



AGA R7
Inclusief Hotcupboard
(Optie voor externe en kamerventilatie)

**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.

NIET 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	3
3. Overzicht	4
4. De AGA R7 bedienen	6
5. AGA-accessoires	7
6. Ovenroosters	9
Roosters voor verwarmoven en opbergcompartiment	10
AGA R7 100 (<i>de ovens</i>)	11
De braadoven	11
De bakoven	12
De sudderoven	12
AGA R7 150 (<i>Hotcupboard</i>)	13
De platen	14
Algemeen advies	15
Inbranden Van Kookplaat En Oven	15
7. AGA-ovens - bereidingstabel	16
8. Reiniging en verzorging	17

9. Installatie-instructies	18
Installatie-eisen	19
Leveringseisen	19
Afmetingen apparaat - AGA R7 100	20
Afmetingen apparaat - AGA R7 150	21
Afstanden	22
Voeding - AGA R7 100	24
Voeding - Hotcupboard (AGA R7 150)	24
Kabelroutering lichtnet - AGA R7 100	25
Kabelroutering lichtnet - AGA R7 150	26
Modellen met externe ventilatie - aansluiting op ventilatiebuis	27
Modellen met kamerventilatie	28
Ovenventilatiesystemen	29
10. Installatie hotcupboard	30
11. Bedradingsdiagram - AGA R7	37
AGA R7 (HOTCUPBOARD)	38
12. Onderhoud	39

1. Gezondheid en Veiligheid

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.

OPMERKING: De installatiehandleiding en gebruiksaanwijzing voor dit apparaat zijn online beschikbaar op www.agaliving.com.

-  **Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan. Reinigen en onderhoud mag NIET door kinderen worden uitgevoerd.**
-  **KINDEREN MOETEN UIT DE BUURT VAN HET APPARAAT WORDEN GEHOUDEN WANT SOMMIGE OPPERVLAKKEN KUNNEN BIJ AANRAKING WARM ZIJN.**
-  **WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN HEET WORDEN TIJDENS GEBRUIK. HOUD KINDEREN UIT DE BUURT OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN.**
-  **WAARSCHUWING: het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen binnenin de ovens.**
-  **WAARSCHUWING: gemorst materiaal moet vóór het openen van de deksels van de kookplaat worden verwijderd.**
-  **WAARSCHUWING: dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een niet door AGA goedgekeurde externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.**
-  **VOORZICHTIG: het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet continu onder toezicht staan.**
-  **WAARSCHUWING: bewaar om brand te voorkomen GEEN dingen op de kookoppervlakken.**
-  **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.**
-  **BELANGRIJK: olie is brandgevaarlijk, laat pannen die olie of vet bevatten NOOIT onbeheerd staan tijdens het opwarmen of koken.**
-  **Vul de pan nooit meer dan een derde met olie of vet.**
-  **Installatie en onderhoud dienen te worden uitgevoerd door een gekwalificeerd installateur of onderhoudsbedrijf.**

-  **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.**

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

Dit apparaat werkt met een enkele fase. Voor aanpassing aan 2- of 3-fase-installaties moet een optionele adapterkit worden aangeschaft (onderdeelnummer AE4M280352).

-  **Gebruik GEEN stoomreiniger om uw fornuis schoon te maken.**
-  **Om oververhitting te voorkomen, mag u het fornuis NIET achter een decoratieve deur installeren.**
-  **Gebruik GEEN schuurblokken, bijtende schoonmaakmiddelen, ovenreinigers of metalen schrapers om het emailen oppervlak schoon te maken.**
-  **BELANGRIJK: AGA beveelt door de Vitreous Enamel Association goedgekeurde reinigingsmiddelen aan voor het schoonmaken van emailen oppervlakken van dit product.**
-  **Zet de ovendeuren of wegzetplaten NIET in een vaatwasser.**
-  **Op kinderen moet toezicht worden gehouden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.**

Basis van het fornuis of haard

Het is van essentieel belang dat de basis of haard waarop het fornuis komt te staan waterpas zijn en het totale gewicht van beide units kunnen 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.

Nederlands

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.

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

- Dek de pan in geval van brand met een deksel af en schakel de elektriciteit UIT.
- Smoor de vlammen op het fornuis; probeer de pan niet naar buiten te brengen.
- Brandwonden en letsels 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.

2. Inleiding

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

Uw nieuwe AGA Dual Control geeft u alles dat u fijn vindt aan het AGA-fornuis met warmteopslag, maar met het aanvullende gemak dat de kookplaten aan of uit kunnen worden gezet.

We verwijzen u naar het schema in het Overzichtshoofdstuk zodat u zich met het product bekend kunt maken en naar de relevante onderdelen voor [bovenste oven, onderste oven, grill, gaskookplaat] [ovens, platen, bediening] etc.

Gemaakt in het hart van Shropshire, is uw AGA-fornuis net als de generaties fornuizen ervoor op de Coalbrookdale Gieterij uit gietijzer vervaardigd. Dankzij de traditionele vaardigheden voor ijzerbewerking gecombineerd met de industriële kracht van de kookplaatonderdelen kunnen de kookplaten snel warm worden. U kunt ze dus allebei aanzetten of slechts één, afhankelijk van het moment van de dag of de omvang van uw familie.

De uitmuntende kookprestaties van het AGA-fornuis zijn beroemd sinds het begin in de jaren '20 en is vermaard om de indirecte stralingswarmte die het gietijzer afgeeft in plaats van alleen maar luchttemperatuur. En, als u dat nog niet had uitgevonden, dan zult u spoedig ontdekken dat voedsel dat op deze wijze bereid wordt zijn natuurlijke smaak en sappigheid behoudt en dus gewoon beter smaakt.

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 stijfsl op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruiksperiode op.

3. Overzicht

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN HEET WORDEN TIJDENS GEBRUIK. HOUD KINDEREN UIT DE BUURT OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN.

AGA R7 100

Afb.3.1



DESN 517598

De AGA R7 heeft de traditionele gietijzeren ovens met onafhankelijk bedienbare kookplaten.

Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. Elke plaat wordt individueel bediend.

Kookplaat

De kookplaat wordt gebruikt om toast te maken, een ketel aan de kook te brengen, te roerbakken en te koken met grotere warmte.

Sudderplaat

De sudderplaat is voor langzamer koken, zoals sauzen, sudderpannen en kan ook direct gebruikt worden voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas.

Braadoven

De warmste oven voor koken op hoge temperaturen: pasteitjes, brood, vlees, groente en gevogelte braden, grillen

bovenin de oven en frituren op de bodem van de oven.

Bakoven

Een oven met gemiddelde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. Het bakken van zoete en hartige gerechten samen is geen probleem omdat de smaken zich niet vermengen.

Sudderoven

Lang, slow cooking in de sudderoven ontwikkelt smaken en maakt het taaiste vlees mals. Vanwege zijn grote capaciteit kunnen er meerdere pannen in; soep, stoofschotel, gestoomde rijst, gestoomde wortels en gepocheerd fruit tegelijkertijd bereiden, zonder gevaar op aanbranden.

Als de oven koud is, zal het meerdere uren duren voordat een normale werkingstemperatuur wordt bereikt.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN HEET WORDEN TIJDENS GEBRUIK. HOUD KINDEREN UIT DE BUURT OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN.

AGA R7 150

Afb.3.2



DESN 517599

De AGA R7 150 heeft de traditionele gietijzeren ovens met onafhankelijk bedienbare kookplaten.

Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. Elke plaat wordt individueel bediend.

Kookplaat

De kookplaat wordt gebruikt om toast te maken, een ketel aan de kook te brengen, te roerbakken en te koken met grote warmte.

Sudderplaat

De sudderplaat is voor langzamer koken, zoals sauzen, sudderpannen en kan ook direct gebruikt worden voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas.

Warmhoudplaat (Hotcupboard)

De warmhoudplaat is de ideale plaats om gekookt voedsel te laten staan.

Slow cooking oven (Hotcupboard)

Ideaal voor een reeks lange, slow cooking toepassingen zoals lamsbout, langzaam gegaard varkensvlees, buikspek en feesttaart.

OPMERKING: Begin met vlees- en groentegerechten op de kookplaat of in de braadoven.

Verwarmoven (Hotcupboard)

Gebruikt voor het opwarmen van borden en opdienschalen. Kan ook gebruikt worden om braadstukken te laten rusten vóór het snijden.

Braadoven

De warmste oven voor koken op hoge temperaturen: pasteitjes, brood, vlees, groente en gevogelte braden, grillen bovenin de oven en frituren op de bodem van de oven.

Bakoven

Een oven met gemiddelde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. Het bakken van zoete en hartige gerechten samen is geen probleem omdat de smaken zich niet vermengen.

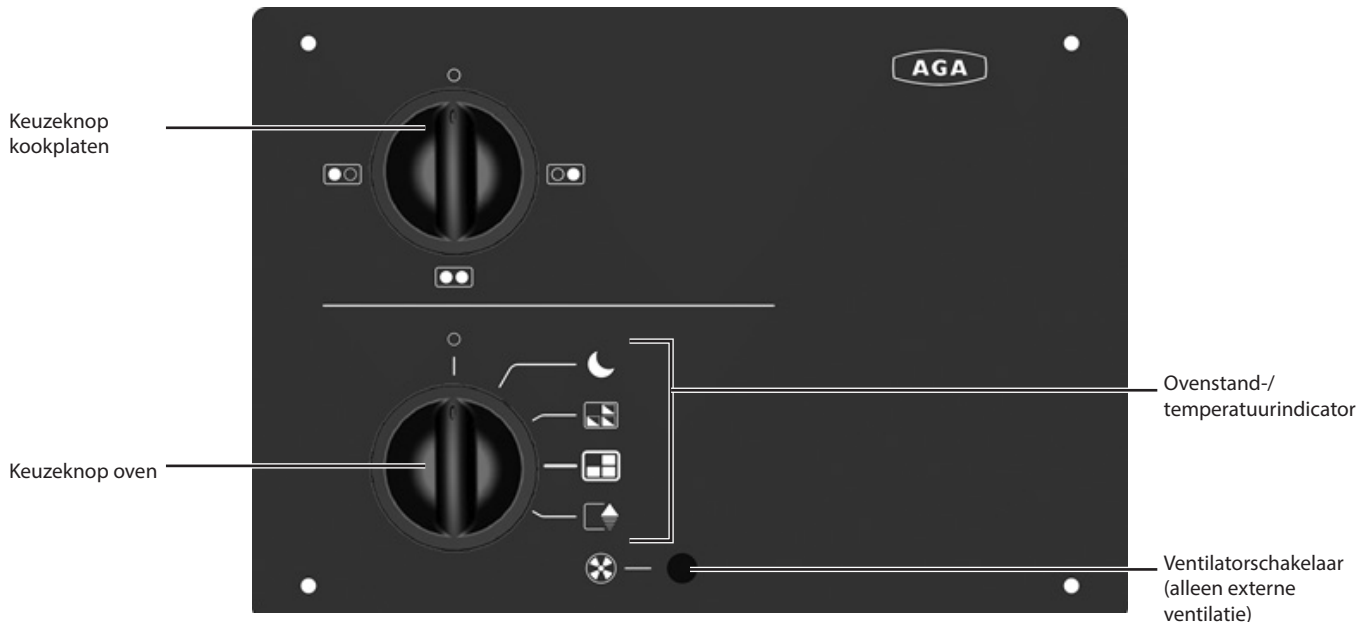
Sudderoven

Lang, slow cooking in de sudderoven ontwikkelt smaken en maakt het taaiste vlees mals. Vanwege zijn grote capaciteit kunnen er meerdere pannen in; soep, stoofschotel, gestoomde rijst, gestoomde wortels en gepocheerd fruit tegelijkertijd bereiden, zonder gevaar op aanbranden.

4. De AGA R7 bedienen

Op de volgende pagina's worden de verschillende zones van het AGA R7-fornuis beschreven.

Het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag staat bekend om de aangename warmte die het uitstoot. Met de AGA R7 krijgt u alleen warmte wanneer het fornuis aan staat of, in mindere mate, wanneer slechts onderdelen ervan aanstaan.



Ovenbedieningsknop

Uw AGA R7 heeft drie ovens die als één werken en drie afzonderlijke bereidingszones creëren.

De braadoven voor koken op hoge temperaturen

De bakoven voor koken op middelmatige temperaturen

De sudderoven voor lang, slow cooking

⚠ BEDIEN HET APPARAAT NIET MET GEOPENDE DEUREN.

Elke oven beschikt over dezelfde capaciteit (er past een kalkoen van 13 kg (28 lb) in). De technieken van het AGA-fornuis met warmteopslag kunnen worden gebruikt, zoals het stapelen van sauspannen in de sudderoven. Zo kunnen wortelgewassen, rijst en puddingen gestoomd worden, een stoofschotel worden geplaatst, fruit worden gepocheerd, allemaal in één oven zodat de kookplaten vrij blijven en er zo min mogelijk stoom en kooklucht in de keuken komt.

De ovens zijn gemaakt van gietijzer, d.w.z. er wordt met stralingswarmte gekookt en dit is het geheim van de uitstekende kookprestaties waarom het AGA-fornuis bekend staat. Een indirecte stralingswarmte droogt het voedsel niet uit; het natuurlijke vocht en de smaak blijven zo behouden.

De ovenbedieningsknop heeft vier standen om uit te kiezen:



Normaal – voor dagelijks gebruikt, houdt de ovens op een temperatuur geschikt voor braden, bakken en sudderen in de respectievelijke ovens.



Laag – voor bereidingen op lagere temperatuur (10 °C lager dan normaal). Wacht 2,5 uur voor gebruik om de lager dan normale bereidingstemperatuur te bereiken. Wacht ongeveer 2 uur voor gebruik om de normale bereidingstemperatuur weer te bereiken vanuit deze stand.



Hoog – voor bereidingen op hogere temperatuur (10 °C hoger dan normaal). Wacht 2 uur voor gebruik om de hoger dan normale bereidingstemperatuur te bereiken. Wacht ongeveer 2,5 uur voor gebruik om de normale bereidingstemperatuur weer te bereiken vanuit deze stand.



Sluimeren – houdt alle ovens op een lagere temperatuur om het energieverbruik te verminderen. Wacht ongeveer 3,5 uur voor gebruik om de normale bereidingstemperatuur weer te bereiken vanuit deze stand.



Indicatie overtemperatuur

Voor elke stand knippert het desbetreffende pictogram tijdens het opwarmen. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, blijft het desbetreffende pictogram rood branden. Het pictogram blijft branden en knippert niet tijdens het afkoelen tussen standen.

5. AGA-accessoires

Afb.5.1



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.

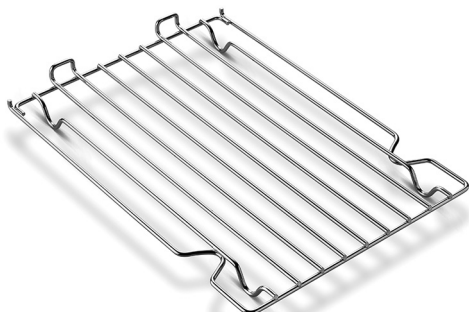
Afb.5.2



Groot braadblik met grillrek (Afb.5.1)

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 gebakken aardappelen 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.

Afb.5.3



Middelgroot braadblik en grillrek (Afb.5.2)

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 gebakken aardappelen 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.

3 ovenroosters (Afb.5.3)

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

Afb.5.4



1 plat koudblad (Afb.5.4)

Deze kan op twee manieren worden gebruikt: als groot bakblad voor scones, koekjes, pasteitjes en meringues en als hittedeksel 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.

Nederlands

Bakovenplaat (Afb.5.5)

Een bakovenplaat wordt aan de bovenzijde van de oven geplaatst voor een optimale kookprestatie. Zorg voor de beste resultaten dat hij altijd op zijn plaats zit wanneer de oven in gebruik is. De monteur zal hem op zijn plek zetten. Hij kan voor schoonmaakwerkzaamheden worden verwijderd.

Broodrooster (Afb.5.6)

Dit is voor het roosteren van brood op de kookplaat. AGA-toast staat bekend om zijn uitmuntendheid, knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen. Neem dikke plakken brood en doe ze in de AGA-broodrooster - verwarm de broodrooster van tevoren als het brood erg vochtig of erg vers is om plakken te voorkomen - doe 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.

Doe 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 rooster kan ook gebruikt worden om pitabrood op te warmen, teacakes te roosteren en taarten te laten afkoelen.

