



**AGA SIX-FOUR DC6 (FFD)  
AARDGAS  
Alleen Nederland**

---

**AGA SIX-FOUR DC6 (FFD)  
NATURAL GAS  
Netherlands only**

---

**AARDGAS CONVERSIE (KIT PART NO. AG1M251775) NL**

**NG CONVERSION INSTRUCTIONS (KIT PART NO. AG1M251775) NL**

---

**LET OP: DIT TOESTEL IS ZWAAR, DE JUISTE APPARATUUR EN VOLDOENDE MANKRACHT MOETEN WORDEN GEBRUIKT BIJ HET VERPLAATSEN OM SCHADE AAN HET APPARAAT OF DE VLOER TE VOORKOMEN.**

**Onthoud dat u bij het vervangen van onderdelen van dit apparaat uitsluitend reserveonderdelen gebruikt waarvan u zeker weet dat ze aan de veiligheid- en prestatiespecificatie voldoen die wij eisen.**

Gebruik **GEEN** herstelde of kopieonderdelen die niet duidelijk door AGA zijn geautoriseerd.

**LEES DEZE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR OP EEN VEILIGE PLEK OM ZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN.**

---

**CAUTION: THIS UNIT IS HEAVY, PROPER EQUIPMENT AND ADEQUATE MANPOWER MUST BE USED IN MOVING THE RANGE TO AVOID DAMAGE TO THE UNIT OR THE FLOOR.**

**REMEMBER**, when replacing a part on this appliance, use only spare parts that you can be assured conform to the safety and performance specification that we require.

**DO NOT** use reconditioned or copy parts that have not been clearly authorised by AGA.

**PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE  
AND KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.**



Voor gebruik in NL

08/17 EINS 517592



## Inhoud

---

**AGA Six-Four** 2

---

**AGA Six-Four** 5

---

# AGA Six-Four

---

**WARNING SERVICING TO BE CARRIED OUT ONLY BY AN AUTHORISED PERSON.**

**Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.**

**Check the 'Technical Data' section, that the hob is convertible to the gas you want to use.**

A suitably competent person must perform the conversion. After conversion the installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before converting this appliance.

- ⚠ Failure to convert the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.**
- ⚠ When servicing or replacing gas carrying components disconnect from the gas supply before starting operation. Check the appliance is gas sound after completion.**
- ⚠ DO NOT use reconditioned or unauthorised gas controls.**
- ⚠ Disconnect from the electricity and gas supply before servicing.**
- ⚠ Before electrical reconnection, check that the appliance is electrically safe.**

## Injectors

Remove the burner caps and flame spreaders. Remove the old jets. Fit the new jets (refer to the **"Technical Data" page 4** section for the correct jets). Reassemble in the reverse order **"Assembly of burners" page 3**.

## Stick on Label

Stick the NG conversion gas label over the natural gas part of the appliance data plate label.

**NOTE:** The data plate is situated in the centre vent slot near the base of the front plate.

## Pressure Testing

Connect the appliance to the gas supply.

The pressure test point is situated on the rear right hand side of the hotplate.

Place the wok burner head, burner cap and ring into position on the hotplate. Light the burner by pushing in the appropriate control knob and turning it anticlockwise to the **FULL ON** position (large flame symbol).

For **Natural Gas** appliances, Netherlands (2E(43.46 - 45.3MJ/M3(0°C)) should be 25 mbar.

Turn off the tap, disconnect the pressure gauge and refit test point blanking screw.

**Check operation of all the burners.**

**Check for gas tightness.**

## Assembly of burners

**IMPORTANT:** The cast iron pan supports on the appliance are much heavier than those on most gas hotplate cookers, therefore care must be taken when removing or re-fitting them to the hob.

