



LEES DEZE INSTRUCTIES VOORDAT U
DIT APPARAAT GEBRUIKT.



eR7 gebruiksaanwijzing

LPRT 517806
08/25 EINS 517811

Mijn AGA-gegevens

AGA eR7

Serienummer _____

AGA-servicenummer _____

Installatiedatum _____



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

Met een beleid van continue productverbetering behoudt AGA Rangemaster zich het recht voor om specificaties te wijzigen en op elk gewenst moment aanpassingen aan het beschreven en geïllustreerde apparaat door te voeren.

© AGA Rangemaster Limited 2019-2025

AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Ltd. De namen, woorden en logo's van AGA zijn gedeponeerde handelsmerken van AGA Rangemaster Ltd, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD

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

Inhoud

Waarschuwingen	3	De ovens	37
Inleiding	4	Sluimerstand	38
Een korte beschrijving - AGA eR7	5	De braadoven	39
Een korte beschrijving - AGA eR7		De bakoven	41
hotcupboard	7	De sudderoven	42
Uitrusting meegeleverd met uw AGA eR79		De sudderoven	43
AGA-keukengerei en -accessoires	13	AGA (Hotcupboard)	44
Uw AGA leren kennen	13	Onderhoud en reinigen	45
Uw AGA eR7 gebruiken	14	Belangrijk	46
Bediening van de kookplaten en ovens van de AGA eR7	16	Ovenroosters plaatsen	47
Koken op uw AGA eR7	20	Ovenroosters verwijderen	47
Ovenventilatie	22	Onderhoud en garantie	48
Algemeen advies	23	Serienummer	48
Handset - een handbediening	24	Gezondheid en veiligheid	48
Schermen	24	Frituren	49
Werking van de knoppen	24	AGA-basisrecepten	50
Handsetadvies	25	Inbranden Van Kookplaat En Oven	52
Communicatie/handshake	26		
Het scherm datum/tijd instellen	28		
Auto/eurtenissenprogrammascherm	30		
Informatiescherm (start)	32		
Batterijen	34		
Gebruik van de zones van de AGA eR7	35		
De kookplaten	35		
De kookplaat	36		
De sudderplaat	36		
De topplaat	37		

Waarschuwingen

-  **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker dienen niet zonder toezicht door kinderen te worden gedaan.
-  **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: PLAATS GEEN voorwerpen op de kookoppervlakken.

Inleiding

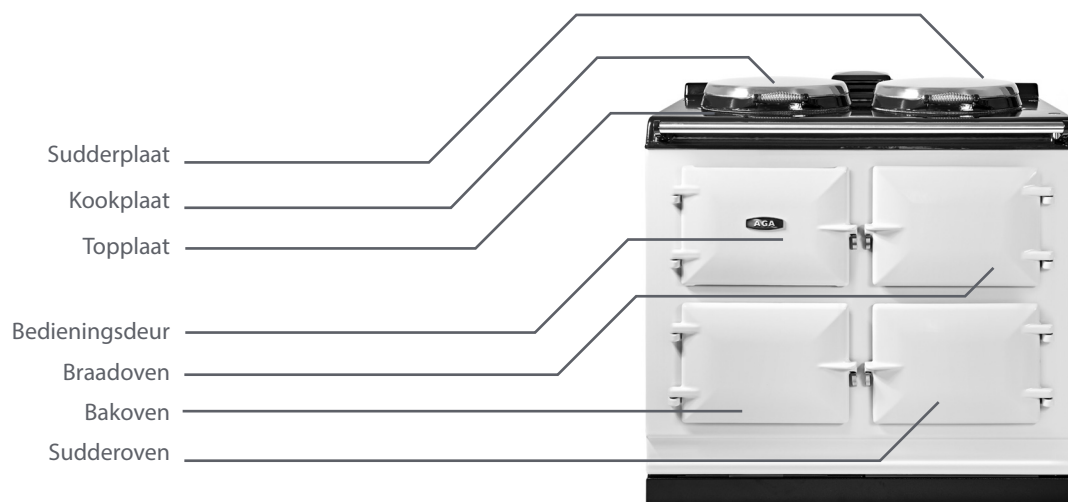
Uw nieuwe AGA eR7 biedt u alles wat u zo geweldig vindt aan de klassieke AGA-fornuis met warmteopslag, maar met de mogelijkheid om elke kookzone in en uit te schakelen en het extra gemak van touchscreenbediening om te kiezen uit een reeks kooktemperaturen.

Uw AGA-fornuis, gemaakt in het hart van Shropshire, is net als de generaties fornuizen ervoor uit gietijzer vervaardigd. Dankzij de traditionele vaardigheden voor ijzerbewerking gecombineerd met de industriële kracht van de elementen kunnen de ovens en kookplaten snel warm worden, zodat u ze allemaal kunt aanzetten of slechts één.

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. 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.

Pak dus even een kop thee, lees wat en wees er klaar voor een aantal van de lekkerste gerechten te proeven die waarschijnlijk ooit zult bereiden.

Een korte beschrijving - AGA eR7



Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. De temperatuur van beide kookplaten wordt individueel geregeld.

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 en sudderpannen en kan ook rechtstreeks worden gebruikt voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas. (Door Bake-o-Glide te gebruiken, wordt het oppervlak van de kookplaat beschermd bij rechtstreeks gebruik)



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. De oven heeft 5 vooringestelde kookinstellingen, R9, R8, R7, R6 en B4, wat de flexibiliteit biedt om de oventemperatuur te variëren van zeer heet tot gematigd. De ovens worden geventileerd in de ruimte, dus er zullen kookluchtjes te ruiken zijn.



Bakoven

Een oven met gematigde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. De oven heeft 4 vooringestelde kookinstellingen, B4, B3, B2 en B1, wat de flexibiliteit biedt om de oventemperatuur te variëren van gematigd tot koel. Het bakken van zoet en hartig 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 gepocheerde peren tegelijkertijd bereiden, zonder gevaar op aanbranden. De oven heeft een vaste temperatuur.

Een korte beschrijving - AGA eR7 hotcupboard



Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. De temperatuur van beide kookplaten wordt individueel geregeld.

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 en sudderpannen en kan ook rechtstreeks worden gebruikt voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas. (Door Bake-o-Glide te gebruiken, wordt het oppervlak van de kookplaat beschermd bij rechtstreeks gebruik)

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. De oven heeft 5 vooringestelde kookinstellingen, R9, R8, R7, R6 en B4, wat de flexibiliteit biedt om de oventemperatuur te variëren van zeer heet tot gematigd. De ovens worden geventileerd in de ruimte, dus er zullen kookluchtjes te ruiken zijn.



Bakoven

Een oven met gematigde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. De oven heeft 4 vooringestelde kookinstellingen, B4, B3, B2 en B1, wat de flexibiliteit biedt om de oventemperatuur te variëren van gematigd tot koel. Het bakken van zoet en hartig 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 gepocheerde peren tegelijkertijd bereiden, zonder gevaar op aanbranden. De oven heeft een vaste temperatuur.

Uitrusting meegeleverd met uw AGA eR7



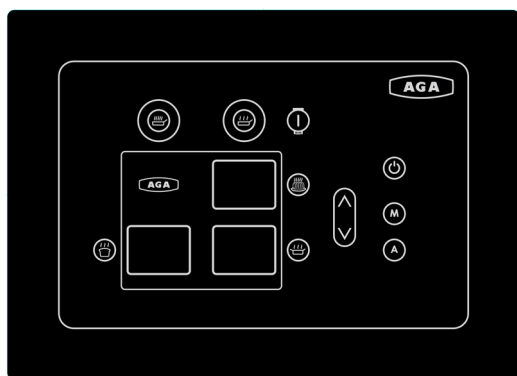
Groot braadblik met grillrooster

Deze kan op de richels van de oven worden geschoven zonder dat deze op een ovenrooster hoeft te staan. Het braadblik kan met het grillrooster 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 grillrooster. 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 grillrooster op zich is handig als afkoelrek voor een taart. Kan in elke oven worden gebruikt maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.



Middelgroot braadblik en grillrooster

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 grillrooster 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 grillrooster. In dit blik kunnen gebakken aardappelen worden bereid. Het braadblik kan ook worden gebruikt voor het maken van plaatkoeken of taarten. Het grillrooster op zich is handig als afkoelrek voor een taart. Dit kan in elke oven worden gebruikt maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.



