



AGA DUAL CONTROL DC3G & DC5G (RACCORDEMENT DE PUISSANCE)

Mode d'emploi & instructions d'installation

ATTENTION : CET APPAREIL EST LOURD, UNE MAIN-D'ŒUVRE ET UN MATÉRIEL ADÉQUATS DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS LE DÉPLACEMENT DE LA PLAGE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU LE SOL.

RAPPEL : si vous avez besoin de remplacer certaines pièces sur cet appareil, n'utilisez que des pièces conformes à nos spécifications de sécurité et de performance.

N'UTILISEZ pas de pièces reconditionnées ni de copies n'ayant pas été spécifiquement autorisées par AGA.

**Veuillez lire les instructions avant d'utiliser cet appareil et
conserver le manuel afin de pouvoir le consulter plus tard.**



Destiné à une utilisation FR

08/16 EINS 517050

Table des Matières

1. Santé et sécurité	1	10. Présentation de l'installation	22
2. Introduction	3	Santé et sécurité	22
3. Vue d'ensemble	4	Conditions préalables à l'installation	22
4. Utiliser la cuisinière AGA Dual Control	7	Exigences de livraison	22
Indicateur de chaleur du four	8	11. Emplacement	23
Commande du brûleur	9	Caractéristiques	24
5. Accessoires AGA	11	12. Alimentation électrique	27
6. Étagères de four	13	Acheminement des câbles principaux	28
Les fours	14	Système de raccordement	30
Four à rôtissoire	14	13. Installation de l'armoire chauffante	34
Four à cuisson	15	Mise en service	39
Four à mijoter	15	14. Schéma de câblage AGA DC3G	43
AGA DC5 (Option armoire chauffante)	16	15. Schéma de câblage AGA DC5G	44
Les plaques	17	16. Données techniques	45
7. Fours AGA - Tables de cuisson	18	17. Liste de vérification	46
8. Nettoyage et entretien de votre cuisinière	19	18. Entretien	47
9. Guide	21		

1. Santé et sécurité

Protection des clients

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

⚠ Garder les jeunes enfants éloignés de l'appareil, car certaines surfaces peuvent devenir très chaudes.

Les enfants à partir de huit ans peuvent se servir de l'appareil. Toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou ne disposant pas de l'expérience et de connaissances suffisantes peut utiliser l'appareil à condition d'être surveillée et d'avoir reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et d'avoir compris les dangers encourus. **Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠ Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le tiroir. Cela comprend le papier, le plastique et articles en tissus, tels que des livres de cuisine, des articles en plastique et des torchons, ainsi que des liquides inflammables. Ne pas entreposer des explosifs, tels que les bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil.

⚠ NE PAS pulvériser des aérosols à proximité de la cuisinière pendant qu'elle est en fonctionnement.

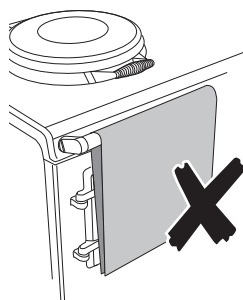
⚠ NE PAS modifier cet appareil.

⚠ NE JAMAIS placer d'aluminium entre la casserole et la surface vitrocéramique (p.ex. tapis de cuisson, papier aluminium, etc.)

⚠ Important : L'huile présente un risque d'incendie, NE PAS laisser des casseroles contenant de l'huile sans surveillance.

- En cas d'incendie, placer un couvercle sur la casserole et couper le courant.
- Éteindre les flammes sur la table de cuisson plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.
- Brûlures et blessures ont presque toujours lieu lorsqu'on essaye d'emmener la casserole en feu à l'extérieur.

Ne pas accrocher de torchons sur la rampe. Cela risquerait d'obstruer la ventilation. Le blocage de la bouche



d'aération peut causer une augmentation excessive de la température du panneau de commande et empêcher l'accès aisé aux commandes.

Lorsque le four est allumé, NE PAS laisser la porte du four ouverte pendant de longues périodes, ce qui pourrait affecter la température du four et pourrait rendre les commandes chaudes.

L'appareil peut contenir certains des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des utilisateurs/installateurs de s'assurer que la tenue de protection personnelle nécessaire est portée lors de la manipulation, si nécessaire, les pièces concernées contenant l'un des matériaux suivants pouvant être interprétés comme étant dangereux pour la santé et la sécurité, voir les informations ci-dessous.

Colles et Mastics

Attention, s'ils sont encore sous forme liquide, utilisez un masque et des gants jetables.

Fil de verre, Laine minérale, Isolants, fibre de céramique

Peuvent être nocifs si Inhalés. Peuvent irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez tout contact avec la peau et les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et une protection pour les yeux. Ensuite, se laver les mains et les autres parties exposées. Lors de l'élimination du produit, diminuez la poussière à l'aide d'un vaporisateur d'eau, assurez-vous que les pièces sont bien enveloppées.

Friture

- Utiliser une casserole profonde, assez grande pour couvrir la zone de cuisson appropriée.
- ⚠ **NE JAMAIS** remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.
- ⚠ **NE JAMAIS** laisser d'huile ou de graisse sans surveillance pendant le temps de cuisson.
- ⚠ Ne jamais utiliser un couvercle sur la casserole.
- ⚠ En cas d'incendie, couvrez la casserole avec un couvercle et éteindre l'appareil.
- ⚠ Éteignez les flammes sur la plaque chauffante, de préférence à l'aide d'une couverture anti-feu, plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.
- ⚠ Emmener la casserole en feu à l'extérieur entraîne presque toujours des brûlures et des blessures.
- ⚠ **ATTENTION** : Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : L'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : **NE LAISSEZ** aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Il est possible que les pièces accessibles chauffent durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.

Si vous Sentez une Odeur de Gaz

- **N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.**
- Ne fumez pas.
- **N'utilisez pas de flammes nues.**
- Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.
- Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.
- Eloignez toute personne de l'endroit concerné.
- Appelez votre fournisseur de gaz.

2. Introduction

Nous sommes un fabricant responsable et nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

Votre nouvelle cuisinière AGA Dual Control vous offre tout ce que vous appréciez dans une cuisinière à rangements chauds AGA, avec en plus deux plaques chauffantes qui peuvent être allumées ou éteintes, selon les besoins.

Référez-vous au schéma dans le chapitre de Présentation pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux sections pertinentes chauffante à gaz, etc.

Fabriquée au cœur du Shropshire, votre cuisinière AGA, comme les générations de cuisinières précédentes, a été fabriquée en fonte de la Fonderie de Coalbrookdale. Les qualités de fabrication traditionnelle de la fonte associées aux éléments industriels faisant la force des plaques chauffantes vous permettront de chauffer vos plats rapidement et d'allumer les deux éléments en même temps, ou juste une, selon l'heure de la journée et de la taille de votre famille.

L'excellence de cuisson de la cuisinière AGA est célèbre depuis sa création dans les années 1920 et elle est reconnue grâce au rayon de chaleur indirecte que la fonte émet plutôt que seulement la température de l'air. De plus, si vous ne le savez pas encore, vous découvrirez bientôt que les plats cuisinés sur cette cuisinière conservent leurs arômes naturels et leur succulence. Ils ont simplement meilleur goût.

 **IMPORTANT : Veuillez lire la garantie ci-jointe.**

Toute modification non approuvée par AGA pourrait invalider l'approbation de l'appareil, la garantie et pourrait affecter vos droits statutaires.

Pour bénéficier d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifiez que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.

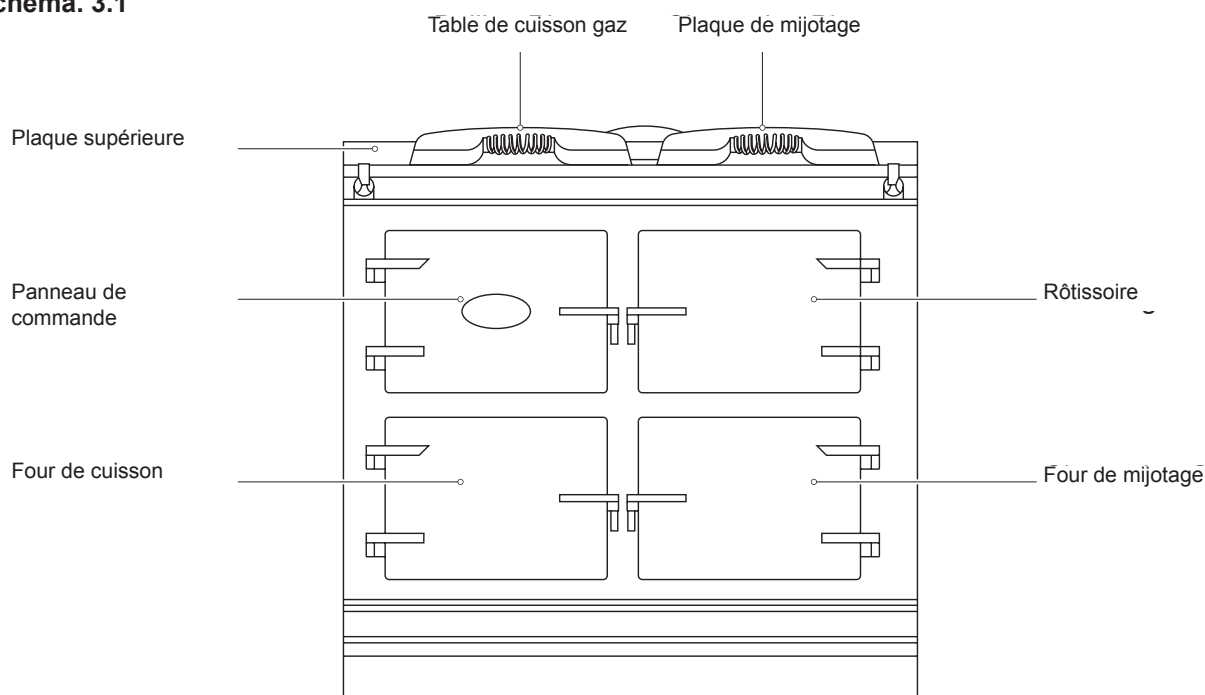
Un peu de fumée et une odeur désagréable peuvent être émises pendant la première utilisation. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

3. Vue d'ensemble

AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL POUR EVITER LES BRÛLURES LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.

AGA DC3G

Schéma. 3.1



L'AGA DCG3 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes ont des chaleurs différentes ; la plaque bouillante est la plus chaude des deux et la plaque de mijotage à une chaleur moins élevée. Chaque plaque est contrôlée de façon indépendante.

Plaque bouillante

La plaque d'ébullition est utilisée pour faire griller du pain, faire bouillir de l'eau, rissoler et cuire à une température plus élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, notamment pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour griller des sandwiches, réaliser des pâtisseries, frire des œufs sans matières grasses et faire des quesadillas.

Rôtissoire

Le four le plus chaud servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôti de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture en bas.

Four de cuisson

Un four moyen pour faire cuire des gâteaux et des biscuits, du poisson, des lasagnes ou du hachis Parmentier, ainsi que faire rôti de la viande et de la volaille à chaleur moyenne. Cuisiner des plats sucrés et savoureux ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

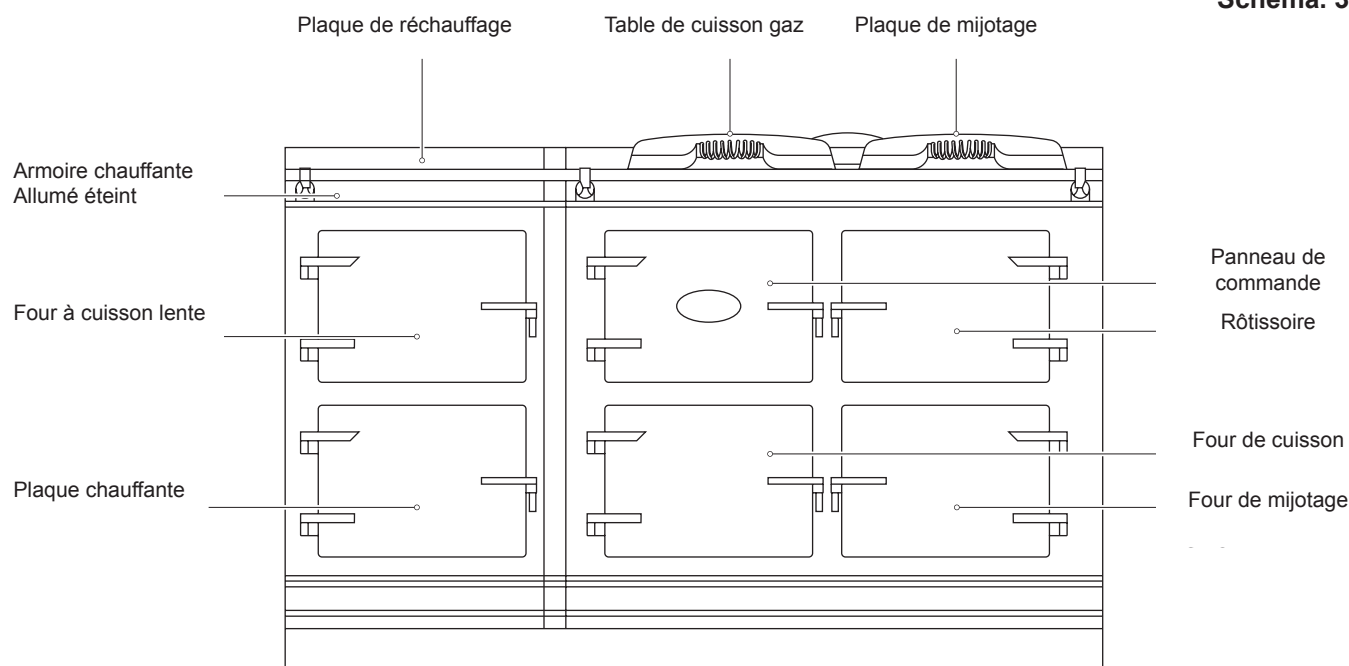
Four de mijotage

La cuisson longue et lente dans le four de mijotage développe les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'y placer plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL POUR EVITER LES BRÛLURES LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.

AGA DC5G

Schéma. 3.2



L'AGA DCG5 est dotée des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes contrôlables indépendamment.

Kookplaten

Les deux plaques chauffantes ont des chaleurs différentes ; la plaque bouillante est la plus chaude des deux et la plaque de mijotage à une chaleur moins élevée. Chaque plaque est contrôlée de façon indépendante.

Plaque bouillante

La plaque d'ébullition est utilisée pour faire griller du pain, faire bouillir de l'eau, rissoler et cuire à une température plus élevée.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage est utilisée pour la cuisson plus lente, notamment pour les sauces, les poêlées, et peut également être utilisée directement pour griller des sandwiches, réaliser des pâtisseries, frire des œufs sans matières grasses et faire des quesadillas.

Plaque de réchauffage (armoire chauffante)

La plaque de réchauffage est l'endroit idéal pour y laisser les aliments cuisinés.

Four à cuisson lente (armoire chauffante)

Idéal pour une large gamme de cuissons longues et lentes, comme le gigot d'agneau, l'effiloché de porc braisé, le ventre de porc et les gâteaux de fête.

Plaque chauffante (armoire chauffante)

Utilisé pour réchauffer les assiettes et les plats de service. Peut également être utilisé pour réserver les plats avant la découpe.

Rôtissoire

Le four le plus chaud servira à la cuisson à température élevée. Il sera idéal pour confectionner des pâtisseries, du pain, rôti de la viande, des légumes et de la volaille, et il est doté d'une fonction grill au-dessus et friture en bas.

Four de cuisson

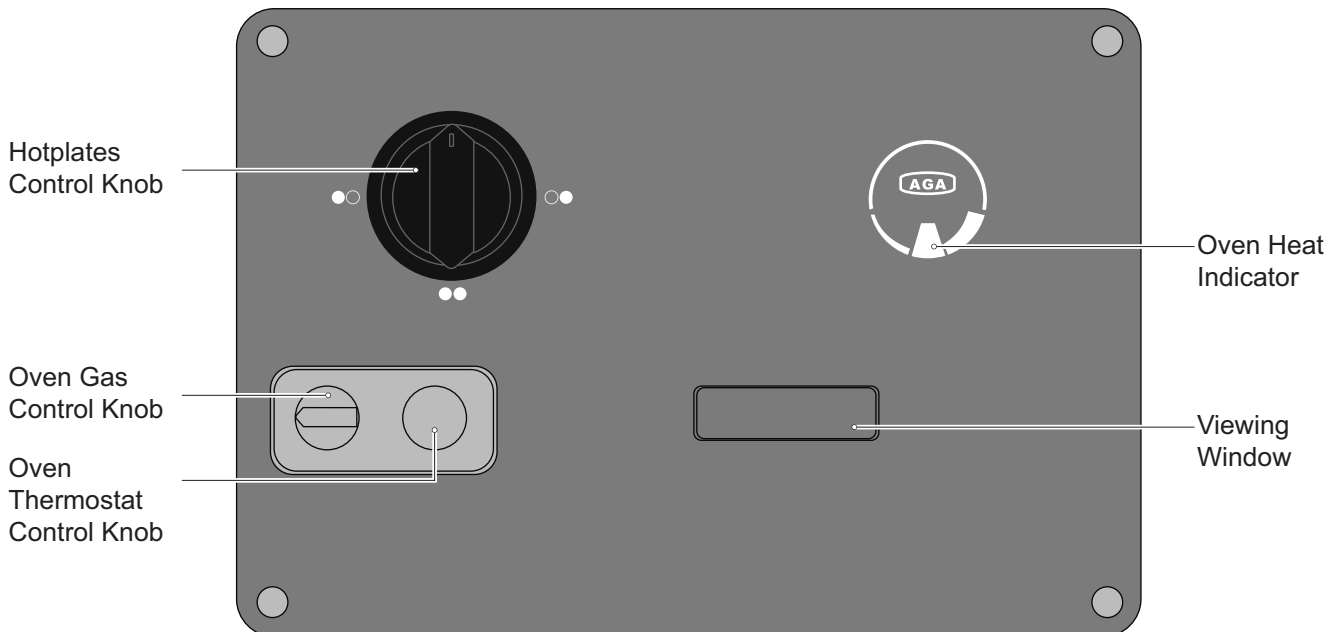
Un four moyen pour faire cuire des gâteaux et des biscuits, du poisson, des lasagnes ou du hachis Parmentier, ainsi que faire rôti de la viande et de la volaille à chaleur moyenne. Cuisiner des plats sucrés et savoureux ensemble n'est pas un problème car les saveurs ne se mélangent pas.

Four de mijotage

La cuisson longue et lente dans le four de mijotage développe les parfums et rend la viande tendre, même la plus dure. Sa grande capacité permet d'y placer plusieurs plats ; de la soupe, du ragoût, du riz à la vapeur, des carottes à la vapeur et des poires pochées cuisant tous en même temps, sans aucun risque de brûlure.

4. Utiliser la cuisinière AGA Dual Control

Schéma. 4.1



DESN 516865

Les différentes zones de la cuisinière AGA Dual Control sont présentées dans les pages suivantes.

La cuisinière AGA traditionnelle à rangement chaud est célèbre pour la chaleur douce qu'elle émet, grâce à l'AGA Dual Control, vous bénéficierez de la chaleur uniquement lorsque la cuisinière est allumée ou, à moindre échelle, lorsque seulement quelques parties de la cuisinière sont allumées.

Commande du thermostat - Four

Votre cuisinière AGA Dual Control possède trois fours, chacun d'entre eux est préréglé à une chaleur différente. Leurs noms sont :

- **Four à rôti** pour une cuisine à haute température
- **Four à pâtisserie** pour une cuisine à température modérée
- **Four à mijoter** pour une cuisine à basse température
- **Four à cuisson lente** (uniquement le DC5G) pour une longue cuisson lente
- **Four de réchauffement** (uniquement le DC5G) pour réchauffer les assiettes et les plats

⚠ NE PAS ALLUMER L'APPAREIL AVEC LES PORTES OUVERTES.

Chacun des fours a la même capacité, (peut contenir une dinde de 13 kg (28 lb)). Les techniques de la cuisinière AGA Dual Control peuvent être utilisées par exemple pour empiler des casseroles dans le four à mijoter. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes, du riz, de desserts, de plats, de fruits pochés, tout cela dans le même four en laissant les plaques chauffantes libres, et de réduire la vapeur et les odeurs de cuisson dans la cuisine.

Les fours sont en fonte, ce qui cuit par chaleur rayonnante, et ceci est le secret d'une cuisson parfaite pour laquelle la cuisinière AGA est connue. Une chaleur rayonnante indirecte ne dessèche pas les aliments, ils conservent donc toute leur hydratation et saveurs naturelles.

Indicateur de chaleur du four

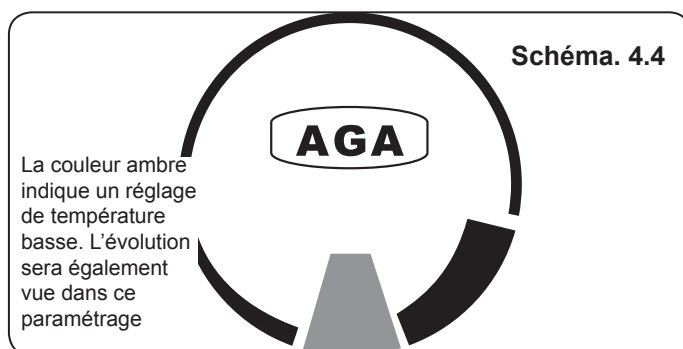
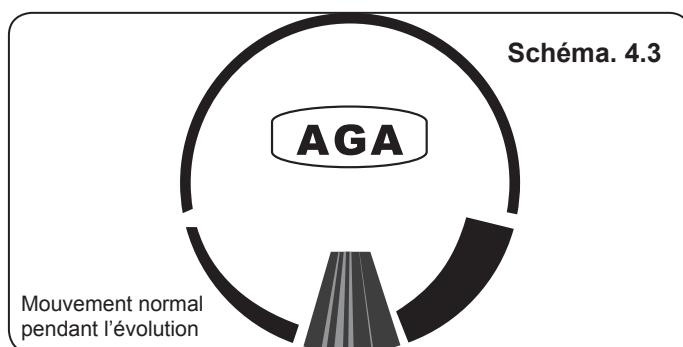
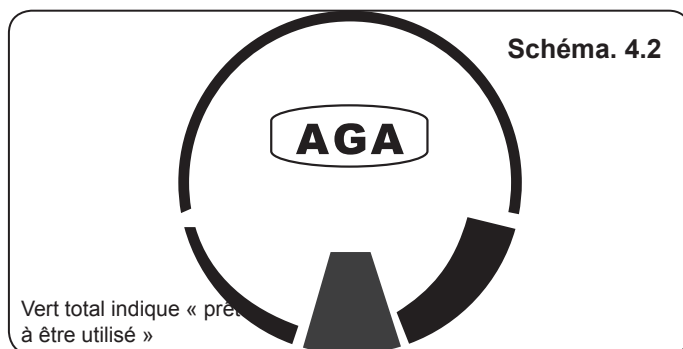
L'indicateur de chaleur est un guide pour la chaleur stockée au sein de l'AGA, et n'a pas de rapport direct avec la température de la rôtissoire.

Une AGA est conçue pour fonctionner à une chaleur optimale en évoluant entre deux températures choisies.

La performance optimale est généralement atteinte lorsque l'indicateur affiche la couleur verte. Pour de meilleures performances de cuisson, attendez que l'AGA détienne toute la chaleur stockée, ce qui est indiqué par la fenêtre devenue entièrement verte (**Schéma. 4.2**). Cela peut prendre un certain temps à atteindre et peut prendre environ 2 – 3 heures pour une totale récupération.

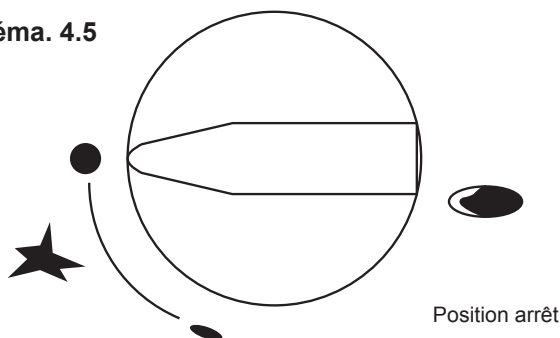
REMARQUE ! À cause de l'évolution de la température, la bande verte bougera et affichera parfois des sections graduées. Cela est parfaitement normal (**Schéma. 4.3**). La cuisson peut être débutée au cours de cette partie graduée du cycle, mais peut prendre plus de temps pour obtenir le résultat désiré.

La température la plus basse est indiquée par la couleur ambre et les cycles identiques en puissance totale (**Schéma. 4.4**).



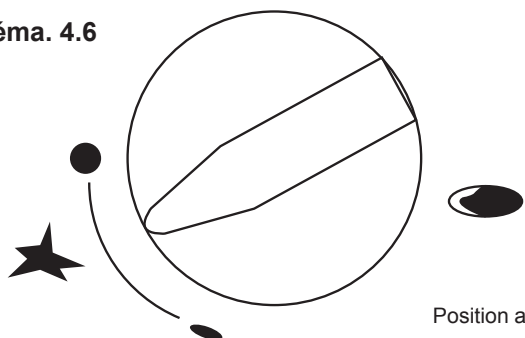
Commande du brûleur

Schéma. 4.5



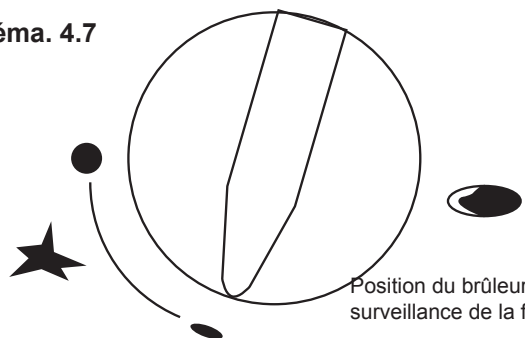
Position arrêt

Schéma. 4.6



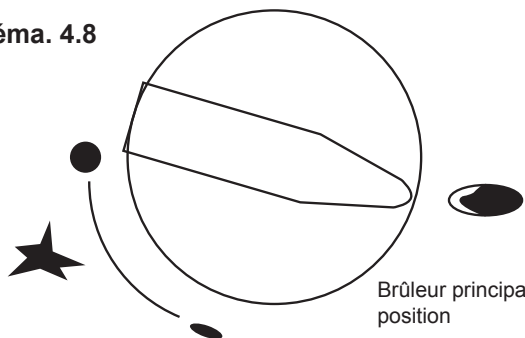
Position allumage

Schéma. 4.7



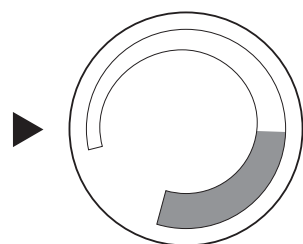
Position du brûleur de surveillance de la flamme

Schéma. 4.8



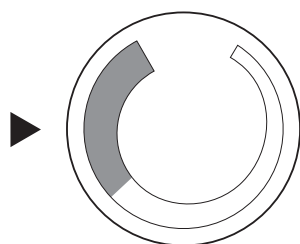
Brûleur principal sur la position

Schéma. 4.9



Feu faible

Schéma. 4.10



Fonctionnement normal

Procédure de l'éclairage

1. Le bouton de contrôle du thermostat permet de régler le débit de gaz du brûleur principal (**Schéma. 4.1**). Assurez-vous d'abord que les boutons sont entièrement tournés dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bouton de contrôle du gaz du four en position ARRÊT correspond au contrôle du thermostat sur le réglage minimum (fine extrémité de la bande blanche).
2. Tournez légèrement le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position d'allumage (☼) jusqu'à ce qu'il soit contre la butée, appuyez et maintenez durant 5 secondes (**Schéma. 4.6 page 9**).
3. Continuez à appuyer sur le bouton tout en tournant davantage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position (●) (**Schéma. 4.7 page 9**) (le dispositif piézoélectrique s'active). Continuez à appuyer pendant 10 secondes avec la flamme présente sur le brûleur. (s'il ne s'allume pas, recommencez les étapes 2 et 3), ceci peut être vu à travers la fenêtre de visualisation.
4. À l'allumage, relâchez le bouton et tournez plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole (●) (**Schéma. 4.8 page 9**). Le débit de gaz du brûleur principal circule selon les réglages du thermostat.
5. Tournez le bouton de commande du thermostat (C) du four vers la gauche juste dans la bande verte pour un fonctionnement normal (**Schéma. 4.10**).

⚠ IMPORTANT ! Veuillez noter que le ventilateur fonctionne à haute vitesse pendant environ 20 minutes après un démarrage à froid. Le ventilateur peut sembler bruyant pendant cette période de préchauffage mais le bruit diminue lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement normale.

REMARQUE : La position « FAIBLE » est obtenue en tournant le bouton de contrôle du thermostat petit à petit dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une petite flamme apparaisse le long du brûleur principal dans la fenêtre de visualisation.

REMARQUE : Il faut 24 heures pour que tous les fours atteignent la température de fonctionnement, l'indicateur de chauffage du four peut devenir vert avant cela (reportez-vous à **page 8** concernant l'affichage de l'indicateur de chaleur). Lorsque les fours atteignent la température de fonctionnement, il peut être nécessaire de régler précisément le bouton de contrôle du four pour obtenir les températures désirées. Une fois la température désirée obtenue, il n'est pas conseillé d'apporter d'autres changements au bouton de contrôle.

Si la cuisinière est froide au moment de l'allumage, de la buée peut apparaître sur l'émail. Essuyez immédiatement pour éviter les taches.

SI LA FLAMME VENAIT À S'ÉTEINDRE POUR UNE RAISON QUELCONQUE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (MINIMUM) ET RÉPÉTEZ LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE.

Éteindre le brûleur

1. Tournez le bouton de commande MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position stop (●).
2. Appuyez légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position (●) jusqu'à la position ARRÊT (**Schéma. 4.5 page 9**)

Lorsque le brûleur est suffisamment refroidi, la procédure d'allumage peut être répétée.

Panne de courant

Lors d'une panne de courant, votre appareil ne fonctionnera pas tant que l'alimentation ne sera pas rétablie et l'appareil reprendra automatiquement les fonctions sélectionnées. A tout moment, si l'appareil ne fonctionne pas avec n'importe quelle fonction sélectionnée dans des conditions normales de fonctionnement, désactiver la fonction avec son bouton de commande et contacter le service AGA ou votre spécialiste AGA local.

Conseils d'ordre général

Lors du premier allumage, l'AGA émettra une mauvaise odeur pendant un court moment. Cela est simplement dû à l'huile de protection qui brûle sur les plaques chauffantes. Essuyer l'intérieur des couvercles pendant que l'AGA chauffe afin d'éviter qu'un film de cette graisse ne se dépose à l'intérieur.

Les points suivants ont pour but d'aider à s'adapter au style AGA de cuisiner pendant le changement de la précédente cuisinière sans rangement chaud à celle-ci. Le livre AGA offre une présentation très utile à la cuisinière.

Pour un fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être respectés avec soin :

1. Fermez les couvercles isolants quand les plaques chauffantes ne sont pas en cours d'utilisation.
2. Nettoyez les plaques chauffantes avec la brosse métallique.
3. Les ustensiles plats doivent être utilisés afin d'obtenir un contact parfait avec les plaques chauffantes.
4. Prenez soin lorsque vous fermez les portes du four de les lever jusqu'à la fermeture.
5. Cuisinez le plus possible dans les fours afin que la chaleur soit conservée et que les odeurs de cuisine et la condensation soient réduites.
6. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.
7. La rôtissoire peut également être utilisée pour le « gril » et la « friture légère » dans le bas du four.
 - Pour obtenir des performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et les batteries de cuisine en fonte. Elles ont des bases plates ce qui offre le meilleur contact avec les plaques chauffantes.
 - Les casseroles AGA peuvent être empilées dans le four à faire mijoter. Cela est très utile pour faire cuire les légumes à la vapeur et garder des sauces au chaud.
 - Rangez la plaque plane en dehors de l'AGA. Utilisez-la froide dans la rôtissoire afin de détourner la chaleur du haut du four, offrant ainsi une température du four plus modérée en dessous. Elle peut également être utilisée comme feuille de cuisson.
 - Un guide de cuisson AGA est donnée sur la page « **Nettoyage et entretien de votre cuisinière** » **page 19**. Demandez à votre spécialiste AGA une invitation à une présentation AGA.

5. Accessoires AGA

Schéma. 5.1



Schéma. 5.2



Schéma. 5.3

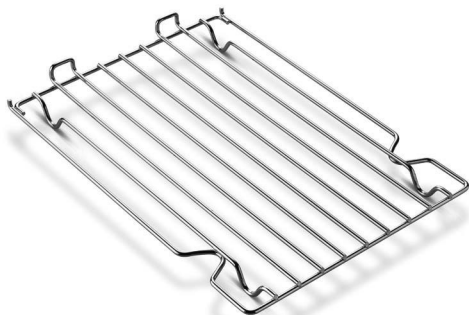


Schéma. 5.4



Afin de bénéficier des meilleures performances de votre cuisinière, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les socles triple épaisseur et

les couvercles d'empilement afin que l'utilisation maximale de l'espace du four soit obtenue et une bouilloire AGA pour faire bouillir de l'eau. Les accessoires AGA sont visibles chez votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk

Apprendre à connaître votre AGA

Si vous n'avez pas encore vu de présentation, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une présentation vous montrera comment profiter au maximum de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'ustensiles et accessoires AGA en utilisation.

Grand plat de rôtissoire avec grille (Schéma. 5.1)

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. Il peut être utilisé pour faire rôtir de la viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. De grandes quantités de pommes de terre grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également préparer de grands plats ou gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.

Plat de rôtissoire de taille moyenne avec grille (Schéma. 5.2)

Ce plat peut être glissé sur les glissières du four dans le sens de la largeur, ou reposer sur une grille du four. Le plat à rôtissoire de taille moyenne peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller le haut de la rôtissoire. Il peut être utilisé pour faire rôtir de plus petits morceaux de viande ou de la volaille, avec ou sans la grille. Des pommes de terre grillées peuvent être préparées dans ce plat. Le plat à rôtissoire peut également être utilisé pour préparer des plats ou des gâteaux. La grille est utile en elle-même comme grille à faire refroidir les gâteaux. Peut être utilisé dans tous les fours, mais n'est pas conseillé pour l'utilisation sur une plaque chauffante.

3 étagères pour les grilles de four (Schéma. 5.3)

Elles s'insèrent dans chaque four et permettent de poser les plats et les plateaux qui ne se placent pas directement dans les glissières du four. Elles sont compatibles avec tous les fours, selon les besoins. Voir la **page 13** pour savoir comment installer les grilles de four correctement.

1 étagère plane froide (Schéma. 5.4)

Il se caractérise par deux utilisations, dont une qui permet de s'en servir comme une grande feuille de cuisson pour les scones, les pâtisseries et les meringues, et également en tant que déflecteur de chaleur pour stopper la chaleur supérieure si les aliments grillent trop avant d'être entièrement cuits.

⚠ NE LAISSEZ RIEN DANS LES FOURS LORSQU'ILS NE SONT PAS EN SERVICE.

Grille-pain (Schéma. 5.5)

Cette fonctionnalité a pour but de faire griller du pain sur la plaque bouillante. Le grille-pain AGA est connu pour son excellence, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les sur le grille-pain AGA, si le pain est très moelleux ou très frais, faites chauffer le grille-pain avant afin d'éviter qu'il ne colle. Levez le couvercle isolant de la plaque bouillante et installez le grille-pain directement sur la plaque avec la poignée en angle droit par rapport à la poignée du couvercle.

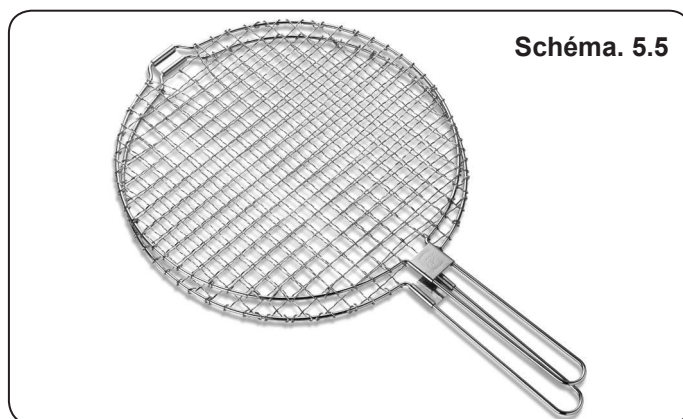
Fermez le couvercle et attendez que le pain grille d'un côté, cela prendra 1 à 2 minutes en fonction du type de pain. Ouvrez le couvercle et retournez le grille-pain, puis répétez le processus afin de griller l'autre côté. Le grille-pain peut également être utilisé pour faire chauffer du pain pita, griller des pains aux raisins ou comme grille de refroidissement.

Brosse métallique (Schéma. 5.6)

Elle a pour but de nettoyer les surfaces en fonte brute, afin qu'elles n'aient pas de miettes ni de débris brûlés – qui pourraient affecter la performance de chauffe des casseroles et de la bouilloire. À utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.

