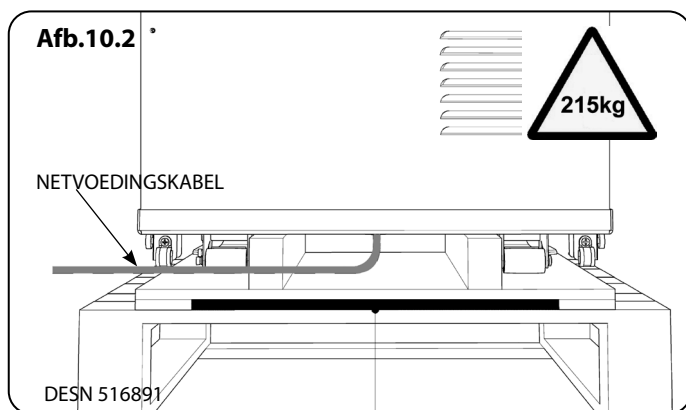
Controleer of de ovenelementen warm worden en dat de oven op temperatuur komt.

 **WAARSCHUWING : Dit apparaat moet geaard zijn.**  
Het apparaat is bedoeld voor de op het identificatieplaatje aangegeven spanning.

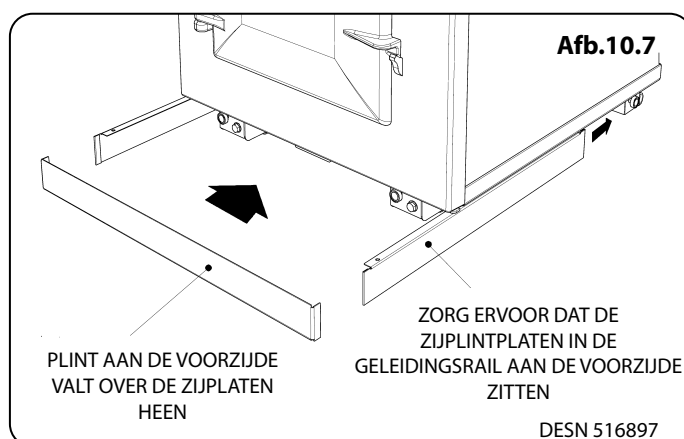
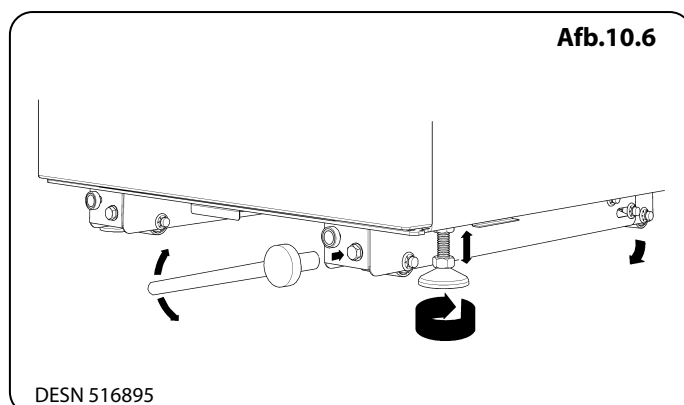
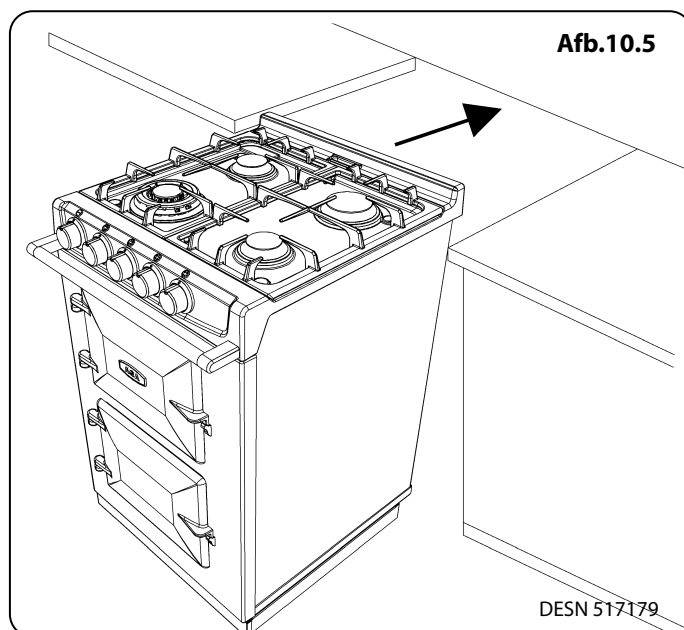
## 10. Van pallet halen en fornuis installeren



1. Vervoersbeugels verwijderen - Draai de vier schroeven aan de voorzijde en twee schroeven aan de achterzijde los en verwijder de beugels (**Afb.10.1**).
2. **OPMERKING:** Zorg ervoor dat de netvoedingskabel niet klem komt te zitten. Schuif het apparaat enkel van de achterzijde van de pallet. Uitsparing aangebracht voor geschikte steekwagen. Apparaat moet worden bevestigd aan steekwagen met geschikte banden (gearceerde gebied) (**Afb.10.2**).
3. Zodra het apparaat in de keuken staat, verwijdert u de steekwagen en de banden. De voorste stabiliteitspoten kunnen met een steeksleutel worden verhoogd om het apparaat van de vervoerspallet te schuiven (**Afb.10.3**).
4. Schuif het fornuis van de vervoerspallet. Zorg ervoor dat de netvoedingskabel niet klem komt te zitten (**Afb.10.4**).