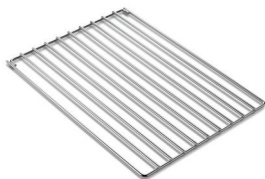
Bedieningspaneel

Dit bevindt zich achter de deur linksboven. Het bedieningspaneel heeft een capacitief touchscreen met led-indicatoren en karakterweergave om aan te geven welke zone is geactiveerd en welke instelling is geselecteerd. Een hoorbare piep bevestigt selecties.



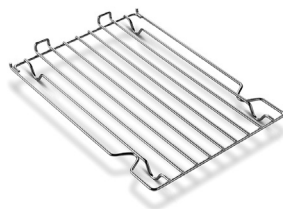
Handset

Uw AGA eR7-fornuis wordt geleverd met een handset die kan worden gebruikt om de ovens te programmeren. De handset geeft de datum, tijd en programmegebeurtenissen aan. De kookplaten werken alleen op Handmatig.



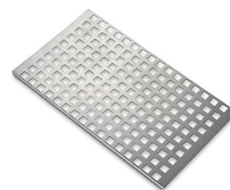
1 bodemrooster

Dit rooster wordt gebruikt op de bodem van ovens, voornamelijk in braad- en sudderovens om etenswaren waarvan de bereiding langer dan 30 minuten duurt te beschermen tegen de intense hitte van het basiselement.



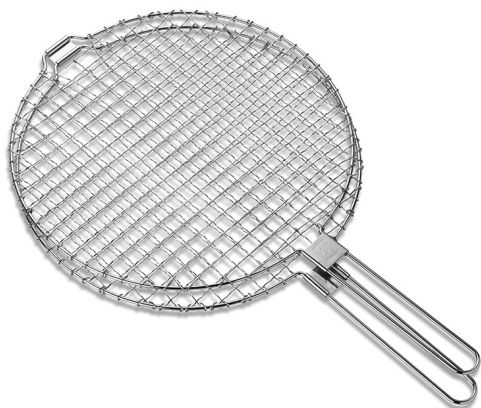
3 ovenroosters

Deze kunnen in elke oven worden geplaatst om een oppervlak te bieden voor schalen en blikken die niet direct op de richels passen. Ze kunnen in alle ovens worden gebruikt. **“Ovenroosters plaatsen” pagina 47** voor de correcte plaatsing van de ovenroosters.



Braadoven Geperforeerde plaat

Bovenin de braadoven is een geperforeerde plaat aangebracht voor optimale kookprestaties. Zorg voor de beste resultaten dat deze altijd op zijn plaats zit wanneer de oven in gebruik is, ook bij grillen. De monteur zal de plaat op zijn plaats aanbrengen. De plaat kan worden verwijderd voor schoonmaakwerkzaamheden.



Broodrooster

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.



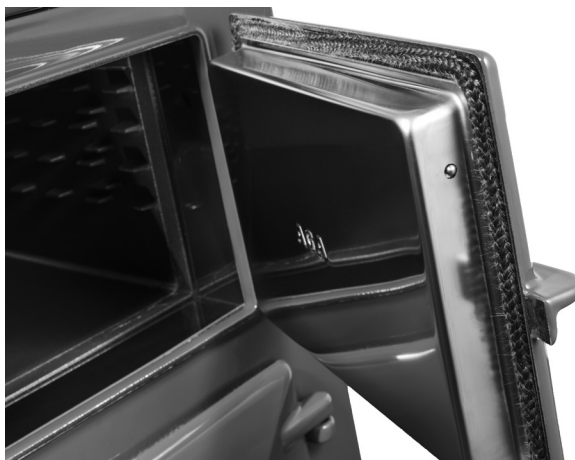
Draadborstel

Deze is voor het schoonmaken van ruwe gietijzeren kookplaatoppervlakken 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.



AGA-keukengerei en -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



Uw AGA leren kennen

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.

Uw AGA eR7 gebruiken

Aan de slag

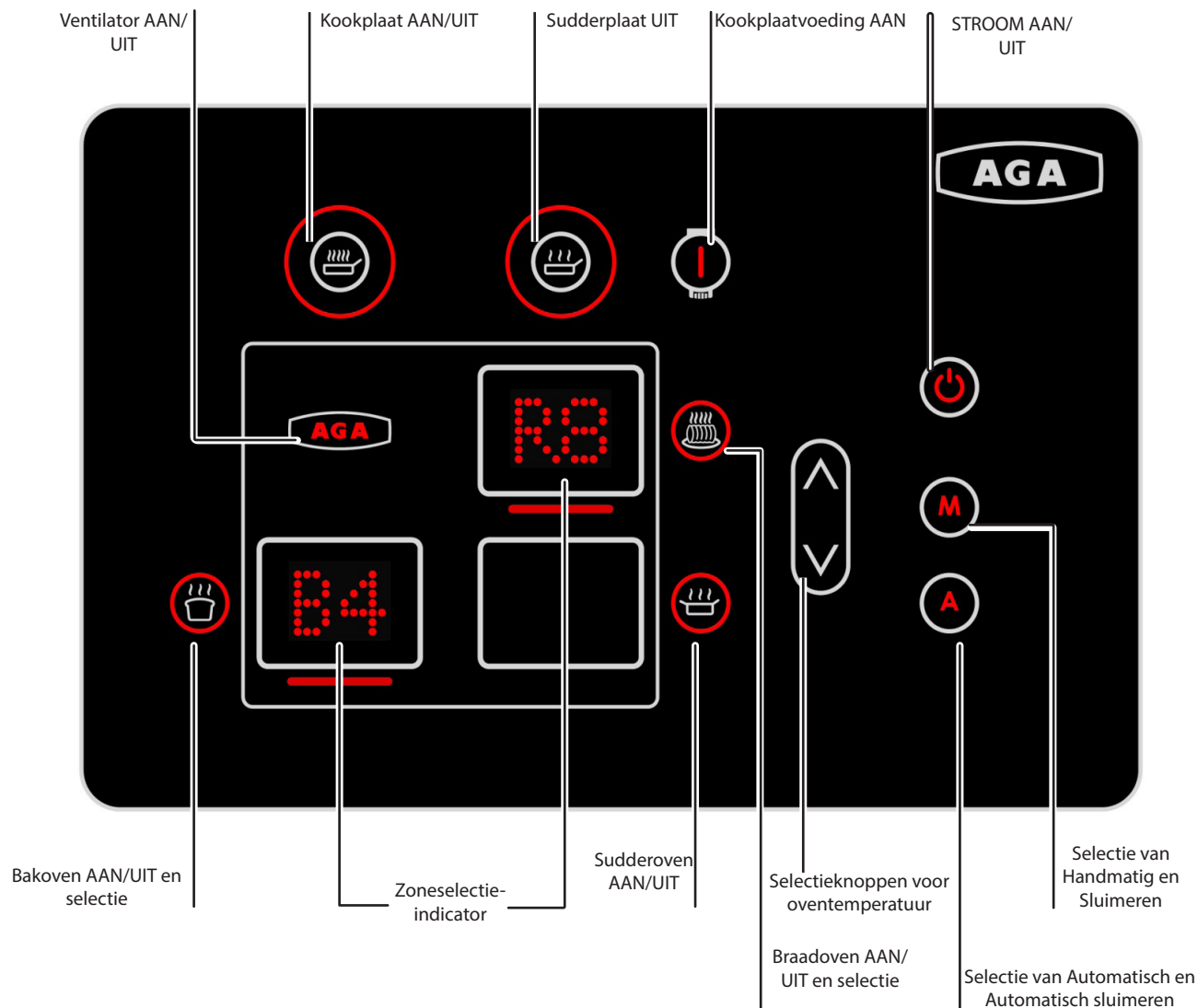
Als u uw AGA-fornuis de eerste paar keer gebruikt, zijn er twee dingen die u kunt merken; om beide hoeft u zich geen zorgen te maken.

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

Er kan condens vormen 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 condens moet zo snel mogelijk worden weggeveegd om vlekken op het email te voorkomen.

Uw AGA eR7 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.

Het bedieningspaneel bevindt zich achter de deur linksboven en heeft een capacitief touchscreen met led-indicatoren en karakterweergave om aan te geven welke zone is geactiveerd en welke instelling is geselecteerd. Een hoorbare piep bevestigt selecties.