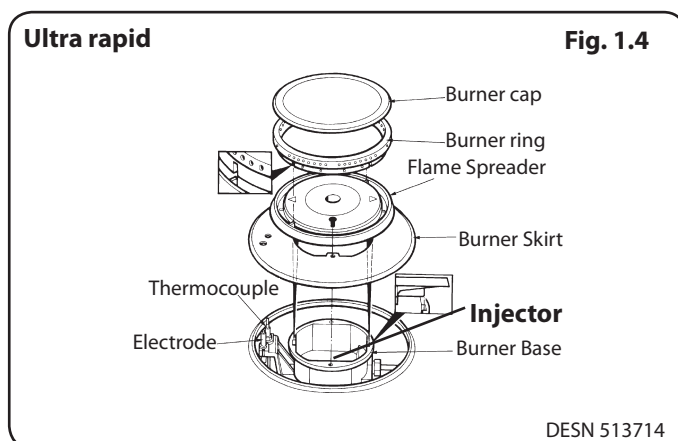
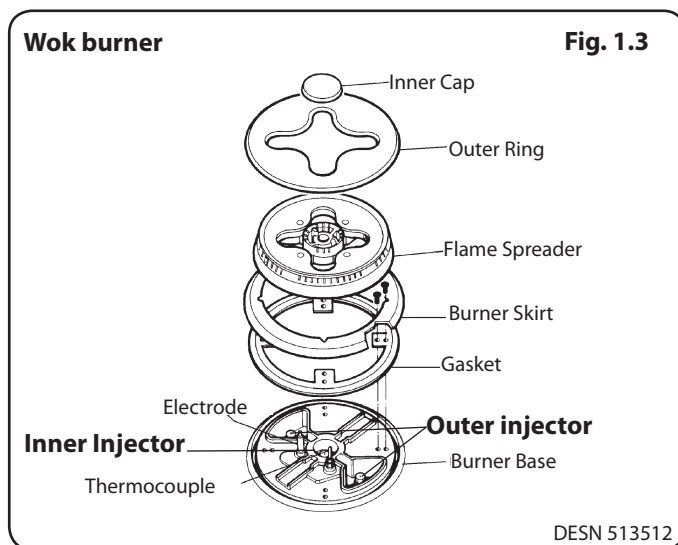
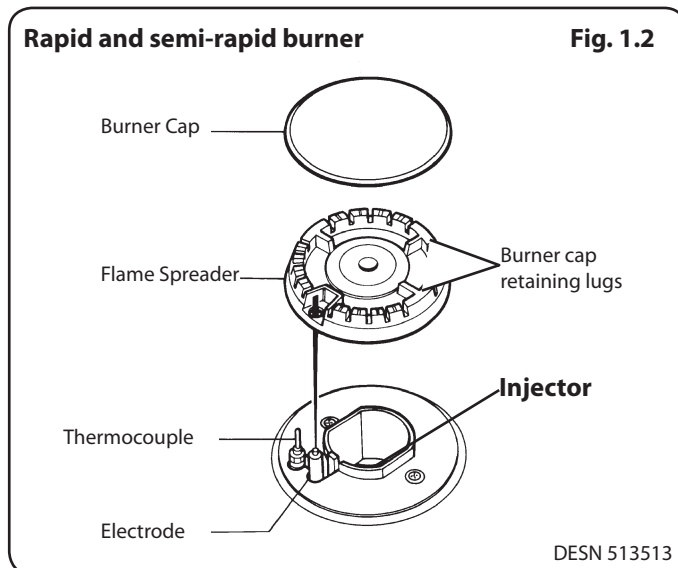
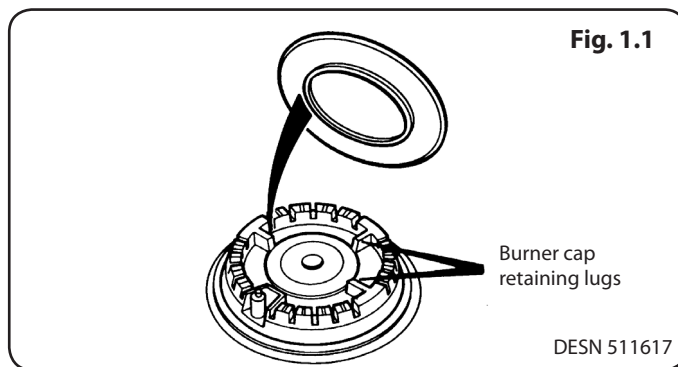
It is important that they are lifted from the appliance and not dragged across nearby enamelled parts which would result in damaging the enamel.

### Fitting of burner cap (rapid and semi-rapid)

Refer to (Fig. 1.1) and (Fig. 1.2).