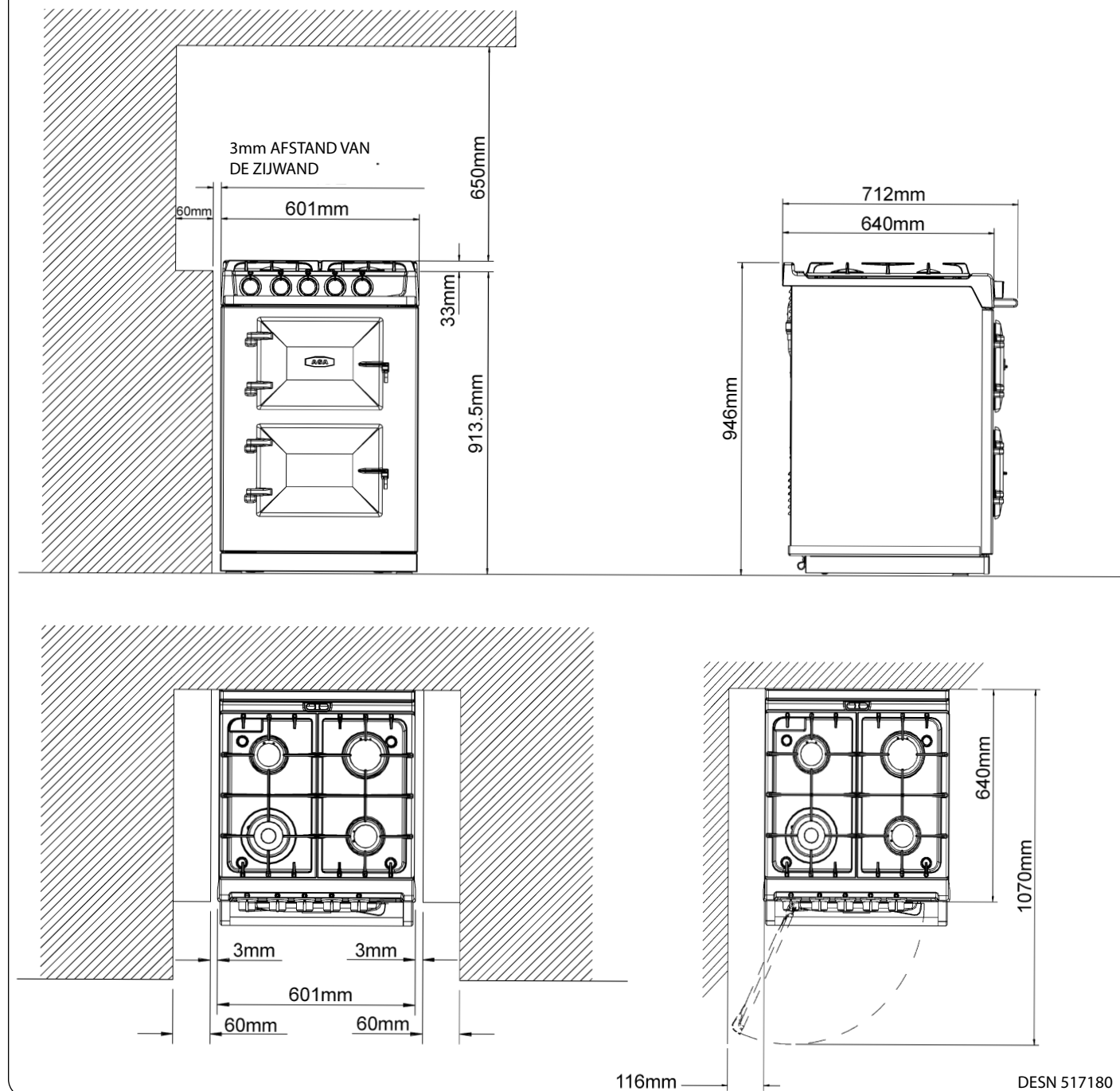


5. Het apparaat kan nu op de wielen worden gezet en in de gewenste positie worden gerold. **OPMERKING :** Zorg ervoor dat de netvoedingskabel niet klem komt te zitten (**Afb.10.5**).
6. **Apparaat waterpas zetten** - Gebruik een steeksleutel van 13 mm voor de **FIJN**afstelling van het wielmechanisme aan beide zijden aan de achterkant van het apparaat (**Afb.10.6**).
7. Gebruik een steeksleutel van 12 mm voor de **FIJN**afstelling van de poten aan de voorzijde van het apparaat en breng de remvoorziening voor de wielen aan (**Afb.10.6**).
8. Draai de bout rechtsom voor verlaging van het wiel en zet daarmee het fornuis hoger (**Afb.10.6**).
9. Als u de bout linksom draait, komen de wielen hoger te staan en het fornuis dus lager (**Afb.10.6**).
10. Magnetische plint aanbrengen (**Afb.10.7**)



## 11. Specificaties

Afb.11.1



Vrije ruimte voor bovenkasten - Afb.11.1.

**OPMERKING :** Bij het opmeten voor de fornuisinstallatie moet bij de werkelijke afstand tot het apparaat zelf bij bovengenoemde getallen in totaal 10 mm ( $\frac{3}{8}$ ) 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 60 Gaskookplaat 474 lbs (215 kg)

### Afstanden aan de zijkant

Installeert u een AGA 60 in een nieuwe keuken of kunt u zelf de ruimte tussen de keukenonderdelen bepalen, dan is het raadzaam om een kleine extra ruimte van 3 mm open te laten aan beide zijden om de installatie te vergemakkelijken en schade te voorkomen bij het verschuiven van het product.

6 mm extra ruimte is nodig indien het fornuis in een bakstenen nis komt te staan, voor het geval de muur niet recht is.

Bij installatie tegen een zijmuur die uitsteekt aan de voorzijde van het fornuis, is een ruimte van 116 mm nodig aan de linkerkant voor toegang tot de ovendeur.

Elke zijwand die boven het fornuis, aan beide zijden, uitsteekt, mag niet dunner zijn dan 60 mm horizontaal van het fornuis (**Afb.11.1**).

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

De ventilatieopeningen achter in de topplaat mogen niet zijn afgedekt.

### Past in een opening van 60 cm

Zelfs bij een breedte van slechts 60 cm past de AGA 60; zie de onderstaande richtlijnen (**Afb.11.2**).

De topplaat van het fornuis loopt aan de onderkant naar buiten taps toe. Aangrenzende kastjes dienen daarom een maximale diepte van 595 mm te hebben (inclusief de deurtjes). Zijn ze dieper, plaats dan het fornuis naar voren toe.

Naastgelegen werkoppervlakken mogen maximaal 45 mm dik zijn.

### Basis van het fornuis of haard

Het is van essentieel belang dat de basis of haard waarop het fornuis komt te staan waterpas is en het totale gewicht van het apparaat kan dragen.