Bediening van de kookplaten en ovens van de AGA eR7

Kookplaat

Om de gietijzeren kookplaten in te schakelen, drukt u op de aan/uit-knop  om de stroomtoevoer van het apparaat in te schakelen. De knoppen 'Power ON/OFF' (Aan/Uit) en 'Manual Select' (Handmatige selectie) lichten op.

Druk op de kookplaat-aan/uit-knop , welke oplicht om aan te geven dat de kookplaat- en sudderplaatknop kunnen worden geactiveerd. Als niet binnen 3 seconden de kookplaat of sudderplaat wordt geselecteerd, wordt de kookplaat-aan/uit-knop gedeactiveerd.

Met de kookplaat-aan/uit-knop actief kan de kookplaat en/of sudderplaat worden ingeschakeld door op het midden van het symbool te drukken  . De buitenste ring van het symbool knippert tot de gewenste temperatuur is bereikt, waarna de led gaat branden.

Opties om de kookplaten uit te schakelen

Deselecteer de kookplaat of sudderplaat door op het verlichte symbool te drukken. De led gaat uit om aan te geven dat de kookplaat niet langer actief is. 3 seconden nadat de kookplaat en de sudderplaat zijn gedeselecteerd, wordt de kookplaat-aan/uit-led automatisch gedeactiveerd.

De kookplaat en de sudderplaat kunnen tegelijk worden uitgeschakeld door op de kookplaat-aan/uit-knop te drukken .

Druk op de aan/uit-knop (ovens en kookplaten)  om alle zones uit te schakelen.

Ovens

Het apparaat heeft 4 ovenstanden:

- HANDMATIG
- SLUIMEREN
- AUTOMATISCH
- AUTOMATISCH SLUIMEREN

Er kan alleen een selectie worden gemaakt als de aan/uit-knop is ingeschakeld.

Handmatige stand *(alleen ovens)*

In deze stand kunnen alle drie de ovens worden geactiveerd en kan de geselecteerde bereidingstemperatuur worden geselecteerd.

Druk op de aan/uit-knop  om de stroomtoevoer van het apparaat in te schakelen.

De 'M'-knop  licht op om aan te geven dat het apparaat in de handmatige stand staat.

Elke oven kan worden geselecteerd door op de desbetreffende knop te drukken.   

De geselecteerde oven knippert tot de gewenste temperatuur is bereikt. Voor de braad- en bakovens wordt de oveninstelling ook weergegeven in het desbetreffende venster (braadoven – 'R8' en bakoven – 'B4').

Druk om de oveninstelling te wijzigen op de gewenste knop. Onder het desbetreffende venster wordt een rode selectiebalk weergegeven om aan te geven dat de instelling kan worden gewijzigd.

Gebruik de pijlen OMHOOG  en OMLAAG  om de instelling te wijzigen. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief.

Om één oven uit te schakelen, drukt u op de desbetreffende knop.



Voor de braad- en bakovens moet de knop twee keer worden ingedrukt; één keer om te selecteren en één keer om uit te schakelen.

Druk op de aan/uitknop (ovens en kookplaten)  om alle zones uit te schakelen.

Sluimerstand *(alleen ovens)*

In deze stand zijn alle drie de ovens actief (de braad- en bakoven zijn voor ingesteld op ongeveer 120 °C, de sudderoven is voor ingesteld op ongeveer 100 °C).

Druk op de aan/uit-knop  om de stroomtoevoer van het apparaat in te schakelen.

Houd de 'M'-knop  3 seconden ingedrukt. De knop knippert om aan te geven dat de sluimerstand is geselecteerd.

De 3 ovensymbolen lichten op    en knipperen tot de gewenste temperatuur is bereikt. Het instelvenster voor de braad- en bakovens toont de letter 'S' om de sluimerstand aan te geven.

Om de sluimerstand te annuleren, houdt u de 'M'-knop  3 seconden ingedrukt of drukt u op de aan/uit-knop  om alle zones uit te schakelen (ovens en kookplaten).

Een oveninstelling negeren in de sluimerstand

Geen enkele oven kan 'UIT' zijn. De braad- of bakoven kan echter worden omgeschakeld van 'Sluimeren' naar een kookstand. Dit wordt gedaan door één keer op het desbetreffende symbool te drukken. Onder de desbetreffende oven verschijnt een selectiebalk en de standaardinstelling wordt weergegeven. (Braadoven – 'R8' en bakoven – 'B4') De gewenste instelling kan vervolgens worden geselecteerd met behulp van de pijltjestoetsen, zoals eerder is beschreven.

Door nogmaals op een individuele ovenknop te drukken, keert de oven terug naar 'Sluimeren'.

Als zowel de braad- als de bakoven worden genegeerd, keert het apparaat terug naar de handmatige stand en de gaat de 'M'-knop  branden om aan te geven dat het apparaat niet langer in de sluimerstand staat.

Automatisch

Deze stand brengt de geselecteerde ovens op volle warmte vanaf uit.

De ovens kunnen worden geselecteerd om één of twee keer per dag te werken.

Elke handeling wordt een 'gebeurtenis' genoemd. De begin- en eindtijd worden door u gekozen, tenzij u de vooringestelde tijd gebruikt.

Druk op de aan/uit-knop  om de stroomtoevoer van het apparaat in te schakelen.

Druk op de 'A'-knop , welke oplicht om aan te geven dat het fornuis in de automatische stand staat.

Selecteer ovens voor automatische bediening door op de desbetreffende knoppen te drukken. 

Selecteer de gewenste bereidingsinstelling met de pijlsymbolen. Druk op de gewenste knop. Onder het desbetreffende venster wordt een rode selectiebalk weergegeven om aan te geven dat de instelling kan worden gewijzigd.

Gebruik de pijlen OMHOOG  en OMLAAG  om de instelling te wijzigen. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief.

De braad- en bakovens geven de selectie aan door de instelling en de letter 'A' weer te geven in het venster. Na 30 seconden wordt alleen de letter 'A' weergegeven tot de tijd van de gebeurtenis is bereikt. Gedurende een gebeurtenisperiode wordt de gewenste instelling weergegeven in het venster en knippert het desbetreffende ovensymbool tot de gewenste temperatuur is bereikt.

Wanneer de sudderoven is geselecteerd, knippert het symbool om de selectie aan te geven en blijft het knipperen tot een gebeurtenisperiode is begonnen en de temperatuur is bereikt.

Om de automatische stand te annuleren, drukt u op de 'M'-knop om  om terug te keren naar de handmatige stand of drukt u op de aan/uit-knop  om alle zones uit te schakelen (ovens en kookplaten).

Automatisch/Sluimeren *(alleen ovens)*

Deze stand brengt de geselecteerde ovens op volle warmte vanuit Sluimeren.

De ovens kunnen worden geselecteerd om één of twee keer per dag te werken.

Elke handeling wordt een 'gebeurtenis' genoemd. De begin- en eindtijd worden door u gekozen, tenzij u de vooringestelde tijd gebruikt.

Druk op de aan/uit-knop  om de stroomtoevoer van het apparaat in te schakelen.

Druk op 'A'  en houd de 'A'-knop vervolgens 3 seconden ingedrukt.

Selecteer ovens voor automatisch sluimeren door op de desbetreffende knoppen te drukken.   

De 3 ovensymbolen lichten op    en knipperen tot de gewenste temperatuur is bereikt (sluimeren).

De 'A'-knop  knippert voortdurend in de automatische sluijerstand.

Selecteer de gewenste bereidingsinstelling met de pijlsymbolen. Druk op de gewenste knop. Onder het desbetreffende venster wordt een rode selectiebalk weergegeven om aan te geven dat de instelling kan worden gewijzigd.

Gebruik de pijlen OMHOOG  en OMLAAG  om de instelling te wijzigen. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief.

De braad- en bakovens geven de selectie aan door de instelling en de letters 'AS' weer te geven in het venster. Na 30 seconden worden alleen de letters 'AS'

weergegeven tot de tijd van de gebeurtenis is bereikt. Gedurende een gebeurtenisperiode wordt de gewenste instelling weergegeven in het venster en knippert het desbetreffende ovensymbool tot de gewenste temperatuur is bereikt.

