



AGA SIX-FOUR SERIES - DC6 (FFD) PROPAAN

Gebruikshandleiding & Instructies voor Installatie

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

12/17 EINS 517130

Inhoud

1. Gezondheid en Veiligheid	1	8. Installatie-instructies	22
2. Inleiding	3	9. Installatie Introductie	23
3. Overzicht	4	10. Locatie	24
Bedieningspaneel	5	11. Elektrische aansluiting	26
Knoppen	6	12. Installatievolgorde	
Gasplaat	6	en -procedure	28
Pannendragers	7	Gasaansluiting	28
Algemeen advies	8	Druk testen	28
Afzuigkappen en ovenventilatie	8	Nivellering	30
Wokbrander	9	Stabiliteit fornuis	30
De ovens	10	Pansteunen kookplaat	33
Grill	10	13. Schakelschema	34
Sudderoven	11	14. Technische gegevens	35
4. Klok met 6 knoppen	12	15. Onderhoud van de AGA 6-4	36
5. Bakplaten	15	16. Onderhoud	42
6. Gids oven	16		
7. Reiniging & Zorg voor uw Fornuis	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.

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

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar. Personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis kunnen het apparaat gebruiken 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.** Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ Bewaar geen brandbare materialen in de lade. Dit geldt ook voor papier, plastic en stoffen, zoals kookboeken, plastic en handdoeken, evenals brandbare vloeistoffen. Bewaar geen explosieve stoffen, zoals aerosolbussen, op of nabij het apparaat.

⚠ GEEN aerosolen sproeien in de nabijheid van het fornuis terwijl deze aanstaat.

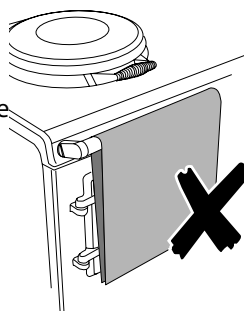
⚠ Geen aanpassingen uitvoeren aan dit apparaat.

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

⚠ BELANGRIJK: olie is een brandgevaar, laat pannen met olie NIET onbeheerd achter.

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

Hang geen handdoeken aan het handvat. Anders raakt de luchtopening geblokkeerd. Als de luchtopening geblokkeerd wordt, kan dat een te hoge temperatuur van het bedieningspaneel veroorzaken en is een gemakkelijke toegang niet mogelijk.



Wanneer de oven(s) aanstaan laat GEEN ovendeur langdurig open, dit kan invloed hebben op de temperatuur van de oven en de bedieningsknoppen kunnen te heet worden.

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

Nederlands

Frituren

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

-  **Vul de pan NOOIT meer dan een derde met olie of vet.**
-  **Laat olie of vet NOOIT onbeheerd achter tijdens het opwarmen of het bakken.**
-  **Gebruik nooit een deksel op de pan.**
-  **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 deze naar buiten te dragen.**
-  **LET OP: het kookproces moet worden bewaakt. Een kort kookproces moet continu worden bewaakt.**
-  **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.**

Indien u Gas Ruikt

- **NIET** de elektrische schakelaars aan of uit zetten.
- **NIET** roken.
- **GEEN** open vuur gebruiken.
- Wel het gas uitzetten bij de meter of cilinder.
- Wel deuren en ramen open zetten om het gas te laten ontsnappen.
- Wel mensen uit de buurt van het betrokken gebied houden.
- Bel het gasbedrijf.

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.

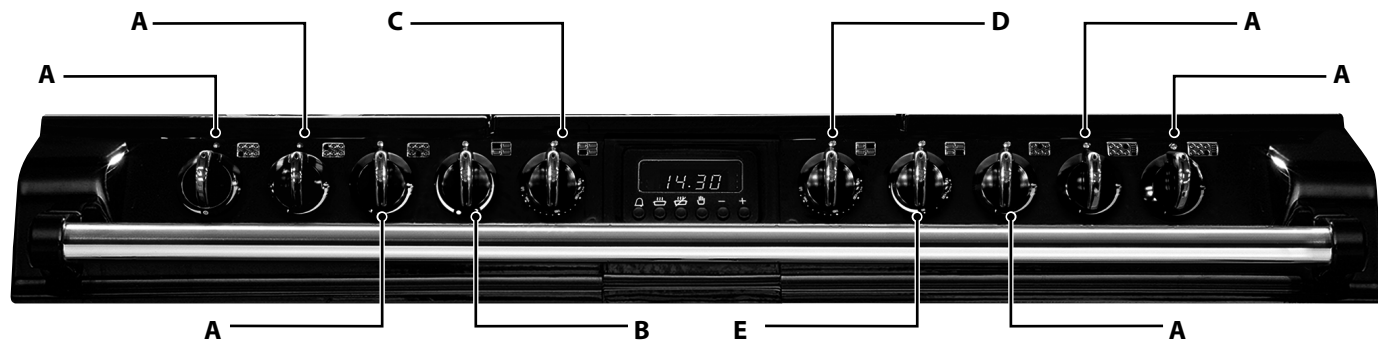
3. Overzicht

Afb.3.1



DESN 517169

Afb.3.2



DESN 517169

Overzicht Fornuis Afb.3.1

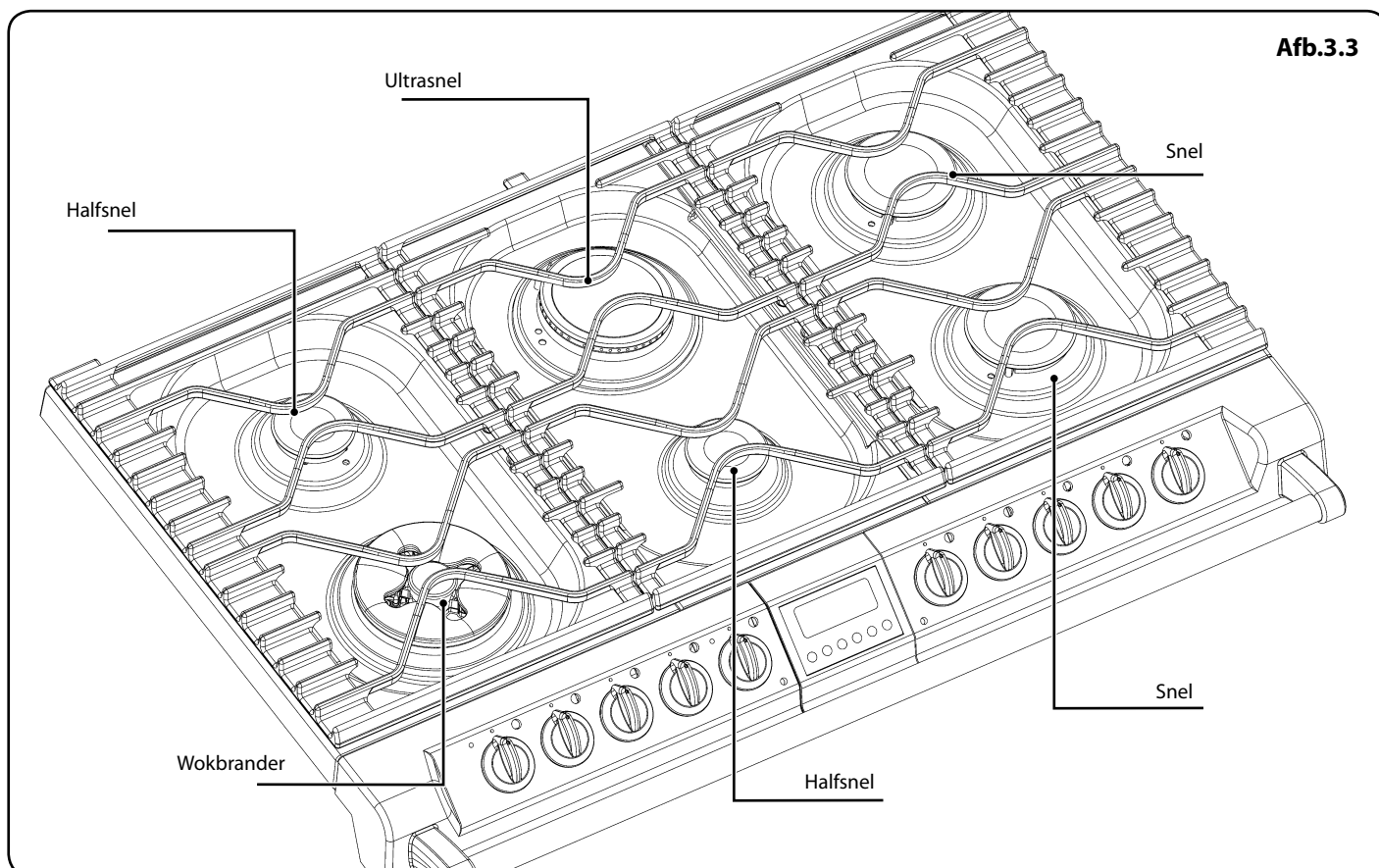
- A. Grillruimte
- B. Onderste oven (ventilator)
- C. Bovenste oven (ventilator)
- D. Sudderoven
- E. Gegevensplaatje
- F. Klokje

Gaskookplaat Overzicht Afb.3.2

- A. Gasbranderknoppen
- B. Grillknop
- C. Knop ventilator linksonder
- D. Knop ventilator rechtsboven
- E. Knop sudderplaat rechtsonder

Het fornuis is uitgerust met de volgende accessoires:

- 5 ovenroosters
- 1 grote braadbak
- 1 grillplaat
- 1 grillbak
- 1 grillrooster
- 1 ovenbakplaat
- 1 fornuisbakplaat



De volgende onderdelen worden ook los verpakt meegeleverd:

- 3 pansteunen (gietijzer)
- 3 overlooppotjes (gietijzer)
- 6 branderkappen
- 6 branderkoppen
- 1 branderringen
- 1 handleuningmodule
- 1 spatbescherming
- 1 montageset
- 6 branderrand
- 2 opvulring
- 6 branderrand
- 2 afdichtingstrips
- Bevestigingen

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.

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.

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.

Hobs	
UIT	
Groot vlamsymbool hoge instelling	
Klein vlamsymbool lage instelling	

Knoppen

De **BEDIENINGSKNOPPEN VAN DE GASKOOKPLAAT** kunnen alleen linksom gedraaid worden vanuit de UIT-positie.

De **BEDIENINGSKNOP VOOR HET GRILLELEMENT** kan beide kanten opgedraaid worden.

- Rechtsom Volledig aan, met beide elementen aan
- Linksom Zuinige stand, met alleen middelste element aan

De **BEDIENINGSKNOPPEN VOOR DE OVENS** kunnen alleen rechtsom gedraaid worden vanuit de UIT-positie.

De **OVENLICHTJES** lichten op als de oven aangezet wordt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het lichtje uit.

Gasplaat

De kookplaat heeft vier gasbranders: **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

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

Draai de knop vervolgens naar de gewenste instelling.

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

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

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

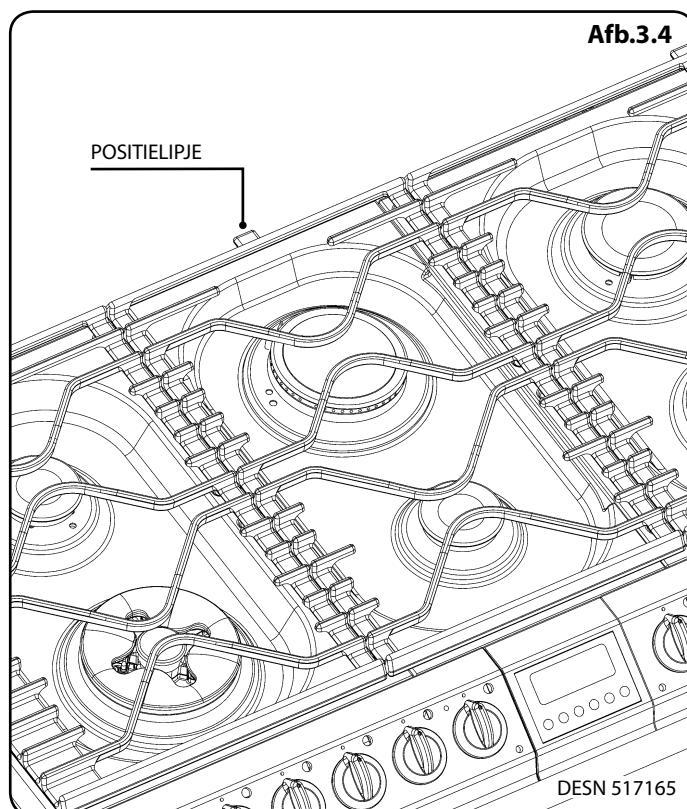
Pannendragers

De pannendragers zijn aan de onderkant gemarkeerd met **L (links)**, **C (midden)**, **R (rechts)** en moeten in de uitsparingen van de kookplaat worden geplaatst.

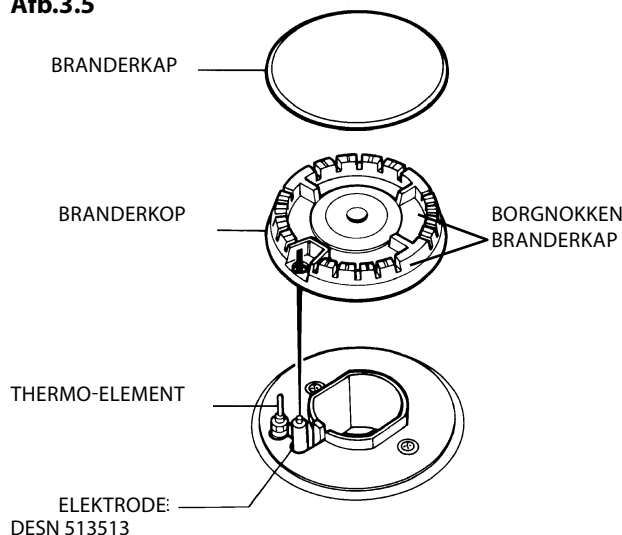
BELANGRIJK

Voor een betrouwbare werking van de kookplaat is het **HEEL belangrijk** dat de pansteunen worden geïnstalleerd volgens de instructies in de gebruikershandleiding van de AGA SIX-FOUR serie - DC6.

Om de juiste locatie van de pannendragers te vinden, heeft de middelste pannendrager een uniek ontwerp met een lipje, zoals afgebeeld (**Afb.3.4**). Deze pannendrager moet in de middenpositie achter worden geplaatst met het lipje wijzend naar de achterkant van het apparaat.



Afb.3.5



Plaatsen van de branderkap snel en halfsnel (Afb.3.5).

Wok brander (Afb.3.6)

Ultrasnelle brander (Afb.3.7)

Algemeen advies

Voedsel dient niet in een oven te worden geplaatst totdat deze de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

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

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

Opwarmtijden

Omdat de AGA werkt volgens het principe van warmteopslag, is er tijd nodig om de warmte van de elektrische elementen te verzamelen, totdat het gietijzer deze heeft opgenomen. Wij raden aan om een uur opwarmtijd te rekenen. De optionele programmeerder is een geweldige accessoire, omdat 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 en de kookplaat tot een vooraf ingestelde warmte worden verwarmd; de bereidingsovens zijn genoemd naar de desbetreffende functie en niet naar de temperatuur.

Afzuigkappen en ovenventilatie

Het wordt aanbevolen om een afzuigkap te monteren boven dit AGA-fornuis. Het AGA-ventilatiesysteem bevindt zich bovenop het AGA-fornuis en is ontworpen om het vocht uit de ovens af te voeren. De afzuigkap dient op minimaal de door de fabrikant aanbevolen hoogte te worden geplaatst, gemeten vanaf de bovenzijde van het AGA-fornuis.

De AGA-ovens zijn vervaardigd uit gietijzer, na verloop van tijd zijn ze goed ingebrand.

