



VRIJSTAANDE ELEKTRISCHE MODULE

KLASSE A

(KERAMISCH FORNUIS)

Gebruiksaanwijzing & installatie-instructies

LET OP: DIT APPARAAT IS ZWAAR. ER DIENT PASSENDE APPARATUUR EN MANKRACHT TE WORDEN GEBRUIKT OM HET APPARAAT TE VERPLAATSEN, OM SCHADE AAN HET APPARAAT OF DE VLOER TE VOORKOMEN.

DENK ERAAN bij het vervangen van een onderdeel van dit apparaat alleen reserveonderdelen te gebruiken waarvan u zeker bent dat deze voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen.

GEBRUIK GEEN gereviseerde of gekopieerde onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn toegestaan door AGA.

LEES DEZE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK VAN DIT APPARAAT EN BEWAAR DEZE OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG.



Inhoud

1. Gezondheid en Veiligheid	1
2. Inleiding	2
3. Uitrusting meegeleverd met uw AGA Module	3
4. Overzicht	4
Bedieningspaneel	5
Keramisch fornuis	6
De grill (<i>Bovenste oven</i>)	7
Sudderoven	8
Ovens	9
5. Kookgids	10
6. Reiniging en zorg voor uw fornuis	12
7. Installatie Introductie	14
8. Productafmetingen	15
Locatie	16
Volgorde en procedure van installatie	16
9. Elektrische aansluiting	17
11. Schakelschema	19
12. Onderhoud	20

1. Gezondheid en Veiligheid

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

Het apparaat kan materialen bevatten die hieronder staan aangegeven. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruikers/monteurs dat de nodige persoonlijke veiligheidskleding wordt gedragen tijdens het gebruik van de relevante onderdelen met een van de genoemde materialen, die als nadelig voor gezondheid en veiligheid beschouwd kunnen worden, zie hieronder voor meer informatie.

Lijmen en afdichtmiddelen

Wees voorzichtig - gebruik een masker en wegwerphandschoenen als deze nog vloeibaar zijn.

Glasdraad, minerale wol, isolatieblokken, keramische vezel

Kunnen bij inademing schadelijk zijn. Kunnen irritatie veroorzaken in de huid, ogen, neus en keel. Vermijd contact met huid en ogen. Gebruik wegwerphandschoenen, gezichtsmaskers en oogbescherming. Was na gebruik uw handen en andere blootgestelde delen. Wanneer u het product weggooit, beperk stof dan met sproeiwater en zorg ervoor dat onderdelen goed zijn ingepakt.

Algemeen

⚠ NOOIT iets van aluminium tussen de onderkant van de steelpan en het keramische oppervlak plaatsen (zoals kookmatjes, aluminiumfolie, enz.).

⚠ 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.

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.

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan. Reinigen en onderhoud door kinderen mag alleen onder toezicht worden uitgevoerd.

⚠ VOORZICHTIG: het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet continu onder toezicht staan.

⚠ WAARSCHUWING: koken op een fornuis met vet of olie zonder uw aanwezigheid kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand. Probeer NOOIT brand te blussen met water, schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.

⚠ WAARSCHUWING: bewaar om brand te voorkomen GEEN dingen op de kookoppervlakken.

⚠ WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

⚠ WAARSCHUWING: als het oppervlak van de kookplaat is gebarsten, zet het apparaat dan uit om de kans op elektrische schok te vermijden.

2. Inleiding

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.

Uw apparaat beschikt over een keramisch fornuis, grill en twee elektrische ovens. De bovenste oven elektrische sudderoven met een elektrische grill in het dak van de oven. De onderste oven heeft een elektrische ventilator. De ventilator achter het achterpaneel zorgt tijdens het bakken voor een gelijke verdeling van warmte binnen de oven, d.w.z. de temperatuur op de laagste rekpositie is gelijk aan de temperatuur op de hoogste rekpositie.

Zie het schema in het hoofdstuk **Overzicht** om u bekend te maken met het product en zie de relevante hoofdstukken voor de bovenste oven, onderste oven, grill, keramische kookplaat, enz.

Het apparaat is met een koelventilator uitgerust. Deze werkt tijdens het gebruik van de grill of bovenste oven (soms bij de onderste oven). De ventilator blijft draaien nadat de grill/oven is uitgezet of totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

BELANGRIJK: LEES DE MEEGEZONDEN GARANTIE.

Iedere wijziging die niet door AGA is goedgekeurd, kan goedkeuring van het apparaat en de garantie ongeldig maken en kan op invloed zijn van 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.

De installatie moet voldoen aan de lokale en nationale bedradingsvoorschriften en moet door een gekwalificeerde monteur worden uitgevoerd.

Als u het apparaat de eerste keer aanzet, kan er een beetje rook en een geur vrijkomen. Dit is normaal en ongevaarlijk (van ovenisolatie en stijfsel op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruiksperiode op.

Het apparaat is met een koelventilator uitgerust. Deze werkt tijdens het gebruik van de grill of bovenste oven (soms bij de onderste oven). De ventilator blijft draaien nadat de grill/oven is uitgezet of totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

3. Uitrusting meegeleverd met uw AGA Module



1x grillpan met grillrek

Deze is speciaal ontworpen om in de grill- en bovenste oven te passen en kan op de richels worden geschoven. De pan kan worden gebruikt om te grillen bovenop de grill. Het grillrek heeft twee posities, zodat voedsel met verschillende diktes kan worden gegrild. Niet voor gebruik in de onderste oven.



1x braadblik

Deze is ontworpen voor gebruik op de roosterrekken van de oven. Het braadblik kan worden gebruikt om vlees of gevogelte te braden. In dit blik kunnen grote hoeveelheden gebakken aardappelen worden bereid.

Het braadblik kan ook worden gebruikt voor het maken van grote plaatkoeken of taarten. Kan in elke oven worden gebruikt, maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.



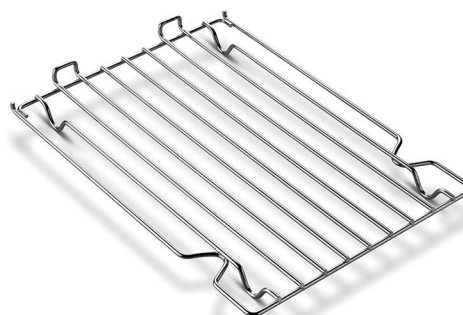
1x ovenschaal

Deze is ontworpen voor gebruik op de roosterrekken van beide ovens. Ideaal voor het bereiden van plaatkoeken, zandgebak of flapjacks.