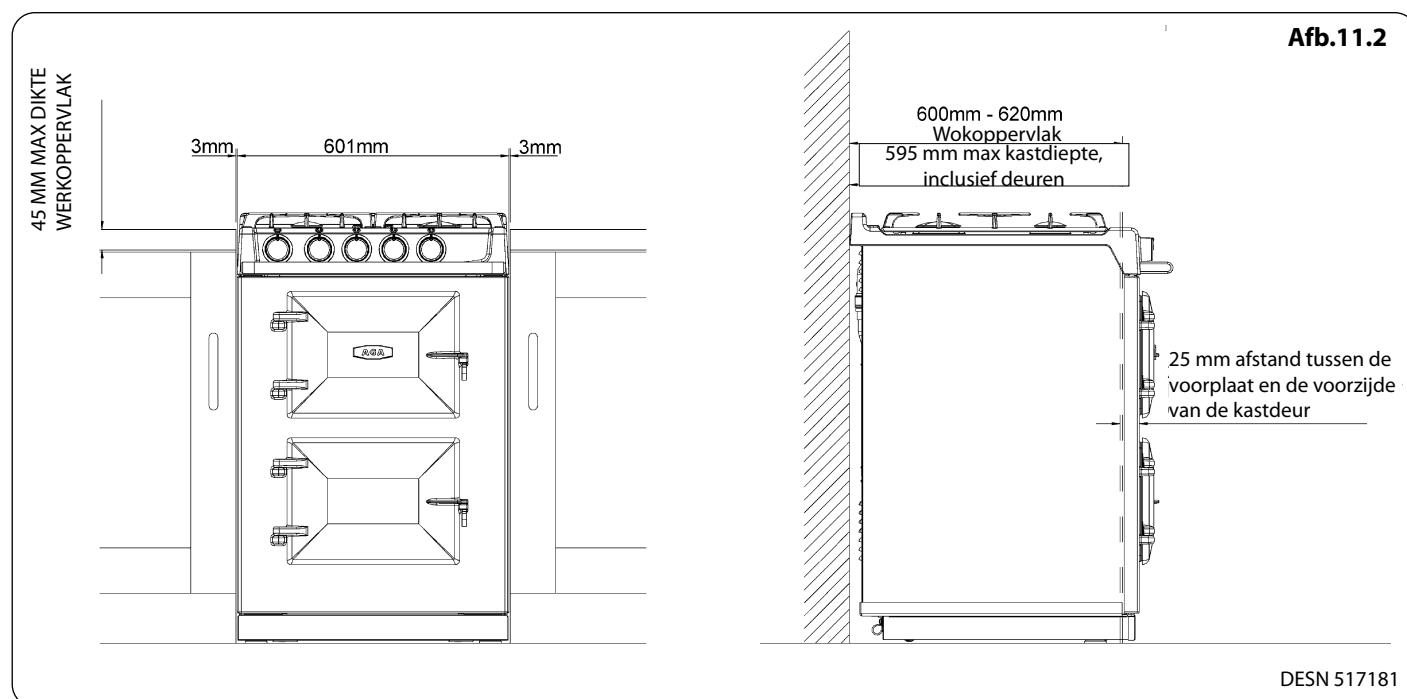
De afdekking van de voorplint kan worden verwijderd en er mogen geen vloertegels voor liggen. Indien nodig moet het fornuis met de dikte van de tegels worden verhoogd zodat de plint verwijderd kan worden en het fornuis kan worden weggerold voor onderhoud.

### Tegels

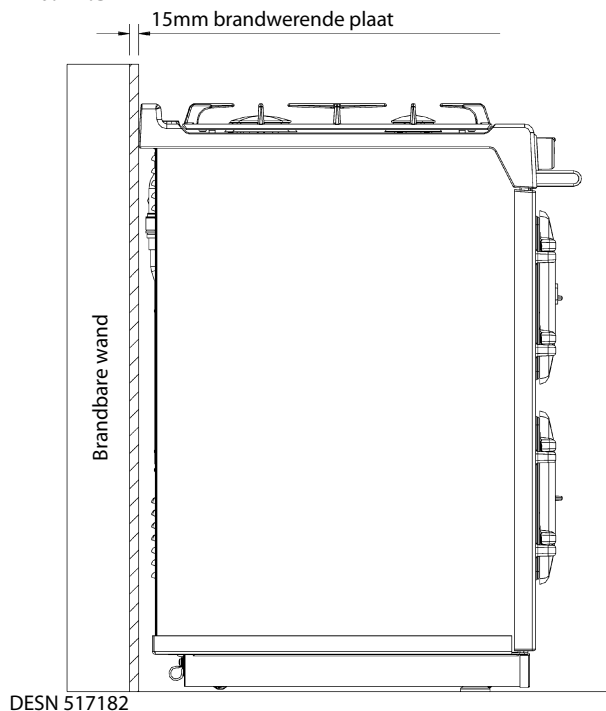
Wanneer het fornuis in een te betegelen uitsparing of muur komt te staan, mogen de tegels in geen enkel geval de topplaat van het fornuis overlappen. Er moet toegang tot de topplaat zijn, zodat deze verwijderd kan worden voor onderhoud op een later tijdstip.

### Optionele voorverwarm-timerkit (AE4M231659)

Als de optionele voorverwarm-timerkit is aangebracht, moet er rekening worden gehouden met de locatie van de timer en de kabel tussen de timer en een fornuis. De timerkabel is 4 meter lang.



**Afb.11.3** GEBUIK BRANDWERENDE PLAAT BIJ BRANDBARE WAND



### Brandbare achterwanden

Omdat dit apparaat doorlopend in gebruik kan zijn, dient u goed nota te nemen van de **BELANGRIJKE AANWIJZINGEN**.

Indien de achterwand bestaat uit brandbaar materiaal (muur van hout, een binnenwand of gipswand) zijn speciale hittebeschermingsmaatregelen noodzakelijk.

Een niet-brandbare isolatieplaat van ten minste 15 mm dik (Monolux of gelijkwaardig) kan als beschermende laag worden aangebracht achter het fornuis. De plaat moet doorlopen tot de hoogte van de kookplaat (**Afb.11.3**).

