



AGA 60 Elektrische

Gebruikshandleiding & Instructies voor Installatie

Onthoud dat u bij het vervangen van onderdelen van dit apparaat uitsluitend reserveonderdelen gebruikt waarvan u zeker weet dat ze aan de veiligheid- en prestatiespecificatie voldoen die wij eisen.
Gebruik **GEEN** herstellende of kopieonderdelen die niet duidelijk door AGA zijn geautoriseerd.

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



Voor gebruik in NL

Inhoud

1. Gezondheid en veiligheid	1	9. Installatie-instructies	16
2. Inleiding	2	10. Installatie Introductie	17
3. Overzicht	3	11. Van pallet halen en fornuis installeren	18
Bedieningspaneel	4	12. Specificaties	20
Afzuigkappen en ovenventilatie	4	13. Elektrische aansluiting	24
Algemeen advies	5	14. Bedieningsknoppen en handgreep monteren	25
De zones van de AGA 60 gebruiken	5	15. Schakelschema	26
Kookplaatbediening	5	16. Checklist	27
De kookplaatstand	5		
De sudderplaatstand	5		
De wegzetplaten	6		
De ovens	6		
4. AGA Accessoires	7		
De braadovenstand	9		
De bakovenstand	9		
De sudderoven	10		
5. Bakplaten	11		
6. Bakrichtlijnen	12		
7. Reiniging & Zorg voor uw Fornuis	13		
8. Onderhoud	15		

1. Gezondheid en veiligheid

- ⚠ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat; 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 op de huid en in de ogen, neus en keel. Vermijd contact met huid en ogen. Gebruik wegwerphandschoenen, gezichtsmaskers en oogbescherming. Was na gebruik uw handen en andere blootgestelde delen. Bij het afvoeren beperkt u stof met sproeiwater en zorgt u ervoor dat onderdelen goed zijn ingepakt.

Algemeen

- ⚠ Plaats NOOIT iets van aluminium tussen de onderkant van de steelpan en het keramische oppervlak (bijv. kookmatjes, aluminiumfolie enz.).**
- ⚠ Belangrijk: olie is brandgevaarlijk; 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 deze naar buiten te dragen.

Frituren

- Gebruik een diepe pan die groot genoeg is om het verwarmingsgebied helemaal te bedekken.
- ⚠ Vul de pan NOOIT voor 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. Personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis kunnen het apparaat gebruiken als ze onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien.

- ⚠ LET OP: 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: brandgevaar: bewaar GEEN dingen op de kookoppervlakken.**
- ⚠ WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.**
- ⚠ WAARSCHUWING: als het oppervlak van het fornuis is gebarsten, zet u het apparaat uit om de kans op elektrische schok te vermijden.**

2. Inleiding

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

Uw AGA 60 is een compact fornuis waarin de ontwerpwaarden en kookprincipes van de traditionele AGA hand in hand gaan met de flexibiliteit om elke kookzone naar behoefte aan en uit te zetten, waardoor deze uitstekend past in uw levensstijl.

Uw AGA 60 is zo ontworpen, dat deze alle eigenschappen heeft van een grotere AGA, maar dan in het klein.

We verwijzen u naar het schema en naar de relevante onderdelen voor de bovenste oven, onderste oven, plaat, enz. zodat u vertrouwd kunt raken met het product.

BELANGRIJK: lees de begeleidende garantie.

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

In het belang van veiligheid en efficiënt gebruik wordt u verzocht het volgende te lezen voordat u uw nieuwe AGA-apparaat gebruikt.

Het gebruik van kookapparaten met gas resulteert in de productie van warmte en vocht in de kamer waarin ze staan opgesteld. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap).

Aanhoudend intensief gebruik van het apparaat vraagt mogelijk om extra ventilatie, bijvoorbeeld het openen van een raam of nog effectievere ventilatie, bijvoorbeeld een hoger niveau van mechanische ventilatie, indien die aanwezig is.

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

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

3. Overzicht

Fig. 3.1



DESN 517541

Overzicht fornuis Fig. 3.1

- A. Sudderplaat en kookplaat
- B. Bovenplaat en wegzetplek
- C. Bovenste oven (braadovenen bakovenstand)
- D. Sudderoven

Nederlands

Bedieningspaneel

Als u uw AGA-fornuis de eerste paar keer gebruikt, zijn er twee dingen die u kunt merken; om beide hoeft u zich geen zorgen te maken.

Het AGA-fornuis zal korte tijd een geur afgeven; dit is gewoon te wijten aan het verbranden van de beschermende olie die wij in de ovens aanbrengen. Wanneer dit gebeurt, is het vanwege de nieuwigheid van het fornuis de eerste paar uur raadzaam om het keukenraam te openen.

Er kan condensatie ontstaan op de bovenste plaat en het voorpaneel terwijl het AGA-fornuis opwarmt; dit wordt veroorzaakt door het opdrogen van de isolatielaag en het bindmiddel op basis van zetmeel op de elementisolatie. De condensatie moet zo snel mogelijk worden weggeveegd om vlekken op het email te voorkomen.

Uw AGA 60 heeft het uiterlijk van een klassiek geëmailleerd, gietijzeren AGA-fornuis met warmteopslag. De flexibiliteit ervan is echter haast eindeloos, omdat in plaats van één enkele warmtebron elke kookzone zijn eigen elektrisch verwarmde gietijzeren element(en) heeft. De scheiding van de kookzones biedt controlemogelijkheden. U kunt alleen de zones selecteren die u wilt of moet gebruiken.

Afzuigkappen en ovenventilatie

Het wordt aanbevolen dat er boven dit AGA-fornuis een afzuigkap wordt gemonteerd. Het AGA-ventilatiesysteem zit bovenaan de AGA en is ontworpen om het vocht uit de ovens af te voeren. De afzuigkap moet minimaal op de door de fabrikant aanbevolen hoogte worden geplaatst, gemeten vanaf de bovenzijde van de AGA.


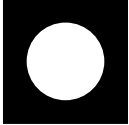

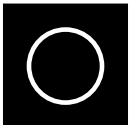
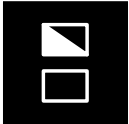

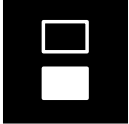

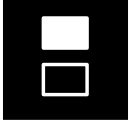
De AGA 60-ovens zijn gemaakt uit gietijzer, na verloop van tijd zijn ze goed ingeget.

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

Het is ook niet wenselijk om een geheel of gedeeltelijk gevulde pan of keukengerei met voeding dat een hoog vochtgehalte bevat, in de ovens te laten staan als deze niet worden gebruikt.

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

Schoonmaakinformatie vindt u op **“Uw fornuis reiniging en verzorgen” pagina 15.**

Hobs	
UIT	
Kookstand	
Sudderoven Sudderstand	
Ovens	
UIT	
Bovenste oven Bakovenstand AAN Sudderoven UIT	
Bovenste oven Bakovenstand AAN Sudderoven AAN	
Bovenste oven UIT Sudderoven AAN	
Bovenste oven Braadovenstand AAN Sudderoven AAN	
Bovenste oven Braadovenstand AAN Sudderoven UIT	

Algemeen advies

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

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

Bewaar de eenvoudige bakplaat buiten de AGA. Gebruik hem koud in de braadoven om warmte van bovenaf tegen te houden en creëer zo onderin een meer gematigde temperatuur. Het kan ook als een bakplaat worden gebruikt.

Opwarmtijden

Omdat de AGA werkt volgens het principe van warmteopslag, is er tijd nodig om de warmte van de elektrische elementen te verzamelen, totdat het gietijzer deze heeft opgenomen. Wij raden aan om een uur opwarmtijd te rekenen. De optionele programmeerder is een geweldige accessoire, omdat deze kan worden ingesteld om de bovenste oven voor te verwarmen, zodat u er meteen iets kunt inschuiven als u de deur binnenloopt.

Het principe van warmteopslag betekent dat de ovens en de kookplaat tot een vooraf ingestelde warmte worden verwarmd; de bereidingsovens zijn genoemd naar de desbetreffende functie en niet naar de temperatuur.

De zones van de AGA 60 gebruiken

Op de volgende pagina's worden de verschillende zones van het AGA 60-fornuis beschreven.

Het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag staat bekend om de aangename warmte die het uitstoot. Met de AGA 60 krijgt u alleen warmte wanneer het fornuis aan staat of, in mindere mate, wanneer slechts onderdelen ervan aanstaan.

De kookplaat

De gietijzeren kookplaat wordt handmatig bediend en is plat vervaardigd om het beste algehele contact met de AGA-sauspannen, grillpannen, frituurpan en ketel te bieden.


De kookplaatstand is de warmste stand terwijl de sudderplaatstand de koelste van de twee is. Er zitten elektrische onderdelen in het gietijzer die in respectievelijk ca. 11 en 8 minuten opwarmen. De kookplaat kan volledig onafhankelijk van de ovens worden gebruikt.

De gehele zone van de kookplaat kan voor koken worden gebruikt en er kunnen altijd meerdere pannen op een plaat worden gezet. De kookplaat bevindt zich een klein beetje boven de topplaat om krassen tot een minimum te beperken als de pannen naar één zijde worden geschoven om verder te sudderen.

Het chromen, geïsoleerde deksel wordt neergeklapt over de kookplaat als deze opwarmt of niet wordt gebruikt. Wanneer de kookplaat 'aan' staat, is het geïsoleerde deksel warm. We bevelen ten sterkste aan dat u geen voorwerpen direct op het geïsoleerde deksel zet, zoals ketels, sauspannen of bakblikken, omdat de kleinste krasjes meteen zichtbaar zijn. Koop een paar pannenlappen om het oppervlak van het deksel te beschermen als dit als wegzetplek wordt gebruikt!