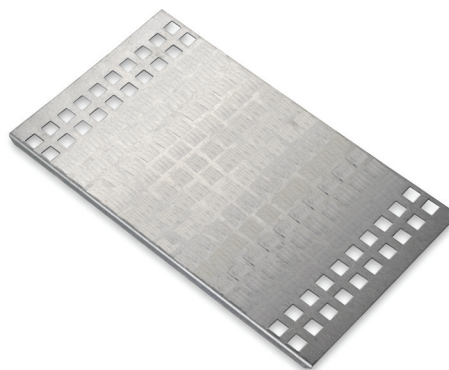
Draadborstel (Afb.5.7)

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.

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.5.5



Afb.5.6



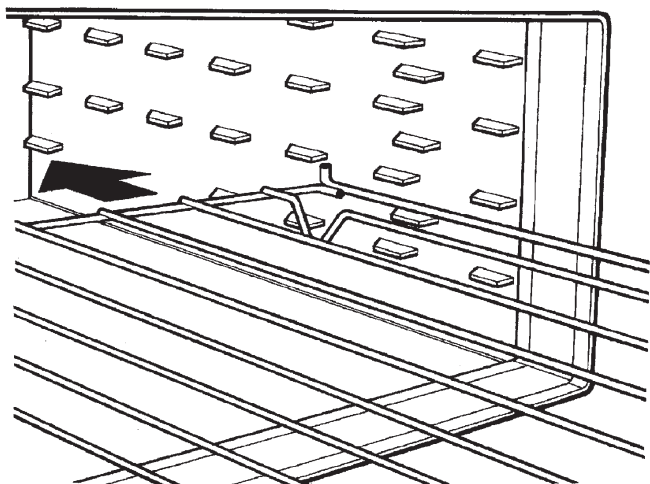
Afb.5.7



6. Ovenroosters

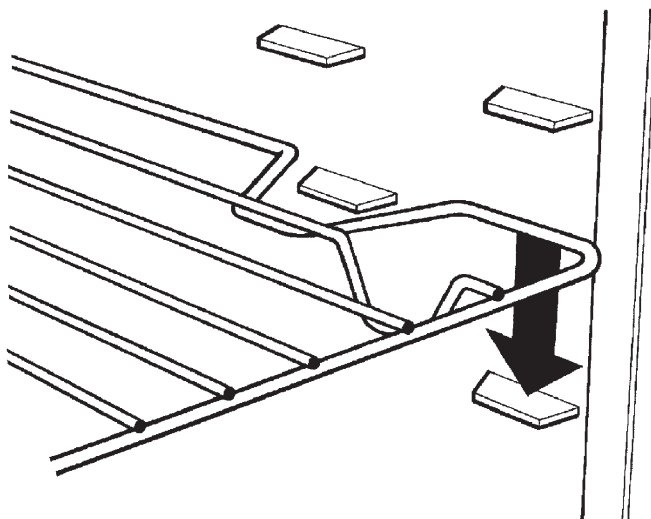
De roosters in gietijzeren ovens, braadovens, bakovens en sudderovens plaatsen

Fig. 6.1



DESN 512403

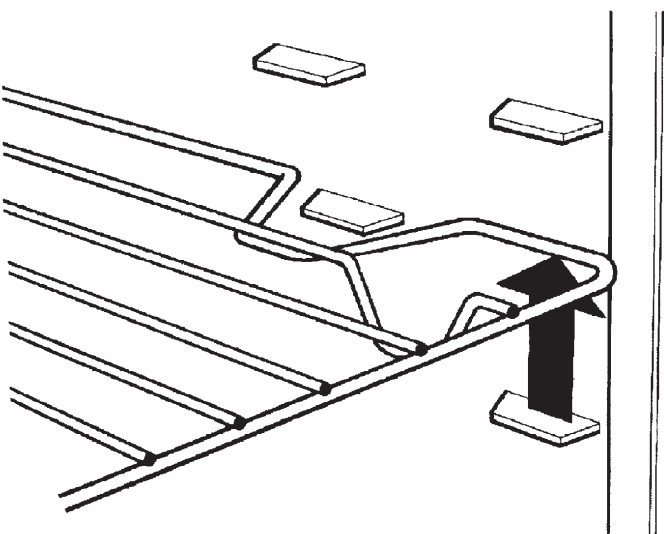
Fig. 6.2



DESN 512404

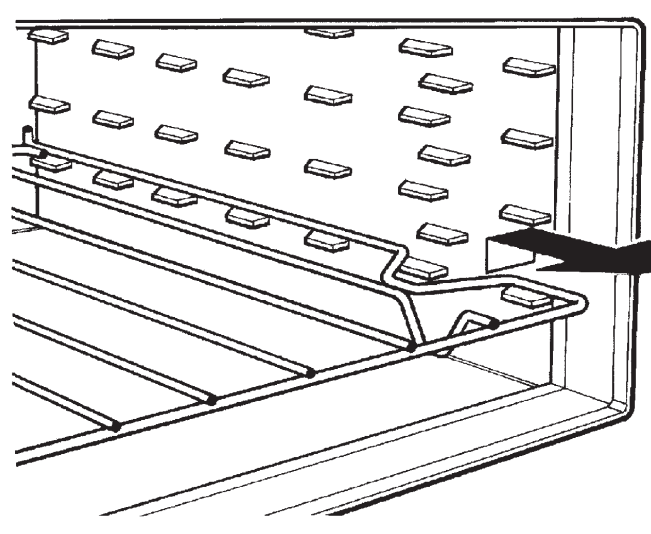
De roosters uit gietijzeren ovens, braadovens, bakovens en sudderovens verwijderen

Fig. 6.3



DESN 512405

Fig. 6.4



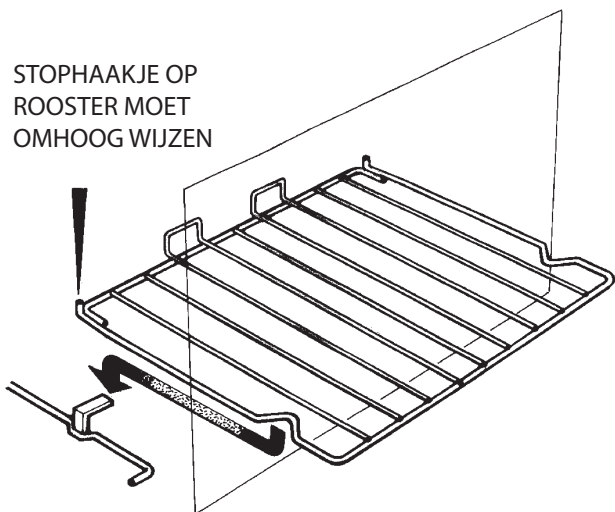
DESN 512406

Roosters voor verwarmen en opbergcompartiment

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

Fig. 6.5

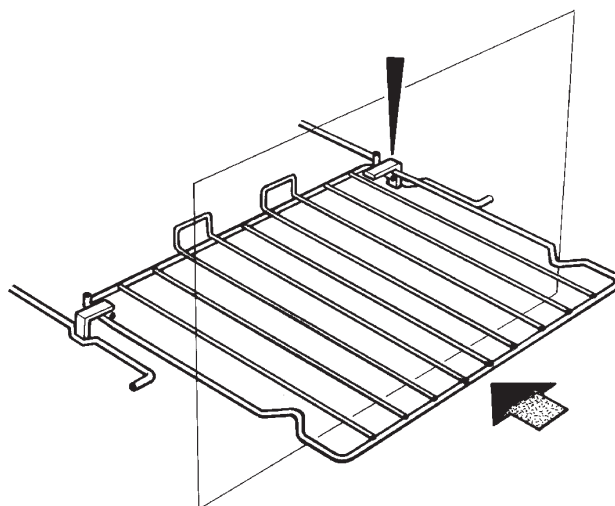
STOPHAAKJE OP
ROOSTER MOET
OMHOOG WIJZEN



DESN 511867

Fig. 6.6

ROOSTERSTOP EN
KANTELBEVEILIGING



DESN 511866

AGA R7 100 (de ovens)

Afb.6.1



DESN 517598

De braadoven

De braadoven kan bovenin ook voor 'grillen' en op de bodemoven voor 'ondiep frituren' worden gebruikt.

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

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

De braadoven werkt uitstekend voor brood en pasteitjes. Quiches in keramische of pasteitjes in Pyrex-borden hoeven niet blind te worden gebakken, omdat ze 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 vlablikjes sneller dan keramiek, deze 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, schuif dan gewoon het koudblad over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.

De bakoven

Deze oven is op een gematigde temperatuur ingesteld, ideaal voor taarten, koekjes en alles waarvoor een matige warmte nodig is zoals vispasta, 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.

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 braadoven, schuiven de speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei direct op de richels. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden gebruikt. 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, schuif dan gewoon het koudblad over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.

OPMERKING: verwijder altijd het koudblad en de braadblikken als u klaar bent met koken. Indien deze in de oven achterblijven, kan dat de oventemperatuur beïnvloeden.

Wanneer u de braadoven een lange tijd gebruikt, bijvoorbeeld voor een volledige maaltijd, kan de temperatuur van de bakoven stijgen. Daarom moet u het kookproces aanpassen. De volgende suggesties kunnen daarbij handig zijn.

1. Wanneer u het voedsel in de bakoven plaatst, zorg er dan voor dat het koudblad tijdens de hele kooktijd direct boven het gerecht zit.
2. Bovendien kan het nodig zijn de positie van het blad te verlagen.
3. Wanneer u voedsel bereidt zoals zeer rijke fruitcake, waarvoor lange baktijden nodig zijn, plaatst u het voedsel op de vierde roosterpositie van de oven met het koudblad direct er boven voor ongeveer 3/4 uur. Verplaats het platte blad naar het midden van de sudderoven. Breng het voedsel nu over naar dit blad en bak het totdat het helemaal gaar is.
4. Als alternatief kunt u de bakoven ongeveer 4 uur laten afkoelen voordat u hem gebruikt.

OPMERKING: Een losse geperforeerde plaat wordt aan de bovenzijde van de bakoven geplaatst voor een optimale kookprestatie. Hij moet steeds op zijn plaats blijven wanneer het fornuis aan staat.

De sudderoven

De sudderoven kan beschreven worden als een voortzetoven omdat hij verder gaat met voedsel dat ergens anders in het fornuis verwarmd is, m.u.v. schuimpjes die in plaats van "gebakken" uitgedroogd raken.

- Voor het beste resultaat bevelen wij het gebruik van AGA-keukengerei met dikke bodems en stapeldeksels aan.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 - 45 minuten in de braadoven worden verwarmd en dan naar de sudderoven worden verplaatst. 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.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen zijn sneller gaar als u ze in kleine stukjes snijdt
- Voeg kruiden en verdikkers op het einde van de kooktijd toe.
- Veel gedroogde peulvruchten en bonen, bijvoorbeeld gedroogde rode kidneybonen, moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

Aangestuurde ovenontluchting

Als uw fornuis hiermee is uitgerust, moet het als volgt worden gebruikt:

Omdat elke oven naar buiten toe wordt ontlucht, worden kookgeuren en stoom door de ventilator naar buiten gevoerd in plaats van in de keuken. Doe de ventilator aan wanneer er voedsel in de oven is geplaatst. De ventilatie van de oven betekent ook dat u zoete en hartige gerechten samen kunt bereiden zonder dat u gevaar loopt dat de smaken zich zullen vermengen - een fijne citroensponsartaart kan in dezelfde oven worden bereid als knoflookchampignons!

Nadat u het te bereiden voedsel in de oven plaatst, drukt u de ovenschakelaar naar het ventilatorsymbool . De ventilator wordt dan geactiveerd en de kookgeuren worden naar buiten afgevoerd.

VERGEET NIET DE VENTILATOR UIT TE ZETTEN WANNEER U KLAAR BENT MET KOKEN.

AGA R7 150 (Hotcupboard)**Afb.6.3**

DESN 517599

Slow cooking oven en verwarmoven (Afb.6.2)

Deze ovens worden verwarmd door één element aan de achterzijde van de oven. Dit wordt bediend via een AAN/UIT-drukknop aan de linkerkant van de topplaat van de hotcupboard en kan naar wens aan en uit worden gezet. Deze ovens zijn van binnen niet van gietijzer.

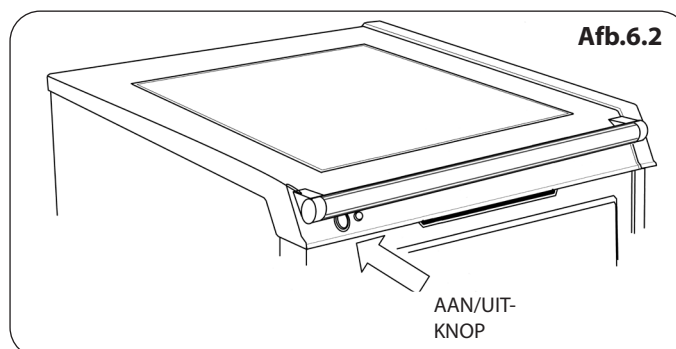
Slow cooking oven

Deze oven heeft vergelijkbare eigenschappen als de sudderoven en dient op een vergelijkbare wijze te worden gebruikt. Hij levert een zachtere convectiewarmte waardoor hij beter geschikt is voor langere kooktijden, met name voor het koken 's nachts, bijvoorbeeld een rijke fruitcake en feesttaarten. Het bakken van schuimpjes kan beter ook in deze oven worden gedaan.

OPMERKING: Deze ovens ontluichten in de kamer; mechanische ventilatie naar buiten is niet beschikbaar.

Zaken die u moet onthouden bij slow cooking:

- Verwarm ovens 30 minuten voor voordat u met koken begint.
- Breng stoofschotels, soepen e.d. op de kookplaat aan de kook en begin met vlees in de braadoven voordat u overgaat tot plaatsing in de slow cooking oven.
- Zorg voor voldoende vloeistof in stoofschotels, vooral wanneer er langere tijd gekookt wordt.

Afb.6.2

- Gebruik deksels over stoofschotels of folie om voedsel af te dekken; zo blijft tijdens het koken het vocht bewaard.
- Kijk of alle gerechten in de oven passen voordat u het voedsel klaarmaakt.
- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte gloeiend heet zijn voordat u het opeet en een interne temperatuur van 75 °C heeft bereikt.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.

In de slow cooking oven kunt u ook knapperige, witte schuimpjes maken.

De kooktijden in de slow cooking oven hangen af van de temperatuur, hoeveelheid en het soort gerecht dat u bereidt. Als richtsnoer voor stoofschotels wordt een minimumkooktijd van 2 uur aanbevolen.

Houd het voedsel in de gaten totdat u bekend bent met de oven.

Nederlands

De slow cooking oven 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.

De platen

Topplaat

De topplaat is het emailen oppervlak dat rond de kookplaten zit. Het wordt warm wanneer de kookplaten van de R7 in gebruik zijn. Hoewel het geen kookoppervlak is, kunt u de warmte voor een aantal handige activiteiten gebruiken, die vaak tijd en afwassen besparen! Voorbeelden zijn het opwarmen van honing of siroop in een pot of het smelten van boter of chocolade in een kuipje (zo vermijdt u het overlopen van een sauspan) maar zet het kuipje wel op een kurkmat of een opgevouwen keukendoek zodat het email niet beschadigd kan raken. Hoewel het een duurzaam en langzaam slijtend oppervlak betreft, is email van glas en ziet u er wel krassen op!

De warme topplaat kan ook gebruikt worden voor een kop koffie of thee weg te zetten of blikken, schilmesjes of keukenmachines en onderdelen met vreemde vormen te laten drogen.

Kookplaten

De kookplaten werken afzonderlijk van de ovens en onafhankelijk van elkaar

De kookplaat bevindt zich links en de sudderplaat rechts van de R7. De kookplaat is de warmste terwijl de sudderplaat de koelste van de twee is. Bij beide zitten er elektrische onderdelen in het gietijzer die in respectievelijk ca. 11 en 8 minuten opwarmen. De kookplaten kunnen volledig onafhankelijk van de ovens worden gebruikt.

Dit betekent dat de R7 van het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag verschilt in die zin dat hij voor de hele kooktijd van geschikte gerechten gebruikt kan worden, omdat het design de kookplaten op een constante warmte houdt, terwijl het traditionele AGA-fornuis op een dalende warmte blijft koken. Daarom bevelen wij aan om met de kookplaten te beginnen en vervolgens op de ovens over te gaan. Dit is mogelijk met de R7, maar is niet noodzakelijk. Het bereiden van een pastagerecht met saus bijvoorbeeld kan op de R7 helemaal op de kookplaten worden gedaan.