1x bakplaat

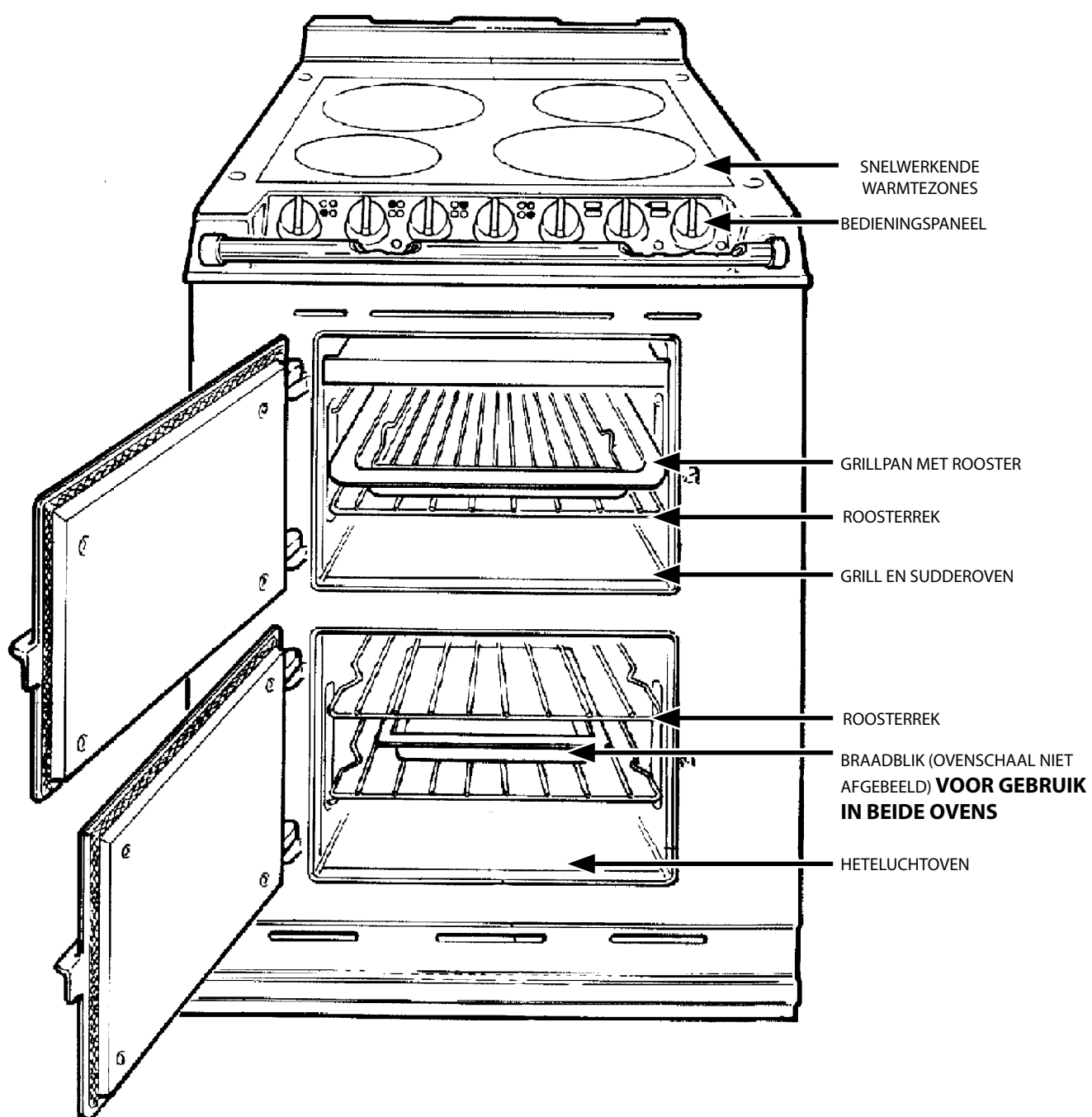
Deze is speciaal ontworpen voor gebruik in de onderste oven en wordt direct op het roosterrek geplaatst. De plaat heeft de aanbevolen grootte bij het bereiden van scones, koekjes, meringues of pasteitjes.



3x ovenroosters

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 "**Ovens**" pagina 9 voor de correcte plaatsing van de ovenroosters.