### Assembly of wok burner (Fig. 1.3)

### Assembly of ultra rapid burner (Fig. 1.4)



# Nederlands

## Technical Data

**NOTE:** The data plate is situated in the centre vent slot near the base of the front plate.

Natural Gas G20 (Appliance Category I2H)						
<b>Burner type</b>	WOK	RAPID	RAPID	SEMI-RAPID	SEMI-RAPID	ULTRA-RAPID
<b>Maximum heat input</b>	4.5 KW	3.0 KW	3.0 KW	1.75 KW	1.75 KW	5.0 KW
<b>Injector marking</b>	066	116	116	097	097	167
<b>Secondary</b>	1.00 (x2)	-	-	-	-	-

**Pressure point position:** Rear right-hand side of hotplate

**Pressure setting:** 20 mbar

**Burner ignition:** H.T. Spark

HOTPLATE - Netherlands (NG) G25 (Appliance Category I2L)						
<b>Burner type</b>	WOK	RAPID	RAPID	SEMI-RAPID	SEMI-RAPID	ULTRA-RAPID
<b>Maximum heat input</b>	4.1 KW	2.75 KW	2.75 KW	1.75 KW	1.75 KW	4.6 KW
<b>Injector marking</b>	066	116	116	097	097	167
<b>Secondary</b>	1.00 (x2)	-	-	-	-	-

**Pressure point position:** Rear right-hand side of hotplate

**Pressure setting:** 25 mbar

**Burner ignition:** H.T. Spark

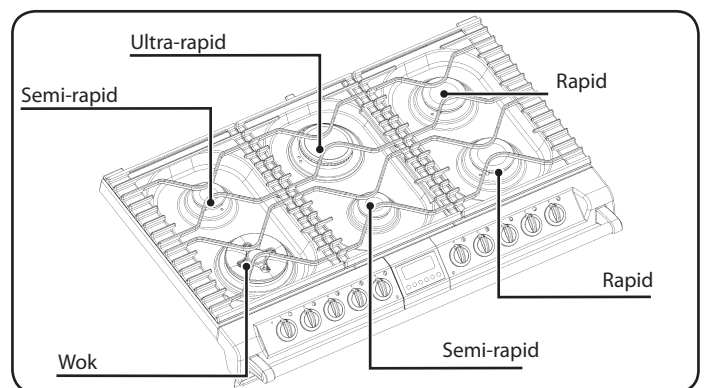
HOTPLATE - Netherlands (NG) G25.3 Appliance category 2E (43.46 - 45.3MJ/M <sup>3</sup> (OC))						
<b>Burner type</b>	WOK	RAPID	RAPID	SEMI-RAPID	SEMI-RAPID	ULTRA-RAPID
<b>Maximum heat input</b>	4.1 KW	3.0 KW	3.0 KW	1.75 KW	1.75 KW	4.6 KW
<b>Injector marking</b>	069	121	121	094 (Y)	094 (Y)	167
<b>Secondary</b>	1.05 (x2)	-	-	-	-	-

**Pressure point position:** Rear right-hand side of hotplate

**Pressure setting:** 25 mbar

**Burner ignition:** H.T. Spark

ELECTRIC GRILL AND OVENS: 230V, 50Hz SINGLE PHASE, 30 AMP	
Upper oven (Fan) power rating	1.45 kw
Grill element power rating	2.30 kw
Simmering oven power rating	1.00 kw
Lower oven (fanned)	1.45 kw



## AGA Six-Four

**WAARSCHUWING – ONDERHOUD ALLEEN DOOR BEVOEGDE PERSONEN UIT TE VOEREN.**

**Vóór onderhoud van elektriciteit en gas afsluiten. Controleer of het apparaat veilig is wanneer u klaar bent.**

**Controleer het onderdeel “Technische Gegevens” of het fornuis omgebouwd kan worden naar het gas dat u wilt gebruiken.**

Een geschikt en bekwaam persoon moet de het ombouwen uitvoeren. Na het ombouwen moet de installatie aan de relevante voorschriften voldoen evenals aan de eisen van het lokale elektriciteitsbedrijf. Lees eerst de instructies voordat u dit apparaat ombouwt.

- ⚠** Het niet correct ombouwen van het apparaat kan ervoor zorgen dat de garantie van het apparaat en aanspraken op claims komen te vervallen en dit kan tot vervolging leiden.
- ⚠** Sluit tijdens onderhoud of vervanging van gashoudende onderdelen de gastoevoer af voordat u met de werkzaamheden begint. Controleer of het apparaat gasdicht is nadat u klaar bent.
- ⚠** Gebruik **GEEN** herstelde of niet goedgekeurde gasknoppen.
- ⚠** Vóór onderhoud van elektriciteit en gastoevoer afsluiten.
- ⚠** Controleer of het apparaat elektrisch veilig is voordat u het weer opnieuw op de elektriciteit aansluit.

