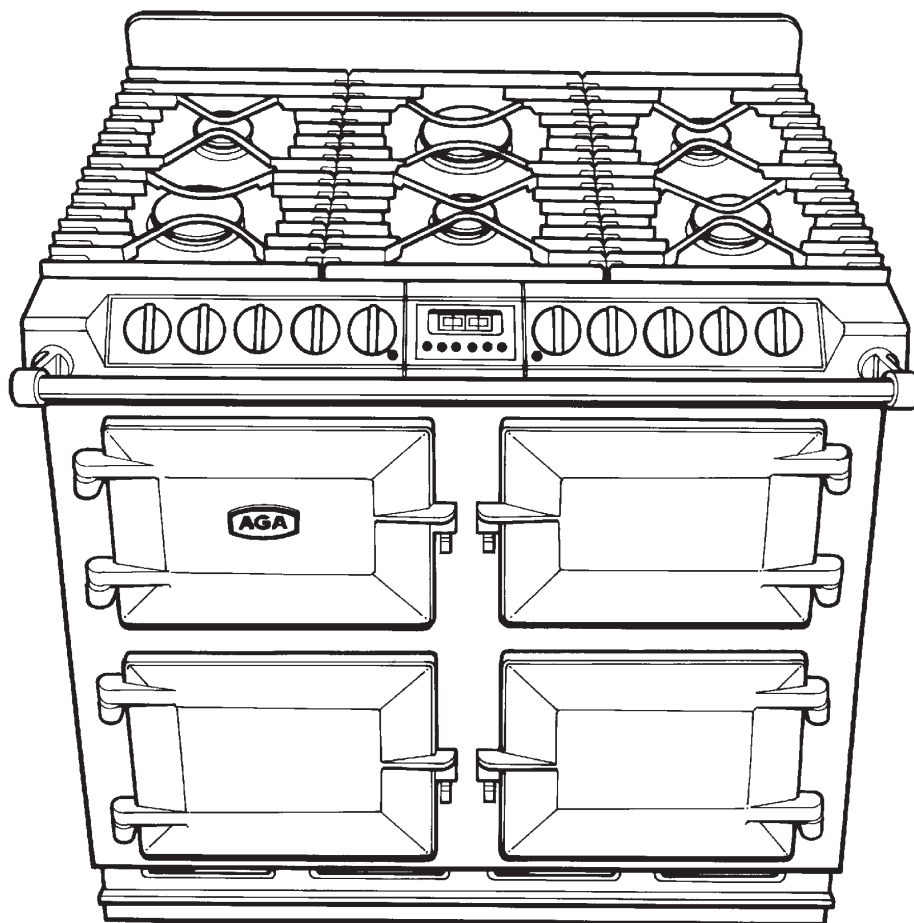




AGA SIX-FOUR SERIE - DC6 (FFD) GEBRUIKERSHANDLEIDING - AARDGAS



DESN 512387 A

*Bevat
instructies voor onderhoud,
installatie en gebruik en
kookaanwijzingen*

Onthoud dat als u een onderdeel van dit apparaat vervangt, u alleen reserveonderdelen gebruikt die voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen. Gebruik geen herstelde of gekopieerde onderdelen die niet overduidelijk goedgekeurd zijn door AGA.

LEES DEZE INSTRUCTIES GOED DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT



Voor gebruik in FR, BE & NL

11/11 EINS 512582

INHOUD

HOOFDSTUK	PAGINA
INSTALLATIE	3
INSTALLATIE	4
TECHNISCHE GEGEVENS	5
PLAATSINGS- EN PRODUCTAFMETINGEN	6
ELEKTRISCHE AANSLUITING	7-8
GASAANSLUITING	9-10
DRUKPROEF	11
WATERPASSEN EN MOBILITEITSWIELTJES	12
PLAATSING VAN GIETWERK EN PANSTEUNEN	13-17
KOOKPLAAT	
SPATBESCHERMING	17
GEBRUIKERSHANDLEIDING	18
ALGEMENE INFORMATIE	19
GEZONDHEID EN VEILIGHEID	20
PRODUCTOVERZICHT	21
BEDIENINGSPANEEL	22
GASKOOKPLAAT	23-24
BEVESTIGING VAN PANSTEUNEN KOOKPLAAT	25
FORNUIS KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK	26
FORNUISBAKPLAAT	27
WARMHOUDEN	28
RECEPTEN VOOR WARMHOUDOVEN	29-32
DE GRILL	33
DE OVENS	34
BAKAANWIJZINGEN VOOR OVEN	35-39
DE KOOKWEKKER	40
AUTOMATISCHE BAKBEDIENING	41-42
REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS	42-47
ONDERHOUD	48
ONDERHOUD	49-58
BEDRADINGSHEMA	59

Installatie

Onthoud dat als u een onderdeel van dit apparaat vervangt, u alleen reserveonderdelen gebruikt die voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen. Gebruik geen herstellende of gekopieerde onderdelen die niet overduidelijk goedgekeurd zijn door AGA.

INSTALLATIE

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDENDE REGELS EN MAG ALLEEN GEBRUIKT WORDEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE. LEES DEZE INSTRUCTIES GOED DOOR VOORDAT U DIT APPARAAT INSTALLEERT OF GEBRUIKT.

VOOR DE INSTALLATIE DIENT U ERVOOR TE ZORGEN DAT DE PLAATSELIJKE LEVERINGSOMSTANDIGHEDEN (SOORT GAS EN GASDRUK) COMPATIBEL ZIJN MET DE AFSTELLINGEN VAN HET APPARAAT.

DE AFSTELOMSTANDIGHEDEN VOOR DIT APPARAAT WORDEN VERMELD OP HET GEGEVENSPLAATJE DAT ZICH IN DE VENTILATIEOPENING ONDER AAN DE RECHTERKANT VAN HET APPARAAT BEVINDT.

Dit apparaat wordt niet aangesloten op een verbrandingsproducten evacuerende eenheid. Het apparaat dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de geldende installatieregelgeving. Er dient extra aandacht besteed te worden aan de relevante vereisten betreffende ventilatie (B.S. 5440 deel 2). Dit dient ook in overeenstemming te zijn met de betreffende vereisten van de plaatselijke gasleverancier en plaatselijke autoriteiten.

In uw eigen belang en het belang van de veiligheid dienen alle gaseenheden bij wet geïnstalleerd te worden door een bevoegd persoon. Het niet correct installeren van eenheden kan tot vervolging leiden.

Na installatie dient er gecontroleerd te worden op gasdichtheid.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.

Het apparaat is geschikt voor het voltage dat vermeld staat op het gegevensplaatje.

De DC6 wordt als volledig geteste chassisconstructie geleverd door de fabrikanten. Kookplaat, deuren, spatbescherming, pansteunen en handrail worden tijdens de installatie gemonteerd.

TECHNISCHE GEGEVENS

KOOKPLAAT

AARDGAS G20 - (APPARAATCATEGORIE I_{2E+}) - FR & BE

	WOK LINKSVOOR	RECHTS- VOOR	RECHTS- VOOR	RECHTS- ACHTER	LINKS-MIDDEN VOOR	MIDDEN ACHTER
BRANDERTYPE	ULTRASNEL	SNEL	SNEL	SEMISNEL	SEMISNEL	ULTRASNEL
MAXIMALE HITTETOEOVER	4,5 kW	3,0 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,75 kW	5,0 kW
INJECTOR-MARKERING						
HOOFD	0.66 X	116	116	097	097	167
SECUNDAIR	1.00 Z	-	-	-	-	-

DRUKPUNTPOSITIE: RECHTERACHTERKANT VAN KOOKPLAAT

DRUKINSTELLING: 20 mbar

BRANDERONTSTEKING: HOGE-TEMPERATUURVONK

AARDGAS G25 - (APPARAATCATEGORIE I_{2L}) - NL

	WOK LINKSVOOR	RECHTS- VOOR	RECHTS- VOOR	RECHTS- ACHTER	LINKS-MIDDEN VOOR	MIDDEN ACHTER
BRANDERTYPE	ULTRASNEL	SNEL	SNEL	SEMISNEL	SEMISNEL	ULTRASNEL
MAXIMALE HITTETOEOVER	4,1 kW	2,75 kW	2,75 kW	1,60 kW	1,60 kW	4,6 kW
INJECTOR-MARKERING						
HOOFD	0.66 X	116	116	097	097	167
SECUNDAIR	1.00 Z	-	-	-	-	-

DRUKPUNTPOSITIE: RECHTERACHTERKANT VAN KOOKPLAAT

DRUKINSTELLING: 25 mbar

BRANDERONTSTEKING: HOGE-TEMPERATUURVONK

ELEKTRISCHE GRILL EN OVENS

NOMINAAL VERMOGEN BOVENSTE OVEN - 1, 45 kW
GRILLELEMENT - NOMINAL VERMOGEN 2,25 kW
WARMHOUDOVEN - NOMINAL VERMOGEN 0,9 kW
ONDERSTE OVEN (HETE-LUCHT) - 2,0kW
230V 30 AMP STROOMTOEVOER

Dit is een KLASSE 1, type X apparaat.

Het gegevensplaatje bevindt zich op een uittrekplaat, voor onder op het apparaat (zie afb. 10, blz 19).

PLAATSINGS- EN PRODUCTAFMETINGEN

Alle zijmuren hoger dan het fornuis dienen minimaal 60 mm horizontaal van het fornuis verwijderd te zijn (afb. 1).

Oppervlakken boven het fornuis dienen minimaal 650 mm verwijderd te zijn.

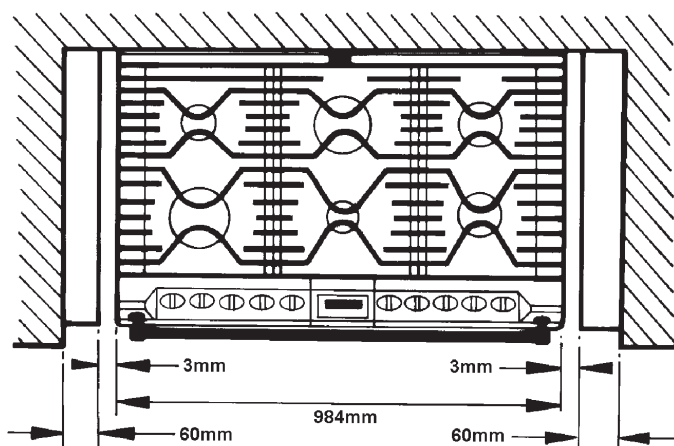
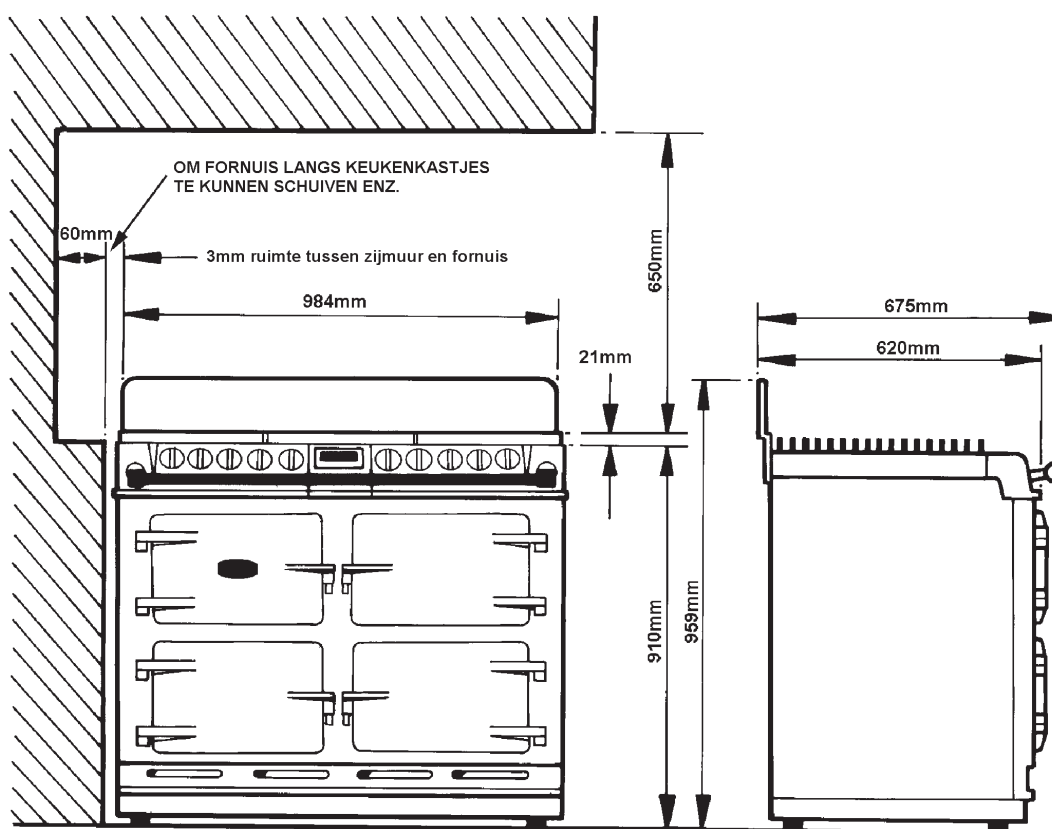
Voor verder onderhoud dient er een aan de voorkant van het fornuis een speelruimte van minimaal 1000mm te zijn.

De ventilatieopeningen aan de achterkant van de bovenste plaat mogen niet geblokkeerd worden.

Het fornuis moet op een stevige, waterpas ondergrond staan en wij raden aan om zacht materiaal zoals linoleum te verwijderen.

LET OP: BIJ HET PLAATSEN VAN EEN AFZUIGKAP

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



ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING BEVINDT ZICH AAN DE RECHTERBOVENKANT VAN HET APPARAAT, ACHTER HET ZIJPANEEL. TIJDENS DE INSTALLATIE MOET HET RECHTERPANEEL VERWIJDERD WORDEN VOOR HET AANSLUITEN VAN DE ELEKTRICITEIT.

Verwijder de 6 schroeven waarmee het zijpaneel vastzit, zodat u bij de elektriciteitsaansluiting kunt. Zie afb. 3 voor de locatie van de afdekking.

Niet vergeten dat de hoofdstroomkabel door de doorvoerbuis aan de rechterachterkant van het fornuis gevoerd moet worden, nabij de bovenkant, voordat u de kabel op de stroomaansluiting bevestigt.

ZIE AFB. 2 voor de bevestiging van de draden aan het apparaat.

Niet vergeten dat er een extra lengte aan kabel nodig is in het fornuis voor eventueel onderhoud aan de vonkontstekingsseenheid.

Niet vergeten dat er een extra lengte aan kabel nodig is achter het fornuis om het fornuis tussen de keukenkastjes vandaan te kunnen schuiven.

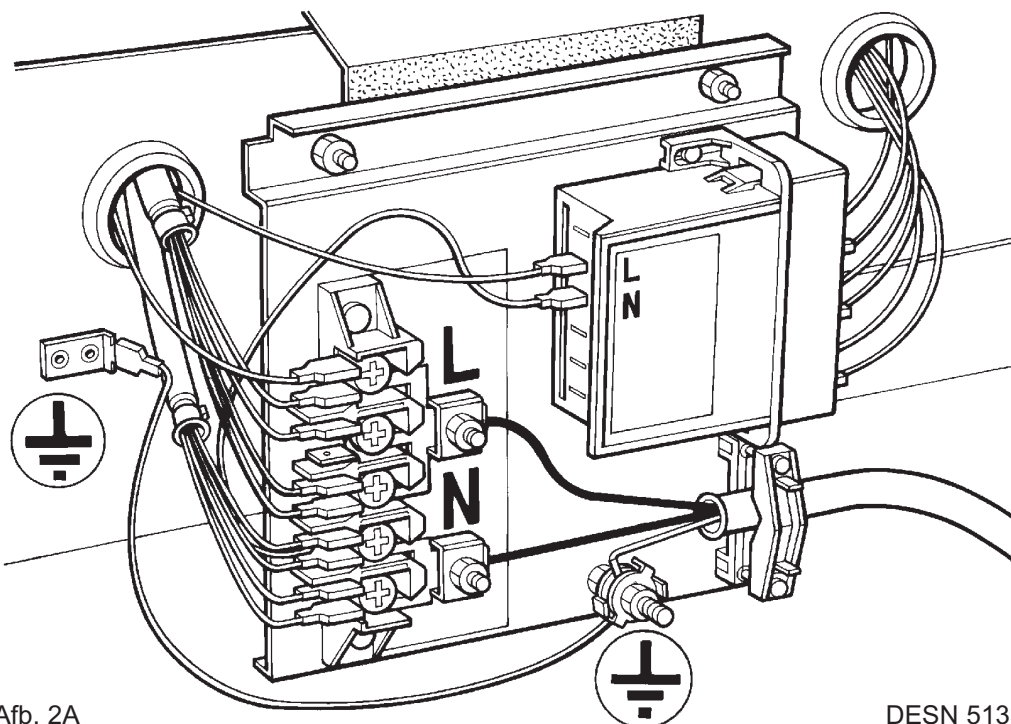
EENFASE-AANSLUITING - Het fornuis dient op 30 amp stroom aangesloten te worden met een tweepolige isolatieschakelaar met een minimale contacttussenafstand van 3mm, en dient aangesloten te worden met een kabel van minimaal 6mm², in overeenstemming met de plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften.

DE ISOLATIESCHAKELAAR **MAG NIET** DIRECT BOVEN HET FORNUIS WORDEN GEPLAATST, MAAR **MOET** WEL BINNEN 2 METER VAN HET APPARAAT GEPLAATST WORDEN.

Zet het zijpaneel aan de rechterkant weer terug als de elektrische aansluiting gereed is en breng de bevestigingsschroeven weer aan.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de isolatiekaart die de elektriciteitsaansluiting bedekt op zijn plaats zit, tussen het zijpaneel en de elektriciteitsaansluiting.

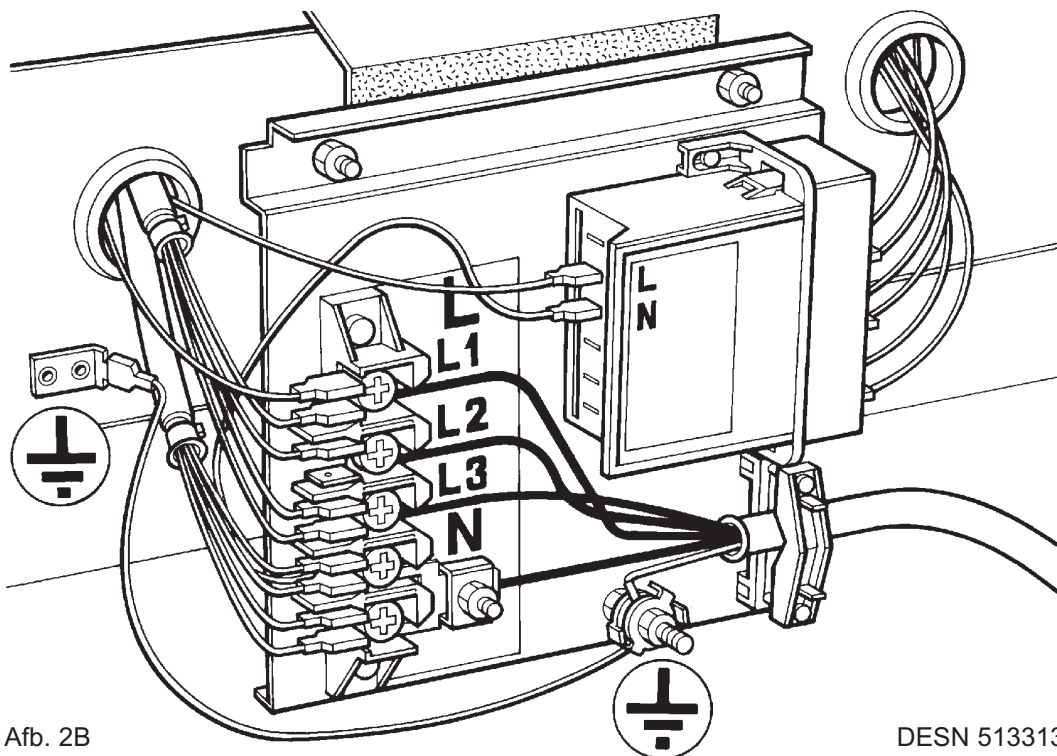
Eenfase-aansluiting - Kabel met minimale dikte van 6mm² en moet in overeenstemming zijn met nieuwste versie van plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften.



Afb. 2A

DESN 513312

Driefase-aansluiting - Kabel met minimale dikte van 2,5mm² en moet in overeenstemming zijn met nieuwste versie van plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften

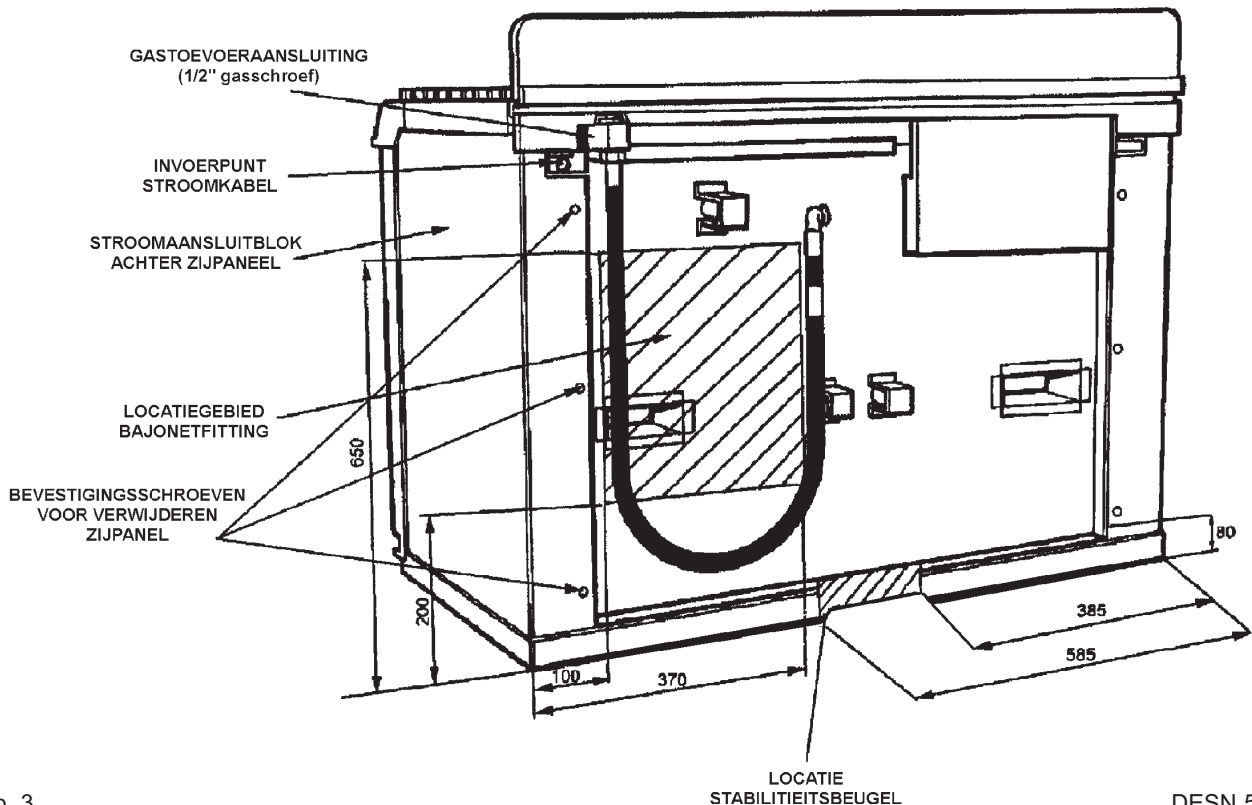


Afb. 2B

DESN 513313

GASAANSLUITING

Om het onderhoud te vergemakkelijken en het fornuis eenvoudiger te kunnen verplaatsen, dient er een goedgekeurde flexibele slang van 1,25 meter aangesloten te worden. Toevoerbuizen mogen niet minder zijn dan R 1/2 (1/2" gasschroef). De aansluiting vindt plaats op het R 1/2 (1/2" gasschroef) moereinde van het toevoerblok dat zich vlak onder het niveau van de kookplaat aan de rechterachterkant van het fornuis bevindt.