Houd de kookplaat vrij van aangebrand eten of kruimels met de bij uw AGA geleverde draadborstel. **"Uw fornuis reiniging en verzorgen" pagina 15.**

Kookplaatbediening

Zet de bedieningsknop in de stand  om de kookplaat te gebruiken en op de stand  voor de sudderplaat.

De kookplaatstand

De warmste stand, de kookplaatstand, wordt gebruikt voor koken, grillen, roerbakken, maken van toast, inderdaad alles waar veel warmte voor nodig is. Groene groentes behouden hun kleur wanneer ze hierop snel worden gekookt. U kunt ook een stoommandje gebruiken boven de sauspannen om meer dan één groente tegelijk te koken.

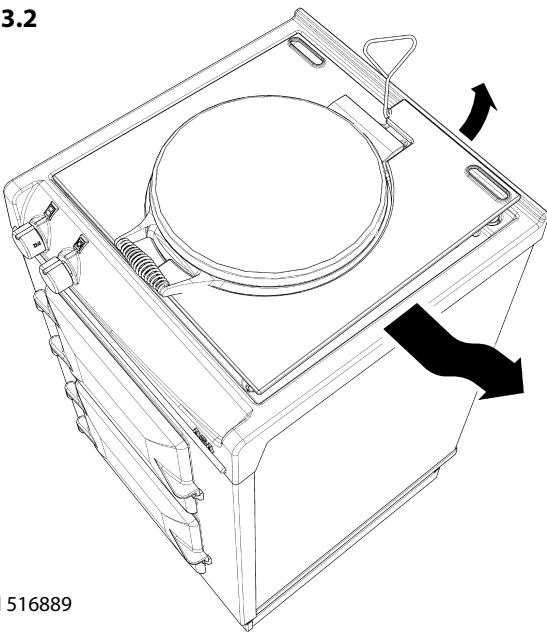
Wanneer u roerbakt of iets bereidt dat kan spetteren, bevelen we het gebruik van een AGA-spatscherm aan dat het geïsoleerde deksel tegen spetters beschermt. Zo is schoonmaken een koud kunstje! Was het spatscherm in afwaswater af of plaats dit in de vaatwasser tussen twee dinerborden.

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

De sudderplaatstand

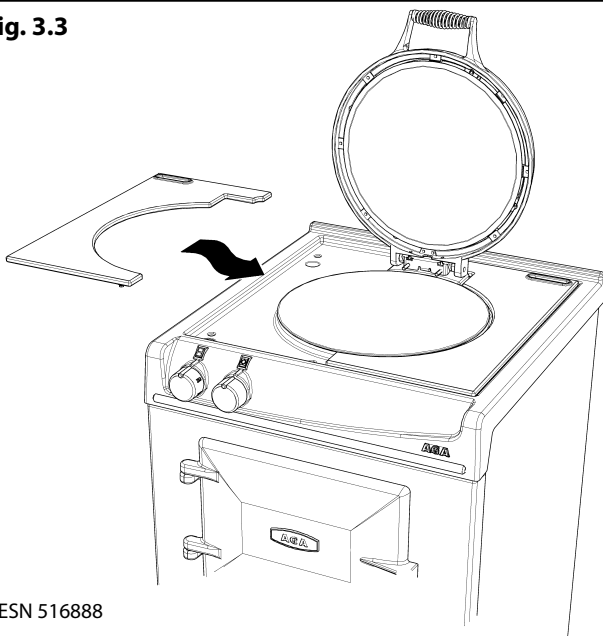
De sudderplaatstand is de koelste van de twee kookplaatstanden en wordt dus gebruikt voor recepten waar minder warmte voor nodig is, zoals sauzen, roereieren, melk opwarmen, langzaam bakken, soepen laten trekken en wortelgewassen garen. Daarnaast kan deze worden gebruikt om direct op te koken in de vorm van een grillplaat - van onschatbare waarde voor geroosterde sandwiches, quesadilla's, platte scones, het dichtschroeien van sint-jakobsschelpen en zelfs voor vetvrij gebakken eieren! Langzaam bereide toast kan op de sudderplaat worden bereid. Hiervoor is de AGA broodrooster niet nodig.

Fig. 3.2



DESN 516889

Fig. 3.3



DESN 516888

De wegzetplaten

De wegzetplaten zijn handig als u een pan van de kookplaat wilt halen of een pan op een lagere temperatuur wilt zetten.

Wees voorzichtig bij het verwijderen en vervangen van de gietijzeren wegzetplaten; ze zijn zwaar. Zorg ervoor dat ze koud zijn voordat u ze verplaatst.

De wegzetplaten weghalen

Plaats de tilhulp in de uitsparing aan de achterkant van de wegzetplaat. Til de plaat op aan de achterzijde en schuif voorzichtig van de zijkant af, **Fig. 3.2**.

Wegzetplaten terugplaatsen

Plaats de wegzetplaten voorzichtig terug, zoals is te zien op **Fig. 3.3**.

De ovens

Uw AGA City60 heeft twee ovens die vooraf zijn ingesteld op een andere warmte, net als het traditionele AGA-warmteopslagfornuis. De bovenste oven heeft twee temperatuurinstellingen: een voor braden en een voor bakken.

Bovenste oven

- De braadovenstand voor koken op hoge temperaturen
- De bakovenstand voor koken op middelmatige temperaturen
- De sudderoven voor lang, slow cooking

⚠ GEBRUIK HET APPARAAT NIET MET DE DEUREN OPEN, OMDAT DIT HIERDOOR KAN WORDEN VERGRENDELD.

Elke oven heeft dezelfde capaciteit (er past een kalkoen van 13 kg in) en u kunt de technieken van het traditionele AGA-warmteopslagfornuis gebruiken, zoals pannen stapelen in de sudderoven. Zo kunnen wortelgewassen, rijst en pudding gestoomd worden, een stoofschotel worden geplaatst, fruit worden gepocheerd, allemaal in één oven zodat de kookplaat vrij blijft.

U kunt een of twee ovens hebben aanstaan op de vooraf ingestelde warmte.

De ovens zijn gemaakt van gietijzer, dat wil zeggen dat er met stralingswarmte wordt gekookt. Dit is hét geheim van de uitmuntende kookprestaties waar het AGAfornuis bekend om staat. Een indirecte stralingswarmte droogt het voedsel niet uit; het natuurlijke vocht en de smaak blijven zo behouden.

4. AGA Accessoires

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

Bekend raken met uw AGA

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

Groot braadblik met grillrek (Afb.4.1)

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

Halfgroot braadblik met grillrek (Afb.4.2)

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

2 bodemroosters (Afb.4.3)

Deze roosters worden op de bodem van de ovens gebruikt, om voedsel te beschermen tegen de hitte van het basiselement.

2 ovenroosters (Afb.4.4)

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

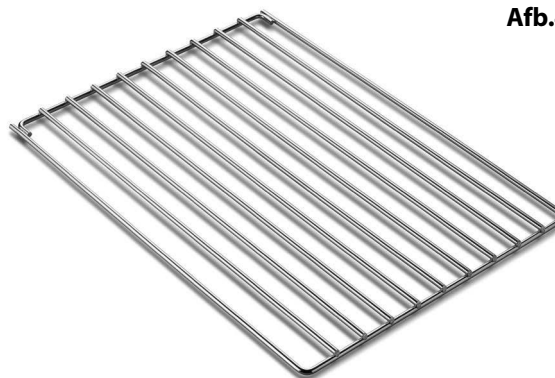
Afb.4.1



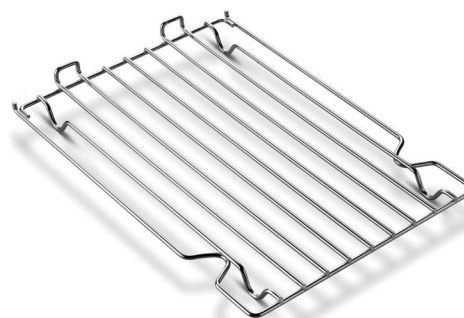
Afb.4.2



Afb.4.3



Afb.4.4



Nederlands

Afb.4.5



1 Koude Simpele Bakplaat (Afb.4.5)

Deze kan op twee manieren worden gebruikt: als groot bakblad voor scones, koekjes, pasteitjes en schuimpjes en als hittedoek om de bovenwarmte af te snijden om te voorkomen dat voedsel te bruin wordt voordat het helemaal doorbakken is.

⚠ GEBRUIK DE OVENS NIET ALS OPSLAGPLAATS ALS ZE NIET IN GEBRUIK ZIJN.

Broodrooster (Afb.4.6)

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

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

Afb.4.6



Afb.4.7



Staalborstel (Afb.4.7)

Deze is voor het schoonmaken van ruwe gietijzeren oppervlakken om ze vrij te houden van kruimels en aangebrande resten die anders het kookrendement van pannen en de ketel zou beïnvloeden. Te gebruiken op de kookplaten en de ovens. Pas op dat u niet de emailen oppervlakken aanraakt omdat de draadborstel de afwerking zal bekrassen.