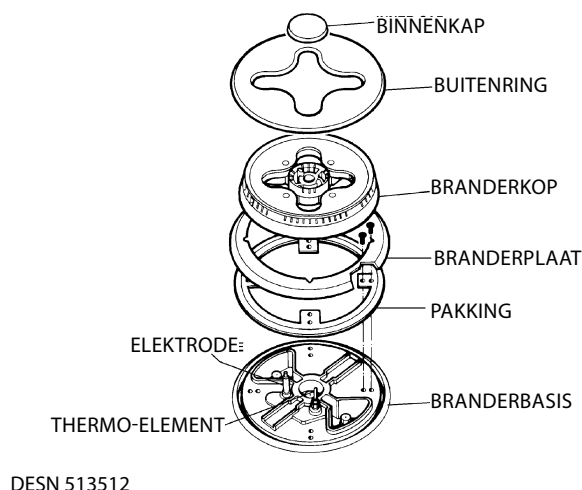
De ovens roesten echter als voedsel met een hoog vochtgehalte niet wordt afgedekt (vooral in de sudderoven) of als resten niet worden opgeruimd.

Het is ook niet raadzaam om een geheel of gedeeltelijk gevulde pan of keukengerei met voedsel met een hoog vochtgehalte in de ovens te laten staan als deze niet worden gebruikt.

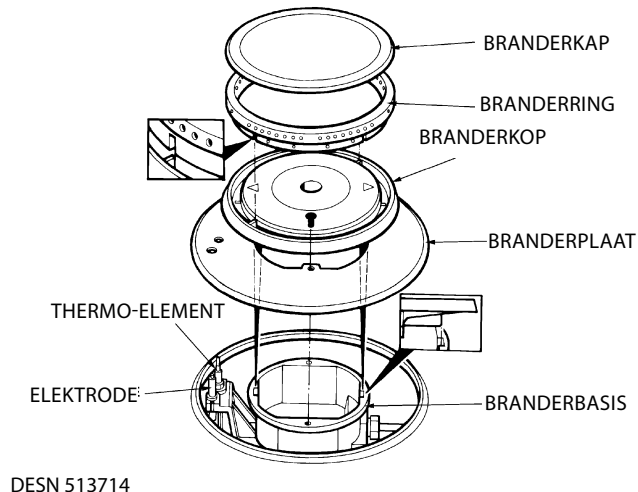
Om de ovens in te branden, is een lichte plantaardige olie ideaal (maïsolie is het beste); spuitolie wordt aanbevolen. Eventuele hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met de meegeleverde draadborstel.

Reinigingsdetails zijn te vinden in "Reiniging & Onderhoud van het Fornuis."

Afb.3.6



Afb.3.7



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.3.8**).

Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand (**Afb.3.9**).

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN** (**Afb.3.10**). 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.3.11**).

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

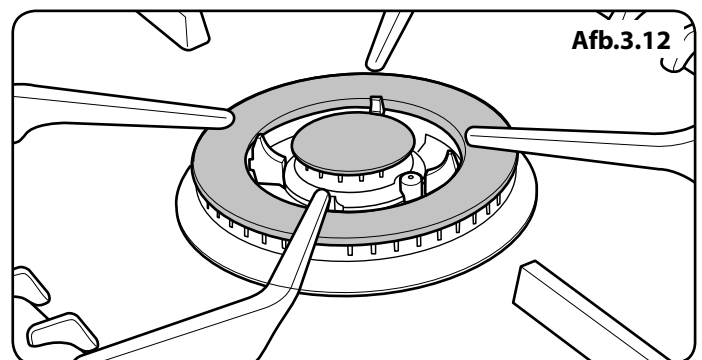
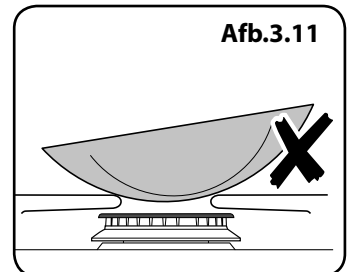
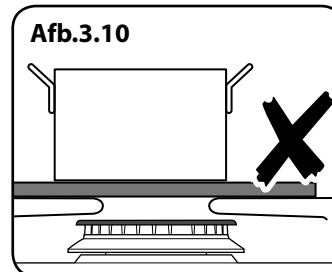
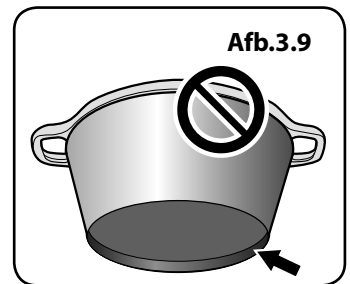
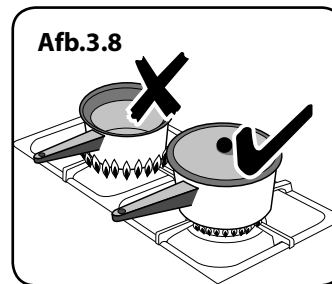
GEBRUIK GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.

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.3.12**).

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.

Nederlands

De ovens

De rekken zijn zo ontworpen, dat ze niet kantelen.

De roosterposities worden van onderaf geteld.

Zet borden in het midden van het rek.

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

Plaats de roosters of het eten niet op de bodem van de oven.

Preheat the ovens at the appropriate settings until the neon light goes out.

Voor een effectieve hitteverdeling dient u een ruimte van minimaal 12 mm te houden tussen de schalen en de zijkanten van de oven.

GEBRUIK GEEN andere bladen of blikken dan die met het fornuis worden geleverd.

Wanneer u de ventilatorovens gebruikt, dient u de conventionele oveninstellingen met 10°C - 20°C te verlagen en, in sommige gevallen, de kooktijd met 10 minuten voor elk uur.

Het is van belang te controleren of het eten goed heet is als u het opdient.

U kunt de standen en baktijden naar eigen smaak aanpassen.

Condensatie

De condensatie ontstaat als er sprake is van hitte en vocht, bijvoorbeeld tijdens het koken. Indien mogelijk moet u gerechten die veel vocht bevatten, bijv. stoofschotels, bedekken. Als u condensatie ziet, kunt u dit direct afnemen.

Grill

DE DEUR VAN DE GRILL MOET OPEN BLIJVEN ALS DE GRILL AAN STAAT

VOORZICHTIG: Bepaalde delen van de grill kunnen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd kleine kinderen uit de buurt.

- De instantgrill met hoge snelheid is opgedeeld in twee gebieden om energie te besparen en tegemoet te komen aan ieders wensen.
- Draai de grillbedieningsknop rechtsom om het hele grillgebied te kunnen gebruiken voor grote hoeveelheden voedsel. Als u de grillbedieningsknop linksom draait, kunt u het middelste gebied gebruiken voor kleine hoeveelheden, bijv. 2 boterhammen, één of twee karbonadjes, enz.
- Het meeste voedsel wordt op een hoge stand gegrild, maar voor de dikkere stukken vlees/gevogelte en voor gerechten als een goed doorbakken steak kunt u de hitte temperen door de bedieningsknop naar een lagere stand te draaien.
- Voor het beste resultaat moet u de grill ongeveer 2 minuten voorverwarmen op een hoge stand.
- De grillpan past op het geleverde grillrooster. Het rooster is zo gemaakt dat het op zijn plaats geklemd wordt, maar wel verwijderd kan worden voor reiniging.
- Voedsel moet op het panrooster of op de bodem van de grillpan gegrild worden. Sommige gerechten kunt u rechtstreeks op het grillrooster of de bodem van de grill plaatsen. Dit is handig als u bijvoorbeeld de bovenkant van een gerecht (bijv. bloemkool met kaas) wilt bruinen.
- De zijpanelen van het grillcompartiment zijn zelfreinigend.
- U kunt de grillpan onder in de grill bewaren, als de grill uitstaat.

Sudderoven

Deze wordt gebruikt voor lange, langzame kookperiodes van 6 tot 8 uur, het warmhouden van eten en het kortdurig opwarmen van borden.

WEES EXTRA VOORZICHTIG BIJ HET OPWARMEN VAN PORSELEIN: GEBRUIK DE LAAGSTE STAND.

De warmhoudstand is het gemarkeerde gebied tussen de 110°C en de 120°C op de ovenbedieningsknop.

Gebruik van de warmhoudstand

Houd rekening met het volgende als u eten bereidt.

Voor de beste resultaten gebruikt u het AGA Roestvrijstalen kookgerei.

Plaats de gerechten niet rechtstreeks op de bodem van de oven. Plaats deze altijd op een meegeleverd rooster,

Braadstukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 minuten op 160° in de heteluchtoven worden gekookt alvorens over te plaatsen naar de sudderoven.

Het vlees/het gevogelte zou volledig in 2 lagen van folie moeten worden verpakt om te verzekeren een strakke verbinding wordt bereikt, dit zal de natuurlijke sappen en de aroma's behouden die worden verloren wanneer het voedsel bij een hogere temperatuur wordt gekookt. De folie treedt moet bij de bovenkant van de verbinding worden geplaatst om lekkage te verhinderen toe.

Afgedekte stukken vlees moeten altijd op een rooster in de braadbak liggen, voor een goede luchtcirculatie.

Stukken vlees die zwaarder zijn dan 2,7 kilo en stukken gevogelte die zwaarder zijn dan 2 kilo zijn ongeschikt voor bereiding in de warmhoudoven.

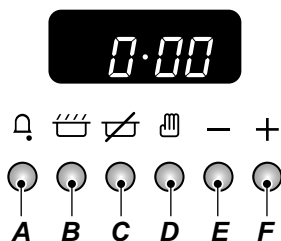
De sudderovenstand gebruiken

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

- Gebruik voor de beste resultaten het roestvrijstalen kookgerei van AGA.
- Plaats borden **NIET** direct op de ovenbodem. Plaats deze altijd op het meegeleverde rek.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 minuten op 160°C in de ventilatoroven worden bereid, voordat ze naar de sudderoven worden overgebracht.
- Het vlees/gevogelte moet helemaal in 2 lagen folie zijn ingepakt zodat alles goed is afgedicht. Zo blijven de natuurlijke sappen en smaken bewaard die verloren gaan als het voedsel bij een hogere temperatuur wordt bereid. De folienaad moet bovenaan zitten om lekken te voorkomen.
- Zet afgedekte staande stukken altijd op een rek boven een vleesbak zodat er sprake is van goede luchtcirculatie.
- Vlees dat zwaarder is dan 2,7 kg (6 lbs) en gevogelte dat zwaarder is dan 2 kg (4lbs 8 ozs) is ongeschikt voor de langzame bereidingsmethode.
- Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Let erop dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte ten minste 75°C is.
- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd eerst aan de kook voordat u deze in de oven plaatst.
- Dek bij het bereiden van stoofschotels en het sudderen van vlees het voedsel eerst met folie en vervolgens met het deksel af voor een goede afdichting en om te voorkomen dat vocht verloren gaat.
- Stukken vlees moeten minimaal 6 uur worden bereid. Stoofschotels zijn in 2 - 4 uur gaar, afhankelijk van het aantal ingrediënten. Voedsel kan nog eens 1 -2 uur langer worden bereid, maar het aspect kan dan minder worden.
- Ei- en visgerechten hebben slechts 1-5 uur kooktijd nodig en moeten overdag worden bereid, zodat ze van tijd tot tijd kunnen worden bekeken.
- Duw schotels goed achter in de oven om ervoor te zorgen dat ze boven het element rusten.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen zijn sneller gaar als u ze in kleine stukjes snijdt.
- Voeg kruiden en verdikkingsmiddelen aan het einde van de kooktijd toe.
- Gedroogde rode kidneybonen moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

4. Klok met 6 knoppen

Afb.4.1



A – Minutenteller, B – 'Kookperiode', C – 'Stoptijd',
D – Hand, E & F – Het plaatsen van de tijd knoppen

U kunt de klok (**Afb.4.1**) gebruiken om de ovens automatisch aan en uit te zetten. De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

Tabel 4.1 beschrijft de symbolen op het digitale display.

De tijd instellen

Wanneer de stekker van het toestel de eerste in het stopcontact wordt gestoken, of wanneer de stroomtoevoer langere tijd wordt onderbroken, knipperen [0.00] en [AUTO] op het display.

Tijdens het instellen van de tijd knippert de stip in het midden. Wanneer dit proces is voltooid, stopt de stip met knipperen en wordt het [] symbool weergegeven.

De huidige tijd kan op twee manieren worden ingesteld:

- Druk de [] knop in en houd hem vast. Druk nu op de [+] of [-] knoppen om de tijd te verhogen of te verlagen (**Afb.4.2**). Wanneer u de [+] of [-] knop meer dan 2 seconden ingedrukt houdt, wordt de tijd snel verhoogd/verlaagd. Laat de knoppen los om de huidige tijd in te stellen.
- Druk en houdt de [] en [] knoppen (**Afb.4.3**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft.

Denk eraan dat het een 24-uursklok is.

Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

Automatisch dimmen

Als er geen automatisch programma's zijn ingesteld en de Minute Minder niet actief is, dimt het licht van uw klok automatisch tussen 22:00 en 06:00 uur.

Minutenteller

Druk de [] knop in en houd hem vast (**Afb.4.4**), druk daarna op de [+] knop (of [-] knop) om de tijd die uw toestel moet bakken in te stellen (**Afb.4.5**).

U kunt de resterende tijd controleren door op [] te drukken. Wanneer het geluidssignaal afgaat, kunt u dit annuleren door op een willekeurige knop te drukken.

Om de tijd van de Minute Minder te resetten, drukt u de [+] en [-] knoppen tegelijk in terwijl de Minute Minder-functie is geselecteerd.

Opmerking: hierdoor worden alle automatische programma's gewist.

Om de tijd van de Minute Minder te resetten, drukt u de [+] en [-] knoppen tegelijk in terwijl de Minute Minder-functie is geselecteerd.

OPMERKING: hierdoor worden alle automatische programma's gewist.

Symbol	Functie	Opmerkingen
[]	Minute Minder is actief	
[]	De oven(s) kan/kunnen worden gebruikt	Als het 'bakken'-symbool [] niet wordt weergegeven: is het programma gestopt en is/ zijn de oven(s) niet operationeel wordt/worden de oven(s) geregeld door een automatisch programma dat niet is gestart
[AUTO]	De oven(s) wordt/ worden geregeld in semi-automatische of automatische modus	
[P]	Zelfreinigingsmodus (pyrolytisch) is ingeschakeld	Uw apparaat beschikt mogelijk niet over deze pyrolytische functie
[dot]	Knippert wanneer de huidige tijd wordt ingesteld	

Tabel 4.1

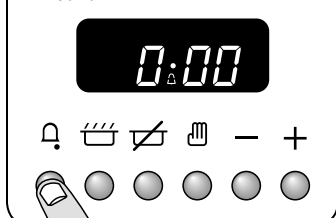
Afb.4.2



Afb.4.3



Afb.4.4



Afb.4.5



Afb.4.6



- De 'bakperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.
- De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

De baktijd instellen

Druk en houdt de [] knop. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft (Afb.4.6). De klok regelt nu de baktijd van uw oven(s). Het [] symbool en [AUTO] worden worden gegeven.

Nadat de 'baktijd' is bereikt, klinkt het geluidssignaal en gaat het [AUTO]-symbool knipperen. Draai de knop van de oven geluidssignaal te stoppen. Druk op [] om terug te keren naar handmatig bakken.

De eindtijd voor het bakken instellen

Druk en houdt de [] knop (Afb.4.7). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (Afb.4.8). Het [] symbool en [AUTO] worden weergegeven op het display.

Nadat de 'stoptijd' is bereikt, klinkt het geluidssignaal en gaat het [AUTO]-symbool knipperen. Draai de knop van de oven naar 0 en druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen. Druk op [] om terug te keren naar handmatig bakken.

De oven automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken: de 'kookperiode' en de 'stoptijd'.

OPMERKING: U kunt geen starttijd instellen – deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde 'kookperiode' en 'stoptijd'.