Afb. 3

DESN 512598

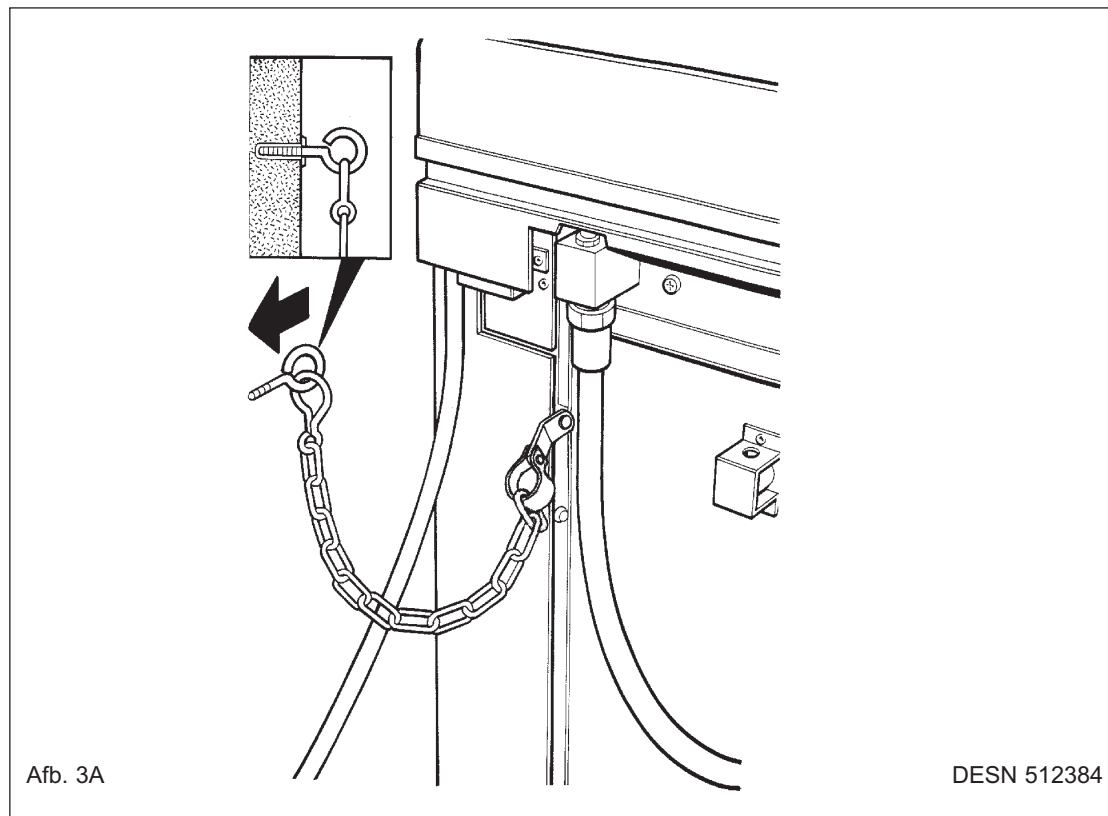
De gasbajonetaansluiting moet op de muur geplaatst worden in het gearceerde gebied op afb. 4. Houd er rekening mee dat het fornuis voldoende naar voren geschoven moet kunnen worden voor onderhoud. Zorg ervoor dat de flexibele slang niet klem raakt tussen het achterpaneel van het fornuis en de achtermuur. Zorg ervoor dat de slang door het gearceerde gebied geleid wordt en niet in de buurt van de afgeschermd ventilatieopening van de oven komt. De flexibele slang moet voldoen aan de van toepassing zijnde normen.

BELANGRIJK: DE AANSLUITING VAN DE GASTOEVOER IN DE MUUR MAG NIET MEER DAN 45 mm UIT DE MUUR STEKEN, ZODAT ER GEEN CONTACT MOGELIJK IS MET HET FORNUIS.

Controleer op gasdichtheid na het aansluiten van het apparaat.

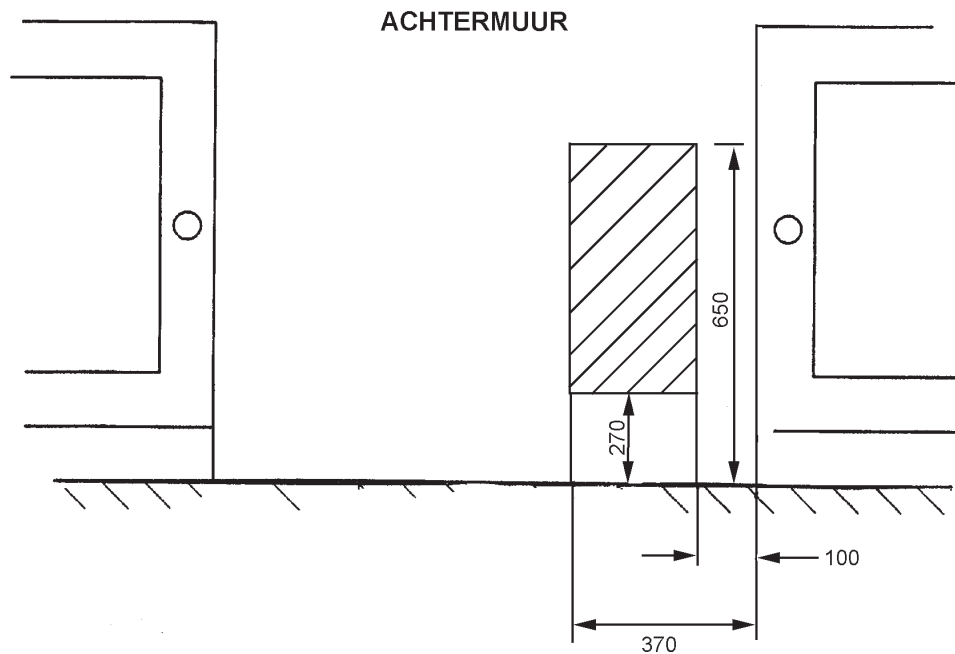
STABILITEIT FORNUIS

Er moet een stabiliteitsbeugel stevig aan de muur bevestigd worden, nadat het apparaat op het gas is aangesloten met een flexibele slang. Zie afb. 3 voor positie van beugel. Er moet ook een veiligheidsketting stevig aan de muur en het fornuis bevestigd worden, zodat er geen spanning op de flexibel slang kan komen te staan als het fornuis naar voren wordt getrokken voor onderhoud. Zie afb. 3 en 3A voor het bevestigen van een stabiliteitsbeugel en ketting.



POSITIE VAN GASBAJONET IN MUUR (plaats in gearceerde gebied)

BELANGRIJK: DE AANSLUITING VAN DE GASTOEVOER IN DE MUUR MAG NIET MEER DAN 45 mm UIT DE MUUR STEKEN, ZODAT ER GEEN CONTACT MOGELIJK IS MET HET FORNUIS



Afb. 4

DESN 512599 A

DRUKPROEF

Het drukproefpunt bevindt zich aan de rechterachterkant van de kookplaat.

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

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

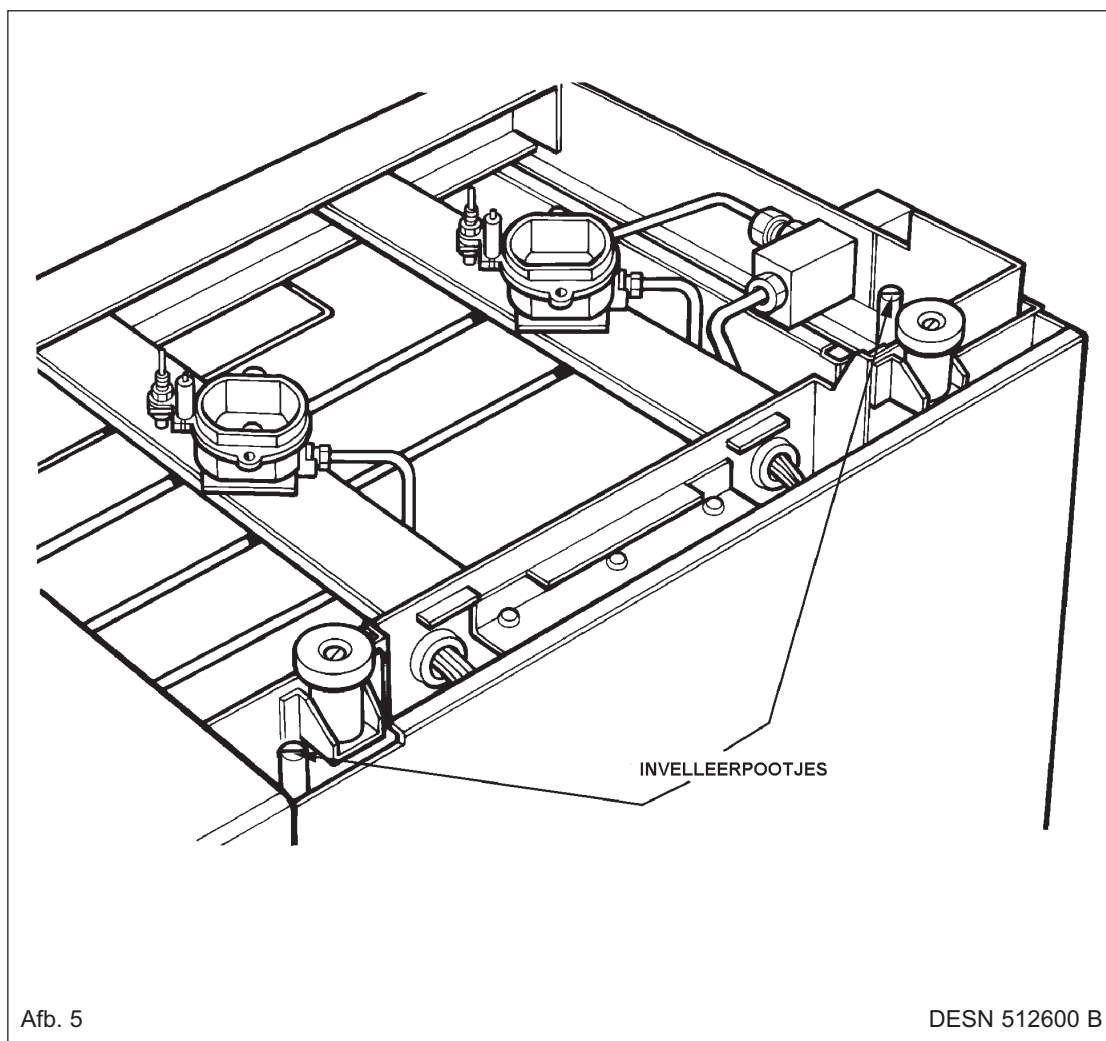
Doe kraan dicht, koppel de drukmeter los en herbevestig terugslagschroef proefpunt.

WATERPASSEN EN MOBILITEITSWIELTJES

INSTALLATIE/WATERPASSEN

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

De DC6 is gemaakt voor een plaat en waterpas ondergrond, maar oneffenheden kunnen overkomen worden door te draaien aan de vier nivelleerpootjes in elke hoek van de onderplaat. U kunt bij de afstelschroeven door het linker- en rechtergietwerk van de kookplaat te verwijderen (zie onderdeel 'Verwijderen van gietwerk kookplaat' - Onderhoud, pagina 50). U licht het fornuis op door de schroef met de wijzers van de klok mee te draaien, en u laat het fornuis zakken door de schroef tegen de wijzers van de klok in te draaien.



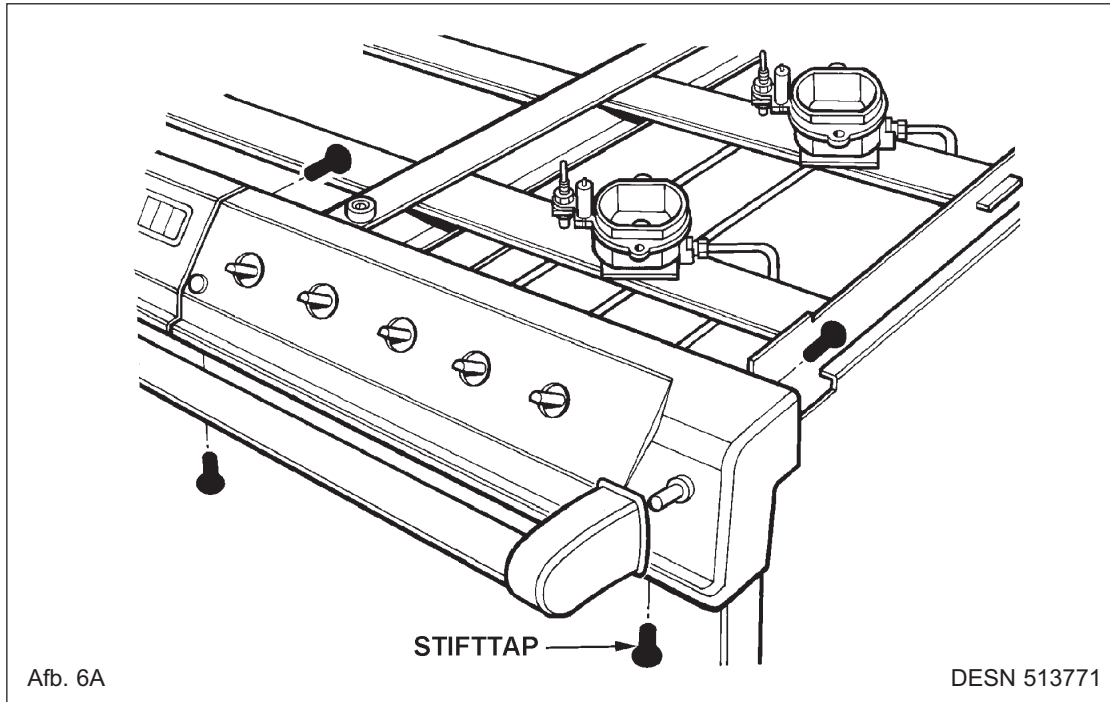
Er bevinden zich wieltjes op de onderkant van het fornuis, voor een juiste plaatsing.

Als het fornuis in de juiste positie staat, kunnen de vier nivelleerpootjes afgesteld worden om het fornuis waterpas te maken. **DE VOETJES MOETEN DUSDANIG UITGEDRAAID WORDEN DAT HET FORNUIS NIET VAN ZIJN PLAATS KAN ROLLEN** (zie afb. 5).

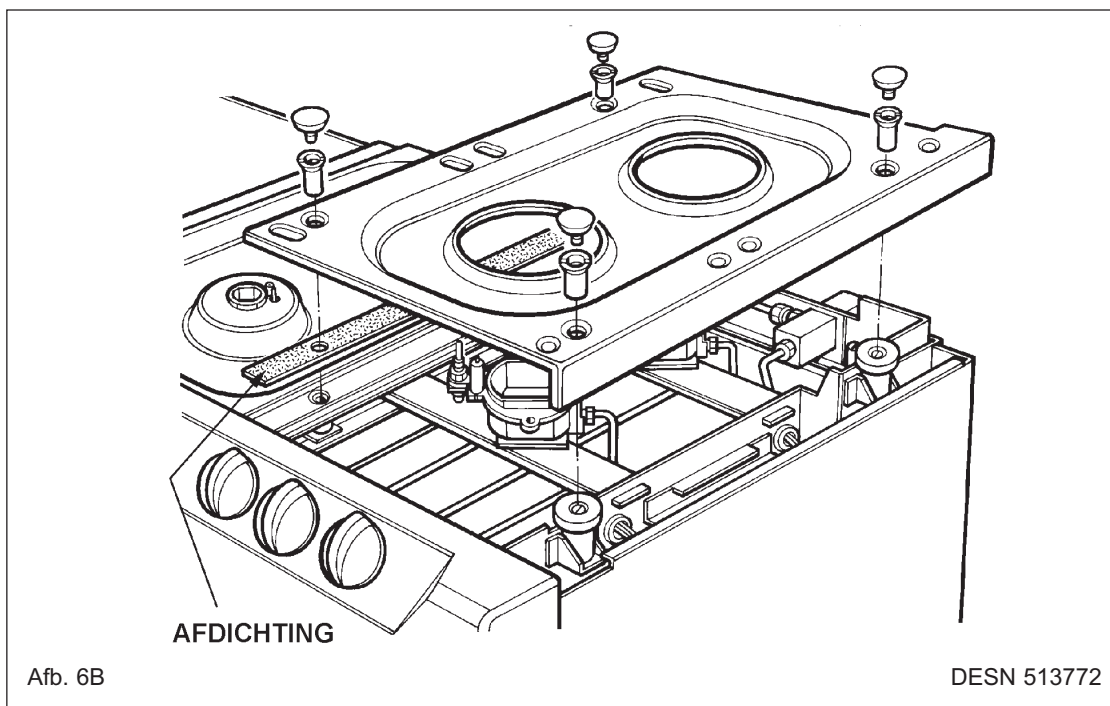
BEVESTIGING VAN GIETWERK EN PANSTEUNEN KOOKPLAAT

GIETWERK KOOKPLAAT

1. Bevestig aardkabel vanuit middelste gietwerk aan chassis fornuis en plaats over de brandereenheden. Herhaal dit voor linker en rechter gietwerk, en zorg ervoor dat de afdichtingen geplaatst worden op de plek waar het buitenste gietwerk het middelste gietwerk overlapt. Zorg ervoor dat de aardkabels goed bevestigd worden (zie afb. 6A).

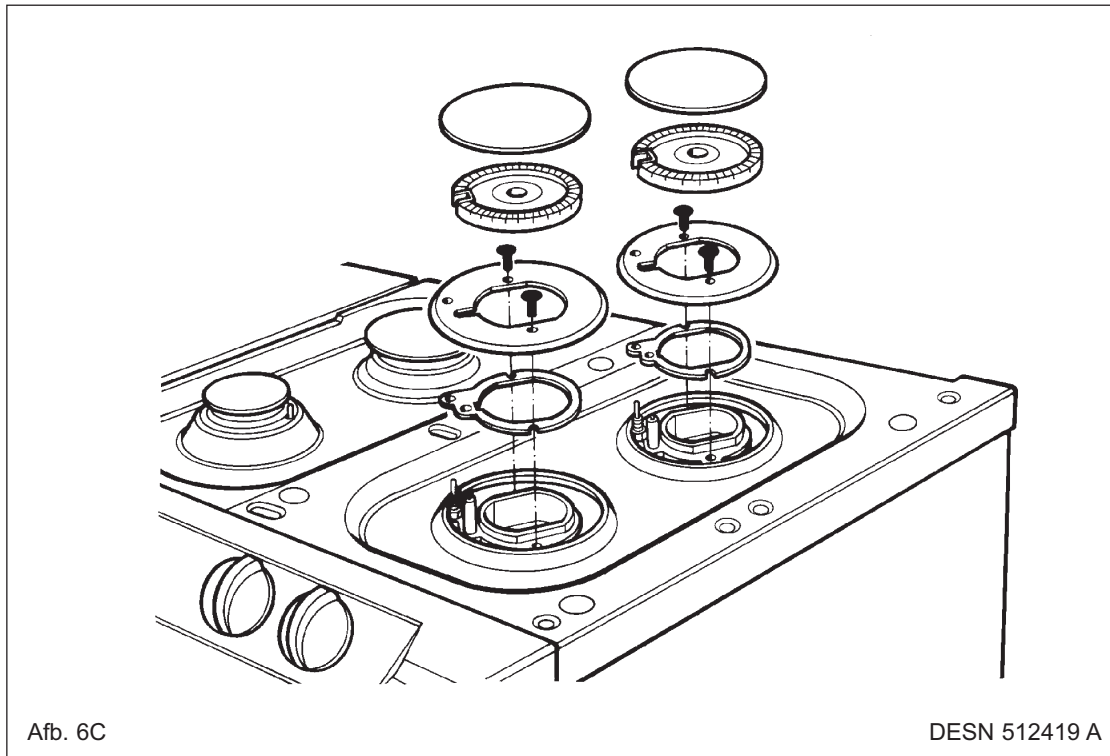


2. Zet gietwerk vast met 8 profielbevestigingsmoeren **NIET TE VAST AANDRAAIEN**. (Zie afb. 6B).

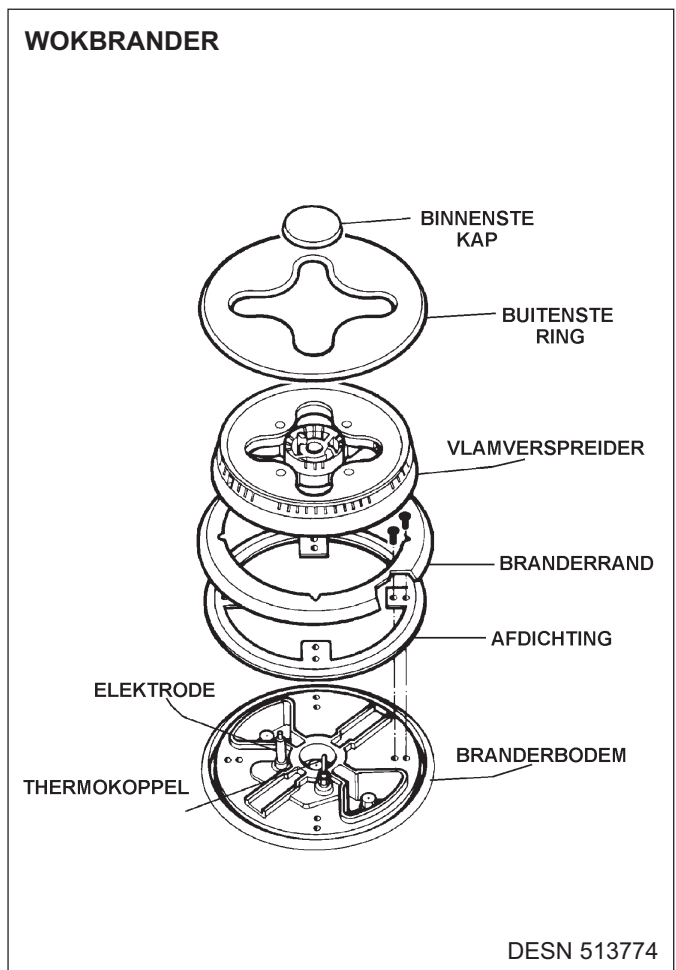
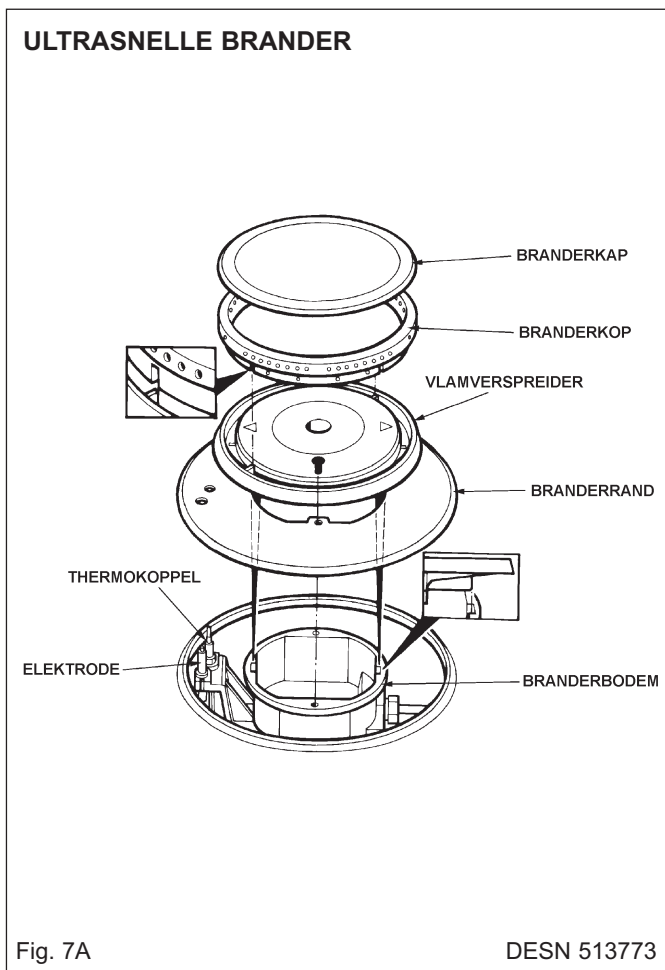


3. Bevestig de zes branderringen met de M4 schroeven op de branders linksachter, middenvoor, rechtsvoor en rechtsachter. Gebruik nr. 6 3/8 schroeven voor de branders linksvoor en middenachter (zie afb. 6C).