De gehele zone van de kookplaat kan voor koken worden gebruikt en er kunnen altijd meerdere pannen op één plaat worden gezet. De kookplaten bevinden zich een klein beetje boven de topplaat om te voorkomen dat er per ongeluk met de pannen krassen worden aangebracht. **NIET** slepen met het gerei van de ene plaat naar de andere, omdat het email hieronder te lijden heeft!

De roestvrijstalen geïsoleerde deksels worden over de kookplaten gelegd wanneer deze niet in gebruik zijn. Wanneer de kookplaten 'aan' staan, dan zijn de geïsoleerde

deksels warm. We bevelen ten sterkste aan dat u geen voorwerpen direct op de geïsoleerde deksels zet zoals ketels, sauspannen of bakblikken omdat de kleinste krasjes meteen zichtbaar zijn. Koop een paar pannenlappen om het oppervlak van de deksels te beschermen als ze als wegzetplekken worden gebruikt!

Houd de kookplaten vrij van aangebrand eten of kruimels met de bij uw AGA geleverde draadborstel. Schoonmaakinformatie vindt u op de pagina **"Reiniging en verzorging"** pagina 17.

Kookplaatbediening

Zet de bedieningsknop in de positie  om de kookplaat te gebruiken en vergelijkbaar in de positie  voor de sudderplaat.

Zet de knop in de positie  om beide platen aan te zetten.

Kookplaat

De warmste kookplaat, de kookplaat, wordt gebruikt voor koken, grillen, roerbakken, maken van toast, inderdaad alles waar veel warmte voor nodig is. Groene groentes behouden hun kleur wanneer ze hier snel gekookt worden of gebruik boven de sauspan een stomer 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 spatters beschermt. Zo is schoonmaken een koud kunstje! Was het spatscherm in zeepwater of doe hem in de vaatwasser tussen twee dinerborden.

Houd er rekening mee dat de kookplaat te warm is om er rechtstreeks voedsel op te bereiden.

Sudderplaat

De sudderplaat is de koelste van de twee kookplaten en wordt dus gebruikt voor recepten waar minder warmte voor nodig is zoals sauzen, roereieren, melk opwarmen, langzaam frituren, soepen laten sudderen en wortelgewassen. Daarnaast kan hij gebruikt worden om direct op gekookt te worden in de vorm van een grillplaat - van onschatbare waarde voor geroosterde sandwiches, quesadillas, soepen, platte scones, het schroeien van coquilles en zelfs voor vetvrije gebakken eieren. Langzaam bereide toast kan op de sudderplaat worden bereid. Hiervoor is de AGA-broodrooster niet nodig.

De sudderplaat heeft dezelfde grootte als de kookplaat en is plat vervaardigd om het beste algehele contact met de AGA-sauspannen, grillpannen, frituurpan en ketel te bieden.

Schoonmaakinformatie vindt u op de pagina **"Reiniging en verzorging"** pagina 17.

Algemeen advies

Als u de AGA de eerste keer aanzet, kan er een beetje rook en een geur vrijkomen. Dit is vanwege de beschermolie die van de kookplaten afbrandt. Veeg de binnenzijde van de deksels af terwijl de AGA warm wordt om te voorkomen dat een laag van deze olie zich aan de binnenzijde afzet.

De volgende punten zijn bedoeld u te helpen bij het wennen aan de AGA-kookstijl tijdens de overgang van een vorig fornuis zonder warmteopslag. Het AGA-boek biedt een erg handige inleiding tot het fornuis.

Voor de meeste efficiënte bediening van het fornuis, verdienen de volgende punten bijzondere aandacht:

1. Sluit de geïsoleerde deksels wanneer de kookplaten niet worden gebruikt.
2. Maakt de kookplaten regelmatig met de draadborstel schoon.
3. Gebruik gerei met platte bodems voor een perfect contact met de kookplaat.
4. Let erop dat als u bij het sluiten van de ovendeuren ze over de pal tilt.
5. Kook zo veel mogelijk in de ovens zodat warmte bewaard blijft en kookgeuren en condensatie worden beperkt.
6. Ovendeuren mogen tijdens het bereiden en opwarmen niet lange tijd blijven openstaan.

De braadoven kan ook voor "grillen" en "ondiep frituren" op de ovenbodem worden gebruikt.

- Gebruik voor een optimale kookprestatie het gerei en gietijzeren keukengerei van AGA. Ze hebben een platte basis wat het beste contact met de kookplaten oplevert.
- De pannen van AGA kunnen in de sudderoven worden opgestapeld. Dit is met name handig voor het stomen van groenten en het warm houden van sauzen.
- Bewaar het koudblad buiten de AGA. Gebruik het koud in de braadoven om warmte van bovenaf tegen te houden en zo onderin een gematigdere temperatuur te creëren. Dit blad kan ook als bakplaat worden gebruikt.
- Een richtsnoer over koken met AGA vindt u op de pagina **"AGA-ovens - bereidingstabel"** pagina 16. Vraag uw AGA-specialist om een uitnodiging voor een demonstratie van AGA.

Inbranden Van Kookplaat En Oven

De kookplaten en ovens in uw AGA Rangemaster zijn gemaakt van gietijzer en zijn zeer duurzaam. Gietijzer zal in de meeste omgevingen van nature oxideren.

Alle oppervlakken van de ovens en de kookplaten moeten volledig gedroogd en gelijkmatig ingebrand zijn.

Alle ovens en kookplaten moeten regelmatig worden ingebrand met een geschikte bakolie (zie opmerking over rookpunten). Dit wordt gedaan door op alle blootgestelde, onbehandelde gietijzeren oppervlakken in de ovens en op de kookplaten olie te spuiten of te wrijven, en deze oppervlakken vervolgens te verhitten om de olie in het gietijzeren oppervlak te laten trekken. Na verloop van tijd zorgt dit voor een beschermlaag die voorkomt dat vocht oxidatie veroorzaakt.

Dit proces moet na ontvangst van uw Aga gedurende 6 weken één keer per week worden herhaald.

Als uw Aga op enig moment voor langere tijd niet wordt gebruikt, moet de inbrandprocedure worden uitgevoerd.

Aanbevolen oliesoorten voor het inbranden van gietijzer.

Voor het inbranden van gietijzer kunnen de meeste soorten bakolie worden gebruikt. Houd bij de betreffende bakolie rekening met de rookpunttemperatuur. In de bijgevoegde tabel staan geschikte soorten olie in volgorde van hun rookpunt.

De waarden in deze tabel geven het typische rookpunt voor in de handel verkrijgbare eetbare oliën weer. Per gebruikte olie kunnen rookpunten variëren door factoren als verwerkingstechnieken en/of variaties van inbranden.

SOORT OLIEL	Rookpunt °C
Avocado-olie (Virgin)	271,1
Saffloerolie	260,0
Rijstvliesolie	232,2
Sojabonenolie	232,2
Pindaolie	232,2
Maisolie	232,2
Zonnebloemolie	226,7
Canola-olie	218,3
Druivenpitolie	215,6
Plantaardige olie	204,4
Extra virgine olijfolie	190,6
Plantaardige shortening	182,2
Kokosolie	176,7

7. AGA-ovens - bereidingstabel

Omdat AGA-ovens koken met stralingswarmte van de gietstukken en niet alleen met hete lucht, zijn exacte temperatuuraanduidingen niet mogelijk. Zie het AGA-kookboek voor een recept. De onderstaande tabel bevat een kort richtsnoer voor het gebruik van uw oven. Denk eraan dat ovenroosterposities van boven naar beneden worden geteld.

VOEDSEL	OVENTEMPERATUUR
Braadoven	HOOG
Grillen	• Boven - grillen
Scones	• 2e richel - scones, klein gebak, grillen
Pasteitjes	• 3e richel - harde broodjes, Yorkshire-pudding
Brood	• 4e richel - braadvlees, gevogelte
Yorkshire-pudding	• Ovenrooster op bodem van oven - broden, pasteitjes, gegrilde groenten, ondiep frituren
Braadvlees	• Rechtstreeks op de ovenbodem - quiches, taarten, pizza.
Ondiep frituren	Bakken korter dan 45 minuten - plaats taarten en koekjes op een rooster op de ovenbodem en plaats de koudeplaat op de richel direct erboven om de warmte te verminderen.
Braad-/sudder/bakoven	MIDDELMATIG
Taarten	• Bijna bovenin - cake, sommige koekjes, kleine cakejes
Koekjes	• In het midden - vis, soufflés, taarten met hartige vulling, lasagne
Vis	• 4e richel - plaatkoeken, zandgebak, sommige koekjes
Shepherd's pie, gehaktschotel	• Ovenrooster op bodem van oven - gevulde cake, cheesecake
Lasagne	
Soufflés	
Zandgebak	
Sudderoven	LAAG/GEMIDDELD
Stoofschotels	• Stoofschotels, bouillon, zoup, pudding en vergelijkbare gerechten - op temperatuur brengen op AGA-kookplaat of in braadoven en dan naar de sudderoven verplaatsen
Bouillon en soep	• Meringues - uitdrogen op ovenrooster op ovenbodem
Pudding, rijst en risotto	• Rijke vruchtencake - bereid dit op een ovenrooster op de ovenbodem in 4-15 uur, afhankelijk van de grootte
Meringues	
Vruchtentaart	

Uw Aga heeft een hoge instelling voor een hogere temperatuur en

- sneller grillen van bijvoorbeeld toast, ontbijt
- bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, met name bakken

TIPS

Als voedsel te snel bruint, schuif dan het koudblad boven het voedsel om de bovenwarmte te verminderen. Voor perfecte bakresultaten de platen draaien tegen het einde van de bereidingstijd.

8. Reiniging en verzorging

-  **VERGEET NIET:** wees voorzichtig met het warme apparaat.
-  **Bij de meeste schoonmaakklusjes is het het beste als het apparaat uit staat.**
-  **Gebruik GEEN stoomreiniger om dit fornuis schoon te maken.**
-  **Gebruik GEEN schuurblokken, bijtende schoonmaakmiddelen, ovenreinigers of metalen schrapers om het emailen oppervlak schoon te maken.**
-  **BELANGRIJK:** AGA beveelt door de Vitreous Enamel Association goedgekeurde reinigingsmiddelen aan voor het schoonmaken van emailen oppervlakken van dit product.
-  **Gebruik tijdens het reinigen zo min mogelijk water.**
-  **Dompel de deuren NIET onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast.**
-  **Zet de ovendeuren of wegzetplaten NIET in een vaatwasser.**

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.

Ovens en kookplaten - zijn gemaakt van gietijzer en houden zichzelf schoon. Ze zijn ontzettend duurzaam, maar zullen gaan roesten als er vocht in blijft zitten. Vergeet daarom niet om na het reinigen de ovens aan te zetten om ze te drogen.

Het periodiek opwarmen van de ovens zal helpen bij het wegbranden van kookresten om zo reiniging van de ovens te vergemakkelijken.

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

Geëmailleerd gietijzer 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. Deze producten zijn te koop op www.agacookshop.co.uk.

Veeg gemorste 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.

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

De bovenzijden van de geïsoleerde afdekkingen (deksels)

Deze zijn van roestvrij staal en kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd en opgepoetst - AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor geschikt want ze zijn pluisvrij en milieuvriendelijk. AGA Stainless Steel en Chrome Cleaner worden aanbevolen om de geïsoleerde deksel schoon en glimmend te houden. U kunt deze bij uw lokale AGA-specialist kopen.

Bekleding van de geïsoleerde deksels (binnenzijde) Het gebruik van een AGA-spatscherf wordt aanbevolen om de bekleding vrij van vetspetters te houden (verkrijgbaar bij uw AGA-specialist of online bij www.agacookshop.co.uk).

Als de bekleding vlekken heeft, kunnen deze het beste worden verwijderd als de kookplaat koud is. De bekleding mag met warm zeepwater en/of een crème worden schoongemaakt. Bij ernstige vlekken kan een met zeep doordrenkt blokje worden gebruikt; dit moet in een draaiende beweging worden gedaan.

De eerste keren dat u een met zeep doordrenkt blokje gebruikt, zult u zien dat er kringen achterblijven, maar deze worden minder en het oppervlak van de bekleding wordt na ieder gebruik glimmender. Gebruik niet te veel water en zorg ervoor dat de bekleding droog is voordat u de deksel dicht doet.

Bekleding van de ovendeur De bekleding mag met warm water met zeep, een crème of een met zeep doordrenkt blokje worden schoongemaakt. Om de bekleding grondig te reinigen, plaatst u een handdoek op het werkoppervlak en tilt u voorzichtig de ovendeuren eruit (deuren zijn zwaar). Leg ze met het email naar beneden op de handdoeken. Verwijder hardnekkige vlekken met een met zeep doordrenkt blokje. Maak ze droog voordat u ze weer aan de scharnieren hangt.

Emailen braadblikken Met het apparaat meegeleverde braadblikken moeten in warm water met zeep worden gereinigd, indien nodig na ze eerst te laten weken. Een nylon schuurblokje mag ook worden gebruikt. Ze mogen ook in de vaatwasser worden gereinigd, maar als u dat vaak doet, gaat de emailen afwerking er dof uitzien.

Inductiekookplaat De eenvoudigste manier om de keramische topplaat van de AGA-inductiekookplaat te reinigen is vlekken meteen weg te vegen. Het is handig een vochtige doek bij de hand te hebben om dit te doen. Het keramische oppervlak moet dan gereinigd worden met een reinigingsmiddel van een bekend merk, zoals Hob Brite.

GEBRUIK GEEN HOB BRITE OP DE EMAILLEN OPPERVLAGEN

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.

GEENbenzine of andere brandbare dampen en vloeistoffen bewaren of gebruiken in de buurt van dit of andere apparaten.

Installatie en onderhoud dient te worden uitgevoerd door een gekwalificeerd installateur of onderhoudsbedrijf.

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 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.

Installatie-eisen

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.



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.

Het apparaat is bedoeld voor het op het identificatieplaatje aangegeven voltage.

Hoewel dit niet verplicht is, wordt aanbevolen een individuele aardlekschakelaar (RCD) in het voedingscircuit van het fornuis te monteren.

Verstrek deze handleiding aan de gebruiker voor bewaring en instructie in veilig gebruik van het apparaat.

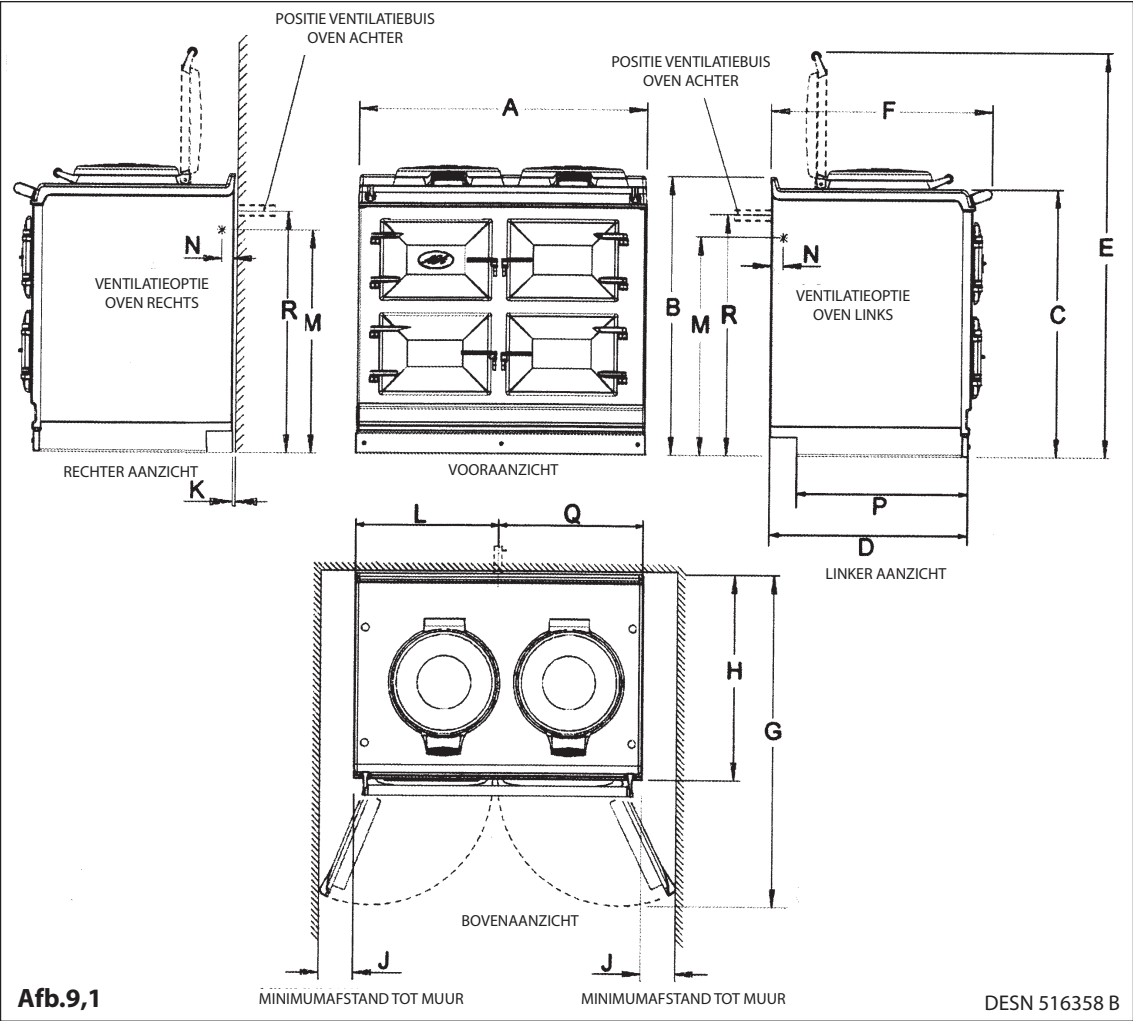
Leveringseisen

- De AGA R7 100 wordt geleverd op 1 pallet.
- De AGA R7 150 (Hotcupboard) wordt geleverd op 2 pallets.