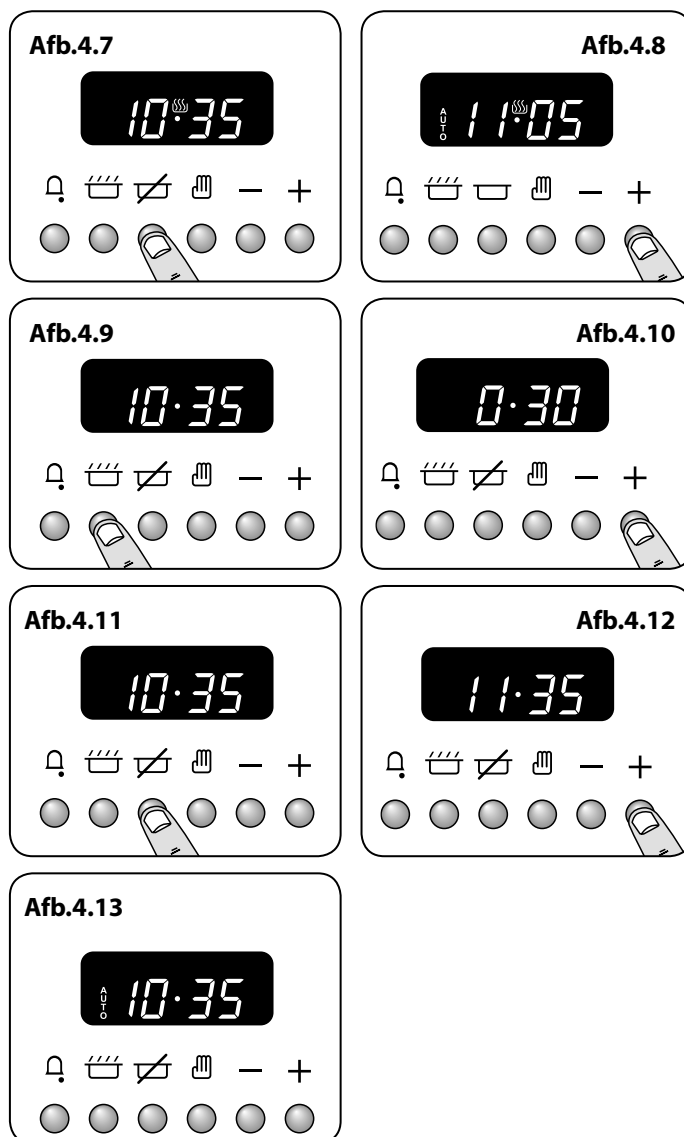
Druk en houdt de [] knop (Afb.4.9). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft (Afb.4.10).

Druk en houdt de [] knop (Afb.4.11). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (Afb.4.12).

Het schermje geeft AUTO weer (Afb.4.13).

Stel de oven(s) in op de gewenste temperatuur. Wanneer het bakken klaar is, gaat [AUTO] knipperen en klinkt er een geluidssignaal. Draai de ovenknop(pen) eerst naar OFF (UIT), druk daarna op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen. Druk op de [] knop om naar handmatig bakken terug te keren.

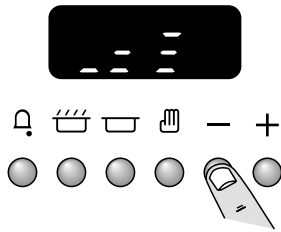
Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, draai de ovenknop eerst naar 0 en druk vervolgens tweemaal op [] om op handmatig koken over te schakelen.



Symbool	Functie	Opmerkingen
[]	Stekt de Minute Minder in	Gebruikt met de [+] - en [-] -knoppen
[]	Stelt de tijdsduur/baktijd in	Gebruikt met de [+] - en [-] -knoppen
[]	Stelt de eindtijd/baktijd stoppen in	Gebruikt met de [+] - en [-] -knoppen
[] or [] & []	Hiermee kan de huidige tijd worden ingesteld wanneer 'AUTO' niet actief is	Gebruikt met de [+] - en [-] -knoppen
[]	Zet de regeling van het bakken terug naar handmatig	
[-]	Verlaagt het interval	Door deze knop ingedrukt te houden, kunnen snelle instellingen worden doorgevoerd
[+]	Verhoogt het interval	Door deze knop ingedrukt te houden, kunnen snelle instellingen worden doorgevoerd
[+] & [-]	Wist alle 'AUTO'- en Minute Minder-programma's	

Tabel 4.2

Afb.4.14



Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken

Om vanuit een automatische instelling terug te keren naar handmatig bakken, drukt u de [+] en [-]-knoppen tegelijkertijd in, hiermee wordt het automatische programma gewist en keert het toestel terug naar handmatige modus.

Hiermee wordt ook de [Minute Minder]-instelling gewist.

Aanpassen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op drie verschillende niveaus worden ingesteld.

Wanneer u in de modus voor de huidige tijd bent, drukt u de [-]-knop in en houdt u hem enige tijd vast totdat de geluidsbalk wordt weergegeven op het display (**Afb.4.14**). Laat de [-]-knop los en druk hem direct opnieuw in, hiermee wordt het geluidsniveau met één stap verlaagd. Ga hiermee door totdat een prettig geluidsniveau is ingesteld.

Bij uitschakeling onthoudt de klok het ingestelde geluidsniveau.

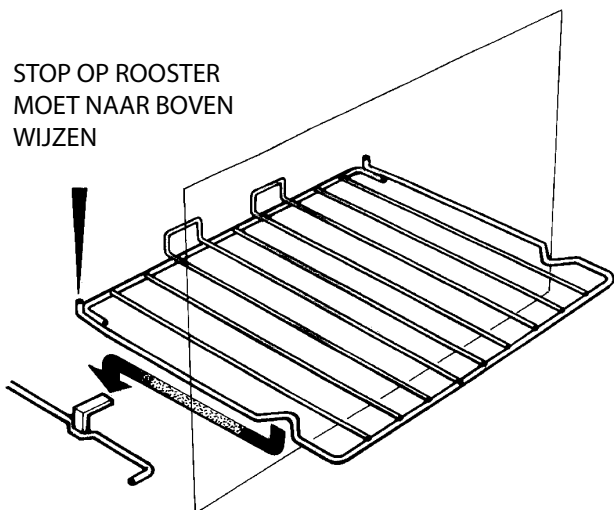
Voor een overzicht van de functies, zie **Tabel 4.2**.

5. Bakplaten

Montage en demontage van ovenrekken Deze roosters zijn zo ontworpen dat ze uit de ovens geschoven kunnen worden. Let op: rooster is uitschuifbaar tot stoppositie.

Afb.5.1

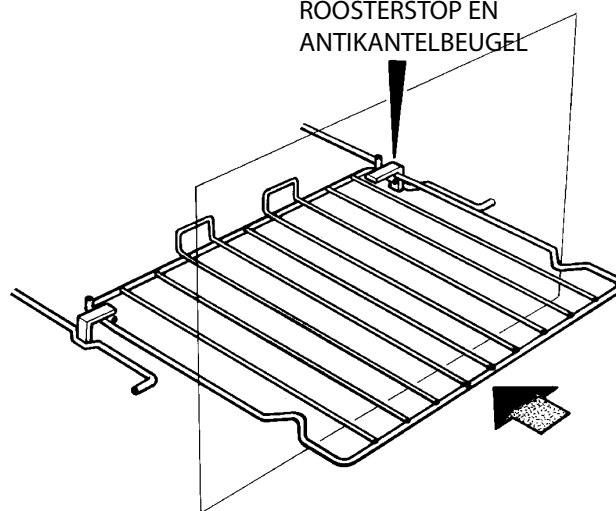
STOP OP ROOSTER
MOET NAAR BOVEN
WIJZEN



DESN 511867

Afb.5.2

ROOSTERSTOP EN
ANTIKAANTELBEGEL



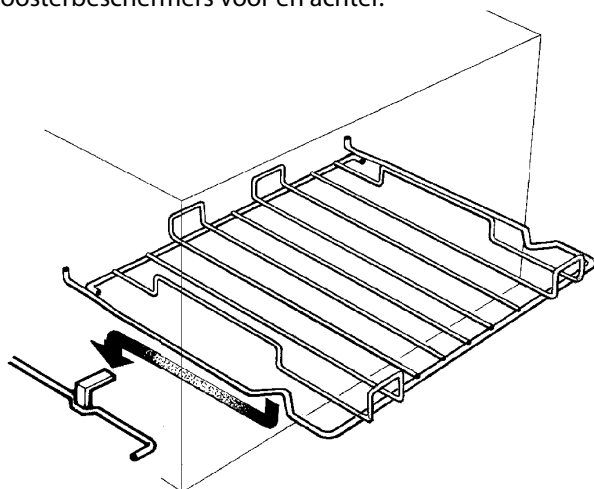
DESN 511866

Grillrooster

Afb.5.3

NIET GEBRUIKEN ALS OVENREK.

Let op het verschillende ontwerp met
roosterbeschermers voor en achter.



DESN 512405

6. Gids oven

Kooktips

- Beide ovens moeten worden voorverwarmd totdat het lampje uitgaat.
- De richtlijnen gelden voor bereiding nadat de oven(s) de gewenste temperatuur heeft(hebben) bereikt.
- Grotere voorwerpen kunnen misschien beter gedraaid worden.
- Rekposities worden van boven naar beneden geteld.
- Zet borden in het midden van het rek.
- Wanneer u beide ovens gebruikt, vermindert u de kooktijden en standen.
- Het is belangrijk dat u voor het opdienen controleert of het voedsel kokend heet is.
- U kunt de standen en kooktijden op uw smaak aanpassen.

Frituren

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

Onderste oven *Raadpleeg Overzicht*

- De onderste oven heeft een ventilator. Dit betekent dat de lucht gecirculeerd wordt om in de hele oven een gelijke temperatuur te creëren.
- Plaatposities worden geteld van onder naar boven.
- Plaats schotels in het midden van de plaat.
- Het is belangrijk dat u voor het opdienen controleert of het voedsel kokend heet is.
- U kunt de instelling en kooktijd naar wens aanpassen.
- De sectie over vlees kan worden gebruikt als leidraad maar kan variëren door de grootte, vorm van het braadstuk.
- De kooktabellen zijn een algemene richtlijn, tijden en temperaturen kunnen variëren naar gelang de individuele recepten.
- De vleesonderdelen moeten als een algemene richtlijn gebruikt worden, maar kunnen variëren als gevolg van grootte, vorm van het braadstuk en of er wel of geen bot aan zit.
- Ontdooi bevroren braadstukken helemaal voordat u ze bereidt.
- De tijden gelden voor onafgedekt braden. Houd rekening met langere tijden als u met folie afdekt.
- De kalkoen/kip is gaar wanneer de sappen er helder uitkomen als u er met een spies inprikt. Als de sappen nog steeds roze zijn, gaat u door met braden en controleert u elke 15 minuten totdat de sappen helder van kleur zijn.
- 1kg = 2.2lb

Geventileerde oven - Kooktafel

Voedsel	Stand °C	Rekpositie	Geschatte kooktijd
Vis			
Hele vis, bv. forel, makreel	170		25 - 30 mins afhankelijk van de grootte
Porties	170		20 - 25 mins afhankelijk van de dikte
Zalm (2.7kg)	140-150		15 - 18 min per 450g
Vlees			
Rundvlees	170-180	2 or 3	Saignant
	170-180	2 or 3	Medium
	170-180	2 or 3	Goed doorbakken
Lamsvlees	170 - 180	2 or 3	Goed doorbakken
Varkensvlees	170 - 180	2 or 3	Goed doorbakken
Gevogelte			
Kip	170-180	2 or 3	20 - 25 mins per 450g + 20 mins Meer dan
Kalkoen	170-180	3	Tot 4kg Meer dan 4 kg
Eend en gans	170 - 180		25 mins per lb + 25 mins Meer dan
Stoofschotel	130 - 140		1 ½ - 3 uur, afhankelijk van recept
Pudding			
Melkpudding	140	Willekeurig	Ongeveer 2 uur
Gebakken custard	160 - 170	2 or 3	45 - 60 mins
Gebakken biscuitpudding	140	2 or 3	35 mins
Schuimpjes	80-90	2 or 3	3 - 4 hrs afhankelijk van de grootte draai de meringues om zodra deze stevig zijn
Appelkruimeltaart	170	3	30 - 40 mins
Gistmengsels			
Brood	200-210	2 or 3	30 - 45 mins
Broodjes	200	2 or 3	15 - 20 mins
Chelsea buns, enz.	180		25-35 mins
Soufflé			
Kaassoufflé (Individueel)	190	3	20 - 25 mins
Kaassoufflé (Groot)	190	3	25 - 35 mins
Yorkshire pudding			
Groot	190 - 200	Willekeurig	25 - 40 mins
Individueel	190 - 200	Willekeurig	15 - 25 mins
Cakes & Biscuits			
Zandgebak	140 - 150		1 ¼ - 1 ½ urr
Rijke fruitcake	120 - 130		3 - 4 urr
Fruitcake	130		4 - 4½ urr
Kleine taartjes	170 - 180		20 - 25 mins
Scones	200 - 210		10 - 15 mins
Victoria sandwich	160 - 170		25 - 30 mins
Zwitserse rol	200 - 210		7 - 10 mins

Nederlands

Koekjes	130 - 180		1 ¼ - 1 ½ uur
Baksels op plaat en kruidcake	160 - 170		30 mins - 1 ½ hours afhankelijk van recept
Kruimeldeeg	190		Small Tarts 20 - 25 mins afhankelijk van recept. Pies 45 - 50 mins afhankelijk van recept.
Machtig kruimeldeeg	180		25 mins
Bladerdeeg	210		8 - 20 mins afhankelijk van recept
Soesjesdeeg	190 - 200		25 - 35 mins
Diversen			
Yorkshire pudding – groot	200		45 mins
Yorkshire pudding - afzonderlijk	200		20 - 25 mins
Soufflès	170 - 180		45 mins

7. Reiniging & Zorg voor uw Fornuis

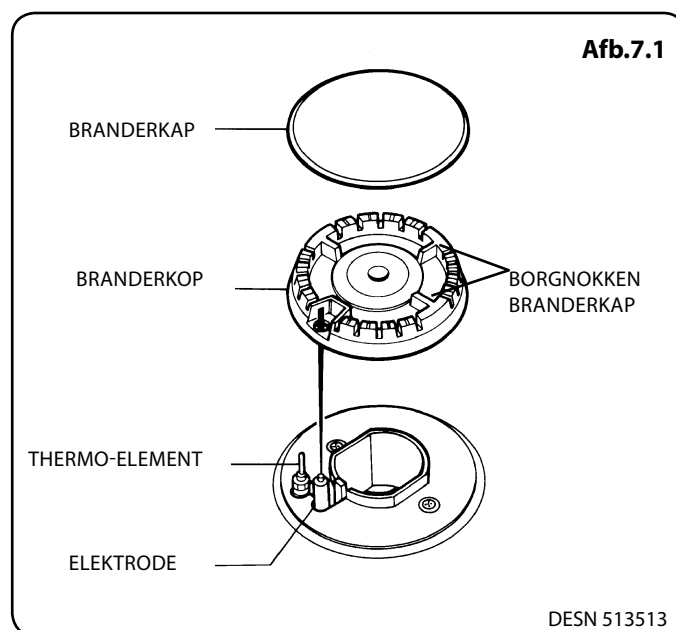
- ⚠ Schakel voor reiniging de netvoeding uit.
- ⚠ Gebruik **GEEN** stoomreiniger om dit fornuis schoon te maken.
- ⚠ Gebruik tijdens het reinigen zo min mogelijk water.
- ⚠ Gebruik op emailen oppervlakken **GEEN** schuurblokken, ovenreiniger of reinigers die citroenzuur bevatten.
- ⚠ **GEBRUIK GEEN HOB BRITE OP DE EMAILLEN OPPERVLAKKEN.**

Geëmailleerde boven- en voorplaat

- ⚠ De eenvoudigste manier om de topplaat en voorste plaat van de AGA te reinigen is vlekken meteen weg te vegen.
- ⚠ Aangebakken voedsel is lastiger schoon te maken, maar kan meestal worden verwijderd met een emailreiniger of milde crèmes met een doek of, indien noodzakelijk, een nylon schuurblokje.
- ⚠ Veeg geknoeiide melk, fruitsap of iets dat zuur bevat op het email onmiddellijk weg.
- ⚠ Neem alle condensatiestrepen op de voorplaat rond de ovendeuren af. Doet u dit niet, dan kan het email permanent ontkleuren.
- ⚠ Alles dat normaal gesproken nodig is om de emailen oppervlakken van uw 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.
- ⚠ De topplaat wordt bekrast als u pannen of ander gerei eroverheen trekt.