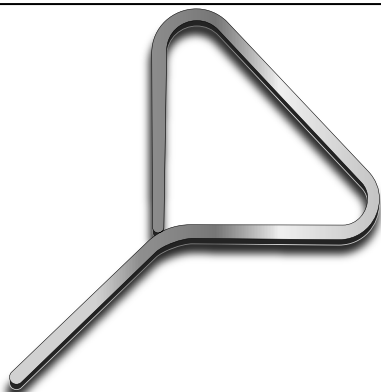
Tilhulp wegzetplaat (Afb.4.8)

Voor het verwijderen van de gietijzeren wegzetplaten om deze te reinigen.

Bekend raken met uw AGA

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

Afb.4.8



De braadovenstand

Deze bovenste oven wordt verwarmd door twee elementen, een in de bodem van de oven en de ander bovenin. Met deze elementen wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om braadresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele oven van het AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

De braadovenstand kan ook voor 'grillen' aan de bovenzijde en op de ovenbodem voor 'frituren met een dun laagje olie' worden gebruikt.

Bij het koken op de bodem van de braadoven plaatst u het bodemrooster op de bodem voordat u het voedsel in de oven schuift. Hierdoor komt het voedsel net boven het basiselement, zodat een optimaal bereidingsresultaat wordt verkregen.

In de braadoven zitten warmtezones, d.w.z. dat deze naar boven toe iets warmer is dan in het midden en de ovenroosterset op de ovenbodem iets minder warm is dan het midden.

De bodem van de oven kan als een extra kookoppervlak worden gebruikt. Dit wordt inderdaad vaak een verborgen kookplaat genoemd. Gebruik het bodemrek daarom ter bescherming, zodat het voedsel niet te bruin wordt.

Het mooie van de braadovenstand is dat vetstappers bij volledige warmte wegbranden. U hoeft alleen af en toe de koolresten weg te borstelen.

De braadovenstand werkt uitstekend voor brood en pasteitjes. Quiches in keramische of pasteitjes in Pyrexborden hoeven niet blind te worden gebakken, omdat ze op het rooster op de ovenbodem geplaatst worden en de pastei daar van onderaf wordt gebakken en de vulling bruint door de warmte rondom. Zoals u weet, geleiden metalen platte blikken sneller dan keramiek; gerechten in deze blikken hebben daarom waarschijnlijk een kortere bereidingstijd.

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

De bakovenstand

Deze bovenste oven wordt verwarmd door twee elementen, een in de bodem van de oven en de ander bovenin. Met deze elementen wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele oven van het AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

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

Laat de oven ten minste één uur opwarmen voor de beste bakresultaten. Bak taarten samen op één rek. Als twee rekken gebruikt worden, moet u het voedsel verwisselen om een egale kleuring te krijgen, zoals u bij elke oven zou doen met warmtezones.

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

OPMERKING : Als u de keuze hebt, is het beter om de etenswaren eerst te koken en dan de oven op de braadovenstand te zetten, aangezien het tot drie uur kan uren voordat de braadwarmte teruggebracht is naar de bakwarmte.

OPMERKING : verwijder altijd het koudblad en de bakblikken als u klaar bent. Als ze in de oven blijven staan, beïnvloedt dat de oventemperatuur.

Nederlands

De sudderoven

De sudderoven wordt indirect verwarmd door één element in de bodem van de oven.

binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele sudderoven van het AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

Het bodemrooster wordt hier gebruikt om etenswaren die op de bodem van de oven staan te beschermen, zoals groenten voor het stomen, sauzen warmhouden of stoofschotels die een langere garingstijd nodig hebben. Zorg er altijd voor dat dit rooster is geplaatst, voordat u voedsel in de oven schuift.

De sudderoven kan worden beschreven als een voortzetoven omdat deze verder gaat met voedsel dat ergens anders in het fornuis verwarmd is, met uitzondering van schuimpjes die in plaats van 'gebakken' uitgedroogd raken.

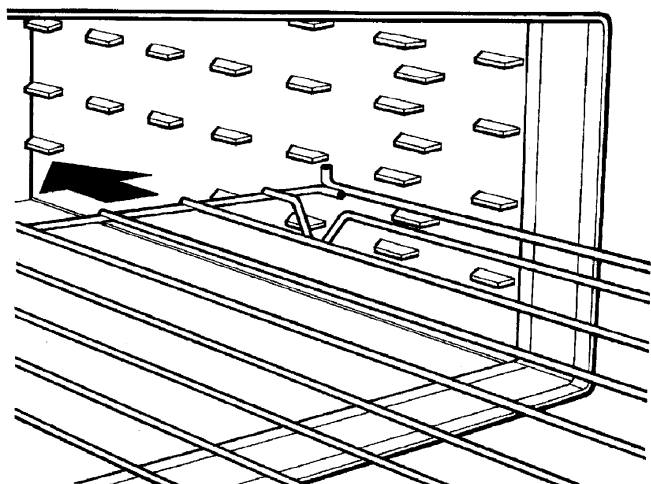
Gebruikersondersteuning

- Laat de oven volledig opwarmen; hoe langer de oven aanstaat, hoe beter het is. Wij bevelen één uur aan.
- Voor het beste resultaat bevelen wij het gebruik van AGA-keukengerei met dikke bodems en stapeldeksels aan.
- Plaats **GEEN** borden direct op de ovenbodem. Plaats ze altijd op een rek of ovenrooster op de bodem.
- Bij slowcooking van stukken vlees en gevogelte moeten deze eerst 30 - 45 minuten op de braadovenstand worden verwarmd en dan naar de sudderoven worden verplaatst. (Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte).
- Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Let erop dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte ten minste 75 °C is.
- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd eerst aan de kook voordat u deze in de oven plaatst.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen zijn sneller gaar als u ze in kleine stukjes snijdt.
- Voeg kruiden en verdikkingsmiddelen aan het einde van de kooktijd toe.
- Veel gedroogde peulvruchten en bonen, bijvoorbeeld gedroogde rode nierbonen, moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