Een bedekkingsgebied van 1005 mm x 740 mm moet toegankelijk zijn naar de keuken toe. Een houten model (op wieltjes) met afmetingen van 1005 mm x 740 mm zou gebruikt kunnen worden om te controleren of het gehele AGA-apparaat door alle delen en deuren van de locatie past op weg naar de installatiepositie in de keuken. Er moet ook rekening mee worden gehouden dat de hoogte van het apparaat 960 mm van de pallet af en 1100 mm op de pallet is, hoge obstakels/restricties moeten dus niet over het hoofd worden gezien.

Als dit (wieltjes)model op de locatie en door deuren gemanoeuvreed kan worden en in positie kan worden gebracht, dan kan de AGA zonder extra werk als bedoeld worden geïnstalleerd.

Afmetingen apparaat - AGA R7 100



Afb.9,1

	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	O	P	Q	R
mm	987	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	559	813	30	634	422	849

DESN 516358 B

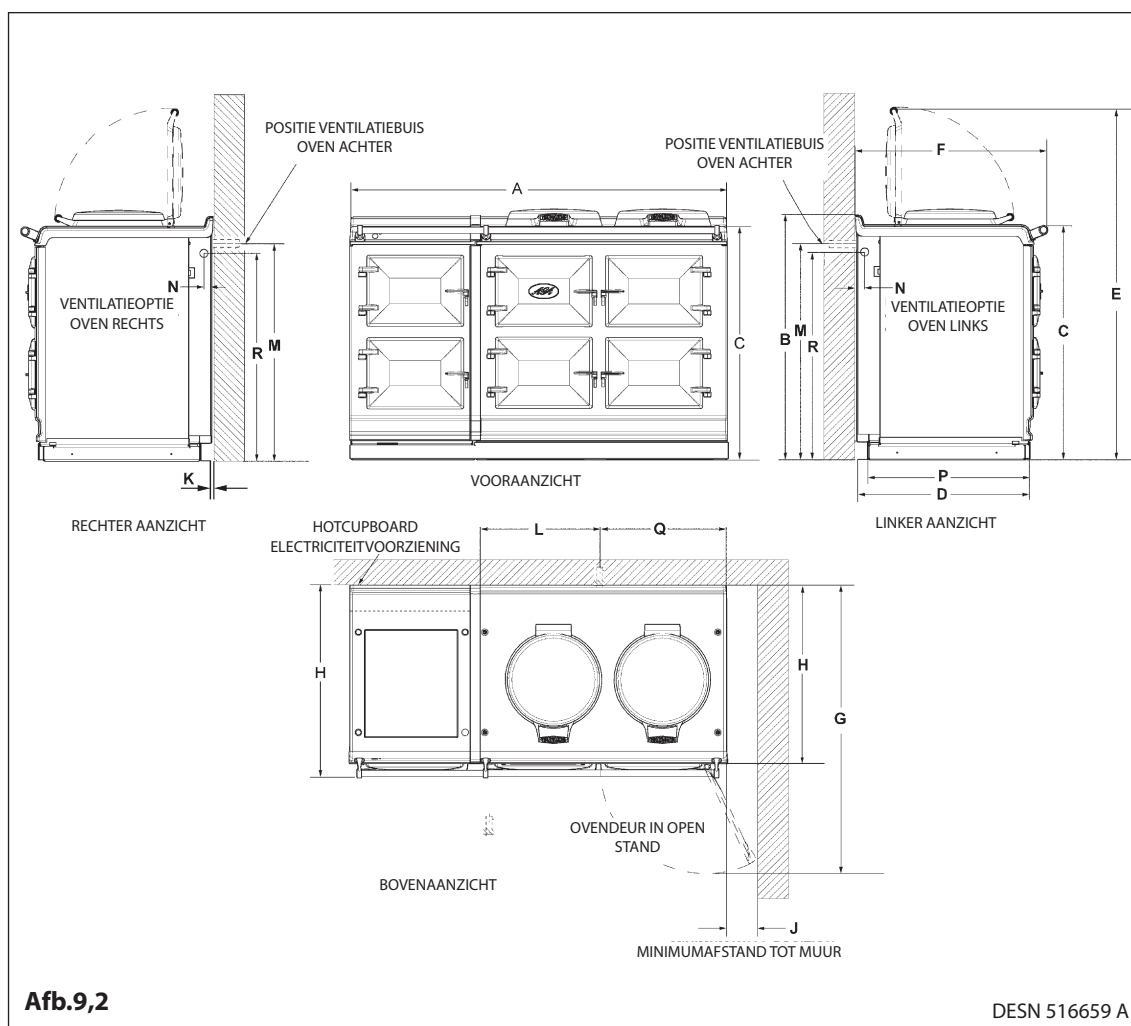
Afmetingen fornuis

Bij het opmeten voor de fornuisinstallatie moet bij de werkelijke afstand tot het "lichaam" van het apparaat bij bovengenoemde getallen 10 mm worden opgeteld. Dit biedt een veilige marge voor de natuurlijke afwijkingen die bij grote gietstukken worden aangetroffen. Met name de breedte in een uitsparing van het apparaat zou van vitaal belang kunnen zijn.

GEWICHT VAN HET APPARAAT (zonder verpakking)

Model: AGA R7 100 - 444 kg

Afmetingen apparaat - AGA R7 150



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	O	P	Q	R
mm	1478	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	559	849	30	634	422	813

Afmetingen fornuis

Bij het opmeten voor de fornuisinstallatie moet bij de werkelijke afstand tot het "lichaam" van het apparaat bij bovengenoemde getallen 10 mm worden opgeteld. Dit biedt een veilige marge voor de natuurlijke afwijkingen die bij grote gietstukken worden aangetroffen. Met name de breedte in een uitsparing van het apparaat zou van vitaal belang kunnen zijn.

GEWICHT VAN HET APPARAAT (zonder verpakking)

Model: AGA R7 100 - 444 kg

Hotcupboard - 110 kg

Afstanden

Het complete fornuis wordt op de vloer geplaatst en de ruimte waarin het apparaat komt te staan moet de volgende afmetingen hebben:

Een afstand van ten minste 60 mm is nodig boven de verhoogde geïsoleerde handgreep.

Afstanden aan de zijkant: Een ruimte van 3 mm is nodig tussen elke zijde van de bovenste plaat van het fornuis en de werkbladen ernaast, die eventueel geplaatst worden. Zo kan de bovenste plaat veilig worden weggehaald, mocht dat op een later tijdstip nodig zijn.

- Daar waar fornuizen tegen zijmuren worden geplaatst, is een afstand van 116 mm nodig aan de rechter- en linkerzijde voor toegang tot de ovendeuren.
- Als de AGA in een stenen uitsparing geplaatst moet worden, dan moet de afstand met ten minste 10 mm worden vergroot voor het geval muren niet helemaal recht zijn.
- Daarnaast moet er een minimaal 1000 mm vrij zijn aan de voorzijde van het fornuis zodat er onderhoud op kan worden uitgevoerd.

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 basis van de ingebouwde AGA-plint moet waterpas zijn en boven de hoogte van de afgewerkte vloer liggen zodat onderhoud mogelijk is.

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. Vulstukken worden meegeleverd om schommelingen te voorkomen.

Tegels

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

Tussen de achterzijde van de topplaat en de muur achter het apparaat moet ten minste 10 mm zitten.

OMDAT DIT APPARAAT DOORLOPEND IN GEBRUIK KAN ZIJN, DIENT U GOED NOTA TE NEMEN VAN DEZE BELANGRIJKE AANWIJZINGEN.

Brandbare muren

Huizen die zijn gebouwd van brandbare materialen (zoals helemaal van hout of lichte wanddelen en gipsplaten) vereisen speciale wandwarmtebeveiligingsfuncties.

Onbrandbare wanden achter een fornuis moeten zijn gemaakt met ten minste 25 mm dikke isolatieplaten (Monolux of gelijkwaardig),

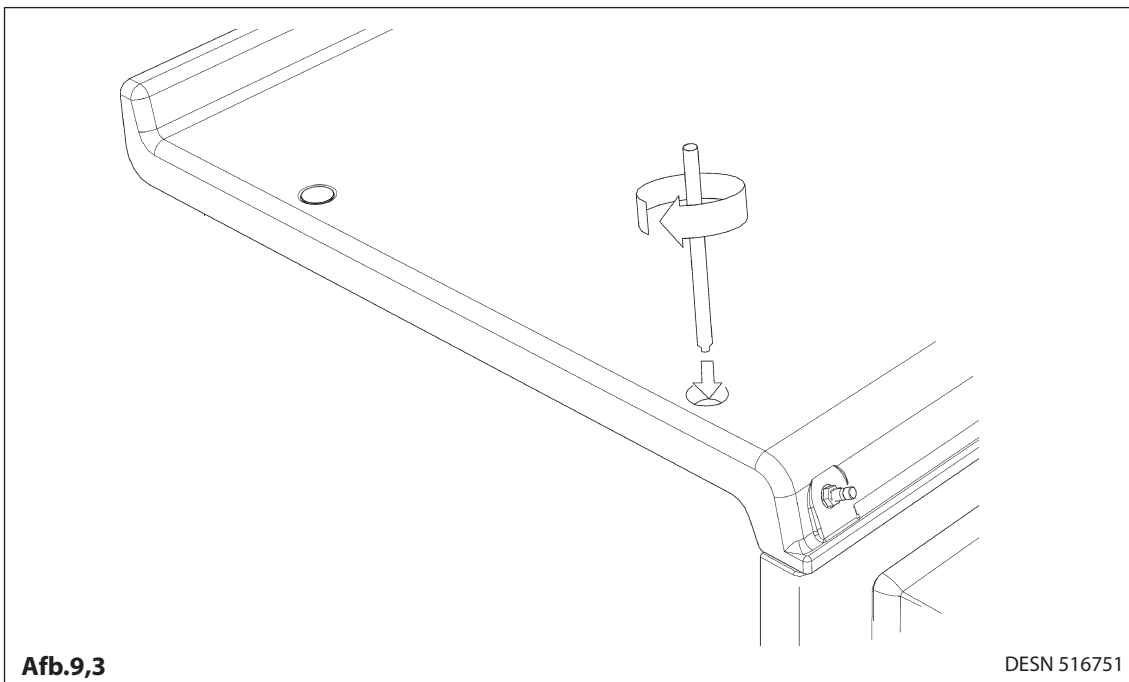
Bovendien moeten de leidingen van de ovenventilatie worden geïsoleerd met de bijgeleverde kous van hoogtemperatuurfilmglas, met een tussenruimte van 25 mm.

SPECIALE OPMERKING: Zorg dat elektrische kabels of kunststof aansluitingen niet uit de muur achter of direct boven het fornuis uitsteken.

Dit type materiaal kan voortijdig verouderen bij een continue blootstelling aan een hogere omgevingstemperatuur.

Aanpassing topplaat - AGA R7 (Zie Afb.9,3)

Over het algemeen moet aanpassing van de topplaat worden vermeden. Er kan minimaal gebruik van de topplaatspanners worden gemaakt om de uitlijning van de topplaat te verbeteren.



Voeding - AGA R7 100

 **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**

 **DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR DE SPANNING DIE OP HET TYPEPLAATJE STAAT VERMELD. DIT VINDT U ACHTER DE PLINTAFDEKKING.**

Een gezeekerde voeding met 1 fase van 32 A 230 V of met 3 fasen van 400 V, minimaal 16 A per fase ~ 50 Hz is vereist 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 verkort wordt, 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 3mm 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 stroomnet moet toegankelijk blijven binnen de secties afgebeeld in **Afb.9,4** voor mogelijk kabelroutes.

Voor 2- of 3-fase-installaties moet een optionele adapterkit worden aangeschaft (onderdeelnummer AE4M280352).

Voeding - Hotcupboard (AGA R7 150)