Gasplaat

- ⚠ Als op een branderkap of pannendrager gemorst wordt, verplaats de pan dan naar een andere brander en reinig het vuile onderdeel in warm, zeepachtig water, nadat het is afgekoeld.
- ⚠ Let erop dat alle onderdelen na reiniging droog zijn. Zorg er bij het plaatsen van de branderkap voor dat de opening juist over de ontstekingselektrode is geplaatst (see Afb.7.1), en dat de branderkap goed op de branderkop rust.
- ⚠ De ontstekingselektrode mag niet verplaatst of beschadigd zijn, anders wordt de vonkontsteking erdoor aangetast.
- ⚠ De kookplaat is verzegeld. Haal voor het schoonmaken de pannendragers weg en veeg over het zichtbare oppervlak.
- ⚠ **OPMERKING:** de volgende losse onderdelen mogen niet in een vaatwasser worden gereinigd, want dit zou de afwerking kunnen beschadigen



Nederlands

of ontkleuren: - pannendragers, branderkappen, ringen en branderkop:

- ⚠ Aluminium pannen kunnen metaalstrepen op de pannendragers veroorzaken. Dit is niet van invloed op de duurzaamheid van het email.
- ⚠ OPMERKING: de garantie van het apparaat dekt niet het verkeerde gebruik van de pannendragers.

De Ovens

- ⚠ De heteluchtoven is uitgerust met een achterpaneel dat uit zelfreinigend email bestaat en niet moet worden afgeschuurd.
- ⚠ Alle resterende oppervlakken van beide ovens zijn voorzien van glasachtig email en kunnen worden gereinigd met merkgebonden reinigingsproducten voor email, die door de Vitreous Enamel Association zijn goedgekeurd.
- ⚠ De rekken kunnen worden verwijderd en indien nodig kunnen de reksteunen ook verwijderd worden door de schroeven eruit te halen.
- ⚠ Deze onderdelen kunnen in de gootsteen met normale ovenreinigers worden gewassen, u kunt een fijn stukje zeep gebruiken om hardnekkige vlekken van de ovenoppervlakken en reksteunen te verwijderen.
- ⚠ OPMERKING: pas op dat u de thermostaatsondes in de ovens niet beschadigt tijdens het schoonmaken.

Schone email verwarmen

Heteluchtoven – Alleen achterpaneel

- ⚠ Dit speciale email heeft een continu reinigende werking, die het best werkt als een kookpatroon op lage temperaturen wordt gevolgd. Door op lage temperatuur te braden, kunnen grote vetspetters worden vermeden. Mocht er toch sprake van grote spetters zijn, verwijder deze dan onmiddellijk met warm water en reinigingsmiddel en een nylon afwasborsteltje. Voor hardnekkig vlekken is het nodig dat de oven 2 uur op 210°C aan staat.
- ⚠ Gebruik GEEN reinigingsmaterialen die de poriën van de special coating kunnen obstrueren, bv. pasta's en poeders, zeepgevulde blokken, staalwol, sprays, op te borstelen ovenreinigers, bijtende oplossingen, metalen schrapers/messen en die de continue reinigingswerking voorkomen.

Deurbekleding

- ⚠ Ze kunnen met een crèmereiniger of met een met zeep doordrenkt blokje worden schoongemaakt.
- ⚠ Til de ovendeuren eruit zodat ze voor de reiniging kunnen afkoelen. Dompel de deuren echter NIET onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast.

Bedieningen

- ⚠ Het emailen oppervlak onder de knoppen kan behandeld worden als in het onderdeel "Deurbekleding". Vermijd overdadig gebruik van water.
- ⚠ Gebruik GEEN ovenreinigers, schuurblokjes of schuurpoeder voor de reiniging van de plastic knoppen. Een veeg met een vochtige doek zou genoeg moeten zijn.
- ⚠ TIP: reinig uw Module regelmatig, bij voorkeur elke keer dat u het gebruikt.
- ⚠ BELANGRIJK: AGA beveelt door de Vitreous Enamel Association goedgekeurde reinigingsmiddelen aan voor het schoonmaken van emailen oppervlakken

Accessoires

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

Fornuisonderdeel en afwerking		
Emaille		Reinigingsmethode
- Grill en hete-luchtoven: alleen bodem - Fornuis - Bedieningspaneel - Pansteunen - Braadbak - Grillbak - Gewone en warmhoudoven: bovenkant en bodem - Deurvoering - Voorkant fornuis - Deuren		Reinigen met een natte doek en heet sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een mild reinigingsmiddel, of door zachtjes te schrobben met een goed doorweekt, soppend sponsje. De braadbak en bakplaat mogen NU EN DAN in de vaatwasmachine gereinigd worden DOMPEL DEUREN NIET ONDER IN ⚠ DOMPEL DEUREN NIET ONDER IN WATER WANT DEZE ZIJN VOORZIEN VAN ISOLATIEMATERIAAL.
Beschermlaag hoge temperaturen		
- Beugel handrail - Branderkappen - Branderkoppen - Plint		Reinigen met een natte doek en heet sopje. ⚠ BELANGRIJK: GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN
Glas		
- Afscherming grillelement - Spatbescherming		Zie reiniging email hierboven. Oppoetsen met een schone, droge doek of keukenrol.
Roestvrij staal		
- Deurklinken - Handrail		Gebruik een warm sopje of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of chroom.
Verchroomde delen		
- Oven- en grillroosters - Roostersteunen - Hendel grillbak - Rooster grillbak		Afnemen met vochtige doek en sopje. U kunt ook een goed doorweekt, soppend sponsje, of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Ilo.
Kunststof		
- Hendel grillbak - Bedieningsknoppen - Afdekplaat en bedieningen klok - Neonlampjes		Afnemen met vochtige doek en sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een voorzichtig aangebracht reinigingsmiddel.
Zelfreinigend email		
Grill compartiment: zijkanten en achterkant		Moet buitensporige vlekken ontstaan, onmiddellijk schoon met warm water met afwasmiddel en een nylon afwasborstel. ⚠ GEBRUIK GEEN REINIGINGSMATERIAAL DAT DE PORIËN VAN DE SPECIALE LAAG KAN VERSTOPPEN, ZOALS PASTA'S EN POEDERS, MET SOP GEVULDE SPONSJES, MIDDELEN IN SPIJTFLACON, VENREINIGERS, BIJTENDE MIDDELEN EN METALEN SCHROBBERS/MESSEN, OMDAT DAARMEE DE PERMANENTE REINIGINGSACTIE BELEMMERD WORDT.
Aluminium		
- Branderkappen rechts- en linksachter - Branderkap rechtsvoor - Branderkap middenvoor		Zie reiniging email. Niet in vaatwasmachine plaatsen. OPMERKING: Voorkom dat er reinigingsmiddelen, water of vuil in de branderkop, uitgangen en de gastoevoer kan komen, om blokkering te voorkomen. Verwijder eventuele blokkeringen met een dunne naald of nylon borstel.
Antiaanbaklaag		
Fornuisbakplaat		Weken en afwassen in heet sopje. GEEN SCHUURMIDDELEN GEBRUIKEN EN NIET IN VAATWASMACHINE PLAATSEN.

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.

Bewaar of GEBRUIK GEEN benzine of andere brandbare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit of andere apparaten.

WAT TE DOEN ALS U GAS RUKT

DO NOT try to light any appliance.

Raak GEEN elektrische schakelaars aan.

GEBRUIK GEEN telefoon in uw gebouw.

**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 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.

9. Installatie Introductie

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

- Zorg er vóór de installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De afstelvoorwaarden voor dit apparaat vindt u op het identificatieplaatje.
- Het identificatieplaatje bevindt zich in de middelste ventilatieopening dicht bij de basis van de voorplaat.
- Dit apparaat is niet op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten aangesloten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd. Bijzondere aandacht dient te worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie. (B.S. 5440 deel 2).
- Ook moet de installatie overeenstemmen met de verordeningen in de gasregio en van de plaatselijke autoriteiten.
- In uw eigen belang en uit veiligheidsoverwegingen teneinde de wetgeving na te leven, moet alle gasapparatuur door een vakbekwaam persoon worden geïnstalleerd. Apparatuur niet goed installeren kan tot rechtsvervolgging leiden.
- Controleer als u klaar bent de gasinstallatie op dichtheid.

⚠ WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

- Het apparaat is bedoeld voor het op het identificatieplaatje aangegeven voltage.
- Het apparaat wordt geleverd en geïnstalleerd aan de linkerzijde van een van de traditionele AGA-fornuizen uit het huidige assortiment.
- De montage van de module moet daarom gedaan worden samen met de bouw instructies van de "hoofd" AGA.
- U dient bovengenoemde installatie-instructies voor de "hoofd" AGA te raadplegen, met name wat betreft inspectie vooraf van de locatie, niet alleen voor beide fornuizen maar ook om rekening te houden met eventuele leidingen die aan de achterzijde van de module langslopen, bv. de ventilatiebuis van de "hoofd" AGA.
- Het apparaat is dusdanig ontworpen dat leidingen achterlangs gevoerd kunnen worden.
- **OPMERKING! HET HOOFD-AGA-FORNUIS WORDT AF-FABRIEK ONGEMONTEERD GELEVERD.**
- **DE UITEINDELIJKE MONTAGE VINDT OP LOCATIE PLAATS, DOOR EEN ERKENDE DISTRIBUTEUR VAN AGA.**
- De Module wordt door de fabrikant in een volledig gemonteerde toestand geleverd.

10. Locatie

Raadpleeg Fig. 10.1

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.

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.

Dit apparaat is ontworpen voor de spanning die op het typeplaatje staat vermeld. Dit vindt u achter de plintafdekking.

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.

Vrije ruimte

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.

LET OP: BIJ HET PLAATSEN VAN EEN AFZUIGKAP

Als u een afzuigkap wilt plaatsen, dan bevelen we uitsluitend de 6-4 Series CH900 afzuigkap aan. Deze moet ten minste 800 mm boven de kookplaat geïnstalleerd worden.

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

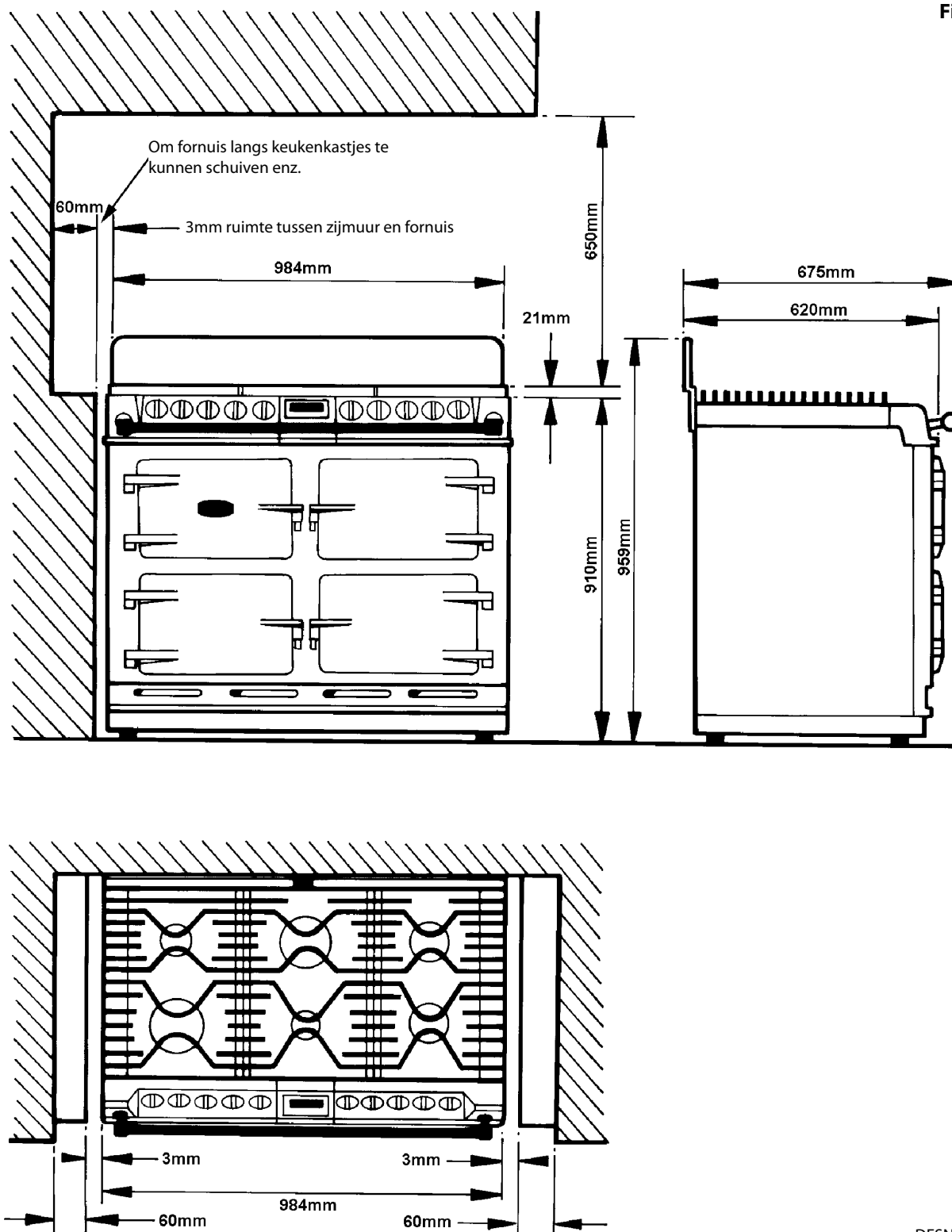
Huizen gemaakt van brandbare materialen (zoals volledig hout of lichte scheidingswanden en gipsplaatwanden) vereisen speciale hitte-bescherming-isolatie.

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.

Fig. 10.1



DESN 512388 C

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

Model: AGA Six-Four - 245 kg

GASAANSLUITING - AGA 6-4 ALLEEN Rp $\frac{1}{2}$ ($\frac{1}{2}$ " BSP MANNELIJK)

11. Elektrische aansluiting

Elektrische aansluitingen bevinden zich aan de achterzijde van het apparaat.

Raadpleeg **Afb.11.1** en **Afb.11.2** voor de aansluiting van bedrading naar het apparaat.

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

De totale elektrische belasting van het apparaat is ca.9.8 kW. De gebruikte kabelgrootte moet voor deze belasting geschikt zijn en moet aan alle lokale vereisten voldoen (d.w.z. pvc-geïsoleerde kabel IEC 60227 - code 53 voor gewone kabels).