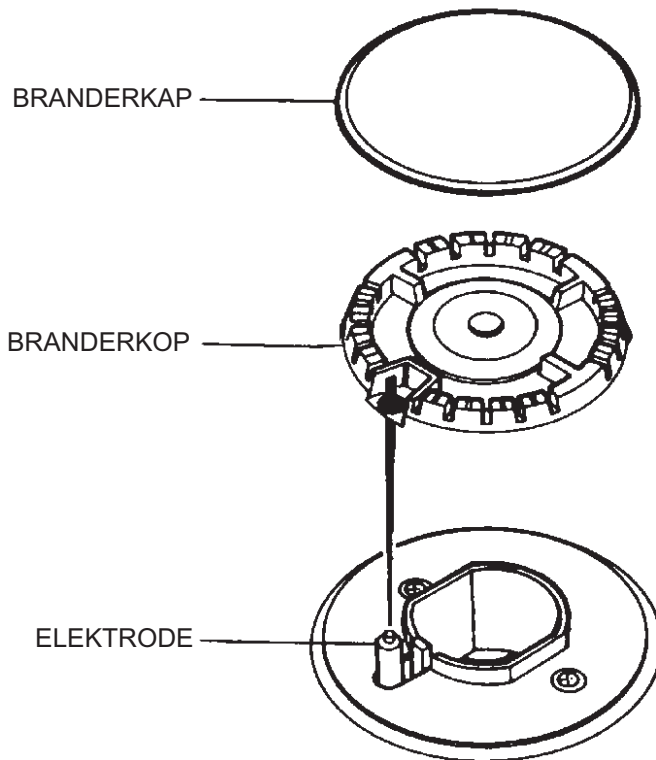
OPMERKING: De bevestiging voor de branders links en in het midden is gelijk aan de manier weergegeven in afb. 6B.



4. Plaats branderkappen op brandereenheden (zie afb. 7A, 7B & 7C).



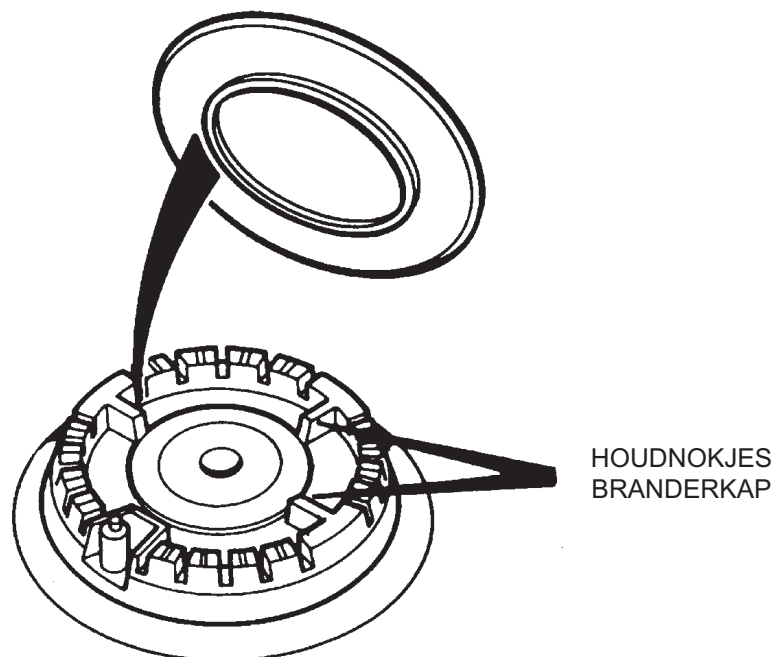
MONTAGE VAN SNELLE EN SEMISNELLE BRANDERS



Afb. 7B

DESN 511618

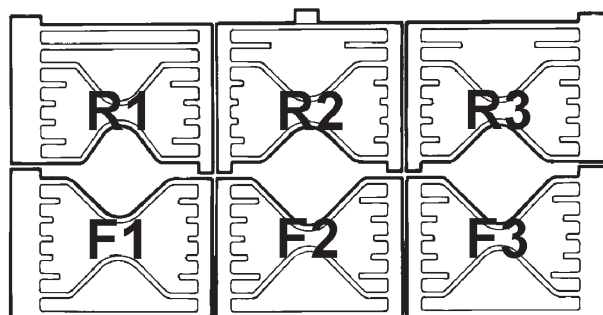
PLAATSING BRANDERKAP - SNELLE EN SEMISNELLE BRANDERS



Afb. 7C

DESN 511617

Plaats de pansteunen in de volgende volgorde. De pansteunen zijn van onderen gemerkt. Laat dit overeenkomen met de markeringen hieronder. De pansteunen moeten geplaatst worden in de uitsparingen in het gietwerk van de kookplaat (zie Afb. 8A).



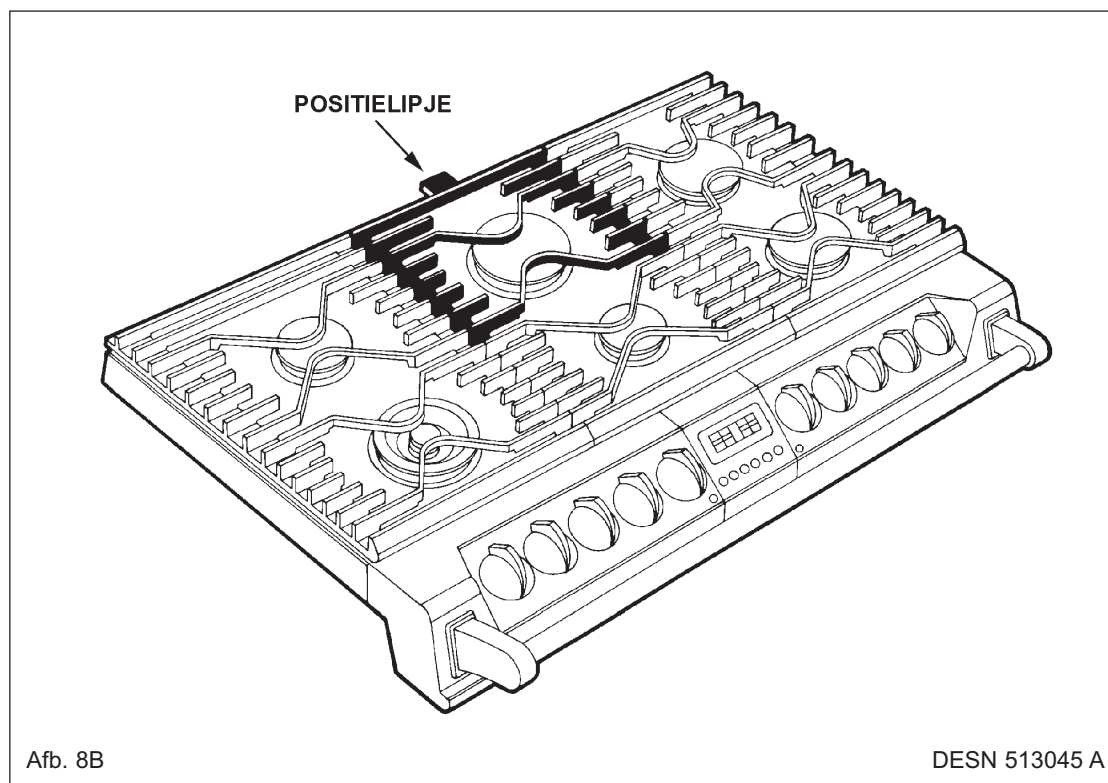
Afb. 8A

DESN 513712

BELANGRIJK

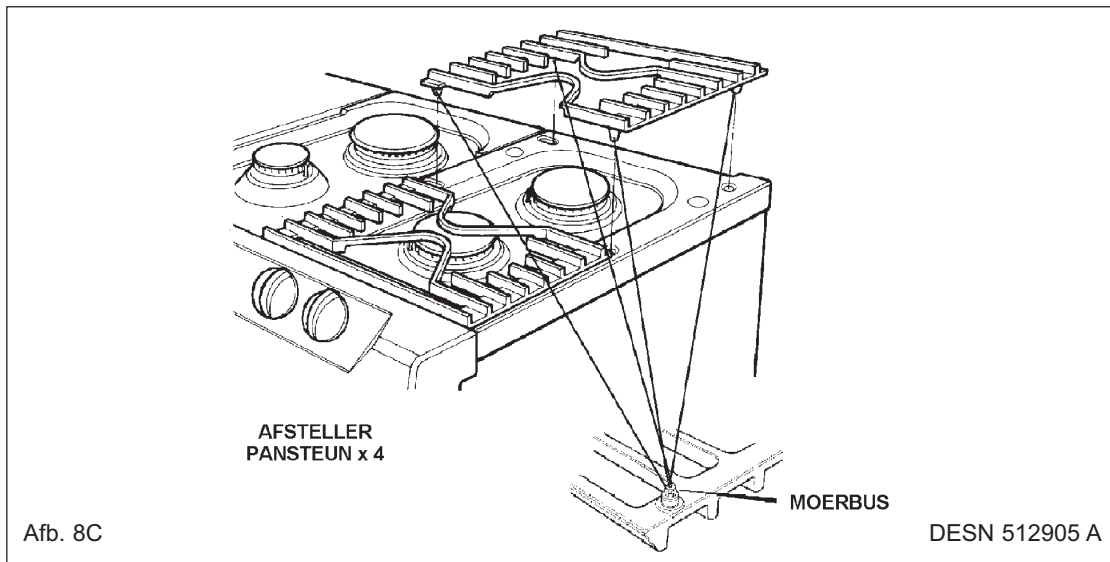
Voor een betrouwbare werking van de kookplaat is het HEEL belangrijk dat de pansteunen worden geïnstalleerd volgens de instructies in de gebruikershandleiding van de AGA SIX-FOUR serie - DC6.

Om de correcte plaatsing van de pansteunen te vergemakkelijken is pansteun midden achter voorzien van een lip (zie tekening). Deze pansteun moet midden achter worden geplaatst met de lip naar de achterkant van het toestel toe.



Afb. 8B

DESN 513045 A



AFSTELLEN VAN HET NIVEAU VAN PANSTEUN

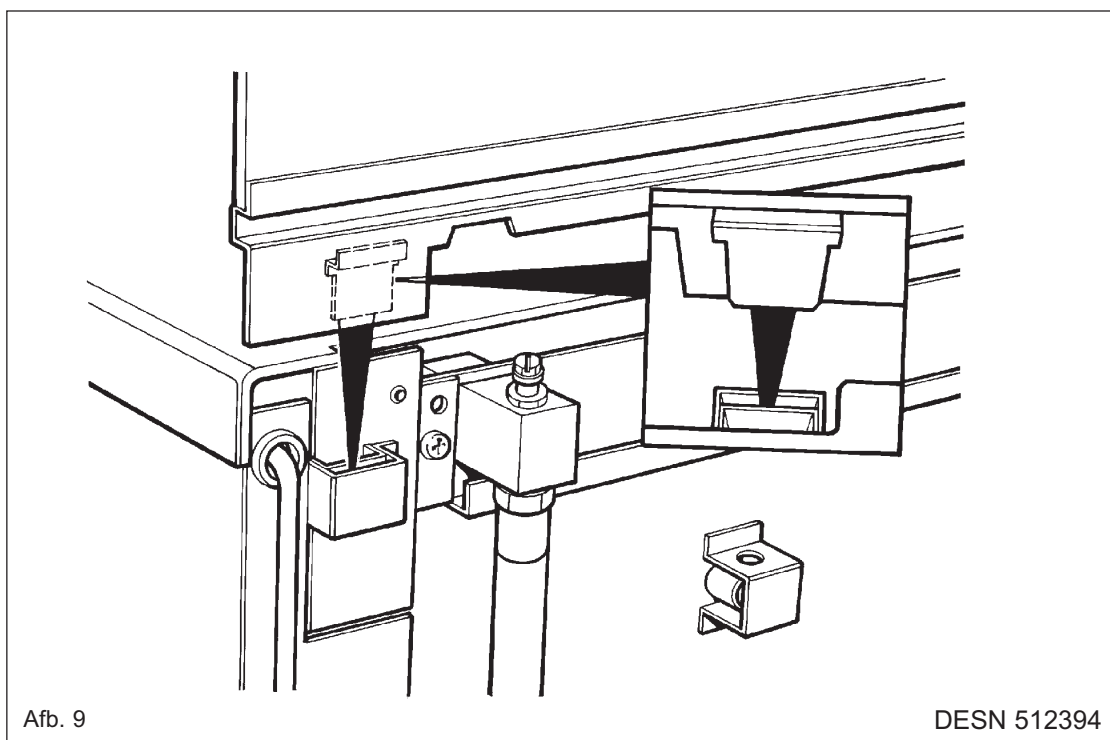
1. Maak de moerbus los met een 8mm sleutel (zie afb. 8C).
2. Om wiebelen te voorkomen, stelt u het pootje van de pansteunen af met gebruik van een 2,5 mm inbussleutel.
3. Controleer of het pansteunenniveau gelijk is aan dat van de tegenoverliggenok kant.
4. Draai de moerbus weer vast.

BEVESTIGING HANDRAIL

1. Plaats de handrail op de staanders aan elk eind van de voorkant. Zorg ervoor dat de stiftap aan beide einden van de handrail naar beneden gericht is.
2. Druk de handrail helemaal tegen de voorkant en zet deze vast door de 2 stiftappen (2 1/2 mm vast te draaien. (zie afb. 6A).

SPATBESCHERMING

1. Plaats de lipjes van de spatbescherming in de beugels boven aan de achterkant van het fornuis (zie afb. 9).
Goed op zijn plaats drukken.



Gebruikers- handleiding

ALGEMENE INFORMATIE

Als verantwoordelijke fabrikant doen wij ons beste te zorgen dat onze producten zo vormgegeven en gemaakt worden dat ze voldoen aan de vereiste veiligheidsnormen, mits goed geïnstalleerd en gebruikt.

BELANGRIJKE OPMERKING: LEES DE BIJGELEVERDE GARANTIE.

Wijzigingen die niet door AGA goedgekeurd zijn, kunnen de keuring en de garantie ongeldig maken en uw statutaire rechten beïnvloeden.

In uw eigen belang en het belang van de veiligheid moet u het volgende goed lezen voordat u het nieuwe apparaat van het AGA gaat gebruiken.

Het gebruik van gas voor een kookapparaat leidt tot de productie van hitte en vocht in de kamer waarin het apparaat geïnstalleerd is. Zorg dat de keuken goed geventileerd wordt, houd natuurlijke ventilatieopeningen geopend of installeer een mechanische ventilatie-eenheid (mechanische afzuigkap).

Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat is extra of effectievere ventilatie noodzakelijk. U moet bijvoorbeeld een raam openen, of de mate van mechanische ventilatie verhogen.

De installatie moet in overeenstemming zijn met de plaatselijke en nationale IEE-bedradingsregelgeving en uitgevoerd worden door een bevoegde elektricien van een bevoegd bedrijf.

Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er wat rook vrijkomen en kunt u wat ruiken. Dit is gebruikelijk en ongevaarlijk (het wordt veroorzaakt door de isolatie van de oven en het stijfselbindmiddel op de isolatie van de elementen) en verdwijnt na een korte gebruikperiode.

Dit apparaat heeft een gaskookgedeelte en drie elektrische ovens; de oven rechtsonder is een warmhoudoven, de oven rechtsboven is een gewone oven.

De oven linksonder is een elektrische hete-luchtoven. De luchtventilator achter het achterpaneel zorgt voor een gelijke hitteverdeling in de oven tijdens het bakken, d.w.z. de temperatuur bij het laagste rooster is gelijk aan de temperatuur bij het hoogste rooster.

De elektrische grill bevindt zich in de bovenkant van het compartiment linksboven.

Middels de tekening (zie afb. 10) kunt u vertrouwd raken met het fornuis en verder kunt u de betreffende paragrafen lezen voor de warmhoudoven, de hete-luchtoven, de gewone oven, de grill en de gaskookplaat, enz.

Het fornuis is uitgerust met de volgende accessoires:

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

De volgende onderdelen worden ook los verpakt meegeleverd:

- 6 pansteunen (gietijzer)
- 3 overloopputjes (gietijzer)
- 6 branderkappen
- 6 branderkoppen
- 1 branderringen
- 1 handrail
- 1 spatbescherming
- 1 montageset
- 6 branderrand
- 2 opvulring
- 6 afdichting

GEZONDHEID EN VEILIGHEID

APPARAAT

HOUD JONGE KINDEREN BIJ HET APPARAAT VANDAAN AANGEZIEN SOMMIGE OPPERVLAKKEN HEET KUNNEN WORDEN.

- Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Pas op dat u geen hete elementen aanraakt in de oven.

Frituren

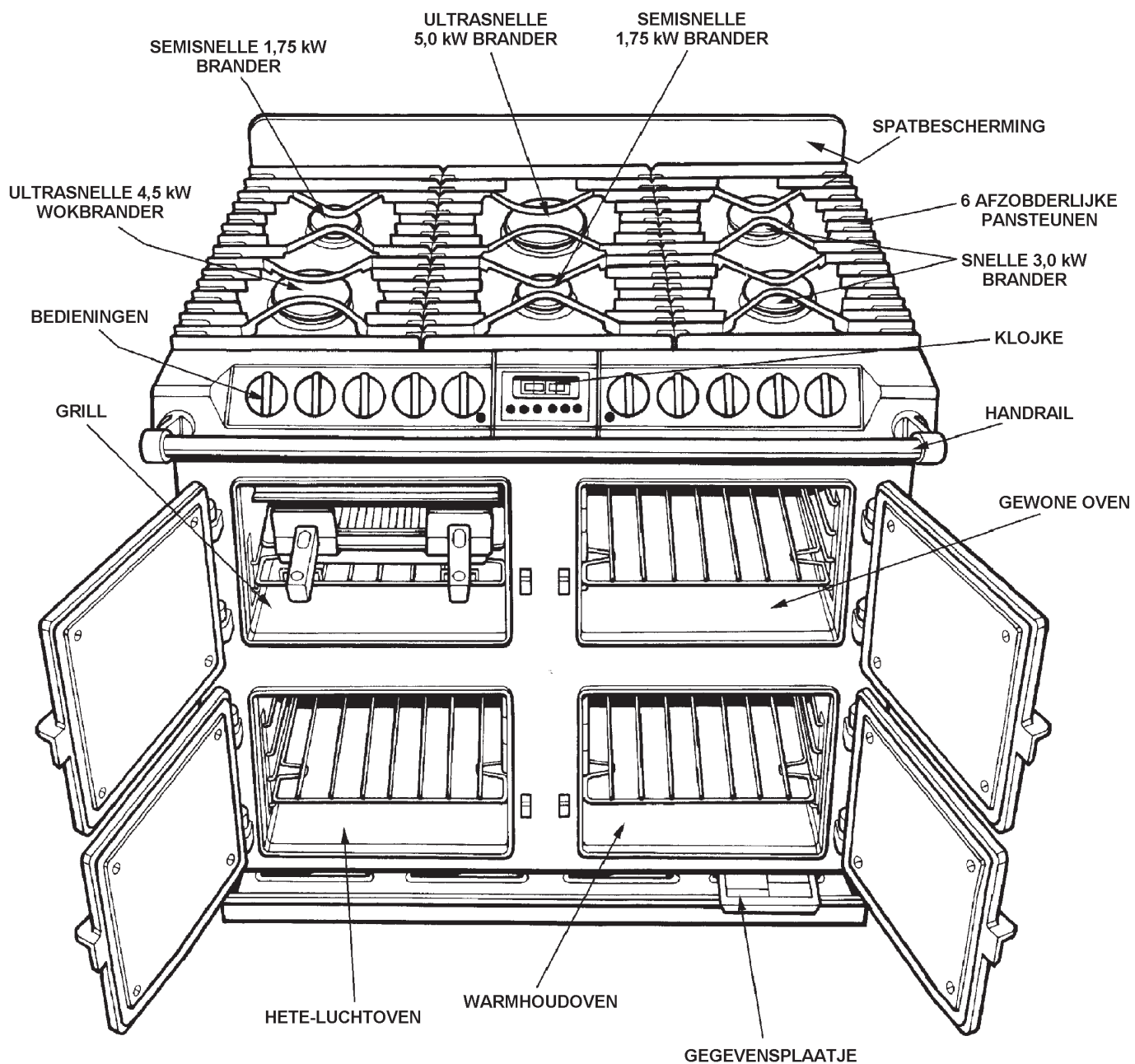
- Gebruik een diepe pan die groot genoeg is om het hele verhittingsgebied te bedekken.
- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met vet of olie.
- Laat vet of olie nooit onbeheerd tijdens het verhitten of frituren.
- Gebruik nooit een deksel op de pan.

- **BELANGRIJK:** olie is vuurgevaarlijk, laat een pan met olie nooit onbeheerd.
- In het geval van brand doet u een deksel op de pan en zet u het apparaat **UIT**.

Probeer niet het vuur met water te doven.


Probeer de vlammen ter plekke op de kookplaat te doven, in plaats van de pan naar buiten te dragen.

U loopt de meeste kans op verbranding of verwondig als u brandende pan oppakt om deze naar buiten te dragen.