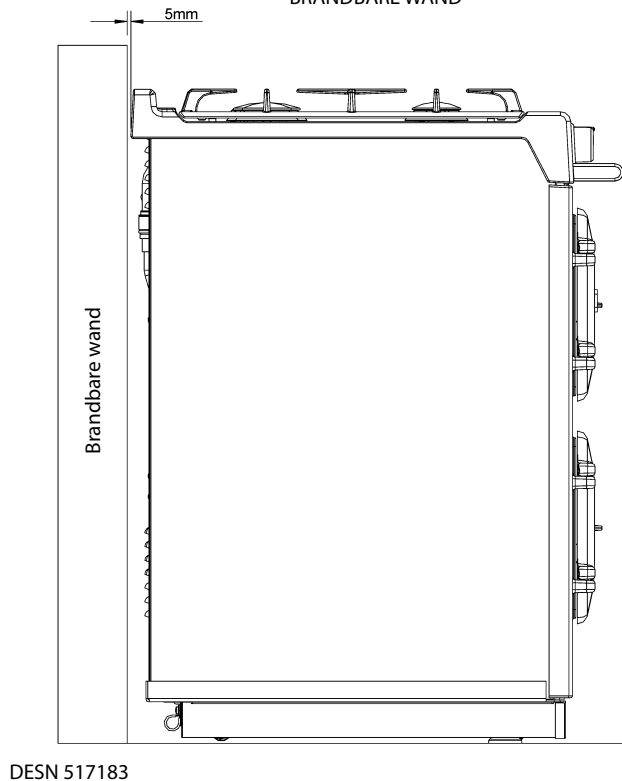
De luchtspleet moet open worden gelaten en mag **NIET** worden afgedekt door de bovenrand (**Afb.11.4**).

**SPECIALE OPMERKING :** Zorg ervoor dat blootliggende elektrische kabels of kunststof aansluitingen niet uit de muur achter of direct boven het fornuis uitsteken. Deze materialen gaan snel kapot wanneer ze in constante aanraking zijn met hoge temperaturen.

### Andere openingen

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

**Afb.11.4** GEBUIK AFSTANDSBEUGELS BIJ BRANDBARE WAND



## 12. Elektrische aansluiting

- ⚠ 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.**

Een 1-fase, 32 A, 230 V of 3-fasen, 400 V met minimaal 16 A per fase ~ 50 Hz beveiligde 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 aangebracht.

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.

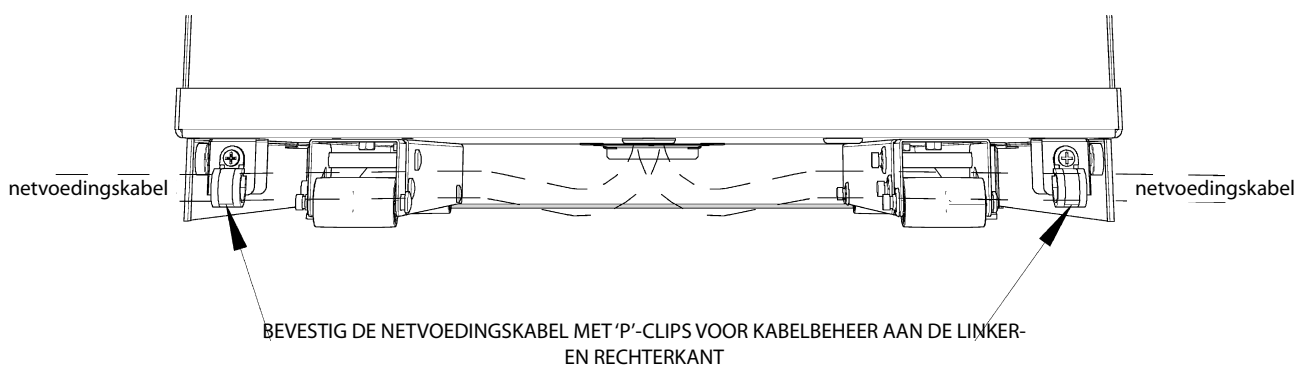
De isolator mag niet onmiddellijk boven het fornuis zitten, maar moet op maximaal 2 meter van het apparaat staan.

De isolator mag van het aansluitingspunt verwijderd zijn.

Het aansluitpunt op het lichtnet moet toegankelijk zijn binnen de gebieden in afbeelding **Afb.12.1** en **Afb.12.2** opties voor kabelrouting.