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

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

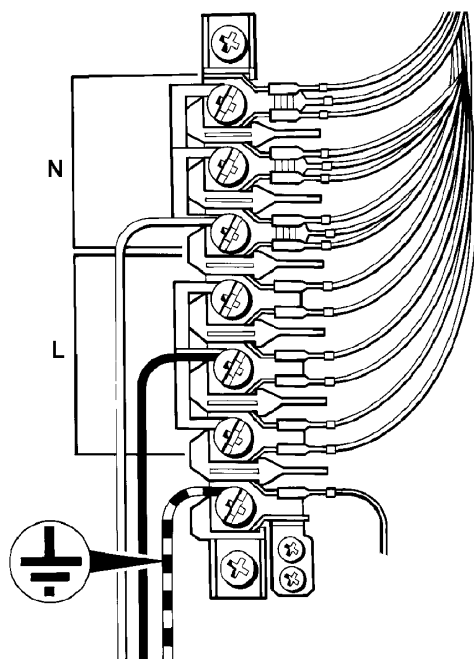
Enkelfasige aansluiting

The AGA Electric Module requires a 30/32 amp power supply fitted in conjunction with a double pole isolator with a minimum contact clearance of 3mm and be connected to the mains with a minimum 6mm² cable to comply with the latest editions of the local and national wiring regulations

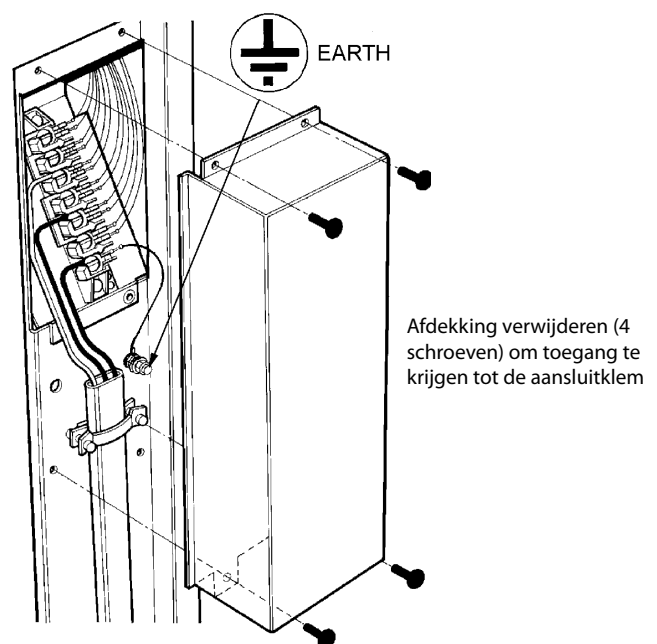
Afb.11.1

ENKELFASIGE AANSLUITING

Minimum 6 mm² en moet voldoen aan de laatste uitgave van de lokale en nationale bedradingsvoorschriften.



DESN 513370

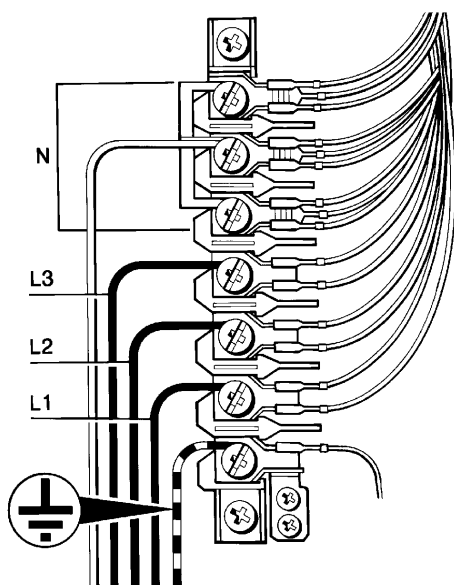


DESN 513372 A

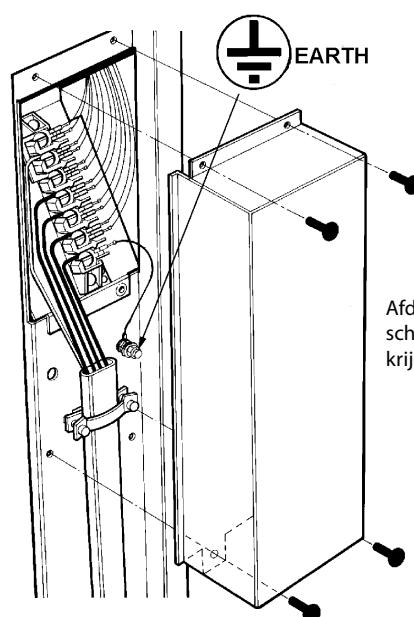
Afb.11.2

DRIEFASIGE AANSLUITING

Minimum 2.5 mm² en moet voldoen aan de laatste uitgave van de locale en nationale bedradingsvoorschriften.



DESN 513371



DESN 513373 A

12. Installatievolgorde en -procedure

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 in het gearceerde gebied dat is aangegeven op (Afb.12.1) en (Afb.12.2). Houd er rekening mee dat het mogelijk moet zijn om het fornuis voldoende naar voren te trekken. Zorg ervoor dat de flexibele slang niet klem komt te zitten tussen de afdekking van elektrische onderdelen en de achterwand. Zorg ervoor dat de slang binnen het gearceerde gebied is geleid, weg van de afgeschermd ventilatie. De flexibele slang moet in overeenstemming zijn met de geldende normen.

⚠ 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.12.2.

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.

OPMERKING : Gebruik zeepwater op nieuwe gasverbindingen om te controleren dat er geen gaslekken zijn.

Controleer op gasdichtheid nadat de gastoevoer is aangesloten.

Druk testen

Het drukproefpunt bevindt zich aan de rechterachterkant van de kookplaat.

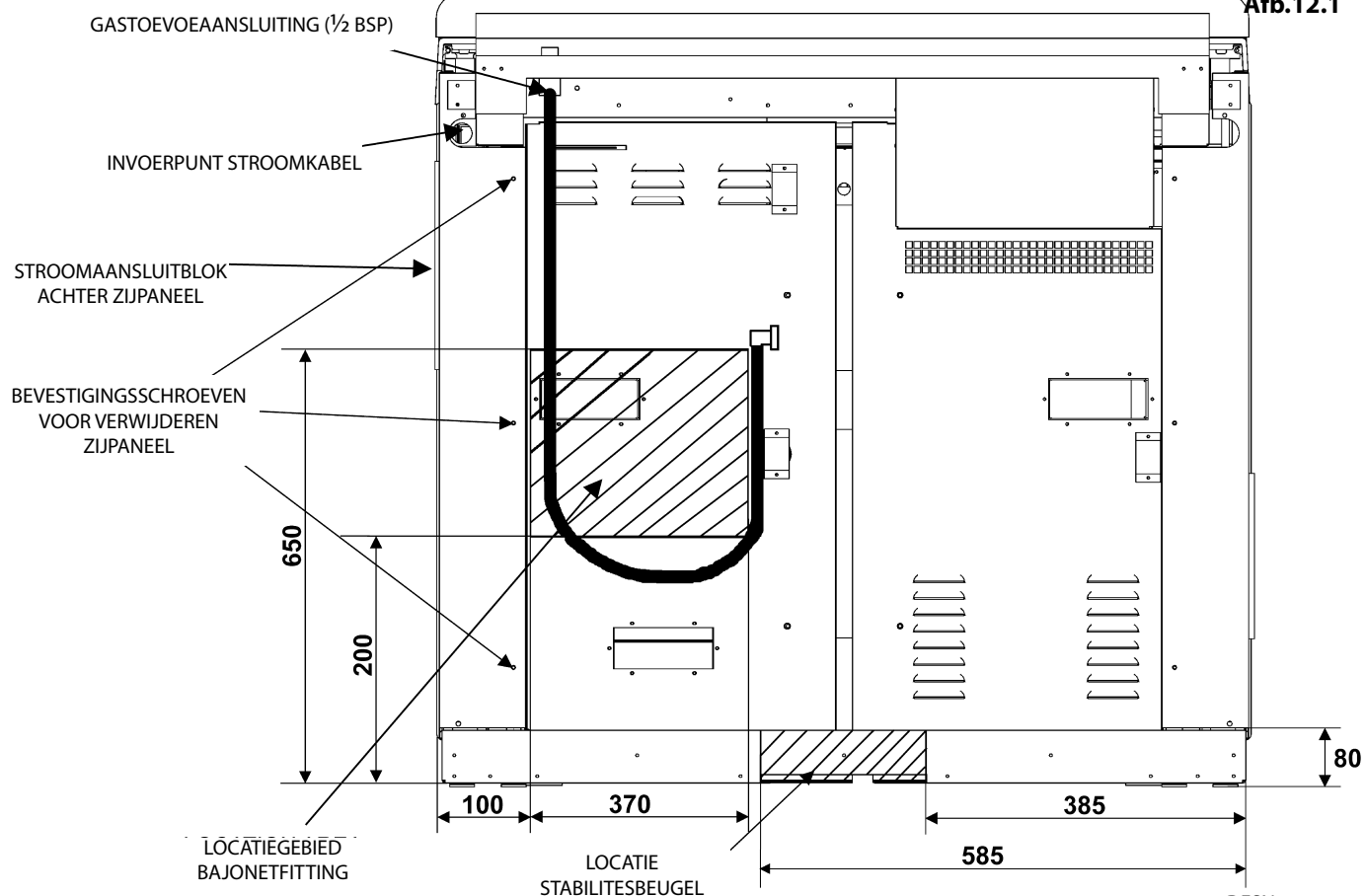
Zet de wokbranderkop, branderkap en ring op hun plaats op de kookplaat. Steek de brander aan door de betreffende bedieningsknop in te drukken, en draai deze linksom naar de **ONTSTEKING** positie, totdat het gas aangestoken wordt, daarna doordraaien naar positie **VOLLEDIG OPEN**.

Voor aardgas dient de druk 20 mbar te zijn (waterpeilglas 203,2 mm).

In Nederland dient de druk 25 mbar te zijn.

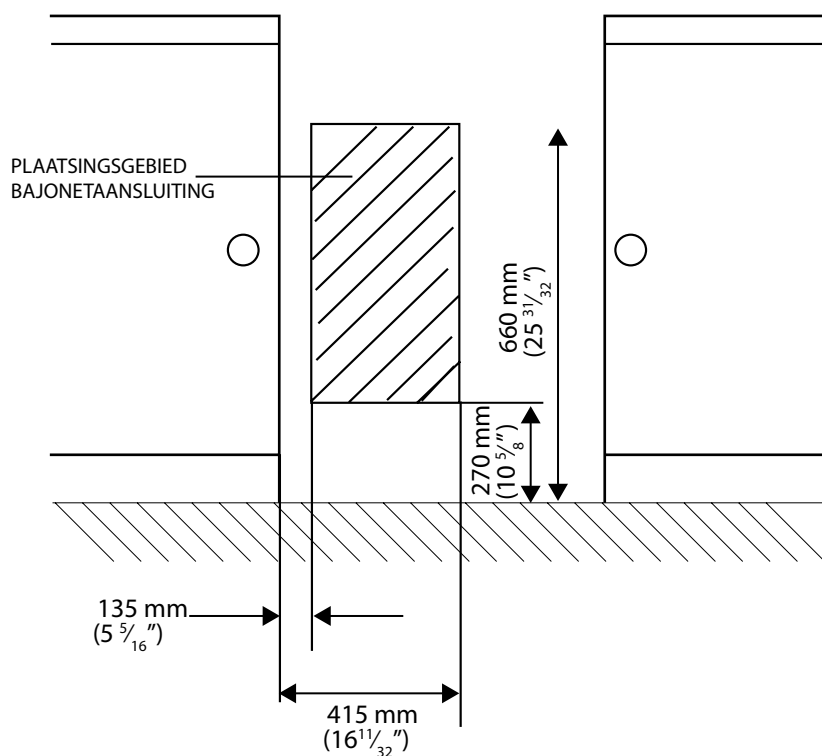
Doe kraan dicht, koppel de drukmeter los en herbevestig terugslagschroef proefpunt.

Afb.12.1



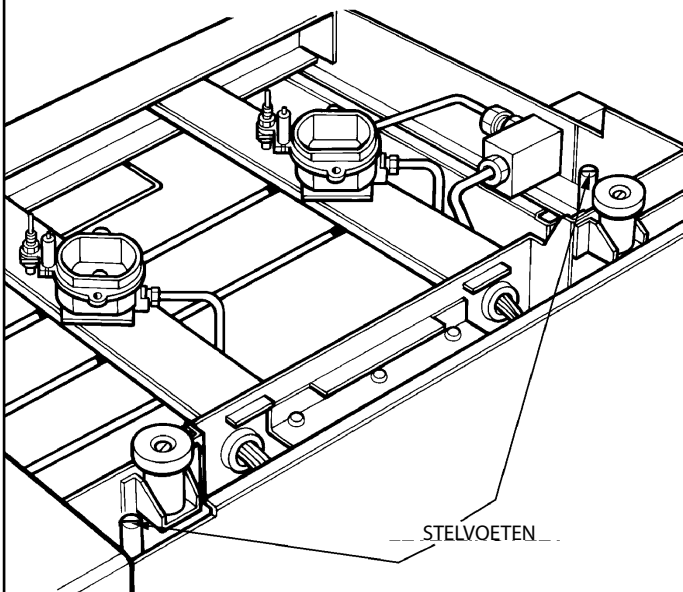
POSITIE VAN DE GASBAJONET OP DE MUUR
(in de gearceerde delen)

Afb.12.2



DESN 517564

Afb.12.3



DESN 512391 B

Nivellering

Het fornuis is uitgerust met mobiliteitwieltjes, twee achter en twee voor.

De AGA 6-4 is gemaakt voor een plaat en waterpas ondergrond, maar oneffenheden kunnen overkomen worden door te draaien aan de vier nivelleerpootjes in elke hoek van de onderplaat. U kunt bij de afstelschroeven door het linker- en rechtergietwerk van de kookplaat te verwijderen (zie onderdeel 'Verwijderen van gietwerk kookplaat' - Onderhoud, **page 37**). U licht het fornuis op door de schroef met de wijzers van de klok mee te draaien, en u laat het fornuis zakken door de schroef tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Er bevinden zich wieltjes op de onderkant van het fornuis, voor een juiste plaatsing.

Als het fornuis in de juiste positie staat, kunnen de vier nivelleerpootjes afgesteld worden om het fornuis waterpas te maken. **DE VOETJES MOETEN DUS DANIG UITGEDRAAID WORDEN DAT HET FORNUIS NIET VAN ZIJN PLAATS KAN ROLLEN (Afb.12.3).**

Stabiliteit fornuis

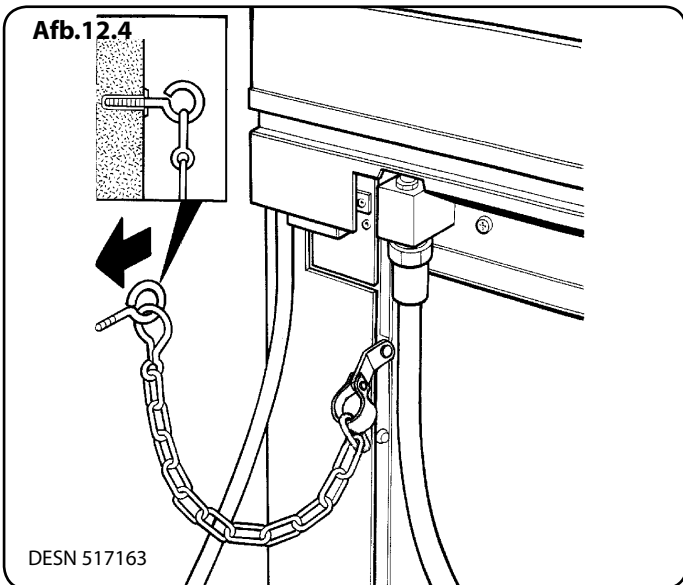
Er moet een stabiliteitsbeugel stevig aan de muur bevestigd worden, nadat het apparaat op het gas is aangesloten met een flexibele slang (**Afb.12.1**) voor positie van beugel.

Er moet ook een veiligheidsketting stevig aan de muur en het fornuis bevestigd worden, zodat er geen spanning op de flexibel slang kan komen te staan als het fornuis naar voren wordt getrokken voor onderhoud. Zie (**Afb.12.1**) en (**Afb.12.4**) voor het bevestigen van een stabiliteitsbeugel en ketting.

