



AGA Module Gas Hob USA/CAN

AGA Module Gas Hob AUS

LPG CONVERSION INSTRUCTIONS (KIT PART NO. AG1M251730) USA/CAN

INSTRUCTIONS POUR CONVERSION GPL (KIT RÉF. AG1M251730) CAN/FR

LPG CONVERSION INSTRUCTIONS (KIT PART NO. AG1M251756) AUS

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.

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

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

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS AND KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS ET CONSERVER LE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER PLUS TARD.

For use in USA, CANADA and AUSTRALIA
Destiné à une utilisation en USA, CANADA et AUSTRALIA

08/17 EINS 517430

Contents

AGA Module Gas Hob (USA/CAN)	1
AGA Module Cuisinière au gaz (CAN/FR)	5
AGA Module Gas Hob (AUS)	9

AGA Module Gas Hob (USA/CAN)

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 (see 'Technical Data' section for the correct jets). Reassemble in the reverse order (see **Fig. 1.1**, **Fig. 1.2** and **Fig. 1.3**).

Bypass Screw Adjustment

Pull off all the control knobs and bezels. Turn the bypass screw on each control clockwise to the stop (see **Fig. 1.4**).

Gas Regulator

The gas regulator which is located at the rear, left-hand side of the cooker, below the top plate, is pre-set for Natural Gas.

Remove the cap from the regulator, pull the plastic insert from the cap, turn the insert round and re-locate into the cap as shown (see **Fig. 1.5** and **Fig. 1.6**).

Replace the cap.

Stick on Label

Stick the LP gas label over the natural gas part of the appliance data label.

Pressure Testing

Connect the appliance to the gas supply.

The pressure test point is on the front, left-hand hotplate injector.

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, the manifold pressure should be 4 inches water gauge.

For **LPG** appliances, the manifold pressure should be 10 inches water gauge.

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 and adjustment

FITTING BURNER CAP - RAPID AND SEMI-RAPID BURNERS

PLACE BURNER CAP OVER RETAINING LUGS, THEN TURN CAP CLOCKWISE TO LOCK INTO POSITION.