 **VOOR BEVESTIGING VAN DE HOTCUPBOARD IS EEN ONAFHANKELIJKE EENFASEVOEDING NODIG.**

 **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**

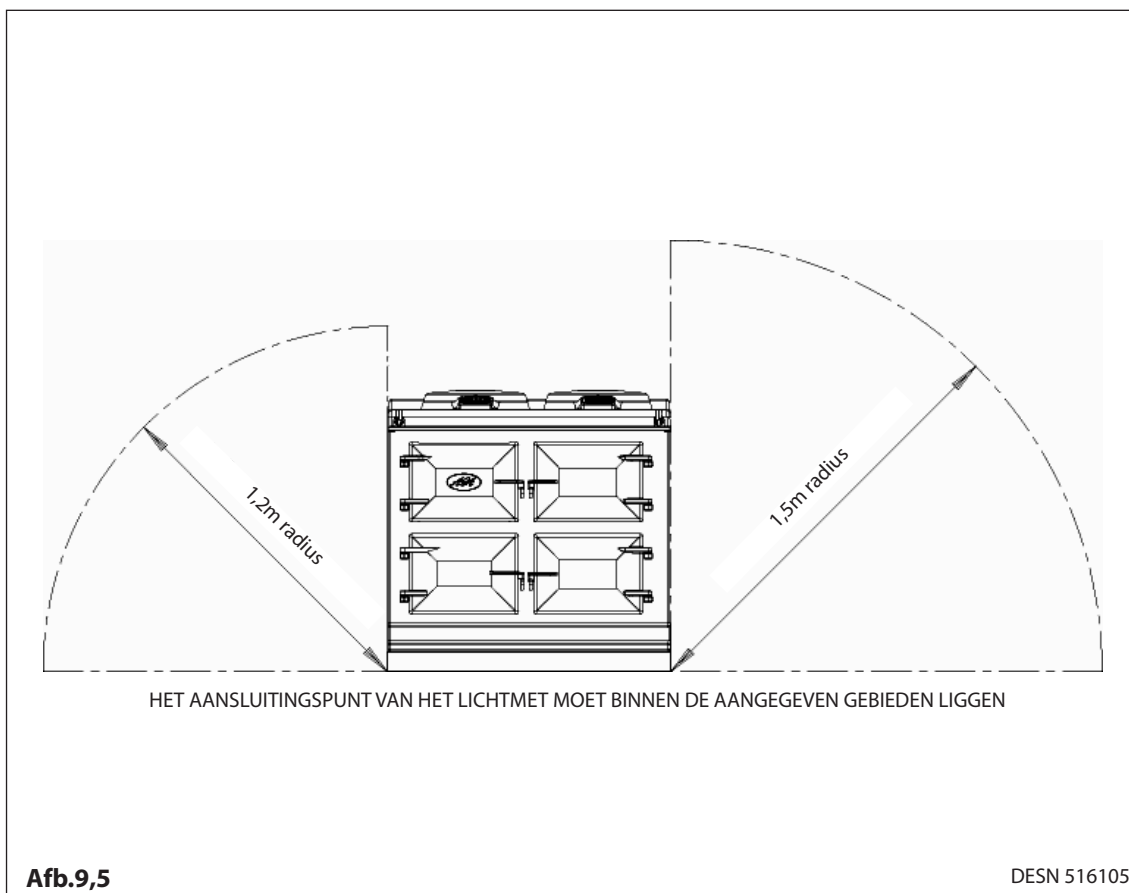
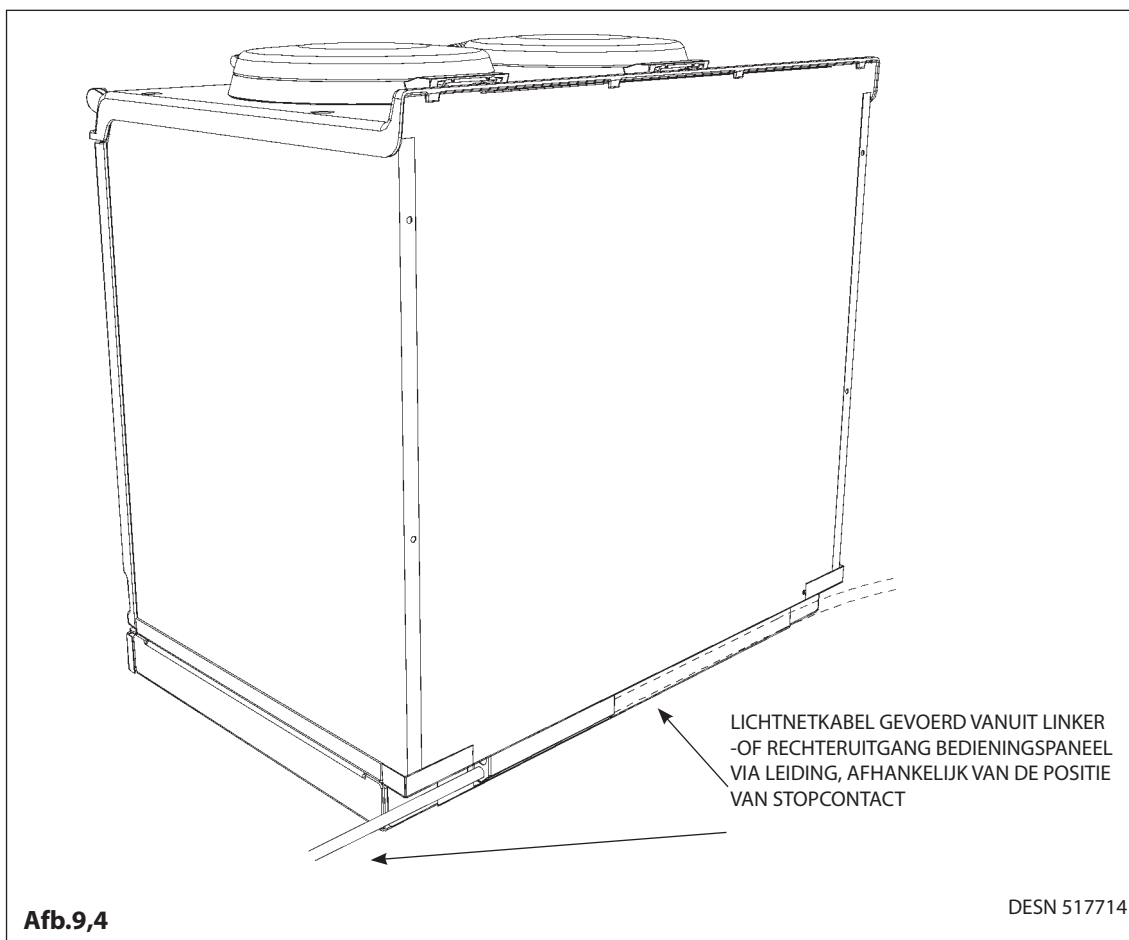
 **DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR DE SPANNING DIE OP DE TYPEPLAAT STAAT. DEZE BEVINDT ZICH OP EEN UITSCHUIFBAK IN DE BASISPLAAT VAN DE HOTCUPBOARD BOVEN DE PLINT.**

Een gezeekerde voeding van 230 V ~ 50 Hz, 3 A is vereist naast het apparaat (met uitzondering van het AGA Hotcupboard-model met inductiekookplaat, zie het AGA inductiekookplaatmodel voor instructies betreffende de voedingsvereisten). Externe bedrading naar het apparaat moet met behulp van een 3 silicium kern - SIHF isolatiekabel worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de huidige eisen voor bedrading en eventuele plaatselijke verordeningen die van toepassing zijn.

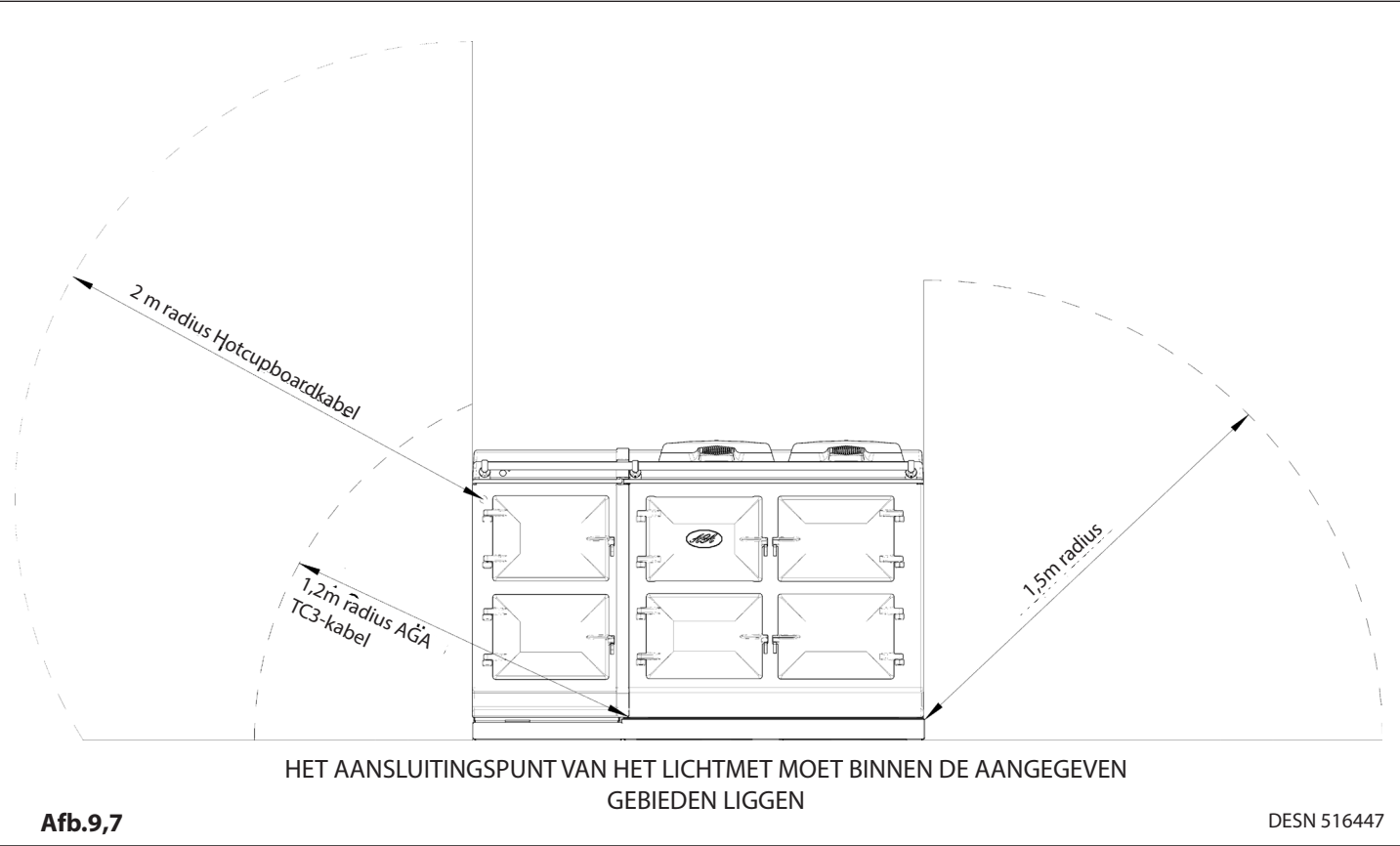
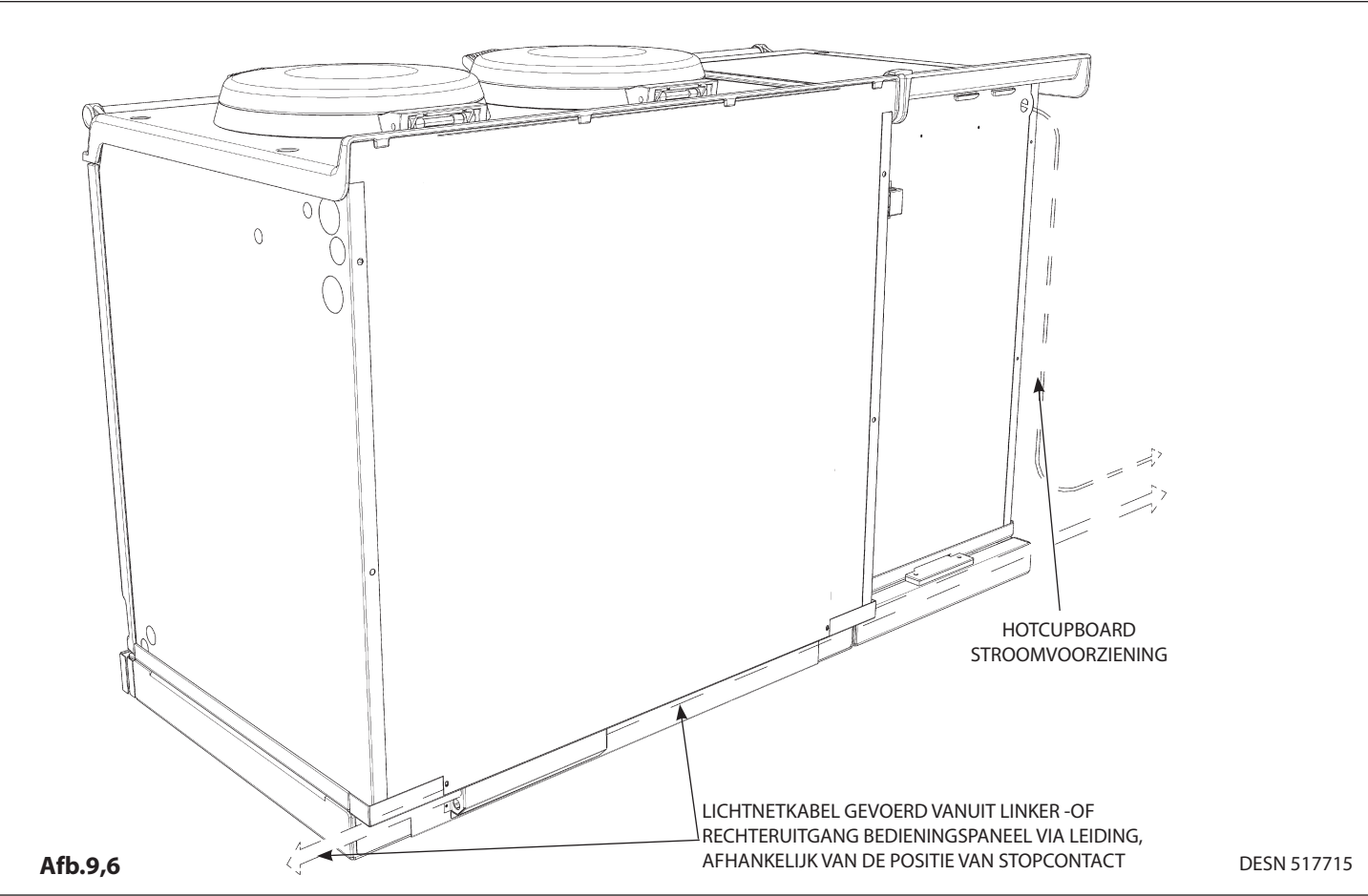
De aansluitmethode op het lichtnet moet volledige elektrische isolatie van het apparaat faciliteren, bij voorkeur door middel van een versmolten tweepolige schakelaar, met een contactscheiding van ten minste 3 mm op beide polen.

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

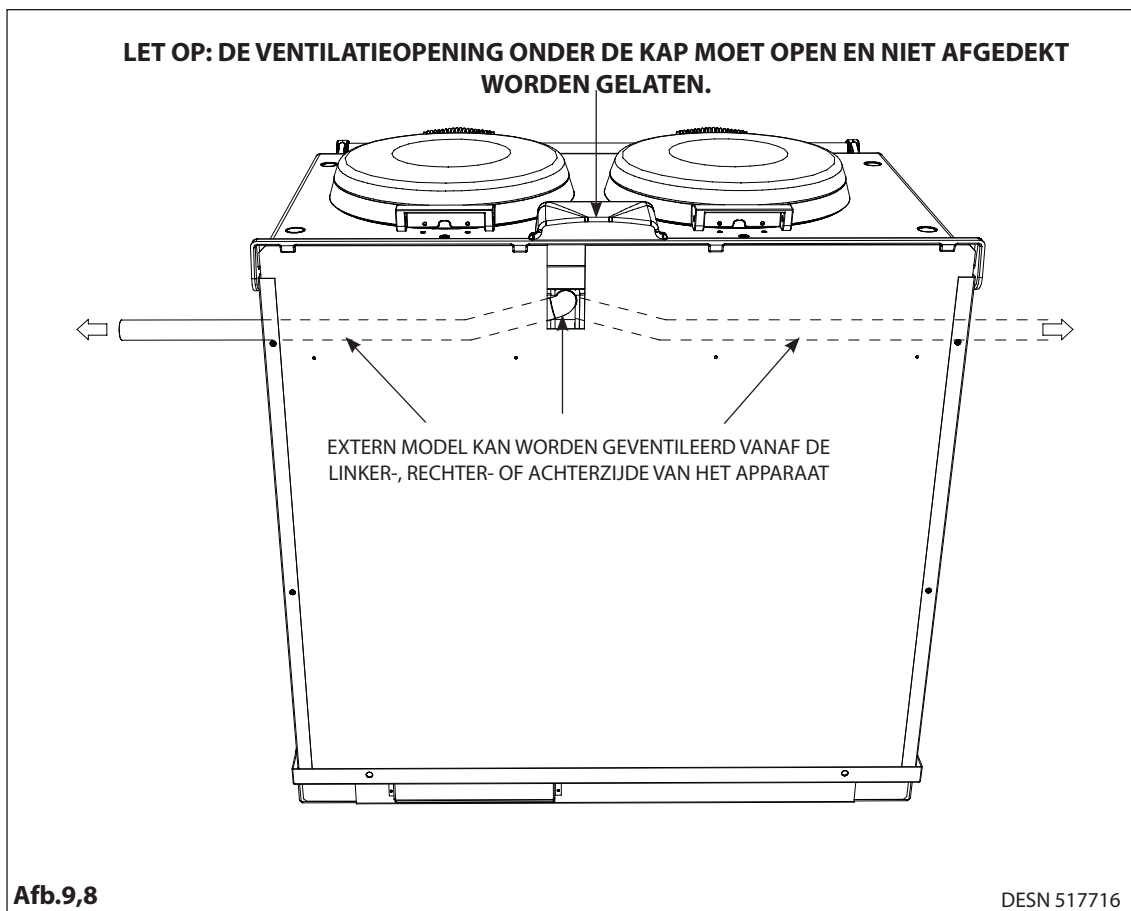
Kabelroutering lichtnet - AGA R7 100



Kabelroutering lichtnet - AGA R7 150



Modellen met externe ventilatie - aansluiting op ventilatiebuis



Het apparaat wordt getoond met de ovenventilatie aan de rechterzijde.

Toegang tot de ventilatiebuis via rechthoekige uitsnijding

Het kan ook vanaf de achterzijde geventileerd worden door een opening in het achterpaneel.