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

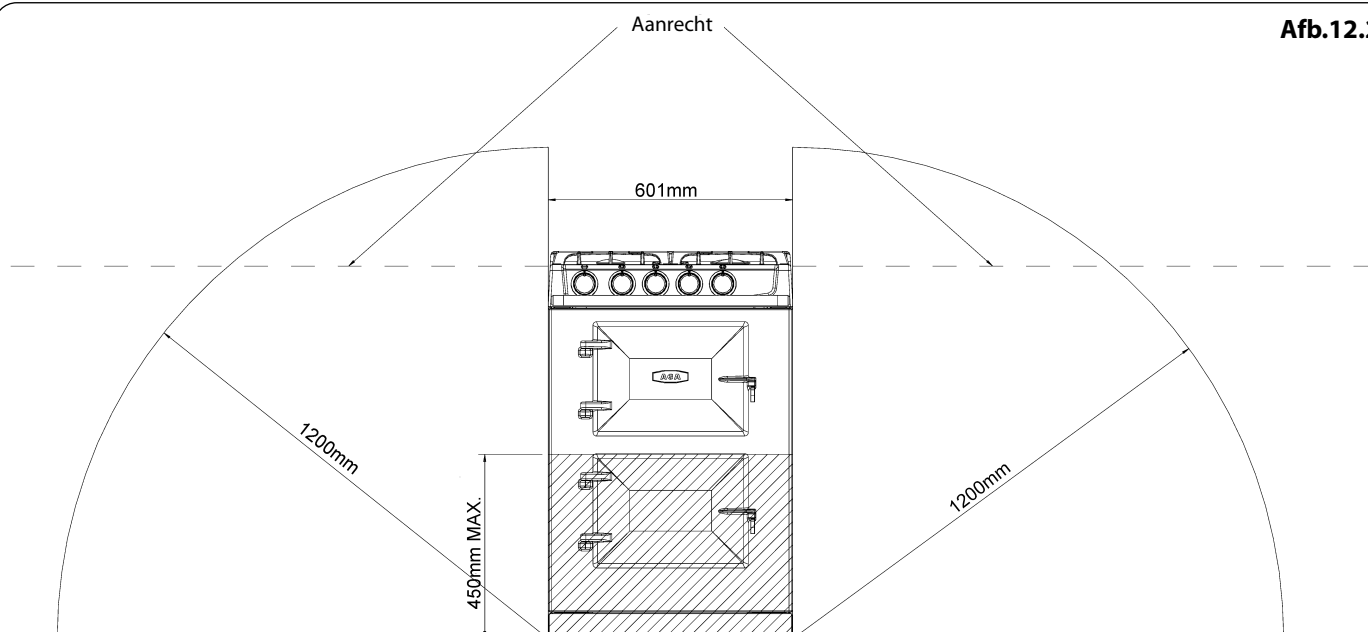
Afb.12.1



OPMERKING: Als de timerkit is aangebracht, gebruikt u de kabelbinder die bij de timerkit is geleverd om de timerkabel vast te maken aan de netvoedingskabel.

DESN 516918

Afb.12.2

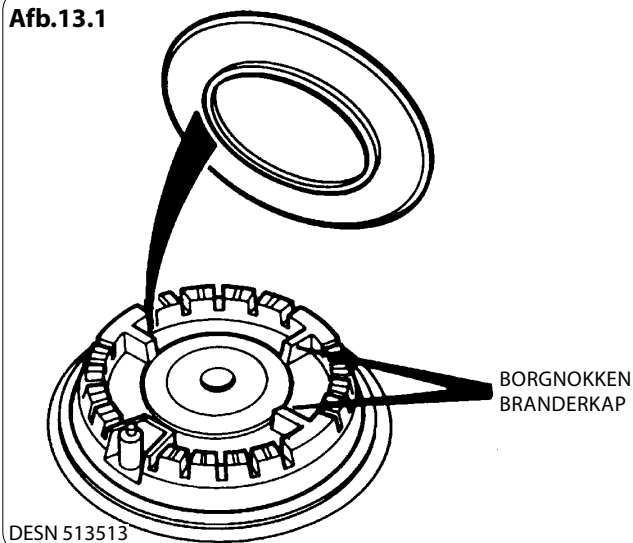


DE NETVOEDINGSKABEL MOET BINNEN DE AANGEGEVEN GEBIEDEN LIGGEN, ALS EEN VOLLEDIG VERZONKEN AANSLUITING WORDT GEBRUIKT ACHTER HET FORNUIS IN HET GEARCEERDE DEEL, HOUDT U 5 mm RUIMTE AAN DE ACHTERKANT VAN HET FORNUIS AAN

DESN 517184

## 13. Installatievolgorde en -procedure

Afb.13.1



### De branders

**BELANGRIJK:** de gietijzeren pannendragers op het fornuis zijn veel zwaarder dan op de meeste gasfornuizen. 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.

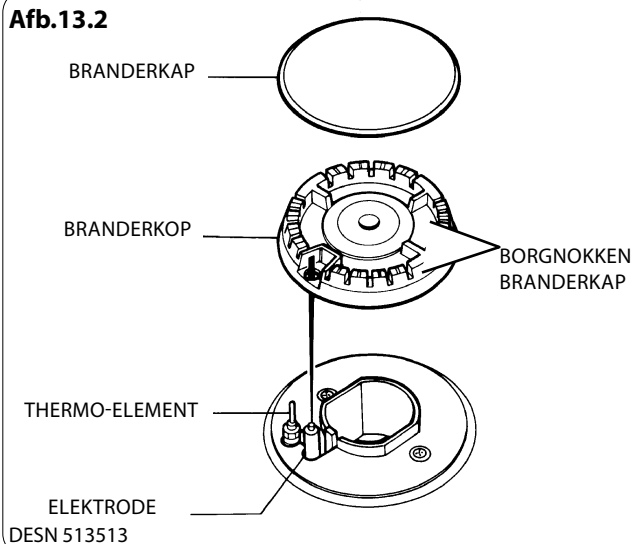
### Branderkap plaatsen

*snelle en Halfsnelle branders*

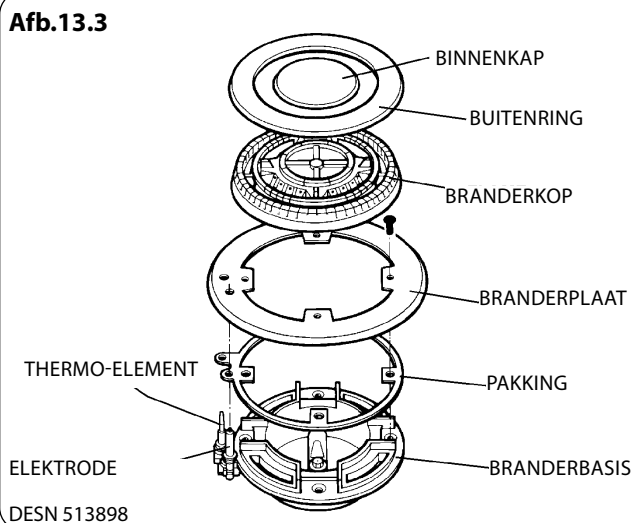
Plaats de branderkap op de borgnokken en draai de kap rechtsom om deze te vergrendelen (Afb.13.1) en (Afb.13.2).

### Wokbrander (Afb.13.3)

Afb.13.2



Afb.13.3



## Gasaansluiting

**⚠ LET OP: ZORG DAT HET APPARAAT GEÏSOLEERD IS VAN HET STROOMNET**

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.

De meegeleverde gasbajonetsluiting moet worden gemonteerd op de wand in het gebied dat is aangegeven op **Afb.13.5**. Houd er rekening mee dat het mogelijk moet zijn om het fornuis voldoende naar voren te trekken voor onderhoud. Zorg ervoor dat de flexibele slang niet klem komt te zitten tussen de het achterpaneel van het fornuis en de achterwand. Zorg ervoor dat de slang wordt weggeleid van de ventilatiesleuven in het achterpaneel. De flexibele slang moet in overeenstemming zijn met de geldende normen.