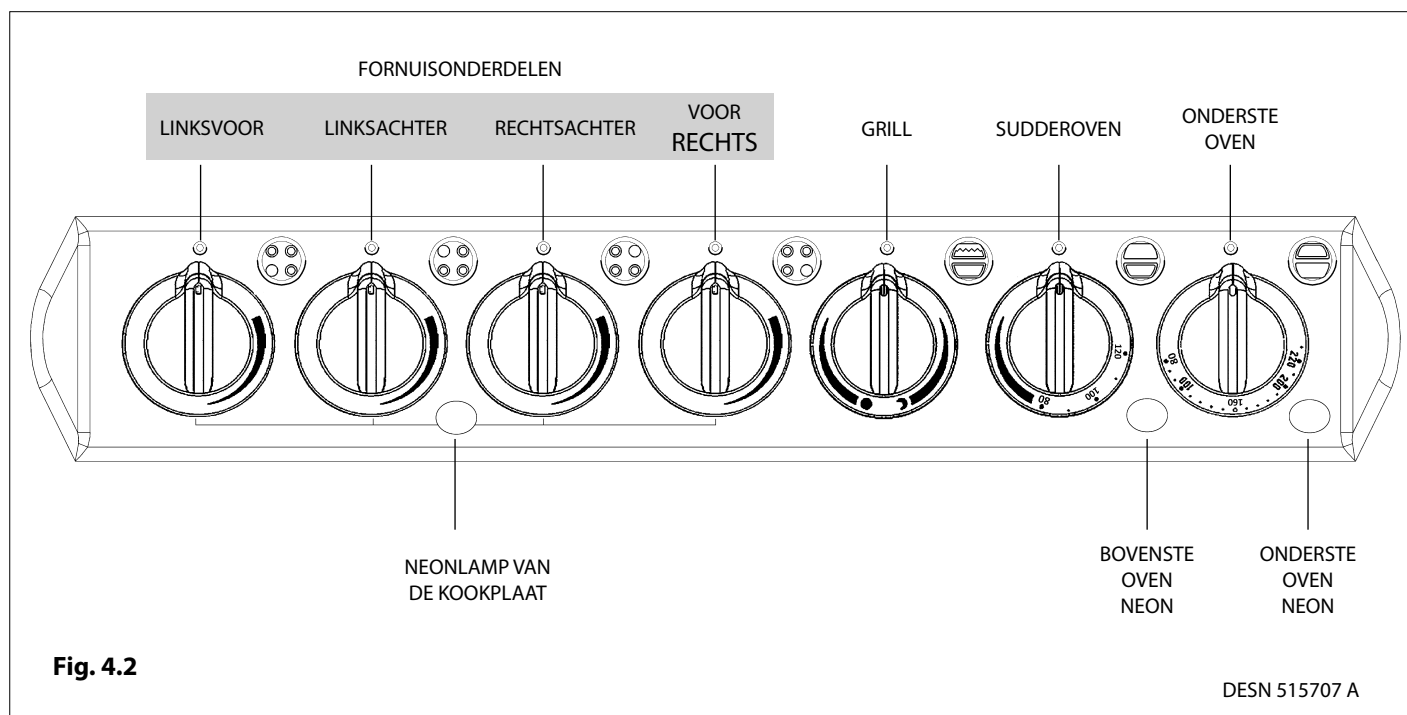
4. Overzicht



Afb.4,1

DESN 511413 D

Bedieningspaneel



- De **KNOPPEN VAN DE KOOKPLAAT** kunnen in beide richtingen worden gedraaid:
- **Rechtsom** van lage instelling in stappen van 1-6 naar hoge instelling.
- **Links** direct van uit naar hoog.
- De **KNOP VAN HET GRILLELEMENT** kan in beide richtingen worden gedraaid:
- **Rechtsom** beide elementen aan.
- **Links** alleen de voorste elementen.
- De **KNOPPEN VAN DE OVEN** kunnen alleen vanuit de stand **UIT** rechtsom worden gedraaid.
- De **NEONLAMP VAN DE KOOKPLAAT** brandt wanneer het fornuis warm is en dus te warm is om aan te raken. Er is sprake van een korte vertraging na het aanzetten.
- De neonlamp blijft branden wanneer het element wordt uitgezet, totdat de temperatuur naar een veilig niveau daalt (hoewel het fornuis nog steeds warm genoeg kan zijn om klein ongemak te veroorzaken).
- De **OVENNEONS** branden wanneer de ovens zijn ingeschakeld. Ze gaan uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Keramisch fornuis



WAARSCHUWING:



GEBRUIK HET FORNUIS NIET ALS HET IS GEBARSTEN.



PLAATS GEEN ALUMINIUMFOLIE OP HET OPPERVLAKE VAN HET FORNUIS.

Het fornuis heeft de volgende vier platen (vermogen bij 230 V):

1. **Linksvoor** - enkel circuit - 1,1 kW - 145mm Ø - Snelle verwarming
2. **Linksachter** - enkel circuit - 1,7 kW - 180mm Ø - Snelle verwarming
3. **Rechtsachter** - enkel circuit - 1,1 kW - 145mm Ø - Snelle verwarming
4. **Rechtsvoor** - enkel circuit - 1,7 kW - 180mm Ø - Snelle verwarming

Wanneer de kookplaten aangezet worden, gloeit de verwarmingszone rood op.

De kookplaten bevatten een veiligheidsschakelaar die de keramische temperatuur beperkt als de platen zonder een pan gebruikt worden of als de platen langer dan normaal op de maximumstand worden gebruikt.

Om zoveel mogelijk uit uw fornuis te halen

- **GEBRUIK** het fornuis niet als een snijplank of een wegzetplek.
- **KOOK NIET** direct op het fornuisoppervlak. Gebruik altijd een pan.
- Til de pan altijd van het oppervlak. **SCHUIF OF SLEEP** de pan niet naar zijn plaats.
- Zet de platen uit wanneer u klaar bent met koken.
- Gebruik altijd de aanbevolen reinigingsmaterialen- en methodes. Zie het onderdeel "Reiniging en zorg".

Keuze van steelpannen

- Gebruik uitsluitend pannen met een gladde en platte onderkant die voor keramische fornuizen zijn aanbevolen, om ervoor te zorgen dat de juiste prestaties worden behaald en om krassen op de kookplaat te voorkomen.
- Als u gietijzeren pannen gebruikt, let er dan op dat ze een geslepen platte onderkant hebben.
- **GEBRUIK NOOIT** pannen met een uitgeholde of gekartelde onderkant.
- De onderkant van de pan moet de verwarmingszone bedekken.
- Kies voor een pan met voldoende inhoud om morsen (overkoken) te voorkomen. In het bijzonder wanneer u voedsel kookt dat suiker bevat, zoals jam, marmelade, fruit, enz.
- **ZET GEEN** pannen op de rand van het keramische fornuis omdat dit tot beschadiging van het geëmailleerde oppervlak van de topplaat zal leiden.
- Voor de beste resultaten moet de bodem van geëmailleerde pannen 2-3mm dik zijn en die van roestvrij staal met "sandwich" bodems 4-6mm.

De grill *(Bovenste oven)*

⚠ De deur van de bovenste oven moet open blijven wanneer de grill aan staat.

⚠ Let op: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden als de grill in gebruik is. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Zoals bij de meeste fornuizen kunnen locale oppervlakken, inclusief de handgreep, te warm zijn om aan te raken, afhankelijk van hoe lang de grill aan staat.

De grill heeft gegradieerde warmtestanden op allebei de elementen (zie Bedieningspaneel).

Voor de beste resultaten verwarmt u op een hoge stand voor.

De grote meegeleverde grillpan en het rooster passen op alle drie de rekposities.

Het meeste voedsel moet op het grillrooster in de grillpan worden bereid. U kunt het rooster omdraaien om aan verschillende voedseldiktes aan te passen. Bepaalde borden kunt u meteen op het ovenrek plaatsen; dit is handig om de bovenkant van voedsel zoals bloemkool met kaas te bruinen.

Het fornuis wordt geleverd met één rooster/grillrek voor de bovenste oven.

Een koelventilator draait wanneer de grill in gebruik is en een korte periode erna.

Nederlands

Sudderoven

Dit wordt gebruikt voor lang, langzaam koken gedurende 6-8 uren, het warm houden van voedsel en het kort opwarmen van borden.

U moet extra opletten wanneer beenderporselein wordt opgewarmd - gebruik de laagste stand.

De langzame kookstand is het gebied dat op de bedieningsknop van de oven tussen 110 - 120 °C is gemarkeerd.