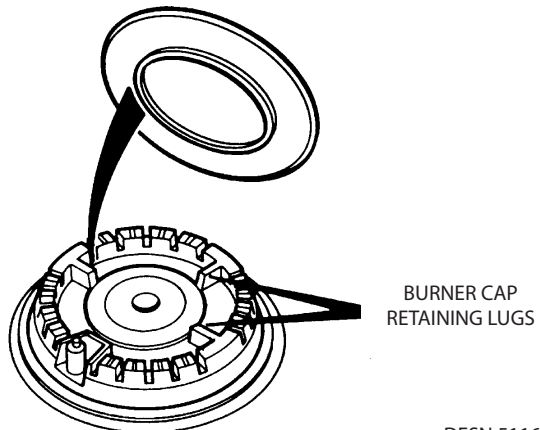


Fig. 1.1

DESN 511617

ASSEMBLY OF RAPID AND SEMI-RAPID BURNERS

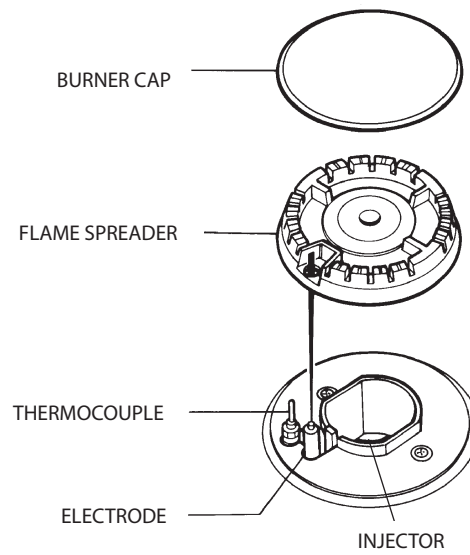


Fig. 1.2

DESN 513513

WOK BURNER

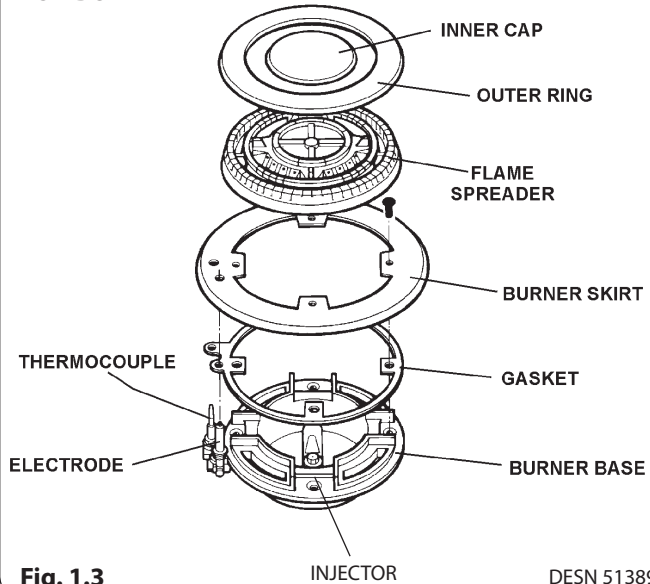


Fig. 1.3

DESN 513898

BYPASS SCREW

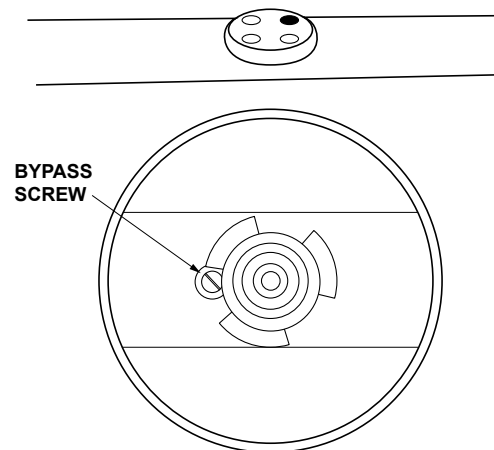
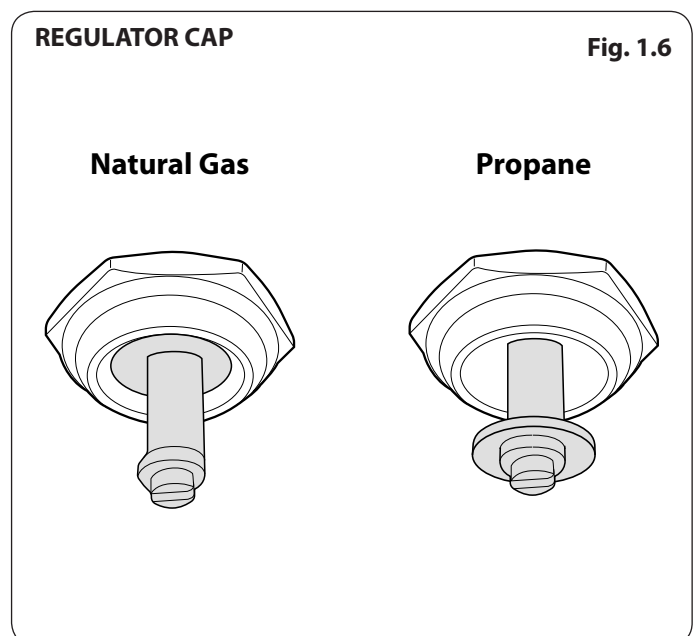
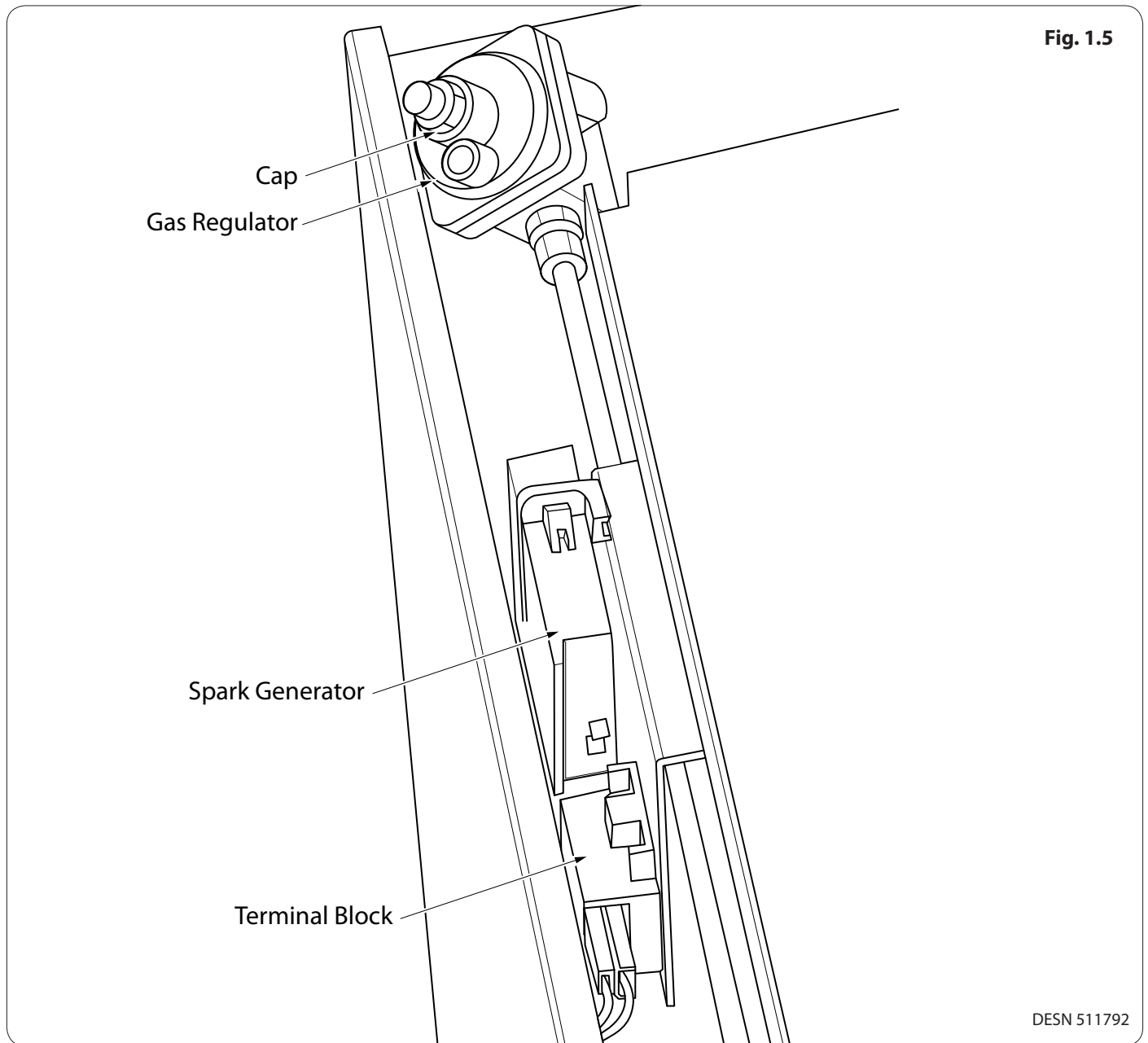