**⚠ 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 Afb.13.5.**

### FLEXIBELE SLANG

De flexibele slang moet aangepast zijn aan het type gas dat wordt gebruikt. LPG-slangen zijn voorzien van een rode streep, een rode band of een rood label. Bij twijfel raadpleegt u uw leverancier.

Voor een niet verticaal apparaat dat middels een slang kan worden verbonden. Het aansluitpunt op het stroomnet moet toegankelijk blijven nadat het apparaat is geïnstalleerd.

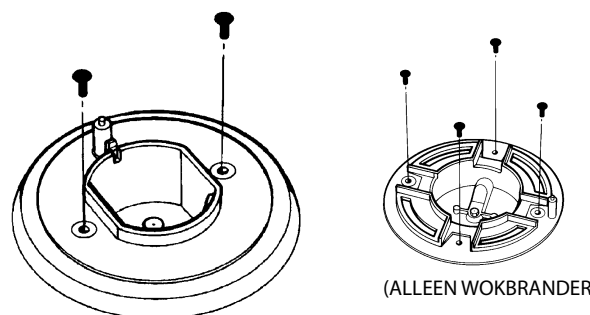
Controleer op gasdichtheid nadat de gastoevoer is aangesloten.

## Druk testen

Het druktestpunt bevindt zich net onder het niveau van de kookplaat rechts achter het fornuis (**Afb.13.5**).

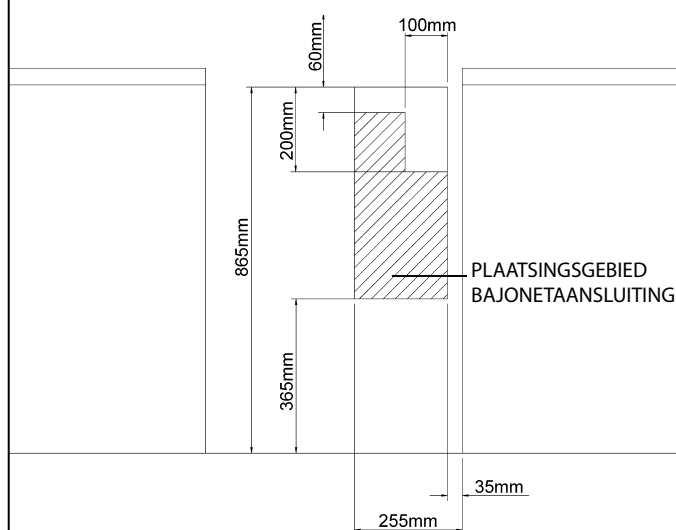
- Voor apparaten op aardgas moet de druk nominaal 20 mbar (8 inch waterkolom) bedragen.
- Voor LPG-apparaten moet de druk G30/28 mbar of G31/37 mbar zijn.
- Zet de gaskraan uit, haal de drukmeter eraf en plaats de druktestschroef weer op de nippel.

Afb.13.4



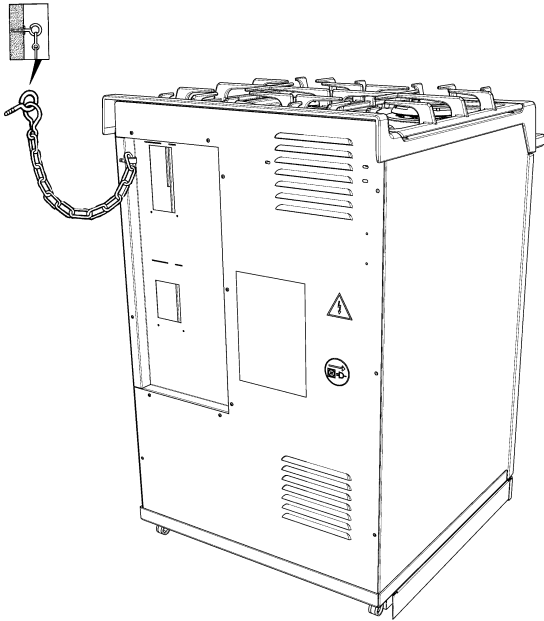
DESN 511646

**POSITIE VAN DE GASBAJONET OP DE MUUR** Afb.13.5  
(in het gearceerde deel)



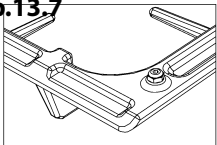
DESN 517564

**Afb.13.6**



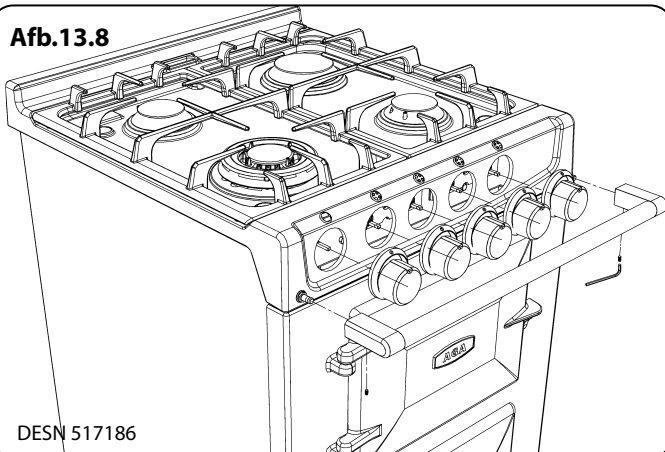
DESN 517192

**Afb.13.7**



DESN 517187

**Afb.13.8**



DESN 517186

## Stabiliteit fornuis

Veranker een veiligheidsketting stevig aan de muur en aan het fornuis om te voorkomen dat de flexibele slang wordt overbelast wanneer het fornuis naar voren wordt getrokken voor onderhoud. Raadpleeg afb. 13 bij het bevestigen van een veiligheidsketting **Afb.13.6**.

Waar een slang wordt gebruikt, dient de beweging van het gasapparaat te worden beperkt tot niet meer dan 80% van de slanglengte.

Als het nodig is om de veiligheidsketting los te maken, zorg er dan voor dat de veiligheidsketting opnieuw wordt vastgemaakt als het apparaat weer terug wordt gezet op zijn oorspronkelijke plaats om ernstig letsel of overlijden te voorkomen.