Apprendre à connaître votre AGA

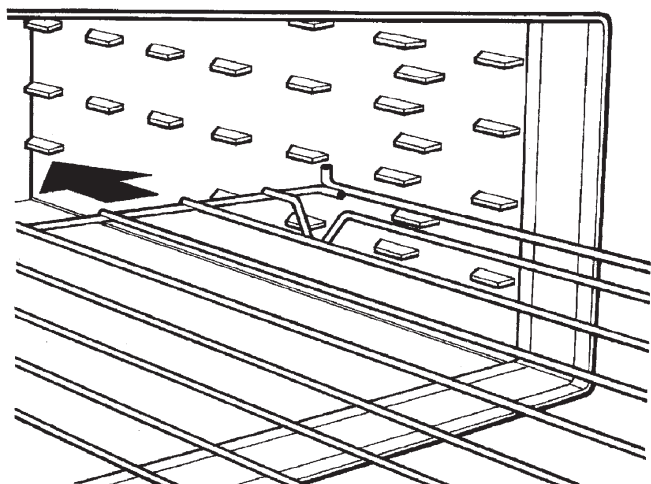
Si vous n'avez pas encore vu de présentation, demandez plus d'informations à votre spécialiste AGA. Une présentation vous montrera comment profiter au maximum de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'ustensiles et accessoires AGA en utilisation.



6. Étagères de four

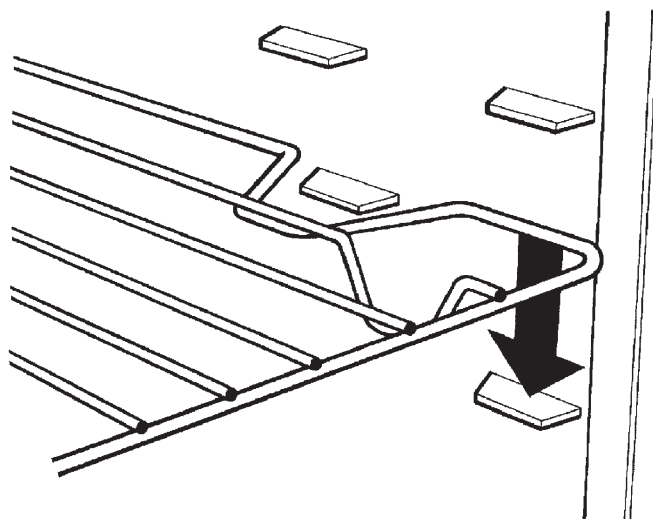
Montage des étagères

Fig. 6.1



DESN 512403

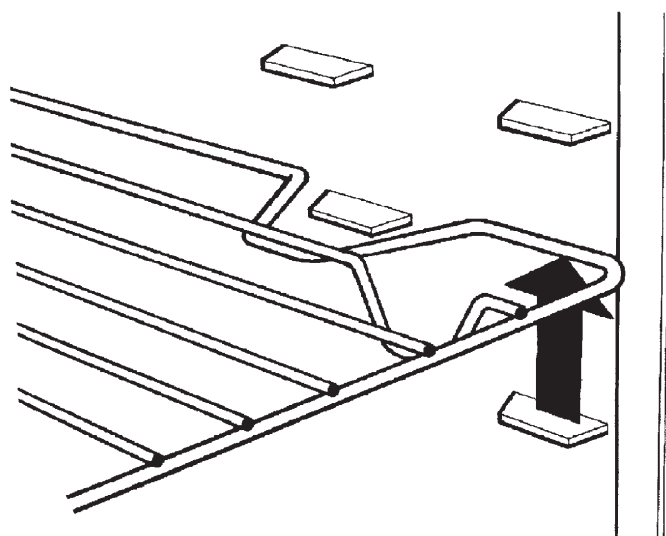
Fig. 6.2



DESN 512404

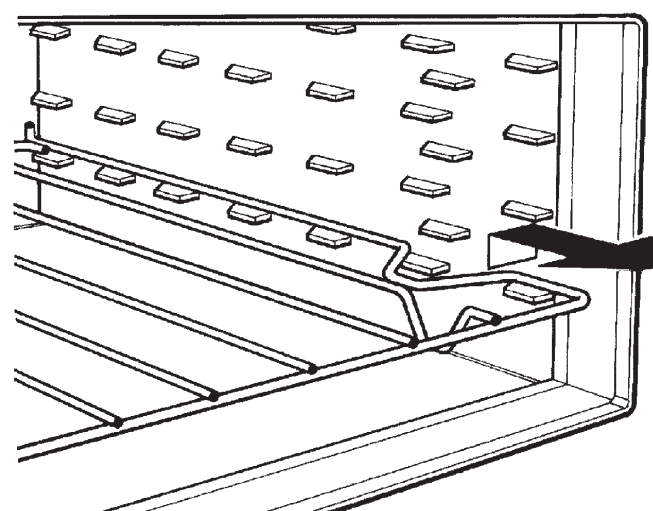
Retrait des étagères

Fig. 6.3



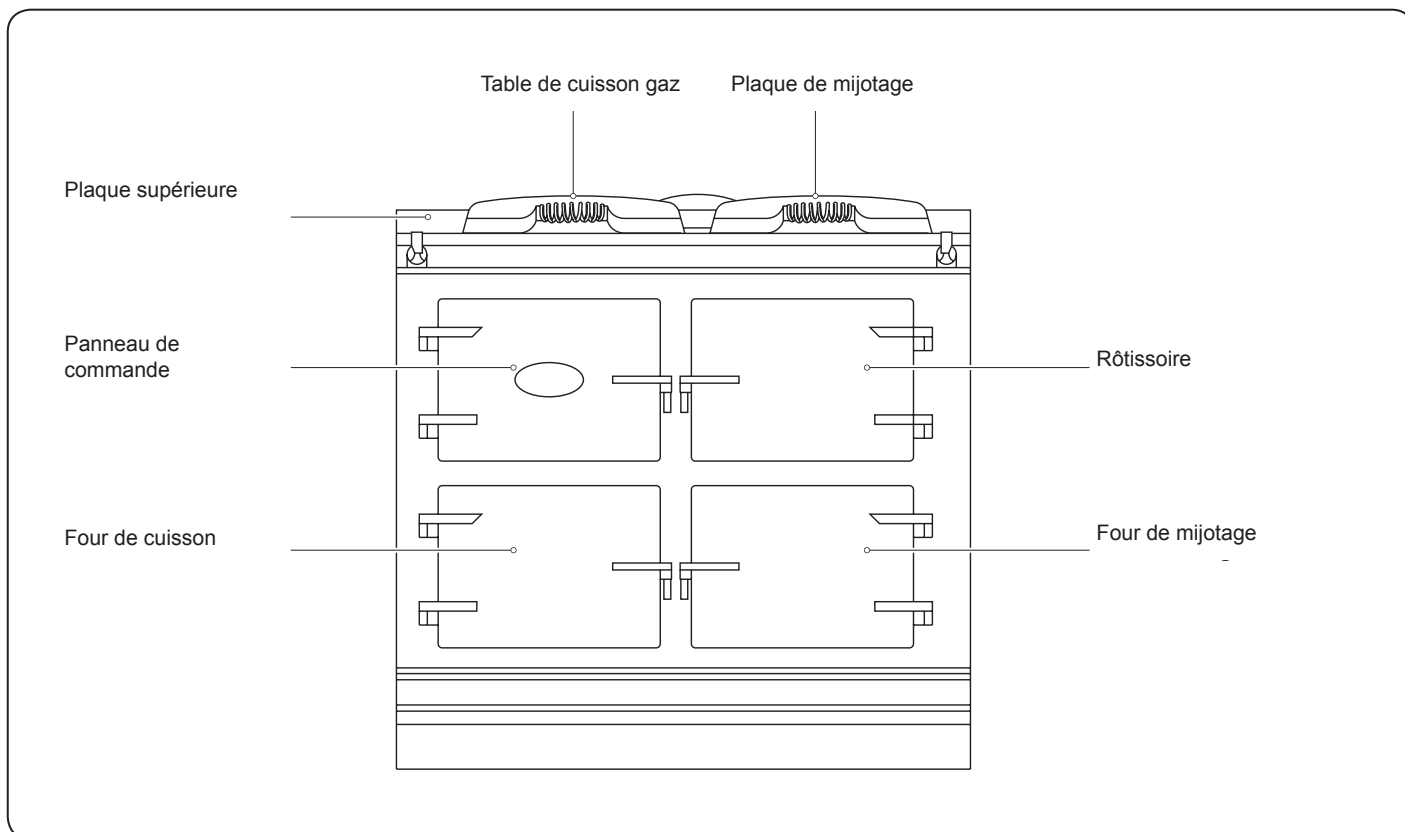
DESN 512405

Fig. 6.4



DESN 512406

Les fours



Four à rôtissoire

La rôtissoire peut être utilisée pour « griller » le dessus et « légèrement frire » le bas du four.

La rôtissoire est divisée en zones en termes de chaleur, ce qui signifie qu'elle est légèrement plus chaude vers le haut qu'au centre et que la grille du four posée au fond du four est légèrement moins chaude qu'au centre.

Un des avantages de la rôtissoire est que toute éclaboussure de graisse est brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale : il suffit de la brosser occasionnellement pour enlever tous les dépôts de carbone.

La rôtissoire est excellente pour le pain et les pâtisseries. Les quiches dans des plats en céramique ou les tourtes dans des plats en Pyrex ne doivent pas être cuites à l'aveugle, en effet, lorsqu'elles sont positionnées au bas du four, les pâtisseries cuisent par en-dessous et

la garniture grillera à cause de la chaleur se trouvant dans tout le four. Comme vous le savez, les plats en métal conduisent la chaleur plus rapidement que la céramique afin d'éviter de trop les brûler au fond, vous devrez donc les relever dans le four.

Les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation de la plaque plane froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture qui requièrent différentes températures en même temps. Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque plane froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

Four à cuisson

Ce four est réglé à température modérée, il est donc parfait pour les gâteaux, les biscuits ; ainsi que tout ce qui requiert une cuisson à chaleur modérée comme les tourtes au poisson, les lasagnes, les soufflés, les crumbles et les roulades. La viande et la volaille peuvent être cuites ici, en effet, la plupart des aliments pouvant être cuits dans la rôtissoire, peuvent être cuits dans le four à cuisson sur un temps plus long.

Faire cuire plusieurs gâteaux ensemble sur une seule plaque, si deux plaques sont utilisées, interchangez les plats afin d'obtenir une coloration identique, comme ce serait le cas pour chaque four avec une chaleur partitionnée.

Tout comme pour la rôtissoire, les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation de la plaque plane froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner de la nourriture que requièrent différentes températures en même temps.

Si la nourriture brûle trop vite et que vous ne souhaitez pas la changer de four, glissez simplement la plaque plane froide au-dessus des aliments afin de réduire la chaleur du haut.

REMARQUE : Veillez à toujours enlever la plaque plane froide ainsi que le plat à rôtisserie une fois la cuisson terminée. Dans le cas contraire, la température du four s'en trouvera affectée.

Lorsque vous utilisez la rôtissoire pendant longtemps, c'est-à-dire pour un repas complet, la température du four à cuisson peut augmenter. Il sera par conséquent nécessaire d'ajuster la procédure de cuisson, les suggestions suivantes peuvent donc vous être utiles.

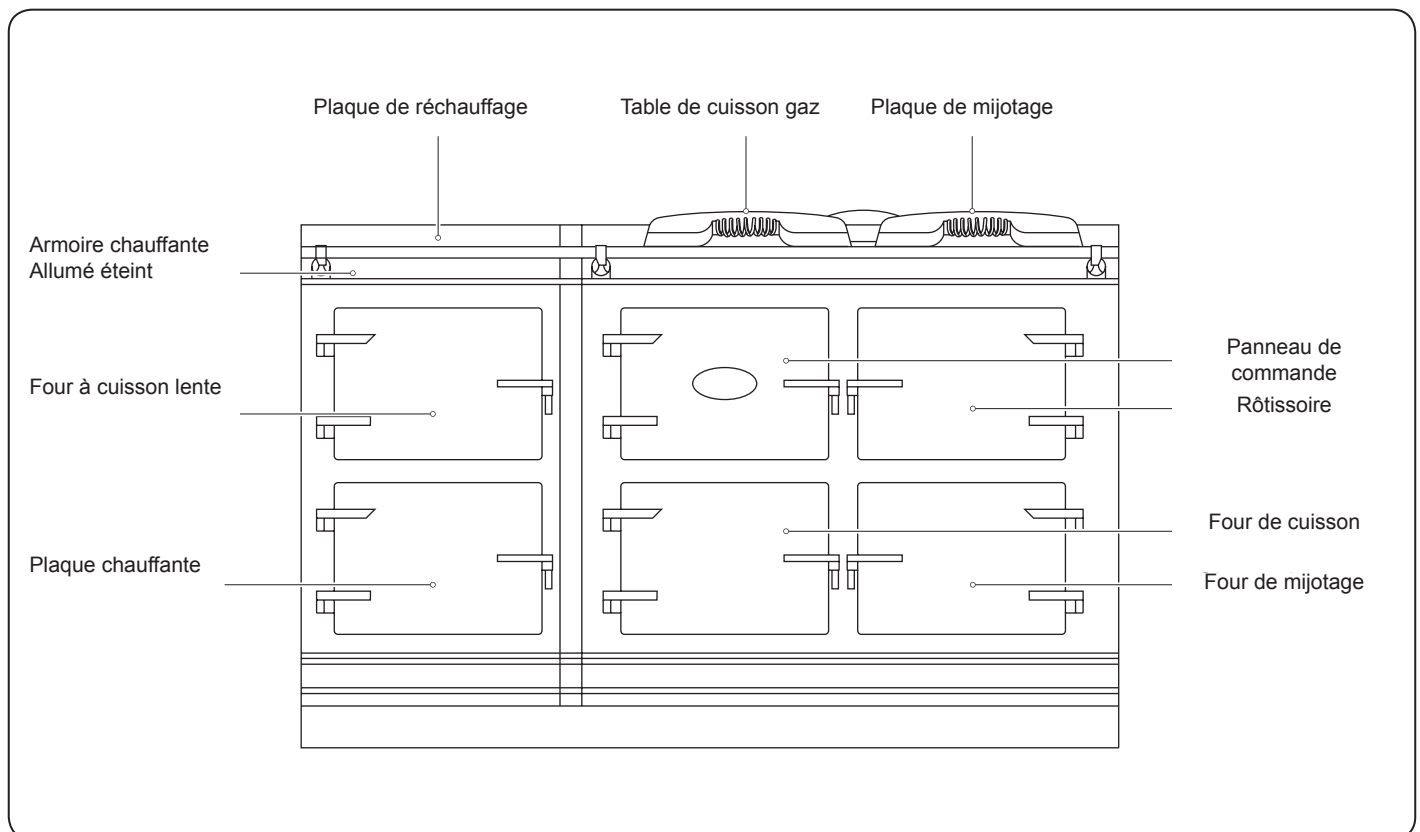
1. Lorsque vous mettez les aliments dans le four à cuisson, assurez-vous que la plaque plane froide est placée juste au-dessus du plat, pour toute la durée de cuisson.
2. De plus, il faudra peut-être abaisser la plaque.
3. En cas de cuisson de gâteaux aux fruits très riches par exemple, qui nécessitent une longue période de cuisson, mettez le gâteau sur la position de la quatrième étagère de la grille du four, en la recouvrant immédiatement de l'étagère plane froide, pendant 45 minutes environ. Déplacez ensuite la plaque plane au milieu du four à faire mijoter. Transférez le gâteau sur cette plaque et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez le four à cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.

Four à mijoter

Le four à mijoter peut être décrit comme un four de continuation, il continue à cuire les aliments préchauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchées plutôt que « cuites ».

- Afin d'obtenir les meilleures performances, nous conseillons d'utiliser la batterie de cuisson AGA avec des bases épaisses et des couvercles qui s'emboîtent.
- Les morceaux de viande et de volaille doivent être chauffés idéalement dans la rôtissoire pendant 30-45 minutes, puis transférés dans le four à faire mijoter. Cette méthode n'est pas adaptée à la viande et à la volaille farcie.
- Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C.
- Toujours faire bouillir les soupes, daubes et liquides avant de les mettre au four.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Les légumes racines cuiront mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison à la fin du temps de cuisson.
- Beaucoup de légumes secs et haricots par exemple, les haricots rouges doivent être portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, après avoir trempé et avant de les mettre dans un plat.

AGA DC5 (Option armoire chauffante)



Four à cuisson lente et four réchauffant

Ceux-ci sont des fours chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four. Il est actionné par un simple bouton-poussoir MARCHE/ARRÊT situé sur le côté gauche de la plaque supérieure de l'armoire chaude et peut être activée et désactivée en cas de besoin. L'intérieur de ces fours n'est pas en fonte.

Four à cuisson lente

Ce four présente des caractéristiques similaires au four à mijoter et doit être utilisé de la même manière. Il diffuse une chaleur plus douce, la rendant ainsi plus adaptée aux durées de cuisson plus longues, en particulier pour les cuissons de nuit, comme pour les gâteaux riches en fruits et les gâteaux de fête. Ce four semble également plus adapté à la cuisson de meringues.

REMARQUE : Ces fours s'aèrent dans la pièce, l'aération mécanique vers l'extérieur n'est pas disponible.

Points à retenir sur la cuisson lente :

- Préchauffer les fours pendant 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
- Faites bouillir les plats en cocotte, les soupes, etc. sur la plaque chauffante et placez la viande dans la rôtissoire avant de les mettre dans le four à cuisson lente.

- Veillez à ce que les plats en cocotte contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.
- Utilisez des couvercles sur les casseroles ou recouvrez les aliments pendant la cuisson pour retenir l'humidité.
- Vérifiez que tous les plats rentreront dans le four avant d'entamer votre préparation.
- Veillez à ce que la viande et la volaille soient déjà bien chaudes et soient exposées à une température intérieure à 75 °C.
- Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire.

Le four à cuisson lente permettra également d'obtenir des meringues blanches et croustillantes.

Les temps de cuisson dans le four à cuisson lente dépendront de la température, de la quantité et du type de plat que vous cuisinez. À titre indicatif, pour les daubes, un minimum de 2 heures de cuisson est conseillé.

Gardez un œil sur les aliments le temps de vous habituer au four.

Le four à mijoter peut être décrit comme un four de continuation, il continue à cuire les aliments préchauffés ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont séchées plutôt que « cuites ».

Les plaques

Plaque supérieure

La plaque du haut est la surface en émail qui entoure les plaques chauffantes. Elle sera chaude lorsque les plaques chauffantes de l'AGA Dual Control seront allumées. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une surface de cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur pour un certain nombre d'activités utiles, qui font souvent gagner du temps et du nettoyage ! Cela inclut de faire réchauffer le miel ou le sirop dans le pot, ou faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol, et donc économiser une casserole, mais veuillez mettre le bol sur un dessous de plat en liège ou un torchon de cuisine replié afin de ne pas rayer l'émail. Bien qu'il s'agisse d'une surface solide et résistante, l'émail vitré est du verre et peut présenter des rayures !

La plaque du haut, lorsqu'elle est chaude, peut également être utilisée pour y poser une tasse de café ou de thé ou sécher les moules, éplucher légumes ou pièces du mixeur ou du robot.

Plaques chauffantes

Les plaques chauffantes fonctionnent séparément des fours et sont indépendantes l'une de l'autre.

Les plaques chauffantes fonctionnent manuellement. La plaque bouillante se trouve sur le côté gauche et la plaque à faire mijoter sur la droite de l'AGA Dual Control. La plaque bouillante est la plus chaude et la plaque à mijoter la plus froide des deux. Elles possèdent toutes deux des éléments électriques intégrés dans la fonte qui se réchauffent respectivement en environ 11 et 8 minutes. Les plaques chaudes peuvent être utilisées de manière totalement indépendante des fours.

Cela signifie que l'AGA Dual Control diffère des cuisinières à rangement chaud AGA traditionnels dans le fait qu'elles peuvent être utilisées sur tout le temps de cuisson des plats, car sa conception garde les plaques chaudes à une chaleur constante, alors que la cuisinière AGA traditionnelle continue de cuire sur une chaleur décroissante. Pour ces appareils, nous conseillons donc de débiter sur la ou les plaques chauffantes, puis de

mettre les plats au four. Cela peut être fait avec l'AGA Dual Control mais cela n'est pas nécessaire. Par exemple, si vous préparez un plat de pâtes avec de la sauce sur l'AGA Dual Control, tout peut être fait sur les plaques chauffantes.

Toute la zone des plaques chaudes peut être utilisée pour la cuisine, et plusieurs plats peuvent être placés sur une même plaque en même temps. Les plaques chauffantes sont paramétrées légèrement au-dessus de la plaque du haut afin d'éviter les rayures accidentelles si les casseroles sont tirées sur un côté. Ne pas traîner les ustensiles d'une plaque à l'autre car l'émail serait endommagé !

Les couvercles en acier inoxydable sont abaissés sur les plaques chauffantes lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

Lorsque les plaques chauffantes sont « allumées », les couvercles isolants sont chauds. Nous conseillons vivement de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson sur les couvercles isolants car ils pourraient se rayer – investissez dans une paire de protections de chef pour protéger la surface si les couvercles doivent être utilisés pour poser des choses dessus !

Conserver les plaques chaudes propres, sans aliments ou miettes brûlés en les brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre AGA. Des informations concernant le nettoyage se trouvent à la **page 19**.

Les boutons de la plaque chauffante

Pour se servir de la plaque bouillante, tourner le bouton de contrôle sur la position  et de la même façon sur la plaque frémissante .

Pour allumer les deux plaques, tourner le bouton sur la position .

Plaque bouillante

La plaque chauffante la plus chaude, la plaque bouillante, est utilisée pour faire bouillir, griller, poêler, faire des toasts, en fait, tout ce qui requiert une chaleur élevée. Les légumes verts gardent leur couleur lorsqu'ils sont portés rapidement à ébullition ici, ou utiliser un cuiseur vapeur sur la poêle pour faire cuire plusieurs végétaux à la fois.

Pour faire frire ou cuire tout ce qui pourrait éclabousser, nous vous conseillons d'utiliser la Protection antiprojections AGA qui protégera le couvercle isolant des éclaboussures, facilitant ainsi grandement le nettoyage ! Lavez simplement la Protection anti-projection dans de l'eau chaude savonneuse, ou passez-la au lave-vaisselle entre deux assiettes.

Sachez que la plaque bouillante est trop chaude pour cuisiner des aliments directement dessus.

Plaque de mijotage

La plaque à faire mijoter est la moins chaude des deux plaques chauffantes, et est donc utilisée pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les œufs brouillés, faire chauffer du lait, la friture lente, les soupes à faire mijoter et les légumes-racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de grill, valeur inestimable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les soupes, les scones, les escalopes et même un œuf frit non gras ! Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à faire mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain AGA.

De même taille que la plaque bouillante, la plaque à faire mijoter est également plate afin d'offrir le meilleur contact partout avec les poêles, gril, sauteuse et bouilloire AGA.

Les détails de nettoyage peuvent être trouvés sur la page **“Cleaning & Caring for your Cooker” on page 18**.

7. Fours AGA - Tables de cuisson

Aliment	TEMPÉRATURE DU FOUR
Rôtissoire	ÉLEVÉ
Le grill	• Inférieur - Le grill
Scones	• 2ème glissière - scones, petites viennoiseries, gril
Pâtisseries	• 3ème glissière - petits pains, Yorkshire pudding
Pain	• 4ème glissière - rôtis, volaille
Yorkshire Puddings	• Grille amovible en bas du four - pains, tourtes, légumes rôtis
Rôtis	• Grille pour sole - quiches, tourtes
Sautés	
Four de cuisson	MODÉRÉ
Gâteaux	• Vers le haut - génoises, certains biscuits, petits gâteaux
Biscuits	• Milieu - poisson, soufflés, hachis Parmentier, lasagnes
Poisson	• Grille amovible en bas du four
Hachis Parmentier	• Génoises fourrées, sablés, gâteaux cuits sur une plaque et cheesecakes
Lasagne	
Soufflés	
Sablés	
MIJOTER	TRÈS MODÉRÉ
Ragoûts	Pour les daubes, le bouillon, les puddings au lait et préparations similaires, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis placer dans le four à faire mijoter (sauf pour les meringues). Les cakes riches en fruits peuvent être cuits longtemps sur la grille posée au fond du four.
Bouillon	
Puddings au lait	
Meringues	
Gâteau fruits	

8. Nettoyage et entretien de votre cuisinière

AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.

⚠ RAPPELEZ-VOUS : attention à l'appareil chaud.

⚠ Dans la plupart des cas il est préférable de nettoyer l'appareil lorsqu'il est à l'arrêt.

⚠ NE PAS utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette cuisinière.

⚠ NE PAS utiliser de compresses abrasives, de nettoyeurs caustiques, de nettoyeurs pour four ou de raclette métallique pour nettoyer les surfaces en émail.

⚠ IMPORTANT : AGA conseille d'utiliser les nettoyeurs approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail de ce produit.

⚠ Utiliser le moins d'eau possible durant le nettoyage.

⚠ NE PAS immerger les portes dans l'eau car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité.

⚠ NE PAS mettre les portes du four ni les plaques dans le lave-vaisselle.

Fonte émaillée

⚠ Le moyen le plus facile de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale AGA est d'essuyer immédiatement les éclaboussures.

⚠ Les résidus alimentaires cuits sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce aux nettoyeurs pour émail vitré de la marque ou des nettoyeurs à crème douce, avec un chiffon humide, ou, si nécessaire, un tampon en nylon décapant.

⚠ Si du lait ou du jus de fruit, ou quoi que ce soit contenant un ingrédient acide, est projeté sur l'émail, le nettoyer immédiatement.

⚠ Nettoyer également toute marque de condensation sur la plaque frontale autour des portes du four ou sur l'émail vitré, pour éviter tout risque de décoloration permanente.

⚠ Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitré de la cuisinière propres et brillantes, est un nettoyage quotidien avec un chiffon savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éliminer les traces.

⚠ N'oubliez pas que la plaque du haut et les couvercles polis se rayeront si des casseroles ou ustensiles sont traînés dessus.

Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitré de la cuisinière propres et brillantes, est un passage quotidien avec un tissu savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces. Les E-cloths AGA sont parfaits pour cet usage.

Fours et plaques chauffantes en fonte

Les fours sont en fonte et restent propres. Ils possèdent une longue durée de vie mais ils rouilleront si vous y laissez des traces d'humidité. Veillez à toujours allumer les fours afin de les faire sécher après leur nettoyage.

Faites chauffer les fours de temps en temps, cela vous permettra en effet de brûler et d'éliminer les dépôts de cuisson, et contribuera à maintenir vos fours propres.

Pour l'entretien des fours, nous vous recommandons un enduit végétal léger en spray (de préférence l'huile de maïs). Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière.

Les plaques chauffantes sont en fonte et faciles à entretenir. Un entretien régulier leur donnera une longue durée de vie. Elles rouilleront si vous laissez des traces d'humidité sur le revêtement.

Utilisez une éponge, un chiffon, un tampon récurant ou une brosse en fer pour éliminer toute salissure sur les plaques chauffantes.

Si vous utilisez des détergents ou des agents nettoyants, rincez abondamment.

N'oubliez pas d'allumer les plaques chauffantes durant quelques minutes après le nettoyage afin qu'elles puissent sécher. Appliquez de temps en temps une fine couche d'enduit végétal (de préférence huile de maïs) sur une plaque chauffante froide.

Revêtement des portes du four/couvercles

Le haut des couvercles isolés : il s'agit de chrome ou d'acier inoxydable et il peut rester propre en le frottant avec un tissu mouillé, puis poli. Les E-cloths AGA constituent la solution idéale car ils sont non pelucheux et écologiques. Le nettoyeur AGA pour chrome et acier inoxydable est conseillé pour garder les couvercles isolants propres et brillants. Vous pouvez vous en procurer auprès de votre spécialiste AGA.

Les revêtements des couvercles isolants (intérieur du couvercle) : l'utilisation d'une protection anti-projection AGA est conseillée pour éviter les éclaboussures de gras sur le revêtement (disponible auprès de votre spécialiste AGA ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk).

Si les revêtements sont marqués, ils seront mieux nettoyés lorsque les plaques chauffantes sont froides.

AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL POUR EVITER LES BRÛLURES LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART.

Les revêtements peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse et/ ou d'une crème nettoyante. S'ils sont sévèrement marqués, alors un tampon imprégné de savon peut être utilisé, cela doit être fait par mouvements circulaires.

Les premières fois que vous utilisez un tampon imprégné de savon, vous verrez les marques circulaires, mais elles se réduiront et la surface des revêtements deviendra plus brillante à chaque utilisation. Ne pas utiliser trop d'eau et s'assurer que les revêtements sont secs avant de fermer les couvercles.

Les revêtements de la porte du four : les revêtements peuvent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse et/ou d'une crème nettoyante. Afin de nettoyer les revêtements en profondeur, placer une serviette sur la surface de travail, et levez doucement la porte du four (les portes sont lourdes), et la placer avec le côté en émail sur la serviette. Nettoyez avec un tampon imprégné de savon afin de retirer les traces tenaces. Sécher soigneusement avant de les replacer sur les charnières.

9. Guide

ATTENTION : CET APPAREIL EST LOURD, UNE MAIN-D'ŒUVRE ET UN MATÉRIEL ADÉQUATS DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS LE DÉPLACEMENT DE LA PLAGE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU LE SOL.

RAPPEL : si vous avez besoin de remplacer certaines pièces sur cet appareil, n'utilisez que des pièces conformes à nos spécifications de sécurité et de performance.

N'UTILISEZ pas de pièces reconditionnées ni de copies n'ayant pas été spécifiquement autorisées par AGA.

**Veuillez lire les instructions avant d'utiliser cet appareil et
conserver le manuel afin de pouvoir le consulter plus tard.**

10. Présentation de l'installation

Santé et sécurité

Protection des clients

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

IMPORTANT : Veuillez lire la garantie ci-jointe.

Toute modification non approuvée par AGA pourrait invalider l'approbation de l'appareil, la garantie et pourrait également affecter vos droits statutaires.

Pour bénéficier d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

Conditions préalables à l'installation

CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE INSTALLÉ QUE PAR DES PERSONNES FORMÉES CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION LOCALE.

Les cuisinières AGA sont uniquement compatibles avec le gaz naturel, et propane, et ne peuvent pas être utilisées avec d'autres types de gaz.

IMPORTANT ! Voir plaque signalétique située derrière le couvercle du socle.

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales/des codes en vigueur et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.

Dans votre propre intérêt, et afin de s'assurer de la conformité avec la loi, tous les appareils au gaz doivent être installés par une personne compétente, conformément aux réglementations pertinentes. Toute installation défectueuse pourrait entraîner des poursuites judiciaires.

Une fois l'appareil installé, effectuez un test de détection des fuites de gaz.

Emplacement

L'emplacement destiné à accueillir l'appareil doit être assez grand pour une installation satisfaisante des conduits, voir « Système de raccordement » ainsi qu'une arrivée d'air appropriée. Cet emplacement doit être également suffisamment spacieux pour l'entretien et la circulation d'air autour de la cuisinière.

Exigences de livraison

- La cuisinière AGA DC3 est livrée sur 1 palette.
- La cuisinière AGA DC5 (option d'armoire chauffante) est livrée sur 2 palettes.

Un accès à la cuisine doit être prévu pour manipuler une superficie de 1005 mm x 740 mm. Un gabarit en bois (planches sur roulettes) aux dimensions de 1005 mm x 740 mm sera utilisé afin de vérifier si le Dual Control AGA peut être entièrement monté à l'endroit prévu et passé dans les portes jusqu'à son emplacement d'installation dans la cuisine. Il convient également de tenir compte de hauteur de la cuisinière, qui est de 960 mm hors palette et de 1100 mm sur palette, et donc de bien tenir compte de tout obstacle/restriction en termes de hauteur.

Si cette planche/ce gabarit sur roulettes peut être manipulé au sein de la propriété et au travers des portes, alors l'AGA peut être installé comme prévu sans nouveau travail.

11. Emplacement

Se référer aux **Schéma. 11.1** et **Schéma. 11.2**.

Il est recommandé tous les sols de matériaux souples soient retirés à l'endroit où l'AGA sera installé.

Tout mur adjacent dépassant la plaque chauffante en termes de hauteur doit être à base de matériaux résistants à la chaleur.

Le mur latéral au-dessus de la plaque doit être situé à plus de 60 mm mesurés horizontalement à partir du bord de la cuisinière.

Les surfaces situées au-dessus de la partie supérieure de la cuisinière doivent être à plus de 650 mm.

Les fentes de ventilation à l'arrière de la plaque supérieure (ou protection) ne doivent pas être obstruées.

REMARQUE : Il convient de tenir le câble d'alimentation éloigné de toute surface chaude, telles que les conduites d'eau chaude/de raccordement.

Par mesure de sécurité, il convient de prêter une attention particulière à la protection du câble électrique de la cuisinière.

Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié devra le remplacer afin d'éviter tout accident.

L'appareil est conçu pour fonctionner avec le voltage indiqué sur la plaque signalétique située au niveau de la bouche d'aération centrale près de la base du panneau avant.

Il est recommandé, mais pas obligatoire, d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) au niveau du circuit d'alimentation de la cuisinière afin d'éviter les interruptions de courants accidentelles.

De plus, il doit y avoir un dégagement minimal de 1000 mm devant la cuisinière afin de permettre son entretien.

⚠ NE PAS INSTALLER LA CUISINIÈRE DERRIÈRE UNE PORTE DÉCORATIVE AFIN D'ÉVITER TOUTE SURCHAUFFE.

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose la cuisinière soit égale est en mesure de supporter l'entièreté du poids de la cuisinière. il conviendra de respecter les dimensions minimales suivantes : -

Un écart de minimum 60 mm est requis au-dessus de la poignée isolante du dessus une fois ouverte.

Espaces des côtés :

Un écart de 3 mm est requis de chaque côté entre la plaque au-dessus de la cuisinière et toute autre surface de travail qui y serait agencée. Cela permet le retrait en toute sécurité de la plaque du dessus si cela s'avère nécessaire ultérieurement.

Si la cuisinière doit être placée contre un mur latéral, il doit y avoir un espace de 116 mm à droite comme à gauche afin de permettre l'accès à la porte du four.

Si l'AGA est installé dans un recoin en briques, alors l'espace minimum doit être augmenté d'au moins 10 mm au cas où les murs ne seraient pas en angle droit.

De plus, il doit y avoir un espacement minimal de 1 m afin de permettre l'entretien de la cuisinière.

Il est primordial que la base ou le foyer sur lequel reposent la cuisinière et le module soit droit et puisse supporter le poids total des deux éléments.

Le cache du socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si nécessaire, placer la cuisinière en position surélevée par rapport aux carrelages de façon à assurer que le socle puisse être retiré.

Carrelage

Si la cuisinière est située dans une exclusion ou contre un mur qui sera carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas saillir au-dessus de la plaque du dessus de l'appareil. Il doit y avoir un espace suffisant pour retirer la plaque chauffante en vue d'un entretien ultérieur.

Un écart d'au moins 10 mm doit séparer l'arrière de la plaque du dessus et du mur derrière la cuisinière.

Cet appareil pouvant être utilisé en continu, ces instructions sont **IMPORTANTES**. Veuillez en tenir compte.

Murs combustibles

Les habitations construites avec des matériaux combustibles (tout en bois ou partitions murales et lattes en placoplâtre) demandent des caractéristiques de protections thermiques spéciales de la paroi.

Un matériau incombustible derrière une cuisinière devrait être placé à au moins 25 mm des panneaux isolants épais (Monolux ou équivalent), jusqu'au niveau de la plaque chaude.