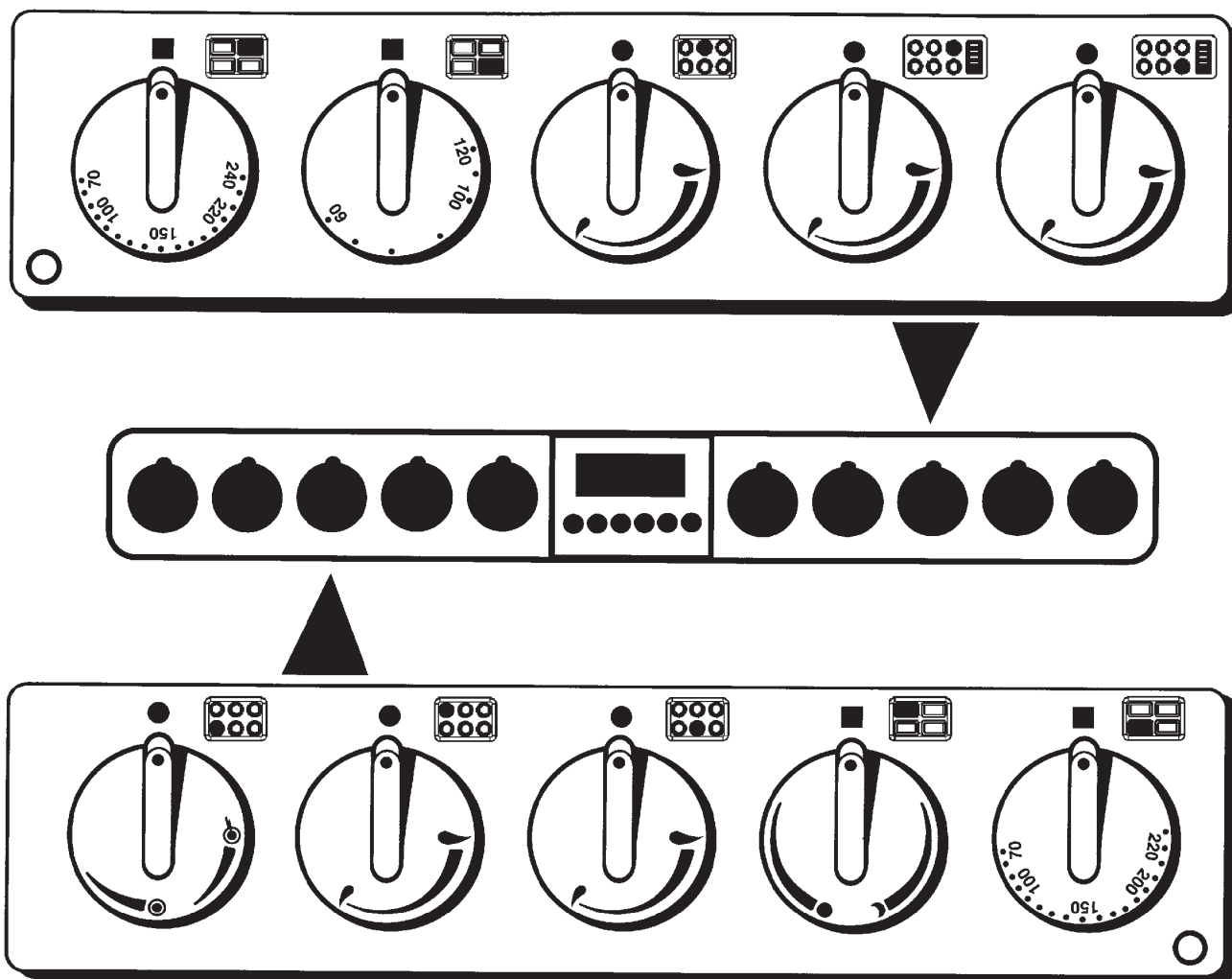


BEDIENINGSPANEEL

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

 **ontstekingsstand**
grot vlam - hoge stand
kleine vlam - lage stand

(Zie paragraaf 'KOOKPLAAT').



Afb. 11

DESN 516288

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

Rechtsom
Linksom


Volledig aan, met beide elementen aan
 Zuinig stand, met alleen middelste element aan

- De **BEDIENINGSKNOPPEN VOOR DE OVENS** kunnen alleen rechtsom gedraaid worden vanuit de **UIT**-positie.
- De **OVENLICHTJES** lichten op als de oven aangezet wordt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het lichtje uit.

GASKOOKPLAAT

- De kookplaat heeft zes gasbranders:
 - linksvoor* - ultrasnelle (wok) brander - 4,5 kW
 - linksachter en middenvoor* - semisnelle branders - elk 1,75 kW
 - rechtsachter en rechtsvoor* - snelle branders - elk 3,0 kW
 - middenachter* - ultrasnelle brander - 5,0 kW
- De semisnelle branders zijn speciaal bedoeld voor kleine pannen en langzaam pruttelen of pocheren.
- Alle branders hebben een standaard warmhoudstand en zijn eenvoudig instelbaar.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- U steekt de brander van de kookplaat als volgt aan : houd de juiste bedieningsknop ingedrukt en draai deze linksom tot het eerste vlamsymbool (). Houd 3 seconden ingedrukt totdat de brander aangaat. Draai daarna de knop naar gewenste stand.
- In het geval de brander per ongeluk uitgaat, zet u de brander uit en steekt u deze pas na minstens 1 minuut weer aan.
- U kunt de brander lager zetten door een voudigweg de bedieningsknop richting het symbool van het kleine vlammetje te draaien.
- **BELANGRIJK:** De gietijzeren pansteunen op het fornuis zijn veel zwaarder dan op meeste gasfornuizen. Wees daarom voorzichtig met het verwijderen of opnieuw plaatsen ervan. Het is van belang dat ze opgelicht worden en niet over het aangrenzende email gesleept worden omdat daardoor het email beschadigt.

ENKELE VEILIGHEIDSPUNTEN

- Warmhoudplaatjes worden niet aanbevolen. Ze kunnen de prestaties van de brander verminderen, de pansteunen beschadigen en voor overmatig brandstofgebruik zorgen.
- Het is niet nodig in de handel verkrijgbare anti-morsproducten van folie te gebruiken op dit fornuis. Deze kunnen gevolgen hebben voor de verbranding.
- Sommige wokken zijn niet stabiel. Controleer dit bij de fabrikant van de wok voordat u een dergelijk product aanschaft.
- Gebruik geen wiebelende pannen en pannen met bijvoorbeeld een bolle bodem, die makkelijk kunnen kantelen.
- Gebruik geen pannen en ketels met een holle bodem.
- De aanbevolen minimale pandiameter is 120 mm. Geadviseerde het maximum 280mm.
- Gebruik nooit pannen die overhangende gedeeltes voorfacia.
- Plaats alle pannen midden op de branders. De vlammen mogen alleen de bodem van de pan raken. De vlammen mogen niet langs de zijkant van de pan omhoog komen (zie afb. 12).
- Plaats de pan altijd zo op het fornuis dat het hengsel niet aan de voorkant van het fornuis uitsteekt. Op deze manier kunnen kleine kinderen er niet bij.
- Laat een frituurpan **NOOIT** onbeheerd.

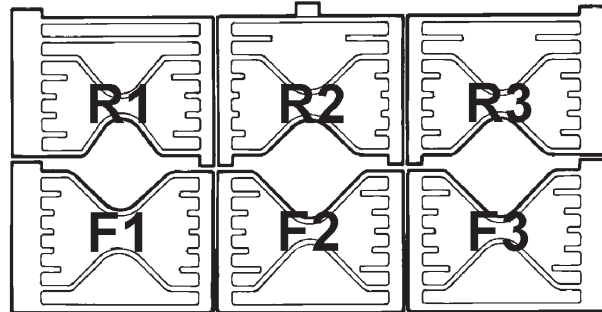
OPMERKING

Aluminium pannen kunnen een metalen markering op de pansteunen achterlaten. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email. Misbruik van de pansteunen wordt niet gedekt door de garantie.



BEVESTIGING VAN PANSTEUNEN KOOKPLAAT

Plaats de pansteunen in de volgende volgorde. De pansteunen zijn van onderen gemerkt. Laat dit overeenkomen met de markeringen hieronder. De pansteunen moeten geplaatst worden in de uitsparingen in het gietwerk van de kookplaat.



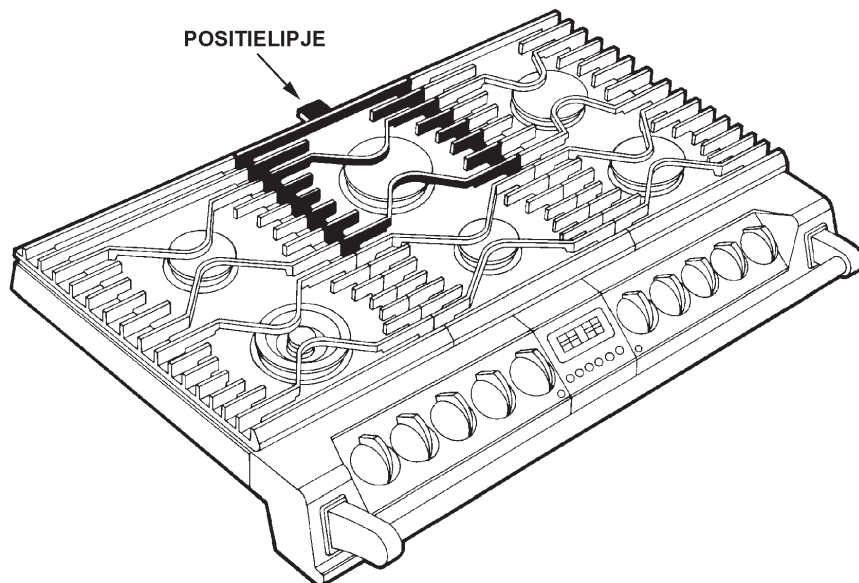
Afb. 13A

DESN 513712

BELANGRIJK

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

Om de correcte plaatsing van de pansteunen te vergemakkelijken is pansteun midden achter voorzien van een lip (zie tekening). Deze pansteun moet midden achter worden geplaatst met de lip naar de achterkant van het toestel toe.



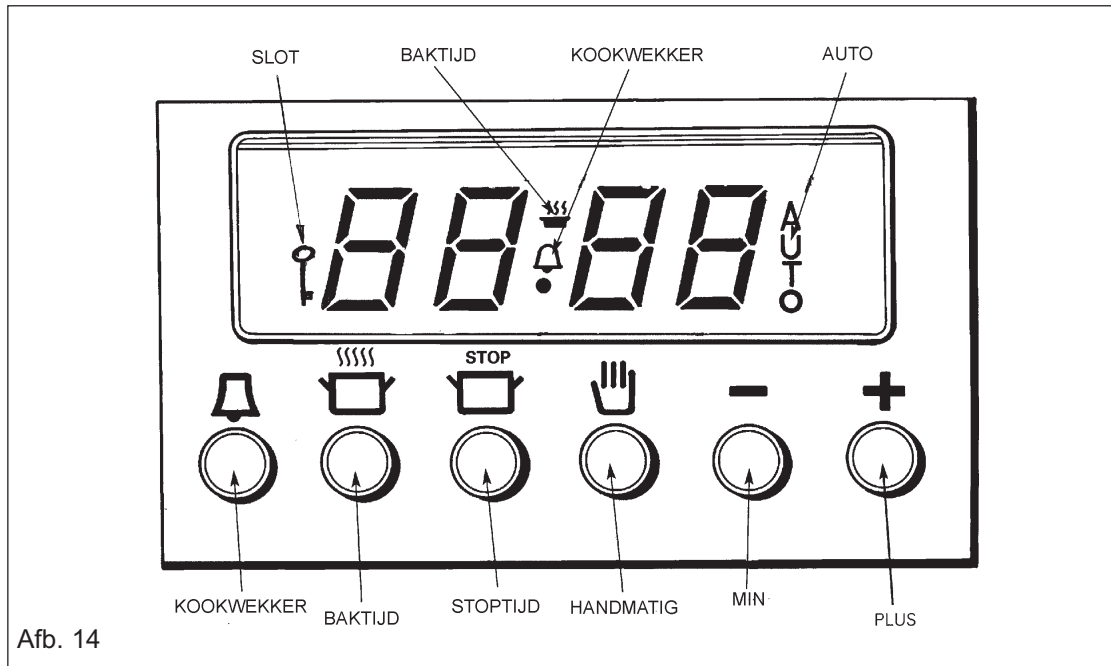
Afb. 13B

DESN 513045 A

FORNUIS KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

Voordat u de oven linksonder kunt gebruiken, moet u eerst de tijd klok instellen.

Dit is een 24-uursklok, en als het apparaat voor het eerst op de stroom wordt aangesloten, of als er een stroomstoring is geweest, dan is achtereenvolgens **AUTO** en **0.00** te zien.



Afb. 14

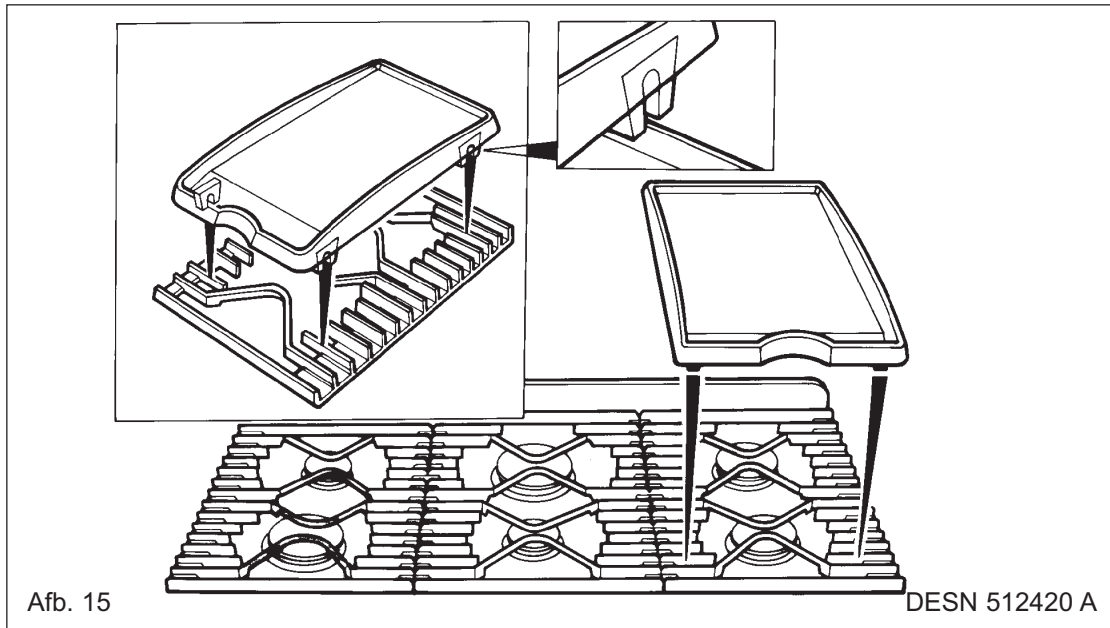
INSTELLING VAN DE TIJD

1. Houd de knoppen **KOOKWEKKER**  en **BAKTIJD**  tegelijkertijd ingedrukt, (het woord **AUTO** knippert en **0.00** is niet knipperend zichtbaar), druk op de knoppen **+** of **min** totdat de gewenste tijd getoond wordt. De tijd neemt per minuut toe/af vanaf 12.00 uur, eerst langzaam en daarna sneller.

U kunt het fornuis nu handmatig gebruiken.

FORNUISBAKPLAAT

- De fornuisbakplaat is **UITSLUITEND** gemaakt voor gebruik op het AGA DC6 aardgas fornuis
- **De plaat mag ALLEEN gebruikt worden op de snelle rechterbranders.**
- De plaat moet op de pansteunen geplaatst worden zoals hieronder te zien, om de plaat goed en veilig te kunnen gebruiken.



GEBRUIK VAN DE FORNUISBAKPLAAT

VOORDAT U HET FORNUISBAKPLAAT OP DE PANSTEUNEN ZET, MOETEN DE BRANDERS AAN ZIJN EN OP DE SUDDERSTAND STAAN (SYMBOOL VAN KLEINE VLAM, PAGINA 21).

- Verwarm de fornuisbakplaat 5 tot 10 minuten voor, voordat u erop gaat bakken.
- Het moet niet nodig zijn extra vet te gebruiken als u op de plaat gaat bakken. Dit heeft alleen maar nadelig effect voor de efficiëntie van de antiaanbaklaag en zal het reinigen bemoeilijken.
- Gebruik altijd keukengerei dat geen krassen achterlaat op de speciale antiaanbaklaag, bijv. nylon-, hout- en anti-aanbakgerei.
- Gebruik geen scherp keukengerei als vorken en messen.
- Gebruik en zet geen pannen op de fornuisbakplaat.
- De fornuisbakplaat kan verwijderd worden en in de gootsteen afgewassen worden.

Het volstaat met een heet sopje de fornuisbakplaat te reinigen, omdat u met schuurmiddelen het oppervlak beschadigt.

In het geval van overmatig vuil kunt u voorzichtig reinigen met een nylon pannensponsje.

WARMHOUDOVEN

DE WARMHOUDOVEN

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

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

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

GEBRUIK VAN DE WARMHOUDSTAND

Houd rekening met het volgende als u eten bereidt.

- Voor beste gebruiken de resultaten de vuurvaste Schotels van het Roestvrij staal AGA. adviseert AGA AG30012 - de Schotel en het Deksel van de Braadpan Saute.
- Plaats de gerechten niet rechtstreeks op de bodem van de oven. Plaats deze altijd op een meegeleverd rooster. zie afb. 18B.
- Stukken vlees en gevogelte dienen 30 minuten lang op 180°C gebakken te worden voordat u ze in de warmhoudoven zet.
- Het vlees/het gevogelte zou volledig in 2 tagen van folie moeten worden verpakt om te verzekeren een strakke verbinding wordt bereikt; dit zal de natuurlijke sappen en de aroma's behouden die worden verloren wanneer het voedsel bij een hogere temperatuur wordt gekocht. De folie treedt moet bij de bovenkant van de ver.
- Afdgedekte stukken vlees moeten altijd op een rooster in de braadbak liggen, voor een goede luchtcirculatie.
- Stukken vlees die zwaarder zijn dan 2,7 kilo stukken gevogelte zie zwaarder zijn dan 2 kilo zijn ongeschikt voor bereiding in de warmhoudoven.
- U kunt met deze methode geen gevuld vlees en gevogelte bereiden.
- Zorg ervoor dat varkensvlees en gevogelte altijd ten minste 90°C van binnen is.
- Breng altijd soepen, koken de braadpannen en de vloeistoffen aan alvorens de oven aan te brengen.
- Wanneer het koken van een braadpan of het smoren van vlees behandel eerst het voedsel met folie en dan het deksel om en goede verbinding te creëren en verlies van vochtigheid te verhinderen.
- Alle gerechten die u via de warmhoudstand bereidt dienen minimaal 6 uur in de oven te staan. Daarna kunt u ze nog 1 tot 2 uur in de oven laten staan, maar in sommige gevallen heeft dit gevolgen voor hoe het gerecht eruit ziet.
- Plaats de schalen ver naar achteren in de oven zodat u er zeker van bent dat ze zich boven het element onder de bodem bevinden.
- Ontdooi bevroren etenswaren geheel voordat u deze bakt.
- Wortelgewassen zijn beter te bereiden als u ze klein snijdt.
- Kruiden en dikkingsmiddelen voegt u pas na de bereidingstijd toe.
- Gerechten met ei en vis hebben een bereidingstijd toe van slechts 1 tot 5 uren en deze dient u te bereiden terwijl u erbij bent, zodat u van tijd tot tijd kunt kijken.
- Gedroogde bonen dienen na het weken minimaal 10 minuten gekookt te worden, voordat u ze in een gerecht verwerkt.

BEWAREN EN OPNIEUW OPWARMEN VAN ETEN

- Als eten ingevroren moet worden of niet direct opgediend wordt, laat het dan zo snel mogelijk afkoelen in een schone bak.
- Bevroren voedsel moet altijd geheel ontdooit worden in de koelkast voordat u het weer opwarmt.
- Warm het voedsel grondig en snel op, op het fornuis of in een hete oven van 180°C, en dien daarna onmiddellijk op.
- **U mag eten slechts één keer opnieuw opwarmen.**

IDEËËN VOOR DE WARMHOUDOVEN

Veel favoriete recepten kunnen aangepast worden voor deze manier van bakken. Controleer of de te gebruiken schalen in de oven passen.

Maaltijd 1 baktijd 6 tot 8 uur

Runderragout in bier

Gebakken aardappelen

Recepten

30 ml olie
675 g in blokjes gesneden runderlapjes
1 teentje knoflook, geperst
2 wortelen, in plakjes gesneden
100 g champignons, in vieren gesneden
2 middelgrote uien, in ringen gesneden
40 g bloem
1 el grove mosterd
1 el bruine suiker
2 el tomatenpuree
450 ml bruin bier
zout en vers gemalen peper

Runderragout in bier

1. Braad het vlees aan in hete olie in een vuurvaste stoofschotel totdat het bruin is.
2. Bak de knoflook, uien, wortelen, en champignons tot deze bruin zijn.
3. Meng de bloem er goed doorheen.
4. Voeg mosterd, suiker en tomatenpuree toe.
5. Giet het bier erin en roer zout en peper erdoor. Meng nu het vlees erdoor.
6. Breng aan de kook en dek af. Plaats schotel in oven.

Gebakken aardappelen

4 middelgrote aardappelen

1. Was de aardappelen en beprijk ze overal met een vork.
2. Wikkel ze in één laag folie.
3. Plaats rechtstreeks op rooster.

Maaltijd 2 Baktijd 6 - 8 uur

Gebraden lamsfilet

Aardappelgratin

Broodpudding

Recepten

900 - 1250 g lam

450 g aardappelen, in dunne plakjes
gesneden
1-2 teentjes knoflook, geperst
125 ml room
zout en vers gemalen zwarte peper

6-8 sneetjes bruinbrood
Ongeveer 50 g gesmolten boter
Eventueel de geraspte schil van een
sinaasappel
25 g gedroogde kokos
50-100 g gedroogde vruchten
50 g bruine basterdsuiker
450 ml melk
2 eieren

Gebraden lamsfilet

1. Kruid het lam en wikkel het in folie.
2. Leg het vlees op een rooster (indien mogelijk) in een klein, ondiep braadblik.

Aardappelgratin

1. Vet een ondiepe ovalen of rechthoekige ovenschaal in.
2. Maak lagen van aardappelen, kruiden en knoflook in de schaal, en eindig met aardappelen bovenop.
3. Schenk de room erover en dek goed af met folie.

Broodpudding

1. Vet een ondiepe ovalen of rechthoekige ovenschaal in.
2. Snij de korstjes van het brood en snij in rechthoeken/driehoeken.
3. Dep voldoende stukken brood aan één kant in de boter zodat u de bodem van de schaal geheel kunt bedekken, met de betoerde kant boven.
4. Strooi de helft van de gedroogde vruchten, kokos, suiker en sinaasppelschil erover.
5. Bedek met een tweede laag in de boter gedept brood en strooi dan het restant van de schil, vruchten, kokos en suiker erover.
6. Klop de eieren en melk samen en schenk over het brood. Laat een half uur staan voordat u gaat bakken. Het gerecht moet onbedekt de oven in.