OPMERKING:

In de automatische sluijerstand wordt de sudderoven niet beïnvloed gebeurtenisperioden en kan deze op elk moment worden in- of uitgeschakeld.

OPMERKING:

- Vergeet niet om extra tijd voor het opwarmen in te bouwen.
- Vergeet niet dat als u het automatische sluijerprogramma heeft ingesteld en de automatische sluijerstand heeft geselecteerd er een of meerdere ovens moeten worden geselecteerd.
- De kookplaten kunnen alleen handmatig worden bediend.
- Alle geselecteerde ovens blijven tussen de 'gebeurtenissen' door op 'Sluimeren' staan.
- De laatste ovenselectie voor de automatische sluijerstand wordt onthouden en wordt opnieuw gebruikt wanneer de automatische sluijerstand weer wordt geselecteerd.
- **BEDIEN HET APPARAAT NIET MET DEUREN OPEN.**

Automatisch en Automatisch sluijer

Wanneer tussen de vier standen wordt gewisseld, worden de kookplaten uitgeschakeld als deze in gebruik zijn. Dit is een ingebouwde veiligheid. Deze kunnen na het wisselen van stand weer worden ingeschakeld indien nodig.

Koken op uw AGA eR7

De AGA eR7 is ontworpen om u flexibiliteit te bieden bij het bereiden van verschillende gerechten met behulp van de vier standen van de bakoven en de vijf standen van de braadoven, evenals de lange, langzame bereiding in de sudderoven.

Bij verwijzing naar recepten uit kookboeken zijn de vooringestelde eR7-kookinstellingen gelijk aan de gasstand.

De onderstaande handleiding geeft een indicatie van de instellingen voor specifieke voedingsmiddelen, maar de mate van bereiding is vaak afhankelijk van persoonlijke smaak en u zult snel de instellingen vinden die bij u passen. Geniet van het koken!

Om de automatische sluimerstand te annuleren, drukt u op de 'M'-knop  om terug te keren naar de handmatige stand of drukt u op de aan/uit-knop  om alle zones uit te schakelen (ovens en kookplaten).

Vooringselste oveninstellingen van de eR7	Omschrijving	Overeenkomstige bereidingstemperatuur °C	Overeenkomstige ventilatoroventemperatuur °C	Typisch voedseltype
Suddereren/sluimeren	Zeet laag	110 - 120	90 - 100	Zeet langzaam drogen van schuimgebak Langzaam bereiden van stoofschotels, ovensthotels, vlees, groenten en pocheren van fruit. Het voedsel moet op temperatuur worden gebracht voordat het in de sudderoven wordt geplaatst, met uitzondering van schuimgebak.
B1	Afkoelen	140	120	Langzaam gestoofd vlees, zoals gezouten rundvlees. Zeet rijk vruchtengebake, pavlova.
B2	Langzaam	150	130	Langzaam braden, bijvoorbeeld buikspek, spareribs, achterham, lamsvlees. Licht vruchtengebake, afwerking van citroenmeringue, rijstpudding, zandgebake, kersentaart, custards zoals flan

Vooringselste oveninstellingen van de eR7	Omschrijving	Overeenkomstige bereidingstemperatuur °C	Overeenkomstige ventilatoroventemperatuur °C	Typisch voedseltype
B3	Gematigd laag	160	140	Curry, ovenschotels, stoofschotels, achterham, langzaam gegaard vlees, niervetpudding, chili. Kersentaart, madeiracake, licht vruchtengebak en cheesecake.
B4	Gematigd	180	160	Plaatgebak, gevulde cake, kleine cakes, flapjacks, koekjes, broodpudding, rollade
R6	Heet	200	180	Gebak, pizza, knoflookbrood, gratin, gebakken vis, gebakken kip, toad in the hole, braadvlees, bruinen van aardappeltopping op taarten, moussaka, lasagne, gebakken groenten zoals aardappelgratin, geroosterde noten, afwerking van pastaschotels en soufflé. Cupcakes, cakerollen, muffins, kruimelgebak.
R7	Heet	220	200	Brood, soezen, braadvlees, soufflé, viskoeken, kaantjes, taarten en taartjes van bladerdeeg, geroosterde groenten en aardappelen, gebakken aardappelen, bruinen van aardappeltopping op taarten. Voorbakken van gebak, fruittaarten, scones, quiche.
R8	Zeet heet	230	210	Geroosterde mediterrane groenten, aardappelen. Snel braadvlees en gevoelte. Pizza en grillen
R9	Zeet heet	240	220	Snel grillen

Ovenventilatie

De ovens van de AGA eR7 worden geventileerd door middel van de kap bovenop de AGA tussen de twee kookplaten, tenzij de ovens van de AGA eR7 zijn voorzien van een aangedreven AGA-ventilatie. Het ventilatiesysteem is ontworpen om het vocht uit de ovens te ventileren.

Als de AGA eR7 niet is voorzien van een aangedreven AGA-ventilatieset, is het aan te bevelen om een afzuigkap te installeren boven de AGA eR7. De afzuigkap dient op minimaal de door de fabrikant aanbevolen hoogte te worden geplaatst, gemeten vanaf de bovenzijde van het AGA-fornuis.

Als uw fornuis is voorzien van een aangedreven ventilatie, moet deze 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. Schakel de ventilator in door op het kleine AGA-logo op het bedieningspaneel te drukken wanneer er voedsel in de ovens is geplaatst. De ventilatie van de oven betekent ook dat u zoete en hartige gerechten samen kunt bereiden zonder het gevaar dat de smaken zich vermengen - een delicate citroensponstaart kan in dezelfde oven worden bereid als knoflookchampignons!

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

De ovens van de AGA eR7 zijn vervaardigd uit gietijzer, na verloop van tijd zijn ze goed ingebrand.

De ovens zijn gecoat met een **ALTRASHELL™** beschermde coating. De ovens kunnen echter roesten als voedsel met een hoog vochtgehalte niet wordt

afgedekt (vooral in de sudderoven/slow cooking oven) of als resten niet worden opgeruimd.

Het is ook niet raadzaam om een geheel of gedeeltelijk gevulde pan of keukengerei met voedsel met een hoog vochtgehalte in de ovens te laten staan als deze niet worden gebruikt.

Om de ovens in te branden, wordt een lichte plantaardige spuitolie aanbevolen. Eventuele hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met de meegeleverde draadborstel.

Zie **“Onderhoud en reinigen” pagina 45** voor het reinigen van ovens.

Algemeen advies

Voedsel **DIENT NIET** in een oven te worden geplaatst totdat deze de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Dat wil zeggen, het groene lampje van de geselecteerde oven brandt voortdurend en knippert niet.

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

Opwarmtijden

Wanneer een zone aan het opwarmen is, wordt dit aangegeven door een knipperend rood lampje op het bedieningspaneel. Wanneer een zone op temperatuur is gekomen, geeft een continu rood lampje aan dat de zone is opgewarmd. AGA raadt aan om de gietstukken een uur te laten staan om ze volledig te verzadigen voor een optimaal bereidingsresultaat.

Kookplaat

Het duurt ongeveer 11 minuten om de kookplaat op temperatuur te brengen vanaf koud.

Sudderplaat

Het duurt ongeveer 8 minuten om de sudderplaat op temperatuur te brengen vanaf koud.

Braadoven

Het duurt ongeveer 35 minuten om R8 te bereiken vanaf koud en ongeveer 15 minuten vanaf 'Sluimeren'.

Bakoven

Het duurt ongeveer 22 minuten om B4 te bereiken vanaf koud en ongeveer 15 minuten om op temperatuur te komen van 'Sluimeren'.

Sudderoven

Het duurt ongeveer 45 minuten om de sudderoven op

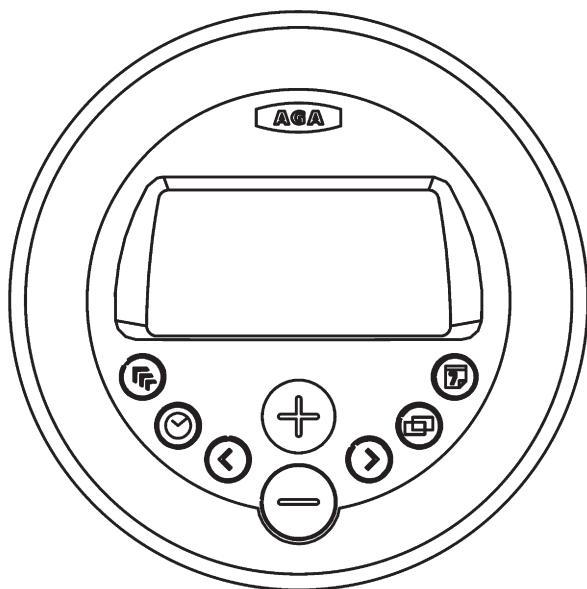
temperatuur te brengen.