Hermonteer de branderkappen (**Afb.13.2**) en (**Afb.13.3**) en wokbrander (**Afb.13.4**) en plaats de pannendrager terug.

### Niveau pannendragers aanpassen

1. Draai de borgmoer los met een sleutel van 8 mm (**Afb.13.7**).
2. Voorkom dat de pannendrager voet niet stabiel staat en draai deze vast met een inbusleutel van 2,5 mm.
3. Controleer of de pannendrager waterpas staat ten opzichte van de tegenoverliggende pannendrager.
4. Draai de borgmoer weer vast.

### Plaats bedieningsknoppen en strips

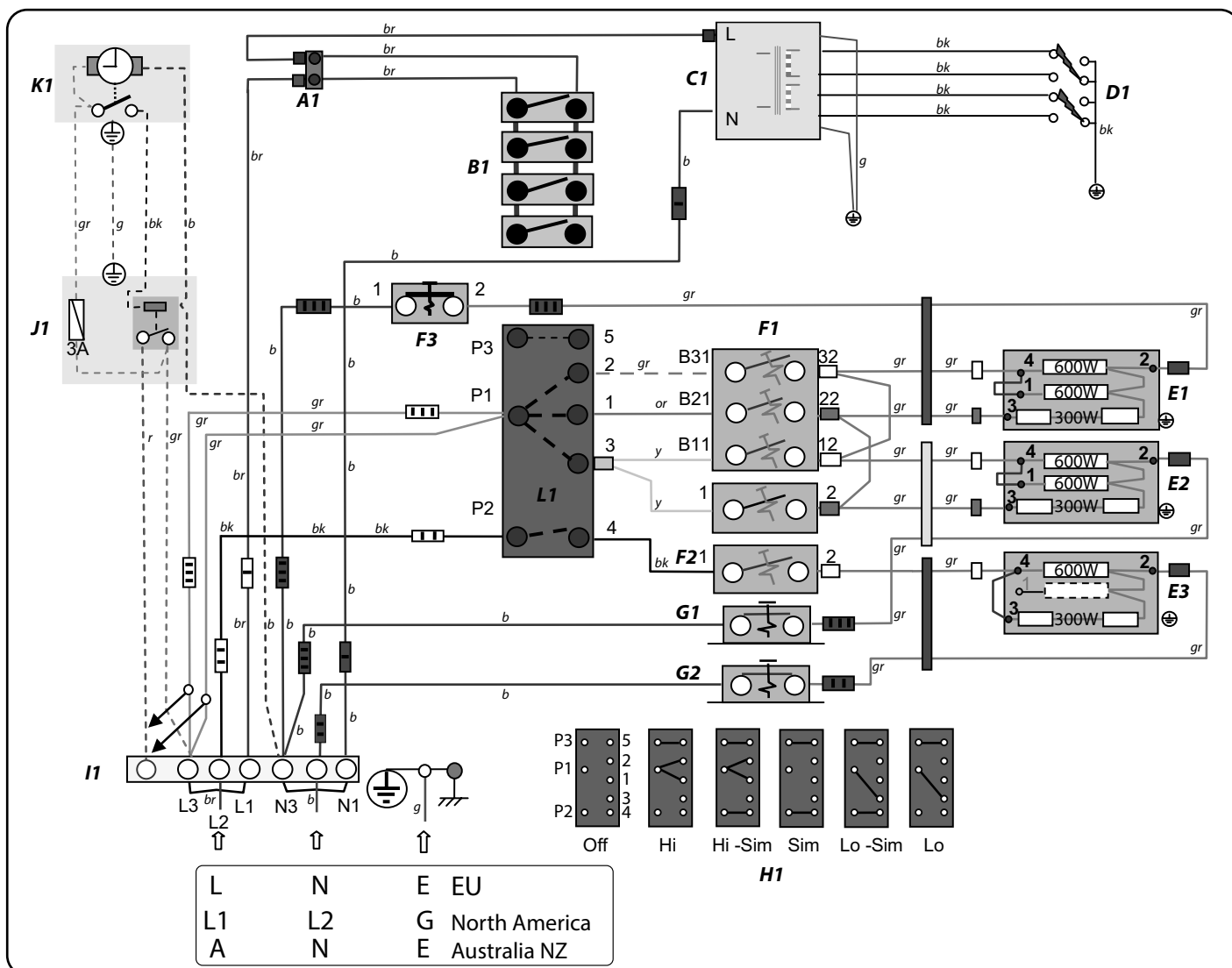
1. Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen en strips juist op de assen zijn geplaatst, zoals is weergegeven op (**Afb.13.8**).

### Plaats handgreep

1. Plaats de handgreep op de as en zet op de juiste locatie vast met de inbusbouten (aan de onderzijde van de beugel) (**Afb.13.8**).

## 14. Schakelschema

**LET OP :** label alle draden voordat u ze afsluit, omdat bedradingsfouten tijdens onderhoud van knoppen een onjuiste, gevaarlijke werking kunnen veroorzaken. Controleer na onderhoud dat het apparaat correct functioneert.



| Code      | Beschrijving                             |
|-----------|------------------------------------------|
| <b>A1</b> | Terminal block                           |
| <b>B1</b> | Tap ignition switch                      |
| <b>C1</b> | Spark generator                          |
| <b>D1</b> | Electrode                                |
| <b>E1</b> | Bovenelement bovenste oven               |
| <b>E2</b> | Basiselement bovenste oven               |
| <b>E3</b> | Basiselement onderste oven               |
| <b>F1</b> | Thermostaat bovenste oven                |
| <b>F2</b> | Thermostaat onderste oven                |
| <b>F3</b> | Oververhittingsthermostaat bovenste oven |

| Code      | Beschrijving                            |
|-----------|-----------------------------------------|
| <b>G1</b> | Oververhittingsschakelaar bovenste oven |
| <b>G2</b> | Oververhittingsschakelaar onderste oven |
| <b>H1</b> | Instelling keuzeknop                    |
| <b>I1</b> | Bevestig aansluitklem                   |
| <b>J1</b> | Relaiskast                              |
| <b>K1</b> | Timer bovenste oven                     |
| <b>L1</b> | Plaatselector                           |

| Code       | Kleur      |
|------------|------------|
| <b>b</b>   | Blauw      |
| <b>br</b>  | Bruin      |
| <b>bk</b>  | Zwart      |
| <b>or</b>  | Oranje     |
| <b>r</b>   | Rood       |
| <b>v</b>   | Voilet     |
| <b>w</b>   | Wit        |
| <b>y</b>   | Geel       |
| <b>g/y</b> | Groen/Geel |
| <b>gy</b>  | Grijs      |