Maaltijd 3 Baktijd 6-8 uur

Ovenschotel met gerookte ham en abrikoos

Gesmoorde rode kool

St. Clements Pudding

Recepten

Ovenschotel met gerookte ham en abrikoos

2 plakken gerookte ham, ong 15 mm dik
100 g gedroogde abrikozen
25 g rozijnen
3 grote aardappelen, in dunne plakjes
 gesneden
300 ml kippenbouillon
50 g gesmolten boter

1. Verwijder de vetrand van de ham. Maak inkepingen in de rand en leg de plakken in een ondiepe schaal.
2. Besprenkel met abrikonzen, rozijnen en peper.
3. Leg de gesneden aardappelen dakpansgewijs boven op de ham. Giet de bouillon erover.
4. Bestrijk met de gesmolten boter en plaats in de oven.

Gesmoorde rode kool

350 g rode kool
25 g boter
1 middelgrote ui, gesneden
1 middelgrote appel, gesneden
30 ml wijnazijn
45 ml honig
zout en peper

1. Snij de rode kool fijn.
2. Smelt de boter in een grote pan en fruit ui en appel tot deze zacht worden.
3. Voeg de kool toe en bakt nog 2 minuten.
4. Meng de azijn, honig en kruiden erdoor.
5. Doe alles over in een ovenvaste schaal en dek goed af met folie. Plaats in de oven.

St. Clements Pudding

2 lagen dik gesneden bruinbrood
een beetje melk
50 g boter of margarine
50 g bruine basterdsuiker
geraspte schil en sap van 1 citroen
geraspte schil en sap van 1 sinaasappel
3 eieren, eiwit en dooier scheiden
poedersuiker ter decoratie

1. Vet een ondiepe ovenvaste schaal in en leg een laag brood ter dikte van een vinger op de bodem.
2. Schenk er zoveel melk in als het brood absorberen kan.
3. Klop de boter en suiker.
4. Voeg eidooiers, schil en sap van citroen en sinaasappel toe. Goed kloppen.
5. Klop het eiwit stijf en vouw het meeste hiervan door het botermengsel.
6. Smeer dit mengsel over het brood.
7. Eindig met een laag van overgebleven eiwit, bestrooi het met de basterdsuiker. Onbedekt laten. Plaats in de oven.

Maaltijd 4

Chilli con carne

Frangipane en appeltaart

Recepten

Chilli con carne

450 g rundergehakt
400 g tomaten in blik
400 g rode bonen in blik
1 pakje Chilli con carne kruidenmix
100 ml water

1. Braad het gehakt aan in een vuurvaste stoofschotel.
2. Meng de kruidenmix erdoor.
3. Voeg uitgelekte bonen, tomaten en water toe.
4. Goed door elkaar mengen. Breng aan de kook, dek goed af en plaats in de oven.

Frangipane en appeltaart

450 g kookappelen, geraspt
50 g zachte vanillekaramel, in blokjes gehakt
50 g zachter boter
50 g bruine basterdsuiker
50 g fijngehakte amandelen
12 g bloem
1 ei
amandelessence

1. Vet een ondiepe ovenschaal in.
2. Meng de appels en karamel en doe dit in de schaal.
3. Klop de rest van de ingrediënten door elkaar en voeg een paar druppeltjes amandelessence toe.
4. Spreid dit voorzichtig over de appels. Laat onbedekt en plaats in de oven.

DE GRILL

- **DE DEUR VAN DE GRILL MOET OPEN BLIJVEN ALS DE GRILL AAN STAAT.**
- **VOORZICHTIG: Bepaalde delen van de grill kussen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd kleine kinderen uit de buurt.**
- De instantgrill met hoge snelheid is opgedeeld in twee gebieden om energie te besparen en tegemoet te komen aan ieders wensen.
- Draai de grillbedieningsknop rechtsom om het hele grillgebied te kunnen gebruiken voor grote hoeveelheden voedsel. Als u de grillbedieningsknop linksom draait, kunt u het middelste gebied gebruiken voor kleine hoeveelheden, bijv. 2 boterhammen, één of twee karbonaadjes, enz.
- Het meeste voedsel wordt op een hoge stand gegrild, maar voor de dikkere stukken vlees, gevogelte en voor gerechten als een goed doorbakken steak kunt u de hitte temperen door de bedieningsknop naar een lagere stand te draaien.
- Voor het beste resultaat moet u de grill ongeveer 2 minuten voorverwarmen op een hoge stand.
- De grillpan past op het geleverde grillrooster. Het rooster is zo gemaakt dat het op zijn plaats geklemd wordt, maar wel verwijderd kan worden voor reiniging. Zie afb. 18B.
- Voedsel moet op het panrooster of op de bodem van de grillpan gegrild worden. Sommige gerechten kunt u rechtstreeks op het grillrooster of de bodem van de grill plaatsen. Dit is handig als u bijvoorbeeld de bovenkant van een gerecht (bijv. bloemkool met kaas) wilt bruinen.
- De zijpanelen van de oven zijn zelfreinigend.
- U kunt de grillpan onder in de grill bewaren, als de grill uitstaat.

De volgende informatie is alleen een richtlijn, omdat vorm, dikte, en omvang van de etenswaren en persoonlijke smaak alle aan variatie onderhevig zijn.

ETENSWAAR

AANBEVOLEN HITTESTAND

Toast	HOOG
Pikelet/crumpet/muffin	HOOG
Spek	HOOG
Worstjes	HOOG TOT GEMIDDELD
Beefburger	GEMIDDELD, zie instructies op verpakking
Steak, medium, halfrauw	HOOG TOT GEMIDDELD
Karbonades	HOOG TOT GEMIDDELD
Vis - heel	HOOG TOT GEMIDDELD
- moot	HOOG TOT GEMIDDELD
- filet	HOOG
Kippenstukjes	HOOG TOT GEMIDDELD
Bruine kortst op gerechten (bijv. meringues, aardappelen, kaas, enz.)	HOOG

DE OVENS

ALGEMEEN

- De ovens en de grill zijn uitgerust met zelfreinigende panelen aan de zij- en achterkant. De bovenkant van de oven is ook van zelfreinigend email.
- De roosters zijn zo gemaakt dat ze niet kantelen.
- U verwijdert een rooster door dit op te tillen zodat het vrijkomt van de klemmen, en naar voren te schuiven. U plaatst het rooster weer terug door het in de oven te schuiven met de korte punten aan de achterkant, naar boven wijzend. U schuift het in de juiste positie boven de zij-inkepingen en laat het rooster op de steun zakken.
- Plaats de roosters of het eten niet op de bodem van de oven.
- Verwarm de oven voor op de juiste stand totdat het neonlampje uitgaat.
- Voor een effectieve hitteverdeling dient u een ruimte van minimaal 12 mm te houden tussen de schalen en de zijkanten van de oven.
- Gebruik geen plaat of bak die groter is dan die bij het fornuis geleverd is.

Condensatie

Bij warmte en vocht, bijvoorbeeld tijdens het koken, treedt condensatie op. Probeer voedsel met veel vocht, zoals braadschotels, afgedekt te houden. Neem condensaat zo snel mogelijk op.

BAKAANWIJZINGEN VOOR OVEN



Baktips

- De roosterposities worden van onderaf geteld.
- Plaats gerechten in het midden van het rooster.
- Als u de hete-luchtoven gebruikt, verminder dan de standen voor de gewone oven met 10 tot 20°C en in sommige gevallen moet u ook de baktijd verminderen met 10 minuten per uur.
- Het is van belang te controleren of het eten goed heet is als u het opdient.
- U kunt de standen en baktijden naar eigen smaak aanpassen.

Frituren.

- Probeer niet teveel voedsel tegelijkertijd te frituren, vooral niet als het bevroren is. Hierdoor wordt de temperatuur van de olie of het vet lager, hetgeen tot vettig eten leidt.
- ✂ Droog het voedsel altijd grondig voordat u het frituurt en plaats het langzaam in de hete olie of het vet. Vooral bevroren voedsel kan schuimen en spetteren als u het te snel erin legt.
- Verhit het vet nooit met een deksel op de pan en ook moet u nooit frituren met een deksel op de pan.
- Houd de buitenkant van de pan schoon en vrij van olie- of vetdruppels.
- Het volgende schema is een richtlijn het bereiden van veel voorkomende gerechten.

Gewone oven

Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven

- De oven rechtsboven is een gewone oven, hetgeen inhoudt dat de verhittingselementen zich boven en onder in de oven bevinden.
- Het bakschema is een algemene richtlijn, tijden en temperaturen kunnen variëren, afhankelijk van het recept.
- Het gedeelte over vlees dient gebruikt te worden als algemene richtlijn, maar dit kan variëren, afhankelijk van de grootte en vorm van het stuk vlees, en of bijv. het bot er nog in zit.
- Ontdooi bevroren stukken vlees voordat u deze braadt.
- De tijden zijn voor onbedekt braden. Als u het gerecht afdekt, moet u iets meer tijd nemen.
- Kalkoen/kip is klaar als er hedder vocht vrijkomt nadat u erin prikt. Als het vocht nog rozig is, braad dan nog even door en controleer elk kwartier.
- De roosterposities worden van onderaf geteld.

ETEN	STAND °C	ROOSTER- POSITIE	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
Vis			
Hele vis, bv. Forel, makreel	190	2 of 3	25-30 min, afhankelijk van omvang
Moot	190	2 of 3	20-25 min, afhankelijk van dikte
Gebakken vis	210 - 220	3 of 4	25 min, afhankelijk van instructies op verpakking
Zalm (2.7 k)	160 - 170	1 of 2	15-18 min per 450 g
Vlees en gevogelte			
Rundvlees	180 - 190	1 of 2	30 min per 450 g + 30 min extra (medium)
Lamvlees	180 - 190	1 of 2	25 min per 450 g + 25 min extra
Varkenvlees	180 - 190	1 of 2	30-35 min per 450 g + 35 min extra
Kip	190 - 200	1 of 2	20-25 min per 450 g + 20 min extra
Kalkoen	180 - 190	1	15-18 min per 450 g + 15 min extra
Eend en gans	190 - 200	1	25 min per 450 g + 25 min extra
Stoofschotel	150 - 160	1 of 2	1.5-3 uur, afhankelijk van recept
Pudding			
Melkpudding	160	1 of 2	2 uur
Gebakken custard	150	1 of 2	35 min
Gebakken biscuitpudding	190	2 of 3	45 min-1 uur indien ongekookt fruit gebruikt worden
Fruittaart	190 - 200	2 of 3	45 min-1uur

ETEN	STAND °C	ROOSTER- POSITIE	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
Meringue top	140 - 150	1 of 2	45 min
Meringues	100 - 110	2	3-4 uur, draai meringues om zondra stevig
Gistmengsels			
Brood - heel brood	220 - 230	1	30-45 min
Brood - bolletjes	220 - 230	2 of 3	15-20 min
Chelsea Buns, enz.	190	1 of 2	25-35 min
Cakes deegwaar, beschuitedebak en scones			
Kleine cakes	190	3	20-25 min
Gebak	180	3	25-30 min
Gebakrol	190	2 of 3	7-10 min
Vetvrij biscuitdeeg (180 mm)	190	3	20 min
Scones	220	3	10-15 min
Cake	180	1 of 2	1 uur, na 20 min, op citroenschil plaatsen
Middelmatig machtige vruchtencake	150	1	2-2.5 uur
Kersttaart	140 - 150	1	4-4,5 uur
Gemberkoek	150 - 160	1 of 2	1-1.5 uur
Zandkoek	150	2 of 3	1,25-1,5 uur
Biscuitjes	170 - 180	2 of 3	15-25 min, afhankelijk van recept
Baksels op plaat en kruidcake	180 - 190	2 of 3	30 min-1,5 uur, afhankelijk van recept
Kruimeldeeg	200	2 of 3	Kleine taartjes 20-25 min, afhankelijk van recept, grote taarten 45-50 min, afhankelijk van recept.
Machtig kruimeldeeg	190	2 of 3	25 min
Bladerdeeg	220 - 230	2 of 3	8-10 min, afhankelijk van recept
Soesjesdeeg	200	2 of 3	25-35 min
Diversen			
Yorkshire pudding - groot	220	2 of 3	45 min
Yorkshire pudding - afzonderlijk	220	2 of 3	20-25 min
Soufflés	190	2	45 min

Hete-luchtoven

• Hete-luchtoven • Hete-luchtoven • Hete-luchtoven • Hete-luchtoven •

- De oven linksonder is een hete-luchtoven, hetgeen inhoudt dat de lucht gecirculeerd wordt om door de hele oven een gelijke temperatuur te krijgen. In de meeste gevallen kan de temperatuur met 10 tot 20°C verlaagd worden als u in deze oven bakt.
- Het bakschema is een algemene richtlijn, tijden en temperaturen kunnen variëren, afhankelijk van het recept.
- Het gedeelte over vlees dient gebruikt te worden als algemene richtlijn, maar dit kan variëren, afhankelijk van de grootte en vorm van het stuk vlees, en of bijv. het bot er nog in zit.
- Ontdooi bevroren etenswar voordat u dit bakt.
- De tijden zijn voor onbedekt bakken. Als u het gerecht afdekt, moet u iets meer tijd nemen.
- Kalkoen/kip is klaar als er helder vocht vrijkomt nadat u erin prikt. Als het vocht nog rozig is, braad dan nog even door en controleer elk kwartier.





ETEN	STAND °C	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
Vis		
Hele vis, bv. forel, makreel	170	25-30 min, afhankelijk van omvang
Moot	170	20-25 min. afhankelijk van dikte
Gebakken vis	170	25 min, afhankelijk van instructies op verpakking
Zalm (2,7 k)	140 - 150	15-18 min per 450 g
Vlees en gevogelte		
Rundvlees	170 - 180	30 min per 450 g + 30 min extra (medium)
Lamsvlees	170 - 180	25 min per 450g + 25 min extra
Varkensvlees	170 - 180	30-35 min per 450 g +35 min extra
Kip	170 - 180	20-25 min per 450 g + 20 min extra
Kalkoen	150 - 160	15-18 min per 450 g + 15 min extra
Eend en gans	170 - 180	25 min per 450 g + 25 min extra
Stoofschotel	130 - 140	1.5 - 3 uur, afhankelijk van recept
Pudding		
Melkpudding	140	2 uur
Gebakken custard	140	35 min
Gebakken biscuitpudding	160	45 min-1 uur indien ongekookt fruit gebruikt worden
Fruittaart	170 - 180	45 min - 1 uur

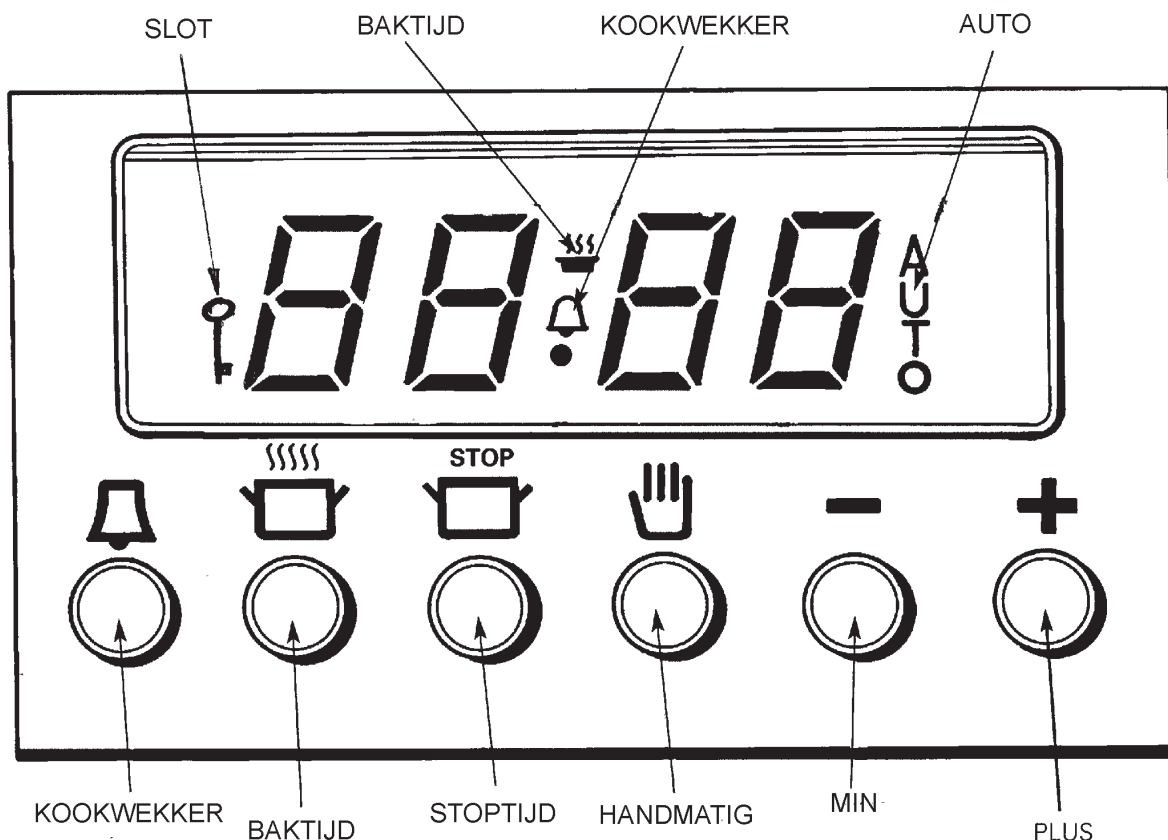
ETEN	STAND °C	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
Meringue top	130	45 min
Meringues	80 - 90	3-4 uur, draai meringues om zondra stevig
Gistmengsels		
Brood - heel brood	200 - 210	30-45 min
Brood - bolletjes	200 - 210	15-20 min
Chelsea buns, enz.	180	25-35 min
Cakes, deegwaar, beschuitedebak en scones		
Kleine cakes	170 - 180	20-25 min
Gebak	160 - 170	25-30 min
Gebakrol	200 - 210	7-10 min
Vetvrij biscuitdeeg (180 mm)	170	20 min
Scones	200 - 210	10-15 min
Cake	160	1 uur, na 20 min, op citroenschil plaatsen
Middelmatig machtige vruchtencake	130	2-2,5 uur
Kersttaart (205 mm)	130	4 - 4,5 uur
Gemberkoek	130 - 140	1-1,5 uur
Zandkoek	140 - 150	1,25-1.5 uur
Biscuitjes	130 - 180	15-25 min, afhankelijk van recept
Baksels op plaat en kruidcake	160 - 170	30 min-1.5 uur, afhankelijk van recept
Kruimeldeeg	190	Kleine taartjes 20-25 min, afhankelijk van recept, grote taarten 45-50 min, afhankelijk van
Machtig kruimeldeeg	180	25 min
Bladerdeeg	210	8-10 min, afhankelijk van recept
Soesjesdeeg	190 - 200	25-35 mins
Diversen		
Yorkshire pudding - groot	200	45 min
Yorkshire pudding - afzonderlijk	200	20-25 min
Soufflès	170 - 180	45 min

DE KOOKWEKKER

De kookwekker werkt afzonderlijk van de tijd klok en kan ingesteld worden op periodes van 1 minuut tot 23:59 uur. De kookwekker is met één hand te bedienen.

INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER

1. Druk op de **KOOKWEKKER**  knop waarna kloksymbool het **0.00** te zien is. Stel de gewenste tijd in met de **+** en **-** knoppen.
2. Na 5 seconden vertoont het display weer de tijd, het kloksymbool blijft niet knipperend branden en de ingestelde tijd begint onmiddellijk na het indrukken van de knop **KOOKWEKKER**  af te lopen, het display vertoont de resterende tijd.
3. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt er een pieptoon, het kloksymbool knippert. Dit gaat 2 minuten door tenzij u het uitschakelt door op de **KOOKWEKKER**  knop of **HANDMATIG**  knop te drukken.
4. U kunt de ingestelde tijd uitschakelen door tegelijkertijd op de **KOOKWEKKER**  knop te drukken en de min - knop tot de tijd weer op **0.00** staat.



AUTOMATISCHE BAKBEDIENING

Dit kan gebruikt worden voor het instellen van een automatisch bakprogramma in uitsluitend de hete-luchtoven linksonder. De oven wordt er mee in-en uitgeschakeld op de vooraf ingestelde tijden.

De maximaal instelbare tijd van het bakprogramma is 23 uur en 59 minuten, d.w.z. vertragingstijd + baktijd = maximaal 23 uur en 59 minuten.

Voordat u een programma instelt, moet u controleren of de tijdlok de juiste tijd weergeeft, en u moet de volgende gegevens bij de hand hebben:

- De benodigde baktijd voor het gerecht.
- De tijd waarop het gerecht klaar moet zijn.
- De benodigde ovenstand.





INSTELLEN VAN HET AUTOMATISCHE BAKPROGRAMMA

U kunt de **STOPTIJD**  of de **BAKTIJD**  knop als eerste indrukken.



Elke stand is 5 seconden te zien op het display voordat de gewone tijd weer te zien is.

Voorbeeld van het instellen van een programma met de baktijd knop als eerste ingedrukt.

Het gerecht moet 2 uur en 30 minuten bakken op 140°C en het moet om 18.00 uur klaar zijn.


1. Plaats het gerecht op het juiste rooster in de oven.
2. Controleer of de klok de juiste tijd weergeeft.
3. Drup op de **BAKTIJD**  knop en daarna op de + en - knoppen totdat er 2 uur en 30 minuten weergegeven wordt.
4. Druk op de **STOP**  knop en daarna op de + en - knoppen totdat er 18.00 uur weergegeven wordt.
5. Stel de temperatuur van de oven in op 140°C.
6. 5 seconden na de instelling geeft de klok de tijd weer aan en **AUTO**.
7. Als het bakken begint, licht het **BAKTIJD**  symbool op en dat blijft verlicht gedurende de bakperiode.
8. Als het bakken gereed is, klinkt er 2 minuten lang een piepgeluid, tenzij dit handmatig wordt uitgeschakeld.
Het symbool **AUTO** knippert. Om dit uit te schakelen en terug te keren naar de handmatig stand, drukt u tweemaal op de **HANDMATIG**  knop.


ALLEEN EEN EINDSTAND INSTELLEN, AUTOMATISCH

1. Plaats het gerecht op het juiste rooster in de oven.
2. Druk op de **STOP**  knop totdat de tijd op het display verschijnt waarop het bakken moet stoppen.
3. Stel de temperatuur van de oven in.
Het bakken begint direct en het **KOOKTIJD**  symbool licht op en blijft opgelicht tijdens het bakken.
4. Als het bakken gereed is, klinkt er 2 minuten lang een piepgeluid, tenzij dit handmatig wordt uitgeschakeld.
Het symbool **AUTO** knippert.
5. Om dit uit te schakelen en terug te keren naar de handmatige stand, drukt u tweemaal op de **HANDMATIG**  knop.

De programma's kunnen te allen tijde aangepast worden door op de betreffende knoppen te drukken en de plus + en min - knoppen, zoals hierboven beschreven.

ANNULEREN VAN EEN PROGRAMMA



Het bakprogramma kan geannuleerd worden door op de knop **BAKTIJD**  te drukken en op de knop min - totdat **0.00** in het display verschijnt.

Druk op de knop **HANDMATIG**  om de oven weer in de handmatige stand terug te zetten.

OPMERKING: Als een automatisch bakprogramma ingesteld is, kan de tijd van de gewone klok niet aangepast worden.

SLOT - Als deze stand geactiveerd is, kan een programma ingesteld worden maar dit kan niet geactiveerd worden, d.w.z. de tijden voor **AAN** en **UIT** kunnen ingesteld worden, maar de oven wordt op die tijd niet ingeschakeld.