LET OP: Voor optimale kookprestaties bevelen we aan om de gietstukken na het bereiken van de temperatuur nog 30 minuten te geven, zodat ze volledig verzadigd met warmte worden, met name belangrijk als u een grote maaltijd bereidt of bakt.

LET OP: De tijden zijn gebaseerd op individuele bediening van elke zone. Als een grote combinatie van zones tegelijk wordt ingeschakeld, kan dit de individuele opwarmtijden vertragen. Als alle zones tegelijk worden ingeschakeld, duurt het ongeveer een uur voor het hele apparaat om op temperatuur te komen.

Deze tijden zijn gebaseerd op een fornuis met een eenfasige voeding van 32 A op 230 V. Bij andere voedingsconfiguraties kunnen deze tijden verschillen.

Handset - een handbediening



De handset geeft de datum, tijd en gebeurtenissen aan. Voor de programmering worden acht knoppen gebruikt. De informatie wordt weergegeven op een lcd-scherm met achtergrondverlichting.

Schermen

De handset heeft 3 hoofdschermen.

Het scherm keert na ongeveer 3 minuten terug naar de 'slaapstand'. Druk simpelweg op de gewenste knop om een scherm te openen.

1. Informatiestartscherm (hoofdmenu)
2. Datum/tijd-scherm
3. Gebeurtenissenprogrammeringsscherm

Werking van de knoppen

1.  **Communicatie of 'handshake'** Wordt gebruikt om de handset te synchroniseren met de AGA eR7.
2.  **Klok Opent** en sluit het datum- en tijdsinstelscherm.
3.  **Links/Terug** Hiermee gaat u terug en markeert u de vorige instelling.
4.  **Plus** Verhoogt de gemarkeerde instelling.
5.  **Min** Verlaagt de gemarkeerde instelling.
6.  **Rechts/Vooruit** Hiermee gaat u vooruit en markeert u de volgende instelling.
7.  **Kopiëren** Kopieert het tijdprogramma van de huidige dag naar de volgende dag in het 7-daagse gebeurtenissenkalenderscherm.
8.  **7-daagse gebeurtenis** Opent en sluit het 7-daagse gebeurtenissenkalenderscherm.

Handsetadvies

Bedieningsafstand

De handset werkt alleen in dezelfde ruimte als het fornuis op maximaal 4 meter afstand van het apparaat. Buiten het aanbevolen werkbereik kan de handset 'Standby' weergeven. Als dit gebeurt, breng de handset dan weer binnen de aanbevolen afstand, dan zou deze zichzelf moeten corrigeren, zie hieronder.

Signaal van handset naar AGA eR7 controleren

Het symbool  (stand-by) wordt weergegeven in de volgende situaties;

1. Stand-bystand
2. Communicatiestoring
3. Stroomstoring
4. Handset buiten bereik van het AGA eR7-fornuis

Bij de overdracht van informatie van of naar de handset moet de handset altijd voor het fornuis worden bediend, dit biedt het sterkste signaal.

Als de handset  'Standby' aangeeft, druk dan wanneer het fornuis is ingeschakeld 1 seconde stevig op de knop , waardoor de communicatieverbinding tussen het fornuis en de handset wordt geactiveerd.

Communicatie/handshake

Voor meer informatie over de eerste communicatie/handshake, zie "**Communicatie/handshake**" pagina 26.

Voorbeeldmodus

Als de handset buiten bereik van het fornuis is of als het apparaat is uitgeschakeld, is de voorbeeldmodus beschikbaar. De geprogrammeerde gebeurtenissen kunnen niet worden gewijzigd. Het symbool  wordt op het scherm weergegeven en wanneer het programmascherm wordt geopend, wordt kort de melding 'Preview only' (Alleen voorbeeld) weergegeven.

In de voorbeeldmodus kunt u de dagen bekijken met de knoppen  en . De knoppen  en  worden inactief en u kunt geen wijzigingen aanbrengen.

Handsetstoring

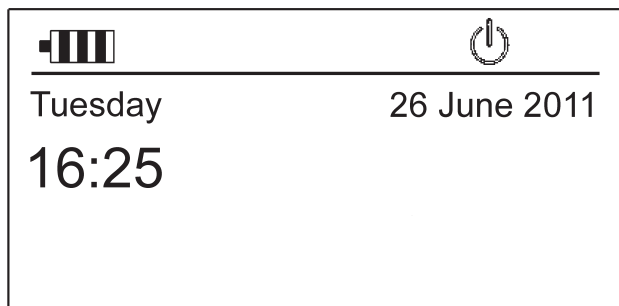
In het onwaarschijnlijke geval dat de handset een storing heeft, werkt het fornuis nog wel met het laatst gekozen programma. Het fornuis kan ook vanuit een van de automatische standen naar de handmatige stand worden geschakeld met de standenknop op het bedieningspaneel. Als de handset beschadigd of zoek is, kunt u bij AGA een vervangende handset verkrijgen en deze opnieuw programmeren voor uw fornuis.

**PLAATS DE HANDSET NIET OP HETE
OPPERVLAKKEN.**

Communicatie/handshake

Dit proces is vereist bij de initiële installatie van de AGA eR7. Als de handset om welke reden dan ook wordt vervangen, moet de nieuwe handset worden gesynchroniseerd.

- Ook moet u de datum en tijd instellen.
- U krijgt ook de mogelijkheid om uw eigen voorkeuren voor automatische programma in te stellen.



Stap 1

De handshake kan 30 seconden na inschakelen van de stroomtoevoer van het fornuis worden geactiveerd. De stand-byknop op het bedieningspaneel moet 'AAN' zijn. Het moet dan binnen 2 minuten worden voltooid, anders moet u het proces herhalen.

Stap 2

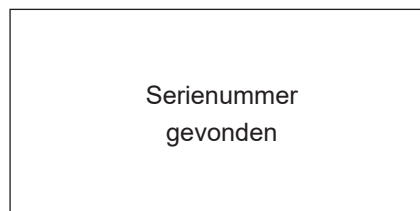
Houd de knop  op de handset 10 seconden ingedrukt om het communicatie-/synchronisatiescherm te openen. De volgende melding wordt vervolgens weergegeven.

Stap 3



Druk tegelijkertijd op de knoppen  en , het serienummer wordt 'gevonden' door de handset.

De volgende melding wordt vervolgens kort weergegeven.



Stap 4

Gebruik de knoppen  en  om de taal van de handset te kiezen en druk vervolgens op  om de taalkeuze te bevestigen.

Nadat de tijd en datum zijn ingesteld, wordt het scherm Auto/gebeurtenisprogramma weergegeven.

Stap 5

Stel de juiste tijd en datum in, zie **“Koken op uw AGA eR7” pagina 20**.

Stap 6

U heeft op dit punt de mogelijkheid om uw eigen automatische programma in te stellen, zie **“Koken op uw AGA eR7” pagina 20**. Als u dit later wilt doen, druk dan op , waardoor het bij de vooringestelde tijden blijft: 1 gebeurtenis 7.00 - 19.00 (7 dagen).