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.12.9**) en (**Afb.12.10**) en wokbrander (**Afb.12.11**) en plaats de pannendrager terug

Afb.12.4

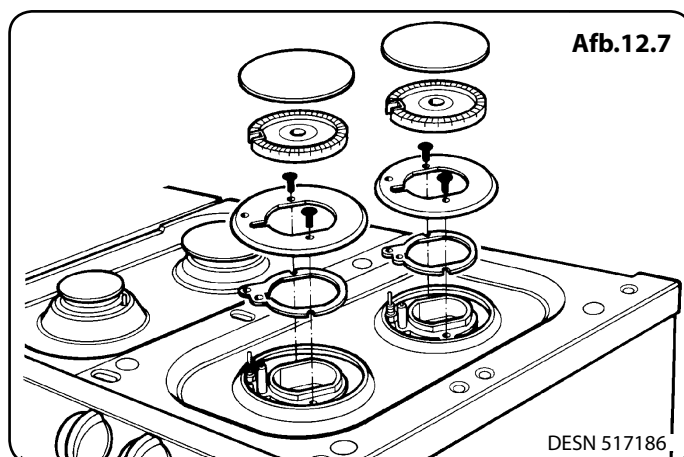
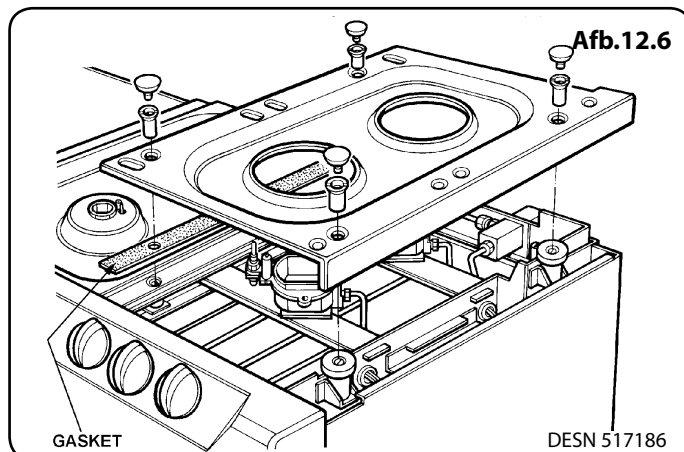
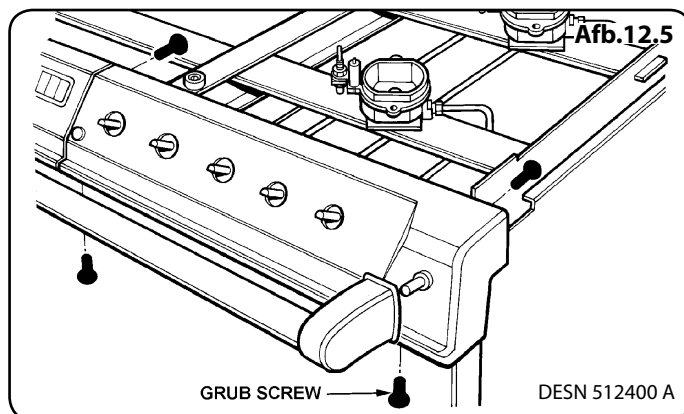


DESN 517163

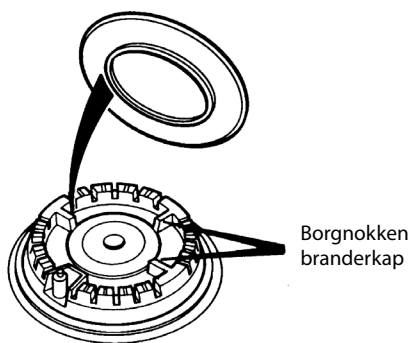
Bevestiging van gietwerk en pansteunen kookplaat

Gietwerk kookplaat

1. Bevestig de aardkabel van het midden van het gietwerk aan het onderstel van het fornuis en leg hem over de branders. Herhaal voor de gietvormen links en rechts en zodanig dat de pakkingen daar gemonteerd worden waar de buitenste gietvormen met de middelste overlappen. Zorg ervoor dat de aardingskabels zijn verbonden (**Afb.12.5**).
2. Zet gietwerk vast met 8 profielbevestigingsmoeren **NIET TE VAST AANDRAAIEN** (**Afb.12.6**).
3. Bevestig de zes branderringen met de M4 schroeven op de branders linksachter, middenvoor, rechtsvoor en rechtsachter. Gebruik nr. 6 $\frac{3}{8}$ schroeven voor de branders linksvoor en middenachter (**Afb.12.7**).
OPMERKING: Montage van de linker- en middelste branders is net zoals weergegeven in (**Afb.12.7**).
4. Plaats branderkappen op brandereenheden.
5. Plaats de handgreep op de as en zet op de juiste locatie vast met de inbusbouten (aan de onderzijde van de beugel) (**Afb.12.5**).



Afb.12.8



Montage van branders

BELANGRIJK: De gietijzeren pansteunen op het fornuis zijn veel zwaarder dan op meeste gasfornuizen. Wees daarom voorzichtig met het verwijderen of opnieuw plaatsen ervan.

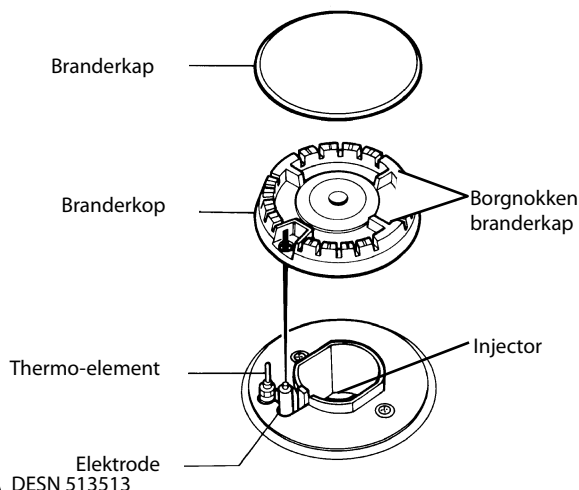
Het is van belang dat ze opgelicht worden en niet over het aangrenzende email gesleept worden omdat daardoor het email beschadigt.

Plaatsen van de branderkap snel en halfsnel (Afb.12.8) en (Afb.12.9).

Wokbrander (Afb.12.10)

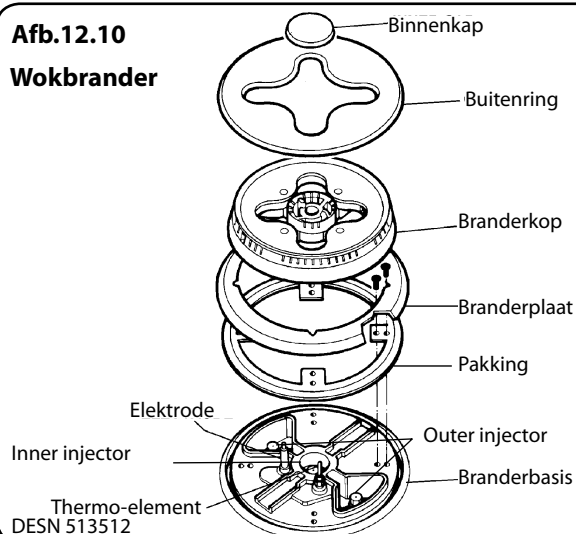
Ultrasnelle brander (Afb.12.11)

Afb.12.9 Snelle en halfsnelle branders



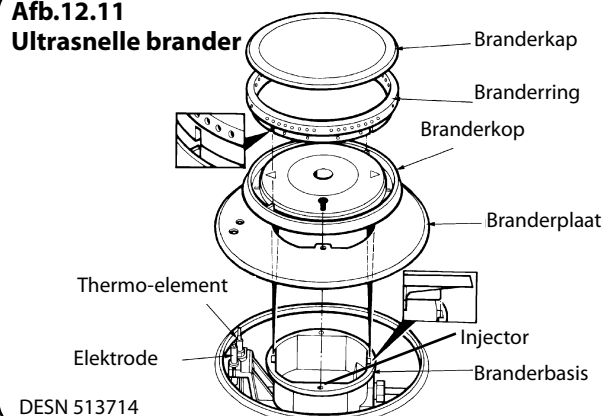
Afb.12.10

Wokbrander



Afb.12.11

Ultrasnelle brander



Pansteunen kookplaat

Het is voor de prestaties en betrouwbaarheid belangrijk dat de pannendragers juist zijn geplaatst. De pannendragers zijn aan de onderkant gemarkeerd met **L (links)**, **C (midden)**, **R (rechts)** en moeten in de uitsparingen van de kookplaat worden geplaatst.

BELANGRIJK

Voor een betrouwbare werking van de kookplaat is het HEEL belangrijk dat de pansteunen worden geïnstalleerd volgens de instructies in de gebruikershandleiding van de AGA SIX-FOUR serie - DC6.

Om de juiste locatie van de pannendragers te vinden, heeft de middelste pannendrager een uniek ontwerp met een lipje, zoals afgebeeld (**Afb.12.12**). Deze pannendrager moet in de middenpositie achter worden geplaatst met het lipje wijzend naar de achterkant van het apparaat.

Afstellen van het niveau van pansteun

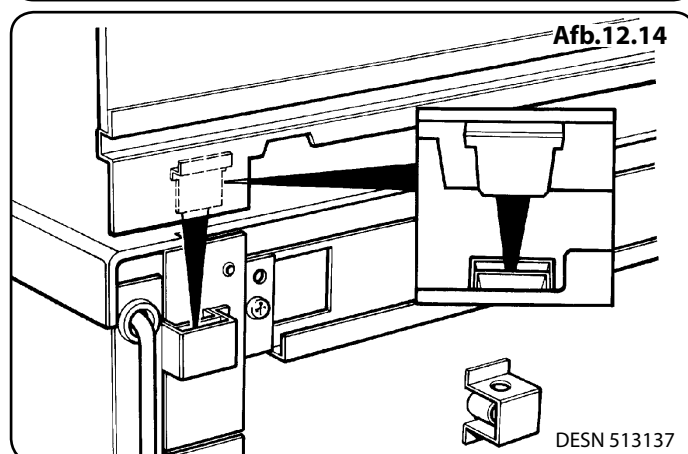
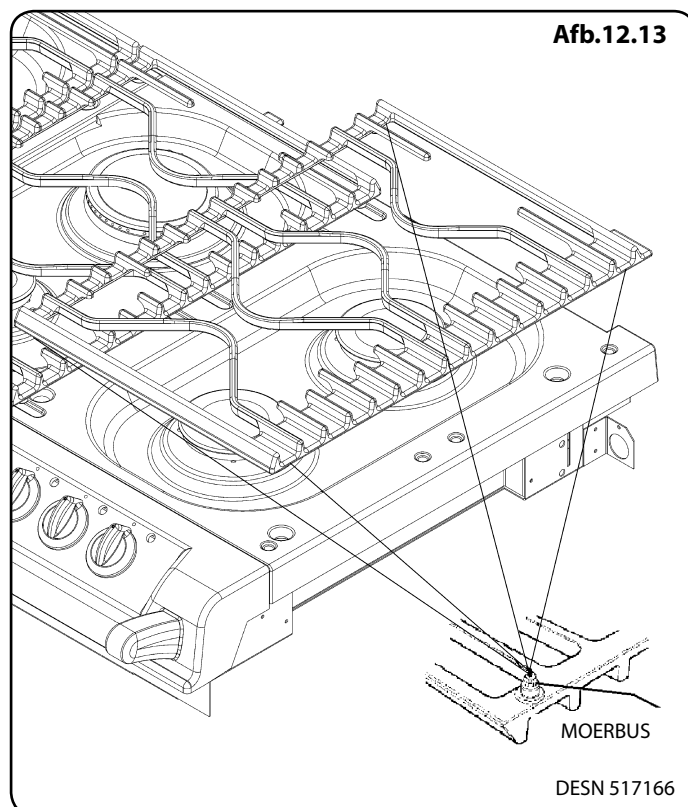
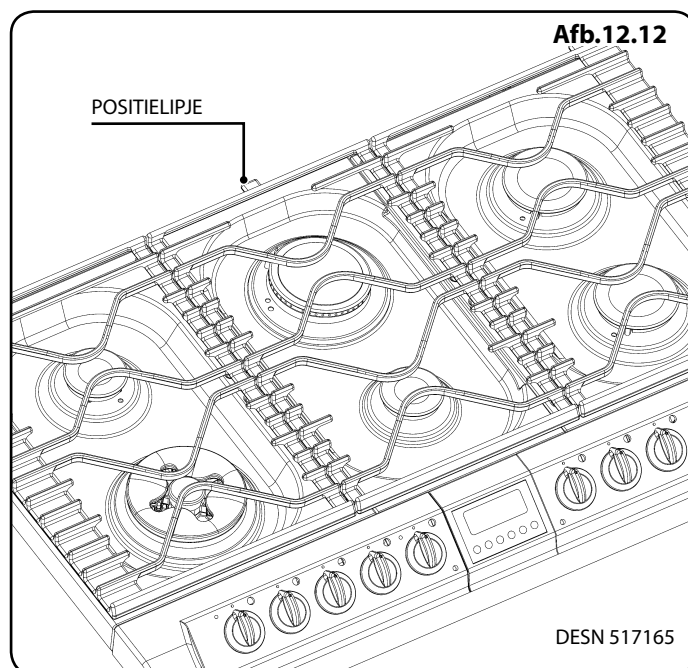
1. Maak de moerbus los met een 8mm sleutel (**Afb.12.13**).
2. Om wiebelen te voorkomen, stelt u het pootje van de pansteunen af met gebruik van een 2,5 mm inbussleutel.
3. Controleer of het pansteunenniveau gelijk is aan dat van de tegenoverliggenok kant.
4. Draai de moerbus weer vast.

Bevestiging handrail

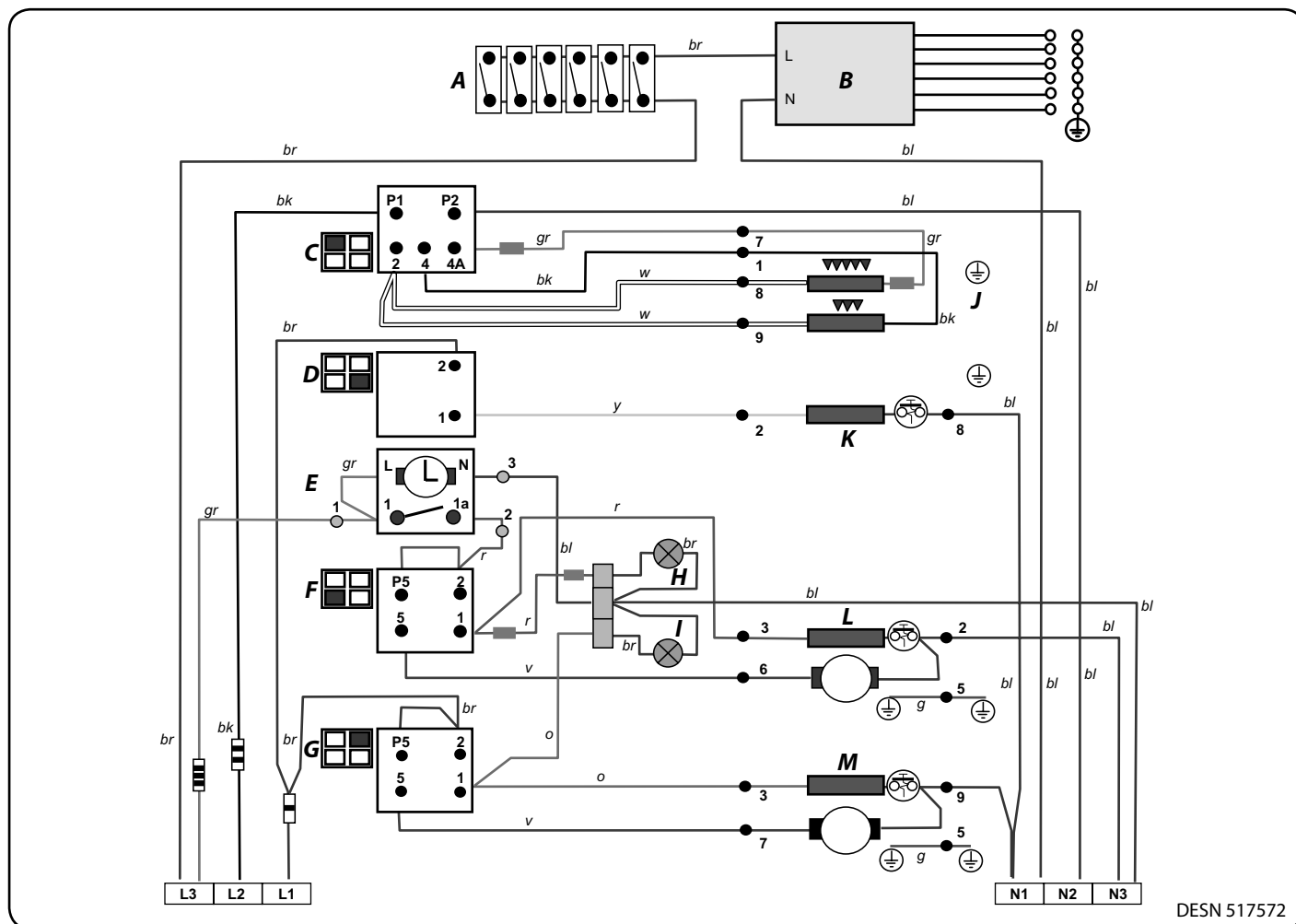
1. Plaats de handrail op de staanders aan elk eind van de voorkant. Zorg ervoor dat de stiftap aan beide einden van de handrail naar beneden gericht is.
2. Druk de handrail helemaal tegen de voorkant en zet deze vast door de 2 stiftappen (2 ½ mm vast te draaien (**Afb.12.5**).