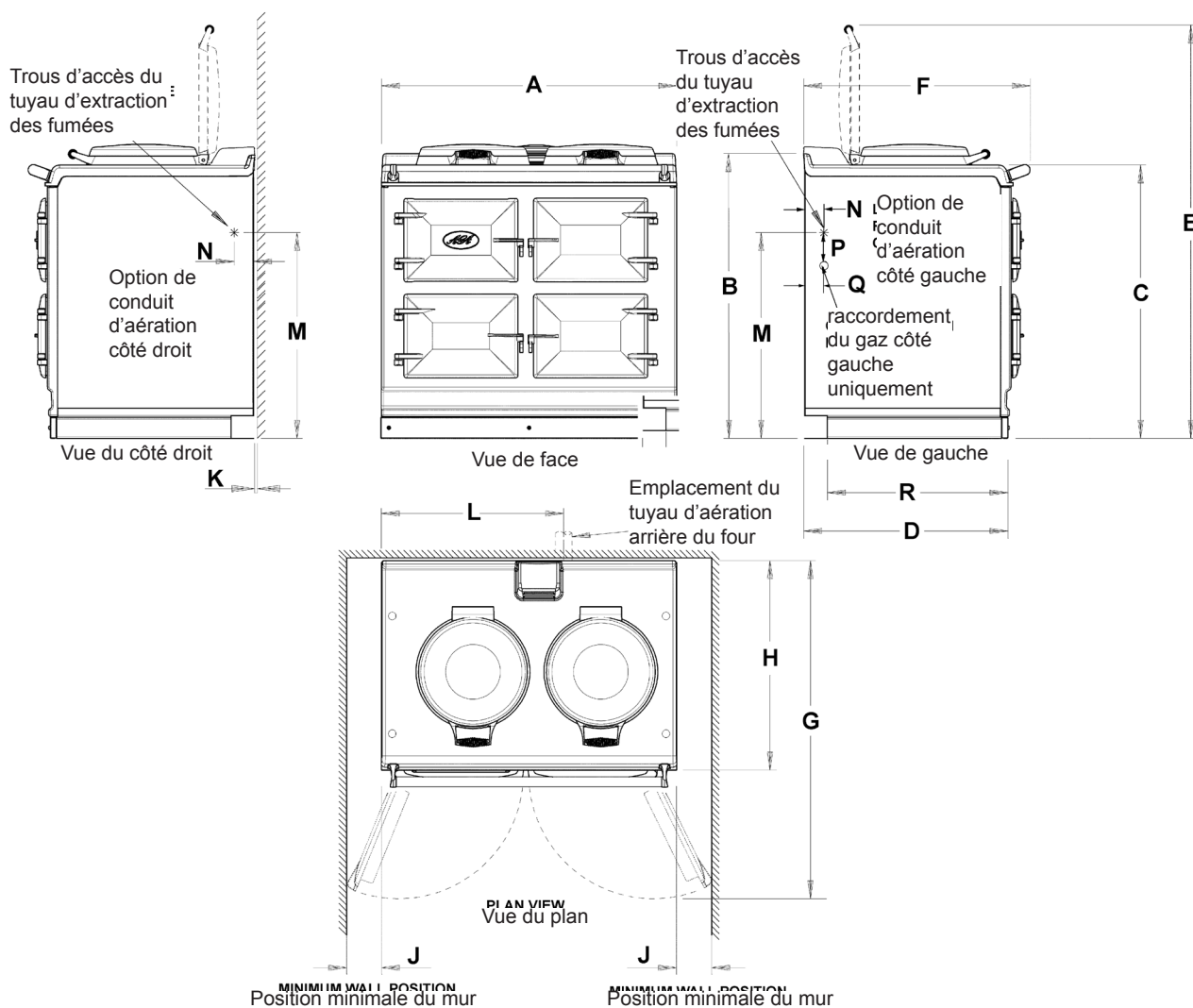
⚠ REMARQUE : Veuillez à ce que le câblage électrique non protégé ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de la cuisinière.

Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est continuellement exposé à une température ambiante.

Caractéristiques

AGA DC3G (système d'extraction de la fumée)

Schéma. 11.1



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

DESN 516847

REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'une cuisinière, les dimensions réelles du corps de l'appareil doivent être augmentées de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet de bénéficier d'une marge de sécurité pour prendre en compte les variations dimensionnelles naturelles qui sont assez fréquentes. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

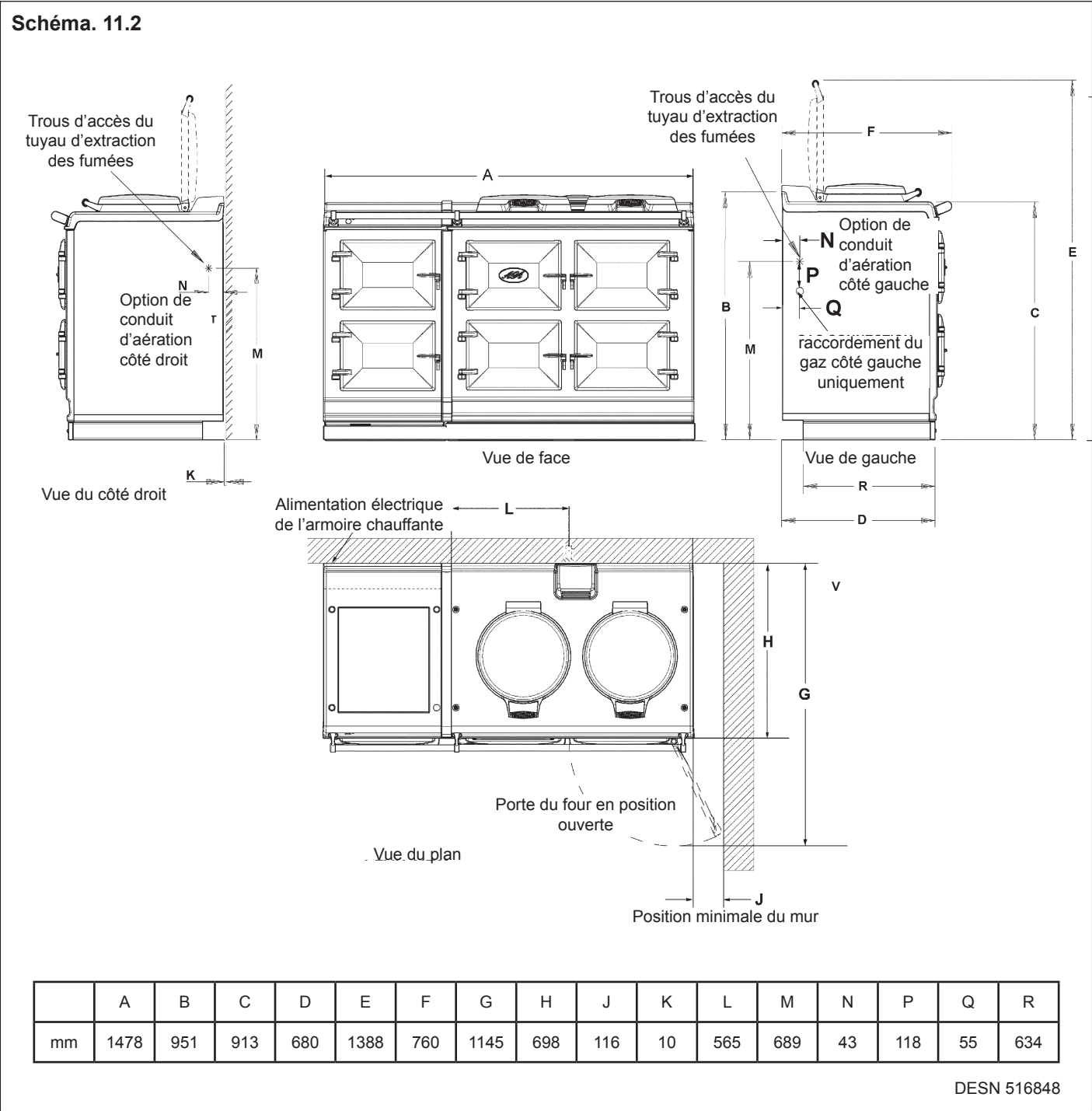
Modèle : AGA Dual Control (DC3) - 452 kg

RACCORDEMENT AU GAZ - AGA DC3G UNIQUEMENT

1/4 PO NPT MÂLE

AGA DC5G (système d'extraction de la fumée)

Schéma. 11.2



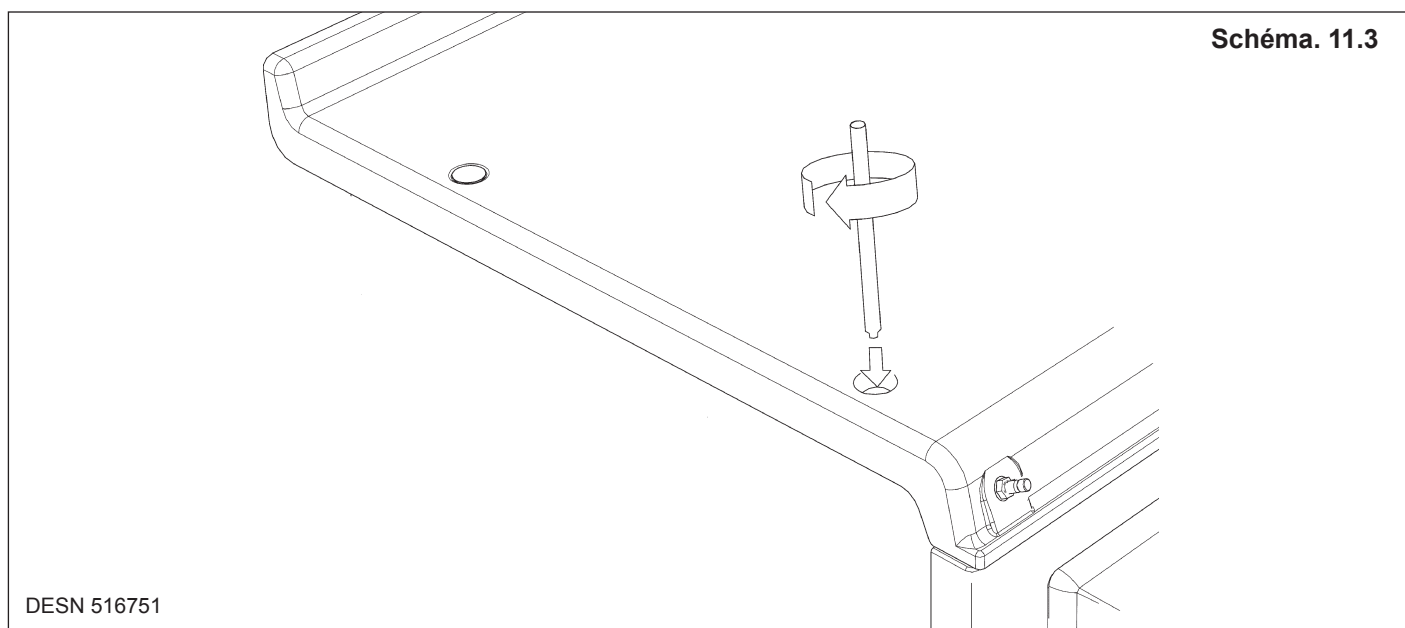
REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'une cuisinière, les dimensions réelles du corps de l'appareil doivent être augmentées de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. Cela permet de bénéficier d'une marge de sécurité pour prendre en compte les variations dimensionnelles naturelles qui sont assez fréquentes. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.

POIDS DE L'APPAREIL (sans l'emballage)

Modèle : AGA Dual Control (DC3) - 452 kg

Armoire chauffante: 110kg

Réglage de la plaque du dessus - AGA DC3



REMARQUE : En général, mieux vaut éviter d'avoir à régler la plaque du dessus. En revanche, il est possible de faire appel à des spécialistes pour obtenir un réglage optimal ainsi qu'un bon alignement de la plaque du dessus.

12. Alimentation électrique

AGA DC3G (système d'extraction de la fumée)

- ⚠ **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE**
- ⚠ Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique, qui est située derrière le couvercle du socle.
- ⚠ Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.

Un 1PH de 30 amp 230V ou 3PH de 400V minimum 16A par phase ~ 50 Hz fusonné à l'alimentation électrique est requise à côté de l'appareil. Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide des câbles fournis, conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur. Si le câble est raccourci, de nouvelles viroles doivent être installées sur les conducteurs dénudés.

La méthode de branchement à la source d'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, par un interrupteur avec une séparation d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

L'isolateur ne peut pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais doit être monté à l'intérieur à 2 mètres de l'appareil.

L'isolateur peut être séparé du point de connexion.

Le point de connexion principal doit être accessible dans les zones présentées dans les **Schéma. 12.1** et **Schéma. 12.2** pour les options d'acheminement des câbles.

Pour les installations à 2 ou 3 phases, un kit adaptateur optionnel peut être fourni (Pièce no AE4M231226).

AGA DC5G (système d'extraction de la fumée)

- ⚠ **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE**
- ⚠ L'armoire chauffante nécessite une alimentation électrique monophasée indépendante.
- ⚠ Cet appareil a été conçu pour la tension indiquée sur la plaque située sur le plateau glissant de la plaque de base de l'armoire chauffante, au-dessus du socle.
- ⚠ Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.

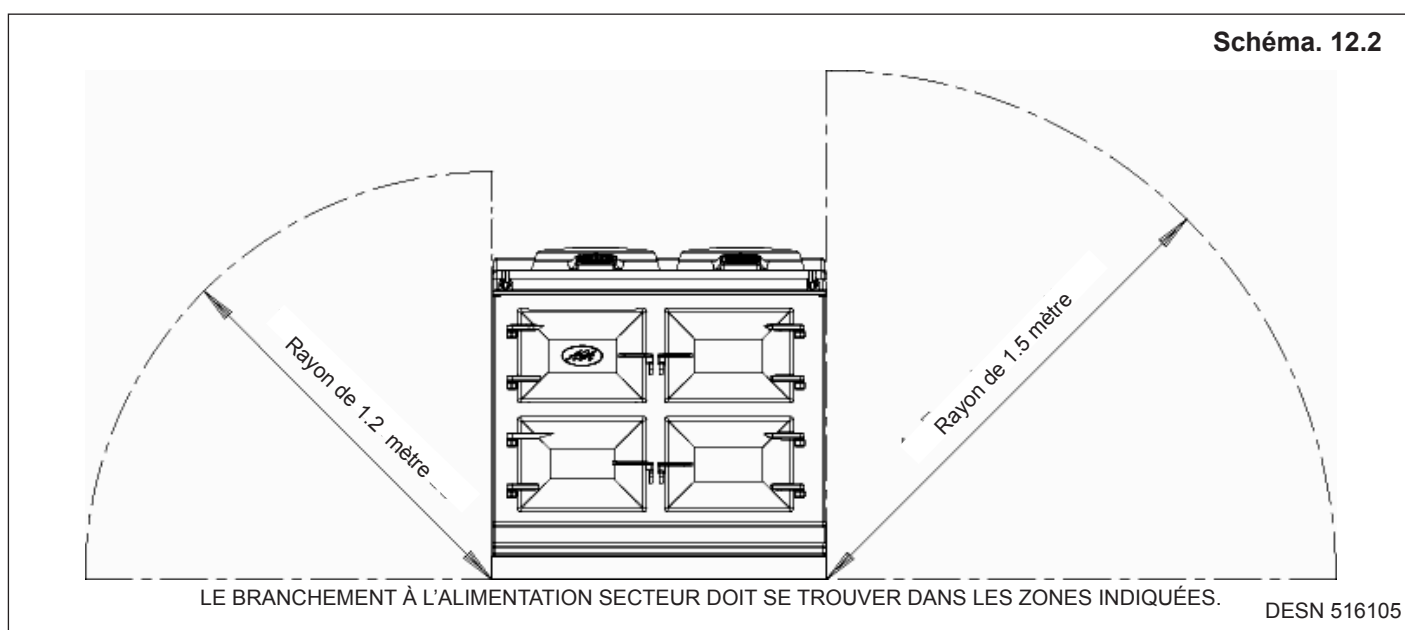
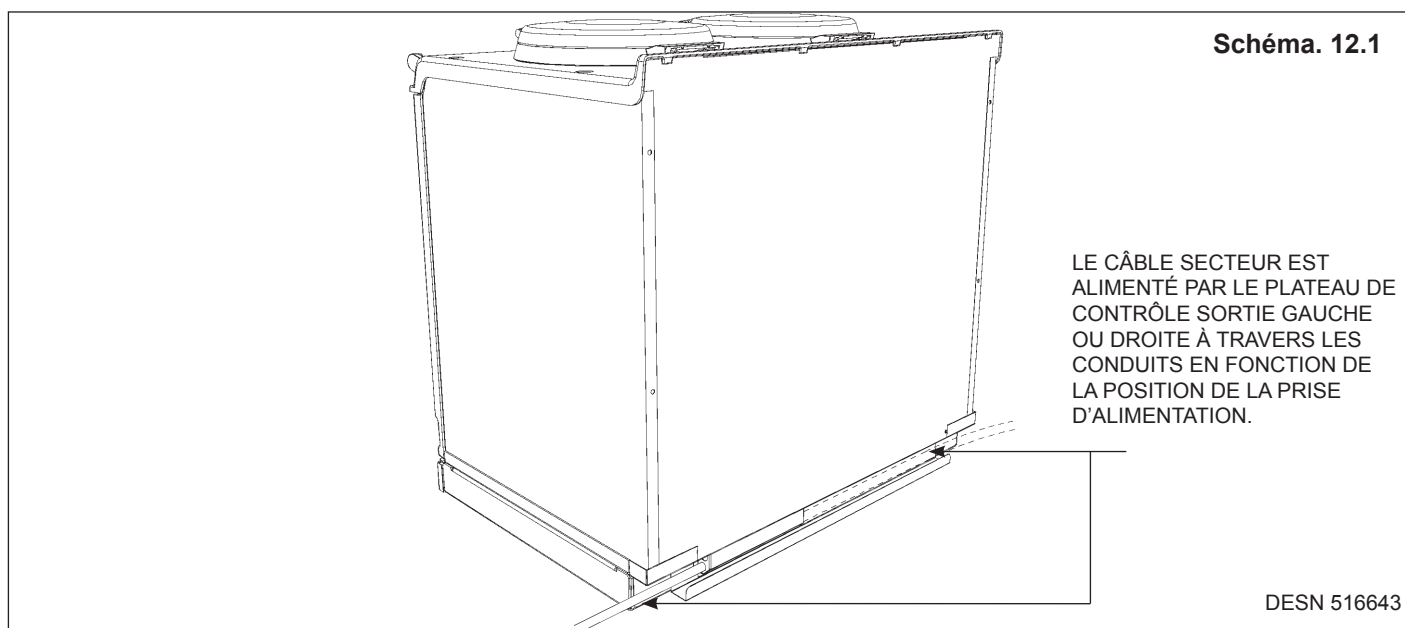
Cette cuisinière doit être alimentée par un courant de 230 V ~ 50 Hz, 3 A juste à côté de l'appareil. Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide d'un câble d'isolation en silicone SIHF à 3 coeurs et conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur.

La méthode de connexion à l'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, de préférence par un interrupteur double avec une séparation d'au moins 3 mm sur les deux pôles.

L'isolateur ne doit pas être positionné juste au-dessus de l'appareil, mais doit être installé dans un périmètre de 2 mètres autour de l'appareil **Schéma. 12.3** et **Schéma. 12.4**.

Acheminement des câbles principaux

AGA DC3G



AGA DC5G

Schéma. 12.3

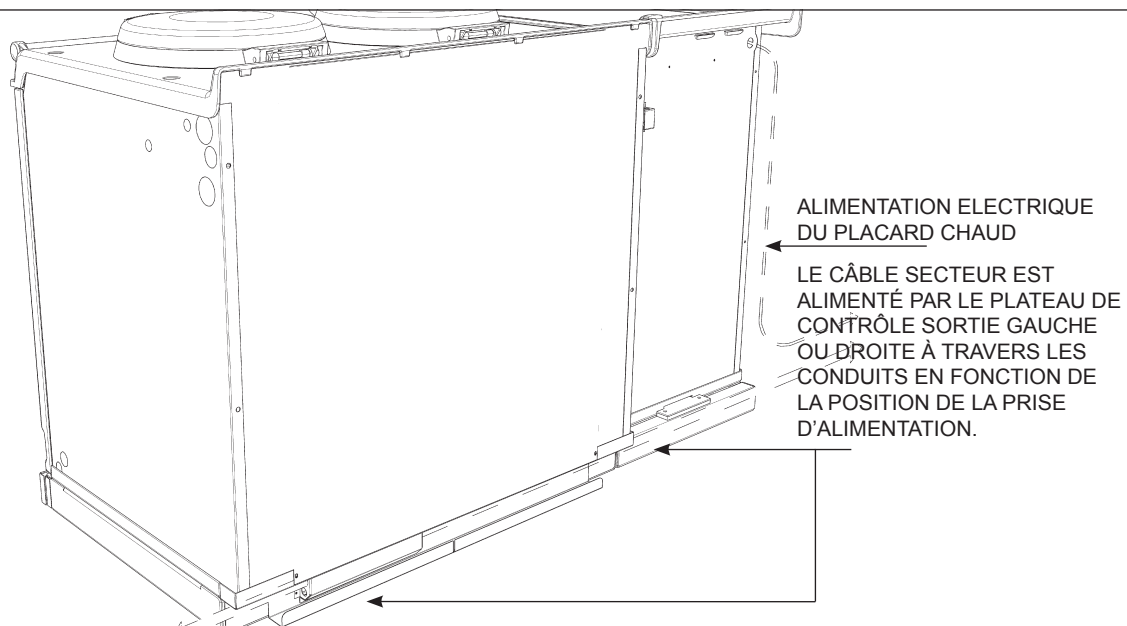
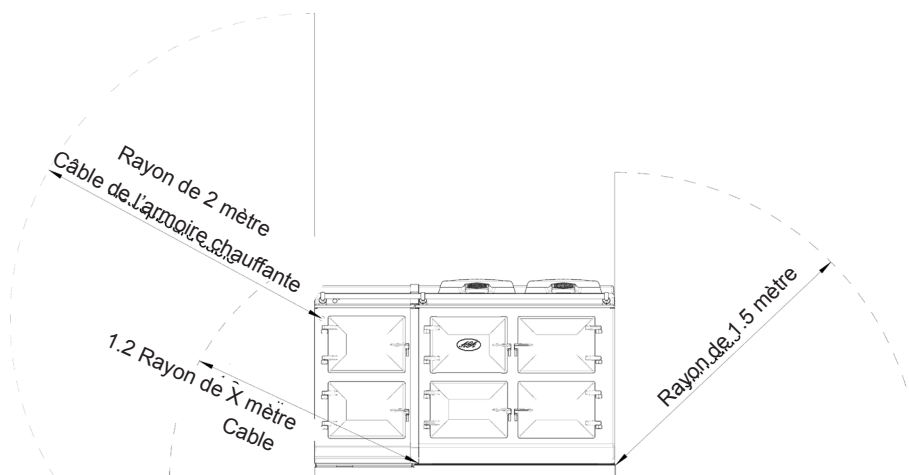


Schéma. 12.4



DESN 516447

LE BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION SECTEUR DOIT SE TROUVER DANS LES ZONES INDIQUÉES.

Système de raccordement

Référez-vous. **Schéma. 12.5**, **Schéma. 12.6**, **Schéma. 12.7** et **Schéma. 12.8**

Le système de raccordement doit être installé conformément à la réglementation en vigueur.

Les produits de la combustion proviennent d'un ventilateur alimenté par le tuyau de raccordement de 50 mm de diamètre pouvant atteindre jusqu'à 4 mètres de longueur avec un coude maximum de 4 X 90 degrés. Les sorties de l'appareil peuvent être soit sur le côté arrière gauche, soit sur le côté arrière droit, à partir du centre à l'arrière ou du dessous (**Schéma. 12.8** et **Schéma. 12.9**).

Le conduit doit ressortir de la paroi murale extérieure de 25 mm (**Schéma. 12.5**).

Position de la borne

Les espaces minimums à respecter entre la borne et les ouvertures de ventilation et les fermetures sont indiqués dans **Schéma. 12.6** et **Schéma. 12.7**.

Si la borne est installée à 600 mm sous une gouttière en plastique, une protection en aluminium de 1000 mm de long doit être installée en dessous et immédiatement sous la gouttière ou l'avant-toit.

Si la borne est installée à 450 mm sous une gouttière en plastique, une protection en aluminium de 750 mm de long doit être installée en dessous et immédiatement sous la gouttière ou l'avant-toit.

Protection de borne

Une protection de borne est fournie avec la cuisinière. Elle doit être installée, si l'extrémité du raccordement est à moins de 2 m au-dessus du niveau du sol, ou s'il y a risque d'endommagement.

Une fois installée, elle doit être placée de manière à laisser un jeu minimum de 50 mm autour de la borne et

être centrée par rapport à la borne.

Cuisine ou alimentation en air de l'espace intérieur

L'appareil doit être installé dans une pièce répondant aux normes de ventilation en vigueur mais, dans tous les cas, la pièce doit avoir une bouche d'aération permanente d'une surface libre d'au moins 36 cm²

Les conduits d'installation doivent être placés conformément aux réglementations gazières actuellement en vigueur. Le tubage reliant le compteur/réservoir à la cuisinière doit être de taille adéquate, et la taille du raccord à la cuisinière de Rp1/4 (1/4" MÂLE BSP). Une fois l'installation de l'appareil au gaz terminée, veuillez à vérifier la solidité et purger le dispositif conformément aux réglementations en vigueur.

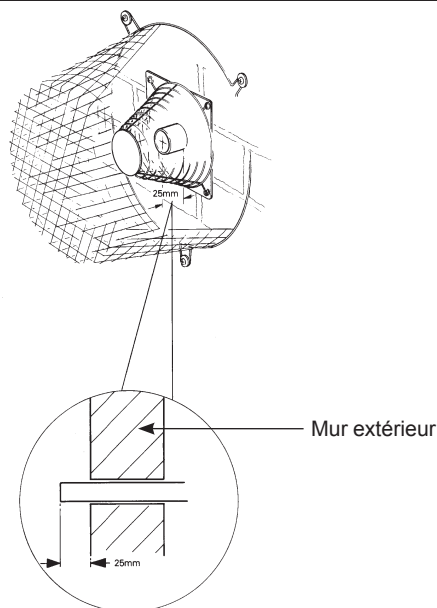
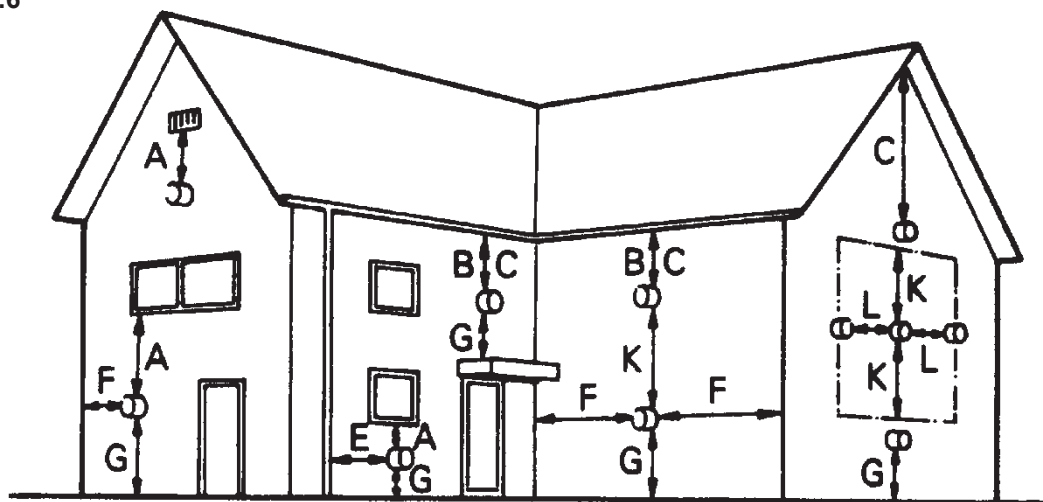


Schéma. 12.5

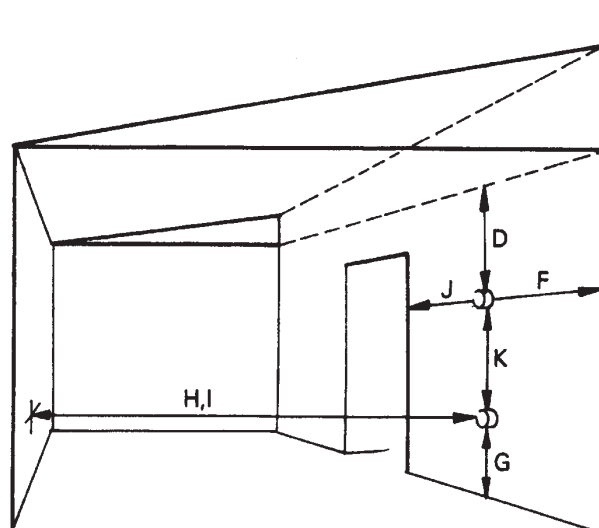
DESN 511196

Schéma. 12.6



DESN 511052 DANS LA MAISON

Schéma. 12.7

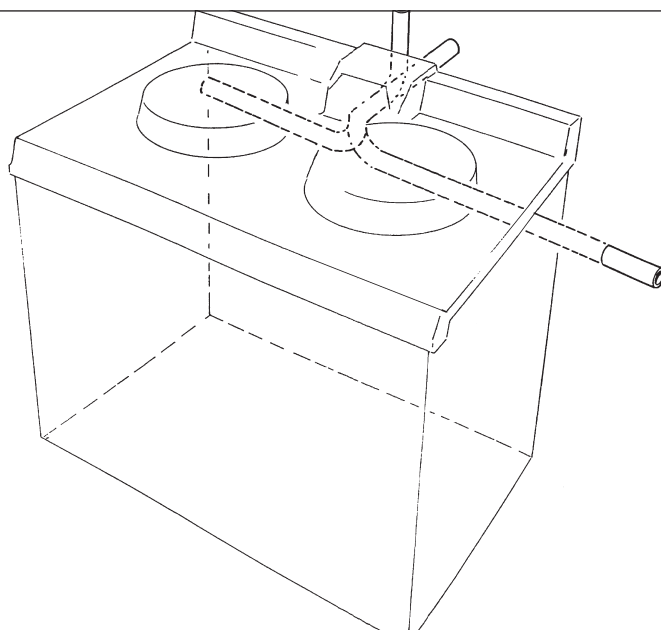


DESN 511053

Dimensions minimum à respecter pour les bornes de raccordement

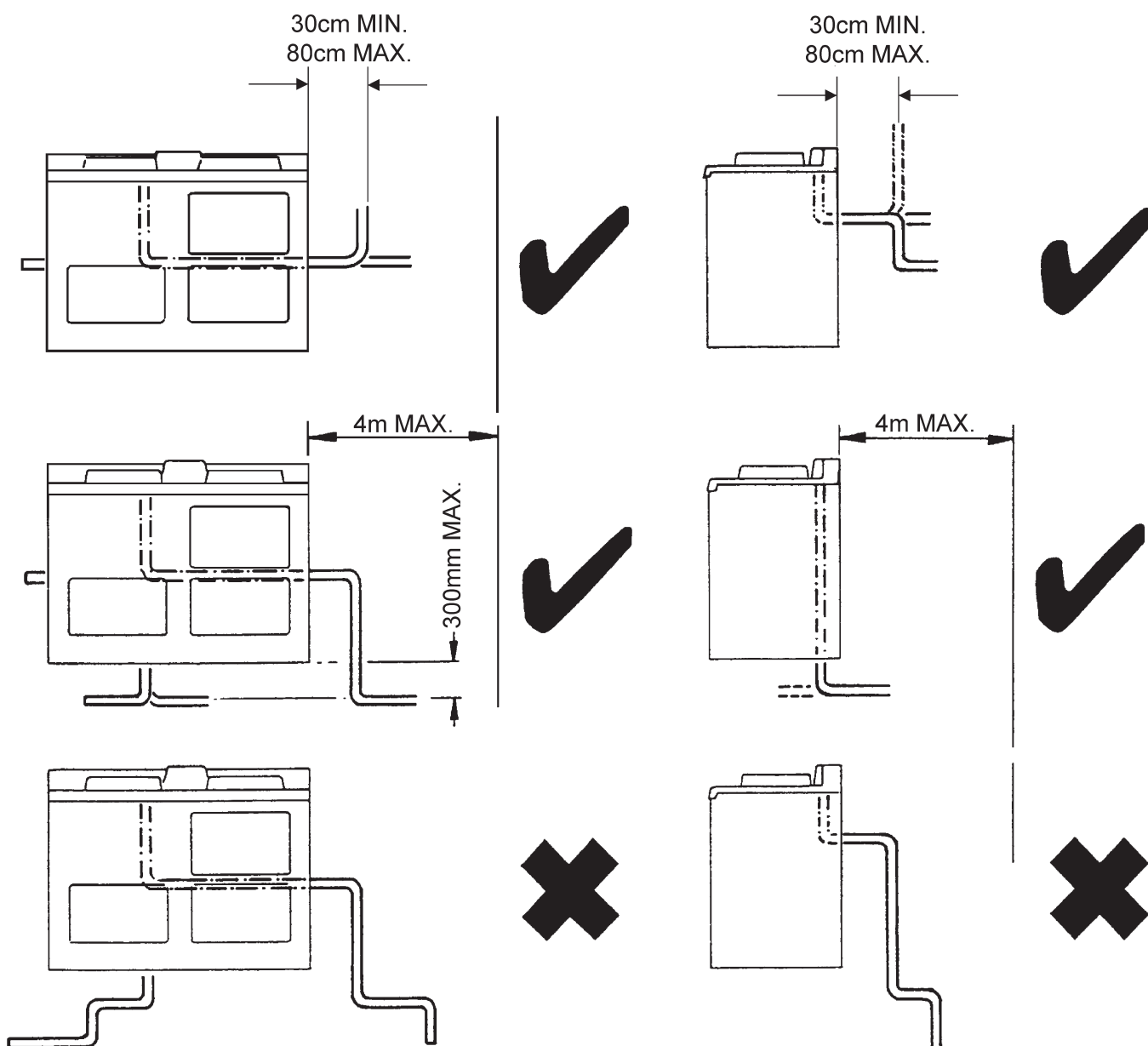
Position		(Distance minimum) mm
A	Directement au-dessous d'une fenêtre ouvrante, d'un purgeur d'air, ou d'une autre ouverture de ventilation	300
B	Sous une gouttière, un tuyau de renvoi/d'évacuation	75
C	Avant-toit	200
D	Sous un balcon ou le toit d'un garage	200
E	À partir du tuyau de renvoi et des tuyaux d'évacuation verticaux	150
F	À partir des coins externes et internes	200
G	Au-dessus du niveau du sol adjacent ou du balcon	300
H	Depuis la surface face à la borne	600
I	Face aux bornes	1200
J	À partir de l'ouverture (porte/fenêtre) à l'abri dans un logement	1200
K	Vertical depuis une borne	1500
L	Horizontal depuis une borne	300

Schéma. 12.8



DESN 516850

Schéma. 12.9



DESN 516849 A

Des configurations allant jusqu'à 300 mm sous l'appareil sont autorisées, à condition qu'un seul coude est utilisé.

Il est interdit d'avoir 2 coudes.

Élévation verticale maximale = 1,5 m

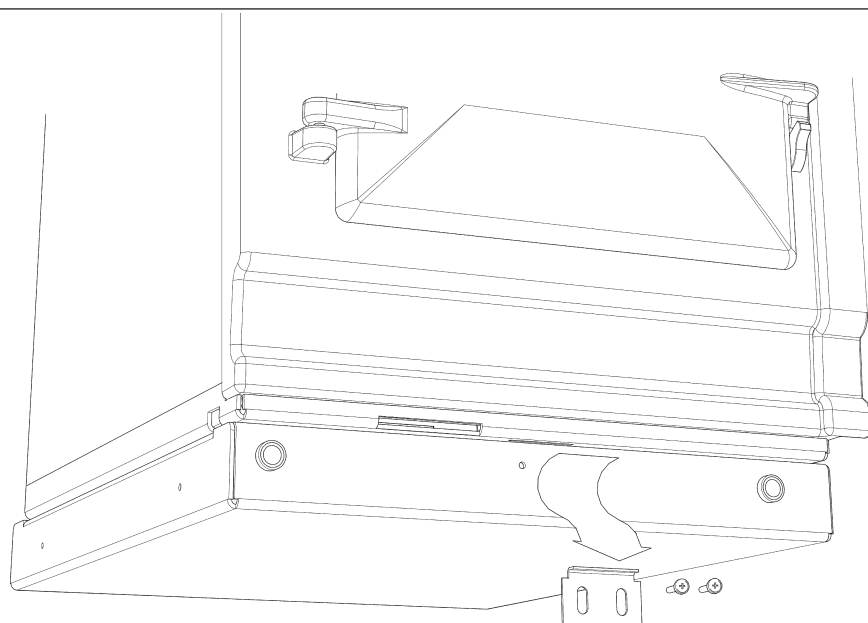
Le dénivelé doit être au moins de 30 cm du produit, mais pas plus de 80 cm avant le dénivelé.

13. Installation de l'armoire chauffante

REMARQUE : L'armoire chauffante AGA DC5 doit arriver en position relevée. Cela a pour but de permettre de faire glisser l'appareil sur son socle sans que l'AGA DC3 sans les plaques du haut ne se heurtent. La plaque du dessus de l'armoire chauffante doit ensuite être abaissée à sa hauteur correcte une fois l'appareil dans sa position finale.