Fig. 1.4

Gas Regulator



Technical data

HOTPLATE - Natural Gas

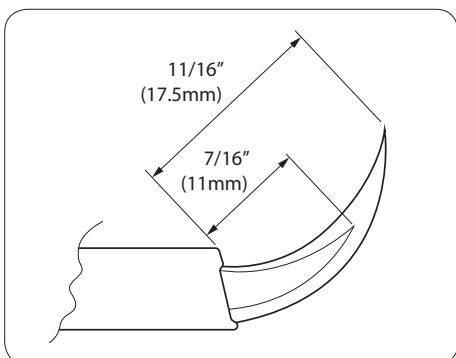
NATURAL GAS	Right-hand Front	Left-hand Rear	Right-hand Rear	Left-hand Front
BURNER TYPE	ULTRA - RAPID (WOK)	RAPID	SEMI - RAPID	SEMI - RAPID
MAXIMUM HEAT INPUT	3.5 KW 12,000 Btu/hr	3.1 KW 10,600 Btu/hr	1.8 KW 6,150 Btu/hr	1.8 KW 6,150 Btu/hr
INJECTOR MARKING	170	155	118	120
PRESSURE POINT POSITION:	Front left hand hotplate injector			
PRESSURE SETTING:	4" wg			
BURNER IGNITION:	H.T. Spark			

HOTPLATE - Propane	Right-hand Front	Left-hand Rear	Right-hand Rear	Left-hand Front
BURNER TYPE	ULTRA - RAPID (WOK)	RAPID	SEMI - RAPID	SEMI - RAPID
MAXIMUM HEAT INPUT	12,000 Btu/hr 3.5 KW (250 g/h) (0.5 l/h)	10,600 Btu/hr 3.1 KW (221 g/h) (0.43 l/h)	6,150 Btu/hr 1.8 KW (128 g/h) (0.26 l/h)	6,150 Btu/hr 1.8 KW (128 g/h) (0.26 l/h)
INJECTOR MARKING	105	94	72	75

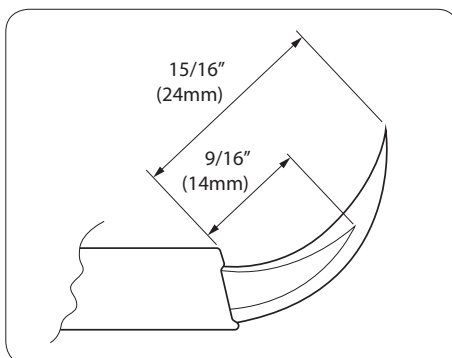
PRESSURE POINT POSITION:	Front left hand hotplate injector
PRESSURE SETTING:	10" wg
BURNER IGNITION:	H.T. Spark
ELECTRIC GRILL & OVENS:	240 VOLT 60 Hz SINGLE PHASE 30 AMP
GRILL ELEMENT POWER RATING:	2 x 1.05 kW
TOP OVEN POWER RATING:	1.0 KW
LOWER OVEN (FANNED CONVECTION):	1.5 kW

Typical section view of burner flames

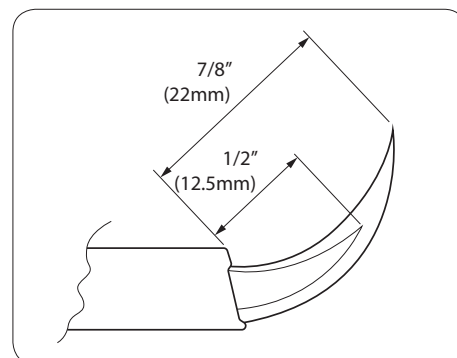
L.H.F. Hotplate Burner



R.H.R. Hotplate Burner



L.H.R. and R.H.F. Hotplate Burner



AGA Module Cuisinière au gaz (CAN/FR)

**AVERTISSEMENT L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UNE PERSONNE COMPÉTENTE ET HABILITÉE.
DÉBRANCHEZ DE L'ALIMENTATION EN ÉLECTRICITÉ ET DU GAZ AVANT D'EFFECTUER L'ENTRETIEN.
ASSUREZVOUS QUE L'APPAREIL EST SANS DANGER LORSQUE VOUS AVEZ TERMINÉ.**

Consultez la section « Données techniques » et pour vous assurer que.

Une personne dûment qualifiée doit effectuer la conversion. Après la conversion, l'installation doit être conforme avec les réglementations pertinentes de même que les exigences locales des entreprises en approvisionnement en électricité. Veuillez lire les instructions avant de convertir cet appareil.

- ⚠ Le nonrespect de convertir correctement cet appareil annule toute garantie ou toute responsabilité entraînant des poursuites judiciaires.**
- ⚠ Lors de l'entretien ou du remplacement de composants de conduite en gaz, débranchez l'appareil de l'approvisionnement en gaz avant de commencer la mise en service. Assurezvous que l'appareil est salubre de gaz après l'achèvement.**
- ⚠ NE PAS utiliser de contrôles de gaz remis à neuf ou non autorisés.**
- ⚠ Débranchez de l'approvisionnement électrique et en gaz avant l'entretien.**
- ⚠ Assurezvous que l'appareil est électriquement sans danger avant la reconnexion électrique.**

Injecteurs

Retirer les bouchons de brûleur et les séparateurs de flamme. Retirer les vieux jets. Installer les nouveaux jets (voir la liste des jets adaptés dans la section « Données techniques »). Pour les réinstaller, procéder dans l'ordre inverse. (voir **Fig. 1.7**, **Fig. 1.8** et **Fig. 1.9**).

Ajustement de vis de dérivation

Retirer les boutons de commande et les plaques d'indication. Tourner la vis de dérivation au maximum dans le sens horaire sur chaque bouton (voir **Fig. 1.10**).