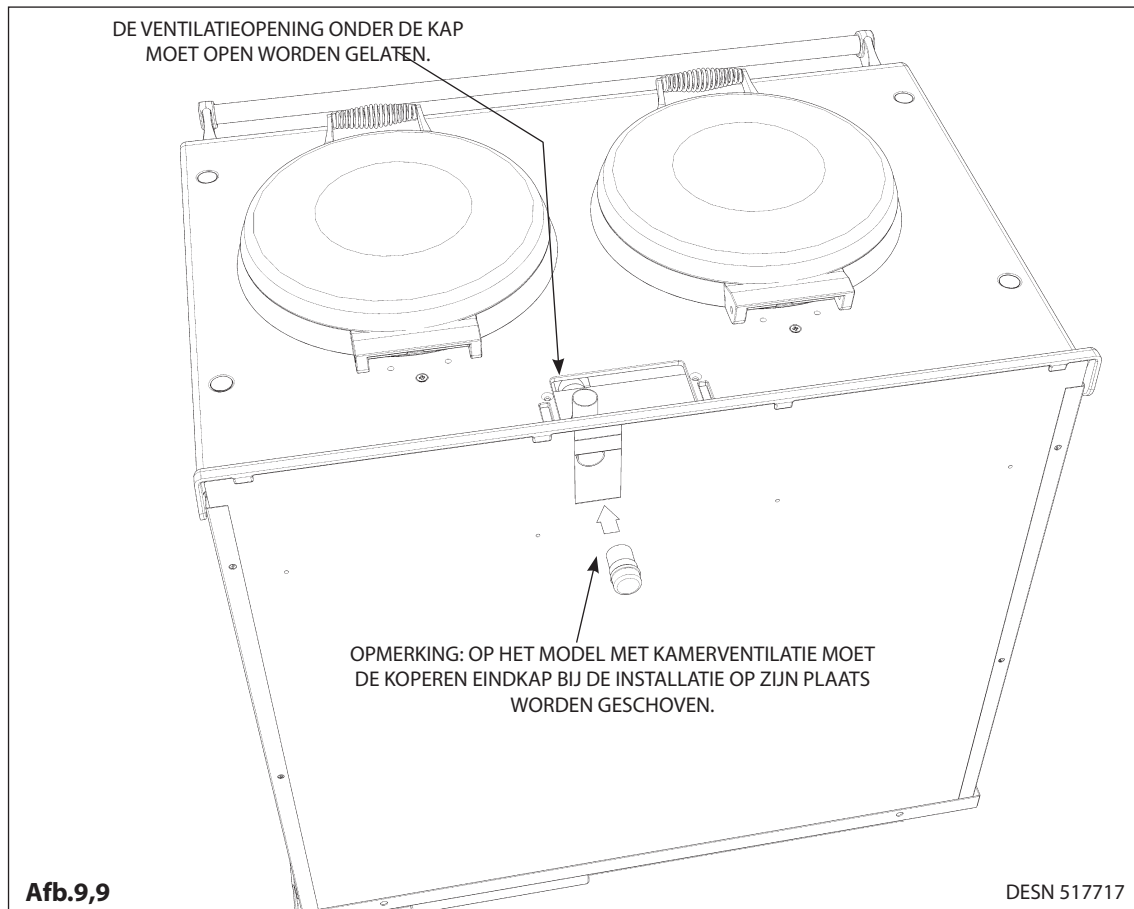
Dicht de aansluiting van de leiding met aluminium band af.

Bij installatie van een AGA R7 met een ontluchting aan de linkerzijde moet er altijd voor gezorgd worden dat de ventilatiebuis helemaal geïsoleerd is (met het meegeleverde isolatiemateriaal). Wanneer de ventilatiebuis achter de hotcupboard loopt, dient u ervoor te zorgen dat het netsnoer uit de buurt is van het warme oppervlak van de ventilatiebuis.

Op AGA R7-installaties heeft ventilatie aan de achterzijde of recht de voorkeur.

OPMERKING: De ventilatieopening onder de kap moet open worden gelaten. **DEK DEZE NIET AF.**

Modellen met kamerventilatie



Modellen met kamerventilatie

Het wordt aanbevolen dit model samen met een afzuigkap te gebruiken. De uitgang van de AGA-ovenontluchting zit bovenaan de AGA tussen de beide kookplaten en is ontworpen om het vocht uit de ovens te voeren. De afzuigkap dient op minimaal de door de fabrikant aanbevolen hoogte te worden geplaatst, gemeten vanaf de bovenzijde van het AGA-fornuis.

Dit is 650 mm voor AGA Rext 720, 650 mm voor AGA 1000 SE

Ovenventilatiesystemen

Zie **Afb.9,10**

De ventilatiebuis van de oven kan maximaal 6 meter bedragen door een buitenmuur. Grote zorgvuldigheid dient te worden betracht in huizen die helemaal van hout zijn.

Als de ventilatiebuis van de oven door brandbaar materiaal loopt, moet er een luchtopening van ten minste 25 mm rond de buis bestaan, die bij voorkeur met isolatiemateriaal is bedekt.

De maximale voeding aan de motor, zoals berekend, moet voor ideale gebruiksomstandigheden tot 24V (DC) worden beperkt.

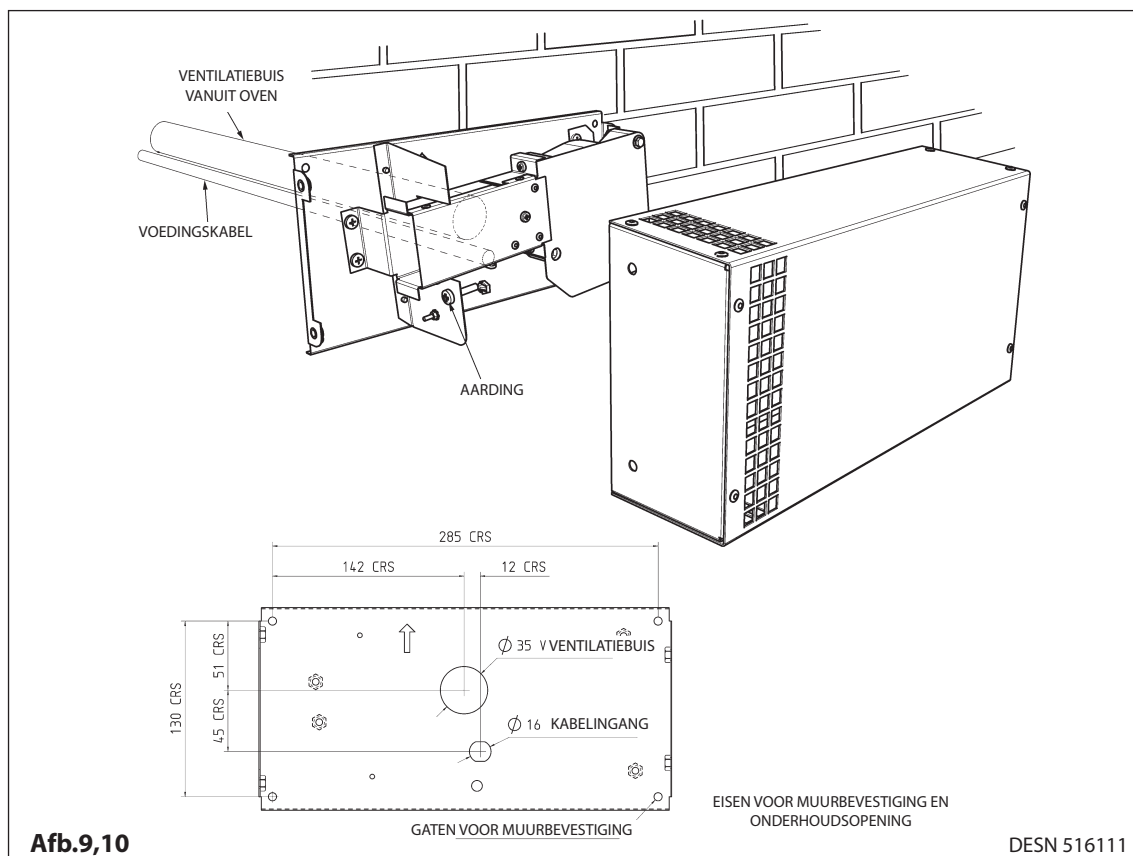
De berekening van de spanning voor het concrete buizenwerk is als volgt:-

1. Laat de buizen zo simpel mogelijk lopen - vermijd bochten.
2. "Verticale stijgers" zijn niet toegestaan.
3. Buizen moeten horizontaal lopen - licht dalende helling richting de ventilator.

Minimaal 12 volt voor de eerste meter van de buizen inclusief 1 bocht

- Voeg voor elke extra meter 1 volt toe.
- Voeg voor elke extra bocht 2 volt toe.
- Maximaal 24 volt toegestaan.
- Minimuminstelling is 15 volt.

OPMERKING: IN DE OVENONTLUCHTING MOET VOOR EEN GEMAKKELIJK STANGENSTELSEL VAN HET BUIZENWERK WORDEN GEZORGD OM SCHOONMAKEN TE VEREENVOUDIGEN.

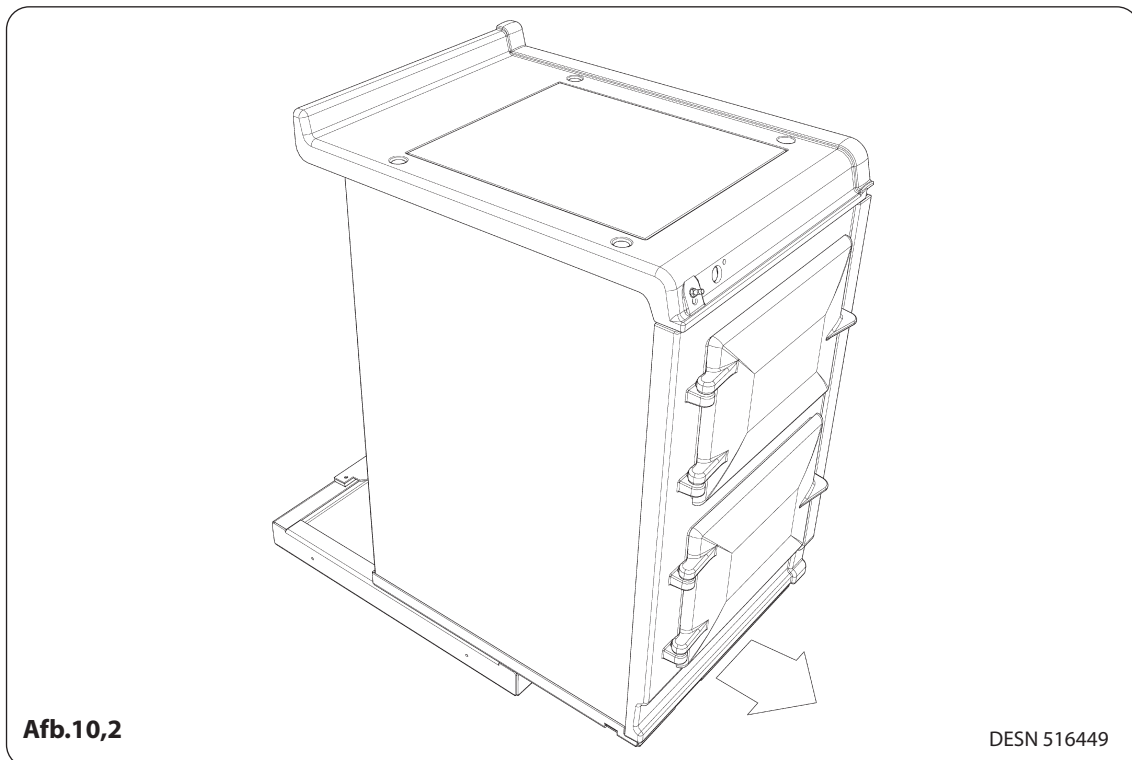
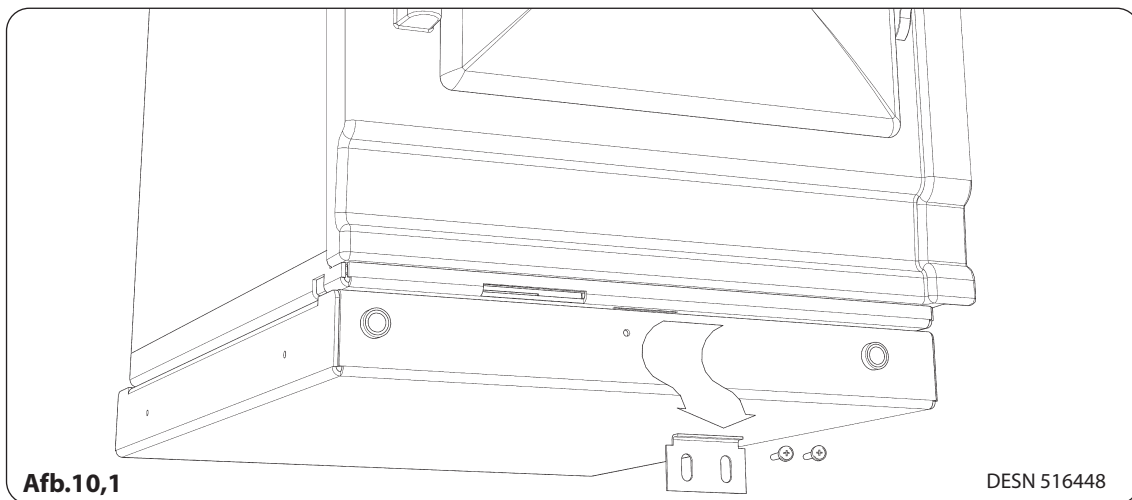


10. Installatie hotcupboard

OPMERKING:De AGA R7 hotcupboard wordt als het goed is geleverd met de topplaat in een staande positie. **(behalve voor versies met een inductiekookplaat, welke worden geleverd met de plaat volledig omlaag).** Zo kan het gehele apparaat op zijn plint worden geschoven wanneer hij naast de AGA R7 staat, zonder dat de topplaten tegen elkaar aan komen. Vervolgens moet de topplaat van de hotcupboard naar zijn correcte hoogte worden gebracht nadat het apparaat op zijn uiteindelijke positie staat.

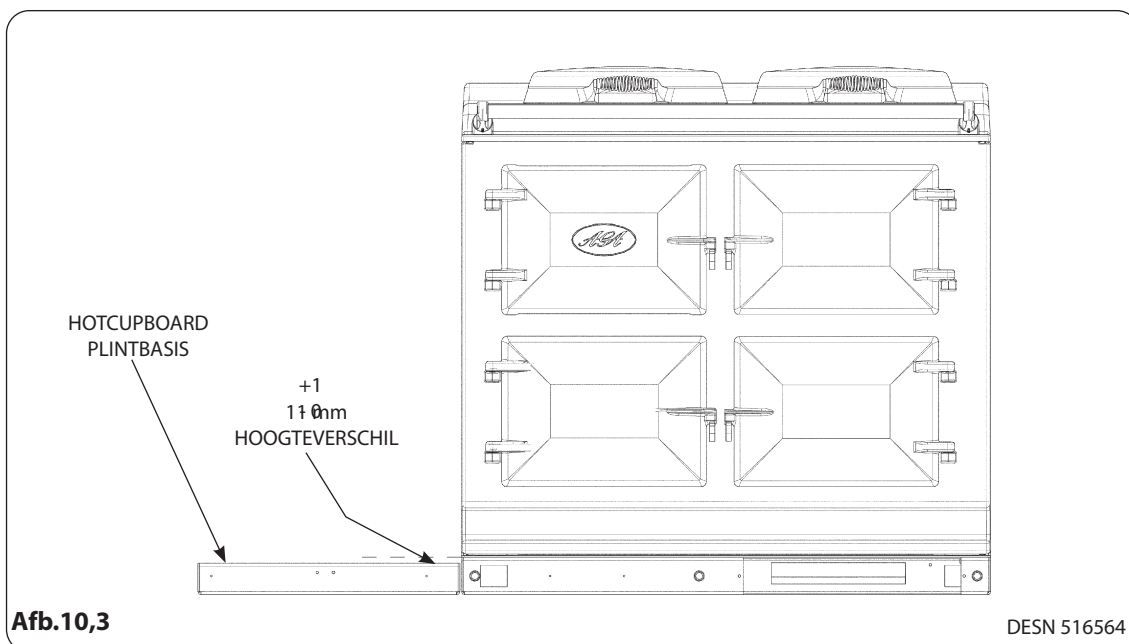
Bij versies met een inductiekookplaat moeten de afstellers van de topplaat omhoog worden gedraaid voordat de hotcupboard op zijn plint kan worden gemonteerd, om voldoende ruimte tussen de twee topplaten te creëren.