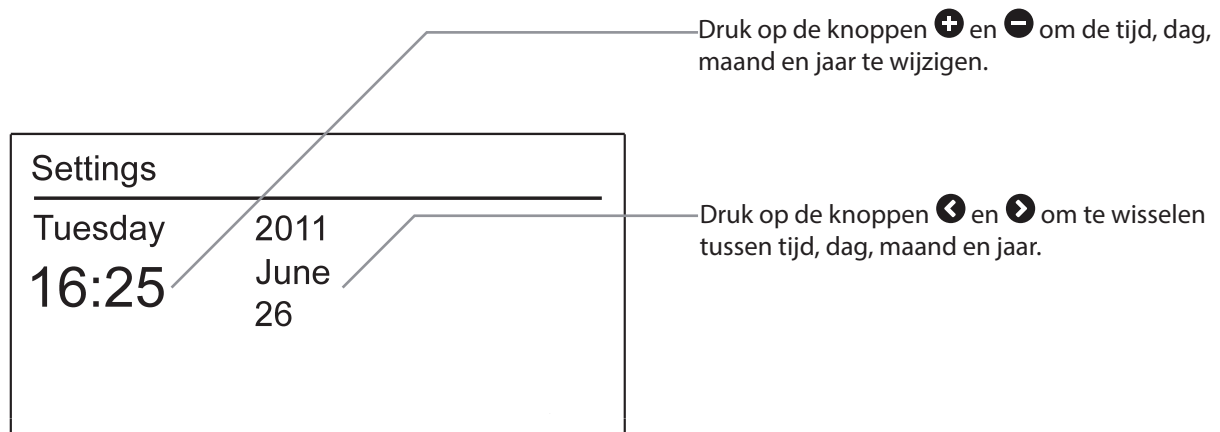
Opmerkingen

-  Rechtsboven in het scherm wordt een symbool weergegeven als de handset buiten bereik van het fornuis is en het communicatie-/handshakeproces niet is voltooid. Wanneer de communicatie in orde is, wordt het symbool  weergegeven.
- De knop  kan worden gebruikt om communicatie tussen het fornuis en de handset af te dwingen. Deze functie is actief nadat de eerste communicatie tot stand is gebracht en de handset binnen bereik is.

Het scherm datum/tijd instellen

Houd de klokknop  ingedrukt tot het scherm wordt weergegeven.

In dit scherm kunnen de tijd, dag, maand en jaar worden aangepast/ingesteld.



Druk op de knop  om de instellingen op te slaan en het scherm DATUM/TIJD te verlaten.

'Message sent OK' (Bericht verzonden) wordt weergegeven in het scherm wanneer de handset binnen bereik van het fornuis is.

'Changes stored on handset only' (Wijzigingen alleen opgeslagen op handset) wordt weergegeven in het scherm wanneer de handset buiten bereik van het fornuis is.

Opmerkingen

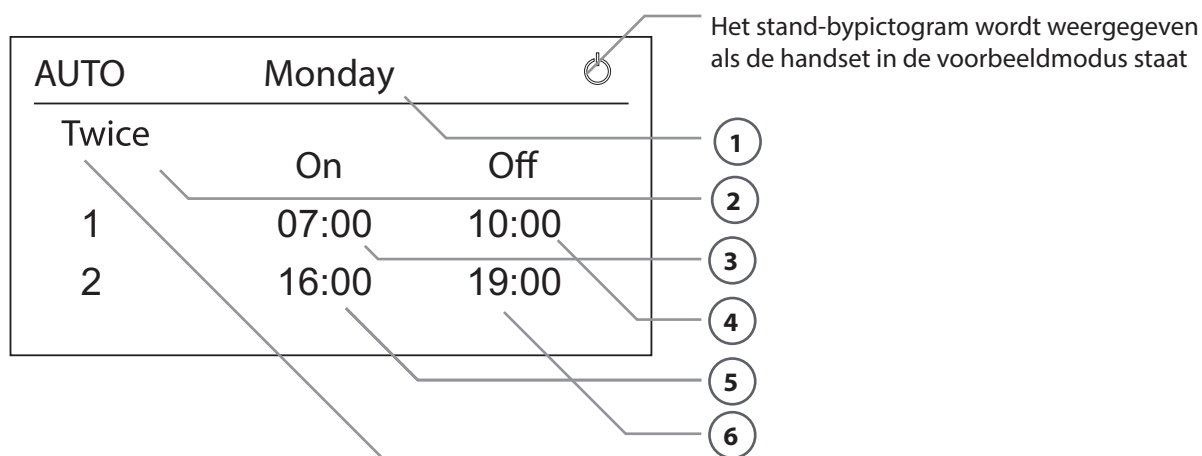
- Ook als er geen wijzigingen worden aangebracht in de instellingen voor tijd, dag, maand en jaar, moet op de klokknop  worden gedrukt om terug te gaan naar het startscherm.
- De dag kan niet worden gewijzigd, omdat de handset deze informatie automatisch weet wanneer de datum en het jaar is ingesteld.
- Het startscherm wordt automatisch weergegeven na vervanging van de batterijen.

Auto/ gebeurtenissenprogrammascherm

Dit scherm wordt geopend door op de 7-daagse gebeurtenisknop  te drukken.

In dit scherm kunnen het aantal gebeurtenissen en de begin- en eindtijd van de gebeurtenissen worden ingesteld. Elke dag kan een verschillend aantal gebeurtenissen en verschillende begin- en eindtijden, of alle zeven dagen kunnen gelijk zijn.

Er zijn al vooringestelde tijden geprogrammeerd, volg deze instructies om uw gewenste instellingen te wijzigen. De vooringestelde tijden zijn 1 gebeurtenis van 7.00 tot 19.00 (7 dagen).



'Twice' (Tweemaal) wordt weergegeven als er twee gebeurtenissen zijn ingesteld.

'Once' (Eenmaal) wordt weergegeven als er één gebeurtenis is ingesteld.

'No' (Geen) wordt weergegeven als er geen gebeurtenissen zijn ingesteld.

Wat u kunt doen

1. De huidige dag wordt weergegeven in het scherm. Deze kan worden gewijzigd naar de dag die u wilt bewerken met de knoppen  en .
2. Dit geeft het aantal gebeurtenissen op de dag aan. Dit kan worden gewijzigd naar geen, eenmaal of tweemaal met de knoppen  en .
3. Dit geeft de begintijd van de eerste gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de knoppen  en .
4. Dit geeft de eindtijd van de eerste gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de knoppen  en .
5. Dit geeft de begintijd van de tweede gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de knoppen  en .
6. Dit geeft de eindtijd van de tweede gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de knoppen  en .

Hoe u het doet

Druk op de knoppen  en  om door de instellingen op het scherm te bladeren. Wanneer een instelling is geselecteerd, wordt deze gemarkeerd met een donker kader. Door op de knoppen  en  te drukken, wordt de informatie in het gemarkeerde kader gewijzigd.

Druk op  om de programma-instellingen naar de volgende dag te kopiëren.

Als u wijzigingen heeft aangebracht en het scherm wilt verlaten, drukt u op de knop . De melding 'Save Changes - Yes or No?' (Wijzigingen opslaan - Ja of nee?) wordt weergegeven op het scherm.

Selecteer Ja of Nee met de knoppen  en . Druk nogmaals op de knop  om uw keuze te bevestigen.

ONTHOUD: Na instellen van de automatische gebeurtenis moet een oven worden geselecteerd op het bedieningspaneel  als u het zojuist ingestelde programma wilt activeren.

Opmerkingen

- Ook als er geen wijzigingen worden aangebracht, moet op de knop  worden gedrukt om terug te gaan naar het startscherm.

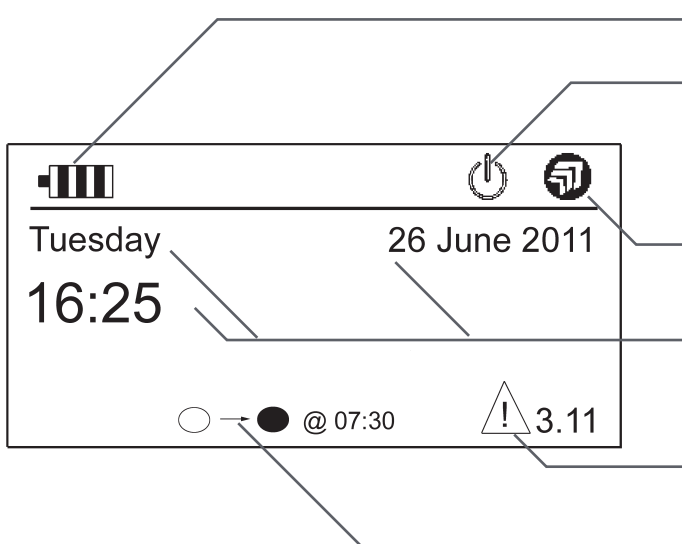
Informatiescherm (start)

Dit is het hoofdscherm, waar informatie zoals de tijd, datum, batterijduur en verbinding wordt weergegeven. Als u een van de automatische standen heeft geprogrammeerd en deze momenteel actief is, wordt de volgende gebeurtenis ook aangegeven. De onderstaande informatie legt dit verder uit.