Spatbescherming

Plaats de lipjes van de spatbescherming in de beugels boven aan de achterkant van het fornuis (**Afb.12.14**). Goed op zijn plaats drukken.



13. Schakelschema



Legende

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase.

Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
A	Ontstekingsschakelaar gaskraan
B	Vonkgenerator
C	Grillregelaar
D	Thermostaat sudderoven
E	Klok
F	Thermostaat onderste ventilatoroven
G	Thermostaat bovenste ventilatoroven
H	Neonlamp onderste ventilatoroven
I	Neonlamp bovenste ventilatoroven
J	Dubbel grillelement
K	Onderdeel sudderoven
L	Onderdeel ventilatoroven onder
M	Onderdeel ventilatoroven boven

Code	Kleur
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Voilet
w	Wit
y	Geel
g	Groen
g/y	Groen / geel
gr	Grijs

14. Technische gegevens

Het drukproefpunt bevindt zich aan de rechterachterkant van de kookplaat.

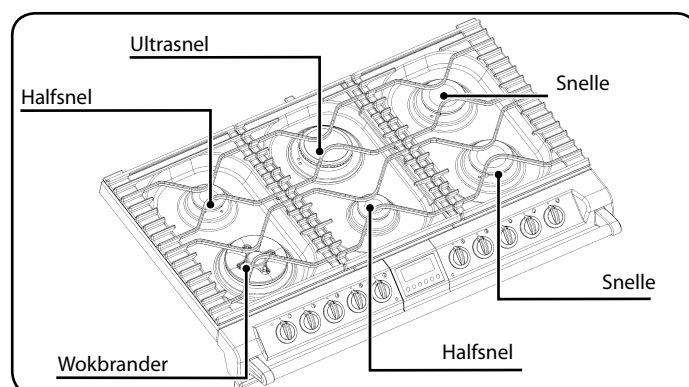
LPG G30/G31 - (Apparaatcategorie I3+)						
Brandertype	WOKBRANDER	SNELLE	SNELLE	HALFSNEL	HALFSNEL	ULTRASNEL
Maximale warmtetoevoer	4,0 KW (287g/h)	3,0 KW (215g/h)	3,0 KW (215g/h)	1,75 KW (125g/h)	1,75 KW (125g/h)	5,0 KW (360g/h)
Plaatsbepaling injector	066	116	116	097	097	167
Hoofd	0.46	85	85	65	65	110
Secundair	1,00 (x2)	-	-	-	-	-

Positie drukpunt : Rechterachterkant van kookplaat

Drukinstelling : I₃₊ G30 = 28-30 mbar, G31 = 37 mbar I_{3B/p} = 28-30/30 mbar

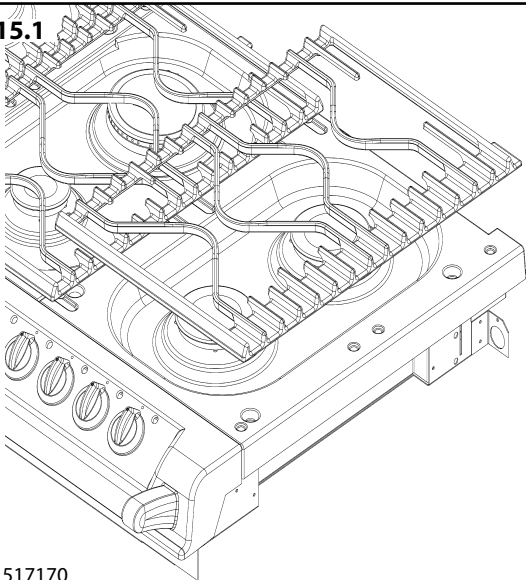
Ontsteking brander : H.T. vonk

ELEKTRISCHE GRILL EN OVENS : 230V, 50Hz ENKELFASIGE, 30 AMP	
Bovenste oven (ventilator)	1,45 kw
Grillelement	2,30 kw
Sudderoven	1,00 kw
Onderste oven (ventilator)	1,45 kw



15. Onderhoud van de AGA 6-4

Fig. 15.1



DESN 517170

A. VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT

1. Haal stekker uit stopcontact.
2. Verwijder pansteunen en branderkappen (**Fig. 15.1**)
3. Verwijder bevestigingsschroeven van brander (14) en bevestigingsmoeren van kookplaat (8).
4. Licht bevestigingsringen van brander (6) op.
5. Licht gietwerk van kookplaat op in de volgende volgorde: links, rechts, midden (**Fig. 15.2**).

OPMERKING: Elk stuk gietwerk van het fornuis heeft een aardaansluiting. Elke aansluiting moet ontkoppeld worden voordat u het gietwerk van het fornuis helemaal kunt verwijderen (**Fig. 15.3**).

6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

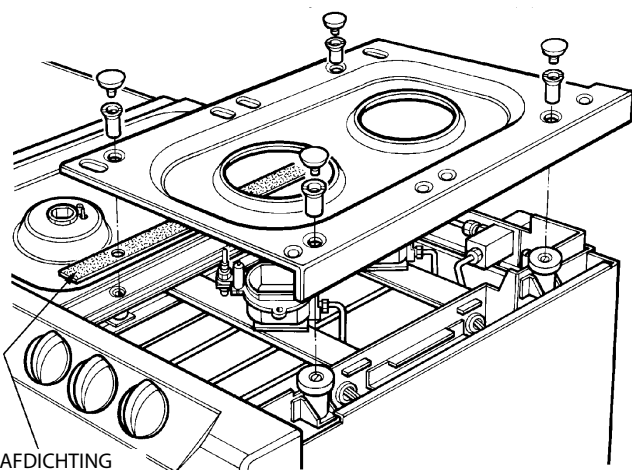
B. VERWIJDEREN VAN ZIJPANELEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het fornuis op de wieltjes zakken door de voetjes helemaal linksom te draaien.

OPMERKING: Het is misschien nodig de flexibele gasaansluiting los te koppelen zodat het fornuis tussen de kastjes vandaan gehaald kan worden.

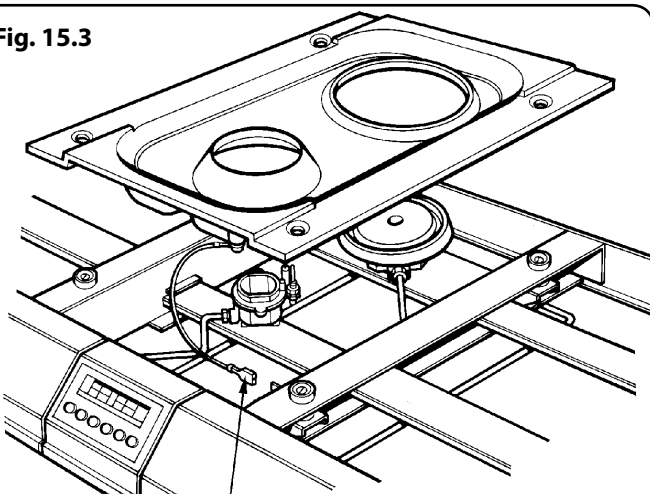
3. Rol het fornuis enigszins naar voren, maak de veiligheidsketting los en maak de flexibele slang los.
4. Verwijder de bevestigingsschroeven achter (3) en schuif het zijpaneel naar achteren en eruit.
5. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

Fig. 15.2



DESN 512393 C

Fig. 15.3



DESN 512400 A

C. VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN GIETWERK FORNUIS'.
3. Trek bedieningsknoppen eraf.
4. Verwijder bevestigingsschroeven (4 per gietwerk) van bedieningspaneel (**Fig. 15.4**). Ondersteun het gietwerk als u de schroeven verwijderd.

OPMERKING: Bij het verwijderen van het gietwerk moeten de neonlampjes voor de oven ontkoppeld worden van de voorkant. Houd de kabels aan het begin bij het neon vast en wrik en trek totdat de neoneenheid los zit. Zorg dat u bij het herplaatsen van de afdekplaat de neoneenheid en de draden weer correct positioneert.

D. VERWIJDEREN VAN HANDRAIL

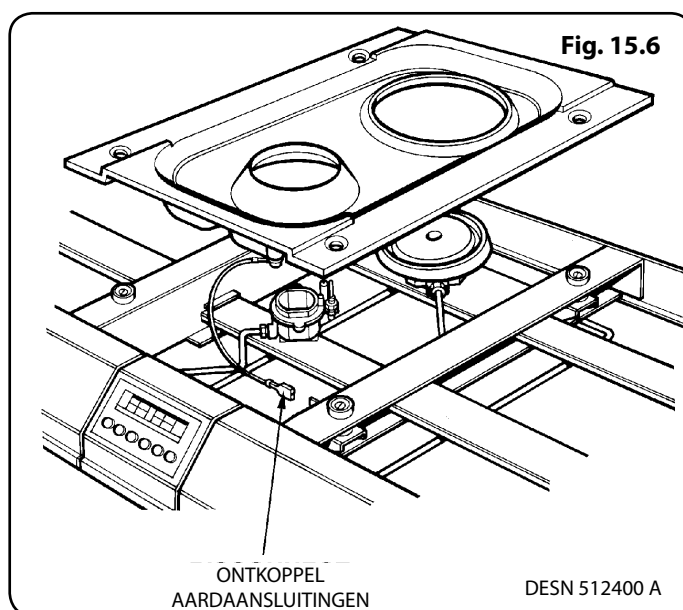
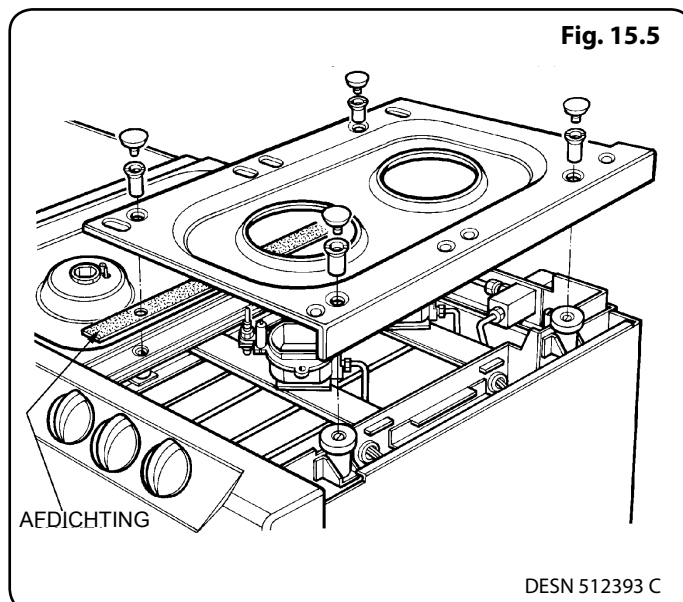
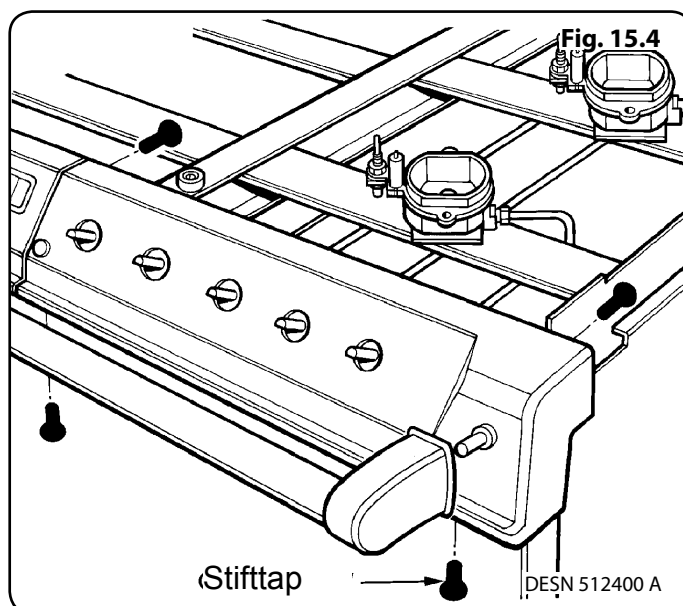
1. Loosen 2 grub screws, one at each end of hand rail (**Fig. 15.4**) using 2 ½ mm socket key.
2. Slide handrail forwards, off locating studs.