ACTIVERING VAN DE SLOTFUNCTIE

1. Zorg ervoor dat de kookwekker op de handmatige stand staat (geen actieve programma's).
2. Houd de knoppen **KOOKWEKKER**  en **BAKTIJD**  tegelijkertijd ongeveer 8 seconden ingedrukt. Op het display staat **ON**.
3. Druk op de knop **+**. Op het display staat **OFF** en het sleutelsymbool verschijnt. Na ongeveer 5 seconden verschijnt naast het sleutelsymbool de tijd weer. Het slot is nu geactiveerd.

UITSCHAKELING VAN SLOTFUNCTIE

1. Zorg ervoor dat de kookwekker in de handmatige stand staat.
2. Houd de knoppen **KOOKWEKKER**  en **BAKTIJD**  tegelijkertijd ongeveer 8 seconden ingedrukt, op het display staat **OFF**.
3. Druk op de knop **+**. Op het display staat **ON**, het sleutelsymbool verdwijnt. Na ongeveer 5 seconden verschijnt de tijd weer en is het slot uitgeschakeld.

REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS

Algemeen

- **Haal altijd de stekker UIT het stopcontact voordat u het fornuis reinigt.**
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Gebruik geen 'BIJTENDE SCHOONMAAKMIDDELEN'.
- **Gebruik geen stoomreiniger om dit fornuis te reinigen.**
- Als melk of vruchtesap, of andere zuur bevattende producten, op de AGA worden gemorst, dienen deze onmiddellijk te worden opgenomen.
- Veeg gemorst eten direct weg en zet de pan op een andere brander om verder te koken.
- Verwijder ook eventuele condensatiestrepen op de voorplaat bij de ovendeuren anders zou de emailglans permanent kunnen verkleuren.
- **ZORG ERVOOR DAT U HET KOLFJE VAN DE OVENTHERMOSTAAT OF DE ONTSTEKINGSELECTRODEN VAN HET FORNUIS NIET BESCHADIGT TIJDENS HET REINIGEN.**
- Na het reinigen moet u ervoor zorgen dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u ze terugplaatst.
- Als u de branderkappen en branderkoppen terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat dit op de juiste manier gebeurt.
- **DE VOLGENDE ONDERDELEN KUNNEN NIET IN DE VAATWASMACHINE:**
Aluminium branderkoppen (linksachter, middenvoor, rechtsachter, rechtsvoor).

HET FORNUIS KAN INSTALLATIE NIET MEER VERSCHROEVEN WORDEN.

PROBEER NIET HET FORNUIS TE VERPLAATSEN DOORAN DE FORNUISSTANG OF DEUREN TE TREKKEN.

REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS

<u>FORNUISONDERDEEL EN AFWERKING</u>	<u>REINIGINGSMETHODE</u>
<p><u>Email</u></p> <p>Grill en hete-luchtoven: alleen bodem Fornuis Bedieningspaneel Pansteunen Braadbak Grillbak Warmhoudoven: alleen bodem Deurvoering Voorkant fornuis Deuren</p>	<p>Reinigen met een naat doek en heet sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een mild reinigingsmiddel, of door zachtjes te schrobben met een goed doorweekt, soppend sponsje, bijv. Brillo. De pansteunen, braadbak en bakplaat mogen NU EN DAN in de vaatwasmachine gereinigd worden.</p>
<p><u>Bescherm laag hoge temperaturen</u></p> <p>Beugel handrail Branderkappen Branderkappen Plint</p>	<p>Reinigen met een naate doek en heet sopje.</p> <p style="text-align: center;"><u>BELANGRIJK:</u> <u>GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN</u></p>
<p><u>Glas</u></p> <p>Afscherming grillelement Spatsbescherming</p>	<p>Zie reiniging email hierboven. Oppoetsen met een schone, droge doek of keukenrol.</p>
<p><u>Roestvrij staal</u></p> <p>Deurklinken Handrail</p>	<p>Gebruik een warm sopje of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of chroom.</p>
<p><u>Verchroomde delen</u></p> <p>Oven- en grillroosters Roostersteunen Hendel grillbak Rooster grillbak</p>	<p>Afnemen met vochtige doek en sopje. U kunt ook een goed doorweekt, soppend sponsje, bijv. Brillo gebruiken, of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.</p>
<p><u>Kunststof</u></p> <p>Hendel grillbak Bedieningsknoppen Afdeklkaat en bedieningen klok. Neonlampjes</p>	<p>Afnemen met vochtige doek en sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een voorzichtig aangebracht reinigingsmiddel.</p>

FORNUISONDERDEEL EN AFWERKING

Zelfreinigend email

Heteluchtoven, gewone oven,
warmhoudoven: zijkanten, bovenkant en
achterpaneel
Grill: zijkanten en achterpaneel

REINIGINGSMETHODE

Dit speciale email heeft een permanente reinigungsactie, die het beste werkt bij een patroon van lage en hoge temperaturen. Door te bakken op een lage temperatuur worden excessieve vetspetters vermeden. Bij excessieve vlekken moet u het gebied onmiddellijk reinigen met een heet sopje. Gebruik hiervoor een nylon afwasborstel. Voor hardnekkig vuil dient de oven 2 uur lang op 210 °C gezet te worden.

GEBRUIK GEENREINIGINGSMATERIAAL DAT DE PORIËN VAN DE SPECIALE LAAG KAN VERSTOPPEN, ZOALS PASTA'S EN POEDERS, MET SOP GEVULDE SPONSJES, MIDDELEN IN SPIJTFLACON, OVENREINIGERS, BIJTENDE MIDDELEN EN METALEN SCHROBBERS/MESSEN, OMDAT DAARMEE DE PERMANENTE REINIGINGSACTIE BELEMMERD WORDT.

Aluminium

Branderkappen rechts- en linksachter
Branderkap rechtsvoor
Branderkap middenvoor

Zie reiniging email. Niet in vaatwasmachine plaatsen.

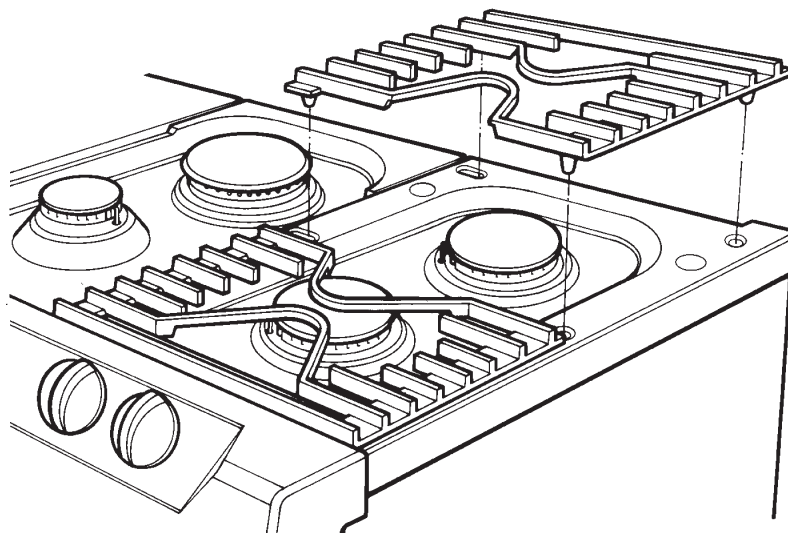
OPMERKING: Voorkom dat er reinigingsmiddelen, water of vuil in de branderkop, uitgangen en de gastoevoer kan komen, om blokkering te voorkomen. Verwijder eventuele blokkeringen met een dunne naald of nylon borstel.

Antiaanbaklaag

Fornuisbakplaat

Weken en afwassen in heet sopje.

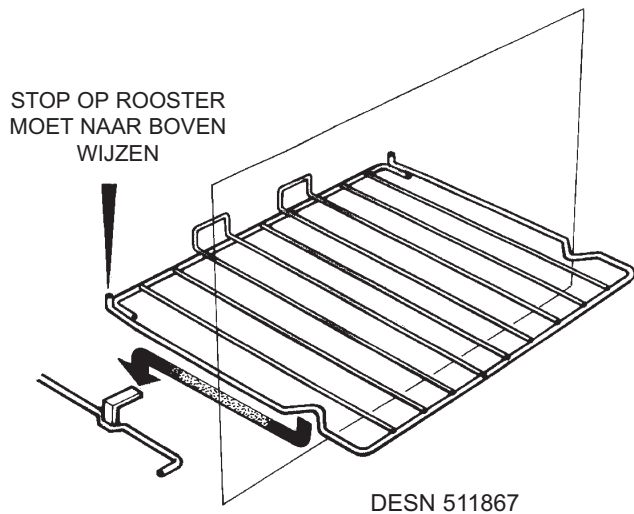
GEEN SCHUURMIDDELEN GEBRUIKEN EN NIET IN VAATWASMACHINE PLAATSEN.



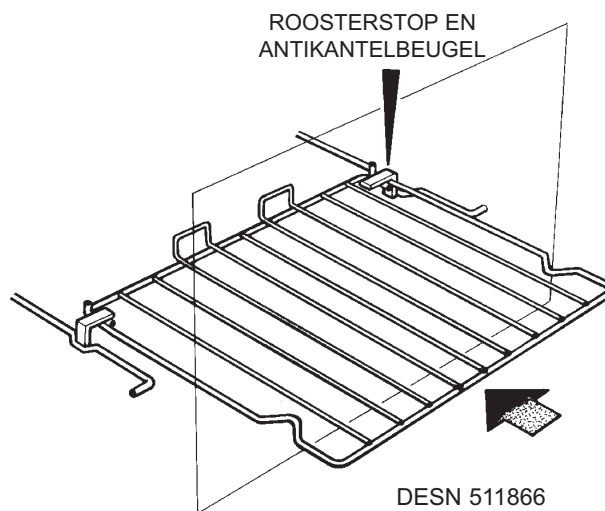
Afb. 17

DESN 512935 A

Ovenroosters - Deze roosters zijn zo ontworpen dat ze uit de ovens geschoven kunnen worden.



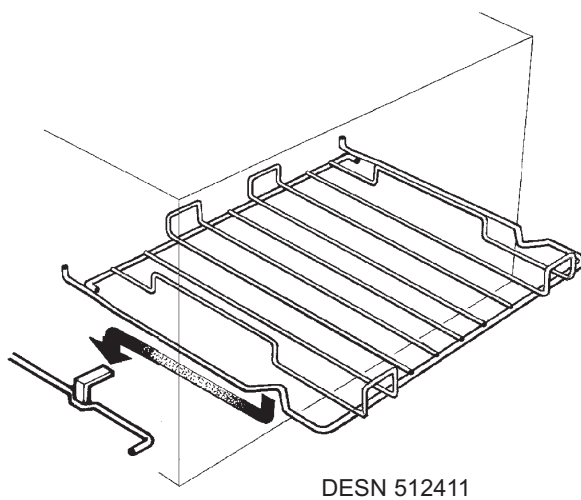
Als volgt terugplaatsen: in steun plaatsen zoals hierboven



Let op: rooster is uitschuifbaar tot stoppositie.

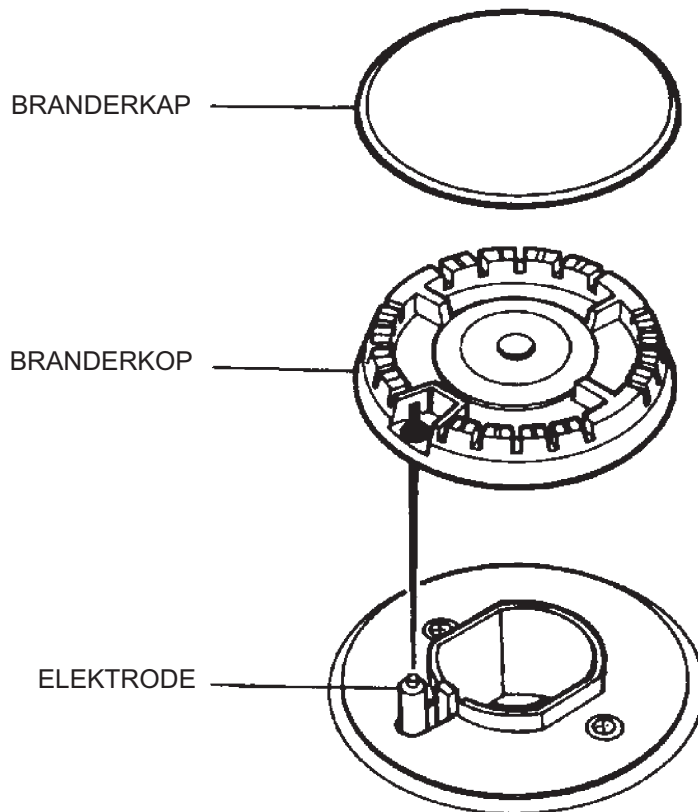
Afb. 18A

Grillrooster: zie ovenroosters



Afb. 18B

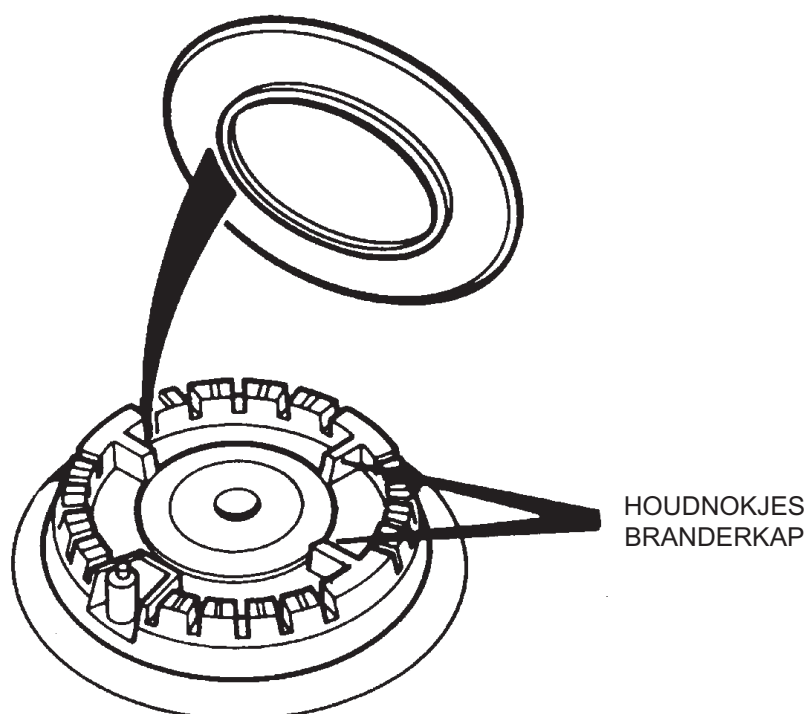
MONTAGE VAN SNELLE EN SEMISNELLE BRANDER



Afb. 19

DESN 511618

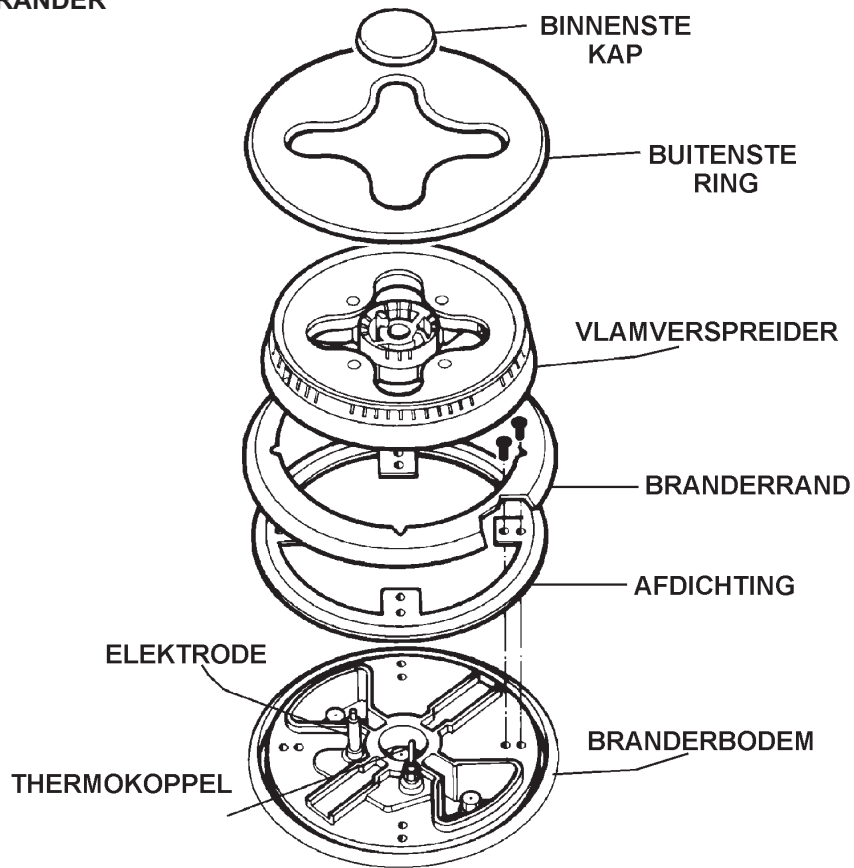
PLAATSING BRANDERKAP - SNELLE EN SEMISNELLE BRANDER



Afb. 20

DESN 511617

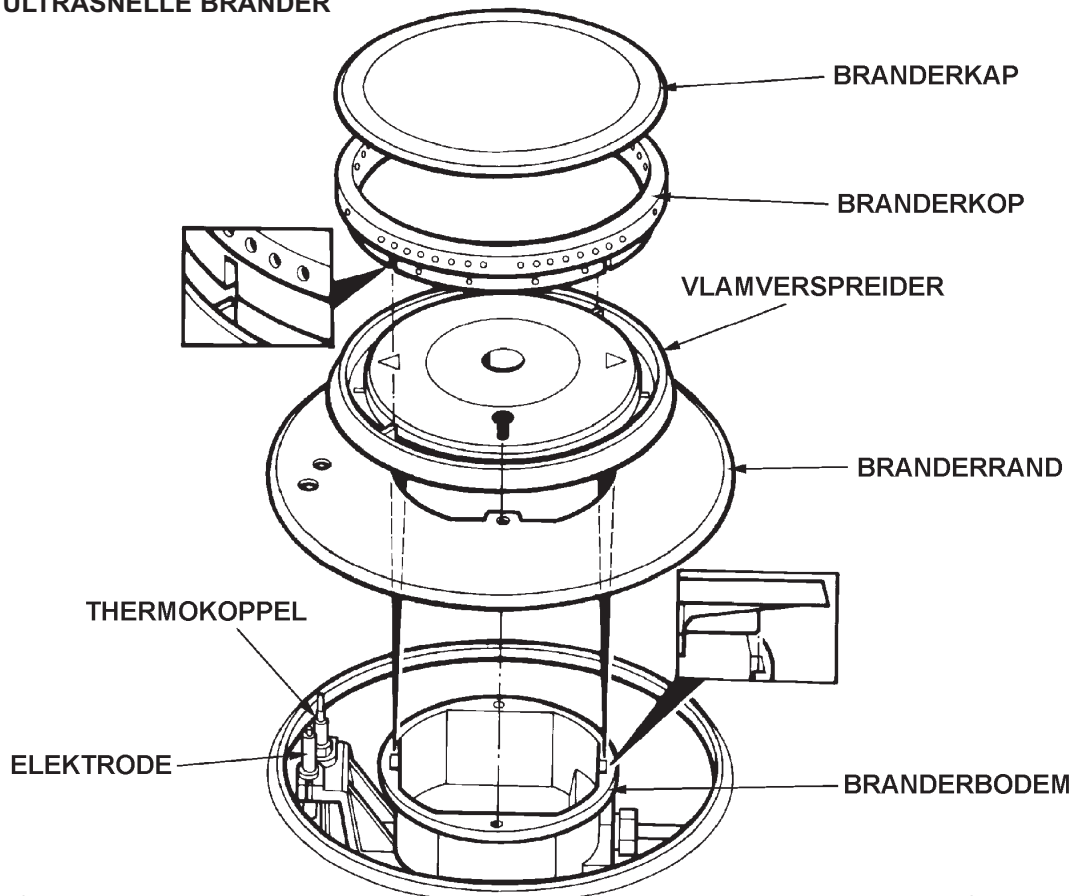
WOKBRANDER



Afb. 21A

DESN 513774

ULTRASNELLE BRANDER



Afb. 21B

DESN 513773

Onderhoud

Onthoud dat als u een onderdeel van dit apparaat vervangt, u alleen reserveonderdelen gebruikt die voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen. Gebruik geen herstellende of gekopieerde onderdelen die niet overduidelijk goedgekeurd zijn door AGA.

ONDERHOUD

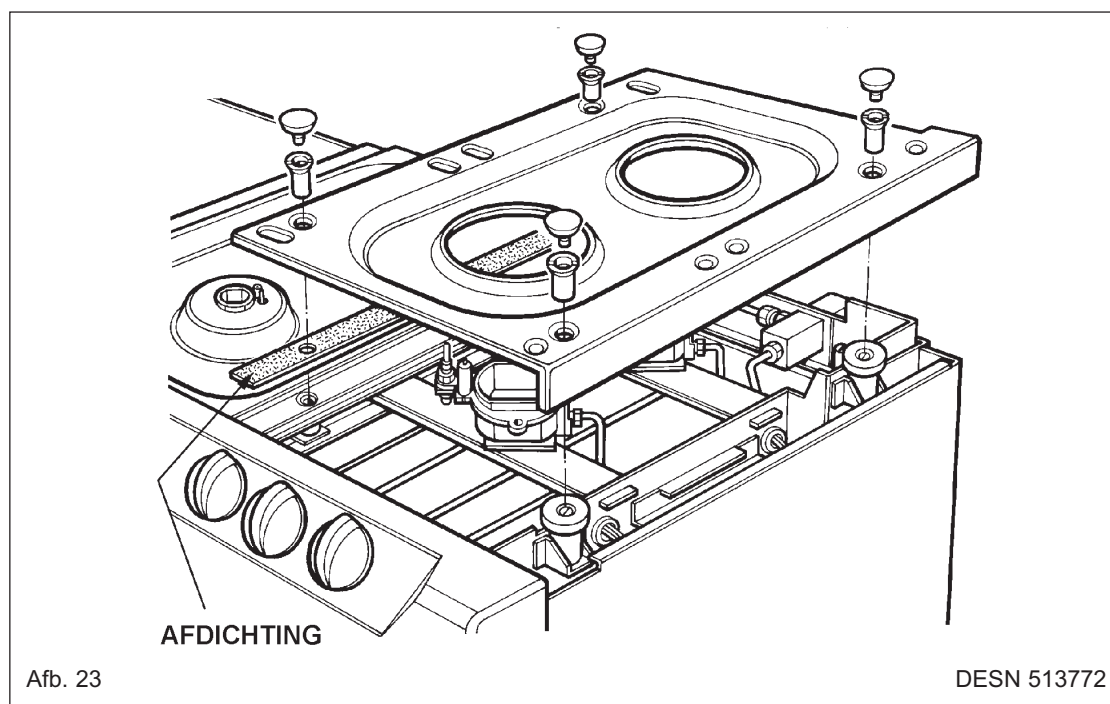
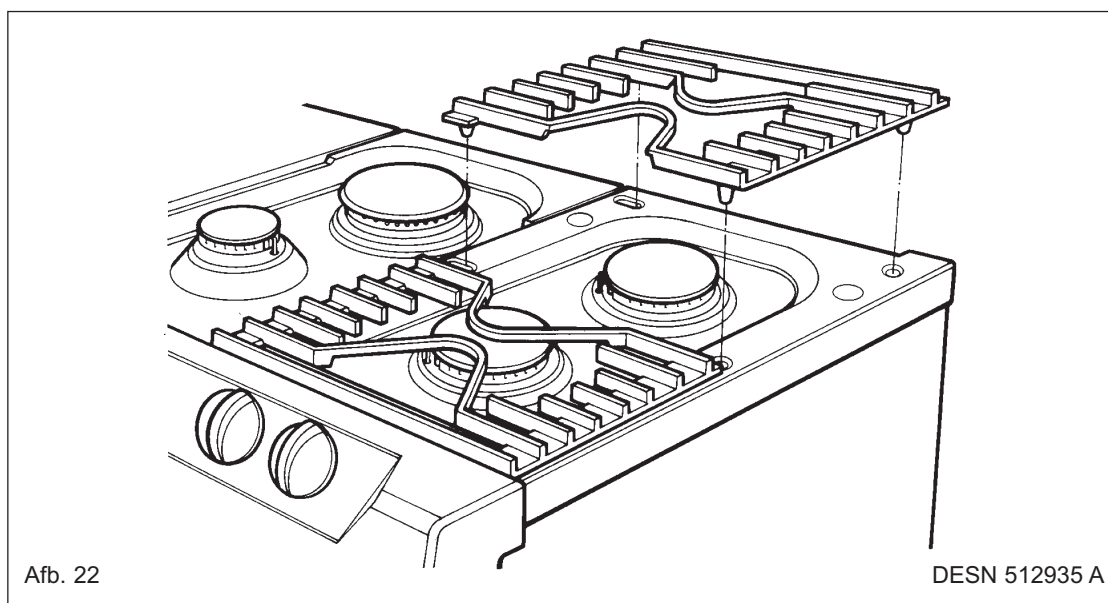
- Als er onderhoud gepleegd moet worden aan het apparaat, neem dan contact op met AGA Service of een geautoriseerde distributeur/leverancier.
- Het fornuis mag alleen onderhouden worden door een bevoegde onderhoudsmonteur van een geautoriseerde distributeur of leverancier.
- Geen veranderingen aanbrengen aan het fornuis.
- Bevestig alleen door de fabrikant gespecificeerde reserveonderdelen.