## Injectors

Verwijder de branderkappen en vlamverspreiders. Verwijder de oude sproeiers. Plaats de nieuwe sproeiers (zie “**Technische Gegevens**” pagina 7 voor de juiste sproeiers). In omgekeerde volgorde monteren. “**Montage van branders**” pagina 6.

## Plaketiket

Plak het NGgasetiket over het aardgasdeel van het informatieetiket van het apparaat.

**OPMERKING** : Het identificatieplaatje bevindt zich in de middelste ventilatieopening dicht bij de basis van de voorplaat.

## Druk testen

Sluit het apparaat op de gastoevoer aan.

Het drukproefpunt bevindt zich aan de rechterachterkant van de kookplaat.

Doe de wokbranderkop, branderkap en ring op hun plaats op de kookplaat. Ontsteek de brander door de juiste bedieningsknop in te drukken en hem linksom te draaien naar de positie **FULL ON** (grote vlamsymbool).

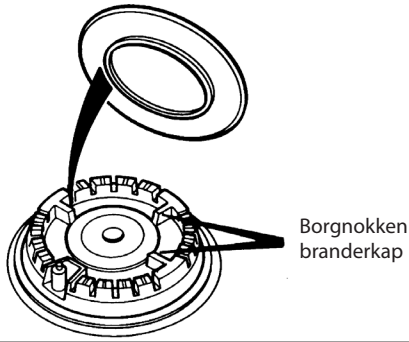
Voor apparaten met **aardgas** moet de druk 2E(43.46 - 45.3MJ/M3(0°C) 25mbar bedragen.

Doe de kraan dicht, sluit de drukmeter af en doe de afdichtingsschroef voor het testpunt weer op zijn plaats.

**Controleer de werking van al de branders.**

**Controleer op gasdichtheid.**

Afb.1.5



DESN 511617

## Montage van branders

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

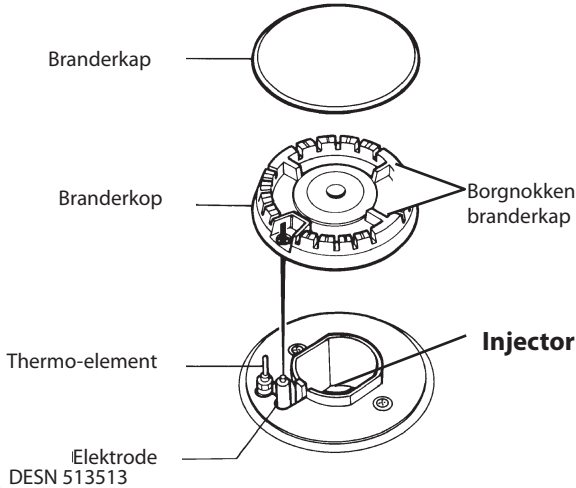
Het is van belang dat ze opgelicht worden en niet over het aangrenzende email geslept worden omdat daardoor het email beschadigt.

**Plaatsen van de branderkap (snel en halfsnel)**

Raadpleeg (Afb.1.5) en (Afb.1.6).