5. Bakplaten

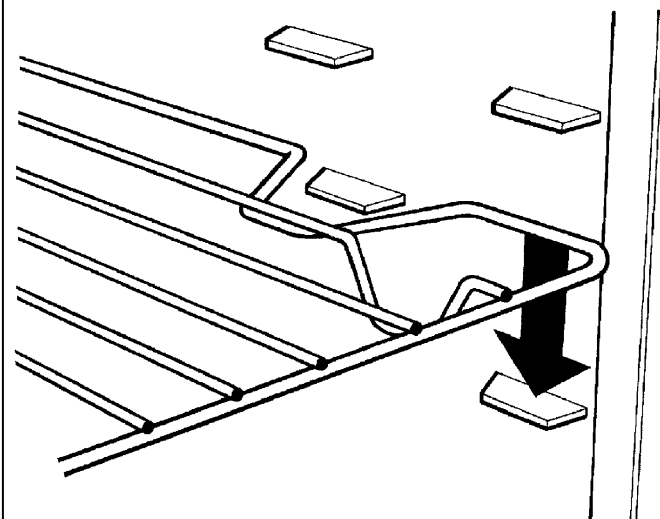
Plaatsen van de bakplaten en roosters

Afb.5.1



DESN 512403

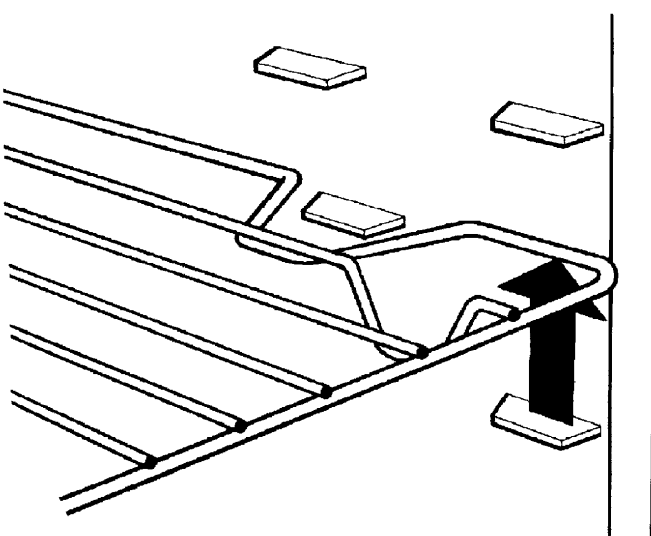
Afb.5.2



DESN 512404

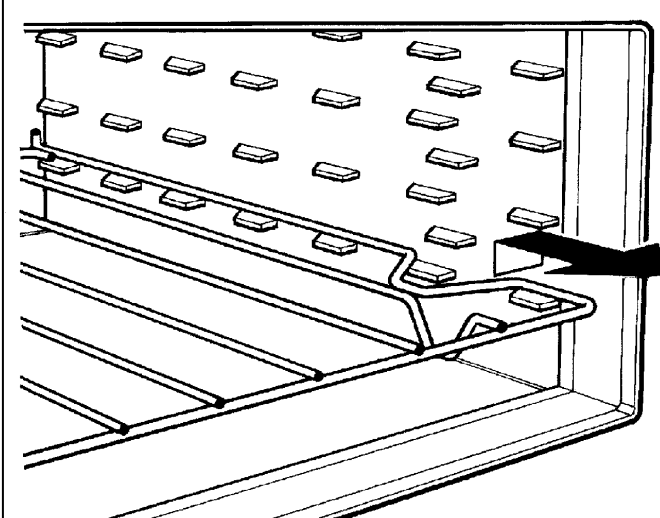
Verwijderen van bakplaten en roosters

Afb.5.3



DESN 512405

Afb.5.4







DESN 512406

6. Bakrichtlijnen

Braadovenstand	Oventemperatuur = Hoog
Grillen	Boven - grillen
Scones	2e loper - scones, kleine pasteitjes, grillen
Pasteitjes	3e loper - kadetjes, Yorkshire pudding, scones
Brood	4e loper - braadvlees, gevogelte
Yorkshire puddings	Ovenrooster op bodem van oven - broden, pasteitjes, gegrilde groenten
Braadvlees	Ovenrooster op bodem van oven - quiches, pasteitjes
Frituren met een dun laagje olie	
Bakovenstand	Oventemperatuur = Middelmatig
Taarten	Bijna bovenin - cake, sommige koekjes, kleine cakejes
Koekjes	In het midden - vis, soufflés, shepherd's pie en taarten met hartige vulling, lasagne
Vis	
Shepherd's pie, gehaktshotel	
Lasagne	Ovenrooster op bodem van oven - gevulde cake, zandgebak, plaatkoek en cheesecake
Soufflés	
Zandgebak	
Sudderoven	Oventemperatuur = Laag
Stoofschotels	
Bouillon	
Melkpuddingen	
Schuimpjes	
Rijke vruchtencake	Stoofschotels, bouillon, pudding en vergelijkbare gerechten moet u ergens anders in de AGA op temperatuur brengen en dan naar de sudderoven verplaatsen (de enige uitzondering is meringues). Vruchtentaarten kunnen lange tijd op het ovenrooster op de bodem van de oven garen.

7. Reiniging & Zorg voor uw Fornuis

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

Geëmailleerde top- en voorplaat

De eenvoudigste manier om de topplaat en voorste plaat van de AGA te reinigen, is vlekken meteen weg te vegen.

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

Veeg geknoeide melk, fruitsap, of iets dat zuur bevat, op het email onmiddellijk weg.

Neem alle condensatiestrepen op de voorplaat rond de ovendeuren af. Doet u dit niet, dan kan het email permanent ontkleuren.

Alles dat normaal gesproken nodig is om de emailen oppervlakken van uw fornuis helder en schoon te houden, is een dagelijkse wrijfbeurt met een vochtige, ingezepte doek onmiddellijk gevolgd door een schone, droge doek om strepen te voorkomen.

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

De Ovens

De heteluchtoven is uitgerust met een achterpaneel dat uit zelfreinigend email bestaat en niet mag worden afgeschuurd.

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

De rekken kunnen worden verwijderd en indien nodig kunnen de reksteunen ook verwijderd worden door de schroeven eruit te halen.

Deze onderdelen kunnen in de gootsteen met normale ovenreinigers worden afgewassen; u kunt fijn schuurwol gebruiken om hardnekkige vlekken van de ovenoppervlakken en reksteunen te verwijderen.

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

Schone email verwarmen

Heteluchtoven – alleen achterpaneel

Dit speciale email heeft een continu reinigende werking, die het best werkt als een kookpatroon op lage temperaturen wordt gevolgd. Door op lage temperatuur te braden, kunnen grote vetspetters worden vermeden. Mocht er toch sprake van grote spetters zijn, verwijder deze dan onmiddellijk met warm water en reinigingsmiddel en een nylon afwasborsteltje. Voor hardnekkige vlekken is het nodig dat de oven 2 uur op 210 °C aan staat.

Gebruik **GEEN** reinigingsmaterialen die de poriën van de special coating kunnen verstoppem, bijv. pasta's en poeders, met zeep gevulde pads, staalwol, sprays, op te borstelen ovenreinigers, bijtende oplossingen, metalen schrapers/ messen en die de continue reinigingswerking voorkomen.

Nederlands

Deurbekleding

Deze kunnen met een crèmereiniger of met een met zeep doordrenkt blokje worden schoongemaakt.

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

Knoppen

Het emailen oppervlak onder de knoppen kan behandeld worden als in het onderdeel 'Deurbekleding'. Vermijd overdadig gebruik van water.

Gebruik **GEEN** ovenreinigers, schuurblokjes of schuurpoeder voor de reiniging van de kunststof knoppen. Afvegen 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.

8. Onderhoud

- Om ervoor te zorgen dat uw Aga-apparaat efficiënt blijft werken, raden wij aan om deze regelmatig te laten houden door een erkende Aga-monteur. Erkende Aga-monteurs zijn getraind in de fabriek en gebruiken altijd originele Aga-onderdelen
- In het geval uw apparaat onderhoud behoeft, bel dan met AGA service of neem contact op met uw erkende distributeur.
- Uw fornuis mag alleen door een gekwalificeerde monteur van een erkende distributeur worden onderhouden.
- Breng **GEEN** wijzigingen aan het fornuis aan.

⚠ Onderhoud kan niet worden uitgevoerd op een warm apparaat.

- De periodieke onderhoudsbeurten om de garantie van het apparaat te behouden zijn als volgt:
- Na 2,5 jaar (30 maanden) is tussentijds onderhoud nodig om verbruiksonderdelen te controleren en te vervangen en om een veiligheidscontrole uit te voeren.
- Na 5 jaar (60 maanden) maanden dient volledig onderhoud te worden uitgevoerd. De garantie van het apparaat dekt geen commercieel gebruik (zie het afzonderlijke garantieboekje voor meer informatie).

Reserveonderdelen

Voor blijvende optimale en veilige prestaties adviseren wij dat uitsluitend originele AGA-reserveonderdelen worden gebruikt. Deze zijn verkrijgbaar bij de meeste grote onderdelendistributeurs, waaronder wij zelf.

9. Installatie-instructies

WAARSCHUWING!

Lees de waarschuwingen aan het begin van dit deel. Als de informatie in deze instructies niet wordt opgevolgd, kan er schade aan eigendommen of persoonlijk letsel ontstaan.

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

WAARSCHUWING! Dit apparaat moet worden geïnstalleerd met een geschikt instrument waarmee de spannings- en de nulgeleider permanent kunnen worden onderbroken. Tijdens de installatie of bij afsluiten voor elektrische werkzaamheden moet het apparaat permanent worden afgekoppeld van de spannings- en nulgeleider.

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

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

Gebruik GEEN 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.

10. Installatie Introductie

Bescherming van de consument

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

Zie “**Controles voor de installateur**” pagina 17 om de werking van het apparaat te testen.

Dit apparaat is niet op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten aangesloten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd. Besteed bijzondere aandacht aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

Ook moet de installatie overeenstemmen met de verordeningen in de gasregio en van de plaatselijke autoriteiten.

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

Het is de verantwoordelijkheid van de klant om een gekwalificeerde elektrische installateur te raadplegen, om ervoor te zorgen dat de elektrische installatie afdoende is en aan de regelgeving voldoet.

Let goed op bij het maken van gaten in wanden of vloeren. Er kunnen zich elektriciteitsdraden bevinden achter de wand of vloer, welke een elektrische schok kunnen veroorzaken als u deze aanraakt.

Identificeer elektrische leidingen die zouden kunnen worden beïnvloed door de installatie van dit product en sluit het stroomcircuit af.

WAARSCHUWING: Dit apparaat moet geaard zijn.

Gebruik geen verlengsnoer bij dit apparaat.

Controles voor de installateur

Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u niet zeker weet of het apparaat juist is geaard.

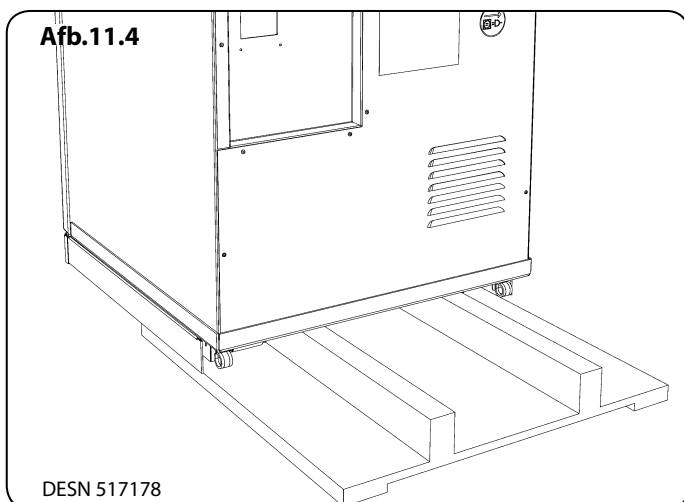
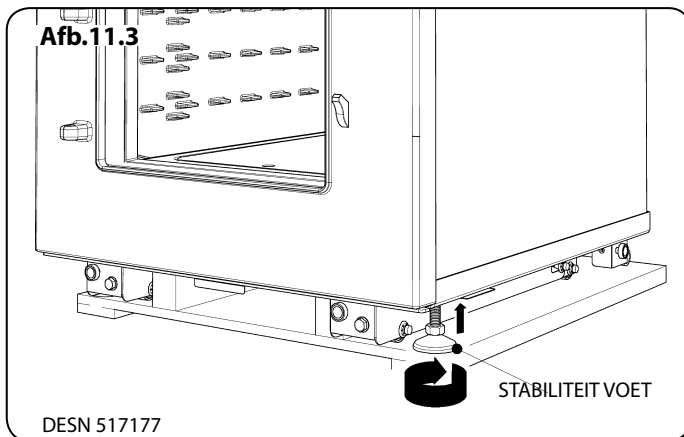
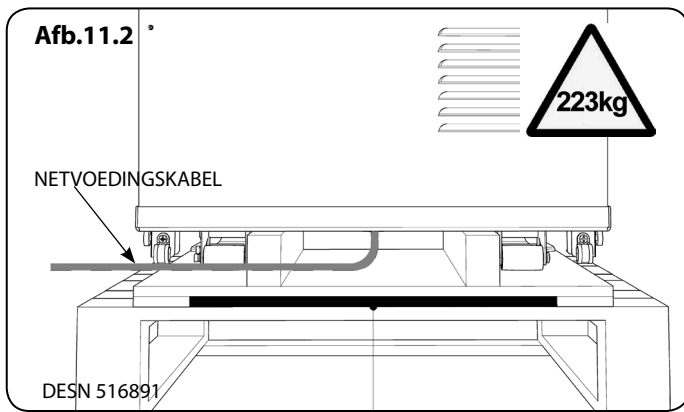
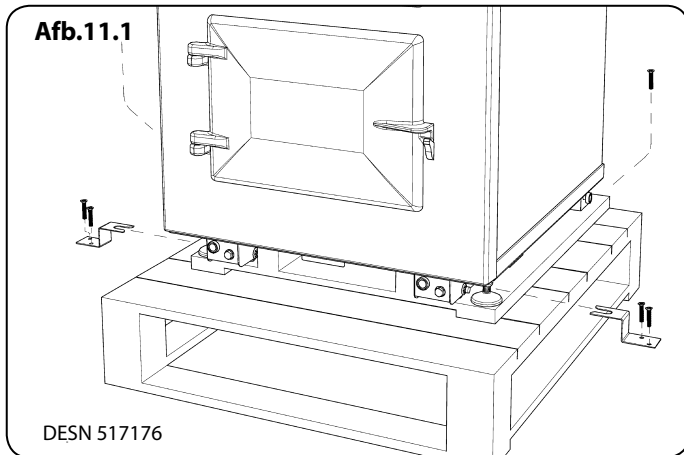
Niet opvolgen van deze instructies kan overlijden of ernstig letsel tot gevolg hebben.