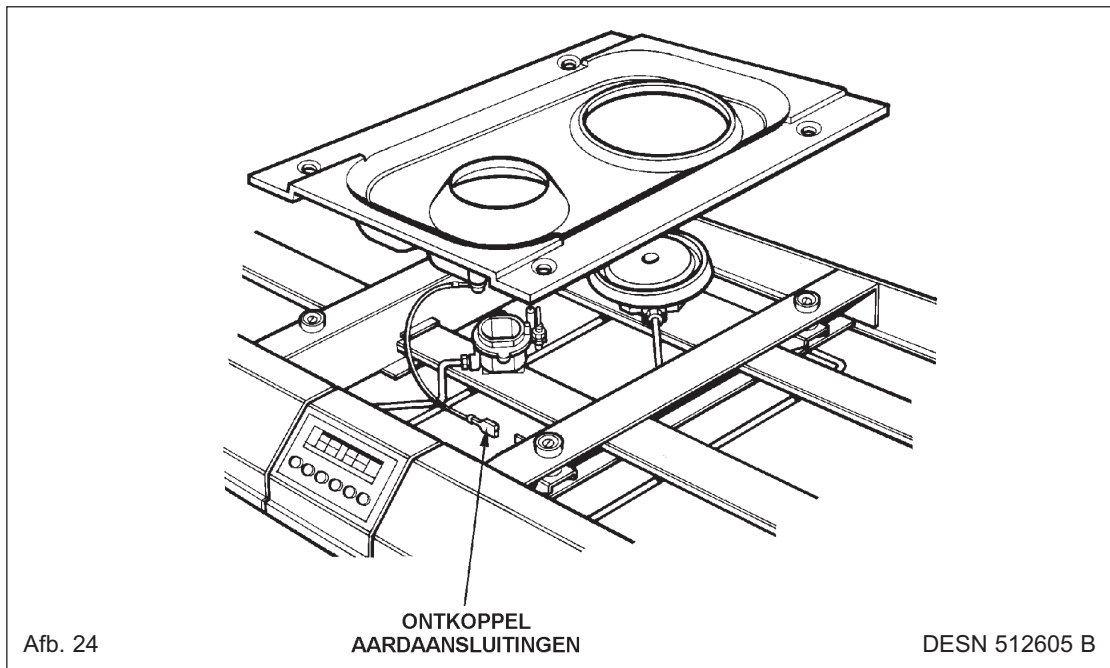
WAARSCHUWING: TIJDENS ONDERHOUD OF HET VERVANGEN VAN GASBEVATTENDE ONDERDELEN, MOET DE GASTOEVOER NAAR HET APPARAAT AFGESLOTEN WORDEN, EN NA AFRONDING MOET HET APPARAAT OP GASDICHTHEID GECONTROLEERD WORDEN.

WAARSCHUWING: TIJDENS ONDERHOUD EN HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN MOET DE STROOMTOEVOER NAAR HET APPARAAT AFGESLOTEN WORDEN EN VOORDAT U DE STROOM WEER AANSLUIT, MOET U CONTROLEREN OF DAT WEER MOGELIJK IS.

A. VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT

1. Haal stekker uit stopcontact.
2. Verwijder pansteunen en branderkappen (zie afb. 22).
3. Verwijder bevestigingsschroeven van brander (14) en bevestigingsmoeren van kookplaat (8).
4. Licht bevestigingsringen van brander (6) op.
5. Licht gietwerk van kookplaat op in de volgende volgorde: links, rechts, midden (zie afb. 23).
OPMERKING: elk stuk gietwerk van het fornuis heeft een aardaansluiting. Elke aansluiting moet ontkoppeld worden voordat u het gietwerk van het fornuis helemaal kunt verwijderen (zie afb. 24).
6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.



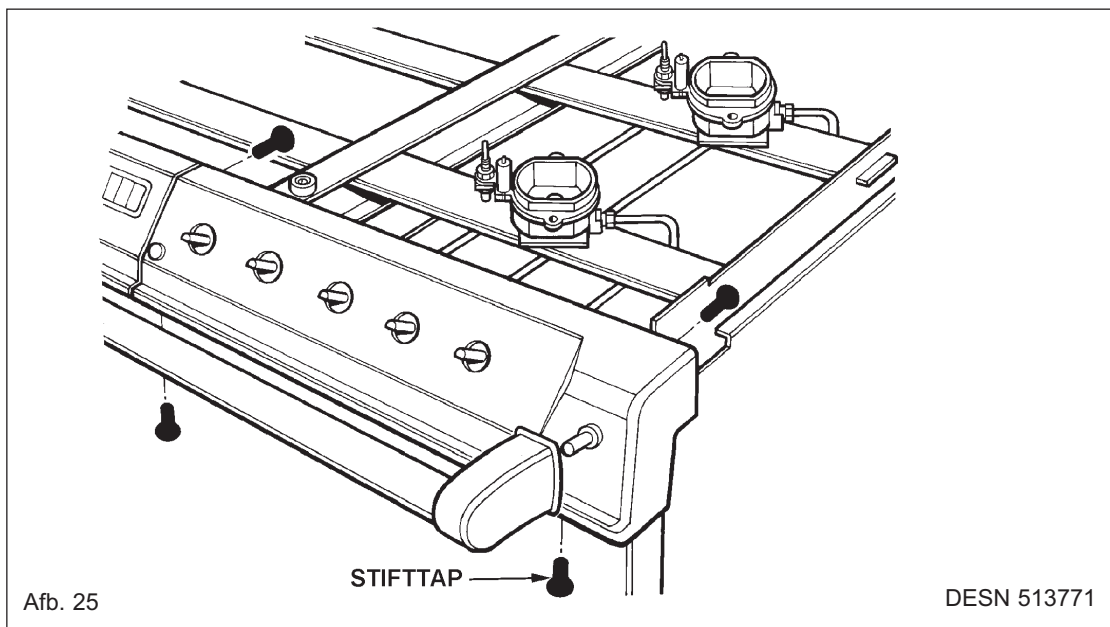


B. VERWIJDEREN VAN ZIJPANELEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het fornuis op de wieltjes zakken door de voetjes helemaal linksom te draaien.
OPMERKING: Het is misschien nodig de flexibele gasaansluiting los te koppelen zodat het fornuis tussen de kastjes vandaan gehaald kan worden.
3. Rol het fornuis enigszins naar voren, maak de veiligheidsketting los en maak de flexibele slang los.
4. Verwijder de bevestigingsschroeven avhter (3) en schuif het zijpaneel naar achteren en eruit.
5. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

C. VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN GIETWERK FORNUIS'.
3. Trek bedieningsknoppen eraf.
4. Verwijder bevestigingsschroeven (4 per gietwerk) van bedieningspaneel (zie afb, 25).
Ondersteun het gietwerk als u de schroeven verwijderd.
OPMERKING: Bij het verwijderen van het gietwerk moeten de neonlampjes voor de oven ontkoppeld worden van de voorkant. Houd de kabels aan het begin bij het neon vast en wrik en trek totdat de neoneenheid los zit. Zorg dat u bij het herplaatsen van de afdekplaat de neoneenheid en de draden weer correct positioneert.

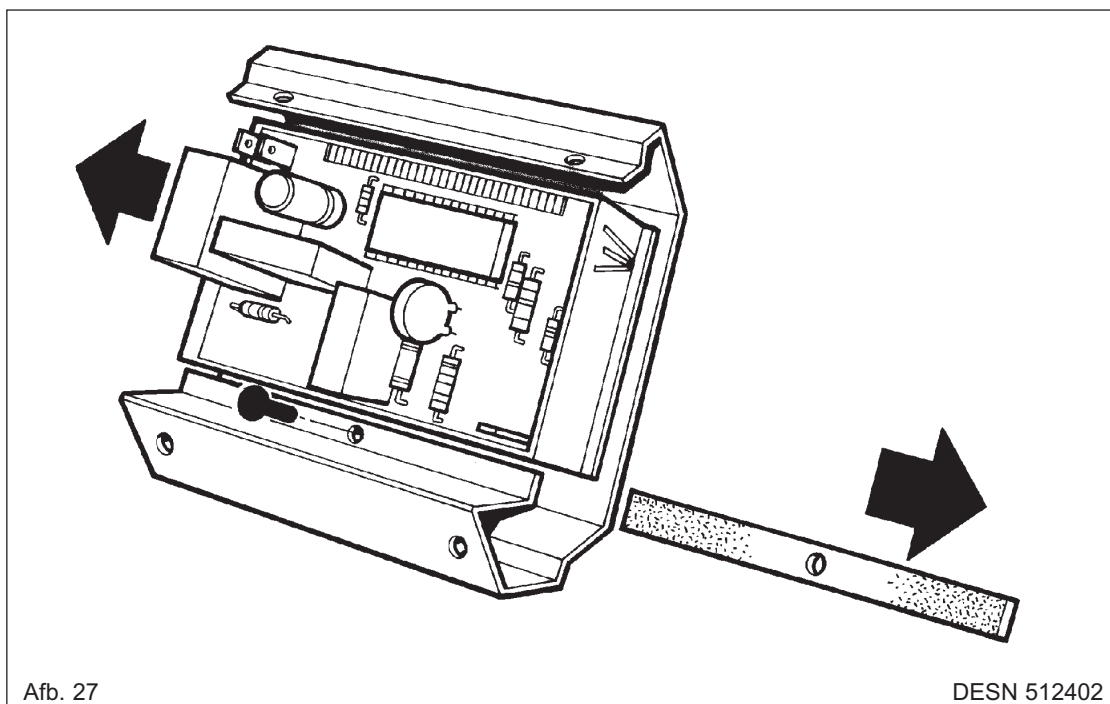
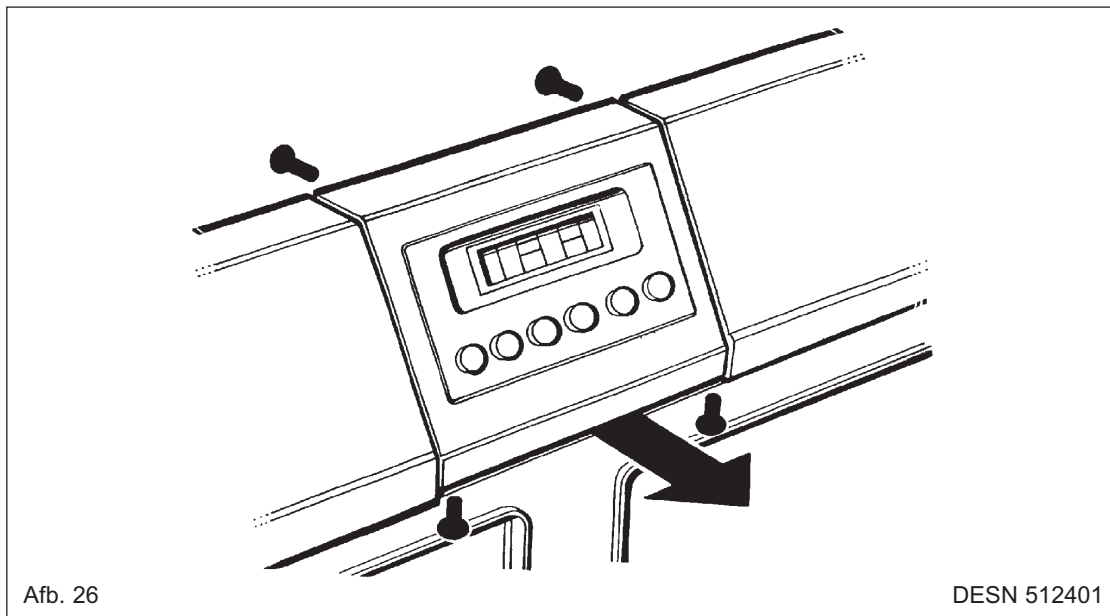


D. VERWIJDEREN VAN HANDRAIL (ZIE AFB. 25)

1. Maak de 2 stifttappen, aan elk einde van de handrail één, (zie afb. 25) los met een 2,5 mm. inbusleutel.
2. Schuif handrail naar voren, van de steunen af.

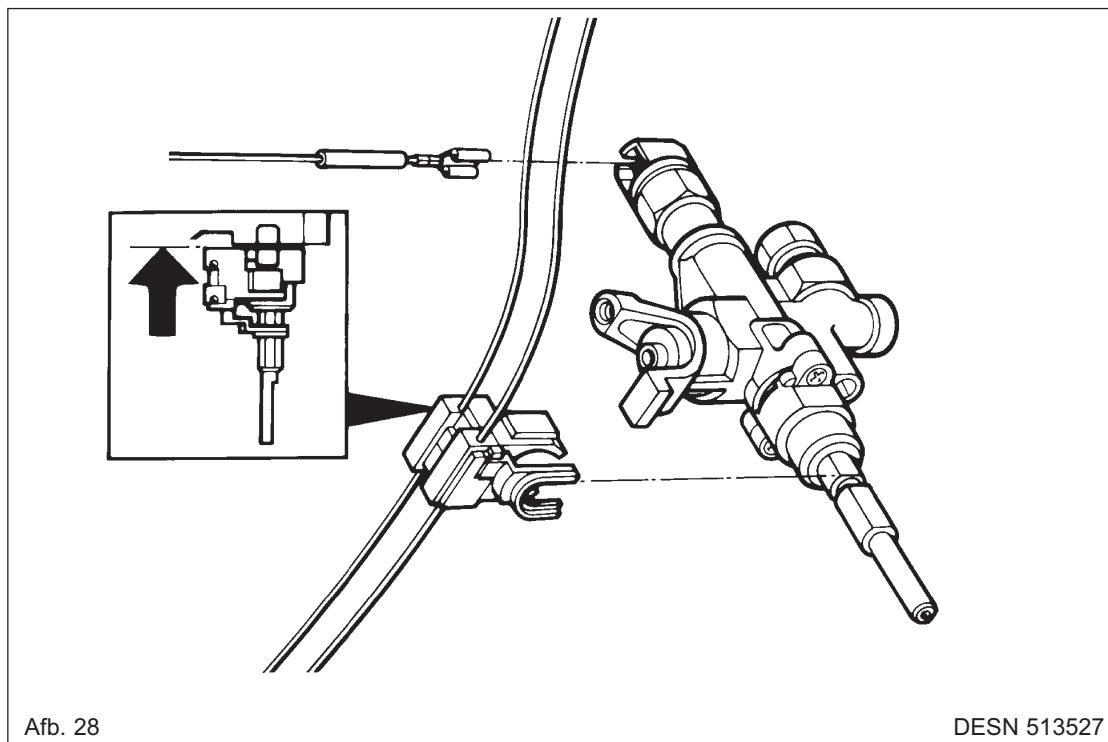
E. VERWIJDEREN VAN KLOK

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN GIETWERK FORNUIS'.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4). Twee rechtsboven aan de achterkant en twee linksonder aan de voorkant van klokeenheid.
4. U kunt de klokeenheid nu voldoende oplichten om de elektrische kabels te ontkopeelen aan de achterkant van de klok (zie afb. 26).
OPMERKING: Zorg dat u markeert welke kabels waar horen.
5. Draai de bevestigingsschroef van de klok zo los dat u de bevestigingsstrip van de klok uit de afdekplaat kunt trekken (zie afb. 26).
6. Verwijder de klembout van de klok, verwijder de klem en licht de klok eruit (zie afb. 27).
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.



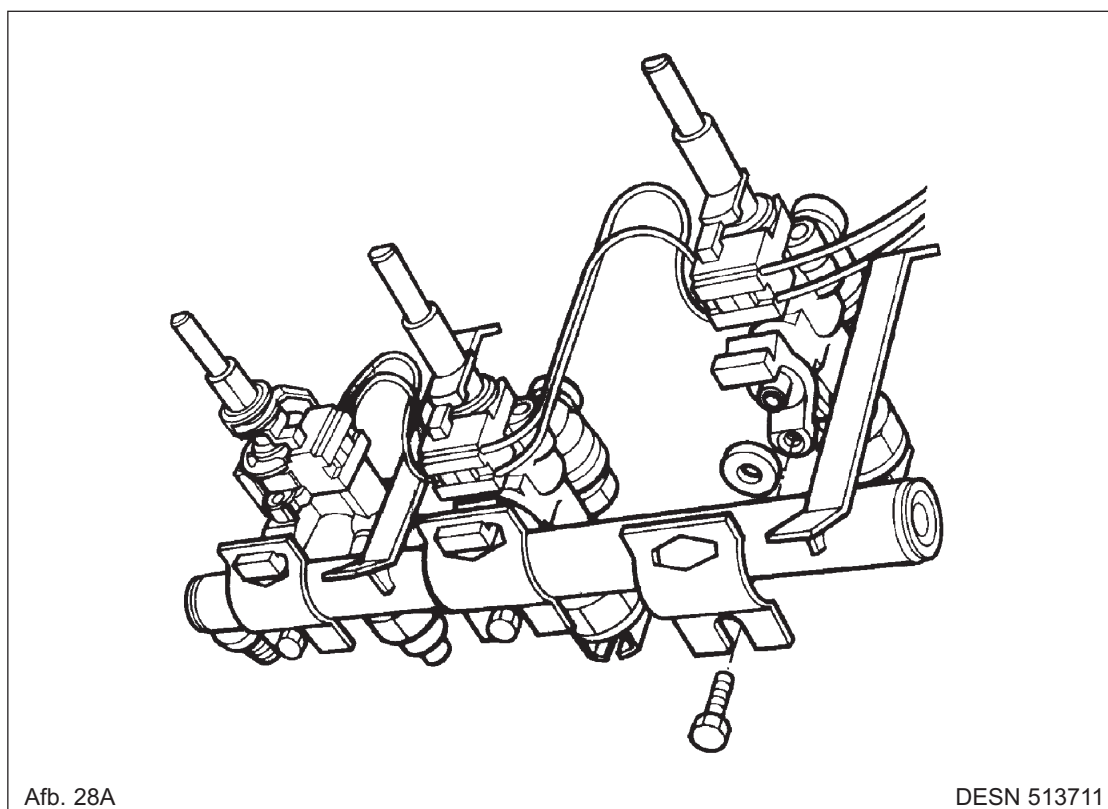
F. VERWIJDEREN VAN GASKRAANTJES/ONTSTEKINGSSCHAKELAARS

1. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit het gas af.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT'.
3. Zie 'VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT'.
4. Ontkoppel gasrailtoevoerbuis (19 mm moer) (zie afb. 28).
5. Ontkoppel alle gasaansluitingen op kraantjes (5 moeren (13, 14 en 19 mm).
6. Verwijder (4) bevestigingsschroeven van steunpaneel gasrail en gasrail.
7. Ontkoppel kabels ontstekingsschakelaar.
8. Til binnenste afdekplaat weg.
9. Verwijder bout (1) en klembevestiging aan de gasrail en haal kraan van gasrail.
10. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.