Régulateur de gaz

Le régulateur de gaz situé à l'arrière, à gauche côté de la cuisinière, en dessous de la plaque supérieure est pré-réglée pour Nat. Gaz. Retirez le bouchon du régulateur, tirez l'insert en plastique du bouchon, tourner et re-localiser dans le bouchon comme indiqué (voir **Fig. 1.11** & **Fig. 1.12**). Remettre le bouchon.

Étiquette adhésive

Coller l'étiquette de gaz LP sur la partie gaz naturel de l'étiquette de données de l'appareil.

Essai en pression

Connecter l'appareil au gaz.

Le point d'essai en pression est situé en dessous du niveau de la plaque chauffante sur le côté arrière gauche de la cuisinière.

Positionner la tête, le bouchon et l'anneau du brûleur pour wok sur la plaque chauffante. Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton de commande et en le tournant dans le sens antihoraire sur la position MAXIMUM (symbole de la grande flamme).

Pour les appareils à **gaz naturel**, la pression doit être de 20 mbar (8 pouces de colonne d'eau).

Pour les appareils **GPL**, la pression doit être de G30/28 mbar ou G31/37 mbar.

Fermer le robinet, déconnecter le manomètre et réinstaller la vis d'obturation du point d'essai.

Vérifier le bon fonctionnement de tous les brûleurs.

Vérifier l'étanchéité au gaz.

Assemblage des brûleurs

AJUSTER LES COUVERCLES DE BRÛLEUR - BRÛLEURS RAPIDES ET SEMIRAPIDES

Placez le couvercle de brûleur par dessus les ergots de fixation et tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en position.