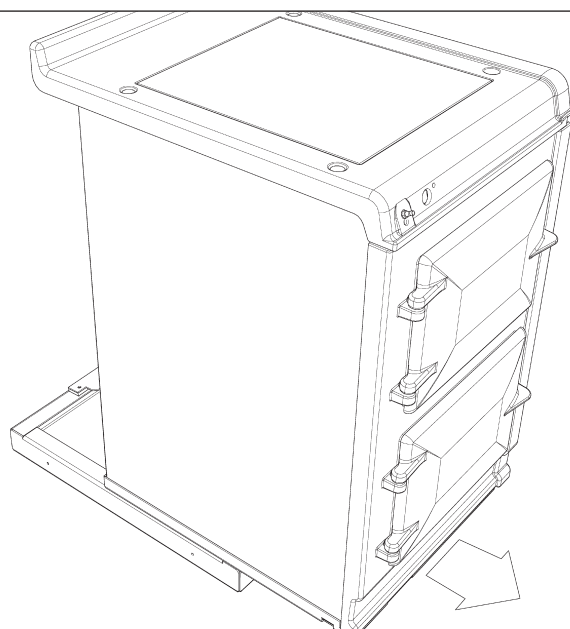
1. Détachez l'armoire chauffante du socle en enlevant les deux vis et le support de la languette du socle (**Schéma. 13.1**), faites glisser l'armoire chaude vers l'avant et loin de l'équerre de fixation arrière (**Schéma. 13.2**).
2. Placez le socle le long de l'AGA Dual Control en prenant soin de ne laisser aucun espace entre les deux socles (**Schéma. 13.3**). Vérifiez la hauteur du socle avec un niveau à bulles et assurez-vous que la différence de hauteur entre le socle de l'armoire chauffante et celui de l'AGA Dual Control est correcte (11 mm). Le cas échéant, insérez des cales dans les coins pour ajuster le socle.
3. Attachez le socle de l'armoire chauffante à celui de l'AGA Dual Control à l'aide des vis M6 et des rondelles fournies (**Schéma. 13.4**). Attachez la vis de serrage et la vis d'extraction au socle. Assurez-vous à ce stade que la vis de levage ne dépasse pas la face extérieure du socle. Assurez-vous que la vis de serrage est située dans le socle de l'AGA DC3, sans être serrée à fond. Un espace d'environ 3 mm devrait être présent entre les plinthes hormis tout à l'avant où l'entretoise de la plaque de l'armoire chauffante doit toucher le socle AGA DC3.
4. Déplacez une bordure droite le long du socle de l'AGA Dual Control afin d'assurer que la face frontale de chaque socle repose fermement contre la bordure droite (**Schéma. 13.5**). Une fois les socles bien positionnés, serrez les vis d'extraction jusqu'à ce qu'elle touche le socle de l'AGA Dual Control, puis serrez les vis de fixation.
5. Le crochet de jointoiement frontal peut maintenant être accroché au-dessus des deux aimants. Les deux socles seront ainsi assemblés (**Schéma. 13.6**).
6. Glissez l'armoire chauffante sur le socle jusqu'à ce que la langue arrière s'enclenche complètement à l'arrière de l'encoche de la base (**Schéma. 13.7**). Assurez-vous que l'appareil est correctement aligné avec le socle, puis enclenchez le support de la languette avant dans l'encoche située au-dessous de la plaque de base. Une fois la languette frontale complètement engagée, verrouillez-la en place en serrant complètement les deux vis M6. Assurez-vous que le câble électrique ne touche pas le tuyau de ventilation du four de l'AGA DC3.
7. La plaque du dessus de l'armoire chauffante est placée à 5 mm au-dessus de la plaque du dessus de l'AGA Dual Control. Ceci permet d'éviter d'endommager l'émail durant l'installation. Abaissez la plaque supérieure en utilisant les dispositifs de réglage (**Schéma. 13.8** et **Schéma. 13.9**).
8. À l'aide de l'ajusteur d'écrou de bielle d'immobilisation, abaissez prudemment les écrous d'ajustement de la plaque du dessus jusqu'à ce que la plaque du dessus soit à la hauteur requise tout en s'assurant qu'elle repose fermement et correspond à la hauteur de l'AGA DC3 (**Schéma. 13.9**). Pour l'entretien, la plaque du dessus doit être retirée en relevant les ajusteurs d'environ 5 mm. cela permet de retirer aisément la plaque du dessus sans endommager les surfaces émaillées. Pour retirer la plaque du haut, le faisceau des interrupteurs doit être déconnecté du faisceau principal au point de connexion situé sur le côté avant gauche de l'appareil, derrière la feuille de protection en formex.
9. Installez le crochet de la barre par-dessus le goujon de fixation rattachée à la plaque du dessus. Verrouiller en position en serrant la vis sans tête la plus proche de l'appareil (**Schéma. 13.10**).
10. À côté de la barre, les capuchons d'extrémité et la poignée doivent être installés. Glissez la barre sur les crochets.
11. Sur les 5 appareils du four, mettre l'écrou tous fils dans l'insert situé à l'une des extrémités de la main courante, puis alimenter la main courante par le support (en veillant à ce que l'écrou tous fils dépasse du côté droit de la main courante du placard chaud) et visser les mains courantes entre elles (**Schéma. 13.11**).
12. Une fois que l'assemblage de main courante est bien en place, verrouiller la main courante en position en tournant les vis sans tête au-dessous de chaque support de main courante.
13. Une fois les barres verrouillées, installez les capuchons d'extrémité. Les capuchons doivent être délicatement poussés jusqu'à ce qu'ils arrivent au même niveau que la face extérieure de chaque support (au besoin, appliquer un peu de lubrifiant tel que du liquide vaisselle sur les joints toriques des capuchons pour faciliter l'installation).
14. Enfin, fixer la face de la plinthe sur les aimants à l'avant de la plinthe en veillant à ce que sur les 5 appareils du four, le côté droit de la face de la plinthe du module repose contre le côté gauche de la face de la plinthe du AGA Dual Control en ne laissant aucun espace entre les deux. Assurez-vous que les fascias de socle sont situés au centre et ne surplombent pas chaque appareil (**Schéma. 13.12**) Mise en service du Dual Control AGA, comme indiqué dans les instructions d'installation pertinentes et effectuer le test fonctionnel sur chacune des caractéristiques du Dual Control AGA..

Schéma. 13.1



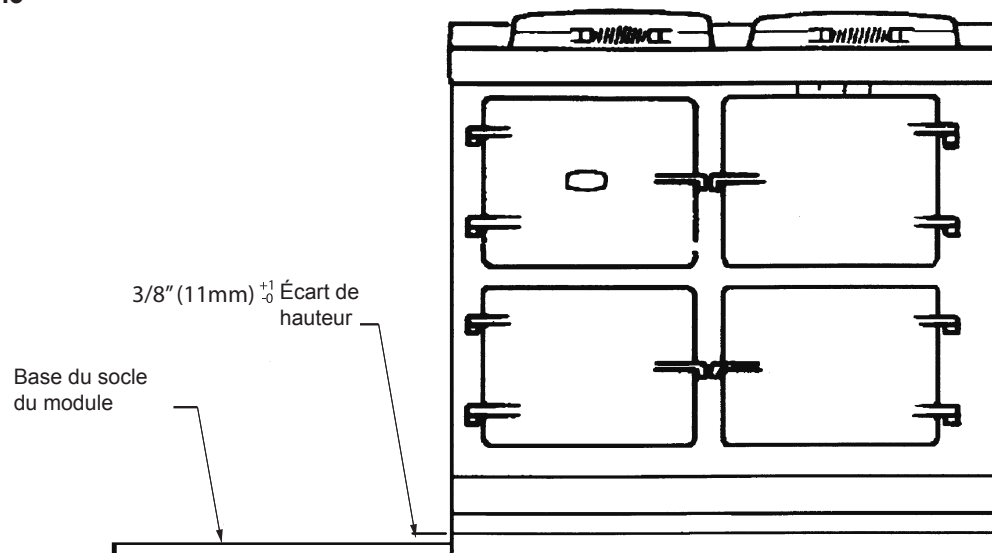
DESN 516448

Schéma. 13.2



DESN 516449

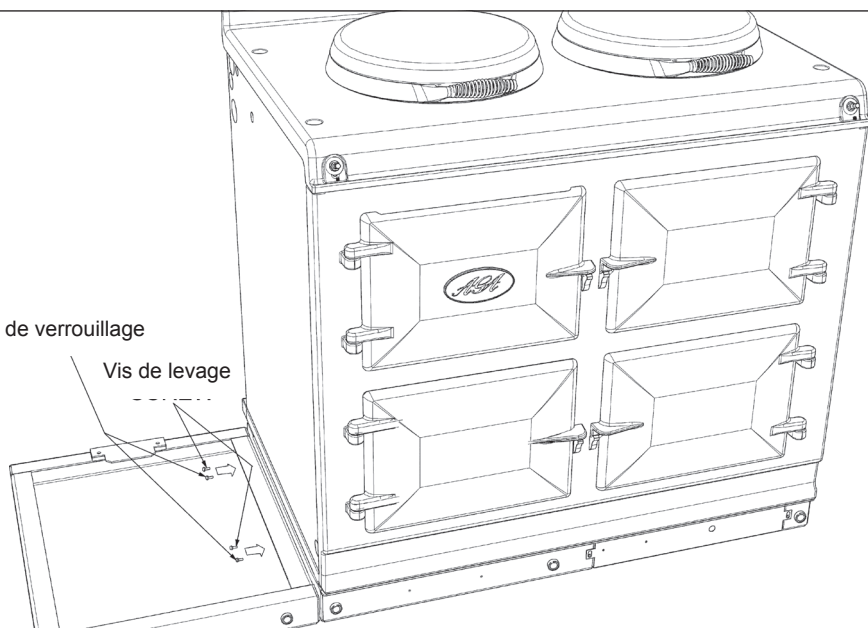
Schéma. 13.3



DESN 516276

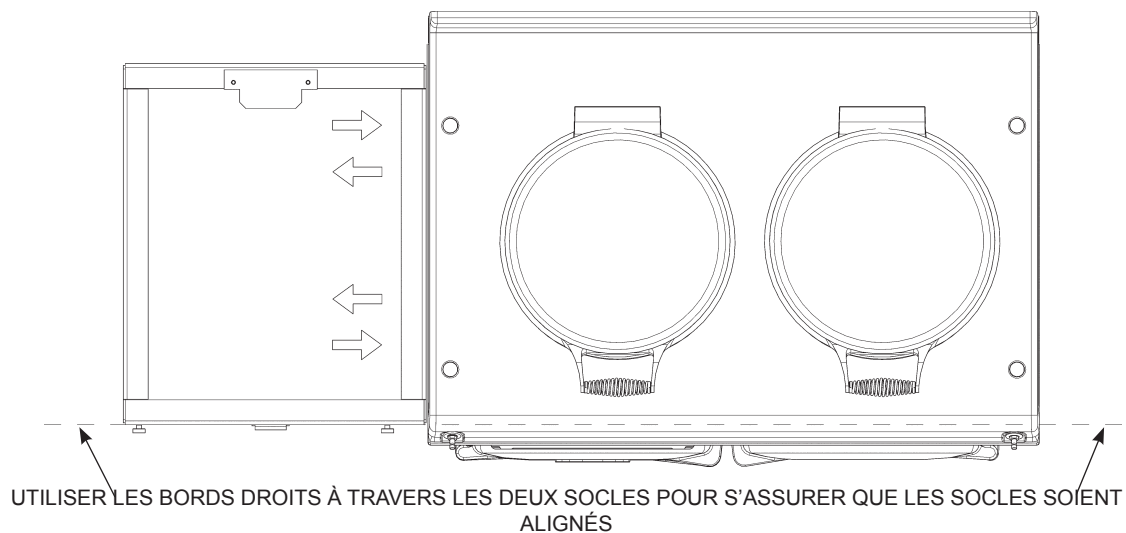
Schéma. 13.4

Vis de verrouillage
Vis de levage



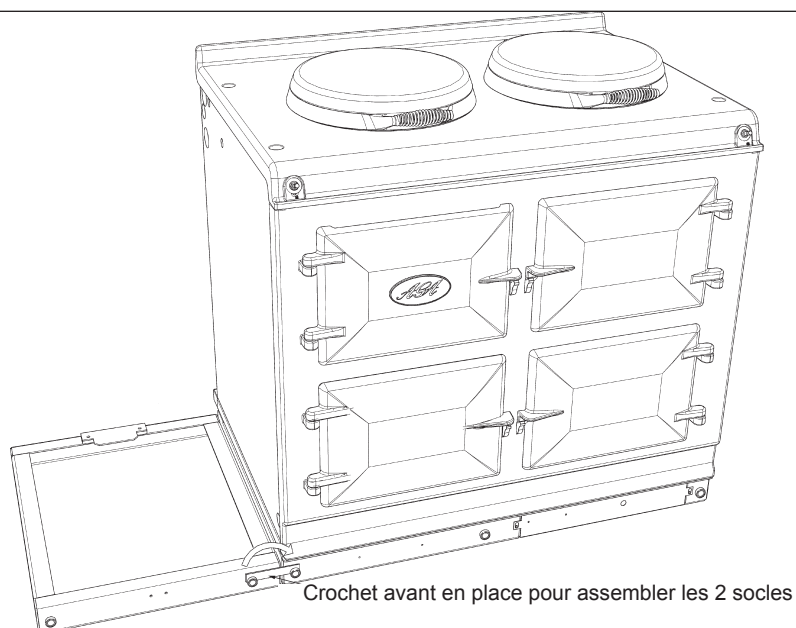
DESN 516550

Schéma. 13.5



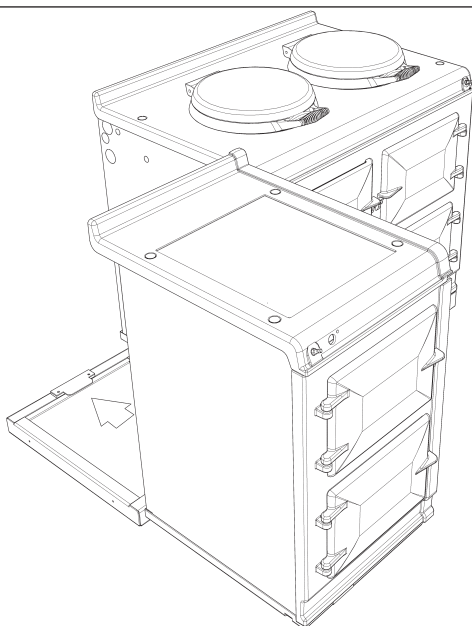
DESN 516551

Schéma. 13.6



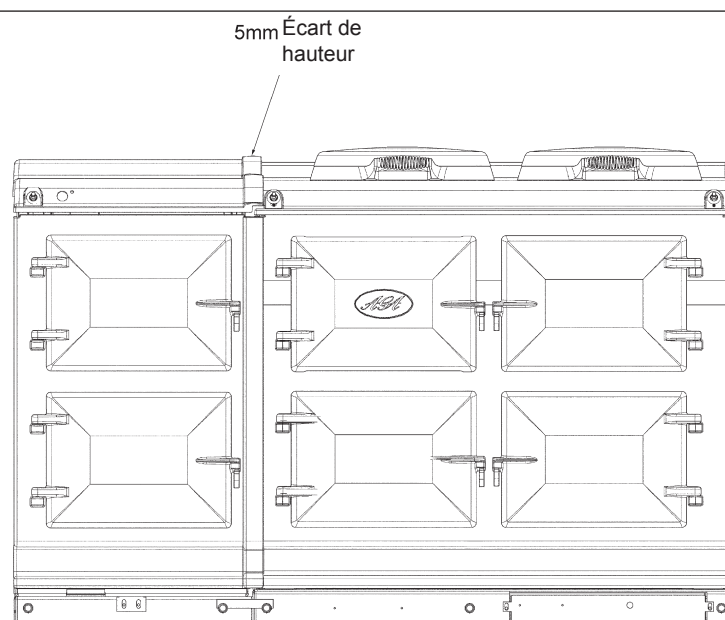
DESN 516553

Schéma. 13.7



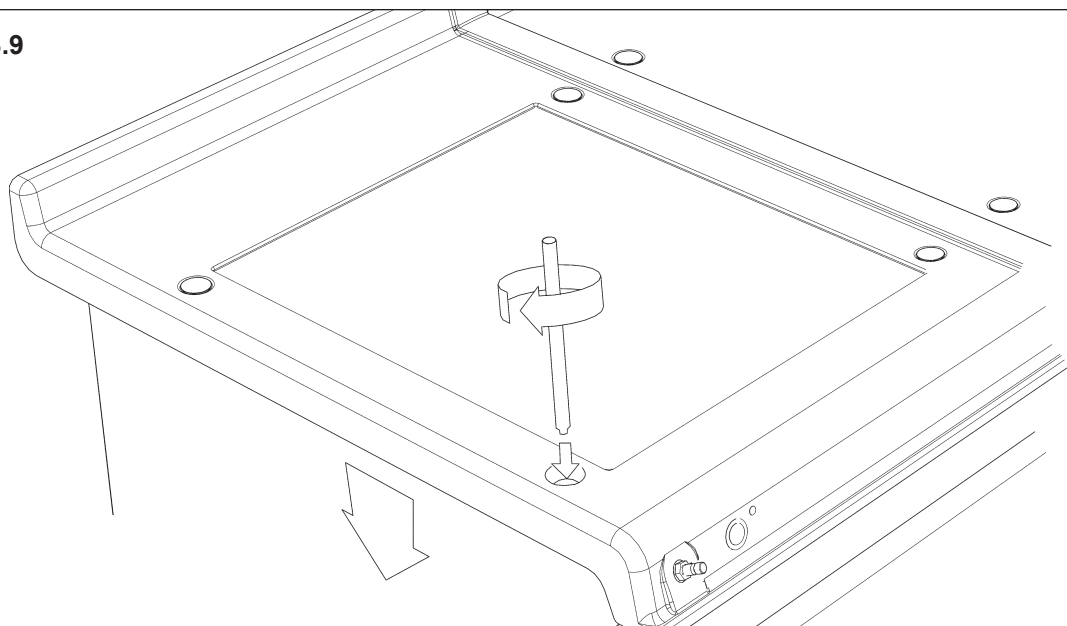
DESN 516552

Schéma. 13.8



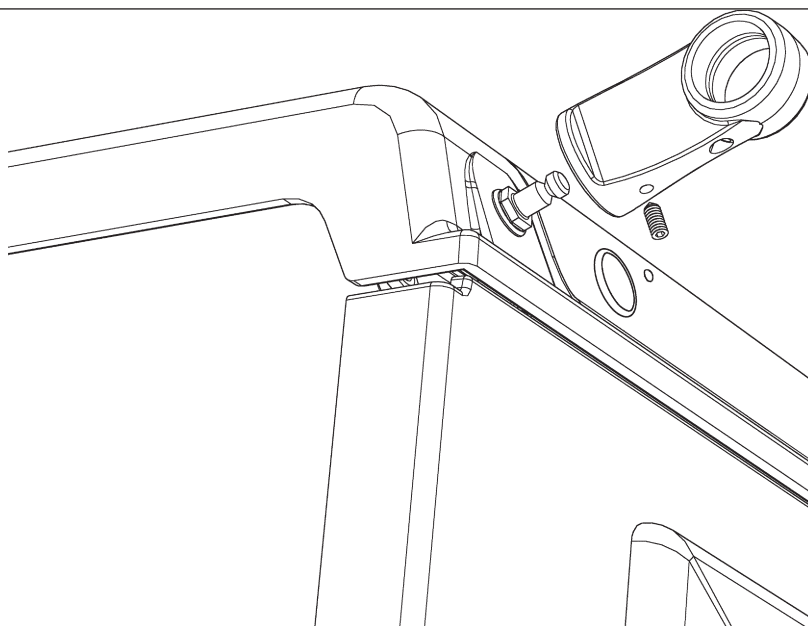
DESN 516554

Schéma. 13.9



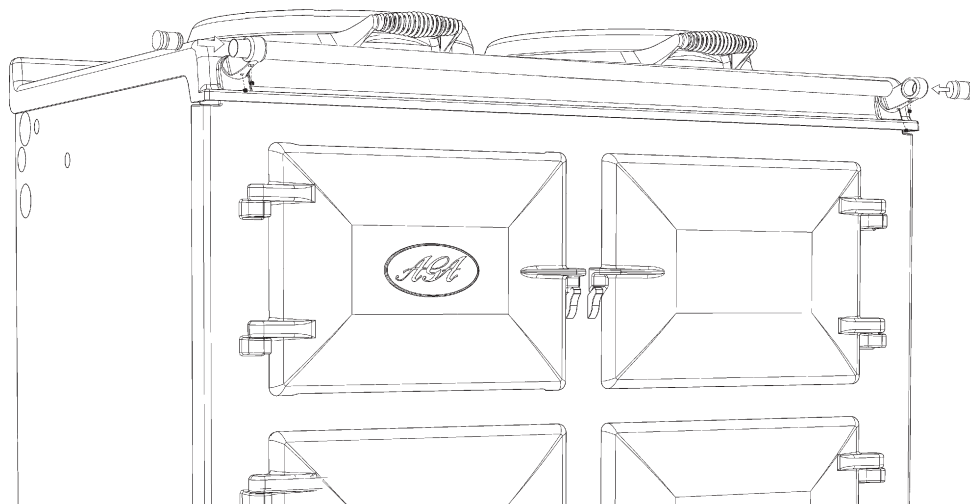
DESN 516555

Schéma. 13.10



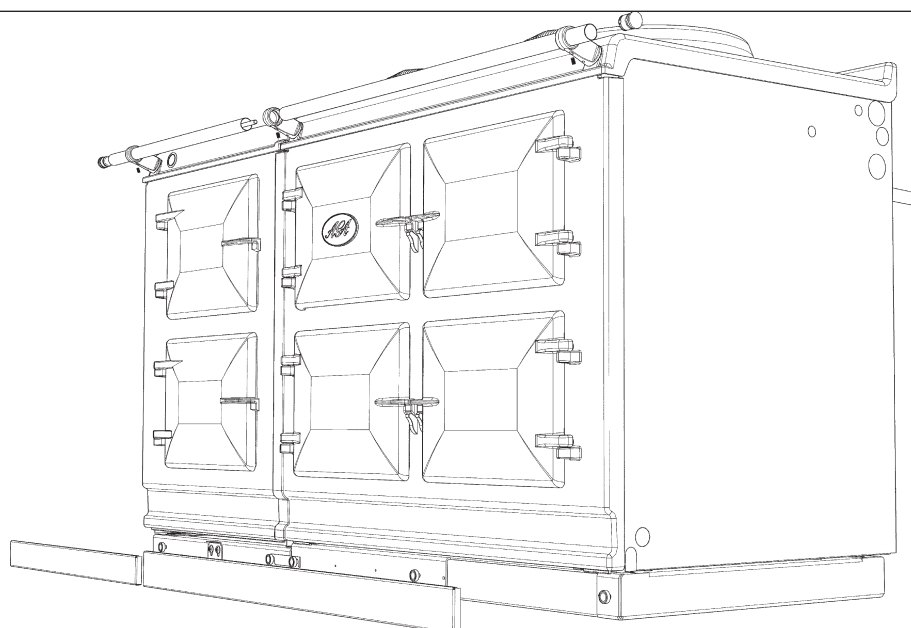
DESN 516883

Schéma. 13.11



DESN 516880

Schéma. 13.12

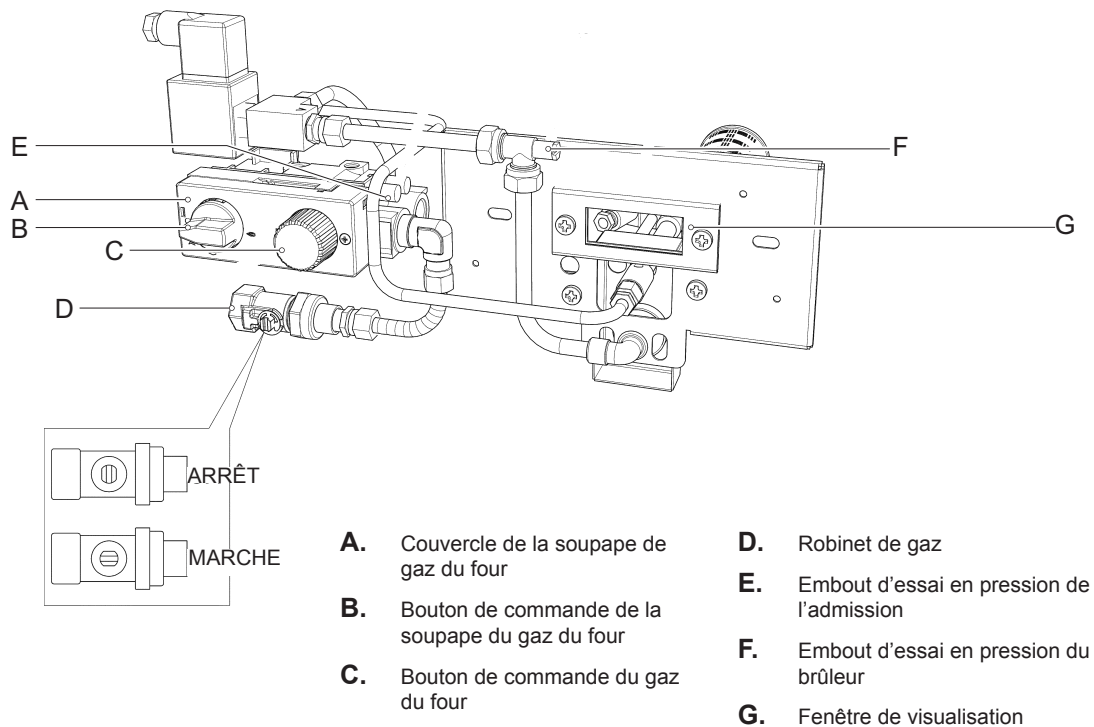


DESN 516879

Mise en service

Brûleur NG

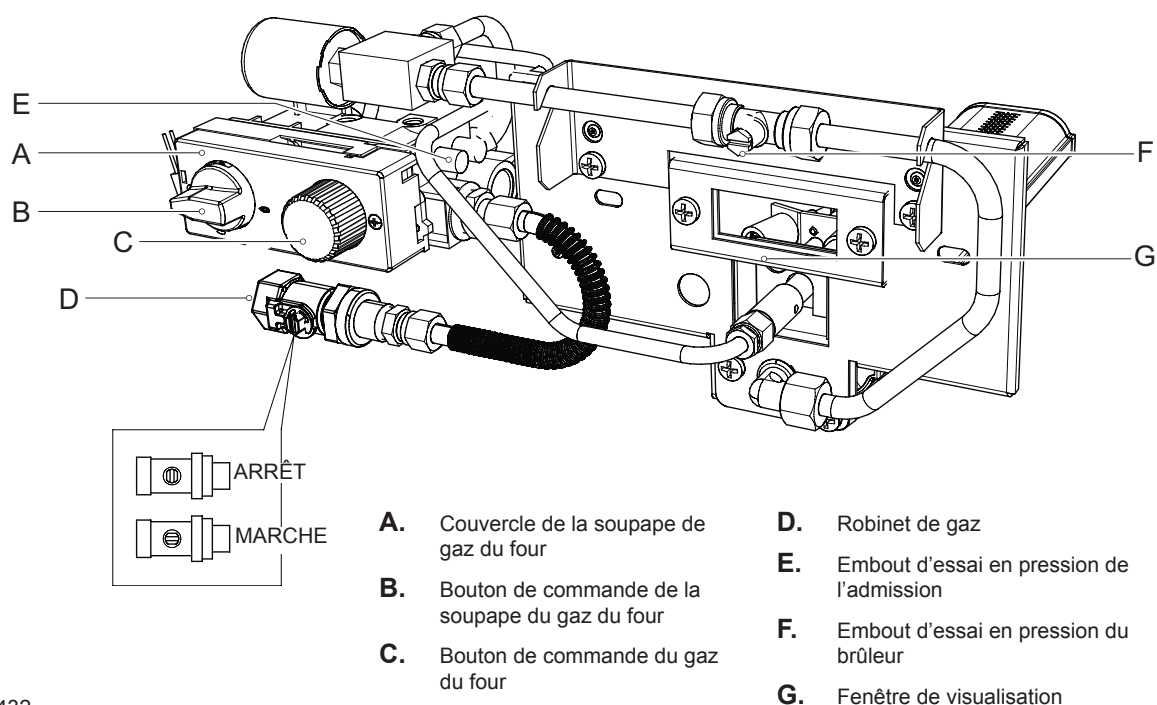
Schéma. 13.1



DESN 516864

LPG Burner

Schéma. 13.2



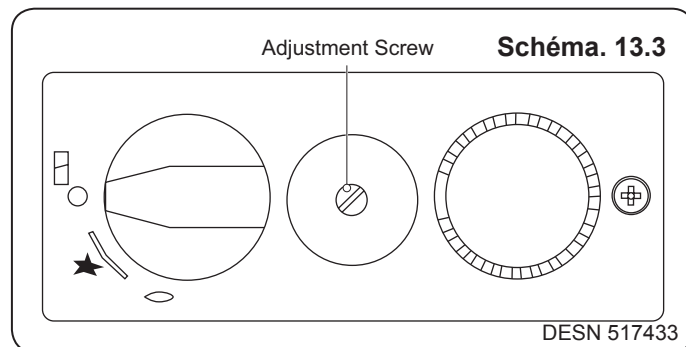
DESN 517432

Rappelez à l'utilisateur que, pour un fonctionnement efficace et sûr de sa cuisinière, il est important de procéder à un entretien approprié, à intervalles réguliers, en suivant les recommandations du spécialiste AGA.

Test de la pression d'admission

(Schéma. 13.1 or Schéma. 13.2)

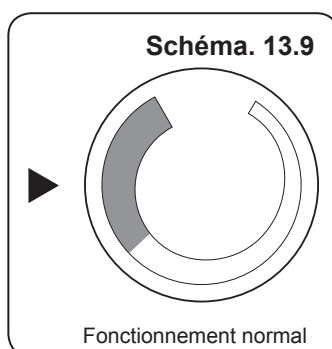
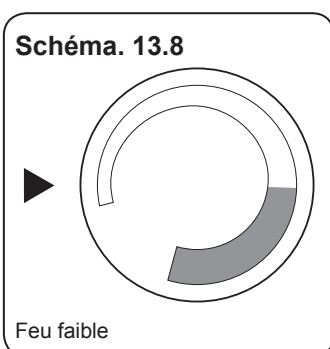
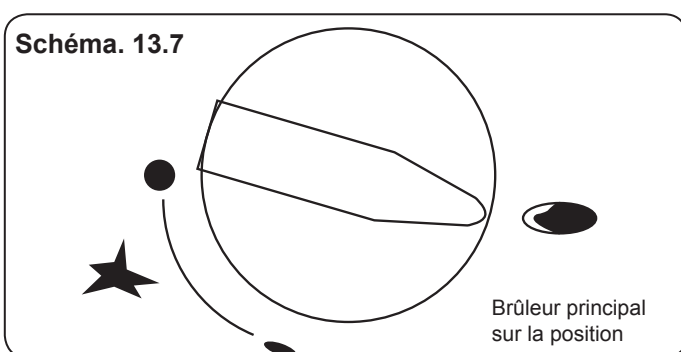
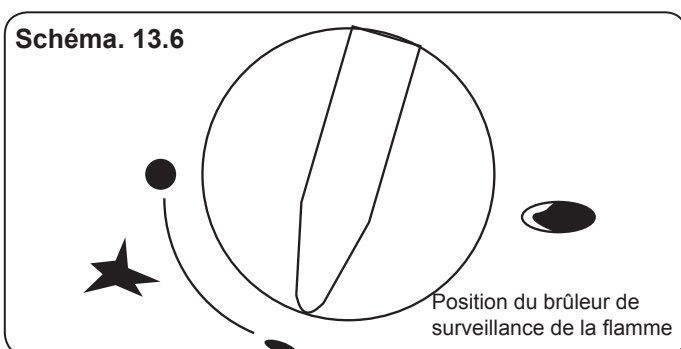
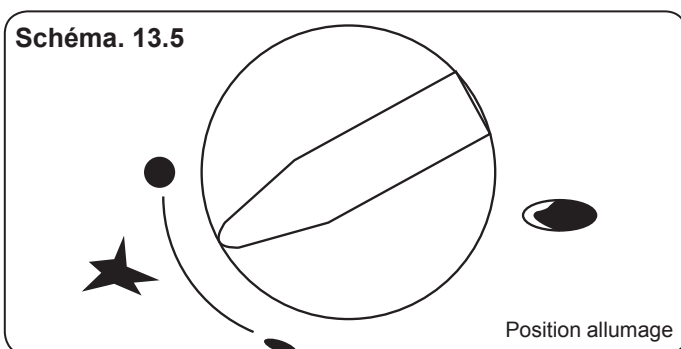
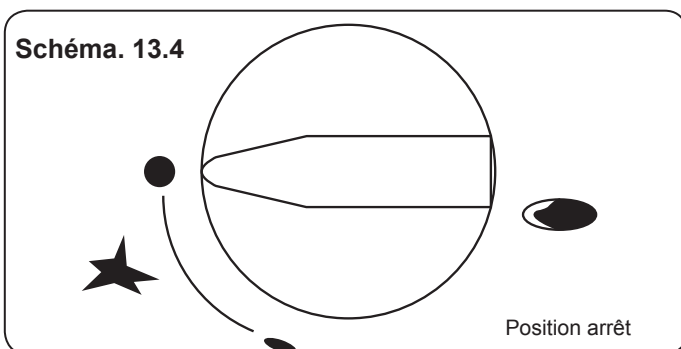
1. Tournez le bouton de **commande en position d'arrêt (B)** et coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Retirez la face en tirant le bouton de commande de la plaque chauffante, puis retirez les 4 vis de fixation.
3. Retirez la vis de l'embout d'essai de **pression d'admission (E)** et assemblez le tube en caoutchouc sur l'embout.
4. Tournez le **robinet de gaz (C)** et réinstallez la face pour vous assurer que le tube d'essai de pression en caoutchouc passe par l'orifice du bouton de commande de la plaque chauffante dans la face.
5. Raccordez le tube au manomètre.
6. Branchez.
7. Suivez les instructions des paragraphes 1 à 4 "**Procédure de l'éclairage**" 41, et vérifiez la pression d'admission.
8. Pour les appareils au gaz naturel, la pression devrait être de 20 mbar.
9. Pour les appareils au GPL, la pression doit être de 37 mbar pour le propane et de 28-30 mbar pour le butane.



Essai de pression du brûleur

(Schéma. 13.1 or Schéma. 13.2)

1. Tournez le bouton de commande en **position d'arrêt (B)** et coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Retirez la face en tirant le bouton de commande de la plaque chauffante, puis retirez les 4 vis de fixation.
3. Retirez la vis de l'embout d'essai de **pression du brûleur (F)** et assemblez le tube en caoutchouc sur l'embout.
4. Tournez le **robinet de gaz (C)** et réinstallez la face pour vous assurer que le tube d'essai de pression en caoutchouc passe par l'orifice du bouton de commande de la plaque chauffante dans la face.
5. Raccordez le tube au manomètre.
6. Branchez.



7. Suivez les instructions des paragraphes 1 à 4 “**Procédure de l’éclairage**” 41, et vérifiez la pression d’admission.

REMARQUE : La vis de réglage de la pression du brûleur **Schéma. 13.3** est située derrière le couvercle de la soupape de **gaz du four (A)**.

8. Pour les appareils au gaz naturel, la pression du brûleur devrait être de 10 mbar.
9. Pour les appareils au GPL, la pression du brûleur devrait être de 32 mbar pour le propane et de 25 mbar pour le butane.

⚠ ATTENTION : Avant d’allumer s’assurer que le bouton de contrôle de la soupape du gaz (B) est en position éteinte (Schéma. 13.4). Assurez-vous également que l’alimentation en gaz vers le four est en marche, et que le service de gaz de la cuisinière (D) est en position allumée (Schéma. 13.1 or Schéma. 13.2) et que l’alimentation électrique de l’AGA est allumée.

Procédure de l’éclairage

1. Le bouton de **contrôle du thermostat (C)** permet de régler le débit de gaz du brûleur principal. Assurez-vous d’abord que les boutons sont entièrement tournés dans le sens des aiguilles d’une montre. Le bouton de contrôle de la soupape du **gaz du four (B)** en position ARRÊT correspond au contrôle du thermostat sur le réglage minimum (fine extrémité de la bande blanche) (**Schéma. 13.4**).
2. Tournez le bouton de commande de la soupape du four (B) légèrement dans le sens inverse des aiguilles d’une montre vers la position d’allumage (☆) jusqu’à ce qu’il soit en butée, appuyez et maintenez pendant 5 secondes (le gaz ne circule que sur le brûleur contrôlant la flamme (**Schéma. 13.5**)).
3. Continuez à appuyer sur le bouton de contrôle de la soupape de gaz du four (B) tout en tournant davantage dans le sens contraire des aiguilles d’une montre vers la position (●) (**Schéma. 13.6**) (l’amorceur à étincelle s’active). Continuez à appuyer pendant 10 secondes avec la flamme présente sur le brûleur. (S’il ne s’allume pas, recommencez les étapes 2 et 3, ceci peut être vu à travers la fenêtre de visualisation).
4. À l’allumage, relâchez le bouton et tournez plus dans le sens inverse des aiguilles d’une montre vers la position MARCHÉ (symbole ●) (**Schéma. 13.7**). Le gaz du brûleur principal circule selon le réglage du bouton de commande du gaz du **thermostat du four (B)**.

5. Tournez le bouton de **commande du thermostat (C)** du four vers la gauche juste dans la bande verte pour un fonctionnement normal (**Schéma. 13.9**).

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

REMARQUE : La position « FAIBLE » est obtenue en tournant le bouton de **contrôle du thermostat (C)** petit à petit dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une PETITE FLAMME apparaisse dans la fenêtre d'observation (**G**).

REMARQUE : Il faut 24 heures pour que tous les fours atteignent la température de fonctionnement, l'indicateur de chauffage du four peut devenir vert avant cela (reportez-vous "**Indicateur de chaleur du four**" 8 concernant l'affichage de l'indicateur de chaleur). Lorsque les fours atteignent la température de fonctionnement, il peut être nécessaire de régler précisément le bouton de contrôle du four pour obtenir les températures désirées. Une fois la température désirée obtenue, il n'est pas conseillé d'apporter d'autres changements au bouton de contrôle.

Si la cuisinière est froide au moment de l'allumage, de la buée peut apparaître sur l'émail. Essayez immédiatement pour éviter les taches.

SI LA FLAMME VENAIT À S'ÉTEINDRE POUR UNE RAISON QUELCONQUE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (MINIMUM) ET RÉPÉTEZ LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE.