Afb.1.6

### Snelle en halfsnelle branders



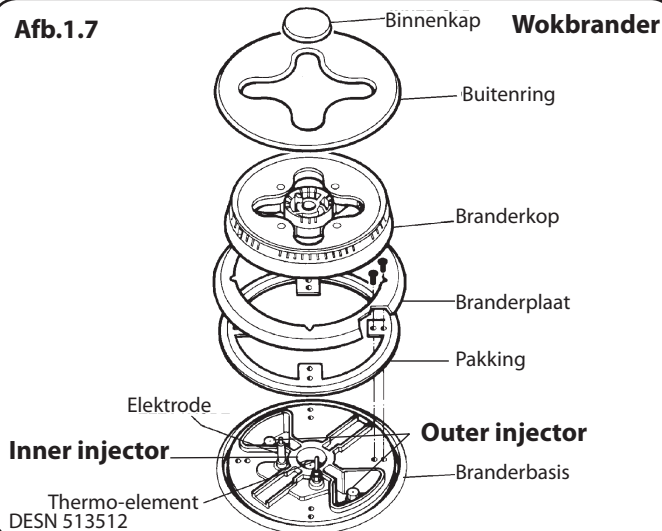
DESN 513513

**Wokbrander (Afb.1.7)**

**Ultrasnelle brander (Afb.1.8)**

Afb.1.7

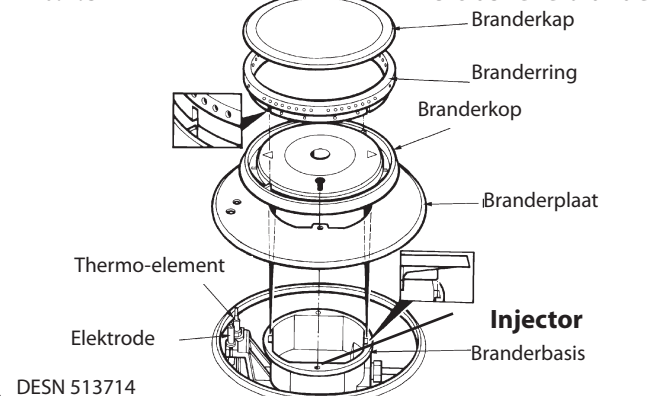
### Wokbrander



DESN 513512

Afb.1.8

### Ultrasnelle brander



DESN 513714



## Technische Gegevens

Het drukroeppunt bevindt zich aan de rechterachterkant van de kookplaat.

KOOKPLAAT - Aardgas G20 - (Apparaatcategorie I2H)						
Brandertype	WOKBRANDER	SNELLE	SNELLE	HALFSNEL	HALFSNEL	ULTRASNEL
Maximale warmtetoever	4,5 KW	3,0 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW	5,0 KW
Plaatsbepaling injector	066	116	116	097	097	167
Secundair	1,00 (x2)	-	-	-	-	-

**Positie drukpunt :** Rechterachterkant van kookplaat

**Drukinstelling :** 20 mbar

**Ontsteking brander :** H.T. vonk

KOOKPLAAT - Nederlands (NG) G25 (Apparaatcategorie I2L)						
Brandertype	WOKBRANDER	SNELLE	SNELLE	HALFSNEL	HALFSNEL	ULTRASNEL
Maximale warmtetoever	4,1 KW	2,75 KW	2,75 KW	1,75 KW	1,75 KW	4,6 KW
Plaatsbepaling injector	066	116	116	097	097	167
Secundair	1.00 (x2)	-	-	-	-	-

**Positie drukpunt :** Rechterachterkant van kookplaat

**Drukinstelling :** 25 mbar

**Ontsteking brander :** H.T. vonk

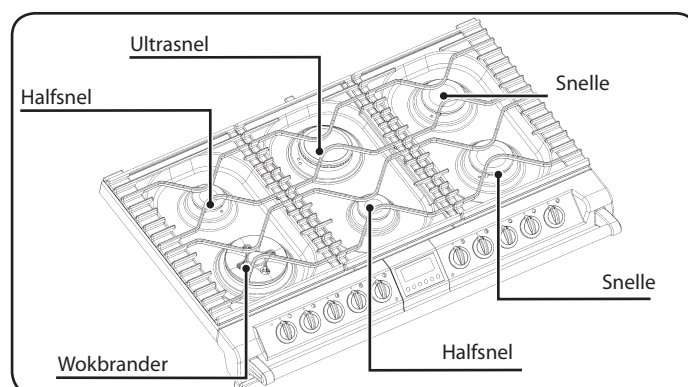
KOOKPLAAT - Nederlands (NG) G25.3 Apparaatcategorie 2E (43.46 - 45.3MJ/M <sup>3</sup> (OC))						
Brandertype	WOKBRANDER	SNELLE	SNELLE	HALFSNEL	HALFSNEL	ULTRASNEL
Maximale warmtetoever	4,1 KW	3,0 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW	4,6 KW
Plaatsbepaling injector	069	121	121	094 (Y)	094 (Y)	167
Secundair	1.05 (x2)	-	-	-	-	-

**Positie drukpunt :** Rechterachterkant van kookplaat

**Drukinstelling :** 25 mbar

**Ontsteking brander :** H.T. vonk

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















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

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



AGA Rangemaster  
Station Road  
Ketley Telford  
Shropshire TF1 5AQ  
England

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