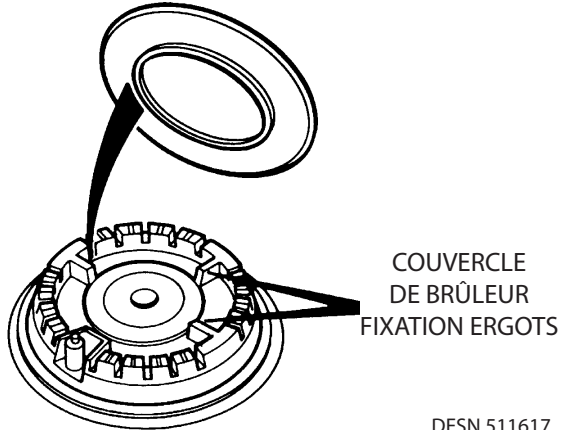


Fig. 1.7

DESN 511617

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS RAPIDES ET SEMI-RAPIDES

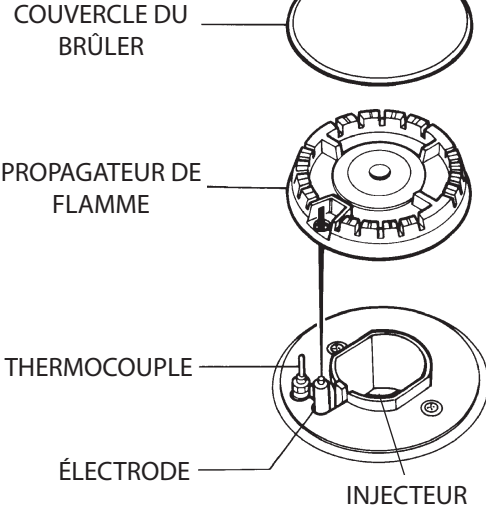


Fig. 1.8

DESN 513513

BRÛLEUR POUR WOK

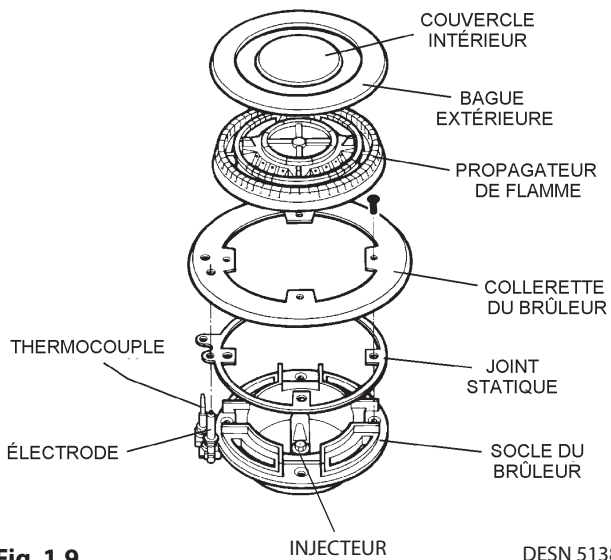


Fig. 1.9

DESN 513898

VIS DE DÉRIVATION

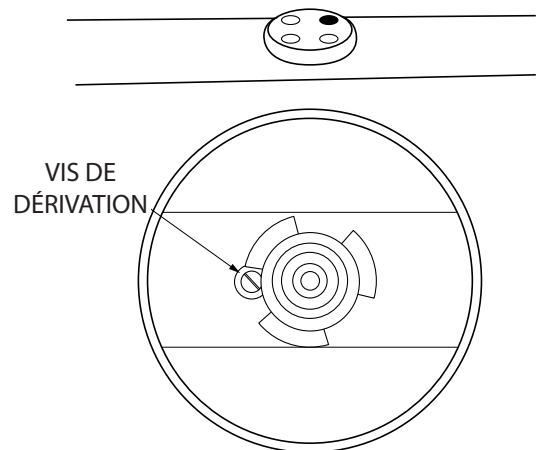
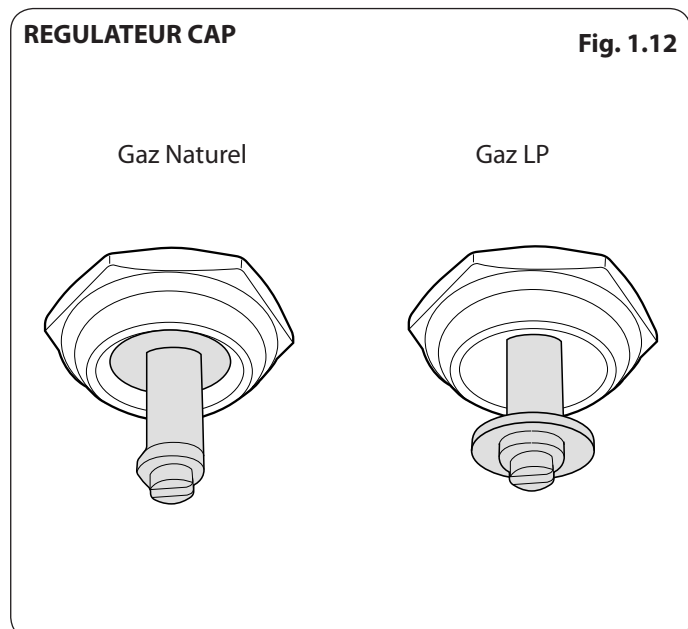
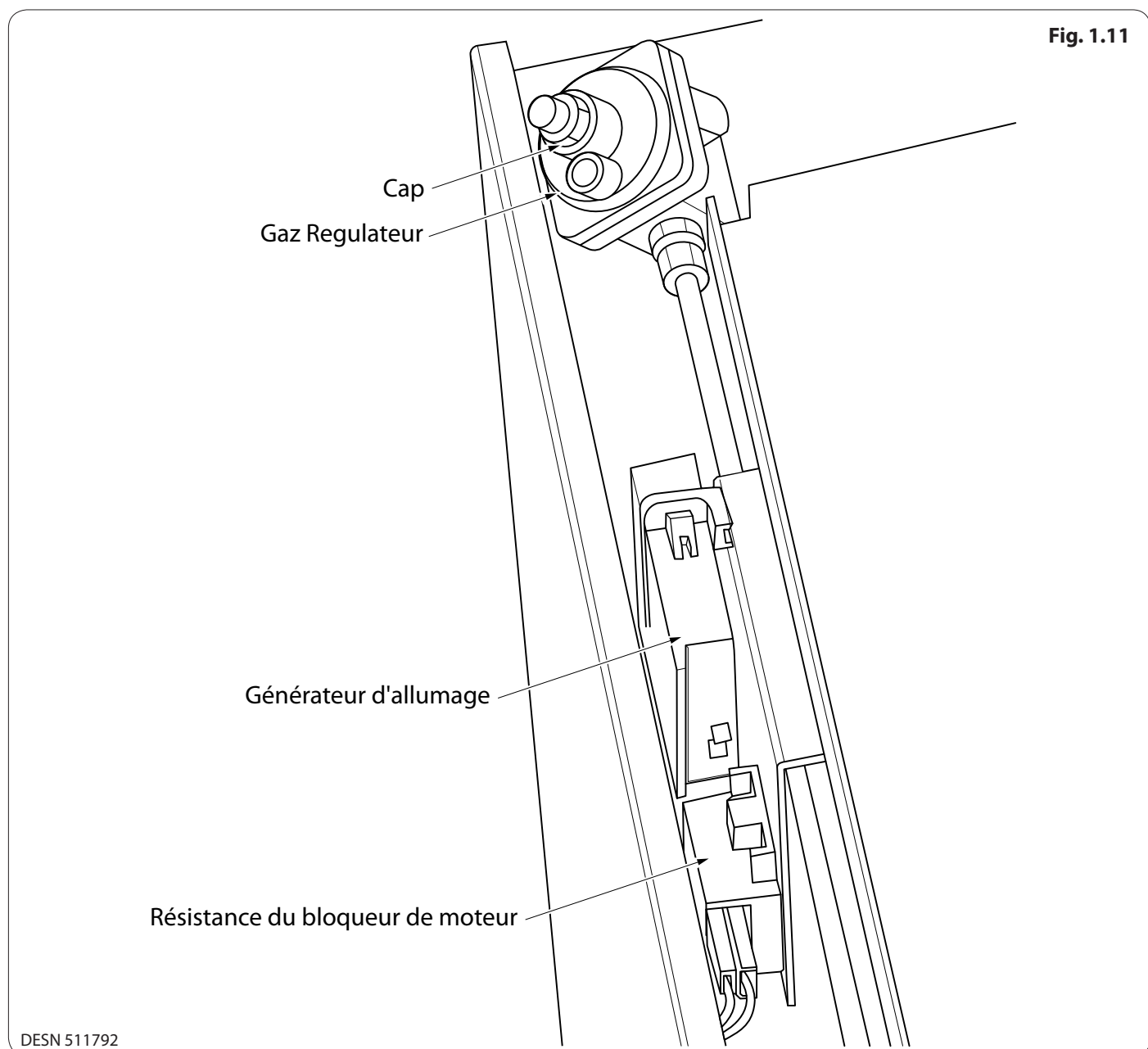