Controleer of de ovenelementen warm worden en dat de oven op temperatuur komt.

WAARSCHUWING: Dit apparaat moet geaard zijn.

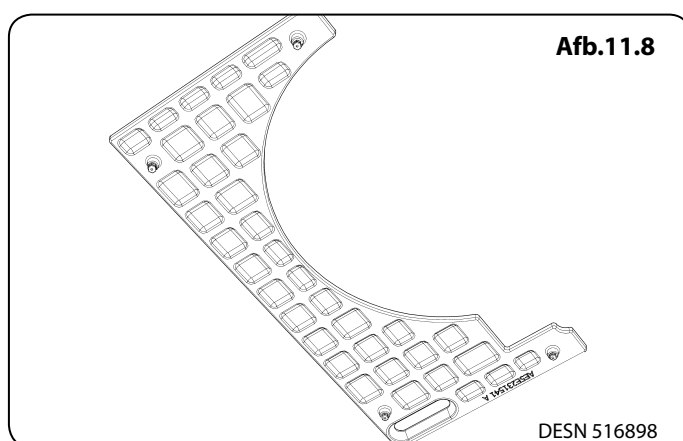
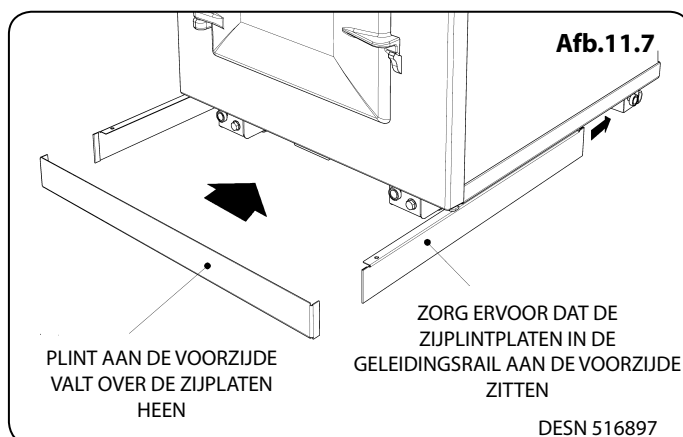
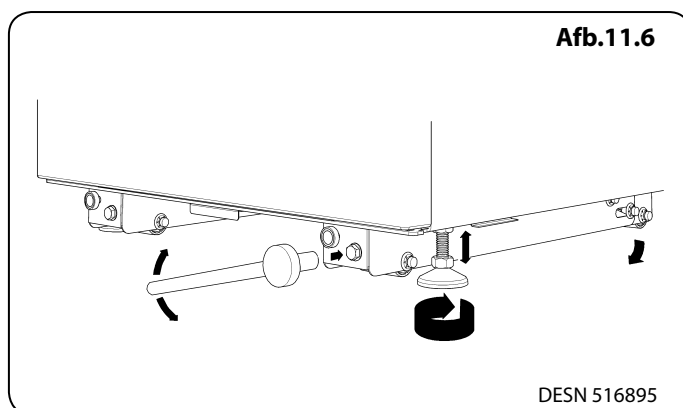
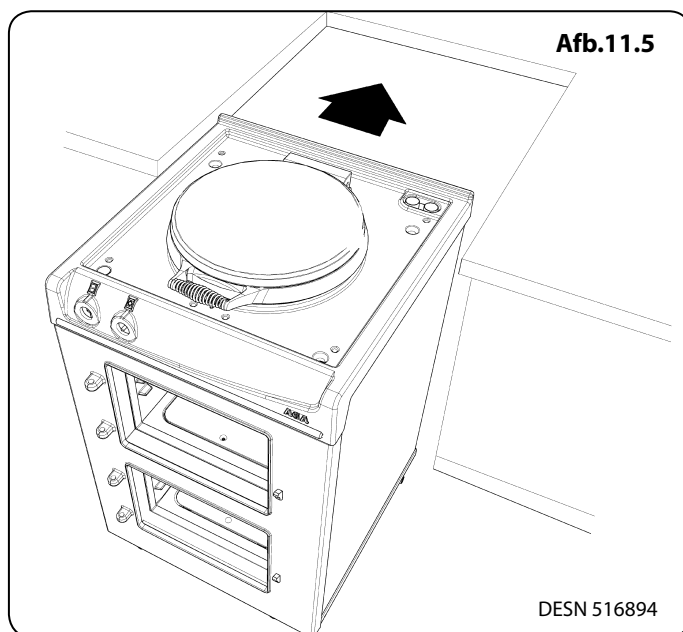
Het apparaat is bedoeld voor de op het identificatieplaatje aangegeven spanning.