### OPMERKING:

- De ontstekingsschakelaars en thermostaten worden afgebeeld in de uitstand bij een koud apparaat en een gesloten ovendeur.
- Het apparaat is koud (d.w.z. In- en uitschakeling niet geactiveerd)

## 15. Technische gegevens

| KOOKPLAAT - AARDGAS G20 - (Apparaatcategorie I <sub>2H</sub> ) |           |          |          |          |
|----------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------|----------|
| Brandertype                                                    | ULTRASNEL | HALFSNEL | SNELLE   | HALFSNEL |
| Maximale warmtetoevoer                                         | 3.6 KW    | 1.75 KW  | 3.0 KW   | 1.75 KW  |
| Plaatsbepaling injector                                        | 145 (H3)  | 094 (F3) | 121 (F2) | 094 (F3) |

**Positie drukpunt:** Rechts achter fornuis, net onder niveau kookplaat

**Drukinstelling :** 20 mbar

**Ontsteking brander:** H.T. Spark

| PROPANE GAS G31 - (Apparaatcategorie I <sub>3p</sub> ) |                                   |                                    |                                   |                                    |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Brandertype                                            | ULTRASNEL                         | HALFSNEL                           | SNELLE                            | HALFSNEL                           |
| Maximale warmtetoevoer                                 | 3.5 KW<br>(250 g/h)<br>(0.50 l/h) | 1.75 KW<br>(125 g/h)<br>(0.25 l/h) | 3.0 KW<br>(214 g/h)<br>(0.42 l/h) | 1.75 KW<br>(125 g/h)<br>(0.25 l/h) |
| Plaatsbepaling injector                                | 95                                | 65                                 | 85                                | 65                                 |

**Positie drukpunt:** Rechts achter fornuis, net onder niveau kookplaat

**Drukinstelling :** G30 : 28-30 mbar Butane G31 : 37 mbar Propane

**Ontsteking brander:** H.T. Spark

| NETHERLANDS (NG) G25/G25.3 - (Apparaatcategorie 2E(43.46 - 45.3 MJ/M <sup>3</sup> (0°C)) |              |          |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|----------|----------|
| Brandertype                                                                              | ULTRASNEL    | HALFSNEL | SNELLE   | HALFSNEL |
| Maximale warmtetoevoer                                                                   | 3.3 KW       | 1.75 KW  | 3.0 KW   | 1.75 KW  |
| Plaatsbepaling injector                                                                  | 145 (0224-8) | 095 (F2) | 121 (F2) | 095 (F2) |

**Positie drukpunt :** Rechts achter fornuis, net onder niveau kookplaat

**Drukinstelling :** 25 mbar

**Ontsteking brander :** H.T. Spark

### Electrische ovens

**Nominaal vermogen bovenste oven:** 3.0 Kw

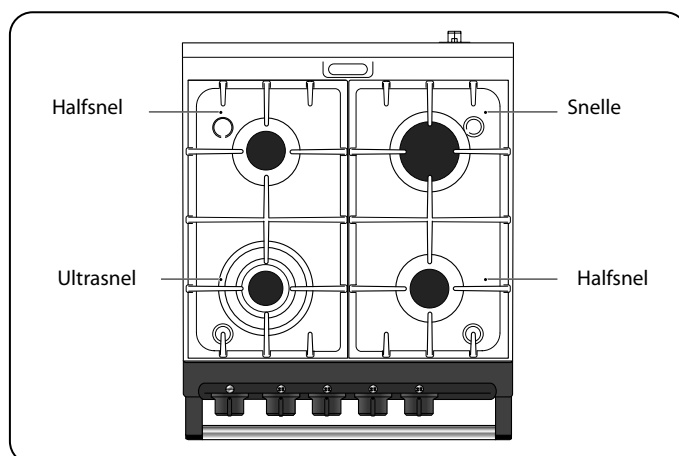
**Nominaal vermogen onderste oven:** 0.9 Kw

### Voeding 230v 30 AMP

Het typeplaatje bevindt zich op een uitschuifbare plaat, achter de onderste oven.

### Gewicht van het apparaat (zonder verpakking)

Model: AGA 60 Gaskookplaat 474 lbs (215 kg)



## 16. Checklist

| Overhandig deze instructies aan de gebruiker om te bewaren en vertel over de veilige bediening van het apparaat.                                                                                  |  |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| Serienummer                                                                                                                                                                                       |  | Aanvinkvakje |
| Controleer of de pannendragers en gasbranders van de kookplaat goed vast zitten.                                                                                                                  |  |              |
| Controleer of de gasdruk correct is.                                                                                                                                                              |  |              |
| Controleer of de knoppen en lijsten goed vastzitten.                                                                                                                                              |  |              |
| Controleer of de branderontsteking werkt.                                                                                                                                                         |  |              |
| Controleer de instellingen voor de deksels van de kookplaat.                                                                                                                                      |  |              |
| Controleer de dichtingsstroken van de oven, pas indien nodig de positie van de deur aan.                                                                                                          |  |              |
| Dichtingsstroken van de bak- en sudderovens <b>MOETEN</b> een opening tussen de deurscharnieren hebben. De roostoven is voorzien van een ononderbroken dichtingsstrook.                           |  |              |
| Zorg ervoor dat alle plastic folielagen van de binnenkant van de ovendeuren zijn verwijderd.                                                                                                      |  |              |
| Zet de braad- en sudderoven aan.                                                                                                                                                                  |  |              |
| Doorloop de gebruiksaanwijzing van het apparaat met de klant, geef beste praktijken over ovenonderhoud, energieverbruik, reiniging van email (vlekken van overgekookt groentewater op email enz.) |  |              |
| Handtekening van onderhoudstechnicus ..... Datum .....                                                                                                                                            |  |              |

## NOTE

---

## NOTE

---

## NOTE

---

## NOTE

---

**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](http://www.agaliving.com)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)