Bewaren en opwarmen van voedsel

- Als voedsel moet worden ingevroren of niet direct wordt geserveerd, laat het dan in een schone voorraadbak zo snel mogelijk afkoelen en vries het vervolgens in de vriezer in.
- Ontdooi bevroren voedsel helemaal in de koelkast voordat u het opnieuw opwarmt.
- Verwarm voedsel grondig en snel op de kookplaat of in een warme oven (160 °C ventilatoroven), en dien dan onmiddellijk op.



Warm voedsel maar één keer op.

De sudderovenstand gebruiken

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

- Gebruik voor de beste resultaten het roestvrijstalen kookgerei van AGA.
- **PLAATS** borden NIET direct op de ovenbodem. Plaats deze altijd op het meegeleverde rek.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 minuten op 160 °C in de ventilatoroven worden bereid, voordat ze naar de sudderoven worden overgebracht.
- Het vlees/gevogelte moet helemaal in 2 lagen folie zijn ingepakt zodat alles goed is afgedicht. Zo blijven de natuurlijke sappen en smaken bewaard die verloren gaan als het voedsel bij een hogere temperatuur wordt bereid. De folienaad **MOET** bovenaan zitten om lekken te voorkomen.
- Zet afgedekte staande stukken altijd op een rek boven een vleesbak zodat er sprake is van goede luchtcirculatie.
- Vlees dat zwaarder is dan 2,7 kg (6 lbs) en gevogelte dat zwaarder is dan 2 kg (4 lbs 8 ozs) is ongeschikt voor de langzame bereidingsmethode.
- Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Let erop dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte ten minste 75 °C is.

- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd eerst aan de kook voordat u ze in de oven stopt.
- Dek bij het bereiden van stoofschotels en het sudderen van vlees het voedsel eerst met folie en vervolgens met het deksel af voor een goede afdichting en om te voorkomen dat vocht verloren gaat.
- Stukken vlees moeten minimaal 6 uur worden bereid. Stoofschotels zijn in 2 - 4 uur gaar, afhankelijk van het aantal ingrediënten. Voedsel kan nog eens 1 -2 uur langer worden bereid, maar het aspect kan dan minder worden.
- Ei- en visgerechten hebben slechts 1-5 uur kooktijd nodig en moeten overdag worden bereid, zodat ze van tijd tot tijd kunnen worden bekeken.
- Duw schotels goed achter in de oven om ervoor te zorgen dat ze boven het element rusten.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen zijn sneller gaar als u ze in kleine stukjes snijdt.
- Voeg kruiden en verdikkingsmiddelen aan het einde van de kooktijd toe.
- Gedroogde rode kidneybonen moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

Ovens

Algemeen

De rekken zijn ontworpen om niet te kantelen.

Om een rek eruit te halen maakt u hem vrij bij de zijgleuven en schuift u hem naar voren.

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

PLAATS Plaats het rooster of voedsel niet op de bodem van de ovens. Voedsel zal op de bodem van de bovenste bodem verbranden en de luchtcirculatie in de onderste oven zal er door worden beïnvloed.

Verwarm de ovens voor op de geschikte stand totdat het neonlicht uitgaat.

Wanneer u beide ovens tegelijk gebruikt, moet u de temperatuur en kooktijden wellicht reduceren (met name voor gebakken voedsel).

Laat voor een efficiënte warmteverdeling een ruimte van ten minste 12 mm tussen borden en de zijkanten van de oven zodat de warme lucht kan circuleren.

De grote meegeleverde grillpan is niet ontworpen op in de onderste oven te passen.

Als u ook een AGA heeft gebruik dan **NIET** het kleine braadblik dat met de AGA in de Module is meegeleverd. Gebruik het geleverde gerei en plaats ze op de roosterrekken.

Condensatie

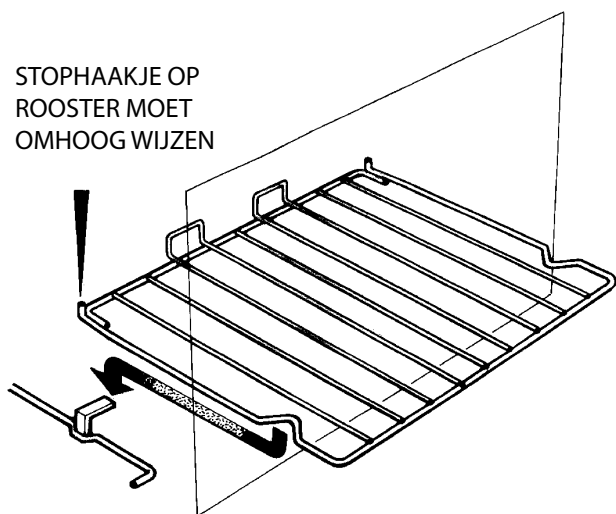
Op het fornuis kan condensatie optreden. Dit is normaal en niets om zich zorgen over te maken. Condensatie treedt op wanneer warmte en vochtigheid aanwezig zijn, bijvoorbeeld tijdens het koken.

Probeer waar mogelijk ervoor te zorgen dat voedsel dat veel vocht bevat, bijvoorbeeld stoofschotels, wordt afgedekt. Als u condensatie ziet, veeg het dan meteen weg.

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

Schéma 4.1

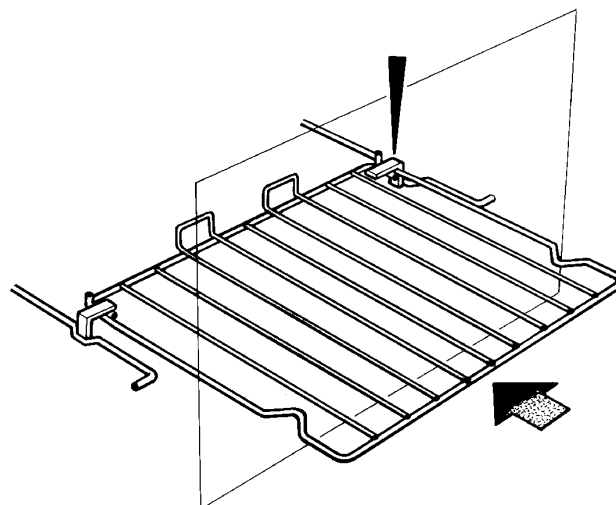
STOPHAAKJE OP
ROOSTER MOET
OMHOOG WIJZEN



DESN 511867

Schéma 4.2

ROOSTERSTOP EN
KANTELBEVEILIGING



DESN 511866

5. Kookgids

Kooktips

- Beide ovens moeten worden voorverwarmd totdat de neon uitgaat.
- De richtlijnen gelden voor bereiding nadat de oven(s) de gewenste temperatuur heeft (hebben) bereikt.
- Grotere voorwerpen kunnen misschien beter gedraaid worden.
- Rekposities worden van boven naar beneden geteld.
- Zet borden in het midden van het rek.
- Wanneer u beide ovens tegelijk gebruikt, dient u kooktijden en standen te verminderen.
- Het is belangrijk dat u voor het opdienen controleert of het voedsel kokend heet is.
- U kunt de standen en kooktijden op uw smaak aanpassen.
- Voor perfecte resultaten het voedsel draaien tegen het einde van de bereidingstijd, bijvoorbeeld taarten, pasteien, koekjes.