Éteindre le brûleur

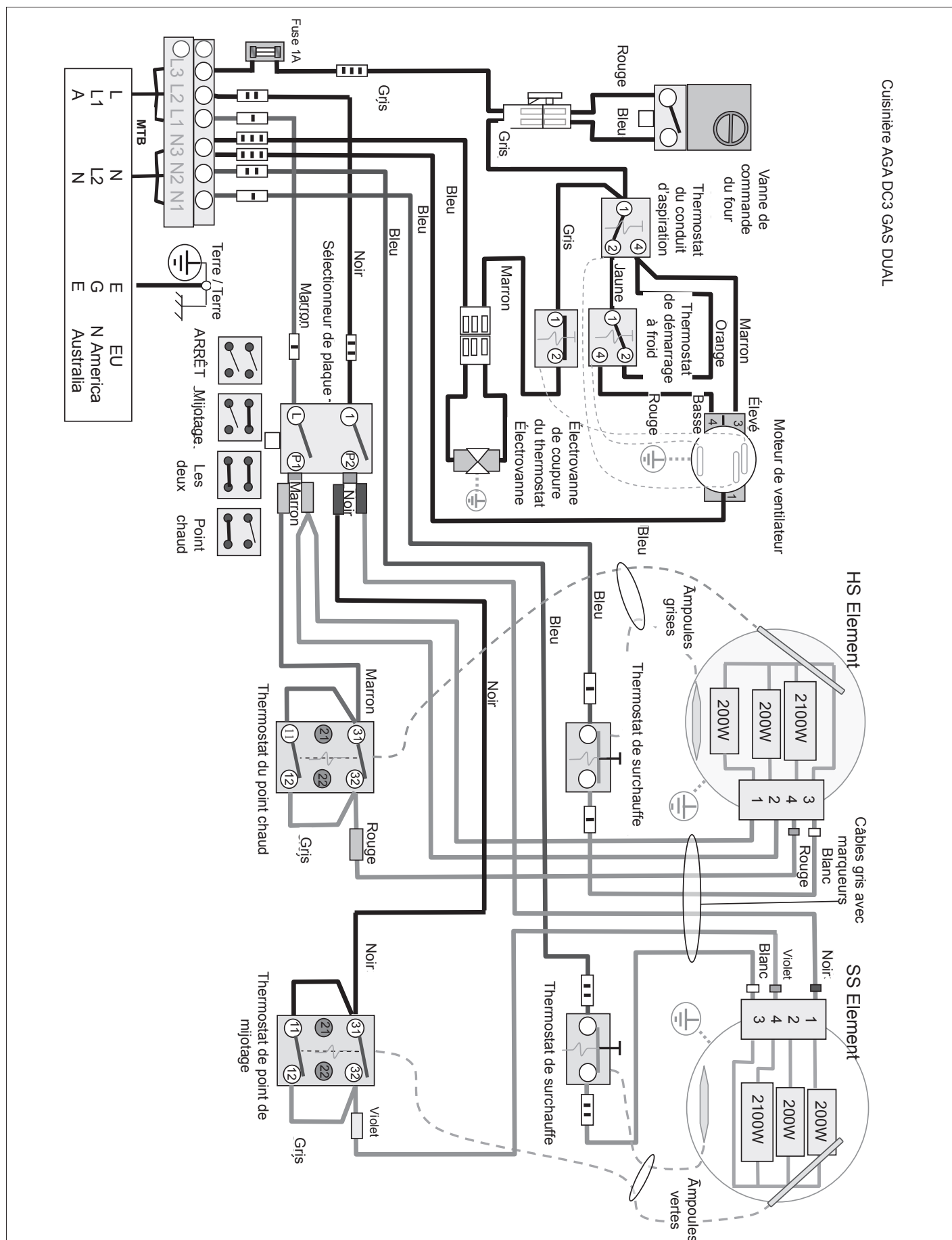
1. Tournez le bouton de commande MARCHE/ARRÊT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position stop (●).
2. Appuyez légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position (●) jusqu'à la position ARRÊT (**Schéma. 13.4**)

Lorsque le brûleur est suffisamment refroidi, la procédure d'allumage peut être répétée.

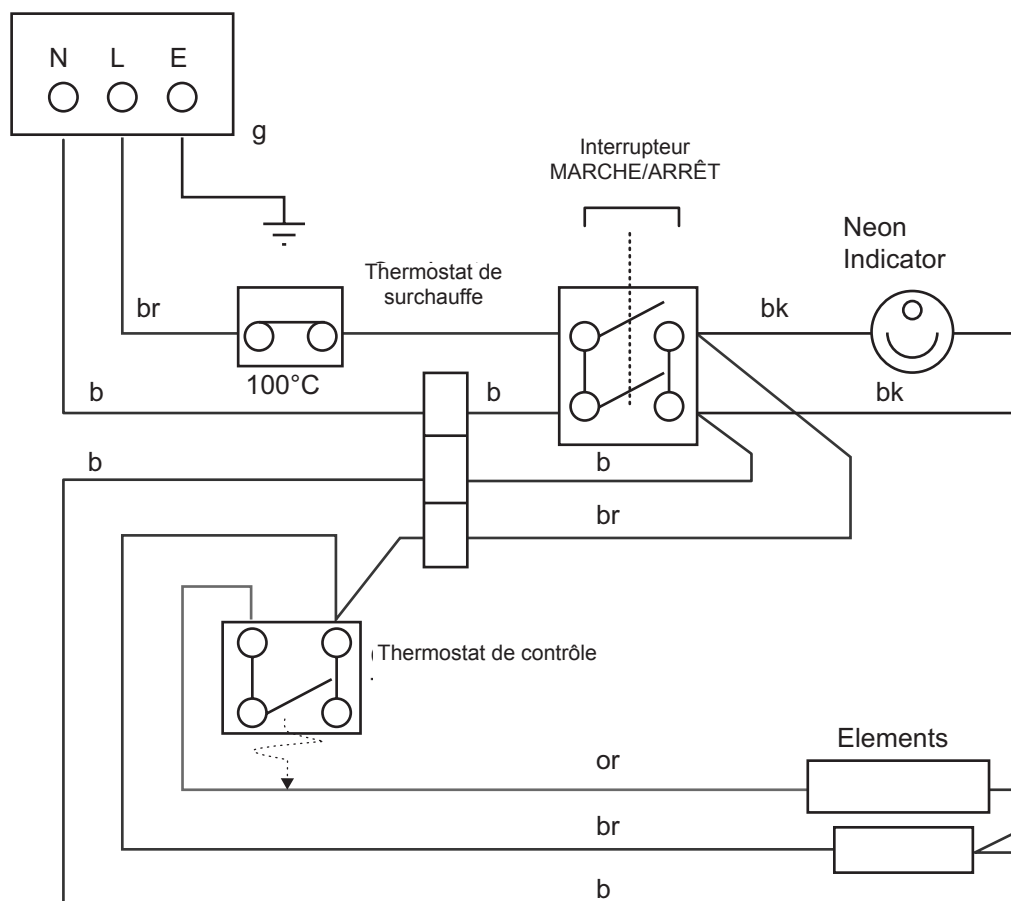
Panne de courant

Lors d'une panne de courant, votre appareil ne fonctionnera pas tant que l'alimentation ne sera pas rétablie et l'appareil reprendra automatiquement les fonctions sélectionnées. A tout moment, si l'appareil ne fonctionne pas avec n'importe quelle fonction sélectionnée dans des conditions normales de fonctionnement, désactiver la fonction avec son bouton de commande et contacter le service AGA ou votre spécialiste AGA local.

14. Schéma de câblage AGA DC3G



15. Schéma de câblage AGA DC5G



Code	Couleur
b	Bleu
br	Marron
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
V	Violet
w	Blanc
y	Jaune
g	Vert
gr	Gris

16. Données techniques

 **IMPORTANT !** Voir plaque signalétique située derrière le couvercle du socle.

Groupe de gaz	Gaz naturel 2H / 2E / 2E+	Gaz LP 3+		Gaz LP 3B/P	
Type de gaz	G20	G30 Butane	G31 Propane	G30	G31
Source de chaleur maximum	2.2 kW	2.2 kW	2.1 kW	2.2 kW	1.9 kW
Dérivation thermostatique	70	65	65	65	65
Injecteur brûleur principal	112	68	68	68	68
Contrôle de gaz	4212	4207	4207	4207	4207
Pression d'entrée	20 mbar	29 mbar	37 mbar	30 mbar	30 mbar
Pression des brûleurs	10 mbar	25 mbar	32 mbar	25 mbar	26 mbar

17. Liste de vérification

Remettez ce mode d'emploi à l'utilisateur pour qu'il le conserve en lui indiquant la façon de faire fonctionner la cuisinière en toute sécurité.

N° de série								Case à cocher
Vérifiez les couvercles des plaques chaudes et les réglages.								
Vérifier les joints des portes, ajuster l'alignement des portes si nécessaire.								
Les joints « corde » des fours à pâtisserie et à mijoter DOIVENT être interrompus entre les gonds des portes. Le four à rôti est doté d'un joint continu.								
Assurez-vous que tout film plastique est retiré de l'intérieur des portes de fours.								
Conservez un accès au plateau de contrôle et vérifiez la tension du réseau. NE PAS retirer les couvercles électriques pour accéder au réseau d'alimentation. Il est possible de mesurer la tension au niveau des bornes en utilisant les petits trous du panneau.								
Notez le voltage	1PH		3PH		3PH		3PH	
		L1		L2		L3		
S'assurer que le cheminement du tuyau d'aération est conforme aux instructions d'installation.								
Prendre note de l'acheminement.								
Allumez toutes les zones de cuisson. Consultez la procédure d'allumage pour le brûleur du four.								
Après 1 heure, vérifiez les températures de la plaque chauffante (approximativement).								
1. Cuisson (330 – 380 °C)								
2. Mijotage (200 – 250 °C)								
Vérifiez le brûleur du four pour la stabilité de la flamme.								
Présenter le mode d'emploi de l'appareil au client, lui indiquer les meilleures pratiques d'entretien du four, de consommation d'énergie, de nettoyage de l'émail (taches d'eau de cuisson des légumes bouillis sur l'émail, etc.)								
Signature de l'ingénieur Date								

18. Entretien

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations d'entretien, veuillez contacter le service d'AGA ou votre distributeur.
- Les opérations de maintenance effectuées sur votre cuisinière doivent être uniquement être réalisées par un ingénieur qualifié envoyé par un distributeur autorisé.
- **NE PAS TRANSFORMER NI MODIFIER LA CUISINIÈRE.**

PIÈCES DE RECHANGE

Pour maintenir une performance et une sécurité optimales, nous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine AGA. Ces pièces sont disponibles chez les grands détaillants, et dans nos magasins.

- 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.

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.

17. Checklist

Overhandig deze instructies aan de gebruiker om te bewaren en vertel over de veilige bediening van het apparaat.

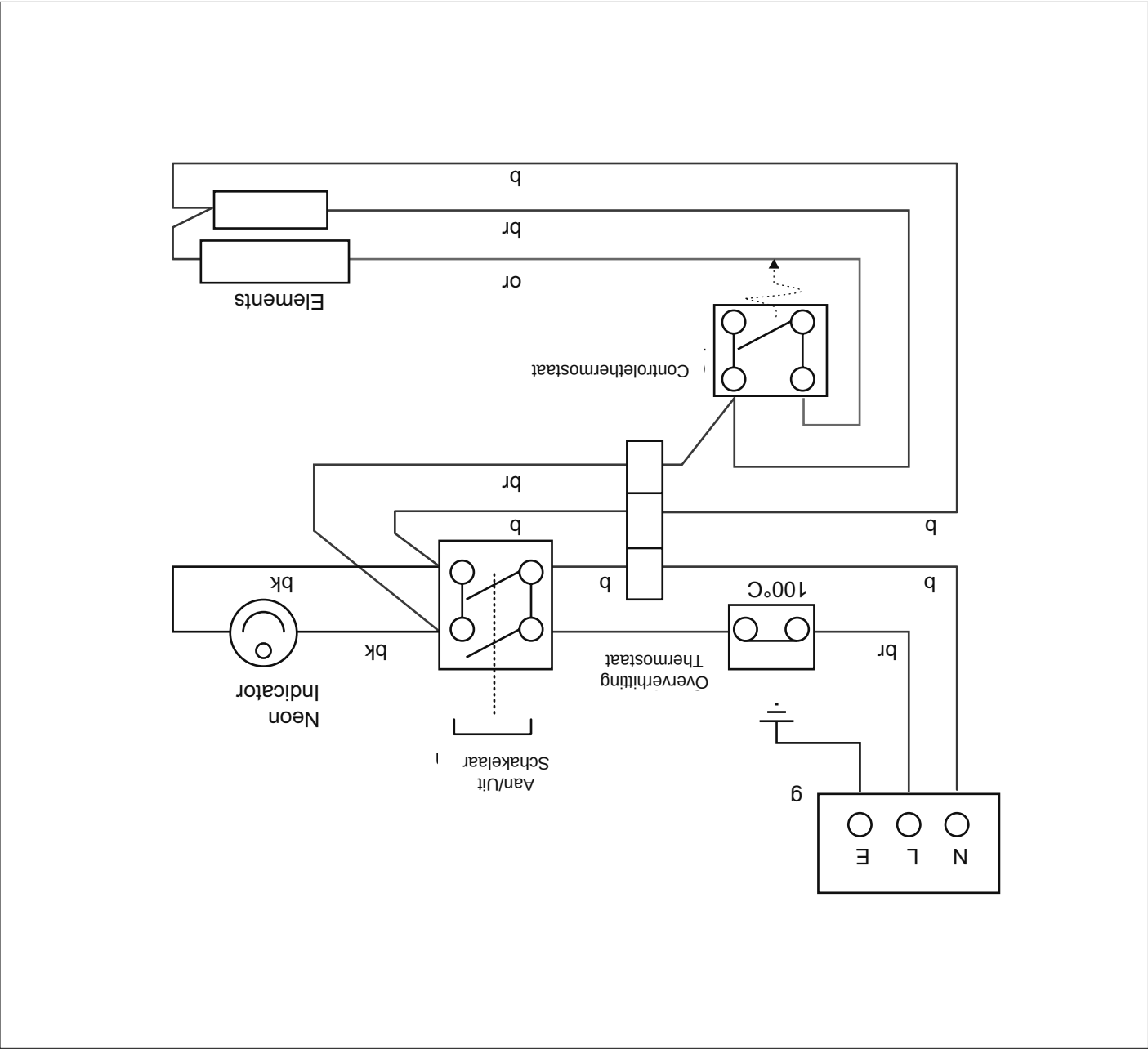
Serienummer		Aaninvakje				
Controleer de instellingen voor de deksels van de kookplaat.						
Controleer de dichtingsstroken van de oven, pas indien nodig de positie van de deur aan.						
Dichtingsstroken van de bak- en sudderovens MOETEN een opening tussen de deurscharnieren hebben. De roostoven is voorzien van een ononderbroken dichtingsstrook.						
Zorg ervoor dat alle plastic folielagen van de binnenkant van de ovendeuren zijn verwijderd.						
Verkijs toegang to het bedieningspaneel en controleer de netspanning. VERWIJDER GEEN elektrische panelen om toegang te krijgen tot het netsnoer. Metingen van de aansluitingspunten kunnen worden uitgevoerd door kleine gaten in de afdekking.						
Noteer de spanning		1PH	3PH	3PH	3PH	
						L3
Zorg ervoor dat de routing van de ventilatieleiding voldoet aan de instructies voor installatie.						
Noteer de routing.						
Zet alle kookzones aan. Raadpleeg de aansteekprocedure voor de ovenbrander.						
Controleer de temperaturen van de kookplaat na (ca.) 1 uur.						
1. Hete plaat (330 - 380°C)						
2. Sudderplaat (200 - 250°C)						
Controleer of de vlam van de ovenbrander stabiel is						
Doorloop de gebruiksaanwijzing van het apparaat met de klant, geef beste praktijken over ovenonderhoud, energieverbruik, reiniging van email (vlekken van overgekoekt groentewater op email enz.)						
Handtekening van onderhoudstechnicus Datum						

16. Technische gegevens

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

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

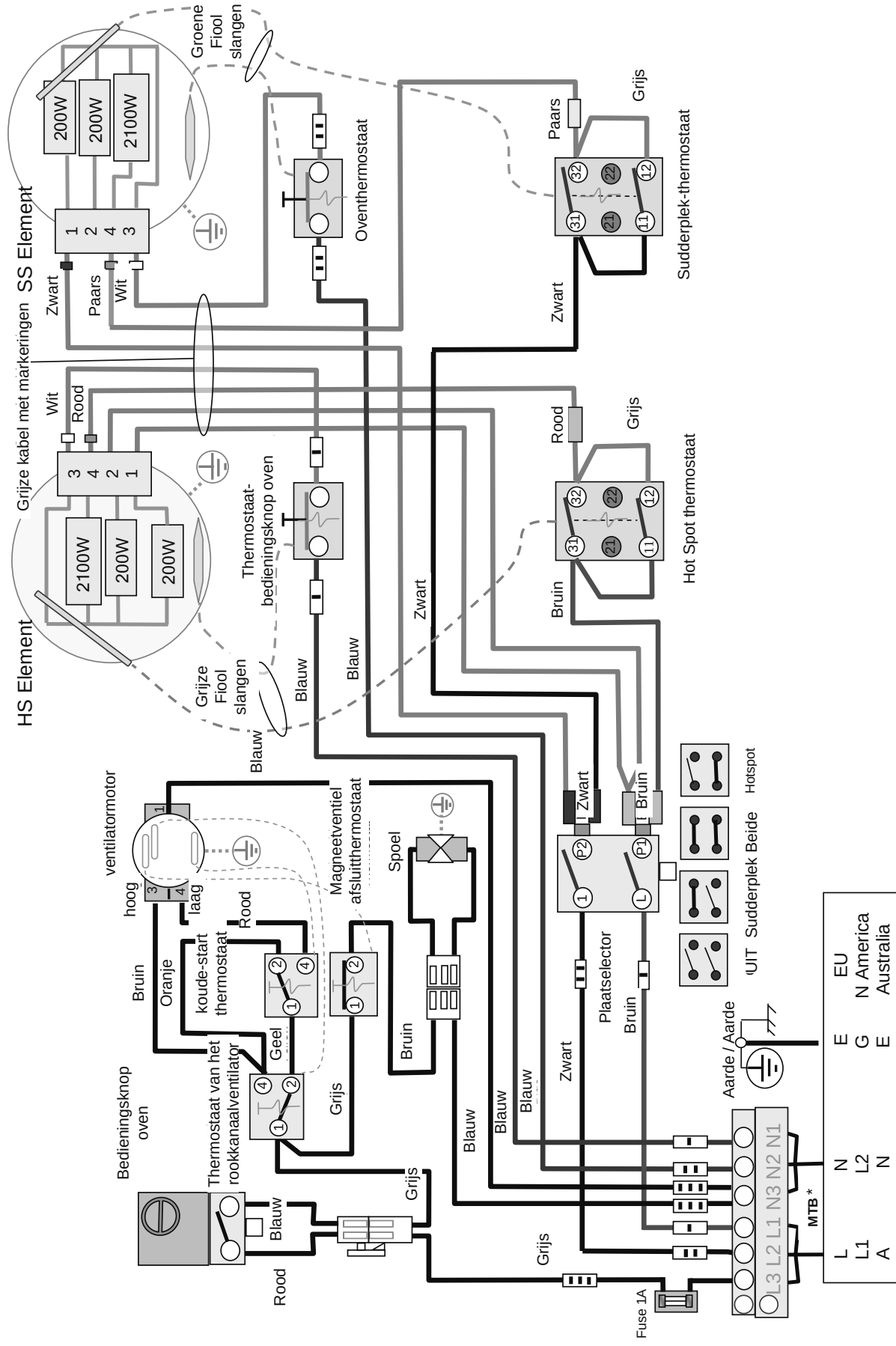
15. Schakelschema AGA DC5G



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

14. Schakelschema AGA DC3G

AGA DC3 Gas Dual Cooker



*MTB: Master Terminal Block

te bereiken. Het wordt afgeraden om nog verdere wijzigingen uit te voeren aan de bedieningsknop als de gewenste temperatuur eenmaal is bereikt.

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

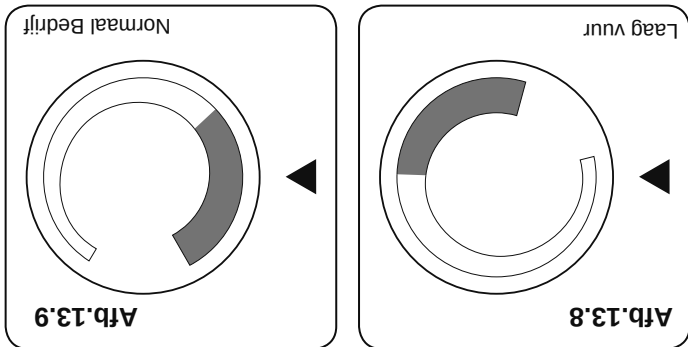
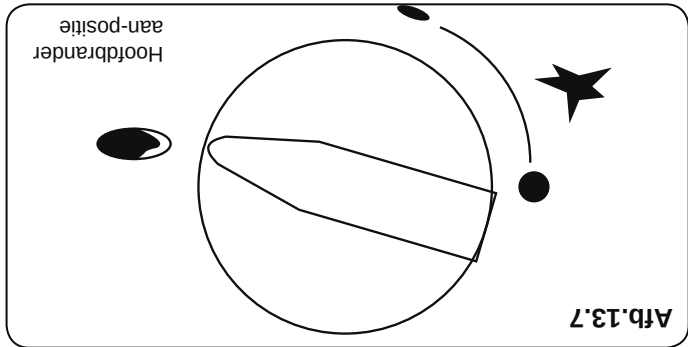
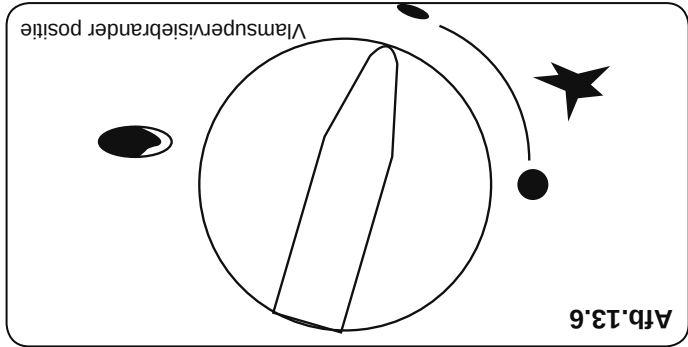
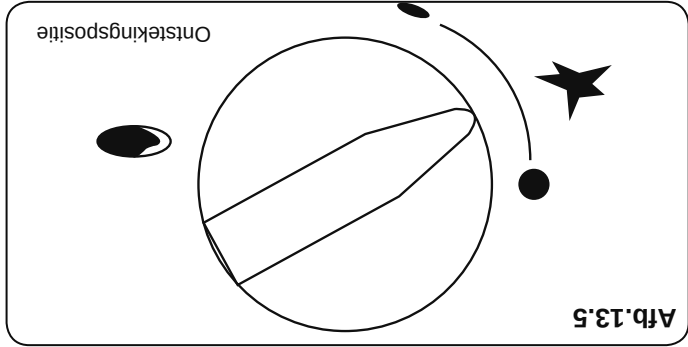
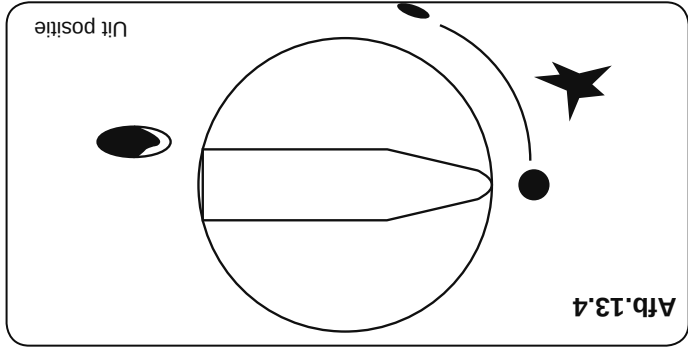
**ALS DE VLAM OM WAT VOOR REDEN DAN OOK
IS GEDOOFD, MOET U (MINIMAAL) DRIE MINUTEN
WACHTEN EN DE AANSTEEKPROCEDURE
HERHALEN.**

Om de brander te doven

1. Draai de ON/OFF gasbedieningsknop van de oven rechtsom tot deze de stop (●) positie bereikt.
 2. Druk voorzichtig in en blijf rechtsom draaien van de (●) positie naar de OFF-positie (UIT) (Afb.13.4)
- Als de brander voldoende is afgekoeld, kan de aansteekprocedure worden herhaald.

Stroomuitval

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



9. Voor het LPG-apparaat moet de druk 32mbar voor Propaan en 25mbar voor Butaan bedragen.
- LET OP: Zorg ervoor dat voor het aansteken de Gasafsluiterknop in de OFF-stand staat (Afb.13.4). Zorg er ook voor dat gastoevoer naar het fornuis is ingeschakeld, en de gaskraan (D) in de ON-stand staat (Afb.13.1 ou Afb.13.2). En de stroomtoevoer naar de AGA is ingeschakeld.

Aansteekprocedure

1. De gasstroom van de hoofdbrander wordt geregeld met de bedieningsknop van de **oventhermostaat (C)**. Zorg er eerst voor dat beide knoppen volledig rechtsom zijn gedraaid. Zet de **gasbedieningsknop van de oven (B)** in de OFF-positie (UIT) en zet de bedieningsknop van de **oventhermostaat (B)** op de minimale stand (dunne einde van de witte streep) (Afb.13.4).
2. Draai de gasbedieningsknop van de oven (B) een beetje linksom richting de **ONTSTEKINGSPOSITIE** () tot de stop wordt bereikt, druk in en houd 5 seconden ingedrukt (gas stroomt alleen naar de vlamsupervisiebrander (Afb.13.5).
3. Blijf de gasbedieningsknop indrukken en draai hem ondertussen verder linksom naar de positie () (Afb.13.6) (hiermee wordt de vonkontekking geactiveerd). Houd de knop 10 seconden lang ingedrukt nadat de vlamsupervisiebrander is ontstoken. (Als hij niet aangaat, moeten stap 2 en 3 worden herhaald, dit is te zien via het kijkvenster.)
4. Laat bij ontbranding de knop los en draai hem verder naar links, naar de ON-positie (AAN) (grote vlamsymbool) (Afb.13.7). Hoofdbrander gas stroomt volgens de thermostaat instelling
5. Draai de **Oventhermostaatknop (C)** tegen de klok in net in de groene streep voor normale werking (Afb.13.9).

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

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

OPMERKING: Het duurt tot wel 24 uur voordat alle ovens bedrijfs temperatuur hebben bereikt; het warmtelampje van de oven kan hiervoor al groen zijn ((raadpleeg **Warmtelampje** met betrekking tot weergave van warmte). Als de oven temperaturen eenmaal de bedrijfs temperatuur hebben bereikt, kan het nodig zijn om fijne afstellingen uit te voeren met de ovenbedieningsknop om de gewenste temperaturen

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

Inlaat druktest (Afb.13.1 or Afb.13.2)

1. Schakel de **Gasovenafsluiter uit (B)** en schakel de elektrische voeding van fornuis uit.

2. Verwijder de strip door de bedieningsknop van de kookplaat eraf te trekken en vier bevestigingsschroeven te verwijderen.

3. Verwijder de **testnippelschroef voor de gasinlaatdruk (E)** en plaats een rubberen slang over de nippel.

4. Zet de **gaskraan (D)** open en monteer de fascia en zorg ervoor dat de rubberen testslang door de kookplaat bedieningsknop gat wordt geleid binnen de fascia.

5. Sluit de slang aan op de manometer.

6. Zet de elektriciteitsvoorziening aan.

7. Volg paragrafen 1-4 "**Aansteekprocedure**" **Raadgeeg 40**, en controleer de inlaatdruk.

8. Voor het Aardgasapparaat moet de druk 20mbar

bedragen.

9. Voor het LPG-apparaat moet de druk 37mbar voor Propan en 28-30mbar voor Butaan bedragen.

Branderdruk testen

(Afb.13.1 or Afb.13.2)

1. Schakel de **Gasovenafsluiter uit (B)** en schakel de elektrische voeding van fornuis uit.

2. Verwijder de strip door de bedieningsknop van de kookplaat eraf te trekken en vier bevestigingsschroeven te verwijderen.

3. Verwijder de testnippelschroef voor de **Branderdruk (F)** en plaats een rubberen slang over de nippel.

4. Zet de **gaskraan (D)** open en monteer de fascia en zorg ervoor dat de rubberen testslang door de kookplaat bedieningsknop gat wordt geleid binnen de fascia.

5. Sluit de slang aan op de manometer.

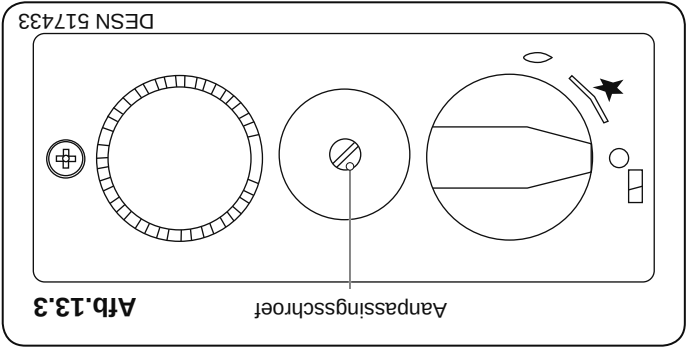
6. Zet de elektriciteitsvoorziening aan.

7. Volg paragrafen 1-4 "**Aansteekprocedure**" **Raadgeeg 40**, en controleer de inlaatdruk.

OPMERKING: De Branderdruk Aanpassingsschroef

Afb.13.3 bevindt zich achter de **Gasovenafsluiter (A)**.

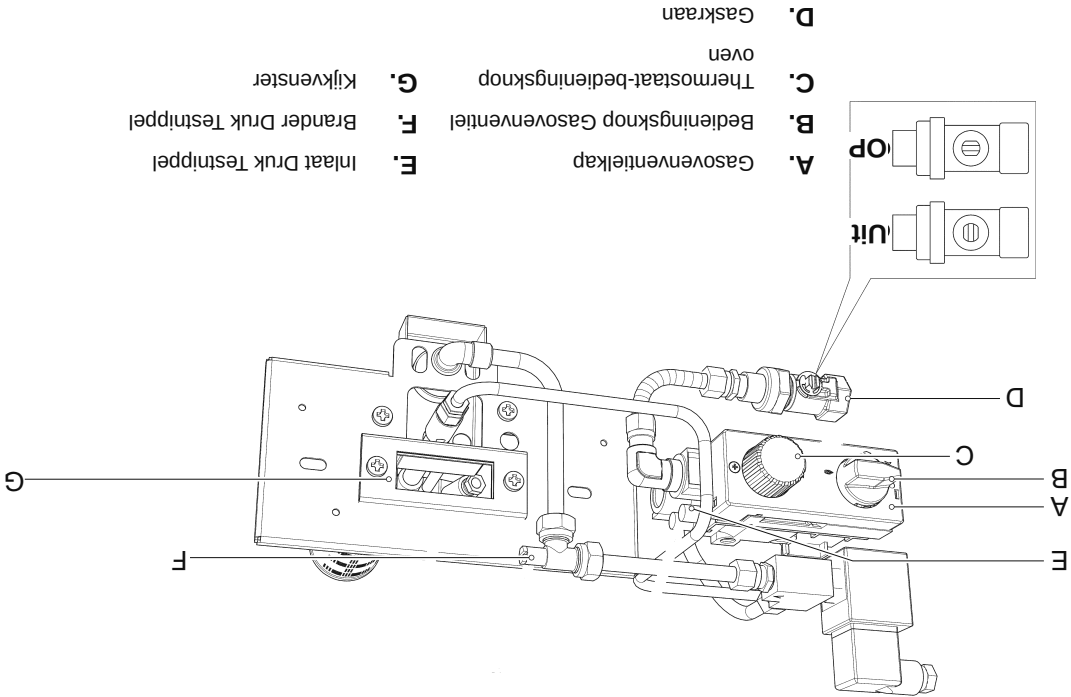
8. Voor het Aardgasapparaat moet de druk 10mbar bedragen.