1. Maak de hotcupboard los van de plint door de twee schroeven en de beugel van de plint te halen (**Afb.10,1**) en de hotcupboard naar voren en van de achterste bevestigingsklem weg te schuiven (**Afb.10,2**).



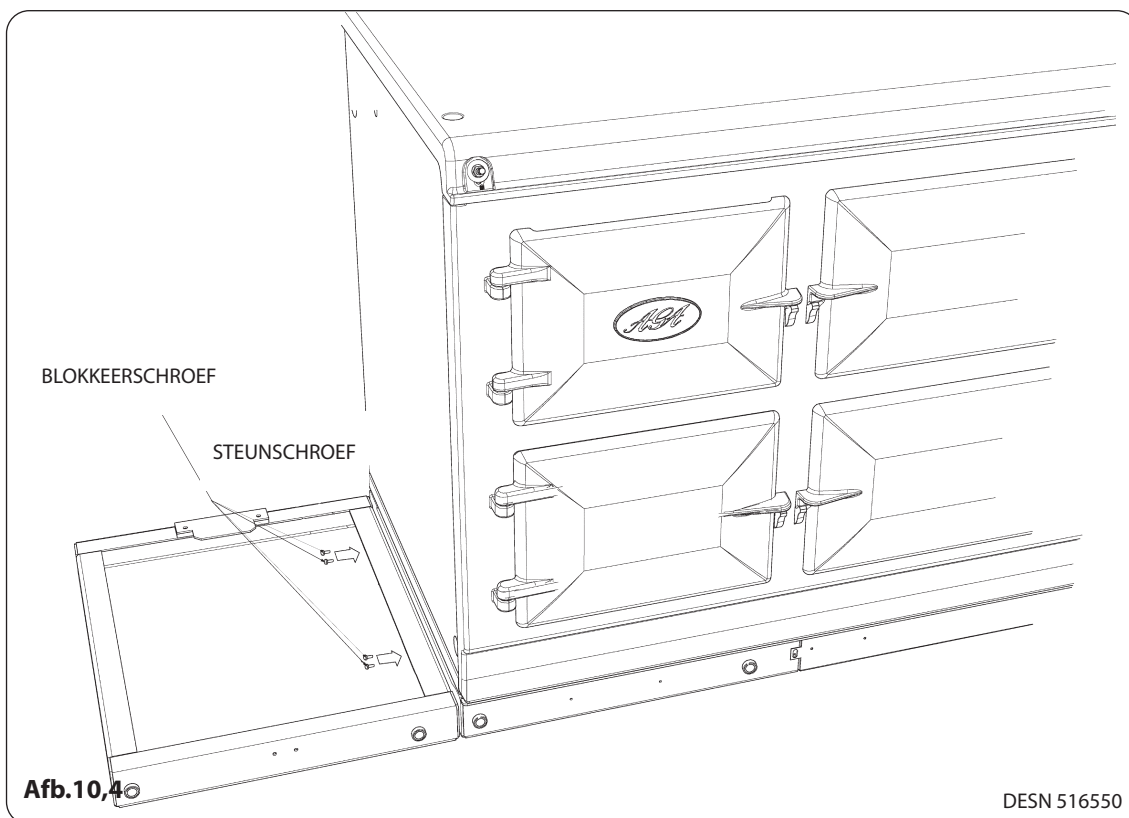
2. Plaats de moduleplint naast de AGA R7 en laat geen ruimte tussen beide plinten (**Afb.10,3**).

Controleer met een waterpas of het plintniveau correct is en controleer ook of het hoogteverschil tussen de plint van de hotcupboard en de plint van de R7 correct is (11 mm). Gebruik indien nodig in elke hoek de vulstukken om de plint te nivelleren.



3. Bevestig de plint van de hotcupboard aan de plint van de AGA R7 met behulp van de meegeleverde M6-schroeven en sluitringen (**Afb.10,4**).

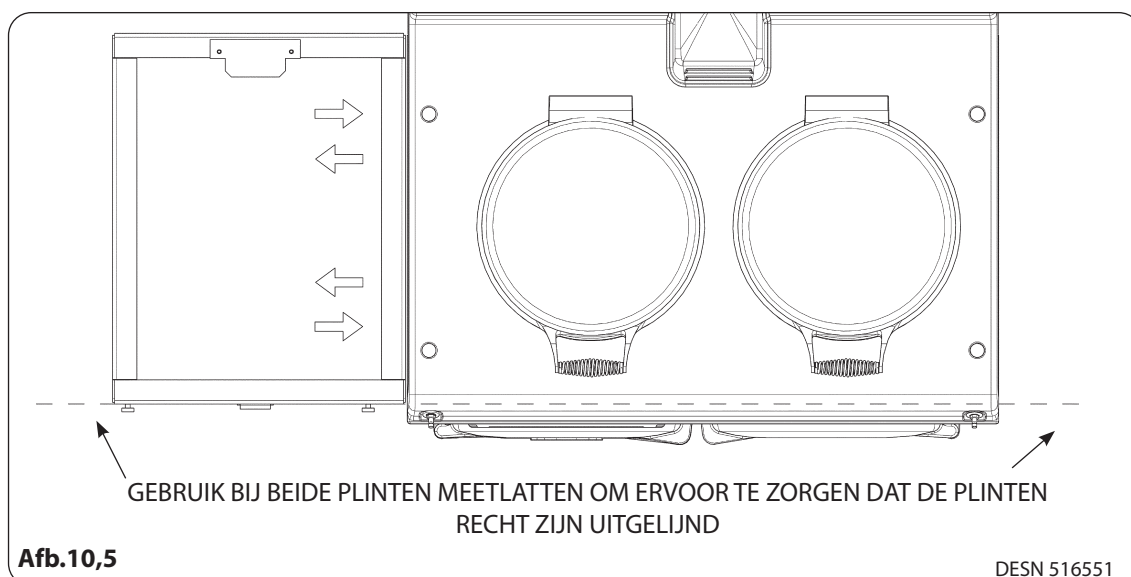
Bevestig de blokkeerschroef en de steunschroef aan de plint. Zorg er in deze fase voor dat de steunschroef er niet aan de achterzijde van de plint uitkomt. Zorg dat de blokkeerschroef in de plint van de AGA R7 100 zit maar niet helemaal is vastgedraaid. Er moet een opening van ongeveer 3 mm zijn tussen de plinten afgezien van de voorzijde waar de opvulplaat van de hotcupboard de plint van de AGA R7 100 moet raken.



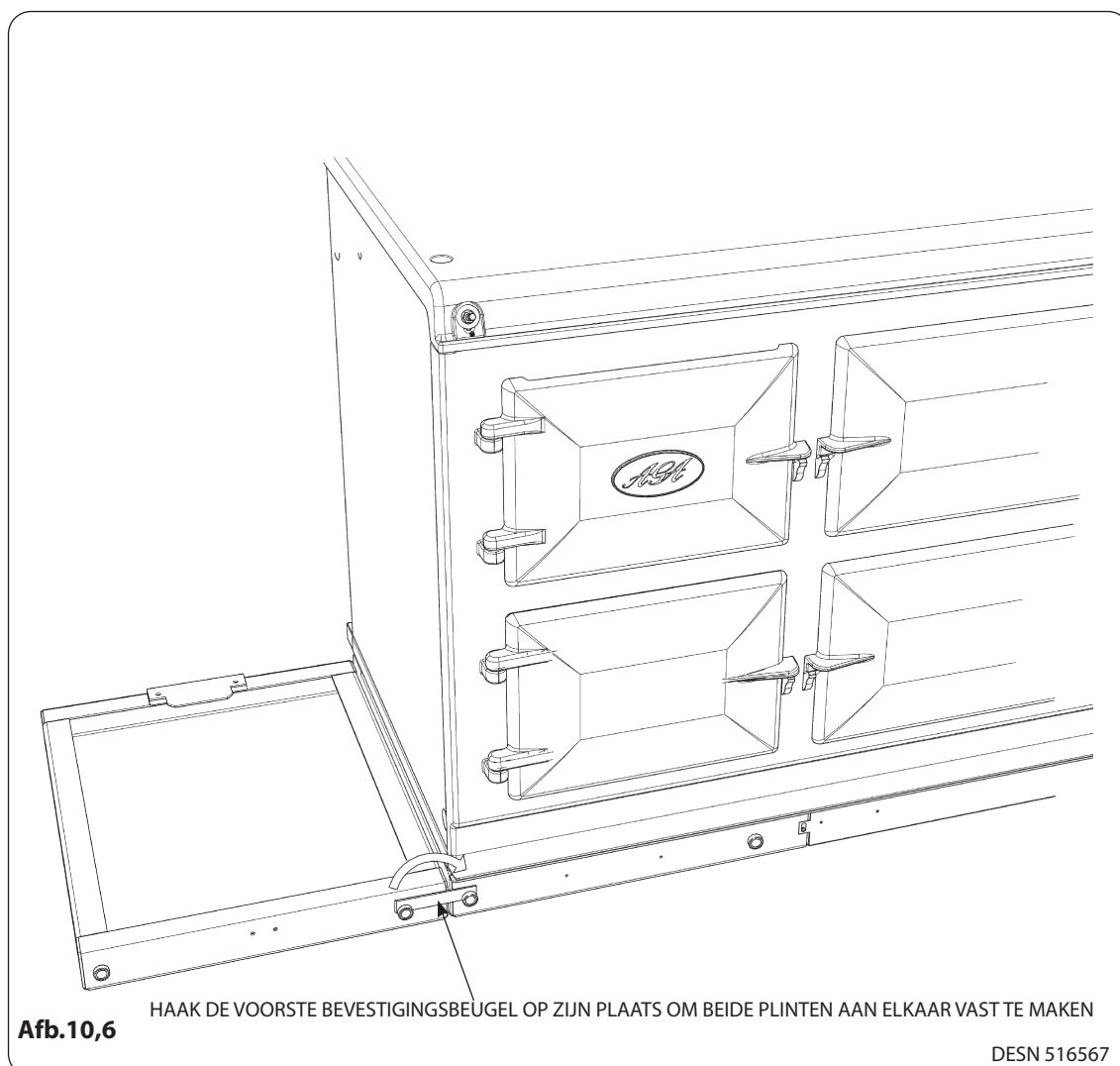
Nederlands

4. Leg een meetlat langs de voorzijde van de plint van de AGA R7 100 en controleer dat de voorzijdes van beide plinten recht tegen de meetlat aanliggen. (**Afb.10,5**)

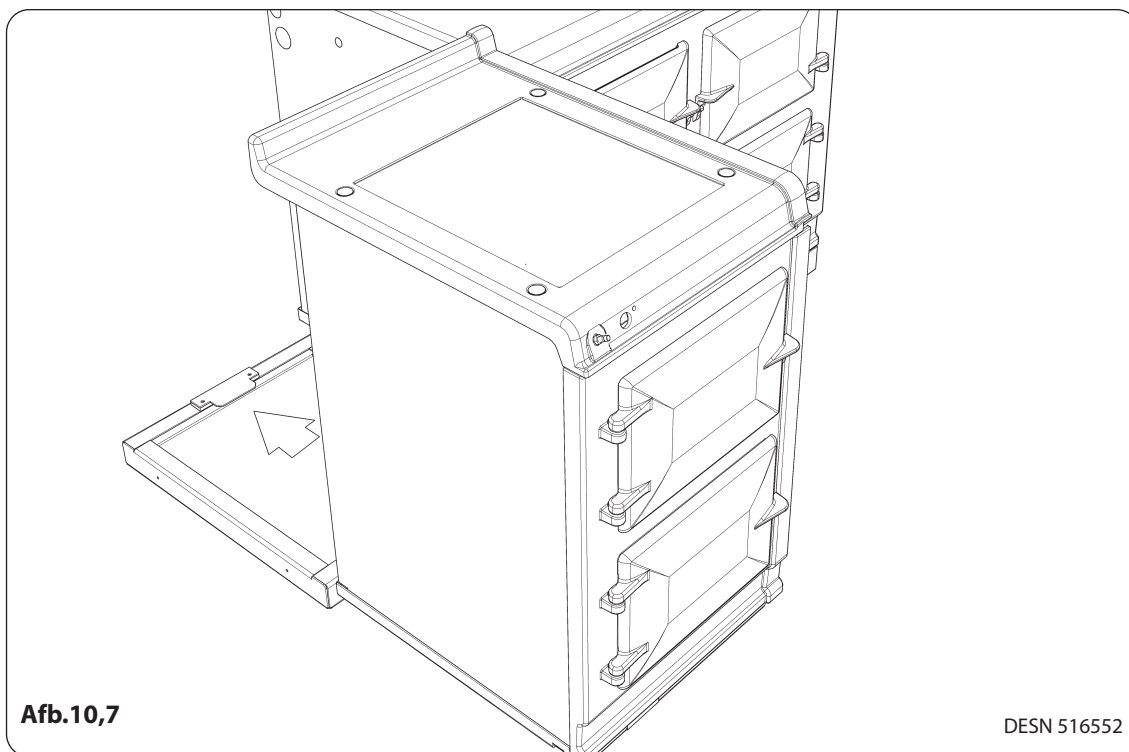
Wanneer u tevreden bent met de rechte positie van beide plinten, maakt u de steunschroeven vast totdat ze net contact maken met de plint van de AGA R7 100. Nu kunnen de blokkeerschroeven worden aangedraaid.



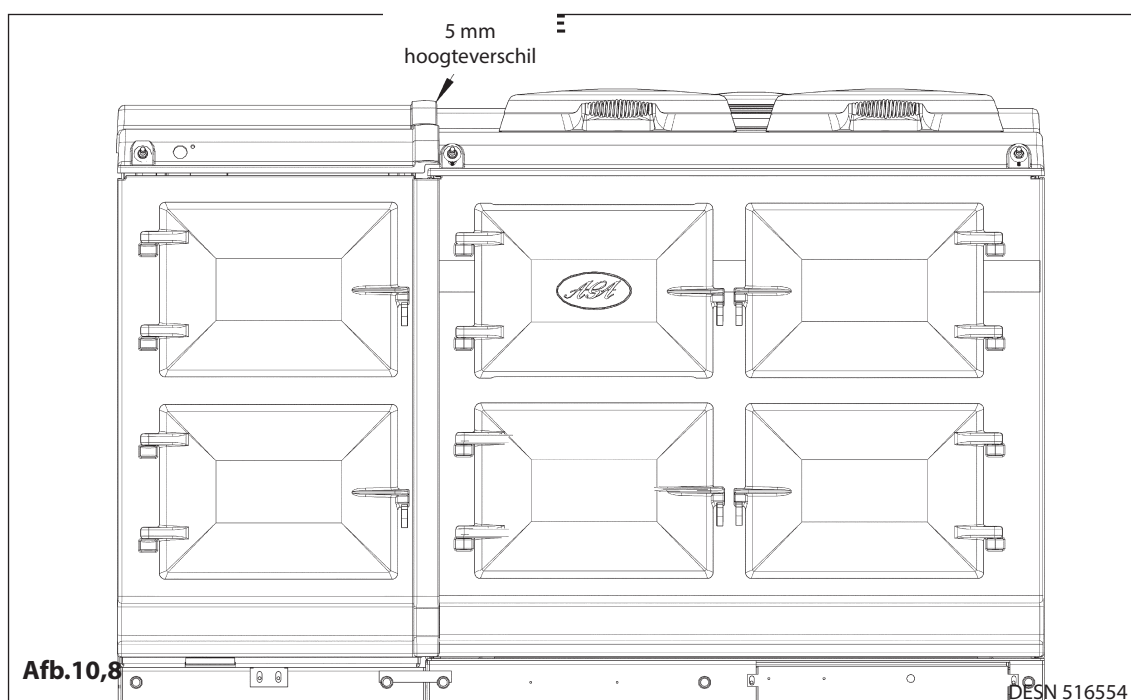
5. Nu kunnen de voorste beugels op hun plaats worden gehaakt over de twee potmagneten. Dit zal beide plinten aan elkaar vergrendelen. (**Afb.10,6**)



6. Schuif de hotcupboard op de plint totdat de achterste beugel helemaal in de achterzijde van de basisgleuf zit (**Afb.10,7**). Zorg ervoor dat het apparaat recht is uitgelijnd ten opzichte van de plint. Ga dan verder met de voorste beugel totdat deze in de gleuf aan de onderzijde van de basisplaat past. Als u tevreden bent met de positie van de voorste beugel, vergrendelt u deze door beide M6-schroeven helemaal aan te draaien. Let erop dat de elektriciteitskabel niet in contact met de ventilatiebuis van de oven van de AGA R7 komt.
7. De topplaat van de hotcupboard wordt 5 mm hoger dan de topplaat van de AGA R7 100 geplaatst. Dit om te voorkomen dat het email tijdens de installatie beschadigd raakt. Laat de topplaat zakken met de afstellers (**Afb.10,8** en **Afb.10,9**).