Frituren

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

Onderste oven (Geventileerd)

- De onderste oven heeft een ventilator. Dit betekent dat de lucht gecirculeerd wordt om in de hele oven een gelijke temperatuur te creëren.
- In de meeste gevallen betekent dit dat voor het voedsel dat in deze oven bereid wordt een lagere temperatuur nodig is van ca. 10 - 20 °C. Ook voor gebakken producten is mogelijk een kooktijd van een aantal minuten minder nodig.
- De kooktabellen zijn een algemene richtlijn, tijden en temperaturen kunnen variëren naar gelang de individuele recepten.
- De vleesonderdelen moeten als een algemene richtlijn gebruikt worden, maar kunnen variëren als gevolg van grootte, vorm van het braadstuk en of er wel of geen bot aan zit.
- Ontdooi bevroren braadstukken helemaal voordat u ze bereidt.
- De tijden gelden voor onafgedekt braden. Houd rekening met langere tijden als u met folie afdekt.
- De kalkoen/kip is gaar wanneer de sappen er helder uitkomen als u er met een spies inprikt. Als de sappen nog steeds roze zijn, gaat u door met braden en controleert u elke 15 minuten totdat de sappen helder van kleur zijn.
- 1 kg = 2,2 lb

Onderste oven (Geventileerd) - Kooktabel

Voedsel	Stand °C	Rekpositie	Geschatte kooktijd	
Vlees braden				
Rundvlees	170	2 of 3	Bijna rauw	35 min per kg plus 15 min
	170	2 of 3	Medium	45 min per kg plus 20 min
	170	2 of 3	Goed doorbakken	55 min per kg plus 30 min
Lamsvlees	170 - 180	2 of 3	Goed doorbakken	55 min per kg plus 20 min
Varkensvlees	170 - 180	2 of 3	Goed doorbakken	1 uur 5 min per kg plus 25 min
Gevogelte				
Kip	180 - 190	2 of 3		45 min per kg plus 15 min
Kalkoen	170	3	Tot 4 kg	40 min per kg plus 10 min
			Meer dan 4 kg	30 min per kg plus 20 min
Yorkshire pudding				
Groot	190 - 200	Willekeurig		25 - 40 min
Individueel	190 - 200	Willekeurig		15 - 25 min
Gebak en koekjes				
Zandgebak	140	2 of 3		45 - 50 min
Rijke fruitcake	120 - 130	3		3 - 4 uur
Fruitcake	140 - 150	3		1 - 2 uur
Kleine taartjes	180	Willekeurig		15 - 25 min
Scones	200	Willekeurig		8 - 12 min
Victoria sandwich	170	Willekeurig		20 - 35 min
Zwitserse rol	200	2		10 min
Koekjes	170 - 180	Willekeurig		10 - 15 min
Plaatkoek	170	3		25 - 30 min
Pasteitjes				
Plaattaart	190	2 of 3		25 - 35 min
Fruitpastei	190	2 of 3		25 - 45 min
Gehaktpasteitjes	190	1 & 3		20 - 25 min
Pasteitjes (bevroren bladerdeeg)	210	1 & 3		15 - 20 min
Eclairs/Soesjes	200	2		20 - 25 min afhankelijk van de grootte
Puddingen				
Melkpuddingen	140	Willekeurig		ongeveer 2 uur
Luchtige cakejes	160 - 170	2 of 3		45 - 60 min
Custard in de oven	140	2 of 3		45 - 55 min
Meringues	90	2 of 3		1,5 - 3 uur afhankelijk van de grootte
Appelkruimeltaart	170	3		30 - 40 min
Gistmengsels				
Brood	200	2 of 3		25 - 35 min
Broodjes	200	2 of 3		10 - 20 min

OPMERKING: kooktijden, temperaturen en posities zijn bij benadering en kunnen verschillen afhankelijk van de grootte van schalen en hoeveelheden voedsel.

6. Reiniging en zorg voor uw fornuis

-  **Schakel voor het schoonmaken altijd de netvoeding UIT.**
-  **GEBRUIK GEEN stoomreiniger om dit fornuis schoon te maken.**
-  **Gebruik tijdens het reinigen zo min mogelijk water.**
-  **GEBRUIK GEEN schuurblokken, ovenreiniger of reinigers die citroenzuur bevatten op emailen oppervlakken.**

Geëmailleerde boven- en voorplaat

De eenvoudigste manier om de topplaat en voorste plaat van de AGA te reinigen is vlekken meteen weg te vegen. Door de VEA goedgekeurde AGA-emailreinigers zijn te koop op www.agacookshop.co.uk.

Aangebakken voedsel is lastiger schoon te maken maar kan meestal worden verwijderd met een merkartikel emailreiniger of milde crèmes met een doek of, indien noodzakelijk, een nylon schuurblokje.

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 bekrast wordt als u pannen of ander gerei eroverheen trekt.

Het keramische fornuis

Op voorwaarde dat de aanbevelingen in dit onderdeel onder keramisch fornuis worden opgevolgd, zou u geen enkel probleem moeten hebben bij het handhaven van het goede uiterlijk ervan.

Keramische fornuizen zijn bijzonder eenvoudig te reinigen als u zich aan twee belangrijke basisregels houdt.

Ten eerste verwijdert u alles, dat op het oppervlak aanbrandt, onmiddellijk met een schraper die u bij de meeste ijzerhandels kunt aanschaffen.

Als plastic objecten, keukenfolie, suiker of voedsel dat suiker bevat per ongeluk op het hete oppervlak van uw keramische fornuis smelt, verwijder dit dan onmiddellijk met een voor de topplaat geschikte schraper terwijl het fornuis nog steeds warm is om schade aan het oppervlak te vermijden. De topplaatschraper kan via www.agacookshop.co.uk worden aangeschaft.