Fig. 1.10

Gaz Regulateur



Données techniques

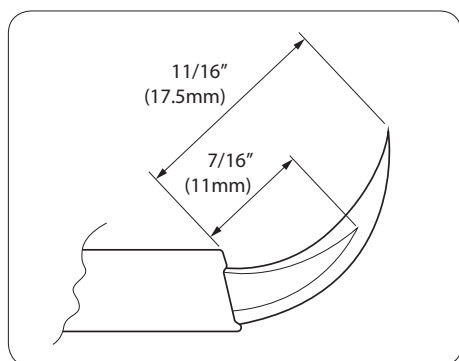
PLAQUE CHAUFFANTE				
GAZ NATUREL	Gauche-Avant	Droit-Arrière	Gauche-Arrière	Droit-Avant
TYPE DE BRÛLEUR	ULTRA - RAPIDE (WOK)	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
CHALEUR MAXIMUM ENTRÉE	3.5 KW 12,000 Btu/hr	3.0 KW 10,600 Btu/hr	1.75 KW 6,150 Btu/hr	1.75 KW 6,150 Btu/hr
MARQUAGE D'INJECTEUR	170	155	118	120
POSITION DU POINT DE PRESSION :	Injecteur de plaque chaude à la main avant gauche			
RÉGLAGE DE LA PRESSION :	4" de colonne d'eau			
ALLUMAGE DES BRÛLEURS :	H.T. Étincelle			

PROPANE GAS	Gauche-Avant	Droit-Arrière	Gauche-Arrière	Droit-Avant
TYPE DE BRÛLEUR	ULTRA - RAPIDE (WOK)	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
CHALEUR MAXIMUM ENTRÉE	3.5 kW 12,000 Btu/hr (250 g/h) (0.5 l/h)	3.1 kW 10,600 Btu/hr (221 g/h) (0.43 l/h)	1.8 kW 6,150 Btu/hr (128 g/h) (0.26 l/h)	1.8 kW 6,150 Btu/hr (128 g/h) (0.26 l/h)
MARQUAGE D'INJECTEUR	105	94	72	75

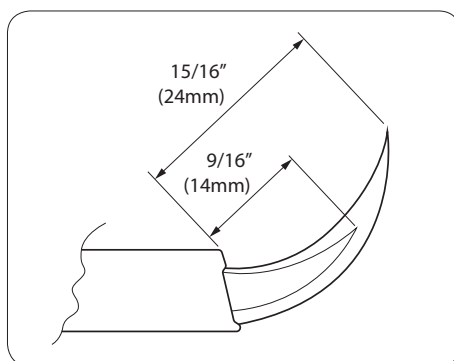
POSITION DU POINT DE PRESSION :	Injecteur de plaque chaude à la main avant gauche
RÉGLAGE DE LA PRESSION :	10" de colonne d'eau
ALLUMAGE DES BRÛLEURS :	H.T. Étincelle
FOURS ÉLECTRIQUES :	SIMPLE 30 A 240 VOLT 60 Hz PHASE
GRILL ÉLÉMENT PUISSANCE:	2 x 1.05 kW
FOUR SUPÉRIEUR PUISSANCE :	1.0 kW
FOUR INFÉRIEUR PUISSANCE :	1.5 kW

Vue En Coupe Type des Flammes de Brûleur

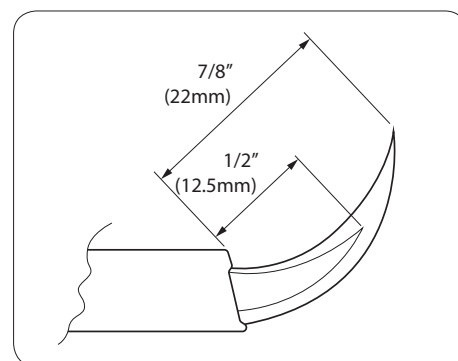
Gauche-Avant Brûleur de Plaque de Cuisson



Droit Arrière Brûleur de Plaque de Cuisson



Gauche Arrière et Droit Avant Brûleur de Plaque de Cuisson



AGA Module Gas Hob (AUS)

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 (see 'Technical Data' section for the correct jets). Reassemble in the reverse order (see **Fig. 1.13**, **Fig. 1.14** and **Fig. 1.15**).

Bypass Screw Adjustment

Pull off all the control knobs and bezels. Turn the bypass screw on each control clockwise to the stop (see **Fig. 1.16**).

Gas Regulator

The gas regulator which is located at the rear, left-hand side of the cooker, below the top plate, is pre-set for Natural Gas.

Remove the cap from the regulator, pull the plastic insert from the cap, turn the insert round and re-locate into the cap as shown (see **Fig. 1.17** and **Fig. 1.18**).

Replace the cap.

Stick on Label

Stick the LP gas label over the natural gas part of the appliance data label.

Pressure Testing

Connect the appliance to the gas supply.

The pressure test point is on the front, left-hand hotplate injector.

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, the manifold pressure should be 4 inches water gauge (1kpa).

For **LPG** appliances, the manifold pressure should be 10 inches water gauge (2.54kpa).

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 and adjustment

FITTING BURNER CAP - RAPID AND SEMI-RAPID BURNERS

PLACE BURNER CAP OVER RETAINING LUGS, THEN TURN CAP CLOCKWISE TO LOCK INTO POSITION.