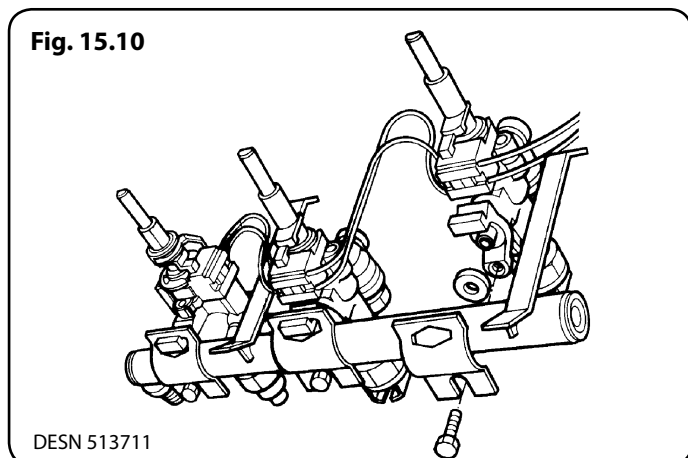
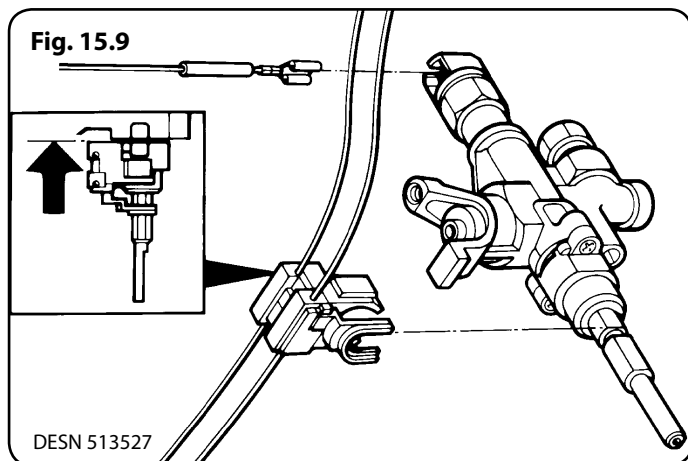
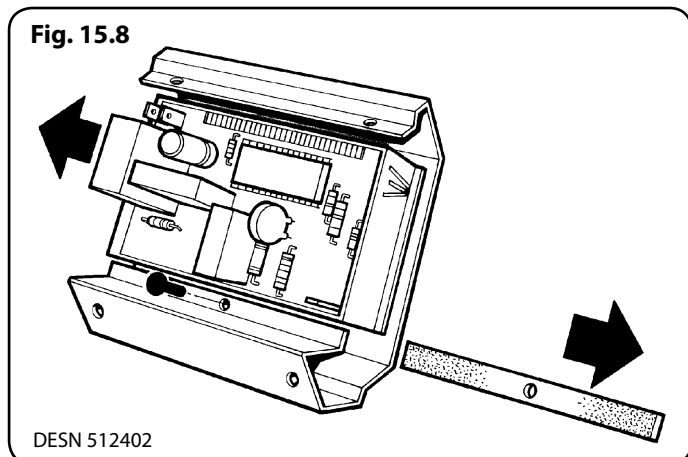
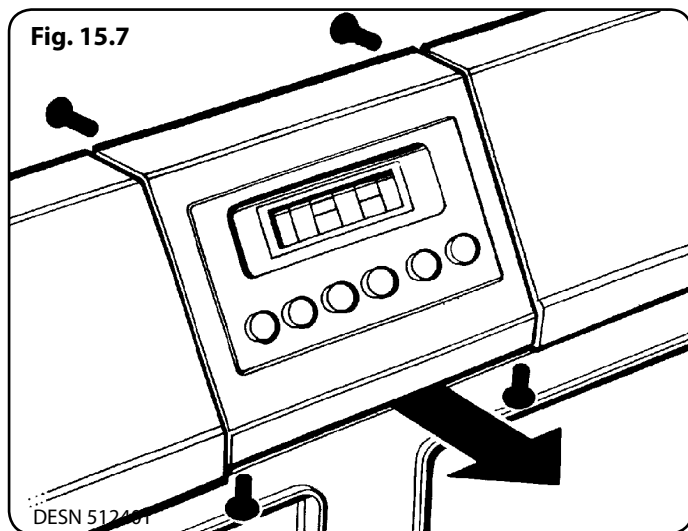
E. VERWIJDEREN VAN KLOK

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN GIETWERK FORNUIS'.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4). Twee rechtsboven aan de achterkant en twee linksonder aan de voorkant van klokeenheid.
4. U kunt de klokeenheid nu voldoende oplichten om de elektrische kabels te ontkopen aan de achterkant van de klok (**Fig. 15.5**).

OPMERKING: Zorg dat u markeert welke kabels waar horen.

5. Draai de bevestigingsschroef van de klok zo los dat u de bevestigingsstrip van de klok uit de afdekplaat kunt trekken (**Fig. 15.6**).
6. Verwijder de klembout van de klok, verwijder de klem en licht de klok eruit (**Fig. 15.6**).
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.





F. VERWIJDEREN VAN GASKRAANTJES ONTSTEKINGSSCHAKELAARS

1. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit het gas af.
2. Zie '**VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT**'.
3. Zie '**VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT**'.
4. Ontkoppel gasrailtoevoerbuis (19 mm moer) (**Fig. 15.9**) en (**Fig. 15.10**).
5. Ontkoppel alle gasaansluitingen op kraantjes (5 moeren (13, 14 en 19 mm).
6. Verwijder (4) bevestigingsschroeven van steunpaneel gasrail en gasrail.
7. Ontkoppel kabels ontstekingsschakelaar.
8. Til binnenste afdekplaat weg.
9. Verwijder bout (1) en klembevestiging aan de gasrail en haal kraan van gasrail.
10. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

G. VERWIJDEREN VAN GRILLREGELAAR

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie '**VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT**'.
3. Verwijder twee schroeven die bediening op bedieningmontagepaneel vasthouden.
4. Haal bediening en kabels weg, maar zorg dat er geen spanning op de kabels komt.
5. Ontkoppel de kabels van de bediening.

OPMERKING: zorg dat u aansluitingen markeert.

6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

H. VERWIJDEREN VAN OVENTHERMOSTATEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie '**VERWIJDEREN VAN GRILLREGELAAR**'.
3. Verwijder (7) schroeven uit achterpaneel.
4. Verwijder thermostaatkolfje en capillair via achterkant fornuis, let op positie van capillair.
5. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

I. VERWIJDEREN VAN VONKGENERATOR

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie '**VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT**'. Verwijder alleen rechtergietswerk.
3. Draai bevestigingsschroeven (2) van elektrisch paneel enigszins los (**Fig. 15.11**).
4. Licht paneel van schroeven af via 'sleutelgatgleufjes'.
5. Licht paneel op van apparaat.
6. Ontkoppel elektrische kabels naar generator.
7. Ontkoppel elektrodekabels.
8. Draai de twee schroeven los die de generator op het elektrische paneel van het fornuisframe vasthouden en haal de generator er voorzichtig uit.
9. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

J. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDERS LINKSACHTER, MIDDENVOOR, MIDDENACHTER, RECHTSACHTER, RECHTSVOOR)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie '**VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT**'.
3. Zie '**VERWIJDEREN VAN VONKGENERATOR**', ontkoppel de juiste elektrodekabel.
4. Haal klem weg waarmee elektrode aan brander vastzit en haal kabel en elektrode weg (**Fig. 15.12** en **Fig. 15.13**).
5. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

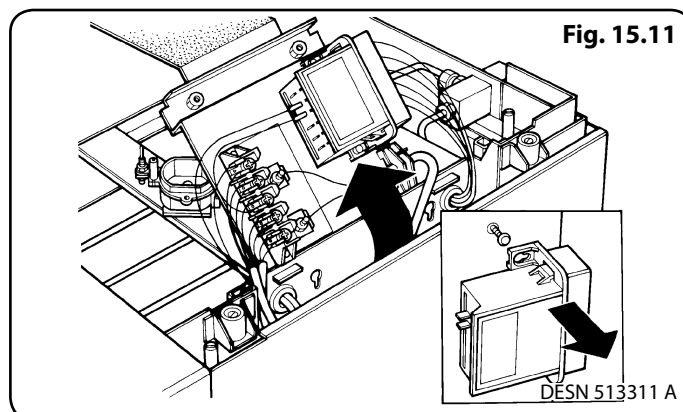


Fig. 15.11

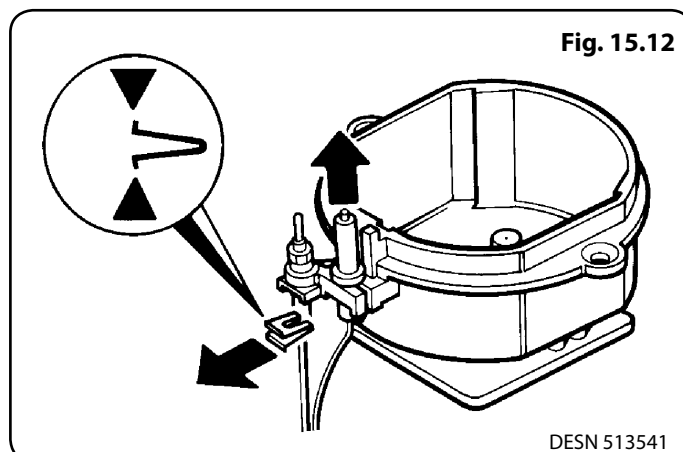


Fig. 15.12

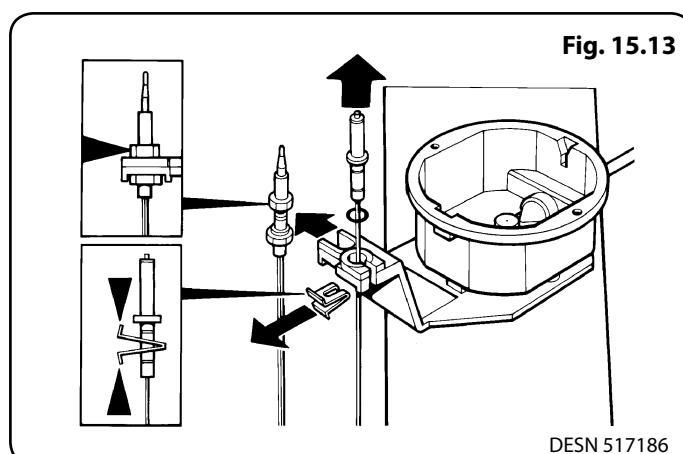
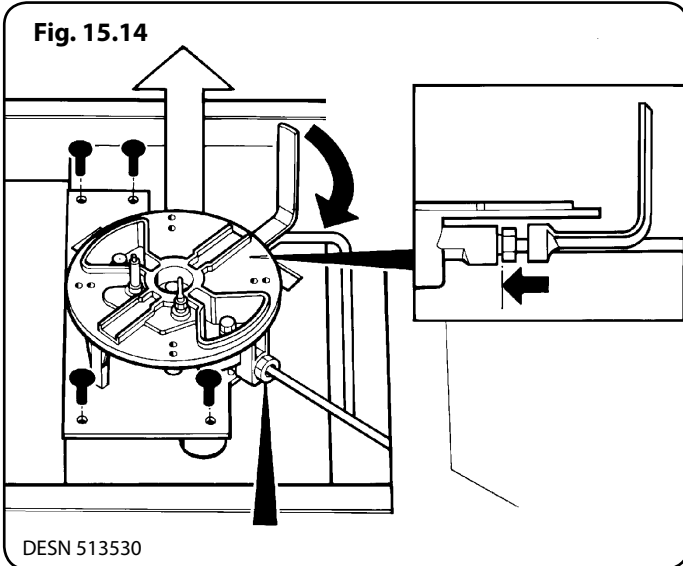


Fig. 15.13

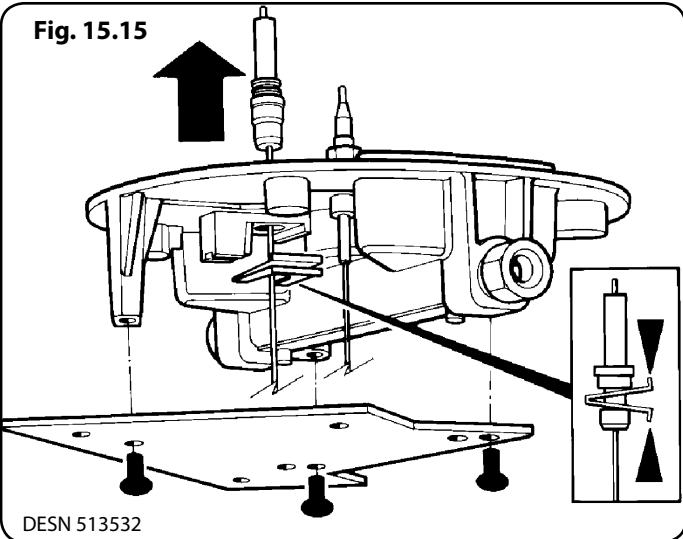
Fig. 15.14



K. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDER LINKSVOOR) (Fig. 15.14)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT'.
3. Zie 'VERWIJDEREN VAN VONKGENERATOR'.
4. Ontkoppel de buis van de linker brander (13 mm) en de binnenste brander (13 mm) met de speciale steeksleutel.
5. Verwijder brander en branderbevestigingsplaat door de 4 schroeven los te draaien die de brandermontageplaat op zijn plaats houden.
6. Draai de brander om en verwijder de bevestigingsklem van de elektrode.
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde, let erop dat kabel op dezelfde manier gepositioneerd wordt

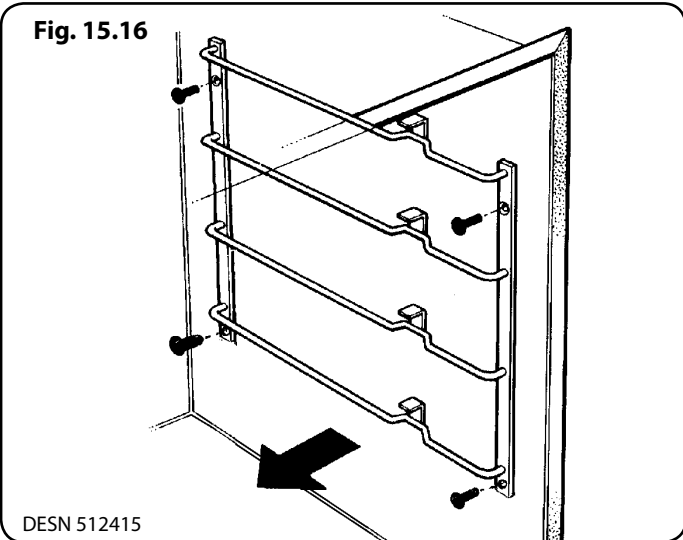
Fig. 15.15



L. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDER LINKSVOOR) (Fig. 15.15)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT'.
3. Maak de moer los die het thermokoppel op zijn plaats houdt.
4. Druk het thermokoppel naar beneden en trek het van onderen uit de brander.
5. Ontkoppel het andere eind van de thermokoppelkabel van de gasklep. Dit is een opdrukcilinderaansluiting.
6. Plaats alle weer terug in omgekeerde volgorde.

Fig. 15.16



M. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDER LINKSACHTER, RECHTACHTER, RECHTSVOOR)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT'.
3. Maak de moer los die het thermokoppel op zijn plaats houdt.
4. Druk het thermokoppel naar beneden en trek het van onderen uit de brander.
5. Ontkoppel het andere eind van de thermokoppel van de gasklep. Dit is een elektrische opdrukaansluiting.
6. Plaats alle weer terug in omgekeerde volgorde.

N. OM GRILL LINERS VERWIJDEREN – ZIE Fig. 15.6

1. Verwijder glijgootjes links en rechts (4 schroeven per gootje).
2. Verwijder gootjes en voering.

O. VERWIJDEREN VAN ELEMENTEN (RECHTEROVENS)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder schroef (1) onderpaneel oven aan achterkant van oven.
3. Til onderpaneel eruit.
4. Verwijder bevestigingsschroeven (2) ovenelement aan achterkant van oven en wrik elementen zodat ze loskomen van plaatsingsbeugel, trek naar voren zodat aansluitingen zichtbaar worden.
5. Verwijder aansluitingen, en zorg ervoor dat ze niet langs de achterkant van het apparaat naar beneden vallen.
6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

P. VERWIJDEREN VAN ELEMENT HETE-LUCHTOVEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder bevestigingsschroeven (4) van ventilatorafdekking en verwijder paneel.
3. Verwijder 3 schroeven die element aan frame vasthouden en verwijder element voorzichtig totdat u toegang hebt tot de elektrische aansluitingen.
4. Ontkoppel de aansluitingen maar zorg er voor dat de kabels niet langs de achterkant van het apparaat naar beneden vallen.
5. Plaats alle weer terug in omgekeerde volgorde.

Q. VERWIJDEREN VAN OVENVENTILATOR

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN OVENELEMENT'.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4) die de ventilator aan het frame vasthouden.
4. Verwijder de bovenste en onderste spatplaten.
5. Trek ventilator eruit tot u toegang hebt tot de elektrische aansluitingen van de motor. Ontkoppel de kabels.
6. Verwijder ventilatorschoep.

OPMERKING: De schroefdraden van de bevestigingsschroeven van de schoep zijn linksom.

7. Verwijder motor van montageplaatschroeven.
8. Plaats alle weer terug in omgekeerde volgorde.

16. 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.

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

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



AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

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