Ten tweede moet het keramische fornuis na het koken worden schoongemaakt met een goedgekeurde reiniger zoals AGA Ceramic Hob Cleaner, wat te koop is op www.agacookshop.co.uk. Een zachte doek is geschikter voor reiniging dan een spons, omdat een spons de vloeistof van het schoonmaakmiddel absorbeert en de hoge concentratie van de ruwe "schuurdeeltjes" op het oppervlak achterlaat. Dit zou krassen kunnen veroorzaken. In feite moet zo min mogelijk schoonmaakmiddel worden gebruikt (ook in het belang van het milieu). Een aantal druppels is meestal al genoeg.

-  **GEBRUIK GEEN hob brite op de emailen oppervlakken.**

De ovens

Alle oppervlakken van beide ovens zijn voorzien van glasachtig email en kunnen worden gereinigd met merkgebonden reinigingsproducten voor email, die door de Vitreous Enamel Association zijn goedgekeurd.

De roosters kunnen worden verwijderd en indien nodig kunnen de roostersteunen ook worden verwijderd door ze voorzichtig uit de bevestigingsclips in de zijpanelen van de oven te trekken.

Deze onderdelen kunnen in de gootsteen met normale ovenreinigers worden gewassen, u kunt een fijn stukje zeep gebruiken om hardnekkige vlekken van de ovenoppervlakken en reksteunen te verwijderen.



OPMERKING: pas op dat u de thermostaatsondes in de ovens niet beschadigt tijdens het schoonmaken.

Deurbekleding

Kan worden schoongemaakt met een geschikt schuurmiddel of een niet krassende spons met warm zeepwater.

Til de ovendeuren eruit zodat ze voor de reiniging kunnen afkoelen. **GEBRUIK GEEN** onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast.

Bedieningen

De emailen oppervlakken onder de knoppen kunnen worden schoongemaakt met een schuurmiddel of een met zeep doordrenkte spons.

GEBRUIK GEEN ovenreinigers, schuurblokjes of schuurpoeder voor de reiniging van de plastic knoppen. Een veeg met een vochtige doek zou genoeg moeten zijn.

TIP:: reinig uw module regelmatig, bij voorkeur elke keer dat u deze gebruikt.

BELANGRIJK: AGA beveelt door de Vitreous Enamel Association goedgekeurde reinigingsmiddelen aan voor het schoonmaken van emailen oppervlakken van dit product.

Accessoires



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

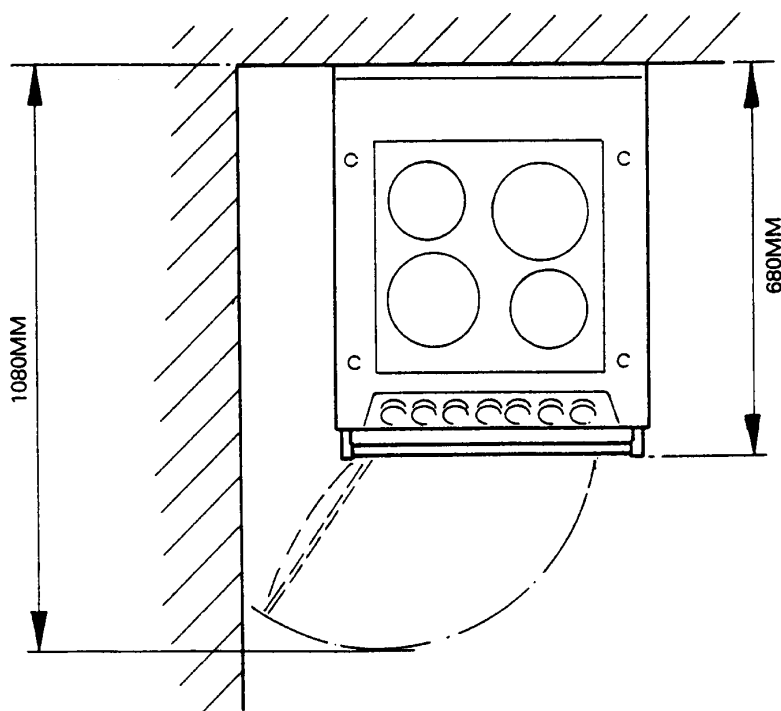
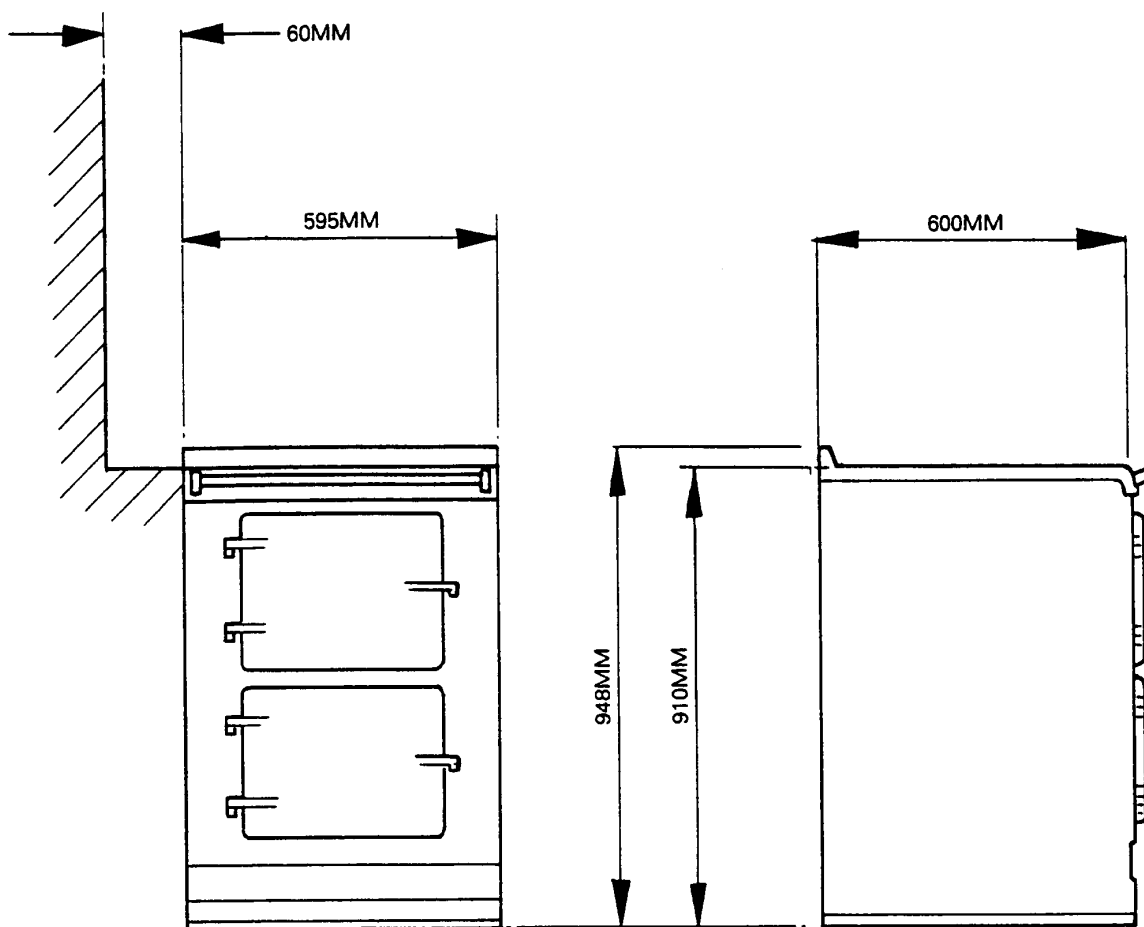
7. Installatie Introductie