Druk op een willekeurige knop op de handset om dit scherm te openen vanuit de slaapstand.

Verandering van gebeurtenissymbolen

-  →  **Automatische gebeurtenis aan**
(voor automatische gebeurtenis)
-  →  **Automatische gebeurtenis uit**
(tijdens automatische gebeurtenis)
-  →  **Automatische sluimergebeurtenis aan**
(voor automatische sluimergebeurtenis)
-  →  **Automatische sluimergebeurtenis uit**
(tijdens automatische sluimergebeurtenis)



Symbol dat de batterijduur aangeeft.

Als er geen communicatie is tussen de AGA eR7 en de handset omdat de AGA eR7 niet is ingeschakeld, op stand-by staat of als de handset buiten bereik van het fornuis is. Het symbol  wordt weergegeven.

Het communicatie-/handshakesymbool geeft aan dat de communicatie tussen het fornuis en de handset in orde is.

Symbolen die de huidige tijd en dag aangeven.

Er worden een waarschuwingstriedhoek en foutcode weergegeven in geval van een fout.

Als de automatische of automatische sluimerstand actief is, wordt de volgende gebeurteniswijziging voor de dag weergegeven met de relevante symbolen om de begin- en eindtijd aan te geven.

OPMERKING: Als het stand-by pictogram wordt weergegeven, wordt de gebeurtenisindicator niet weergegeven.

Stroomonderbrekingen korter dan 10 minuten

Wanneer de stroom wordt hersteld, functioneert de AGA eR7 weer normaal zoals voor de stroomonderbreking was ingesteld.

Stroomonderbrekingen langer dan 10 minuten

De meeste functies zijn uitgeschakeld.

- Handmatige stand - alle zones UIT.
- Sluimerstand - kookplaten UIT, sluimeren AAN
- Automatische stand - kookplaten UIT, ovens hervatten het ingestelde programma.
- Automatisch sluimeren - kookplaten UIT, ovens hervatten het ingestelde programma.

De melding 'Power Cut' (Stroomonderbreking) kan worden weergegeven op het scherm van de handset. Bevestig dit door op een willekeurige knop op de handset te drukken. Het fornuis is dan mogelijk niet op de temperatuur die u verwacht.

Automatisch tijd aanpassen

Bij een stroomonderbreking past de handset automatisch de tijd van het fornuis aan naar de juiste tijd wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld. Hierbij moet aan de volgende voorwaarden zijn voldaan:

1. De handset bevindt zich binnen bereik van het fornuis
2. De handset heeft goede batterijen
3. De handset heeft zelf de juiste tijd

LET OP: De tijd van de handset moet worden aangepast wanneer de zomer- of wintertijd ingaat. Zie **"Koken op uw AGA eR7" pagina 20.**

Batterijen

De handset is voorzien van vier 'AAA'-batterijen die apart verpakt zijn. Uw monteur plaatst deze wanneer uw AGA eR7-fornuis wordt geïnstalleerd. Volg deze instructies in combinatie met de schema's wanneer u de batterijen vervangt.

Verwijder het batterijklepje aan de achterzijde van de handset (afb. 1).

Til de batterijen er voorzichtig uit, beginnend met de onderste. Beweeg alleen het **positieve (+) uiteinde** (afb. 2). Herhaal deze procedure om de andere batterijen te verwijderen.

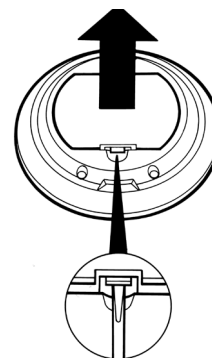
Altijd batterij met lange batterijduur gebruiken ter vervanging - oplaadbare batterijen worden niet aanbevolen.

Plaats de nieuwe batterijen, beginnend met de onderste en werk naar boven (afb. 3).

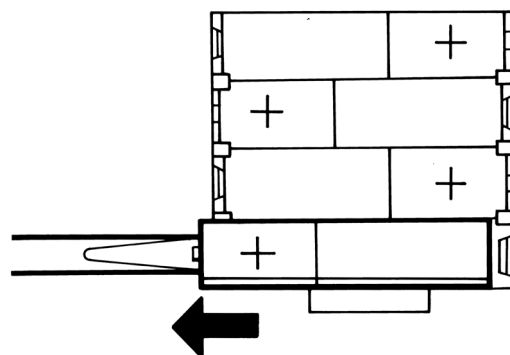
De batterijduur is afhankelijk van gebruik. Vervang de batterijen wanneer het batterijsymbool op de handset tot één balkje is afgenomen.

Onderhoud en reinigen

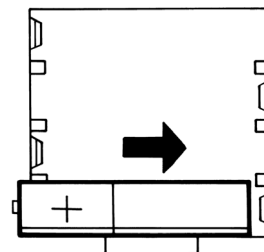
De handset moet worden schoongeveegd met een zachte, schone doek. **GEEN** schurende reinigingsmiddelen gebruiken of de handset in water onderdompelen.



afb. 1



afb. 2



afb. 3

Gebruik van de zones van de AGA eR7

De kookplaten

De kookplaten worden handmatig bediend. Zorg dat de stand-byknop is ingeschakeld en druk vervolgens op het bedieningspaneel van de gewenste kookplaat, waarna een rood lampje gaat knipperen. Wanneer de kookplaat de vooraf ingestelde warmte heeft bereikt, gaat het lampje rood branden.

De kookplaat bevindt zich aan de linkerkant en de sudderplaat aan de rechterkant van de AGA eR7. 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 AGA eR7 verschilt van het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag in de zin dat deze voor de gehele bereidingstijd van geschikte gerechten kan worden gebruikt, omdat het ontwerp de kookplaten op een constante warmte houdt. Het traditionele AGA-fornuis daarentegen kookt met afnemende warmte. Wij bevelen daarom aan om met de kookplaten te beginnen en vervolgens op de ovens over te gaan. Dit is mogelijk met de AGA eR7, maar is niet noodzakelijk. Het bereiden van een pastagerecht met saus bijvoorbeeld kan op de AGA eR7 geheel 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 **adviseren sterk** om geen voorwerpen zoals ketels, pannen of bakblikken direct op de geïsoleerde deksels te plaatsen, 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 in "**Koken op uw AGA eR7**" pagina 20.

De kookplaat

De warmste kookplaat, de kookplaat, wordt gebruikt voor koken, bakken, grillen, roerbakken, maken van toast, 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 spetters 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.

De 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 wortelgroenten. Daarnaast kan er rechtstreeks op de plaat worden gekookt als een soort grillplaat - van onschatbare waarde voor geroosterde sandwiches, quesadilla's, 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. Bake-o-Glide kan worden gebruikt om het kookplaatoppervlak te beschermen wanneer er rechtstreeks voedsel op wordt bereid.

De kookplaat en de sudderplaat zijn even groot. Beide zijn vlak afgewerkt voor optimaal contact met AGA-pannen, grillpan, koekenpan en ketel.

Schoonmaakinformatie vindt u in **“Koken op uw AGA eR7” pagina 20.**

De topplaat

De topplaat is het emailen oppervlak rondom de kookplaten. Deze wordt warm wanneer de AGA Total Control-kookplaten 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.

De ovens

De braadoven voor bereidingen op hoge temperaturen. Biedt een reeks bereidingsinstellingen: B4, R6, R7, R8 en R9.

De bakoven voor bereidingen op gematigde temperaturen. Biedt een reeks bereidingsinstellingen: B1, B2, B3 en B4.

De sudderoven voor lange, langzame bereidingen. Vastgezet op suddertemperatuur.

GEBRUIK DIT APPARAAT NIET MET DE DEUREN OPEN, OMDAT DIT EEN LOCK-OUT KAN VEROOZAKEN.

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

U kunt één, twee of alle drie de ovens aanhebben op hun vooringestelde warmte. Daarnaast kunnen de braad- en bakoven in de 'sluimerstand' staan (de sudderoven staat altijd op dezelfde warmtestand).