NG Brander

Afb.13.1

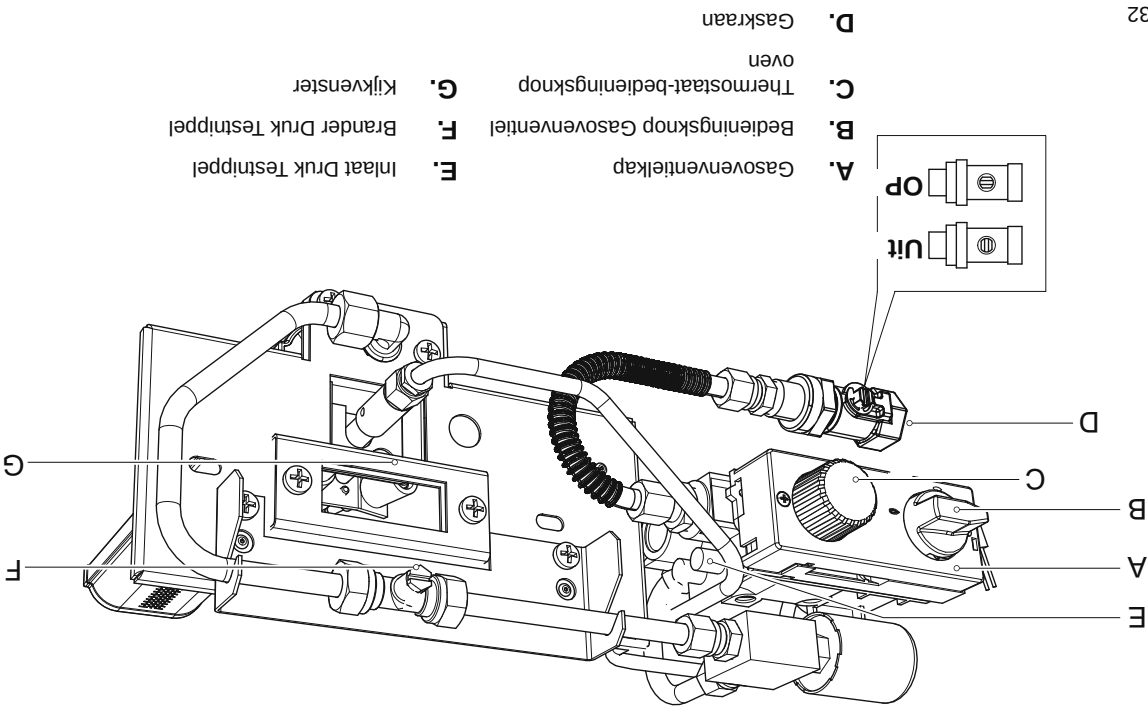
DESN 516864



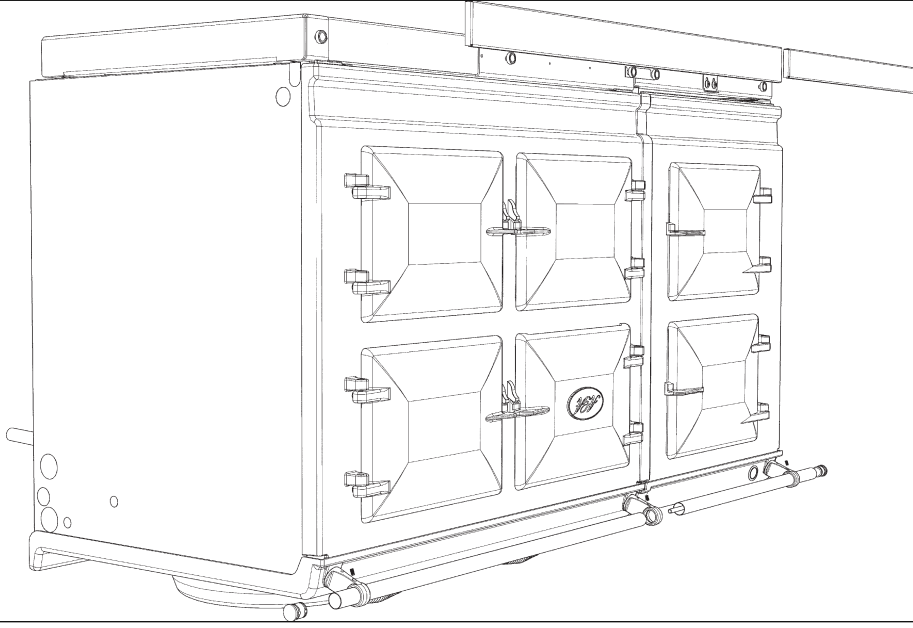
LPG Brander

Afb.13.2

DESN 517432

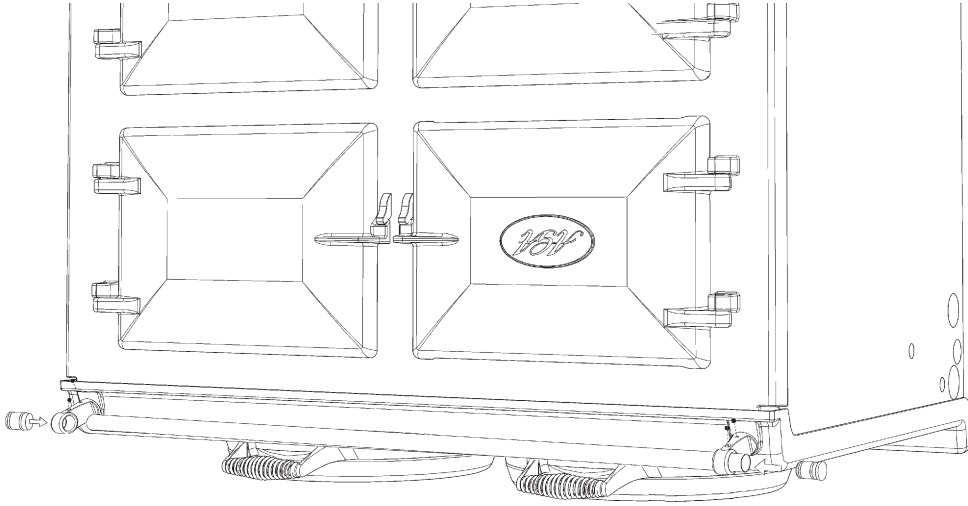


DESN 516879



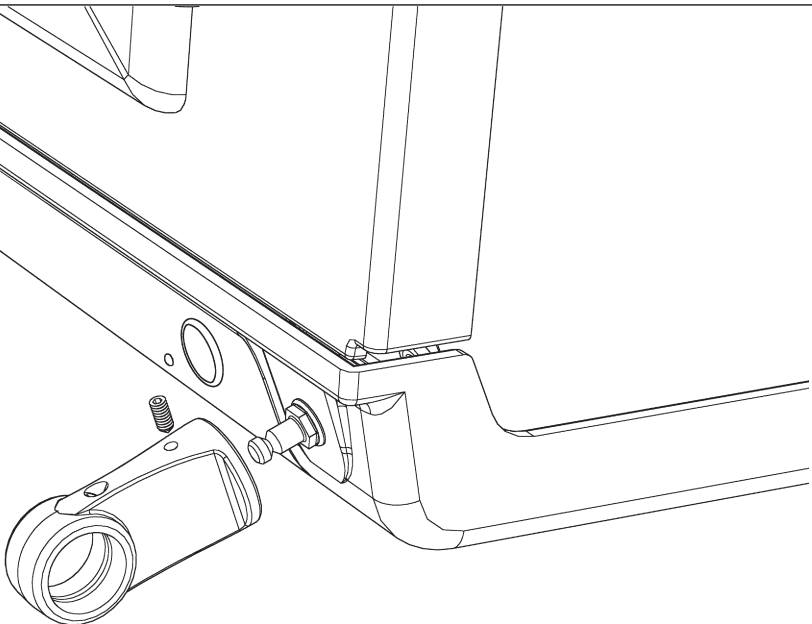
Afb.13.12

DESN 516880



Afb.13.11

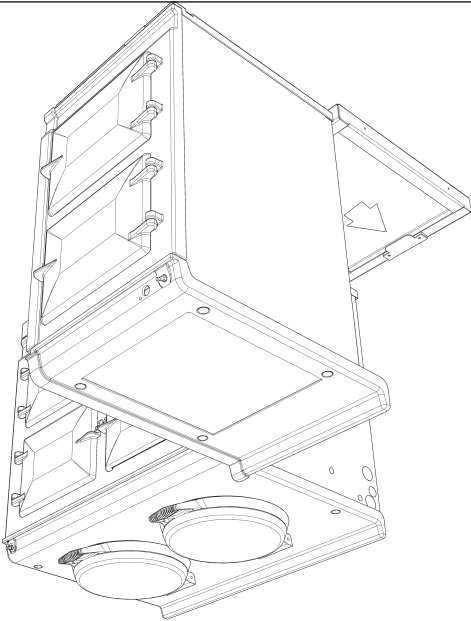
DESN 516883



Afb.13.10

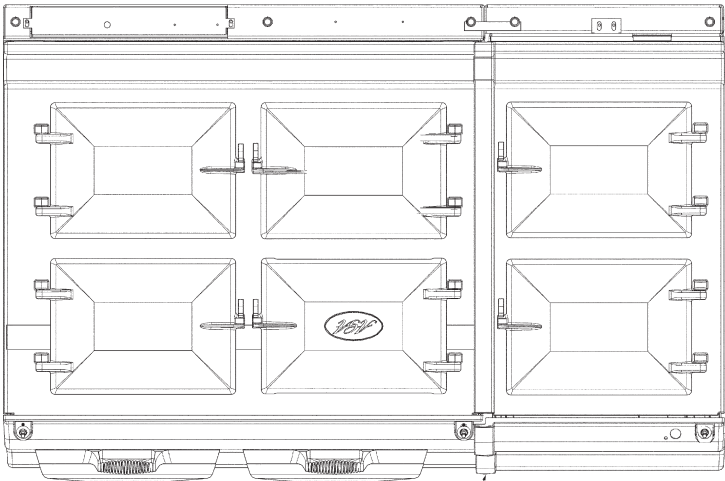
DESN 516552

Afb.13.7



DESN 516554

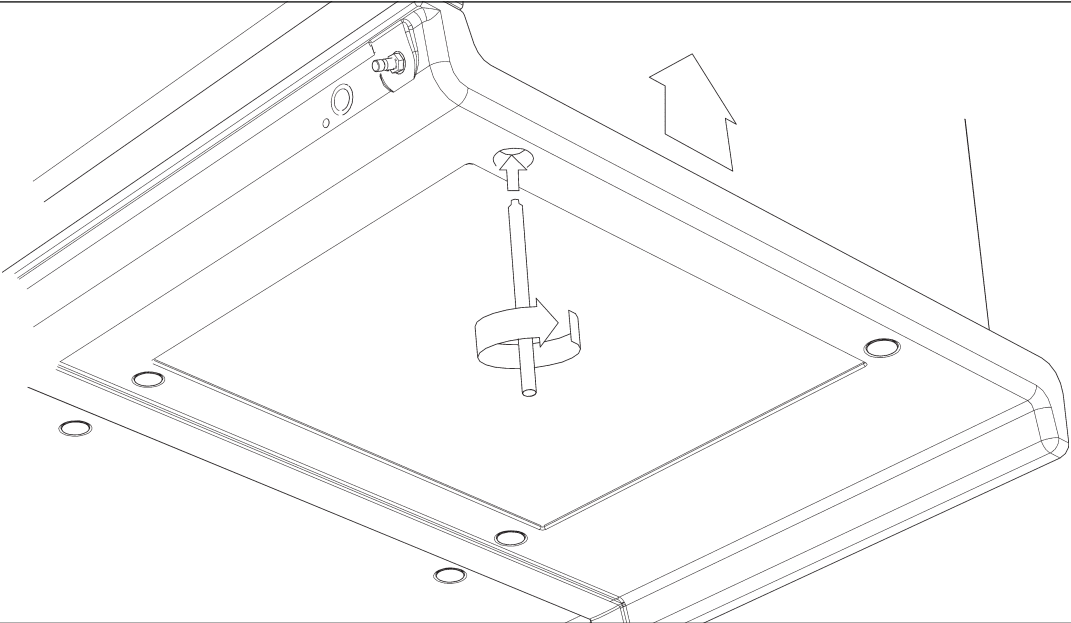
Afb.13.8



5mm
hoogteverschil

DESN 516555

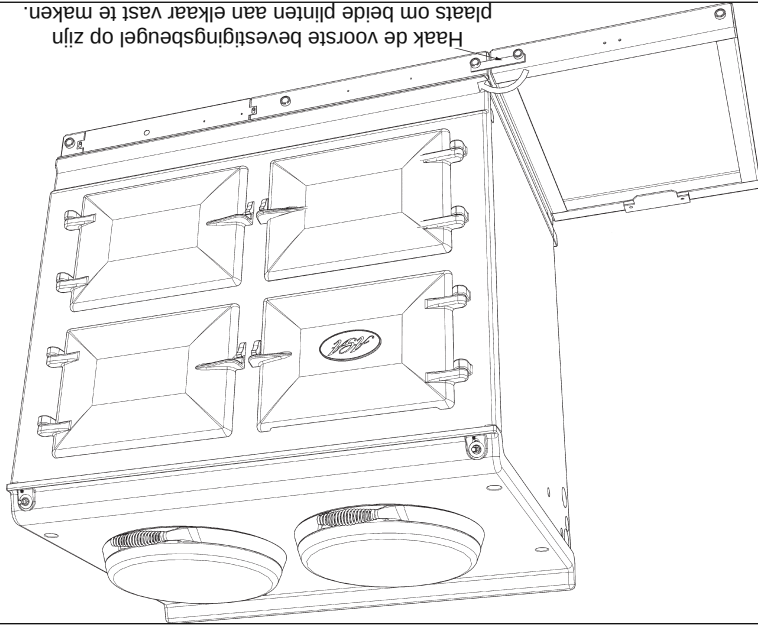
Afb.13.9



36

DESN 516553

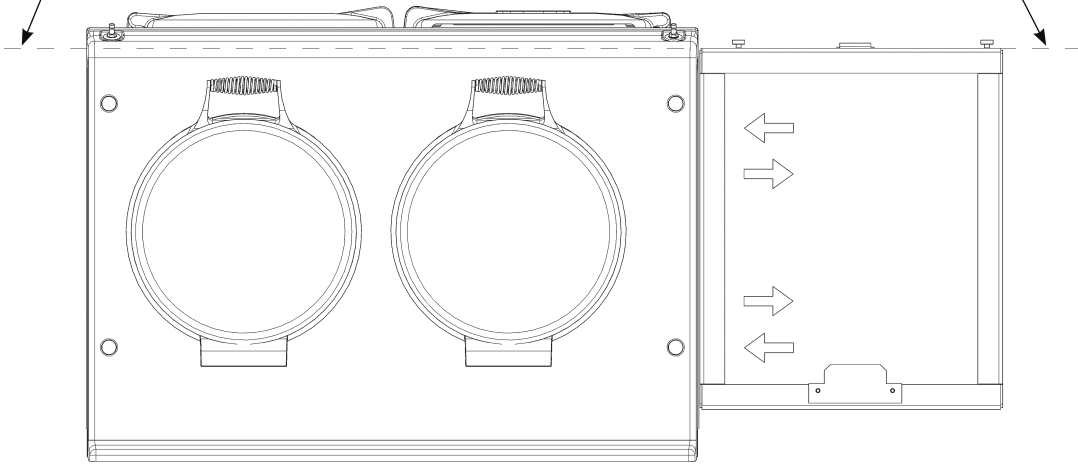
Haak de voorste bevestigingsbeugel op zijn plaats om beide plinten aan elkaar vast te maken.



Afb.13.6

DESN 516551

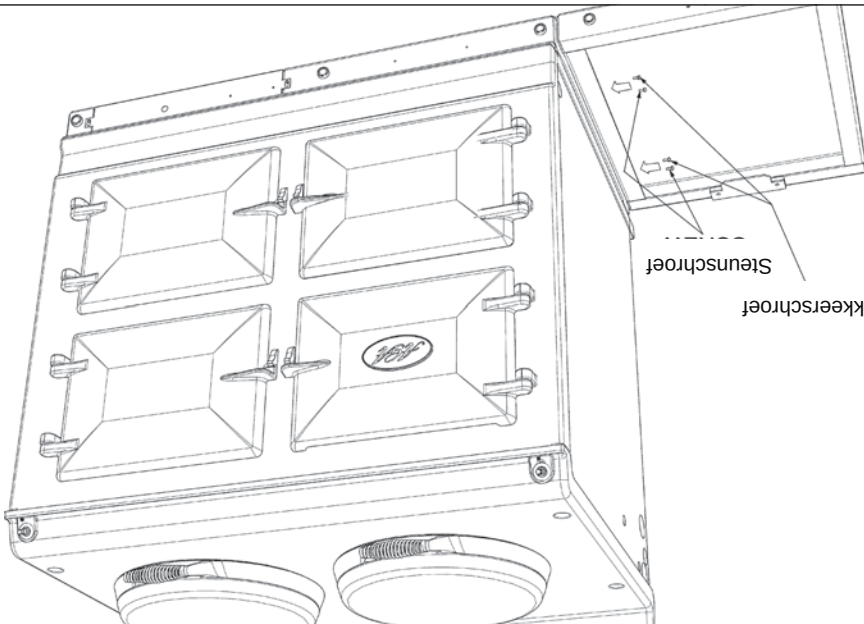
UITGELIJD
GEBRUIK BIJ BEIDE PLINTEN MEETLATEN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT DE PLINTEN RECHT ZIJN



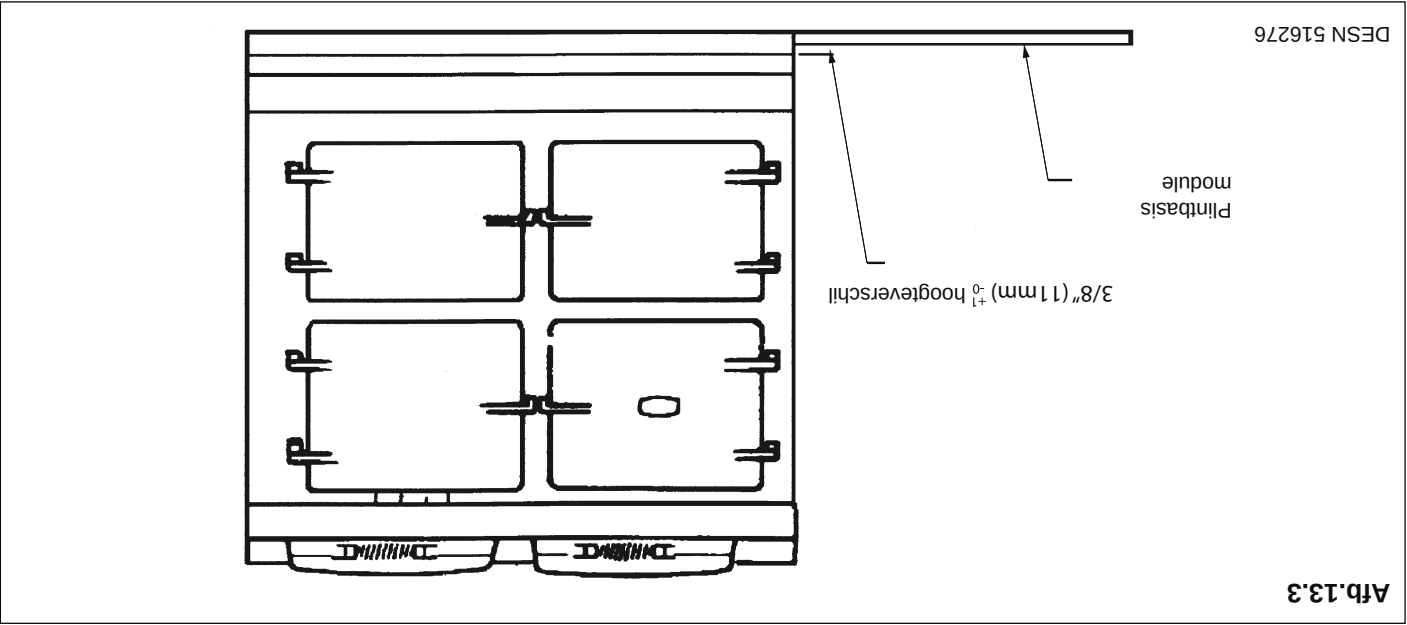
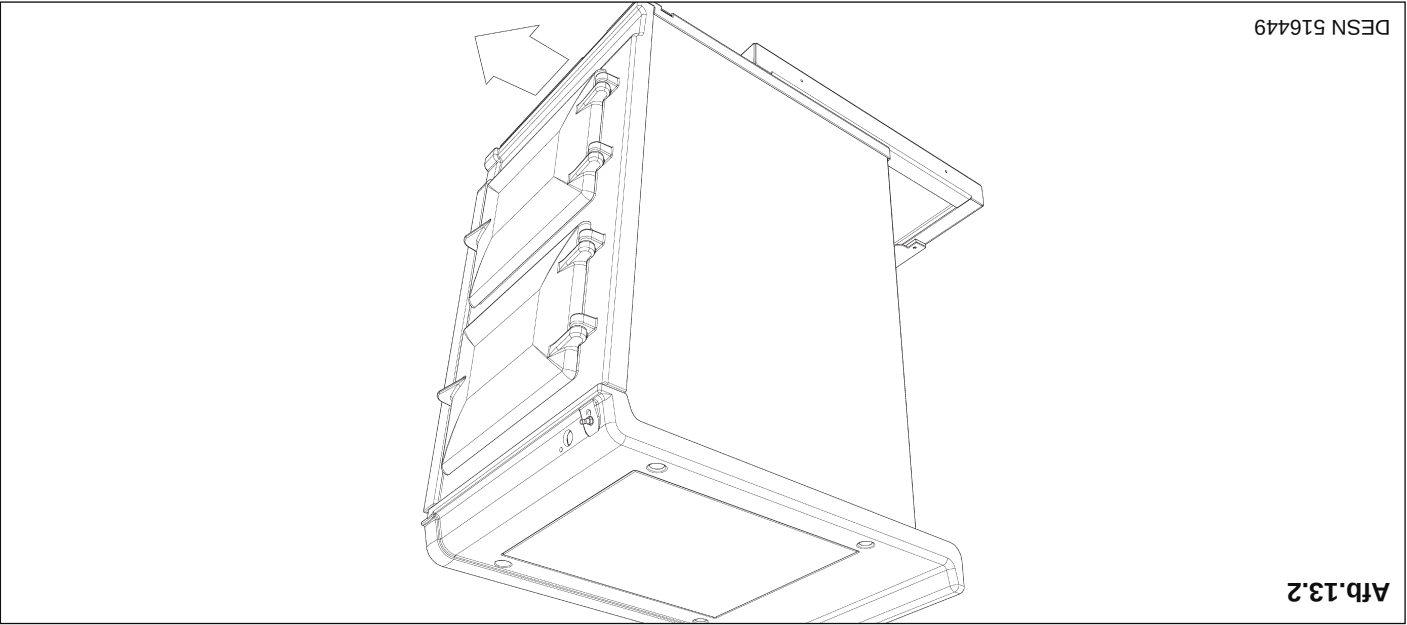
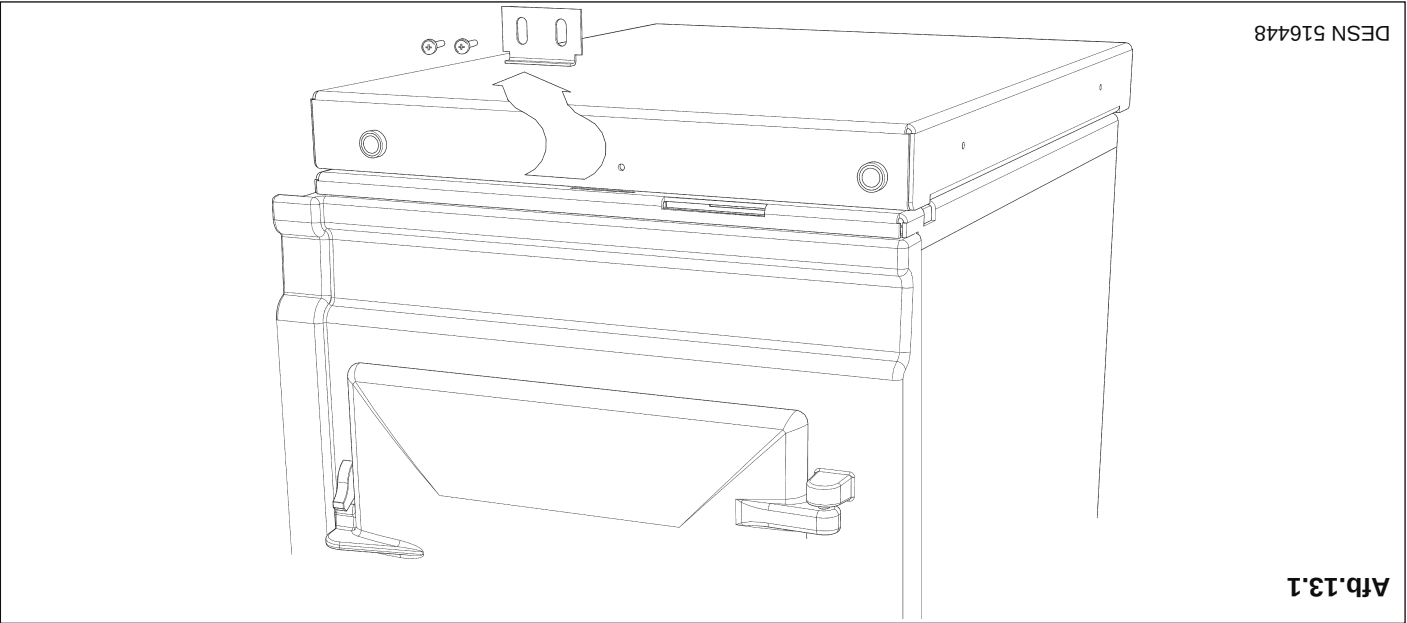
Afb.13.5

DESN 516550

Blokkeerschroef
Steunschroef

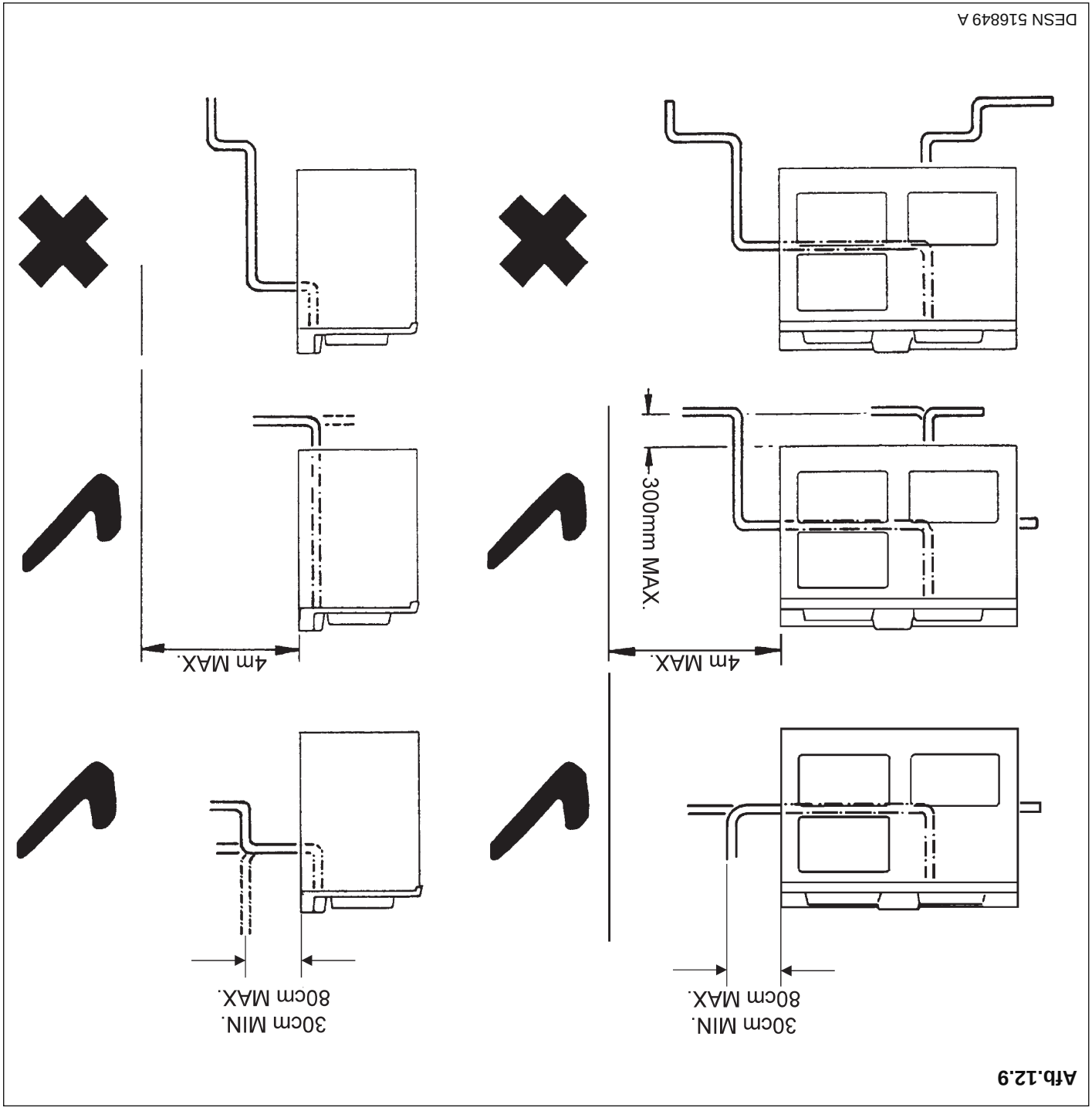


Afb.13.4

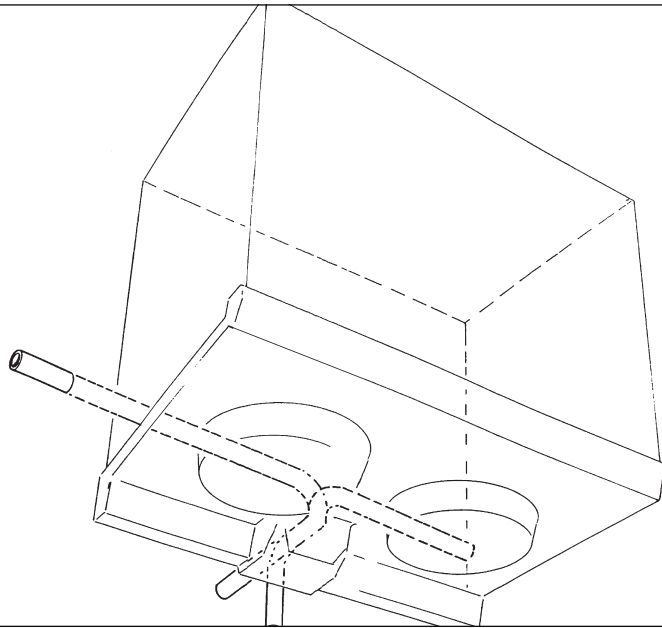


- OPMERKING** De AGA DCS hotcupboard moet met de topplaat in een staande positie arriveren. Zo kan het gehele apparaat op zijn plint worden geschoven wanneer hij naast de AGA DC3 staat, zonder dat de topplaat tegen elkaar aan komen. Vervolgens moet de topplaat van de hotcupboard naar zijn correcte hoogte worden gebracht nadat het apparaat op zijn uiteindeijke positie staat.
1. Maak de hotcupboard van de plint los door de twee schroeven en de beugel van de plint te halen (**Afb.13.1**), schuif de hotcupboard naar voren en van de achterste bevestigingsklem weg (**Afb.13.2**).
 2. Plaats de plint naast de AGA Dual Control en laat geen ruimte tussen beide plinten (**Afb.13.3**). Controleer met een waterpas of het plintniveau correct is en controleer ook of het hoogteverschil tussen de plint van de hotcupboard en de plint van Dual Control correct is (11 mm). Gebruik indien nodig in elke hoek de vuistukken om de plint te nivelleren.
 3. Bevestig de plint van de hotcupboard met behulp van de meegeleverde M6-schroeven en sluitringen aan de plint van de AGA Dual Control (**Afb.13.4**). Bevestig de blokkeerschroef en de steunschroef aan de plint. Zorg er in deze fase voor dat de steunschroef er niet aan de achterzijde van de plint uitkomt. Zorg ervoor dat de blokkeerschroef in de plint van de AGA DC3 zit maar niet helemaal is vastgedraaid. Er moet een opening van ongeveer 3mm zijn tussen de plinten afgezien van de voorzijde waar de opvulplaat van de hotcupboard de plint van de AGA DC3 moet raken.
 4. Leg een meetlat langs de voorzijde van de plint van de AGA Dual Control en verzeker uzelf ervan dat de voorzijde van beide plinten recht tegen de meetlat aanliggen (**Afb.13.5**). Wanneer u tevreden bent met de rechte positie van beide plinten, maakt u de steunschroeven vast tot dat ze net contact maken met de plint van de AGA Dual Control. Nu kunnen de blokkeerschroeven worden aangedraaid.
 5. Nu kunnen de voorste beugels op hun plaats worden gehaakt over de twee potmagneten. Dit zal beide plinten aan elkaar vergrendelen (**Afb.13.6**).
 6. Schuif de hotcupboard op de plint tot dat de achterste beugel helemaal in de achterzijde van de gleuf van de basisgleuf zit (**Afb.13.7**). Zorg ervoor dat het apparaat recht is uitgelijnd ten opzichte van de plint. Ga dan verder met de voorste beugel totdat deze in de gleuf aan de onderzijde van de basisplaat past. Als u tevreden bent met de positie van de voorste beugel, vergrendelt u deze door beide M6-schroeven helemaal aan te draaien. Let erop dat de elektriciteitskabel niet in contact met de ventilatiebuis van de oven van de AGA DC3 komt.

7. De topplaat van de hotcupboard wordt 5 mm hoger dan de topplaat van de AGA Dual Control geplaatst. Dit om te voorkomen dat het email tijdens de installatie beschadigd raakt. Laat de topplaat m.b.v. spanners zakken (**Afb.13.8** en **Afb.13.9**).
8. Laat de afsteiemoeren van de topplaat voorzichtig zakken met behulp van het afstelwerktuig totdat de topplaat op de gewenste hoogte zit en zorg ervoor dat hij waterpas is en net zo hoog is als de AGA DC3 (**Afb.13.9**). Voor onderhoudsdoeleinden moet de topplaat worden verwijderd door de regelaars ongeveer 5 mm op te tillen. De topplaat kan nu eenvoudig verwijderd worden zonder schade aan de emailen oppervlakken te veroorzaken. Wanneer u de topplaat weghaalt, moet de schakelkabelset van de hoofdkabelset zijn afgesloten, ter hoogte van het verbindingspunt linksvoor van het apparaat, onder het formex deklad.
9. Monteer de klem van de handgreep over de bevestigingsbouten op de topplaat. Maak hem op zijn plaats vast door de fixeerschroef aan te draaien die het dichtst bij het apparaat zit (**Afb.13.10**).
10. Vervolgens dienen de handgreep, eindkappen en handgreep te worden geassembleerd. Schuif de handgreep door de handgreepklemmen.
11. Doe op 5 ovens de draadbout in de daarvoor bestemde openingen aan één uiteinde van de handgreep en doe de handgreep vervolgens door de klem (zorg ervoor dat de draadbout van de rechterkant van de handgreep van de hotcupboard naar buiten steekt) en schroef beide handgrepen aan elkaar (**Afb.13.11**).
12. Wanneer de handgreep recht gepositioneerd is, maakt u de handgreep in zijn positie vast door de fixeerschroeven aan de onderzijde van elke handgreepbeugel aan te draaien.
13. Wanneer de handgrepen op hun plaats vast zitten, plaatst u de eindkappen voor de handgrepen. De eindkappen moeten voorzichtig op hun plek worden gedrukt totdat ze gelijk zitten met de buitenkant van elke klem (een klein likje smeermiddel zoals afwasmiddel op de O-ringen van de eindkap kunnen de plaatsing gemakkelijker maken).
14. Bevestig ten slotte de plinstrip aan de magneten aan de voorzijde van de plint. Let erop dat bij 5 ovens de rechterkant van de module plinstrip tegen de linkerzijde van de AGA Dual Control plinstrip zit en er geen ruimte tussen zit. Zorg ervoor dat de plint voorzijde centraal gelegen is en geen overhang heeft bij de apparaten (**Afb.13.12**). Neem de AGA Dual Control ingebruik, zoals vermeld in de betreffende installatie-instructies en voer functionele testen uit op elk van de kenmerken van de AGA Dual Control.



Naar beneden tot 300 mm onder het apparaat is toegestaan mits slechts één bocht wordt gebruikt.
Neerwaartse loop met 2 bochten is niet toegestaan.
Maximale verticale stijging = 1.5 m
Verticale stijging moet ten minste 30 cm vanaf het product maar niet meer dan 80 cm zijn.

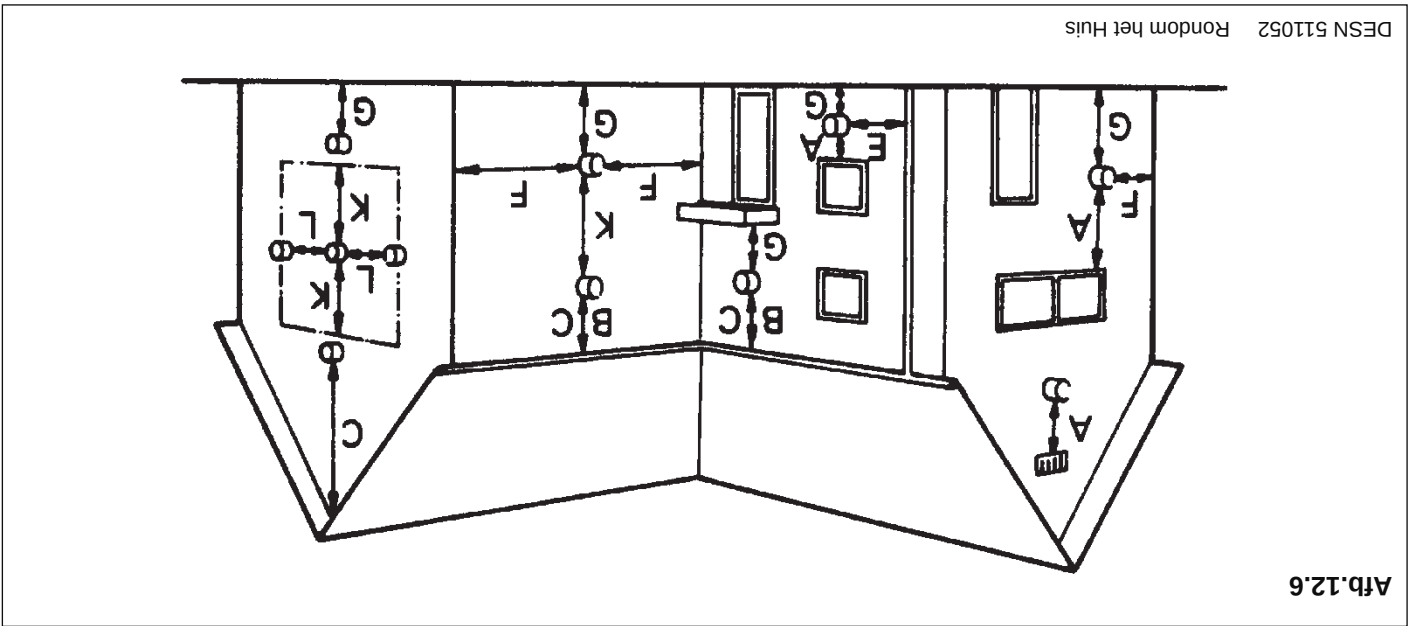
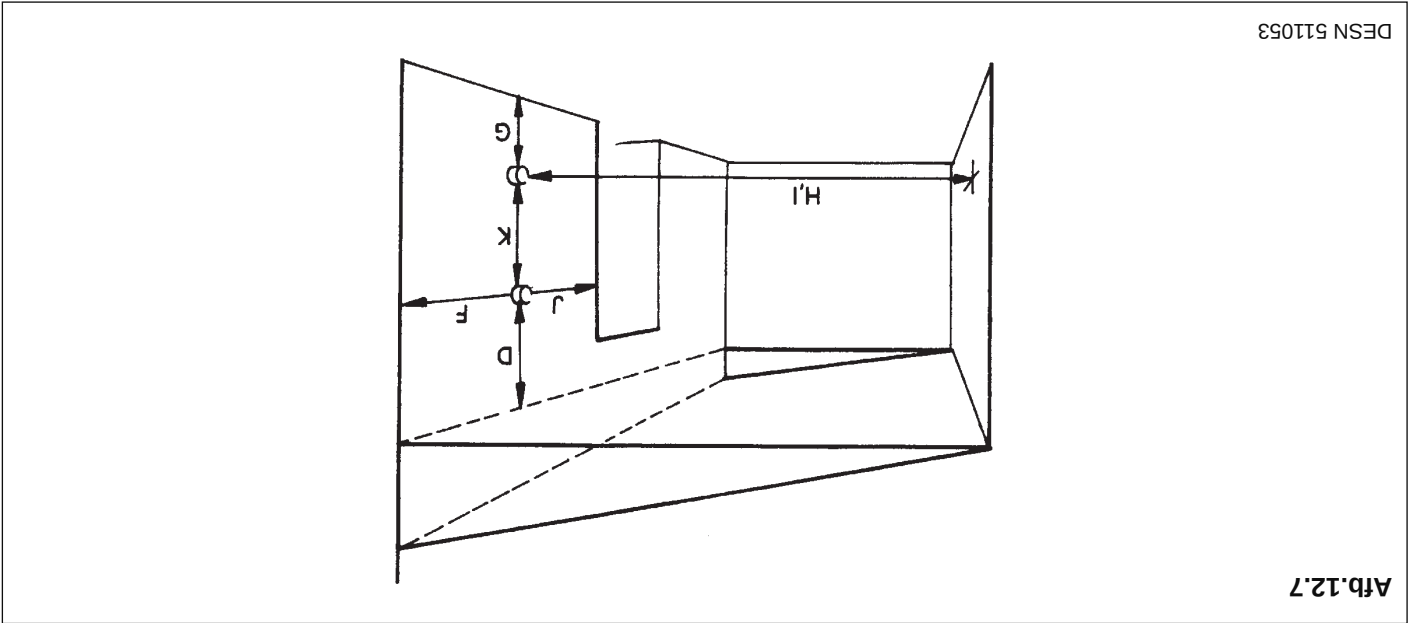


DESN 516850

Atb.12.8

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

Minimum locatie afmetingen voor rookkanaal terminal



Raadgeleg. Afb.12.5, Afb.12.6, Afb.12.7 en Afb.12.8

Luchttoevoer keukens of interne ruimte

Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd in een ruimte die aan de ventilatievoorschriften voldoet en in ieder geval moet de ruimte een permanente ontuchting hebben met een minimaal vrije lucht oppervlakte van 36 cm². Installatie van de leidingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de huidige Gasvoorschriften. Leidingwerk van de meter naar het fornuis moet de juiste afmeting hebben, maat fornuis aansluiting Rp1/4 (1/4" BSP MALE). Controleer als u klaar bent de gasinstallatie op dichtheid en ontucht in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften.