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

⚠ WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

- Hoewel dit niet verplicht is, wordt aanbevolen een individuele aardlekschakelaar (RCD) in het voedingscircuit van het fornuis te monteren om ongewenste uitschakeling te voorkomen.
- Het apparaat is bedoeld voor het op het identificatieplaatje aangegeven voltage.
- Het identificatieplaatje bevindt zich in de middelste ventilatieopening dicht bij de basis van de voorplaat.
- **DE UITEINDELIJKE MONTAGE VINDT OP LOCATIE PLAATS, DOOR EEN ERKENDE MONTEUR VAN AGA.**
- De Module wordt door de fabrikant in een volledig gemonteerde toestand geleverd.

8. Productafmetingen



Afb.8,1

DESN 511414

Nederlands

Locatie

Dit is een apparaat van klasse 1, type X.

Alle aanliggende muren die boven het fornuis uitsteken moeten van warmtebestendig materiaal zijn.

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

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

De ventilatieopeningen achter in de topplaat mogen niet zijn afgedekt.

Volgorde en procedure van installatie

INSTALLATIE/NIVELLERING

De AGA vrijstaande elektrische module is ontworpen om op een vlak en waterpas oppervlak te staan. Een eventuele oneffenheid kan echter worden verholpen door onder de hoeken van de plint een geschikt, onbrandbaar materiaal te stoppen (tot 2-3 mm).

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

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

Gebruik GEEN het fornuis NIET achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.

Het wordt aanbevolen het fornuis niet op een verhoogde basis te installeren.

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

9. Elektrische aansluiting

Elektrische aansluitingen bevinden zich aan de achterzijde van het apparaat.

Zie (Afb.9.1 en Afb.9.2) en voor de aansluiting van bedrading naar het apparaat.

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

De totale elektrische belasting van het apparaat is ca. 9,8 kW. De gebruikte kabelgrootte moet voor deze belasting geschikt zijn en moet aan alle lokale vereisten voldoen (d.w.z. pvc-geïsoleerde kabel IEC 60227 - code 53 voor gewone kabels).

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

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

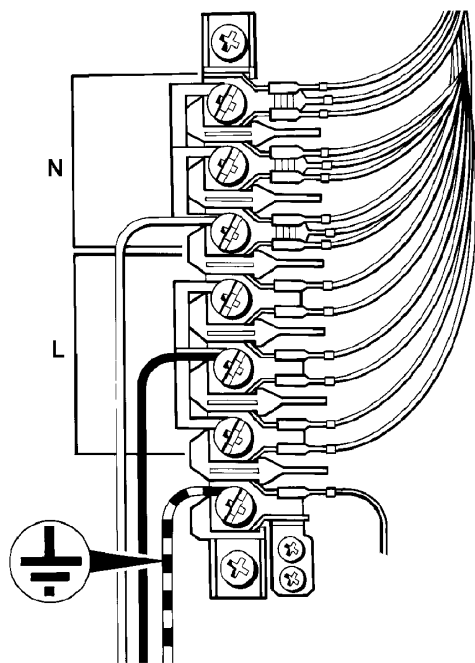
Enkelfasige aansluiting

Voor de module is een onafhankelijke voeding van 30/32 A nodig die samen met een dubbele poolisolator met een minimum contactafstand van 3 mm gemonteerd moet worden en op het lichtnet moet worden aangesloten met een minimumkabel van 6 mm² om aan de laatste uitgave van de lokale en nationale bedradingsvoorschriften te voldoen

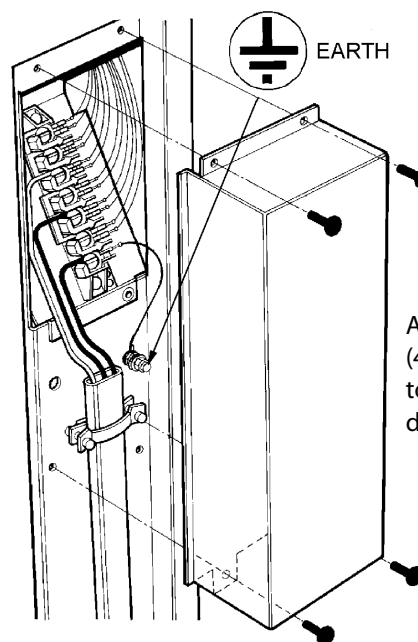
Afb.9.1

ENKELFASIGE AANSLUITING

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



DESN 513370



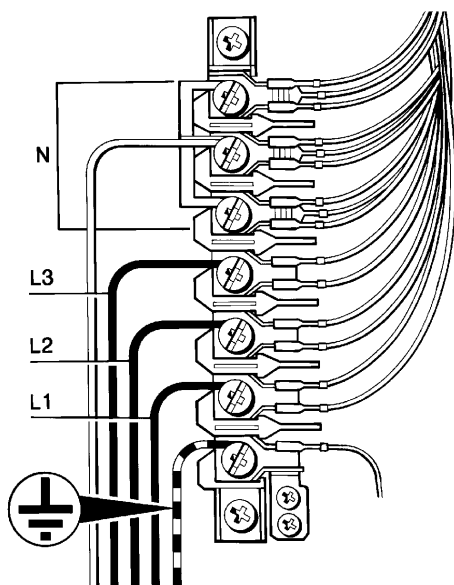
Afdekking verwijderen (4 schroeven) om toegang te krijgen tot de aansluitklem