Afb. 28

DESN 513527



Afb. 28A

DESN 513711

G. VERWIJDEREN VAN GRILLREGELAAR

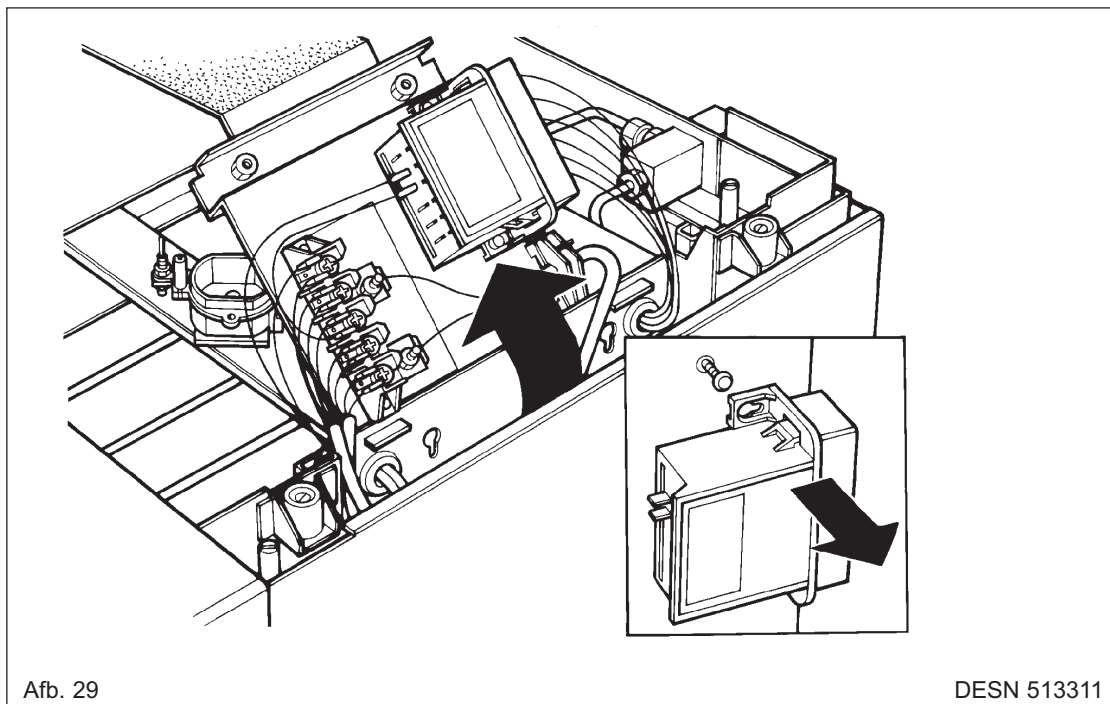
1. Haal de stekker uit het stopcontact.
 2. Zie 'VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT'.
 3. Verwijder twee schroeven die bediening op bedieningmontagepaneel vasthouden.
 4. Haal bediening en kabels weg, maar zorg dat er geen spanning op de kabels komt.
 5. Ontkoppel de kabels van de bediening.
- OPMERKING:** zorg dat u aansluitingen markeert.
6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

H. VERWIJDEREN VAN OVENTHERMOSTATEN

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

I. VERWIJDEREN VAN VONKGENERATOR

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN GIETWERK AFDEKPLAAT'. Verwijder alleen rechtergietwerk.
3. Draai bevestigingsschroeven (2) van elektrisch paneel enigszins los (zie afb. 29).
4. Licht paneel van schroeven af via 'sleutelgatgleufjes'.
5. Licht paneel op van apparaat.
6. Ontkoppel elektrische kabels naar generator.
7. Ontkoppel elektrodekabels.
8. Draai de twee schroeven los die de generator op het elektrische paneel van het fornuisframe vasthouden en haal de generator er voorzichtig uit.
9. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

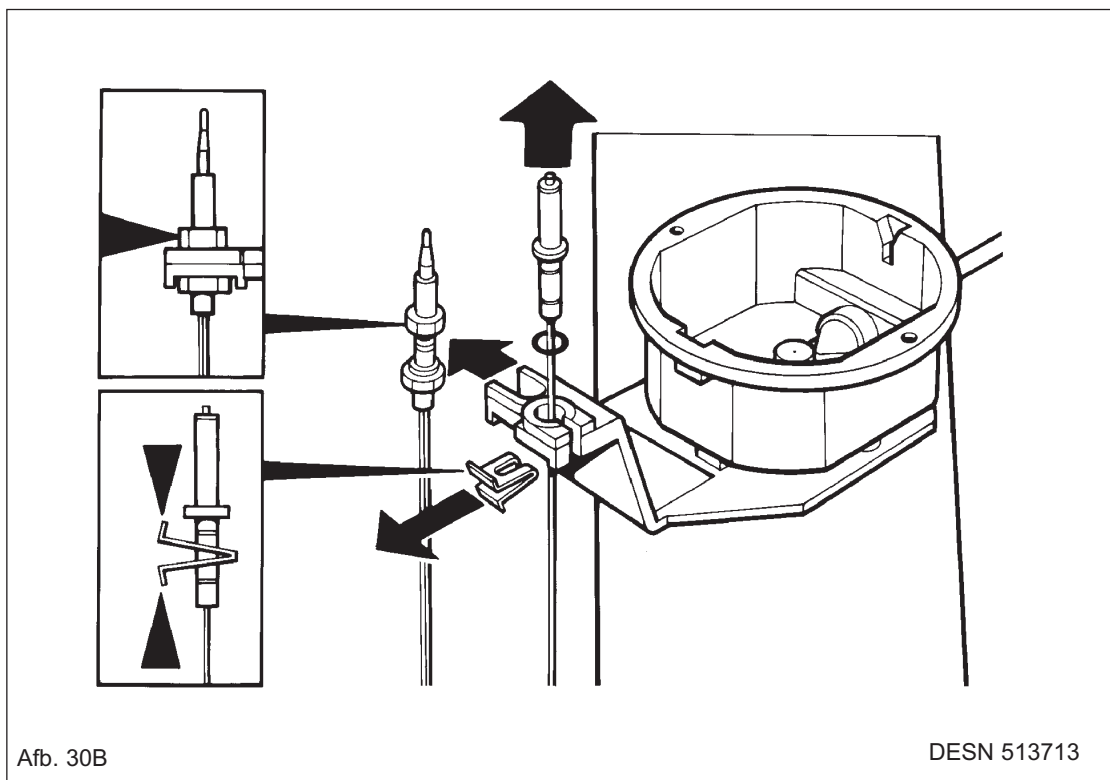
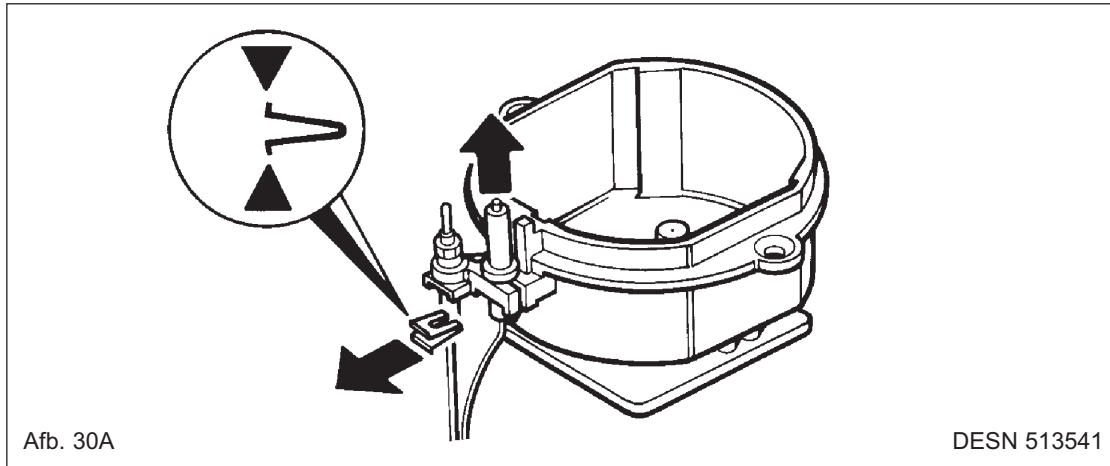


Afb. 29

DESN 513311

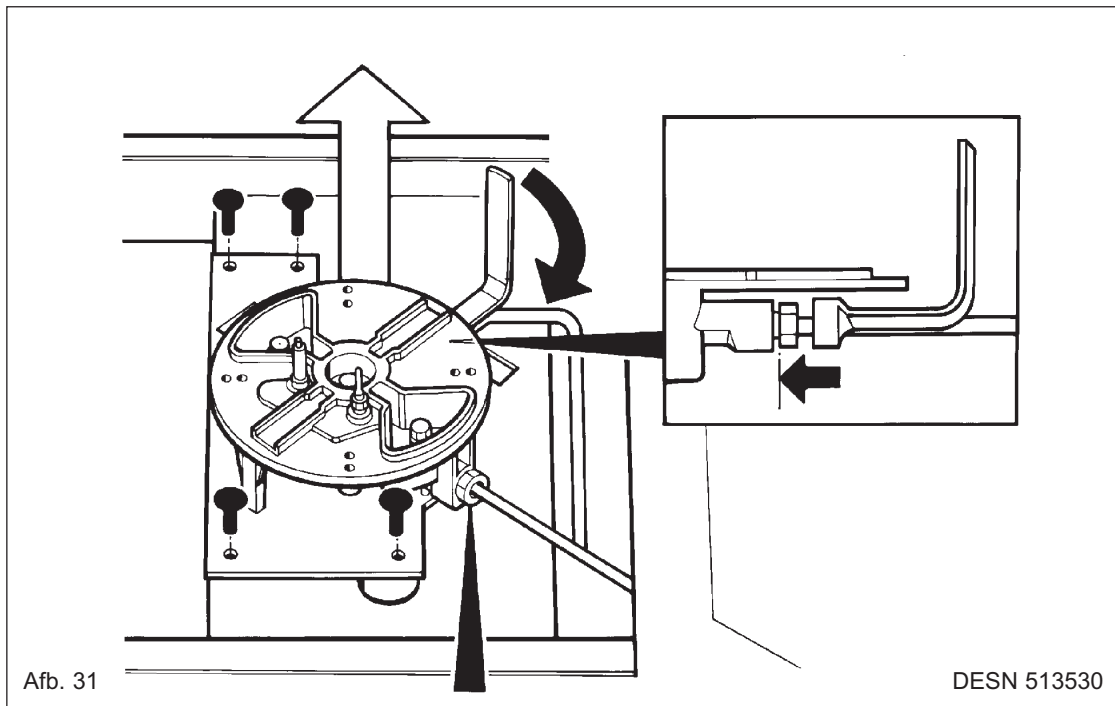
J. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDERS LINKSACHTER, MIDDENVOOR, MIDDENACHTER, RECHTSACHTER, RECHTSVOOR)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN KOOKPLAAT'.
3. Zie 'VERWIJDEREN VAN VONKGENERATOR', ontkoppel de juiste elektrodekabel.
4. Haal klem weg waarmee elektrode aan brander vastzit en haal kabel en elektrode weg (zie Afb. 30A).
5. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.



K. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDER LINKSVOOR)

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

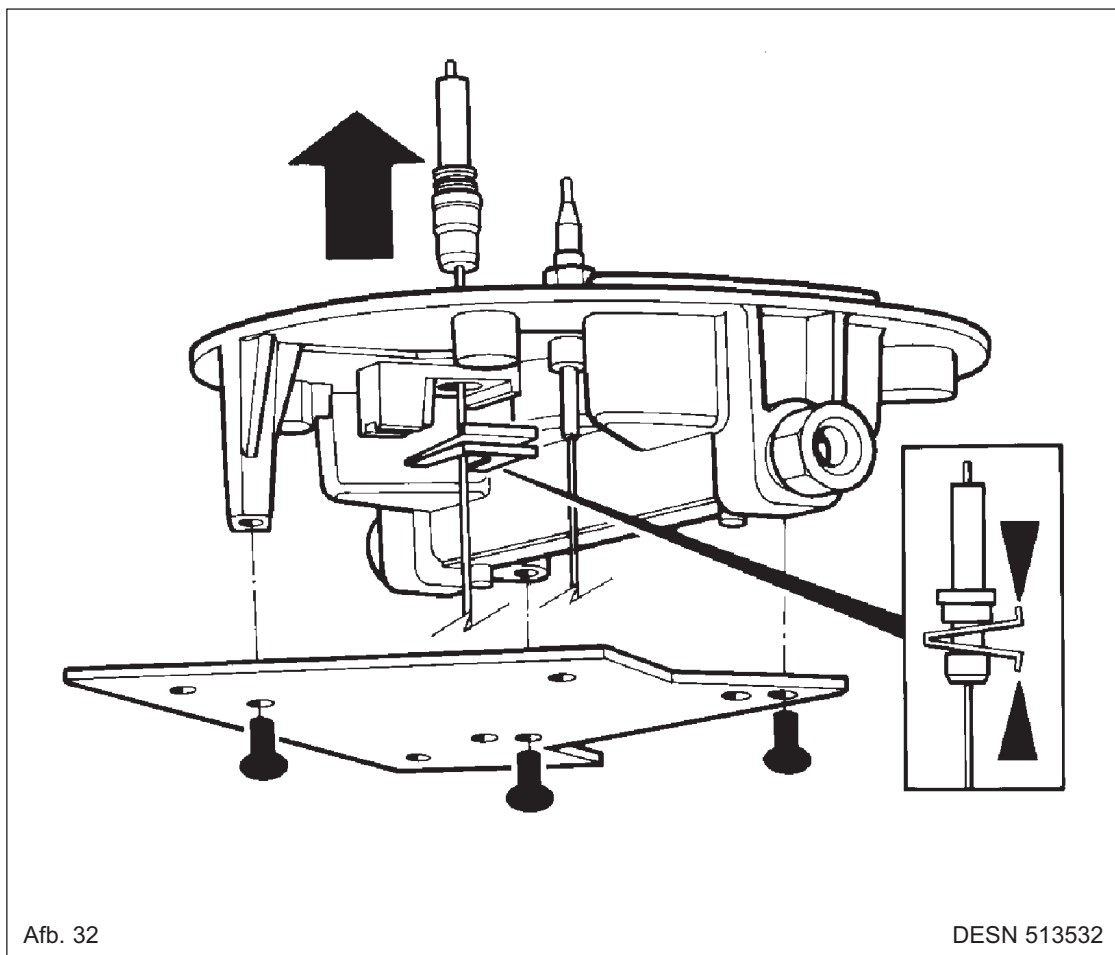


Afb. 31

DESN 513530

L. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDER LINKSVOOR)

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

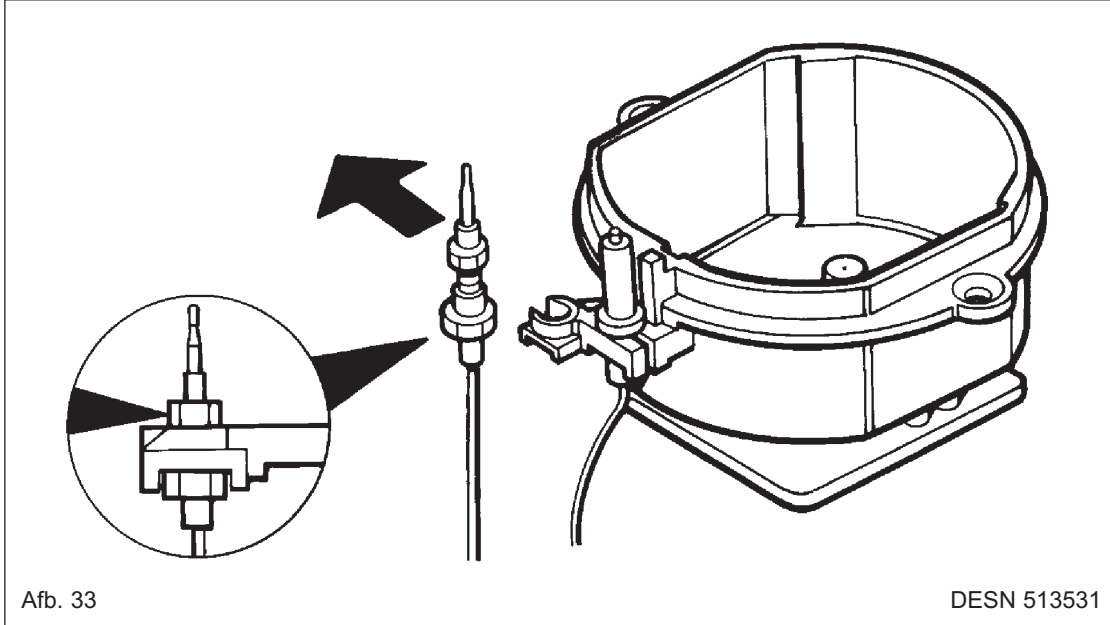


Afb. 32

DESN 513532

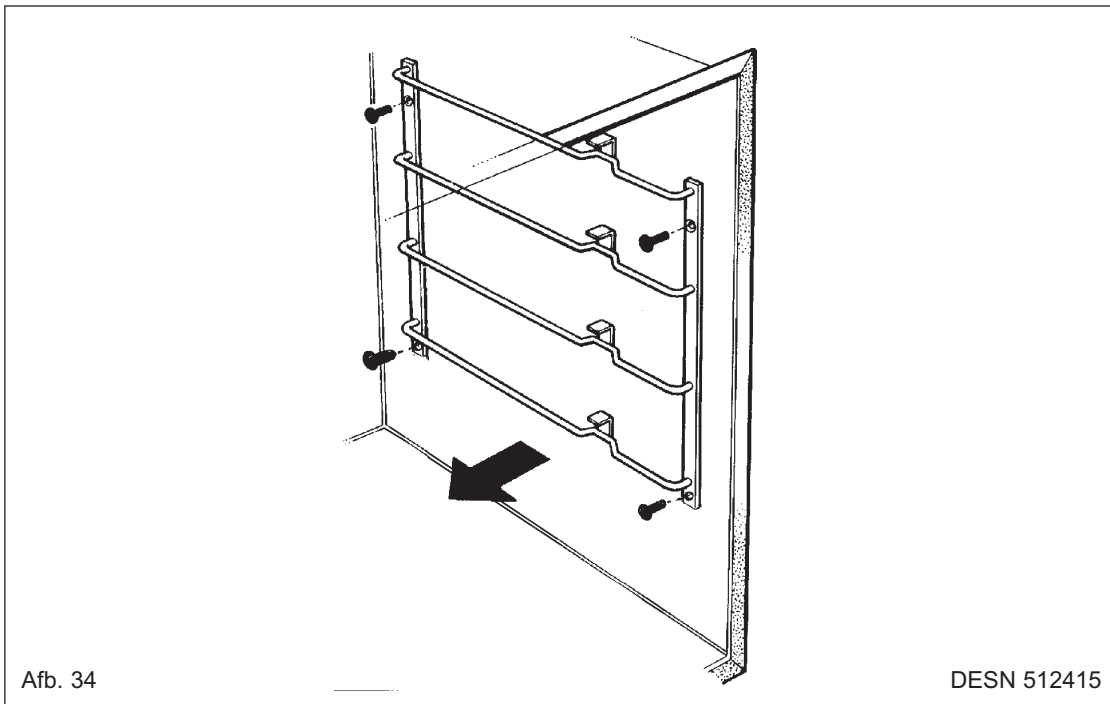
M. VERWIJDEREN VAN ELEKTRODES (BRANDER LINKSACHTER, RECHTACHTER, RECHTSVOOR)

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



N. VERWIJDEREN VAN VOERING OVEN EN GRILL - ZIE AFB. 34

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



O. VERWIJDEREN VAN ELEMENTEN (RECHTEROVENS)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN VOERING OVEN EN GRILL'.
3. Verwijder schroef (1) onderpaneel oven aan achterkant van oven.
4. Til onderpaneel eruit.
5. Verwijder bevestigingsschroeven (2) ovenelement aan achterkant van oven en wrik elementen zodat ze loskomen van plaatsingsbeugel, trek naar voren zodat aansluitingen zichtbaar worden.
6. Verwijder aansluitingen, en zorg ervoor dat ze niet langs de achterkant van het apparaat naar beneden vallen.
OPMERKING: OVEN RECHTSBOVEN heeft een element boven de voering van de bovenkant, deze verwijdert u op dezelfde manier als de onderelementen.
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

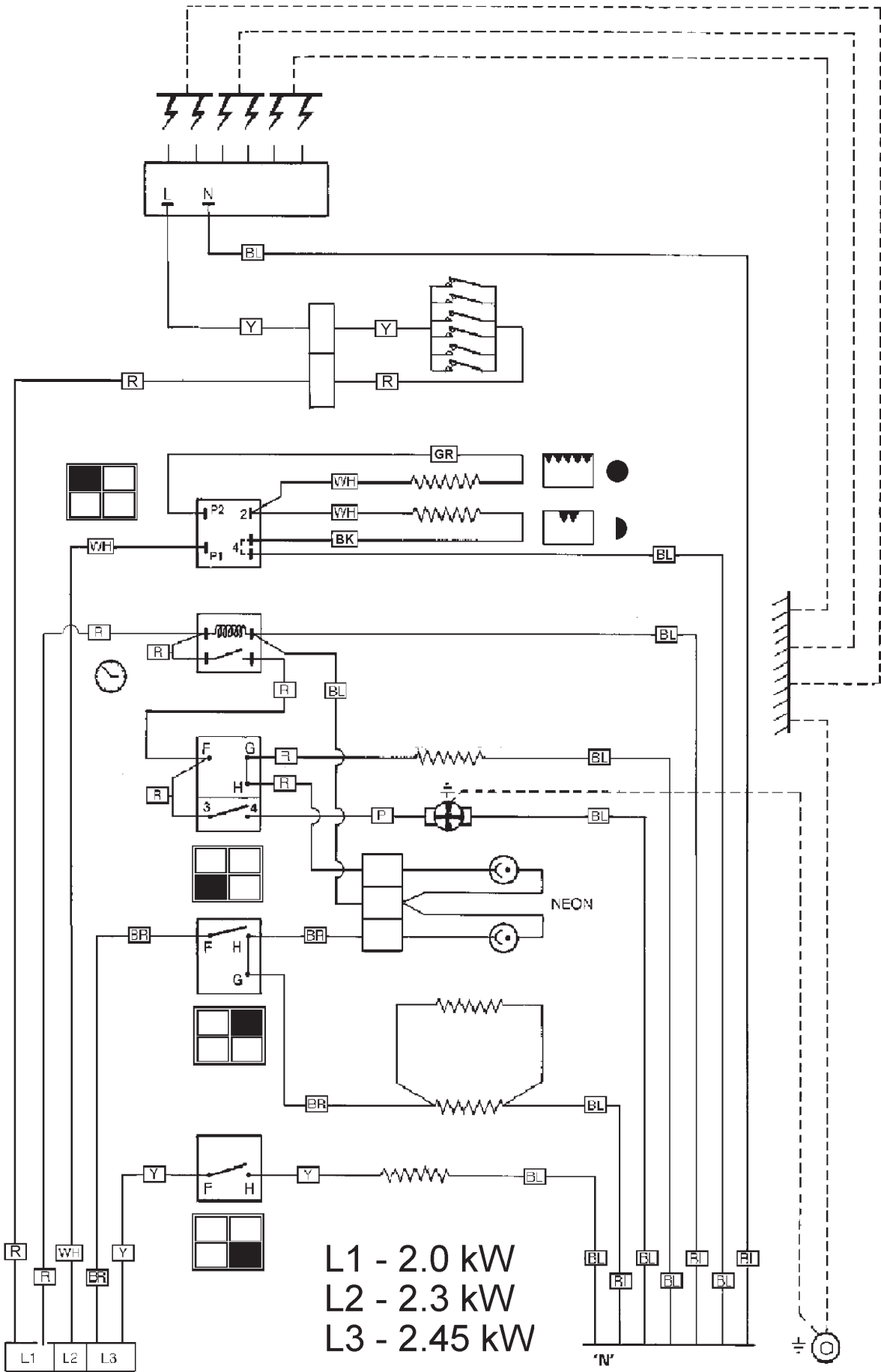
P. VERWIJDEREN VAN ELEMENT HETE-LUCHTOVEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN VOERING OVEN'.
- OPMERKING:** u hoeft maar één kant te verwijderen.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4) van ventilatorafdekking en verwijder paneel.
4. Verwijder 3 schroeven die element aan frame vasthouden en verwijder element voorzichtig totdat u toegang hebt tot de elektrische aansluitingen.
5. Ontkoppel de aansluitingen maar zorg er voor dat de kabels niet langs de achterkant van het apparaat naar beneden vallen.
6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

Q. VERWIJDEREN VAN OVENVENTILATOR

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN OVENELEMENT'.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4) die de ventilator aan het frame vasthouden.
4. Trek ventilator eruit tot u toegang hebt tot de elektrische aansluitingen van de motor. Ontkoppel de kabels.
5. Verwijder ventilatorschoep.
OPMERKING: De schroefdraden van de bevestigingsschroeven van de schoep zijn linksom.
6. Verwijder motor van montageplaatschroeven.
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

BEDRADINGSSCHEMA - AGA DC6



Neem voor meer advies of informatie contact op
met uw plaatselijke distributeur

Daar AGA-Rangemaster voortdurend verbeteringen
aanbrengt aan de producten behoudt het bedrijf
zich te allen tijde het recht voor om de beschreven
en afgebeelde specificaties en apparatuur te
kunnen wijzigen of aanpassen.



Geproduceerd door
AGA-Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Engeland

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