11. Van pallet halen en fornuis installeren

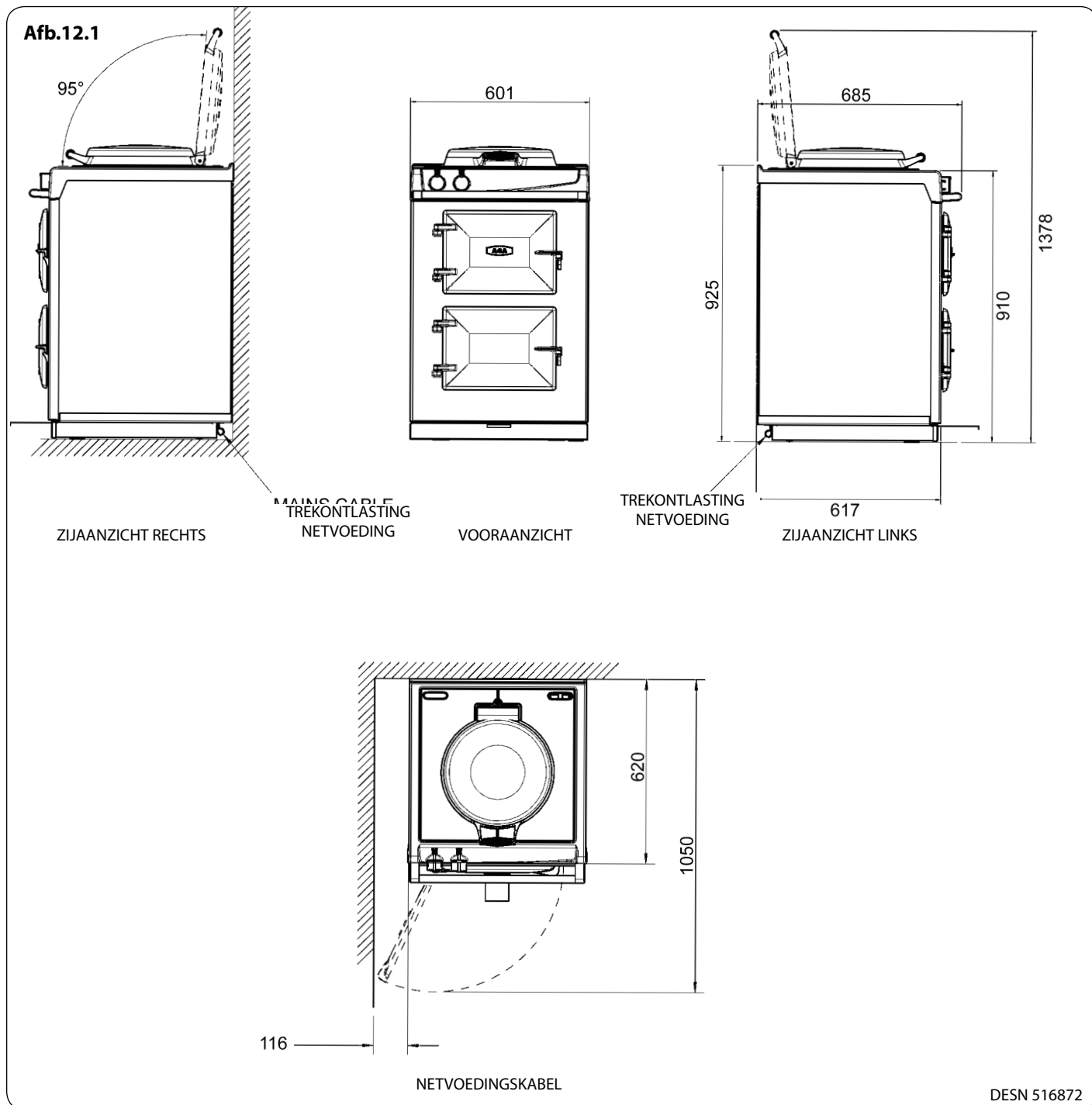


1. Vervoersbeugels verwijderen - Draai de vier schroeven aan de voorzijde en twee schroeven aan de achterzijde los en verwijder de beugels (**Afb.11.1**).
2. **OPMERKING:** Zorg ervoor dat de netvoedingskabel niet klem komt te zitten. Schuif het apparaat enkel van de achterzijde van de pallet. Uitsparing aangebracht voor geschikte steekwagen. Apparaat moet worden bevestigd aan steekwagen met geschikte banden (gearceerde gebied) (**Afb.11.2**).
3. Zodra het apparaat in de keuken staat, verwijdert u de steekwagen en de banden. De voorste stabiliteitspoten kunnen met een steeksleutel worden verhoogd om het apparaat van de vervoerspallet te schuiven (**Afb.11.3**).
4. Schuif het fornuis van de vervoerspallet. Zorg ervoor dat de netvoedingskabel niet klem komt te zitten (**Afb.11.4**).

5. Het apparaat kan nu op de wielen worden gezet en in de gewenste positie worden gerold. **OPMERKING** : Zorg ervoor dat de netvoedingskabel niet klem komt te zitten (**Afb.11.5**).
6. **Apparaat waterpas zetten** - Gebruik een steeksleutel van 13 mm voor de **FIJN**afstelling van het wielmechanisme aan beide zijden aan de achterkant van het apparaat (**Afb.11.6**).
7. Gebruik een steeksleutel van 12 mm voor de **FIJN**afstelling van de poten aan de voorzijde van het apparaat en breng de remvoorziening voor de wielen aan (**Afb.11.6**).
8. Draai de bout rechtsom voor verlaging van het wiel en zet daarmee het fornuis hoger (**Afb.11.6**).
9. Als u de bout linksom draait, komen de wielen hoger te staan en het fornuis dus lager (**Afb.11.6**).
10. Magnetische plint aanbrengen (**Afb.11.7**).
11. Wegzetplaat aanpassen - de wegzetplaten zijn voorzien van stelpoten om de hoogte in te stellen en de stabiliteit te verbeteren. (**Afb.11.8**).



12. Specificaties



Vrije ruimte voor bovenkasten - **Afb.12.1.**

OPMERKING : Bij het opmeten voor de fornuisinstallatie moet bij de werkelijke afstand tot het apparaat zelf bij bovengenoemde getallen in totaal 10 mm ($\frac{3}{8}$) worden opgeteld. Dit biedt een veilige marge voor de natuurlijke afmetingvariaties die bij grote gietstukken worden aangetroffen, met name de breedte in een uitsparing van het apparaat kan van vitaal belang zijn.

Gewicht van het apparaat (zonder verpakking)

Model: AGA 60 Elektrische 492 lbs (223 kg)

Afstanden aan de zijkant

Installeert u een AGA 60 in een nieuwe keuken of kunt u zelf de ruimte tussen de keukenonderdelen bepalen, dan is het raadzaam om een kleine extra ruimte van 3 mm open te laten aan beide zijden om de installatie te vergemakkelijken en schade te voorkomen bij het verschuiven van het product.

6 mm extra ruimte is nodig indien het fornuis in een bakstenen nis komt te staan, voor het geval de muur niet recht is.

Bij installatie tegen een zijmuur die uitsteekt aan de voorzijde van het fornuis, is een ruimte van 116 mm nodig aan de linkerkant voor toegang tot de ovendeur.

Elke zijwand die boven het fornuis, aan beide zijden, uitsteekt, mag niet dunner zijn dan 60 mm horizontaal van het fornuis (**Afb.12.1**).

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

De ventilatieopeningen achter in de topplaat mogen niet zijn afgedekt.

Past in een opening van 60 cm

Zelfs bij een breedte van slechts 60 cm past de AGA 60; zie de onderstaande richtlijnen (**Afb.12.2**).

De topplaat van het fornuis loopt aan de onderkant naar buiten taps toe. Aangrenzende kastjes dienen daarom een maximale diepte van 595 mm te hebben (inclusief de deurtjes). Zijn ze dieper, plaats dan het fornuis naar voren toe.

Naastgelegen werkoppervlakken mogen maximaal 45 mm dik zijn.

Basis van het fornuis of haard

Het is van essentieel belang dat de basis of haard waarop het fornuis komt te staan waterpas is en het totale gewicht van het apparaat kan dragen.

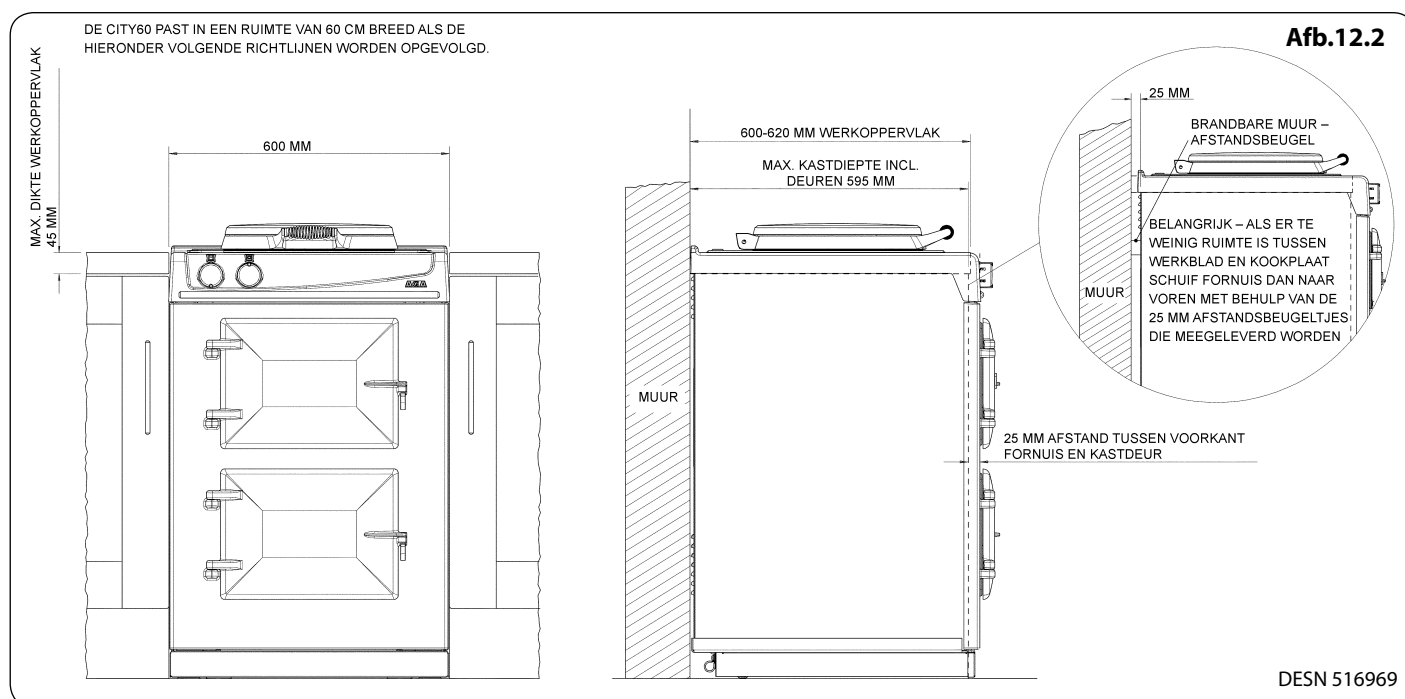
De afdekking van de voorplint kan worden verwijderd en er mogen geen vloertegels voor liggen. Indien nodig moet het fornuis met de dikte van de tegels worden verhoogd zodat de plint verwijderd kan worden en het fornuis kan worden weggerold voor onderhoud.

Tegels

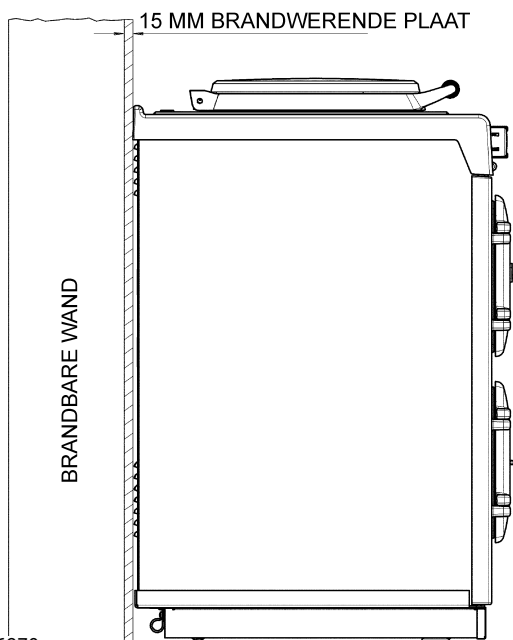
Wanneer het fornuis in een te betegelen uitsparing of muur komt te staan, mogen de tegels in geen enkel geval de topplaat van het fornuis overlappen. Er moet toegang tot de topplaat zijn, zodat deze verwijderd kan worden voor onderhoud op een later tijdstip.