Terminale Positie

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

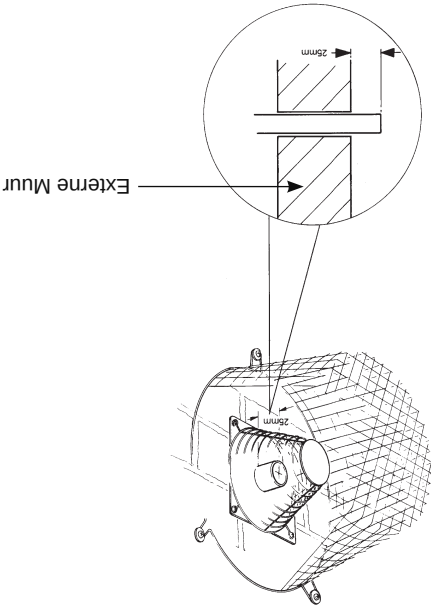
Wanneer de terminal wordt geplaatst 600 mm onder een plastic goot, een aluminium schild van 1000 mm lang moet worden aangebracht aan de onderzijde direct onder de goot of dakrand.

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

Terminal Bescherming

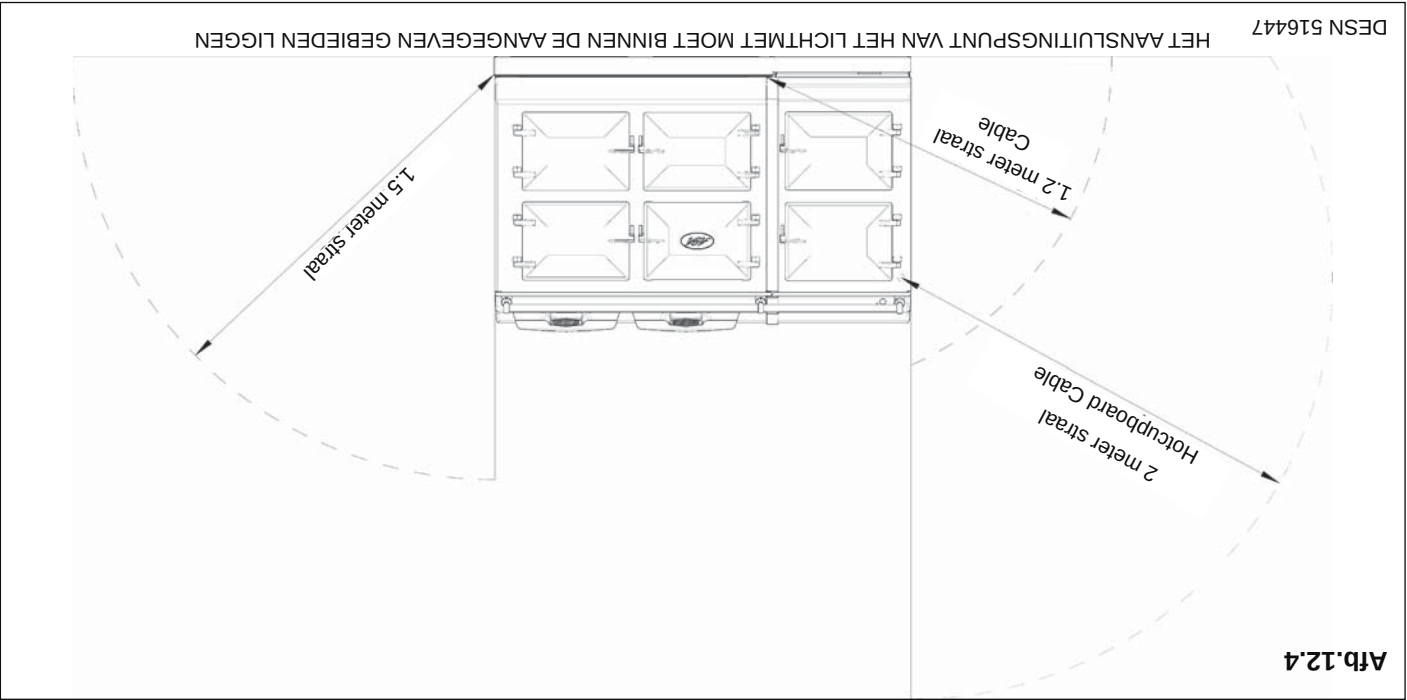
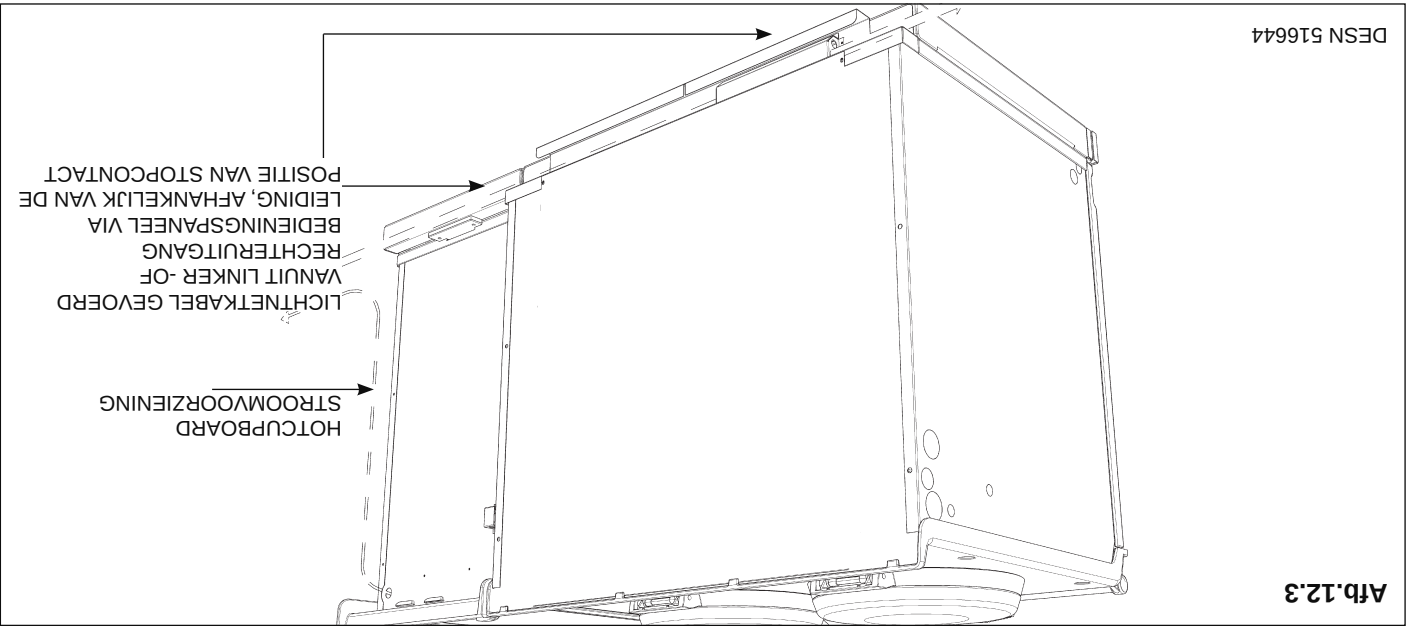
Een terminal bescherming wordt geleverd met het fornuis en moet worden gemonteerd indien het rookkanaal eindigt op minder dan 2 meter boven de grond, of beschadigd kan raken.

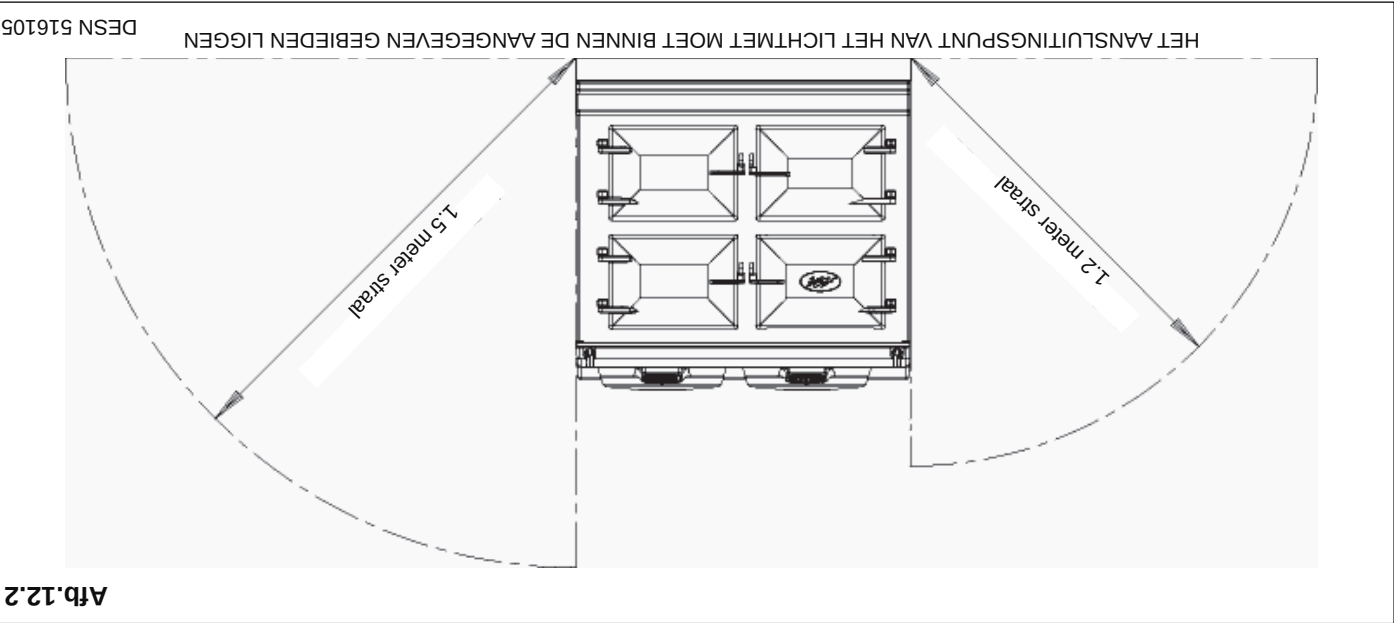
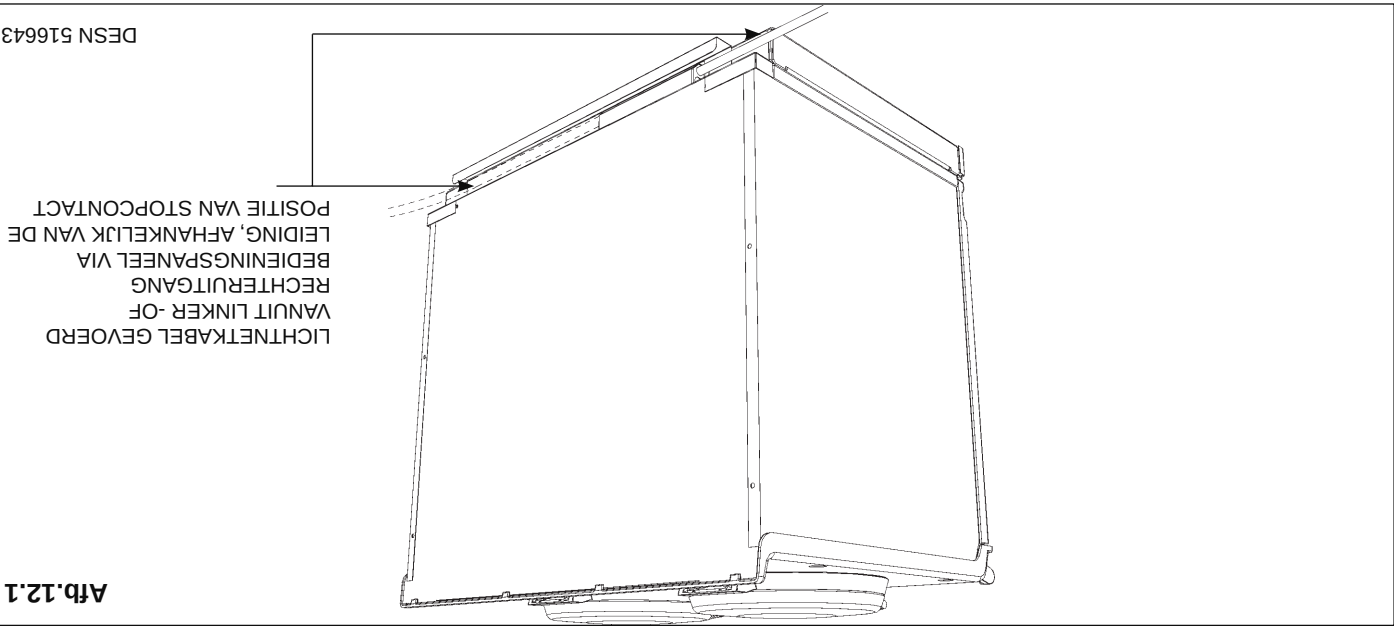
Het moet het worden geplaatst met 50mm speling van elk onderdeel van de terminal en zich op het midden van de terminal bevinden.



DESN 511196

Afb.12.5





AGA DC3G (POWER ROOKKANAAI)

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

gevaaren te voorkomen.

A 1PH 32 A 230V of 3PH 400V minimum 16A per fase ~

50 Hz versmolten voeding is nodig naast het apparaat.

Externe bedrading naar het apparaat moet met behulp

van het meegeleverde netsnoer worden geïnstalleerd, in

overeenstemming met de huidige eisen voor bedrading

en eventuele plaatselijke verordeningen die van

toepassing zijn. Als de kabel wordt ingekort, moeten

nieuwe ringen op de blootgelegde geleiders worden

geplaatst.

De aansluitmethode op het lichtnet moet volledige

elektrische isolatie van het apparaat faciliteren, door

middel van een veelpolige schakelaar, met een

contactschheid van ten minste 3 mm op alle polen.

De isolator moet niet onmiddellijk boven het fornuis zitten,

maar moet op maximaal 2 meter van het apparaat staan.

De isolator mag van het aansluitingspunt verwijderd zijn.

Het aansluitpunt op het lichtnet moet toegankelijk zijn

binnen de gebieden in afbeelding **Afb.12.2** et **Afb.12.3**

voor kabeldoorvoeropties.

Voor 2 of 3-fase-installaties moet een optionele adapterkit

worden aangeschaft (Onderdeelnummer AE4M231226).

AGA DC5G (POWER ROOKKANAAI)

! **WAARSCHUWING:** dit apparaat moet geaard zijn.

! Voor bevestiging van de hotcupboard is een

onafhankelijke eenfasevoeding nodig.

! Dit apparaat is ontworpen voor de spanning die op de typeplaat staat, deze bevindt zich

op een uitschuifbak in de basisplaat van de

hotcupboard boven de plint.

! Als een netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens

onderhoudsvertegenwoordiger of vergelijkbaar

gekwalificeerd personeel worden vervangen om

gevaaren te voorkomen.

Een 230V ~ 50 Hz, 3 A versmolten voeding is nodig naast

het apparaat. Externe bedrading naar het apparaat moet

met behulp van een 3 silicium kern - SIHF isolatiekabel

worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de

huidige eisen voor bedrading en eventuele plaatselijke

verordeningen die van toepassing zijn.

De aansluitmethode op het lichtnet moet volledige

elektrische isolatie van het apparaat faciliteren, bij

voorbeeld door middel van een versmolten tweepolige

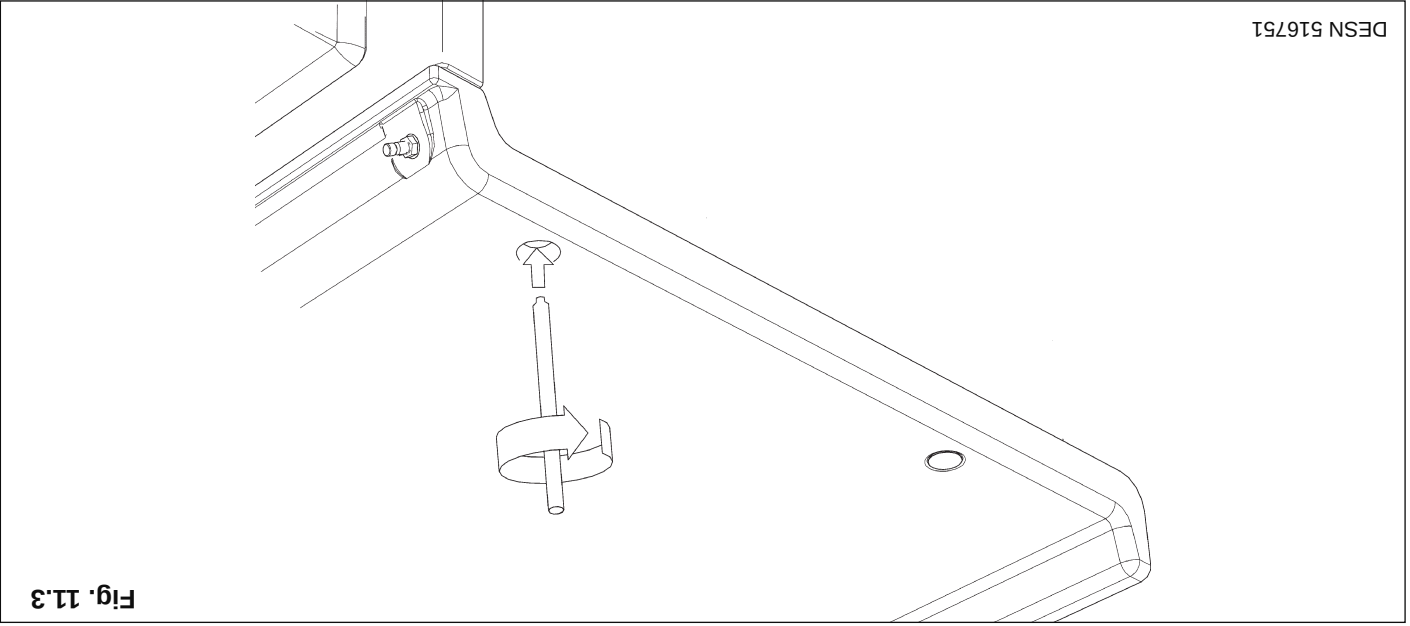
schakelaar, met een contactschheid van ten minste 3

mm op beide polen.

De isolator mag niet onmiddellijk boven het apparaat

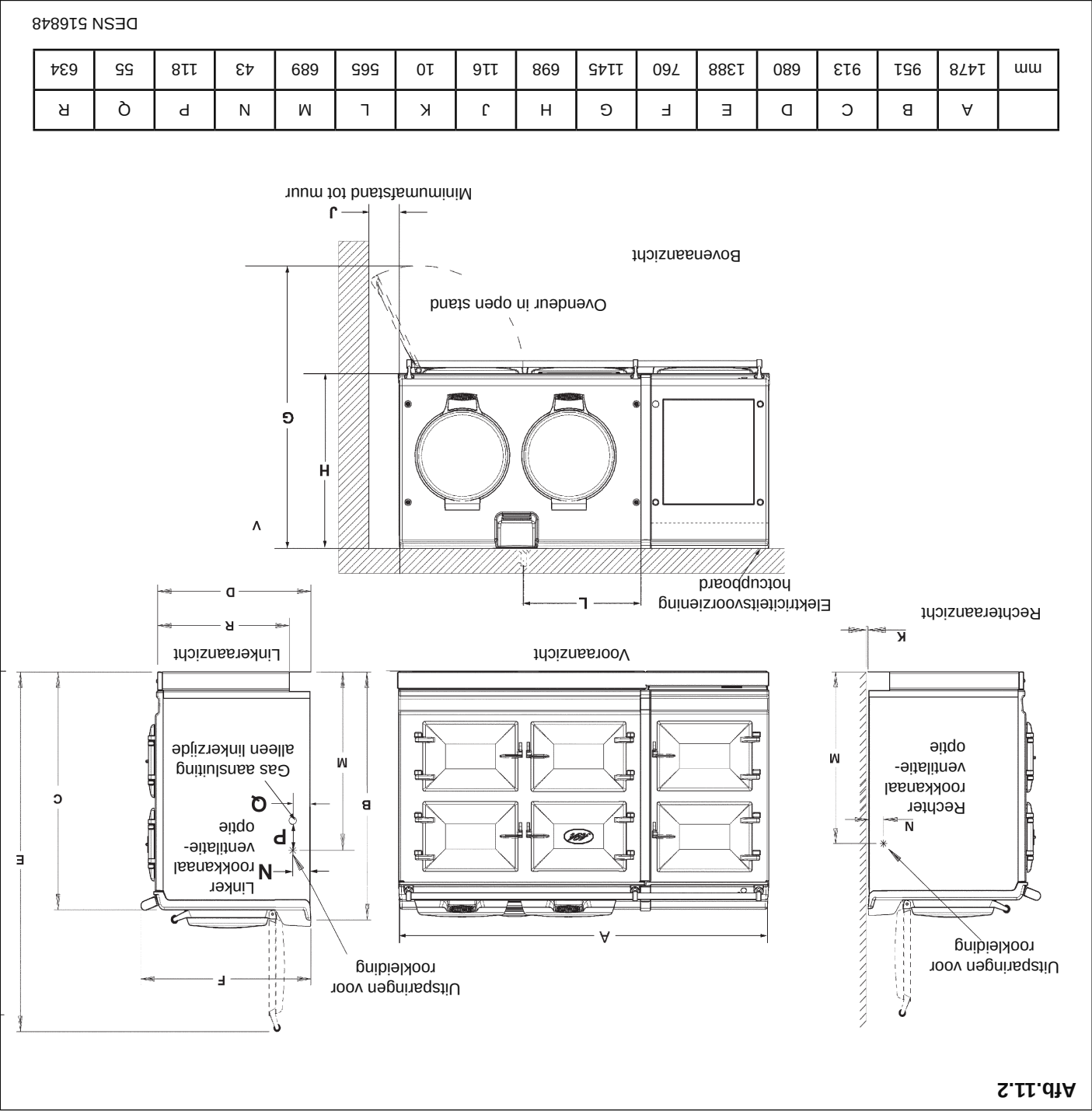
zitten, maar moet op maximaal 2 meter van het apparaat

worden geplaatst **Afb.12.3** et **Afb.12.4**.



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

Afb. 11.2



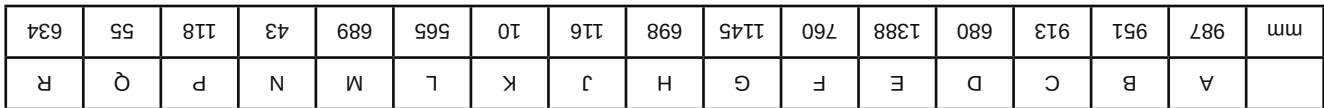
OPMERKING: Bij het opmeten voor de fornuisinstallatie moet bij de werkelijke afstand tot het apparaat zelf bij bovengenoemde getallen in totaal 10 mm worden opgeteld. Dit biedt een veilige marge voor de natuurlijke afmetingvarianties die bij grote gietstukken worden aangetroffen, met name de breedte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

GEWICHT VAN HET APPARAAT (zonder verpakking)

Model: AGA Dual Control (DC3) - 452kg

Hotcupboard: 110kg

AGA DC3G (POWER ROOKKANAL)



DES N 516847

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

GEWICHT VAN HET APPARAAT (zonder verpakking)

Model: AGA Dual Control (DC3G) - 452kg

GASAANSLUITING - ALLEEN AGA DC3G

Rp1/4 (1/4" BSP MALE)

Raadgeeg Afb.11.1 en Afb.11.2.

Het verdient aanbeveling om zacht vloermateriaal, waarop de AGA wordt geïnstalleerd, te verwijderen. De vrijstaande elektrische AGA-module wordt af-fabriek in een volledig gemonteerde en geteste toestand geleverd. Tussen de zijmuur boven het fornuis en het fornuis zelf moet horizontaal meer dan 60 mm afstand zijn. Oppervlaktes boven het fornuis moeten minimaal 650 mm afstand houden. De ventilatieopeningen achter in de topplaat (of mantel) mogen niet zijn afgedekt.

OPMERKING: het wordt aanbevolen de voedingskabel van warme oppervlakken zoals warmwaterleidingen en schoorsteenkanalen van ovens weg te leiden. Denk in het belang van veiligheid goed na over de bescherming van de elektrische kabel naar het fornuis. **Als een netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel worden vervangen om gevaren te voorkomen.**

Het apparaat is ontworpen voor de spanning die op de typeplaat staat. Deze bevindt zich in de middelste ventilatieopening, dicht bij de basis van de voorplaat. Hoewel dit niet verplicht is, wordt aanbevolen een individuele aardlekschakelaar in het voedingscircuit van het fornuis te monteren om ongewenste uitschakeling te voorkomen. Er moet minimaal 1000 mm vrij zijn aan de voorzijde van het fornuis, zodat er onderhoud aan kan worden uitgevoerd.

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

Het complete fornuis wordt op de vloer geplaatst en de ruimte waarin het apparaat komt te staan moet de volgende afmetingen hebben:- Een afstand van ten minste 60 mm is nodig boven de verhoogde geïsoleerde handgreep.

Afstanden aan de zijkant

Een ruimte van 3 mm is nodig tussen elke zijde van de bovenste plaat van het fornuis en de werkbladen ernaast, die eventueel geplaatst worden. Zo kan de bovenste plaat veilig worden weggehaald, mocht dat op een later tijdstip nodig zijn. Daar waar fornuizen tegen zijmuren worden geplaatst, is een afstand van 116 mm nodig aan de rechter- en linkerzijde voor toegang tot de ovendeuren.

Als de AGA in een stenen uitsparing geplaatst moet worden, moet de afstand met ten minste 10 mm worden vergroot voor het geval muren niet helemaal recht zijn. Daarnaast moet er een minimaal 1000 mm vrij zijn aan de voorzijde van het fornuis zodat er onderhoud op kan worden uitgevoerd. Het is van essentieel belang dat de basis of hard 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 kookplaatniveau.

! 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.

Gezondheid en veiligheid

Bescherming van de consument

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

BELANGRIJK: lees de begeleidende garantie.

Iedere wijziging die niet door AGA is goedgekeurd, kan goedkeuring van het apparaat en de garantie ongeldig maken en kan van invloed zijn op uw statutaire rechten. In het belang van veiligheid en efficiënt gebruik wordt u verzocht het volgende te lezen voordat u uw nieuwe AGA-apparaat gebruikt.

Installatie-

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

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

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

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

In uw eigen belang en uit veiligheidsoverwegingen teneinde de wetgeving na te leven, moet alle gasapparatuur door een vakbekwaam persoon worden geïnstalleerd in overeenstemming met de van toepassing zijnde voorschriften. Het niet goed installeren van de apparatuur kan tot rechtsvervolging leiden. Controleer als u klaar bent de gasinstallatie op dichtheid.

Locatie

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

Leveringseisen

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

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

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

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** herstelde 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.

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

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 zeepwater, 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.

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

ONTHOUD: 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 en beschadigd.

U moet de ovendeuren of wegzetplaten NIET in een vaatwasser stoppen.

Geëmailleerd gietijzer

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 geknoeide 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.

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

Om de emailen oppervlakken van de oven 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 al wat nodig is. AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor.

Gietijzere oven en kookplaten

Ovens - zijn gemaakt van gietijzer en houden zichzelf schoon. Ze zijn ontzettend duurzaam, maar zullen gaan roesten als er vocht in blijft zitten. Vergaat 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 (maisolie is het beste). Eventuele hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met de meegeleverde draadborstel.

Kookplaten - zijn gemaakt van gietijzer en gemakkelijk te verzorgen. Regelmatig onderhoud garandeert een lange levensduur. Ze zullen gaan roesten als er vocht op blijft zitten.

Mochten de kookplaten vies worden, gebruik dan een spons, doek, schuursponsje of draadborstel om ingebrande resten te verwijderen.

Spoel schoonmaakmiddelen goed af.

Vergeet niet om de kookplaat een paar minuten aan te zetten om hem na het reinigen te laten drogen. Breng zo nu en dan een dun laagje plantaardige olie (maisolie is het beste) aan op de koude kookplaat.

Dekseis en ovendeur/dekseisbekleding

De bovenzijden van de geïsoleerde atdekkingen (dekseis) - 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 pluisvrij en milieuvriendelijk. AGA Stainless Steel en Chrome Cleaner worden aanbevolen om de geïsoleerde dekseis schoon en glimmend te houden. Kunt ze bij uw lokale AGA-specialist kopen.

Bekleding van de geïsoleerde dekseis (binnenzijde) - het gebruik van een AGA-spatscherm wordt aanbevolen om de bekleding vrij van vetspetters te houden (verkrijgbaar bij uw AGA-specialist of online bij www.agacookshop.co.uk).

Als de bekleding vlekken heeft, kunnen deze het beste worden verwijderd als de kookplaat koud is. De bekleding mag met warm zeepwater en/of een crème worden

7. AGA Ovens - Kooktabel

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

Bovenste plaat/rooster

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

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

Kookplaten

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

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

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

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

De roestvrijstalen geïsoleerde deksels worden over de kookplaten gelegd wanneer deze niet in gebruik zijn. Wanneer de kookplaten 'aan' staan, dan zijn de geïsoleerde deksels warm. We bevelen ten sterkste aan dat u geen voorwerpen direct op de geïsoleerde deksels zet zoals ketels, sauspannen of bakblikken omdat de

Knoppen van de gasplaat

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

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

Kookplaat

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

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

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

Sudderplaat

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

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

Reinigingsdetails zijn te vinden in “Uw fornuis reiniging en verzorgen” Raadpleeg 18.

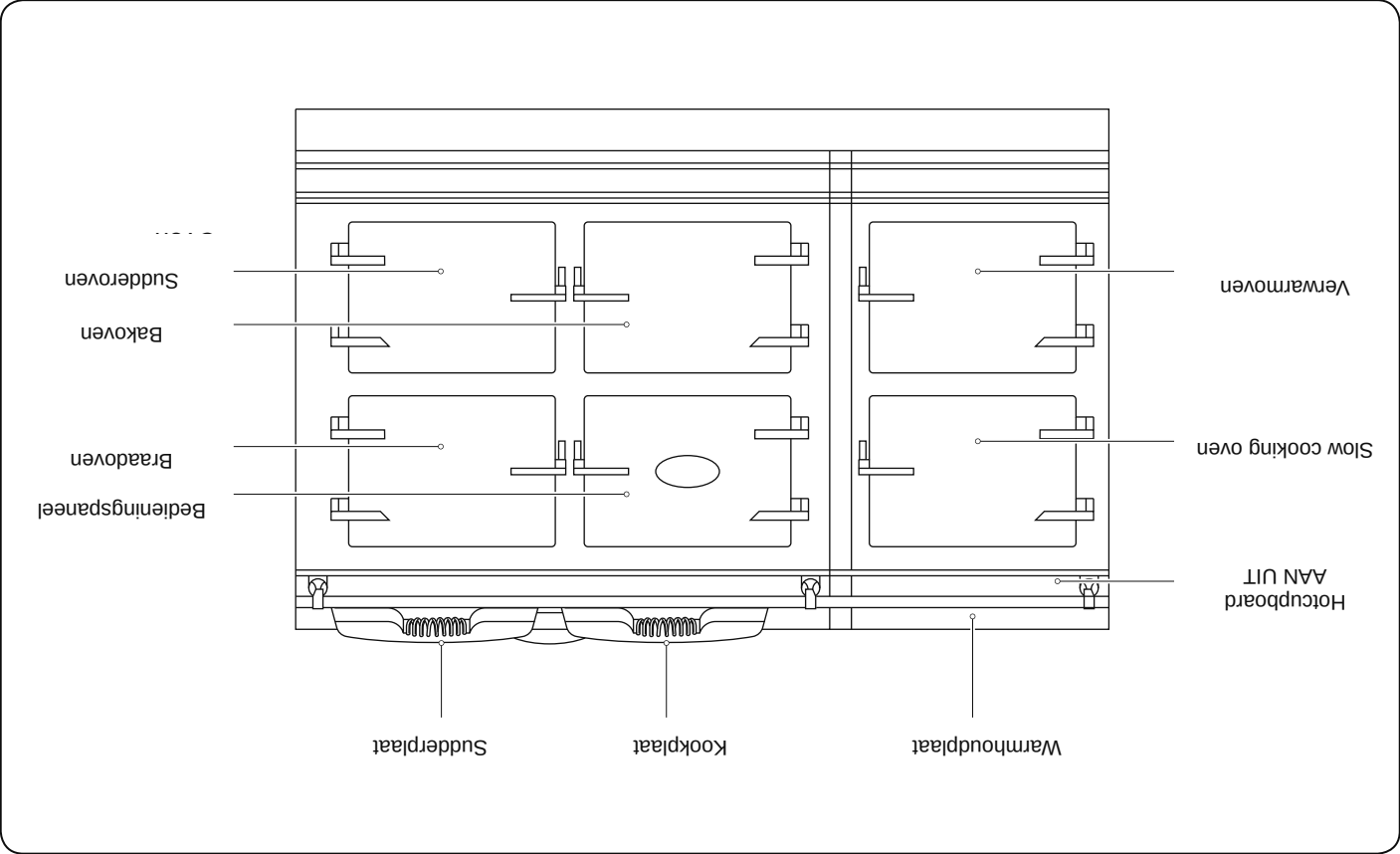
en verzorgen” Raadpleeg 18.

Schoonmaakinformatie vindt u op “Uw fornuis reiniging

krumels met de bij uw AGA geleverde draadborstel.

Houd de kookplaten vrij van aangearand eten of beschermen als ze als wegzetplekken worden gebruikt!

pannenlappen om het oppervlak van de deksels te kleinste krasjes meteen zichtbaar zijn. Koop een paar



Slow cooking oven en verwarmoven

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

Slow Cooking Oven

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

OPMERKING: Deze ovens ontlichten in de kamer, mechanische ventilatie naar buiten is niet beschikbaar.

Zaken die u moet onthouden bij slow cooking:

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

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

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

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

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

De Sudderoven

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

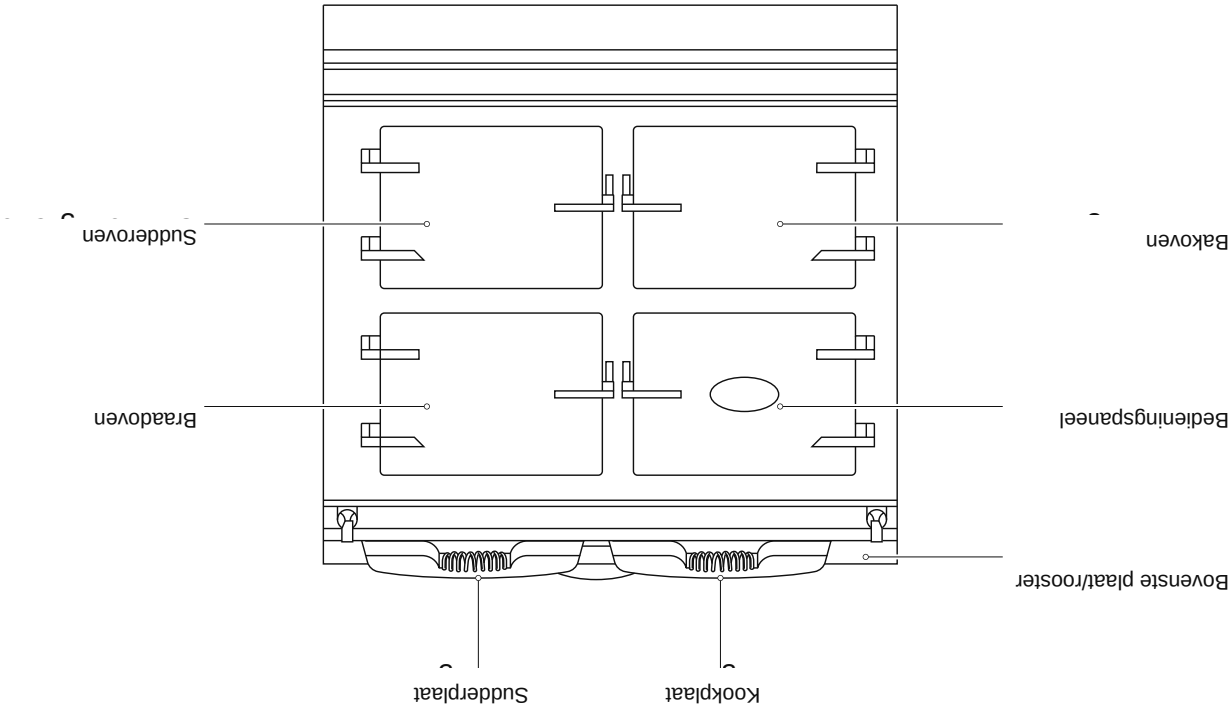
- OPMERKING:** Verwijder altijd het koudblad en de braadblikken als u klaar bent met koken. Indien deze in de oven achterblijven kan dat de oventemperatuur beïnvloeden.
- Wanneer u de braadoven een lange tijd gebruikt, bv. voor een volledige maaltijd, kan de temperatuur van de bakoven stijgen. Daarom moet u het kookproces aanpassen. De volgende suggesties kunnen daarbij handig van pas komen.
1. Wanneer u het voedsel in de bakoven plaatst, zorg er dan voor dat het koudblad tijdens de hele kooktijd direct boven het gerecht zit.
 2. Bovendien kan het nodig zijn de positie van het blad te verlagen.
 3. Bij het bakken van voedsel, zoals zeer rijpe fruit cakes waarbij lange baktijden nodig zijn, plaats de taart op de vierde roosterpositie van de oven met het koudblad direct er boven voor ongeveer 3/4 uur. Verplaats het koudblad naar het midden van de sudderoven. Breng de taart nu over naar dit blad en bak hem totdat hij helemaal gaar is.
 4. Als alternatief kunt u de bakoven ongeveer 4 uur laten afkoelen voordat u hem gebruikt.