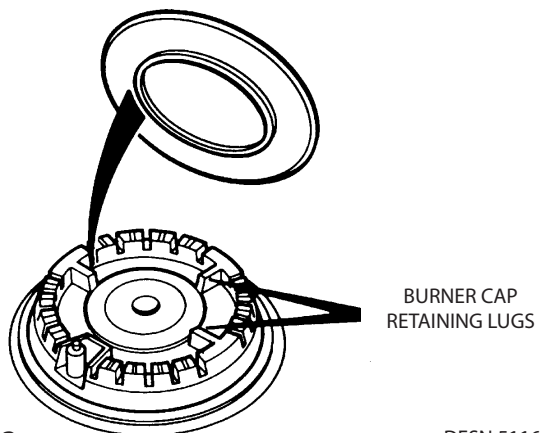


Fig. 1.13

DESN 511617

ASSEMBLY OF RAPID AND SEMI-RAPID BURNERS

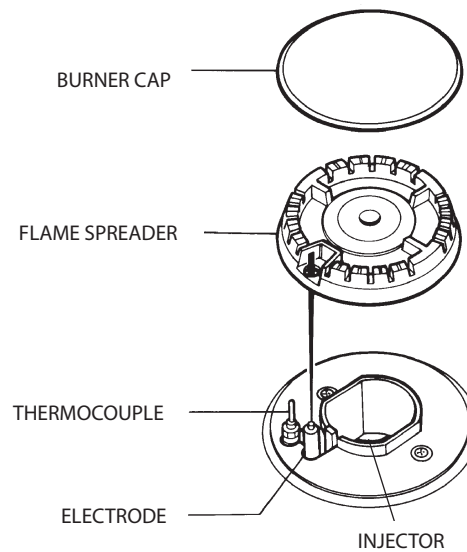


Fig. 1.14

DESN 513513

WOK BURNER

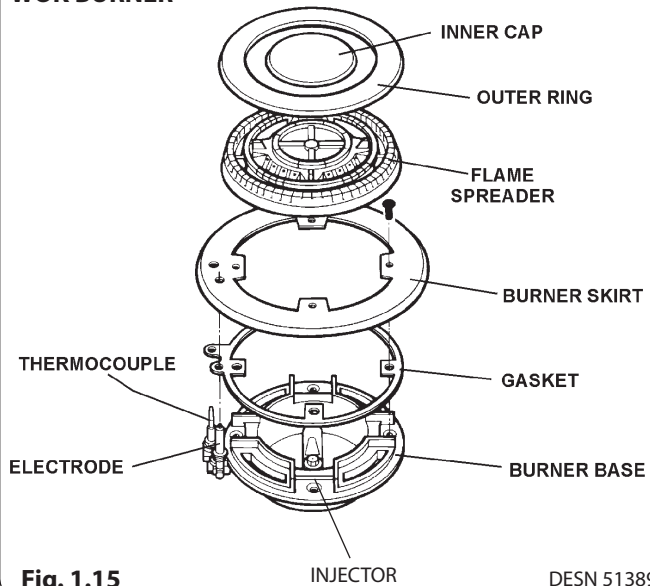


Fig. 1.15

DESN 513898

BYPASS SCREW

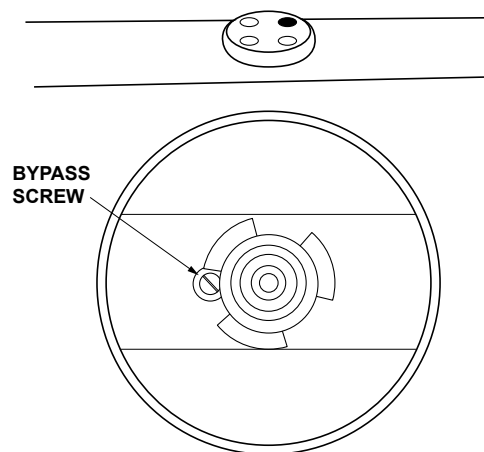
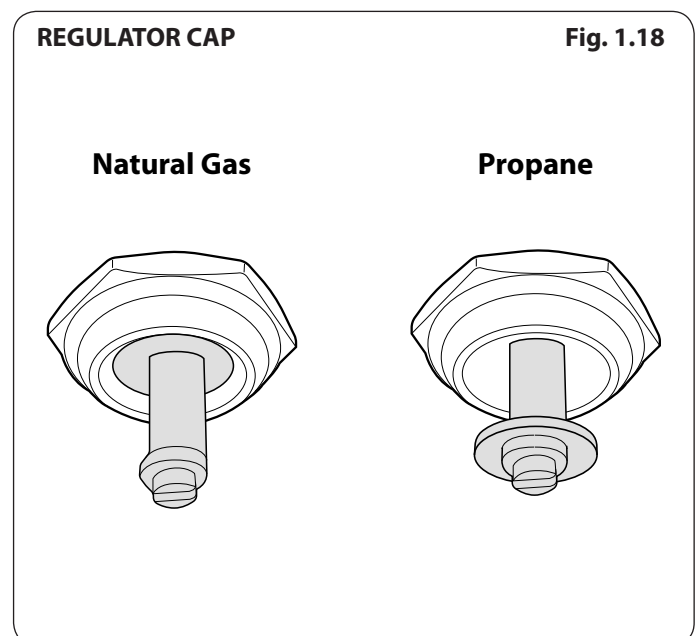
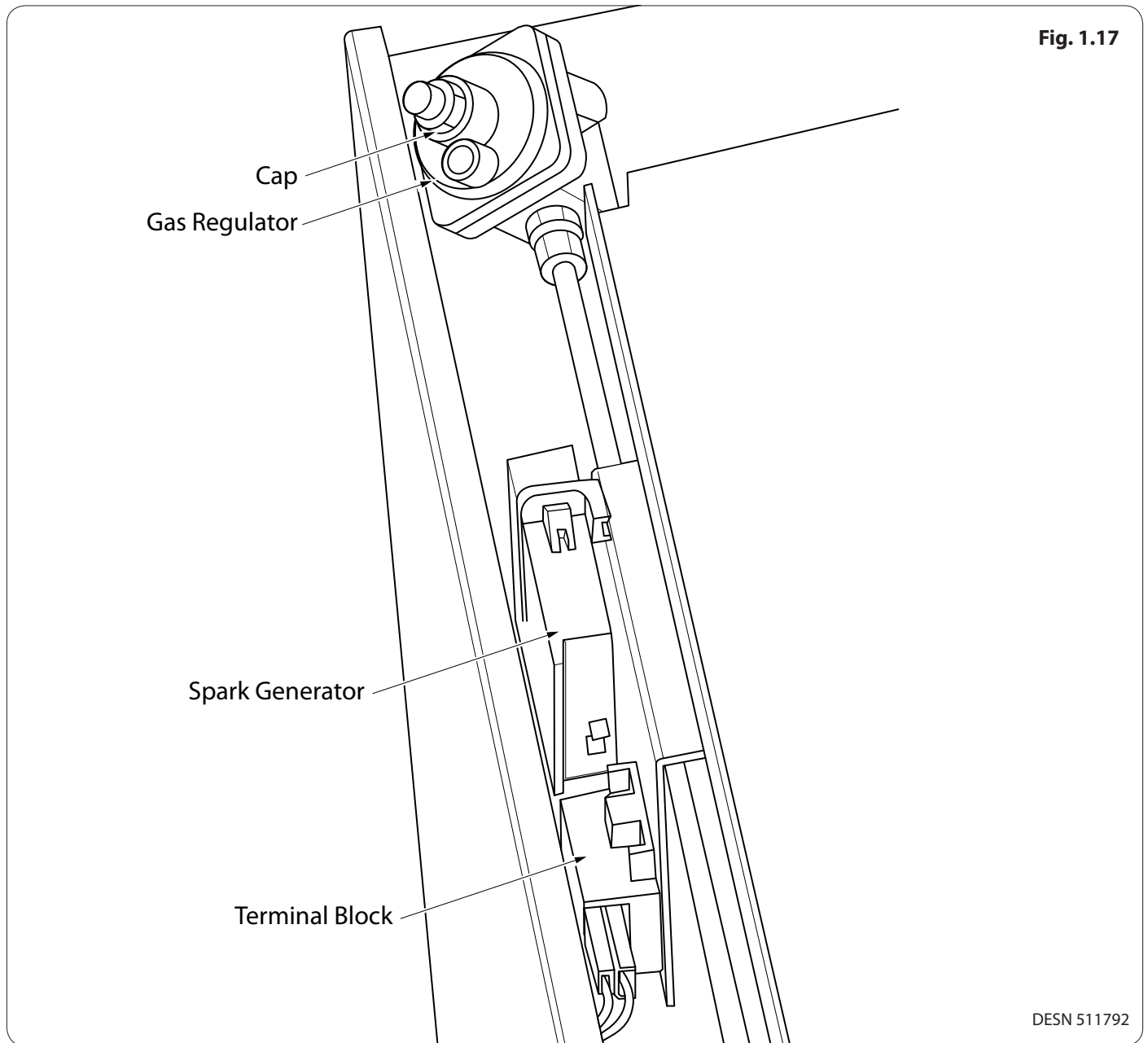