Optionele voorverwarm-timerkit (AE4M231659)

Als de optionele voorverwarm-timerkit is aangebracht, moet er rekening worden gehouden met de locatie van de timer en de kabel tussen de timer en een fornuis. De timerkabel is 4 meter lang.



Afb.12.3
GEBRUIK BRANDWERENDE
PLAAT BIJ BRANDBARE WAND



DESN 516970

Brandbare achterwanden

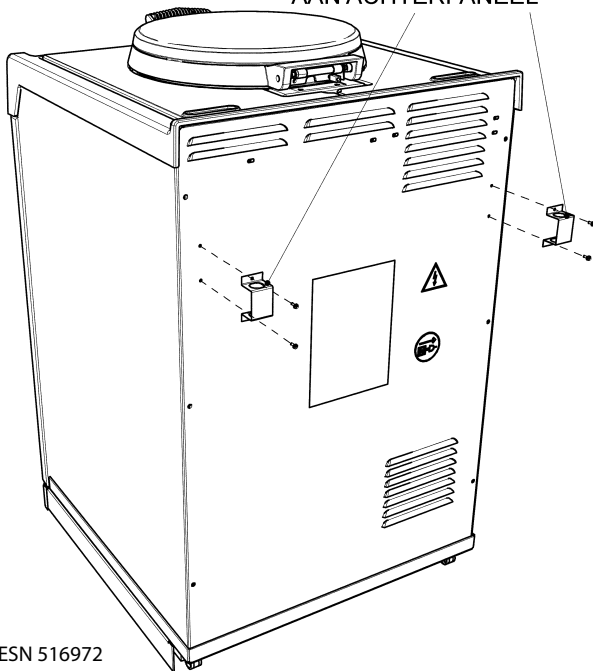
Omdat dit apparaat doorlopend in gebruik kan zijn, dient u goed nota te nemen van de **BELANGRIJKE AANWIJZINGEN**.

Indien de achterwand bestaat uit brandbaar materiaal (muur van hout, een binnenwand of gipswand) zijn speciale hittebeschermingsmaatregelen noodzakelijk.

Een niet-brandbare isolatieplaat van ten minste 15 mm dik (Monolux of gelijkwaardig) kan als beschermende laag worden aangebracht achter het fornuis. De plaat moet doorlopen tot de hoogte van de kookplaat (**Afb.12.3**).

Eventueel kan met behulp van de 25 mm afstandsbeugeltjes die meegeleverd worden het fornuis iets van de muur af geplaatst worden om een luchtopening te creëren. De lichtspleet moet open worden gelaten en mag niet afgedekt worden door de bovenrand. (**Afb.12.4**).

Afb.12.4
2 AFSTANDSBEUGELTJES
(MEEGELEVERD) VASTGEMAAKT
AAN ACHTERPANEEL



DESN 516972

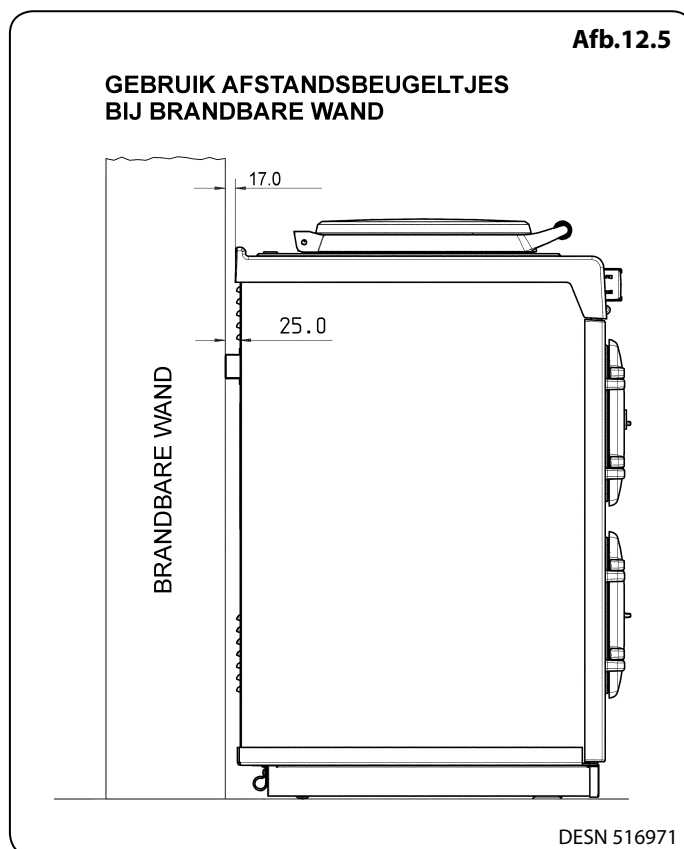
De luchtspleet moet open worden gelaten en mag **NIET** afgedekt worden door de bovenrand (**Afb.12.5**).

NB: Zorg ervoor dat blootliggende elektrische kabels of plastic aansluitingen niet uit de muur achter of direct boven het fornuis uitsteken. Deze materialen gaan snel kapot wanneer ze in constante aanraking zijn met hoge temperaturen.

Andere ruimtes

vrije ruimte van minimaal 60 mm is benodigd boven de verhoogde geïsoleerde handgreep van het deksel.

Een ruimte van ten minste 1000 mm moet worden vrijgehouden aan de voorkant om 1 bij het fornuis te kunnen voor onderhoud



13. Elektrische aansluiting

- ⚠ WAARSCHUWING: Dit apparaat moet geaard zijn.**
- ⚠ Dit apparaat is ontworpen voor de spanning die op het typeplaatje staat vermeld. Dit vindt u achter de plintafdekking.**
- ⚠ Als een netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel worden vervangen om gevaren te voorkomen.**

Een 1-fase, 32 A, 230 V of 3-fasen, 400 V met minimaal 16 A per fase ~ 50 Hz beveiligde voeding is nodig naast het apparaat. Externe bedrading naar het apparaat moet met behulp van het meegeleverde netsnoer worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de huidige eisen voor bedrading en eventuele plaatselijke verordeningen die van toepassing zijn.

Als de kabel wordt ingekort, moeten nieuwe ringen op de blootgelegde geleiders worden aangebracht.

De aansluitmethode op het lichtnet moet volledige elektrische isolatie van het apparaat faciliteren, door middel van een veelpolige schakelaar, met een contactscheiding van ten minste 3 mm op alle polen.

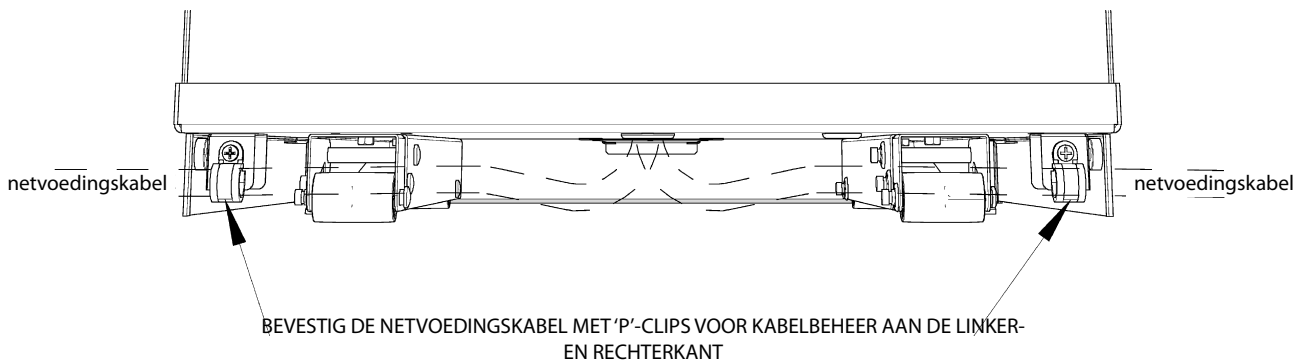
De isolator mag niet onmiddellijk boven het fornuis zitten, maar moet op maximaal 2 meter van het apparaat staan.

De isolator mag van het aansluitingspunt verwijderd zijn.

Het aansluitpunt op het lichtnet moet toegankelijk zijn binnen de gebieden in afbeelding **Afb.13.1** en **Afb.13.2** opties voor kabelrouting.

Voor 2- of 3-fase-installaties moet een optionele adapterkit worden aangeschaft (onderdeelnummer AE4M231226).