8. Laat de afstelmoeren van de topplaat voorzichtig zakken met behulp van het afstelwerktuig totdat de topplaat op de gewenste hoogte zit en zorg dat deze waterpas is en even hoog als de AGA R7 100. (**Afb.10,9**).

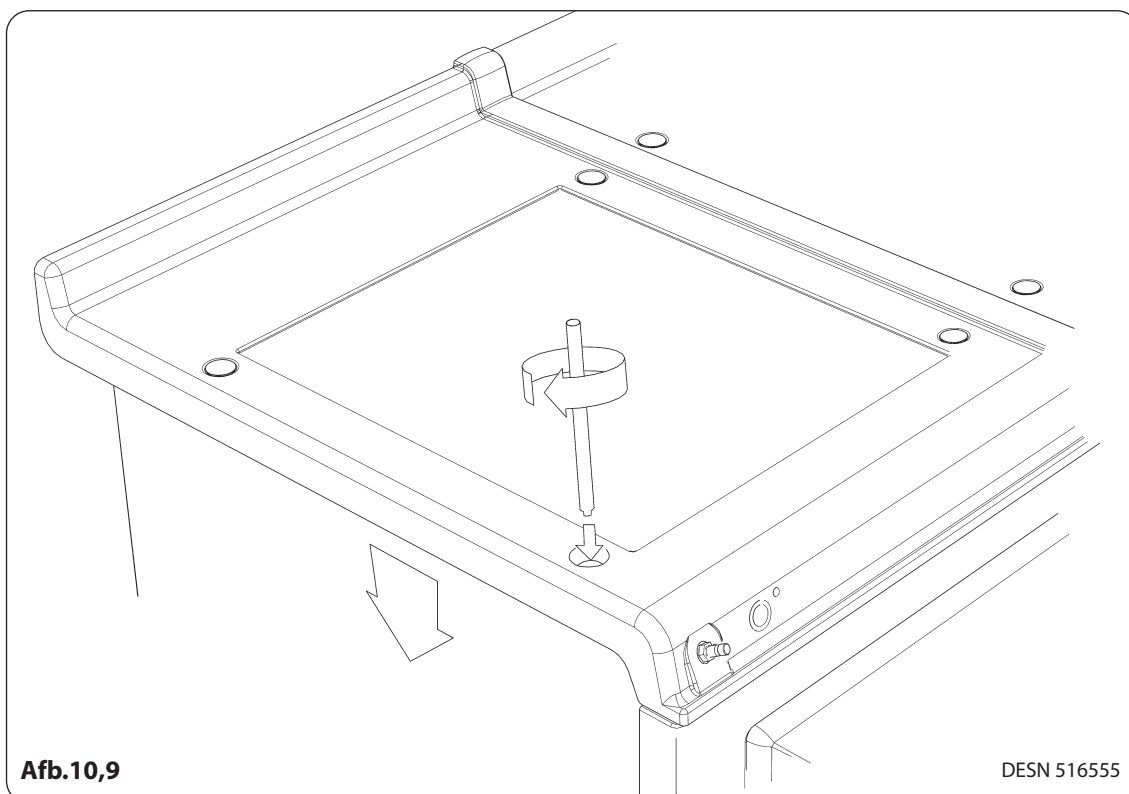


Nederlands

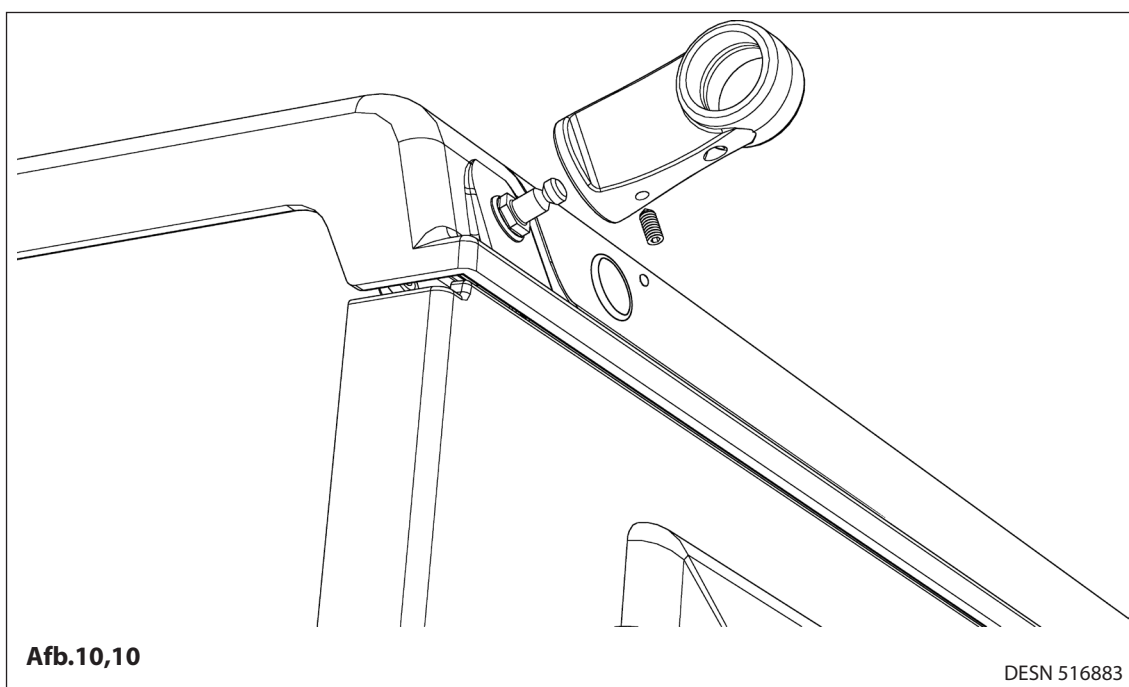
Voor onderhoudsdoeleinden moet de topplaat worden verwijderd door de regelaars ongeveer 5 mm op te tillen. De topplaat kan nu eenvoudig verwijderd worden zonder schade aan de emailen oppervlakken te veroorzaken.

Wanneer u de topplaat weghaalt, moet de schakelkabelset van de hoofdkabelset zijn afgesloten, ter hoogte van het verbindingspunt linksvoor van het apparaat, onder het formex dekblad.

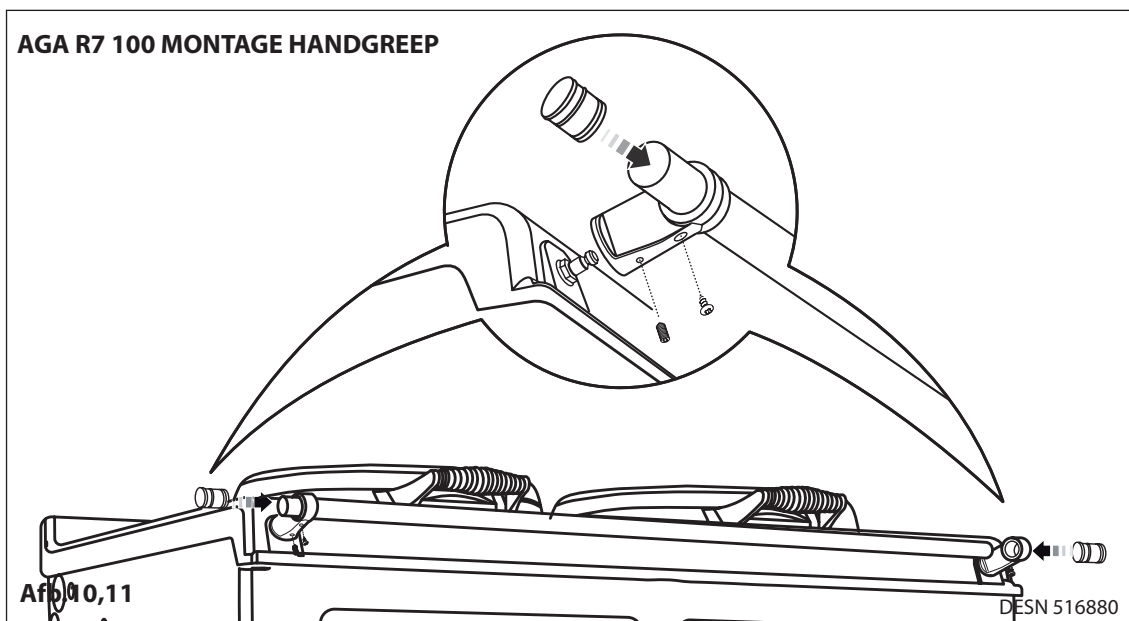
9. Monteer de klem van de handgreep over de bevestigingsbouten op de topplaat. Maak ze op hun plaats vast door de fixeerschroef aan te draaien die het dichtst bij het apparaat zit. (Afb.10,10).



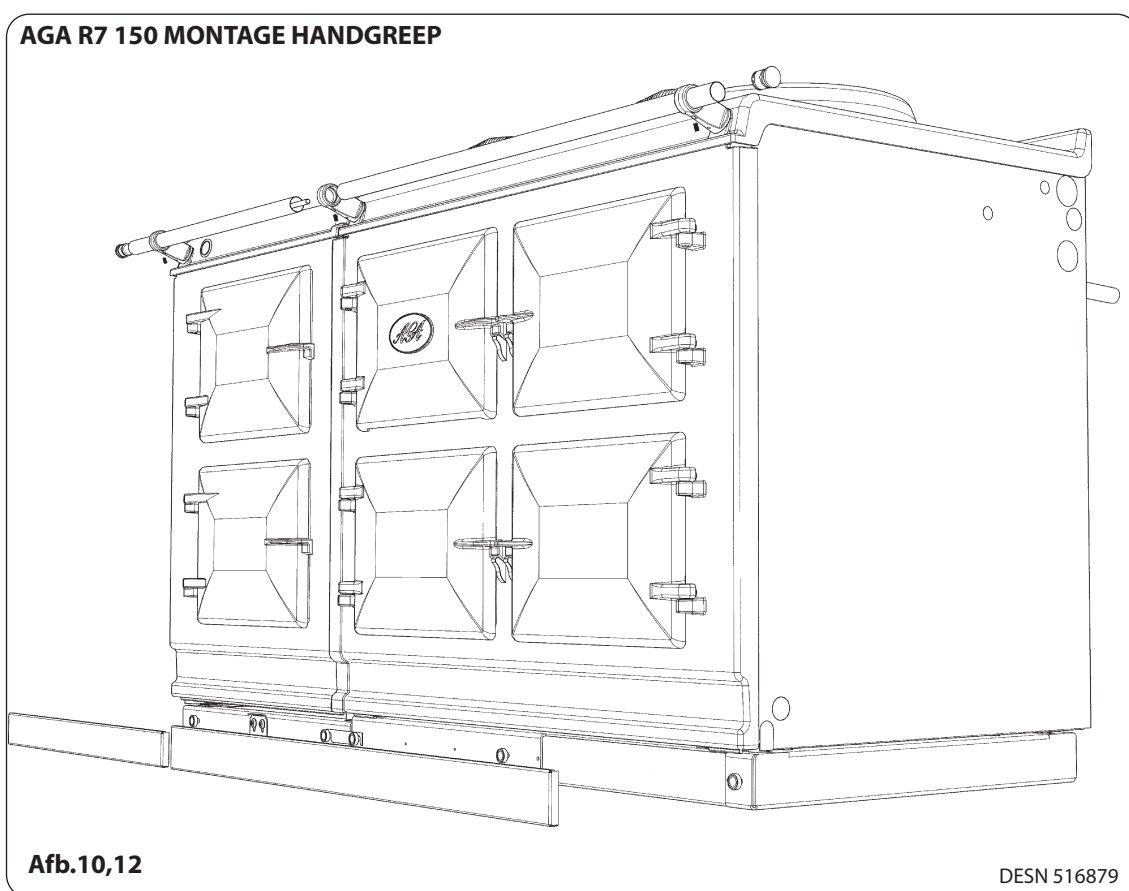
10. Vervolgens dienen de handgreep, eindkappen en handgreep te worden geassembleerd. Schuif de handgreep door de handgreepklemmen.



11. Doe op 5 ovens de draadbout in de daarvoor bestemde openingen aan één uiteinde van de handgreep en doe de handgreep vervolgens door de klem (zorg ervoor dat de draadbout van de rechterkant van de handgreep van de hotcupboard naar buiten steekt) en schroef beide handgrepen aan elkaar. (Afb.10,12).



12. Wanneer de handgreep recht gepositioneerd is, maakt u de handgreep in zijn positie vast door de fixeerschroeven aan de onderzijde van elke handgreepbeugel aan te draaien.



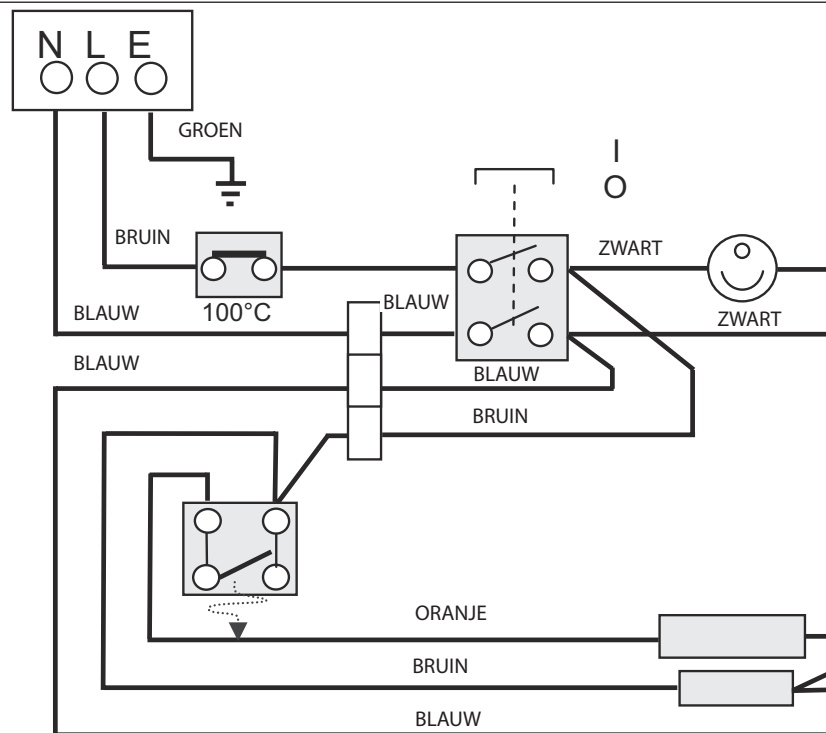
Nederlands

13. Wanneer de handgrepen op hun plaats vast zitten, plaatst u de eindkappen voor de handgrepen. De eindkappen moeten voorzichtig op hun plek worden gedrukt totdat ze gelijk zitten met de buitenkant van elke klem (een klein likje smeermiddel zoals afwasmiddel op de O-ringen van de eindkap kunnen de plaatsing gemakkelijker maken).
14. Bevestig ten slotte de plintstrip aan de magneten aan de voorzijde van de plint. Let erop dat bij 5 ovens de rechterkant van de module plintstrip tegen de linkerzijde van de plintstrip van de AGA R7 100 zit en er geen ruimte tussen zit. Zorg ervoor dat de plintstrippen centraal geplaatst zijn en niet over een van de apparaten uitsteken. (**Afb.10,12**)

Stel de AGA R7 100 / 150 in bedrijf zoals vermeld in de relevante instructies voor installatie en voer voor alle eigenschappen van de AGA R7 100 / 150 een functietest uit.



AGA R7 (HOTCUPBOARD)



! LET OP: LABEL ALLE DRADEN VOORDAT U ZE AFSLUIT. TIJDENS ONDERHOUD VAN KNOPPEN EEN ONJUISTE, GEVAARLIJKE WERKING KUNNEN VEROORZAKEN. CONTROLEER DE JUISTE WERKING NA ONDERHOUD.

Afb.11,1

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.



AGA CLOUD, THE FIRST AGA RECIPE APP

Download AGA Cloud to view a host of delicious step-by-step recipes tailored to your AGA appliance.

Available only in the United Kingdom and Ireland.



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