Fig. 1.16

Gas Regulator



Technical data

NATURAL GAS	Right-hand Front	Left-hand Rear	Right-hand Rear	Left-hand Front
BURNER TYPE	WOK	RAPID	SEMI-RAPID	SEMI-RAPID
MAXIMUM HEAT INPUT	3.5 KW	3.1 KW	1.80 KW	1.80 KW
	12.5 MJ/hr	11.2 MJ/hr	6.5 MJ/hr	6.5 MJ/hr
INJECTOR MARKING	170	155	118	120

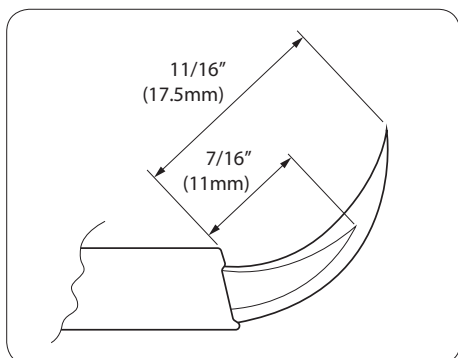
PRESSURE POINT POSITION:	Front Left-hand hotplate injector
PRESSURE SETTING:	1 kPa (4" wg)
BURNER IGNITION:	H.T. Spark

PROPANE X	Right-hand Front	Left-hand Rear	Right-hand Rear	Left-hand Front
BURNER TYPE	WOK	RAPID	SEMI-RAPID	SEMI-RAPID
MAXIMUM HEAT INPUT	13.3 MJ/hr 3.7 KW (266 g/h) (0.53 l/h)	11.2 MJ/hr 3.1 KW (221 g/h) (0.43 l/h)	6.5 MJ/hr 1.8 KW (128 g/h) (0.26 l/h)	6.5 MJ/hr 1.8 KW (128 g/h) (0.26 l/h)
INJECTOR SIZE (mm)	1.05	0.94	0.72	0.75

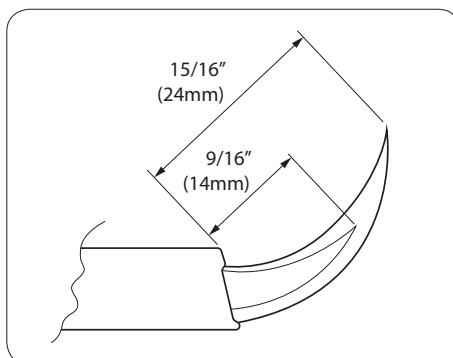
PRESSURE POINT POSITION:	Front left-hand hotplate injector
PRESSURE SETTING:	2.54 kPa (10" wg)
BURNER IGNITION:	H.T. Spark
ELECTRIC GRILL AND OVENS:	240V, 50 Hz, single-phase 30 AMP
GRILL ELEMENT POWER RATING	2 x 1.05 kW (240V)
TOP OVEN POWER RATING	1.0 kw (240V)
LOWER OVEN	1.4 kW (230V) / 1.52 kW (240V)

Typical section view of burner flames

L.H.F. Hotplate Burner



R.H.R. Hotplate Burner



L.H.R. and R.H.F. Hotplate Burner