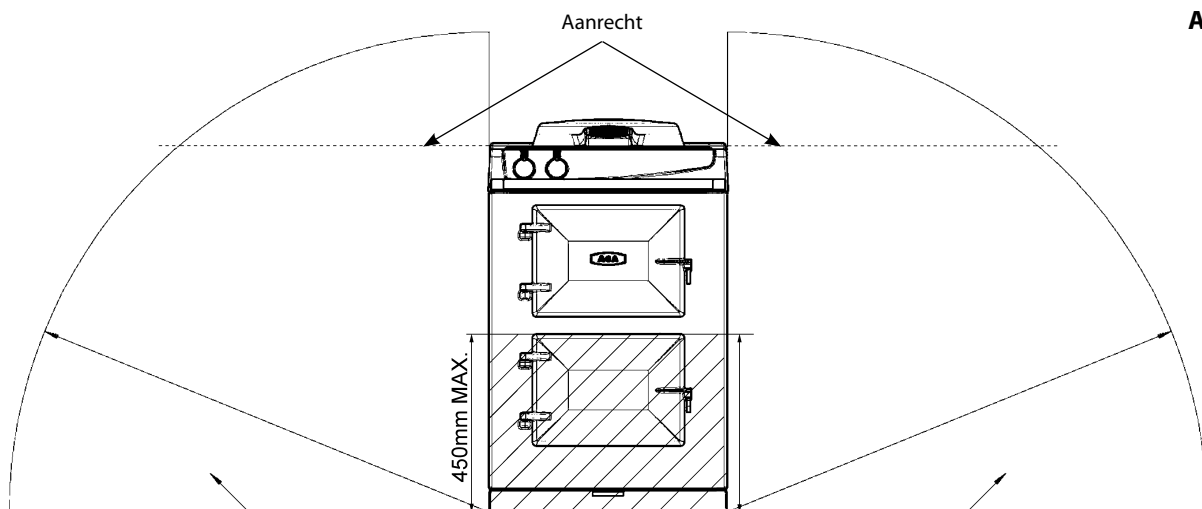
Afb.13.1



OPMERKING: Als de timerkit is aangebracht, gebruikt u de kabelbinder die bij de timerkit is geleverd om de timerkabel vast te maken aan de netvoedingskabel.

DESN 516918

Afb.13.2

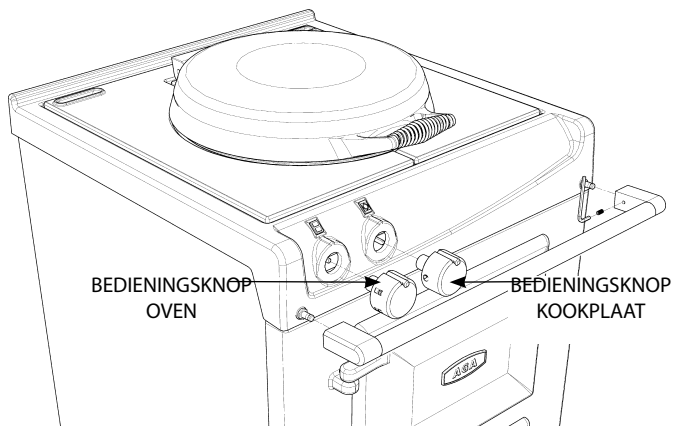


DE NETVOEDINGSKABEL MOET BINNEN DE AANGEGEVEN GEBIEDEN LIGGEN. ALS EEN VOLLEDIG VERZONKEN AANSLUITING WORDT GEBRUIKT ACHTER HET FORNUIS IN HET GEARCEERDE DEEL, HOUDT U 5 mm RUIMTE AAN DE ACHTERKANT VAN HET FORNUIS AAN

DESN 516874 A

14. Bedieningsknoppen en handgreep monteren

Afb.14.1



DESN 516875

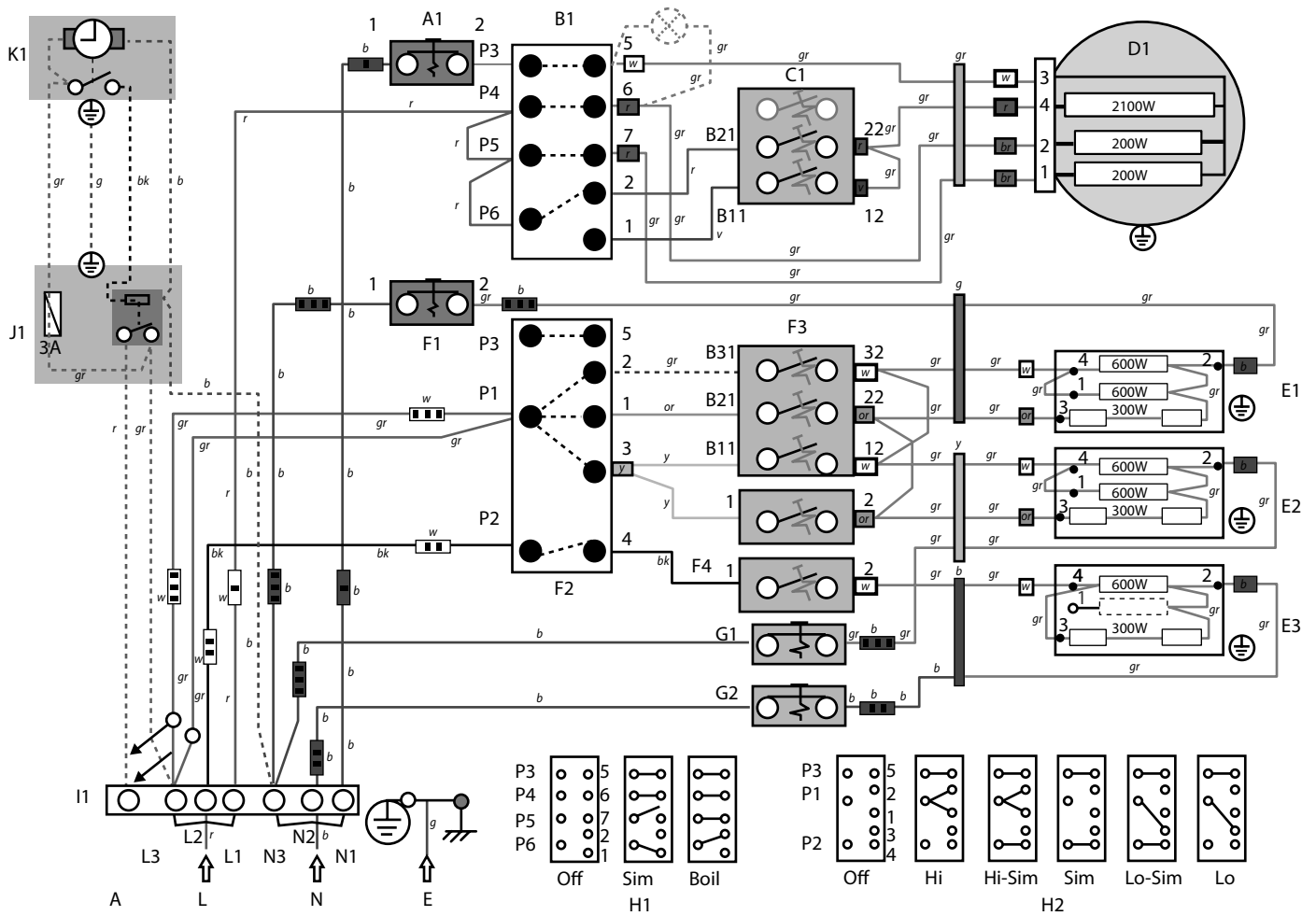
Locatie bedieningsknop

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen juist op de assen worden geplaatst, zoals is weergegeven op (Afb.14.1).

Locatie handgreep - AGA 60 (traditioneel)

Plaats de handgreep op de as en zet op de juiste locatie vast met de inbusbouten (aan de binnenzijde van de beugel).

15. Schakelschema



Code	Beschrijving
A1	Oververhittingsthermostaat kookplaat
B1	Keuzeknop kookplaat
C1	Thermostaat kookplaat
D1	Kookplaatelment
E1	Bovenelement bovenste oven
E2	Basiselement bovenste oven
E3	Basiselement bovenste oven
F1	Oververhittingsthermostaat bovenste oven
F2	Keuzeknop oven
F3	Thermostaat bovenste oven

Code	Beschrijving
F4	Thermostaat onderste oven
G1	Oververhittingsschakelaar bovenste oven
G2	Oververhittingsschakelaar onderste oven
H1	Instelling keuzeknop kookplaat
H2	Instelling keuzeknop oven
I1	Bevestig aansluitklem
J1	Relaiskast
K1	Timer bovenste oven

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

16. Checklist

Overhandig deze instructies aan de gebruiker om te bewaren en vertel over de veilige bediening van het apparaat.		
Serienummer		Aanvinkvakje
Controleer of de pannendragers en gasbranders van de kookplaat goed vast zitten.		
Controleer of de gasdruk correct is.		
Controleer of de knoppen en lijsten goed vastzitten.		
Controleer of de branderontsteking werkt.		
Controleer de instellingen voor de deksels van de kookplaat.		
Controleer de dichtingsstroken van de oven, pas indien nodig de positie van de deur aan.		
Dichtingsstroken van de bak- en sudderovens MOETEN een opening tussen de deurscharnieren hebben. De roostoven is voorzien van een ononderbroken dichtingsstrook.		
Zorg ervoor dat alle plastic folielagen van de binnenkant van de ovendeuren zijn verwijderd.		
Zet de braad- en sudderoven aan.		
Doorloop de gebruiksaanwijzing van het apparaat met de klant, geef beste praktijken over ovenonderhoud, energieverbruik, reiniging van email (vlekken van overgekookt groentewater op email enz.)		
Handtekening van onderhoudstechnicus Datum		

**For further advice or information contact
your local AGA Specialist.**

With AGA Rangemaster's policy of continuous product improvement, the Company reserves the right to change specifications and make modifications to the appliances described and illustrated at any time.



Manufactured By
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

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