- Voor het beste resultaat bevelen wij het gebruik van AGA-keukengerei met dikke bodems en stapeldekseis aan.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 - 45 minuten in de braadoven worden verwarmd en dan naar de sudderoven worden verplaatst. Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Let erop dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte ten minste 75 °C is.
- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd eerst aan de kook voordat u deze in de oven plaatst.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen zijn sneller gaar als u ze in kleine stukjes snijdt.
- Voeg kruiden en verdikkingsmiddelen aan het einde van de kooktijd toe.
- Gedroogde rode kidneybonen moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

De Braadoven

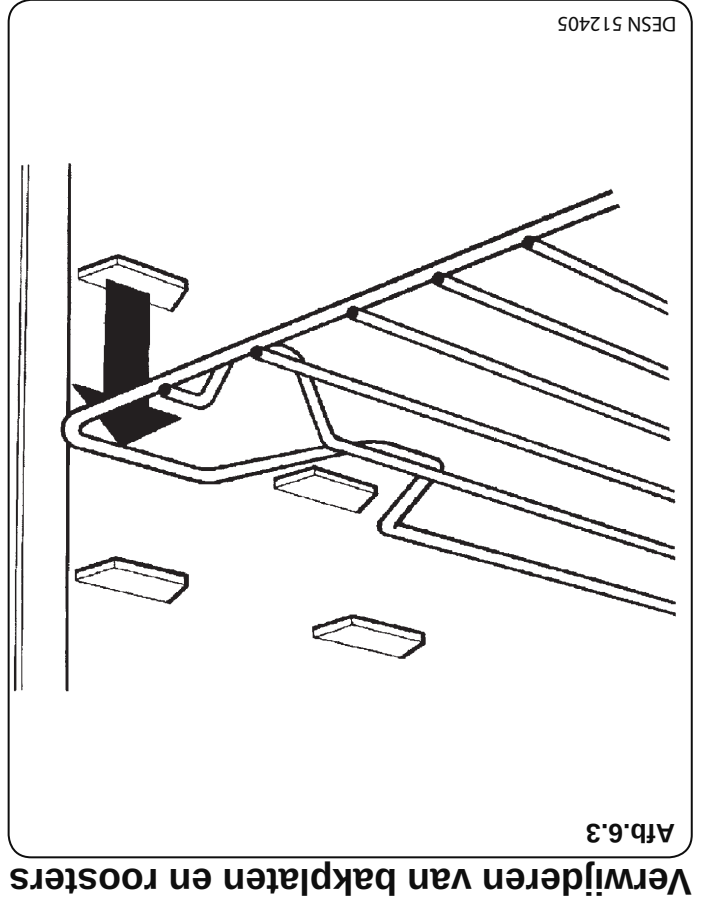
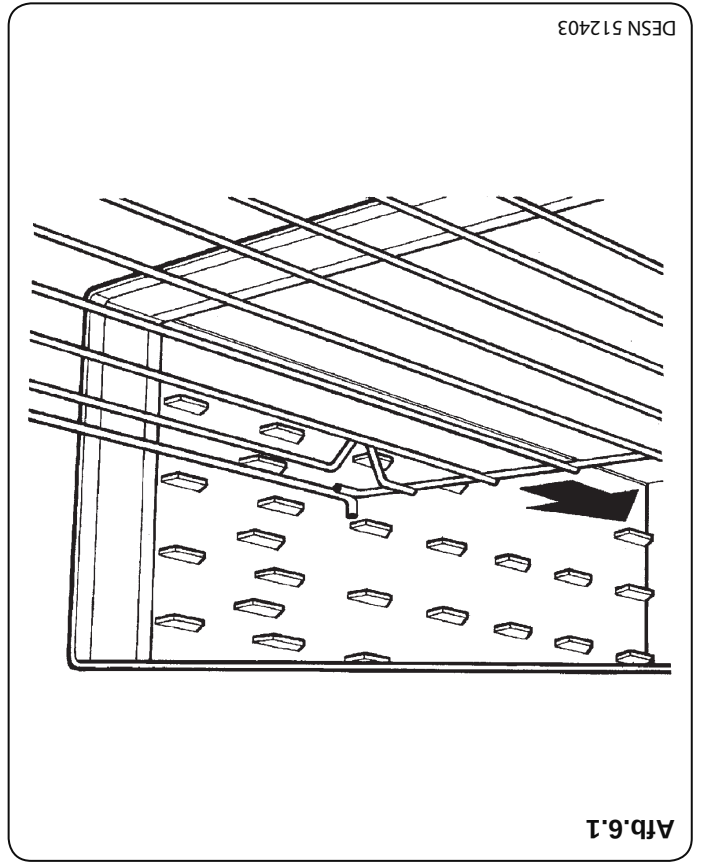
De braadoven kan bovenin ook voor 'grillen' en op de bodemoven voor 'ondiep frituren' worden gebruikt. In de braadoven zitten warmtezones, d.w.z. dat hij naar boven toe iets warmer is dan in het midden en de ovenrooster set op de ovenbodem is iets minder warm dan het midden. Het mooie van de braadoven is dat vetspetters bij volledige warmte wegbranden. U hoeft alleen af en toe de koalresten weg te borstelen. De braadoven werkt uitstekend voor brood en pasteijs. Quiches in keramische of pasteijs in Pyrex-borden hoeven niet blind te worden gebakken, omdat ze op het rooster op de ovenbodem geplaatst worden en de pastei daar van onderaf wordt gebakken en de vulling bruint door de warmte rondom. Zoals u weet geleiden metalen vlabilijjes sneller dan keramiek, deze hebben daarom waarschijnlijk een kortere bereidingstijd.

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

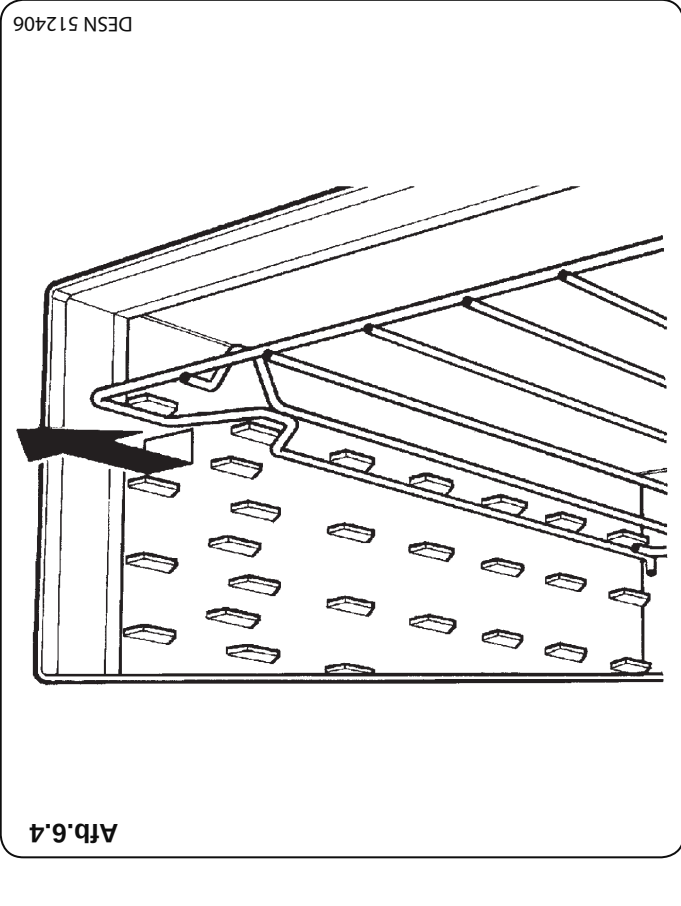
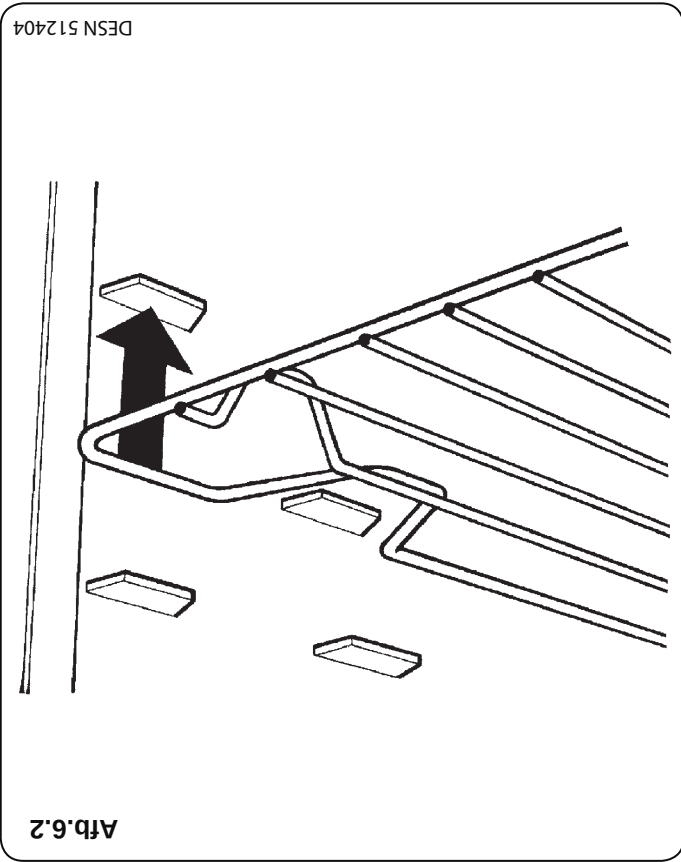


6. Bakplaten

Plaatsen van de bakplaten en roosters



Verwijderen van bakplaten en roosters



Rooster (Afb.5.5)

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

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

Staalborstel (Afb.5.6)

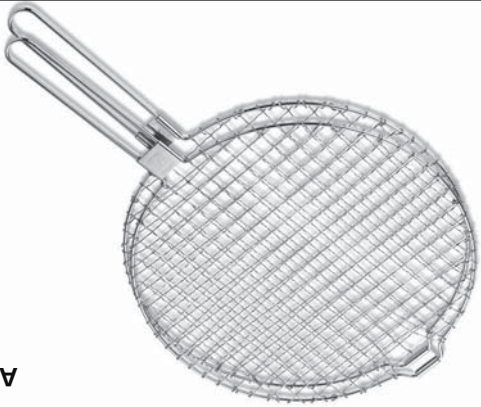
Deze is voor het schoonmaken van ruwe gietijzeren oppervlakken om ze vrij te houden van kruiwels en aangetroffen resten die anders het kookrendement van pannen en de ketel zou beïnvloeden. Te gebruiken op de kookplaten en de ovens. Pas op dat u niet de emailen oppervlakken aantraakt omdat de draadborstel 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-keukengerel en toebehoren die gebruikt worden.



Afb.5.6



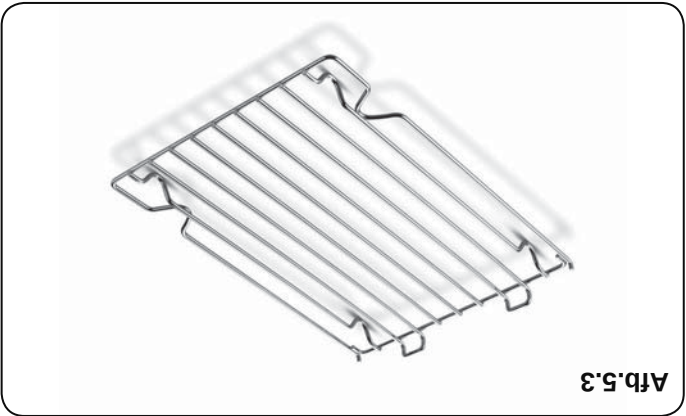
Afb.5.5



Afb.5.1



Afb.5.2



Afb.5.3



Afb.5.4

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

Bekend raken met uw AGA

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

Groot braadblik met grillrek (Afb.5.1)

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

Halfgroot braadblik met grillrek (Afb.5.2)

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

3 ovenroosters (Afb.5.3)

Deze kunnen in elke oven worden geplaatst om een oppervlak te bieden voor schalen en blikken die niet direct op de richels passen. Ze kunnen in alle ovens worden gebruikt. Zie pagina 20 voor de correcte plaatsing van de ovenroosters.

1 Koude Simpele Bakplaat (Afb.5.4)

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

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

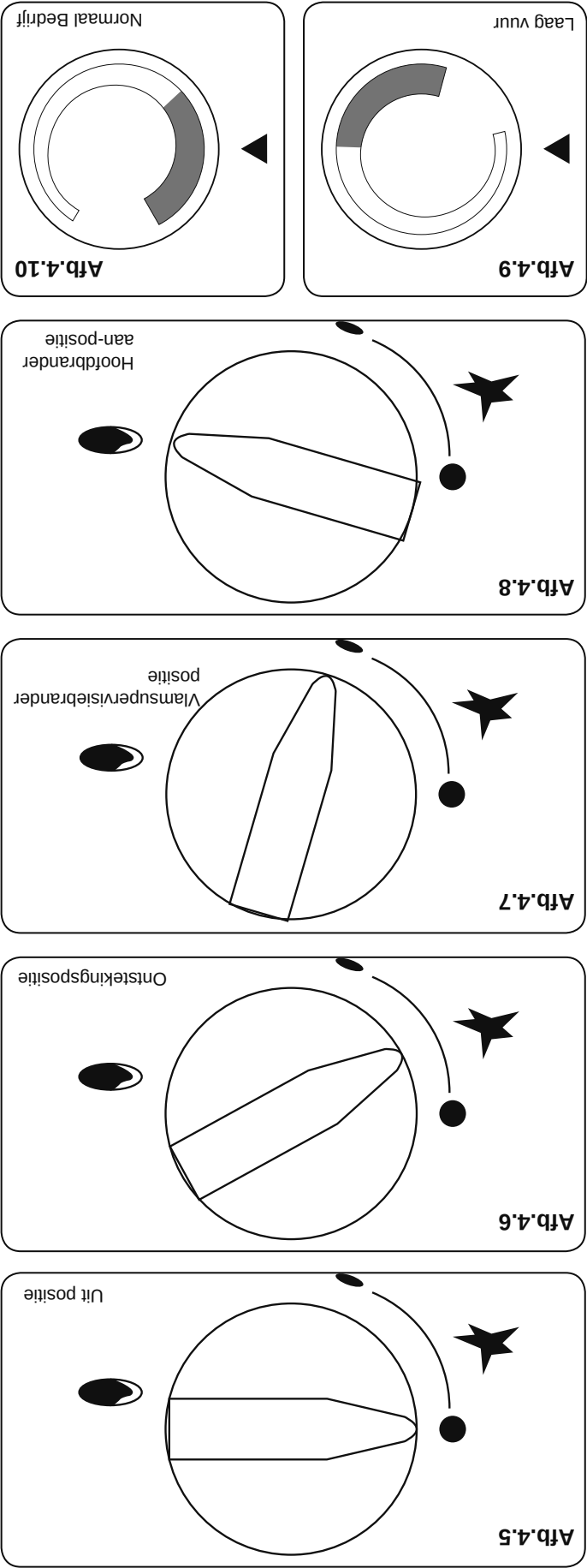
Om de brander te doven

1. Draai de ON/OFF gasbedieningsknop van de oven rechtsom tot deze de stop (●) positie bereikt.
 2. Druk voorzichtig in en blijf rechtsom draaien van de (●) positie naar de OFF-positie (Afb.4.5)
- Als de brander voldoende is afgekoeld, kan de aansteekprocedure worden herhaald.

Stroomuitval

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

- Algemeen advies**
- Als u de AGA de eerste keer aanzet, kan er een beestige rook en een geur vrijkomen. Dit is vanwege de beschermolie die van de kookplaten afbrandt. Veeg de binnenzijde van de deksels af terwijl de AGA warm wordt om te voorkomen dat een laag van deze olie zich aan de binnenzijde afzet.
- De volgende punten zijn bedoeld u te helpen bij het wennen aan de AGA-kookstijl tijdens de overgang van een vorig fornuis zonder warmteopslag. Het AGA-boek biedt een erg handige inleiding tot het fornuis.
- Voor de meeste efficiënte bediening van het fornuis, verdienen de volgende punten bijzondere aandacht:
1. Sluit de geïsoleerde deksels wanneer de kookplaten niet worden gebruikt.
 2. Maakt de kookplaten regelmatig met de draadborstel schoon.
 3. Gebruik gerei met platte bodems voor een perfect contact met de kookplaat.
 4. Let erop dat als u bij het sluiten van de ovendeuren ze over de pal tilt.
 5. Kook zo veel mogelijk in de ovens zodat warmte bewaard blijft en kookgeuren en condensatie worden beperkt.
 6. Ovendeuren mogen tijdens het bereiden en opwarmen niet lange tijd blijven openstaan.
 7. De braadoven kan ook voor "grillen" en "ondiep frituren" op de ovenbodem worden gebruikt.
- Gebruik voor een optimale kookprestatie het gerei en gietijzereen kookgerei van AGA. Ze hebben een platte basis wat het beste contact met de kookplaten en de ovenbodem oplevert.
 - De pannen van AGA kunnen in de sudderoven worden opgestapeld. Dit is met name handig voor het stomen van groenten en het warm houden van sauzen.
 - Bewaar de eenvoudige bakplaat buiten de AGA. Gebruik hem koud in de braadoven om warmte van bovenaf tegen te houden en creëer zo onderin een meer gematigde temperatuur. Het kan ook als een bakplaat worden gebruikt.
 - Een gids voor AGA koken is beschikbaar op **"Cleaning & Caring for your Cooker" on page 18**. Vraag uw AGA-specialist voor een uitnodiging voor een AGA demonstratie.



Aansteekprocedure

1. De gasstroom van de hoofdbrander wordt geregeld met de bedieningsknop van de oventhermostaat (Afb. 4.1). Zorg er eerst voor dat beide knoppen volledig rechtsonder zijn gedraaid. Zet de gasbedieningsknop van de oven op de OFF-positie (UIT) en zet de bedieningsknop van de oventhermostaat op de minimale stand (dunne einde van de witte streep).
2. Draai de gasbedieningsknop van de oven een beetje linksom richting de ontstekingspositie () tot de stop wordt bereikt, druk in en houd 5 seconden inged (Afb. 4.6 page 8).
3. Blijf de knop indrukken en draai hem ondertussen verder linksom naar de positie () (Afb. 4.7 page 8) (hiermee wordt de vonkontsteking geactiveerd). Houd de knop 10 seconden lang ingedrukt nadat de vlamsupervisiebrander is ontstoken. (Als hij niet aangaat, moeten stap 2 en 3 worden herhaald, dit is te zien via het kijkvenster.)
4. Laat bij ontbranding de knop los en draai hem verder naar links, naar het ()-symbool (Afb. 4.8 page 8). Het gas van de hoofdbrander brandt in overeenstemming met de thermostaatinstelling.
5. Draai de bedieningsknop voor de oventhermostaat linksom naar de witte streep (positie Laag Vuur). Laat deze ten minste 2 uur op laag vuur-positie staan (Afb. 4.10).



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

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

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

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

Warmtelampje oven

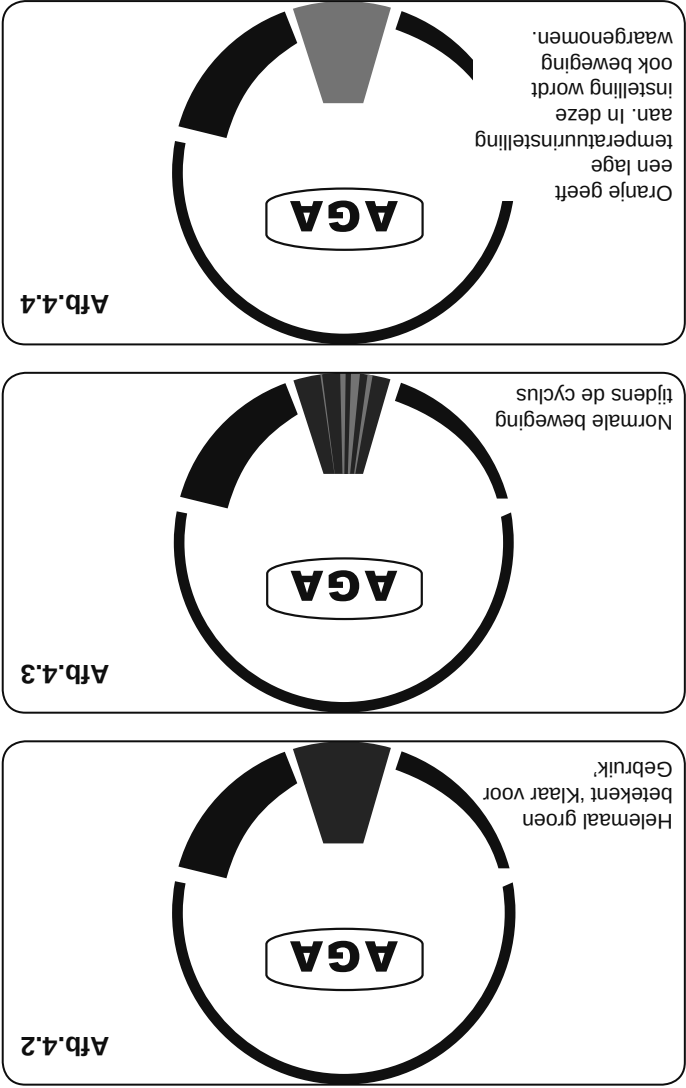
Het warmtelampje van de oven is een indicatie van de in de AGA opgeslagen warmte en houdt geen direct verband met de temperatuur in de braadoven.

Een AGA is ontworpen om continu op een optimale warmte-instelling te werken.

Het optimale resultaat wordt meestal behaald wanneer het lampje groen is. Wacht voor de beste kookresultaten totdat de AGA voldoende opgeslagen warmte heeft. Dit ziet u als de vensters helemaal groen gevuld zijn (**Afb.4.2**). Dit kan even duren. Ongeveer 2-3 uur gaat voorbij tussen gebruik en volledig herstel.

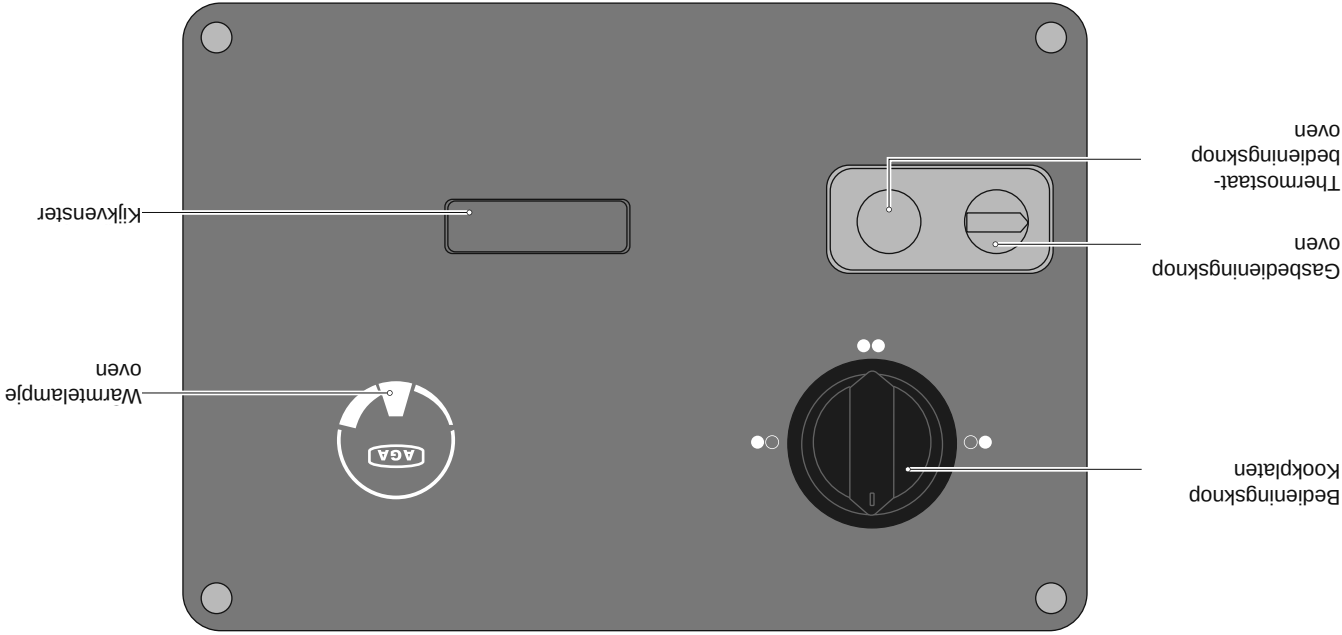
NB! Vanwege de temperatuurr cyclus zal de groene streep bewegen en soms alleen een gegradieerd deel weergeven. Dit is normaal (**Afb.4.3**). Tijdens deze gegradieerde fase van de cyclus kunt u met koken beginnen, maar het gewenste resultaat kan langer op zich laten wachten.

De lagere temperatuur wordt met de kleur oranje aangegeven en de cyclus werken net zo als op vol vermogen (**Afb.4.4**).



Afb.4.1

DESN 516865



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

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

Thermostaatbediening - Oven

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

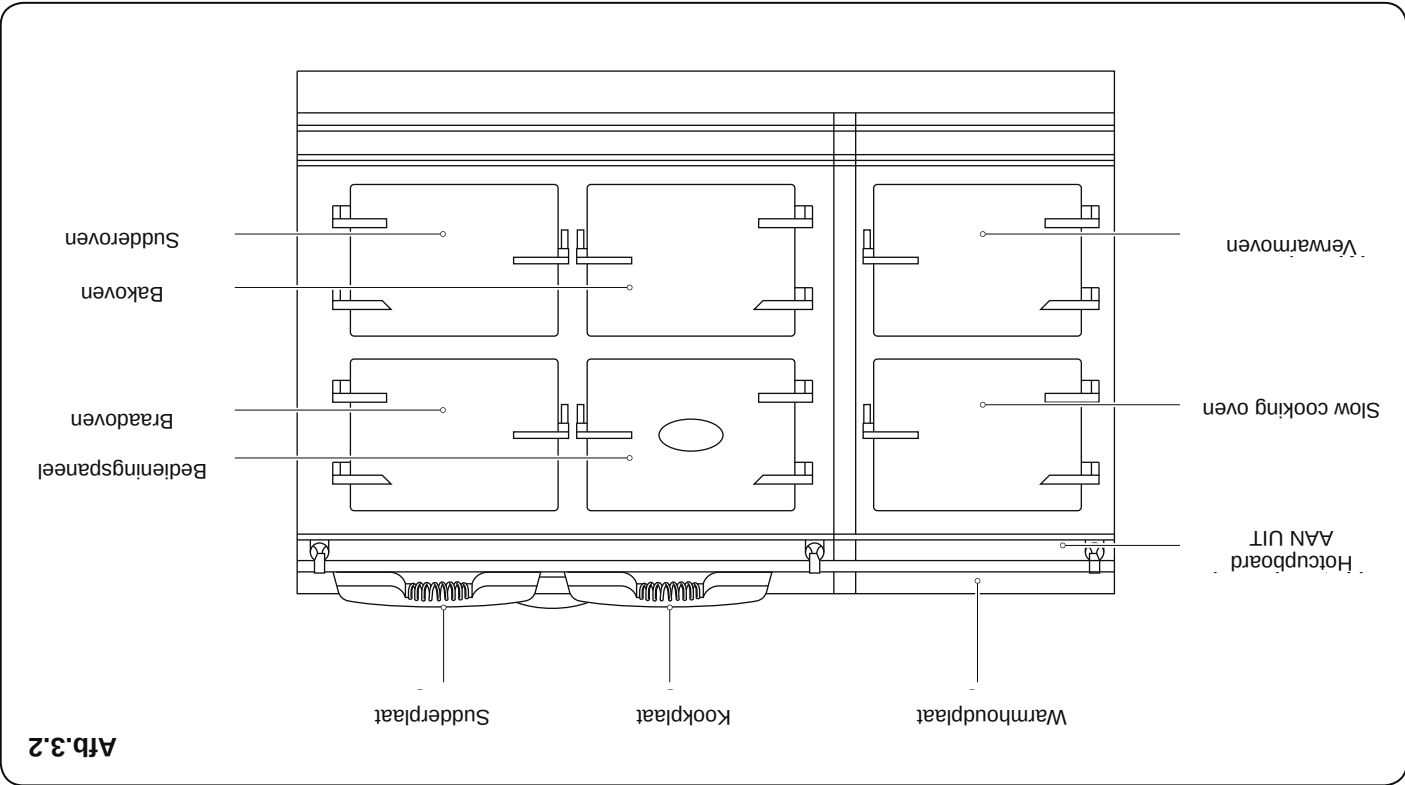
- **Braadoven** voor koken op hoge temperatuur
- **Bakoven** voor koken op gematigde temperatuur
- **Suddeoven** voor koken op lage temperatuur
- **Slow Cooking oven** (alleen DCSG) voor lang langzaam koken
- **Opwarm Oven** (alleen DCG5) voor het verwarmen van borden en schalen

! BEDIEN HET APPARAAT NIET MET GEOPENDE DEUREN.

Elke oven beschikt over dezelfde capaciteit (er past een kalkoen van 13 kg (28 lb) in). De technieken van het AGA Dual Control-fornuis kunnen worden gebruikt, zoals het stapelen van sauspannen in de suddeoven. Zo kunnen wortelgewassen, rijst en puddingen gestoomd worden, een stoofschotel worden geplaatst, fruit worden gepocheerd, allemaal in één oven zodat de kookplaten vrij blijven en er zo min mogelijk stoom en kooklucht in de De ovens zijn gemaakt van gietijzer, d.w.z. er wordt met stralingswarmte gekookt en dit is het geheim van de uitmuntende kookprestaties waarom het AGA-fornuis bekend staat. Een indirecte stralingswarmte droogt het voedsel niet uit; het natuurlijke vocht en de smaak blijven zo behouden.

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

AGA DC5G



De AGA DC5G heeft de traditionele gietijzere oven met onafhankelijk bedienbare kookplaten.

Kookplaten

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

Kookplaat

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

grotere warmte.

Sudderplaat

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

Warmhoudplaat (Hotcupboard)

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

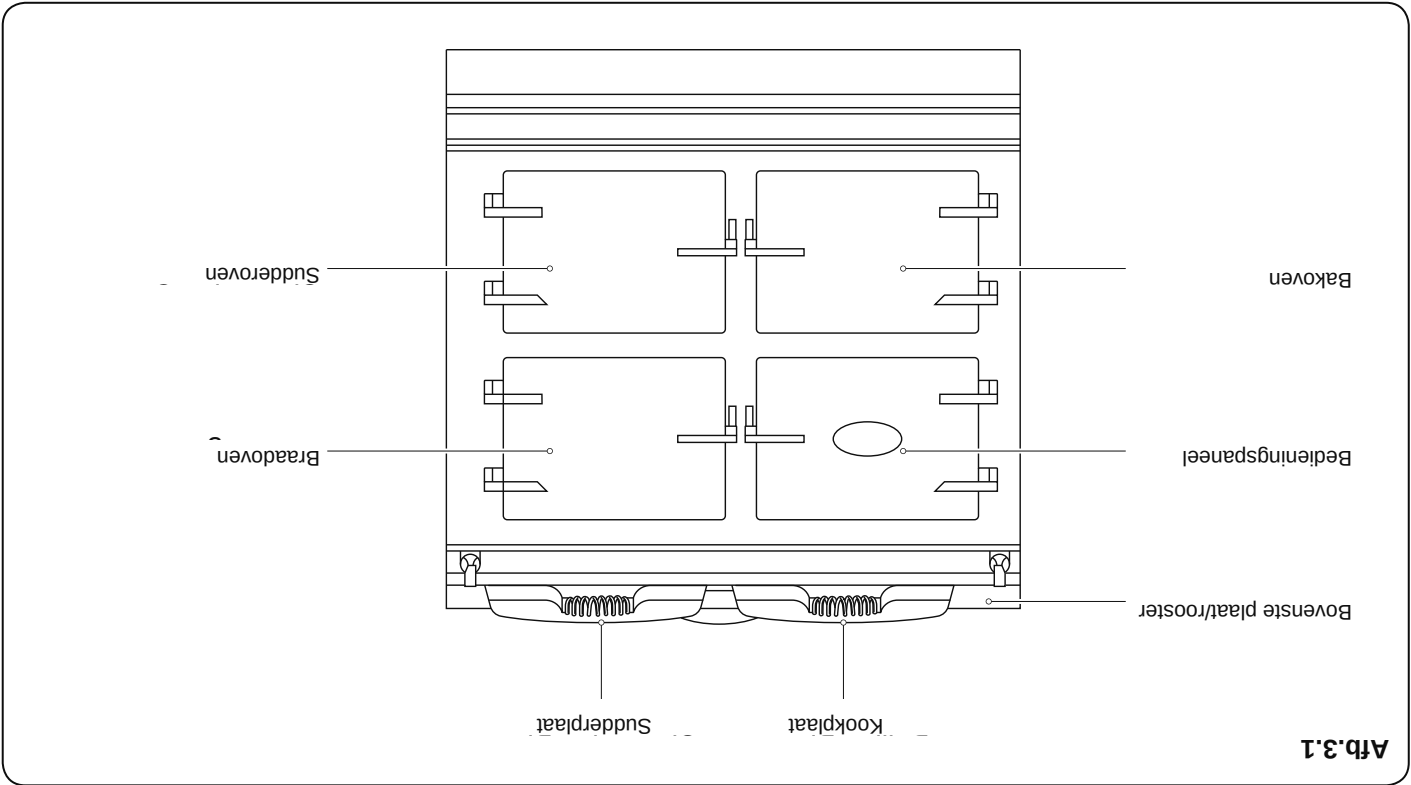
Slow cooking oven (Hotcupboard)

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

3. Overzicht

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

AGA DC3G



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

Kookplaten

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

Kookplaat

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

Sudderplaat

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

Bradoven

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

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.

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 stijfisolatie op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruiksijsperiode op.

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 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 vervaardigd 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.

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 continu 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.

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 OPPELVAKKEN 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.

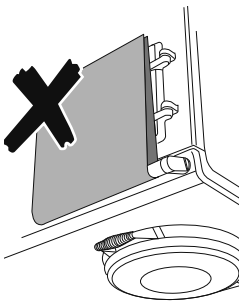
Geen aanpassingen uitvoeren aan dit apparaat.

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.



1.	Gezondheid en Veiligheid	1
2.	Inleiding	3
3.	Overzicht	4
4.	De AGA Dual Control bedienen	6
	Warmtelampje oven	7
	Branderbedieningen	8
5.	AGA Accessoires	10
6.	Bakplaten	12
	De Ovens	13
	De Braadoven	13
	De Bakoven	14
	De Sudderoven	14
	AGA DCS (Hotcupboard)	15
	De Platen	16
7.	AGA Ovens - Kooktabel	17
8.	Uw fornuis reiniging en verzorgen	18
9.	Installatie-instructies	20

10.	Installatie Introductie	21
	Gezondheid en veiligheid	21
	Installatie-	21
	Leveringseisen	21
11.	Locatie	22
	Specificaties	23
12.	Stroomvoorziening	26
	Doorvoer Netvoedingskabel	27
	Rookkanaalsysteem	29
13.	Installatie Hotcupboard	33
	Ingebruikname	38
14.	Schakelschema AGA DC3G	42
15.	Schakelschema AGA DC5G	43
16.	Technische gegevens	44
17.	Checklist	45
18.	Onderhoud	46



AGA DUAL CONTROL DC3G & DC5G

(POWER ROOKKANAL)

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** herstelde 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