DESN 513372 A

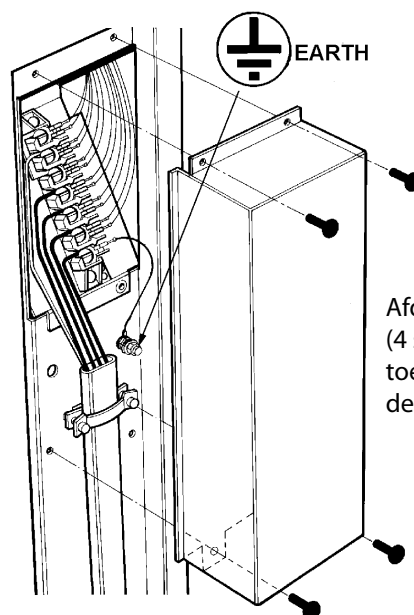
Afb.9.2

Driefasige aansluiting

Minimaal 2,5 mm² en moet voldoen aan de laatste uitgave van de lokale en nationale bedradingsvoorschriften



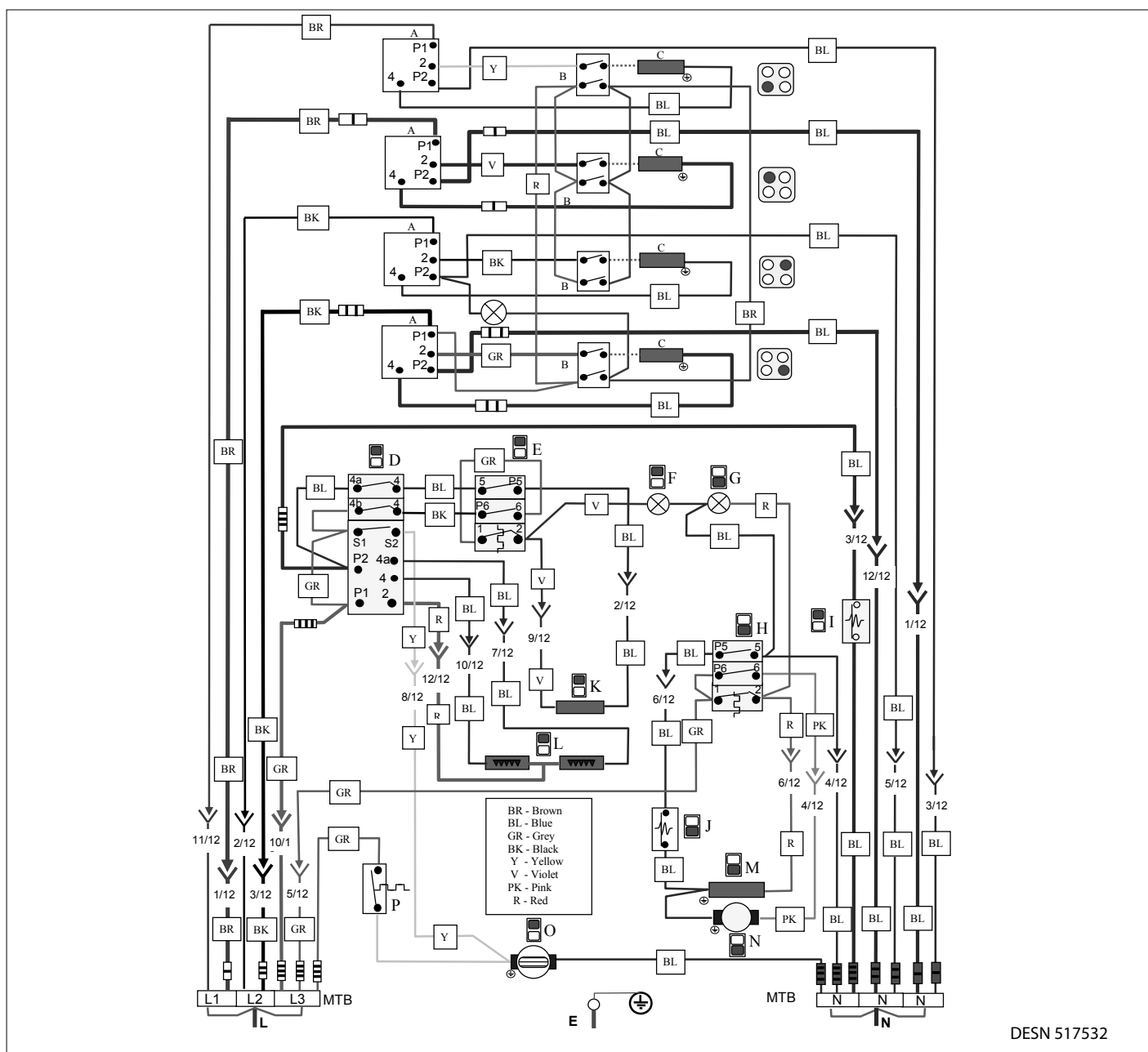
DESN 513371



Afdekking verwijderen
(4 schroeven) om
toegang te krijgen tot
de aansluitklem

DESN 513373 A

11. Schakelschema



- A.** Energieregelaar
B. Thermische schakelaar keramisch fornuis
C. Verwarmingselement keramisch fornuis
D. Grillregelaar
E. Thermostaat bovenste oven
F. Bovenste oven neon
G. Onderste oven neon
H. Thermostaat onderste oven
I. Thermostaat oververhitting bovenste oven
J. Warmtethermostaat bovenste oven
K. Element bovenste oven
L. Dubbel grillelement
M. Element onderste oven
N. Circulatieventilator onderste oven
O. Koelventilator grill
P. Thermische schakelaar "Run On" koelventilator grill
MTB Master Terminal Block

Code	Kleur
BR	Bruin
BL	Blauw
GR	Grijs
BK	Zwart
Y	Geel
V	Violet
PK	Roze
R	Rood

12. Onderhoud

- Uw AGA hoeft niet regelmatig te worden onderhouden.
- In het geval uw apparaat onderhoud behoeft, bel dan met AGA service of neem contact op met uw erkende distributeur/handelaar.
- Uw toestel **MAG** alleen onderhouden en geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde monteur, AGA-monteur of een erkende distributeur.
- **BRENG GEEN** wijzigingen of modificaties aan het toestel 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 wijzelf.

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

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



AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

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