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

Sluimerstand

In de sluimerstand werken alle drie de ovens als een sudderoven.

De sudderoven staat altijd in de sluimerstand, terwijl de braad- en bakoven in de sluimerstand kunnen worden gezet voor bereidingen bij lage temperaturen of om een zachte warmte te produceren in de keuken, of ter voorbereiding op het opvoeren naar hun normale voorinstelde warmte.

Bereidingen in de sluimerstand in de braad- en bakoven leveren de beste resultaten op bij het maken van groot, rijk vruchtengebak en schuimgebak, omdat deze profiteren van de zachte opwarming van de boven- en onderkant van de ovens voor een grondige bereiding. Ander voedsel dat baad heeft bij bereiding in de sluimerstand in deze ovens zijn gestoomd voedsel, kerstpuddingen en langzaam gegaarde grote stukken vlees - start het bereidingsproces voordat u de oven in de sluimerstand zet.

De braadoven



De braadoven wordt indirect verwarmd door twee elementen, een in de bodem van de oven en de andere bovenin. Deze elementen verhitten de lucht en het gietijzer aan de binnenzijde voor braadresultaten gelijk aan het klassieke AGA-warmteopslagfornuis, met de flexibiliteit om de bereidingstemperatuur aan te passen.

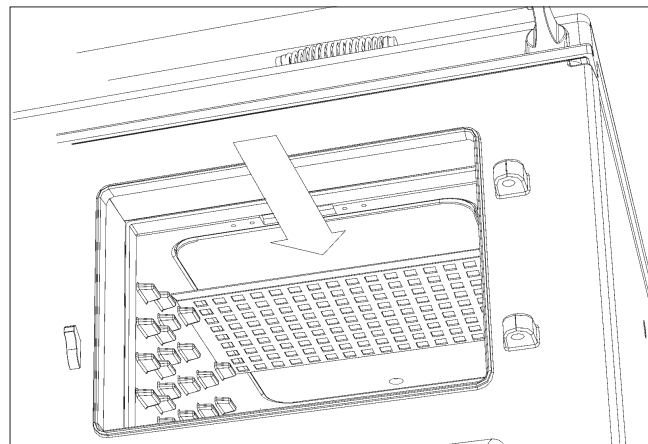
De braadoven kan bovenin ook worden gebruikt voor 'grillen' en op de ovenbodem voor 'ondiep bakken'; zie **"Koken op uw AGA eR7" pagina 20**.

Wanneer u langere perioden (langer dan 30 minuten) voedsel bereidt op de bodem van de braadoven, plaats dan het bodemrooster op de bodem van de oven voordat u het voedsel in de oven plaatst. Dit tilt het voedsel weg van het onderelement voor de beste bereidingsresultaten.

Als u voedsel bereidt op de bodem van de braadoven...

- Wacht 1 uur voordat u voedsel rechtstreeks op de ovenbodem bereidt, voor maximale temperatuurstabilisatie van het onderelement.
- U kunt voedsel rechtstreeks op de bodem van de braadoven bereiden gedurende korte tijd, bijvoorbeeld een pizza, quiche of voedsel dat 30 minuten of minder vereist.

OPMERKING: Bovenin de braadoven is een geperforeerde plaat aangebracht voor optimale kookprestaties. Deze moet altijd op zijn plaats zijn wanneer het fornuis wordt gebruikt, ook bij grillen. (Zie het diagram voor het plaatsen van de geperforeerde plaat in de braadoven.)



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

De vloer van de oven kan worden gebruikt als extra bereidingsoppervlak - het wordt vaak een verborgen kookplaat genoemd - voor voedsel dat langer dan 30 minuten vraagt, zoals geroosterde aardappelen. Op de ovenbodem moet u het bodemrooster gebruiken als bescherming, zodat ze niet te bruin worden.

Het mooie van de braadoven is dat vetsetters 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 blikken de warmte sneller dan keramiek, dus plaats ze altijd op het bodemrooster dat op de ovenbodem is geplaatst om overmatige bruining van de onderkant te voorkomen.

De speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei schuiven direct op de richels. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden gebruikt.

Braadoven in sluimerstand

Wanneer de braadoven in de sluimerstand is gezet, kan deze worden gebruikt voor de bereiding van rijk vruchtengebak of langzaam gebrad, ovenschotels en curry's. Met uitzondering van schuimgebak en rijk vruchtengebak, moet voedsel dat langzaam moet worden bereid op warmte worden gebracht voordat het in een oven in de sluimerstand wordt geplaatst. Het lampje knippert bij het opwarmen tot de sluimerstand en blijft vervolgens branden wanneer de oven op temperatuur is.

De bakoven



De bakoven wordt indirect verwarmd door twee elementen, een in de bodem van de oven en de andere bovenin. Deze elementen verhitten de lucht en het gietijzer aan de binnenzijde voor braadresultaten gelijk aan het klassieke AGA-warmteopslagfornuis, met de flexibiliteit om de bereidingstemperatuur aan te passen.

Deze oven is op een gematigde temperatuur ingesteld, ideaal voor taarten, koekjes en alles waarvoor een matige warmte nodig is zoals vispastei, lasagne, soufflés, kruimeltaart en rollades. Vlees en gevogelte kunnen hierin worden bereid, net als de meeste dingen die in de braadoven bereid kunnen worden, alleen met langere tijden. Zie **“Koken op uw AGA eR7” pagina 20.**

Laat de oven een uur opwarmen voor de beste bakresultaten bij het bereiden van taarten en cakes. Bak taarten en cakes samen op één rooster. Als twee roosters gebruikt worden, moet u het voedsel verwisselen om een egale kleuring te krijgen, zoals u bij elke oven met warmtezones zou doen.

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.

Bakoven in de sluimerstand

Wanneer de bakoven in de sluimerstand is gezet, kan deze worden gebruikt voor de bereiding van rijk vruchtengebak of langzaam gebrad, ovenschotels en curry's.

Met uitzondering van schuimgebak en rijk vruchtengebak, moet voedsel dat langzaam moet worden bereid op warmte worden gebracht voordat het in een oven in de sluimerstand wordt geplaatst. Het lampje knippert bij het opwarmen tot de sluimerstand en blijft vervolgens branden wanneer de oven op temperatuur is.

De sudderoven



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

Met dit element wordt de lucht en het gietijzer aan de binnenzijde verhit voor bakresultaten gelijk aan het klassieke AGA-warmteopslagfornuis, met de flexibiliteit om deze uit te schakelen wanneer u de oven niet gebruikt. De sudderoven staat altijd in een sudder- of sluimerstand, ideaal voor lange, langzame bereidingen.

Het bodemrooster wordt hier gebruikt om voedsel op de bodem van de oven te beschermen, zoals groenten om te 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 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

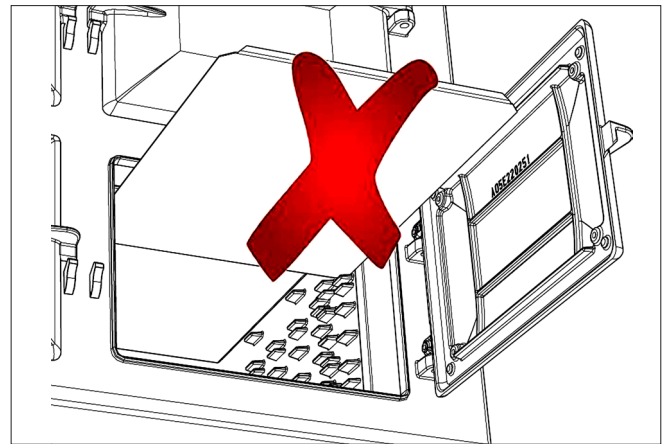
De sudderoven

Gebruikersondersteuning

- Laat de oven volledig opwarmen. Hoe langer de oven aan staat, hoe beter, want dit helpt de hoeveelheid vocht die tijdens het sudderen ontstaat te verminderen.
- Voor het beste resultaat raden wij het gebruik aan van AGA-kookgerei met dikke bodems en stapeldeksels.
- **NIET** borden direct op de ovenbodem plaatsen. Plaats ze altijd op een rooster of het bodemrooster.
- 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 sudderoven plaatst.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgroenten zijn sneller gaar als u ze in kleine stukjes snijdt.
- Voeg kruiden en verdickers 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.

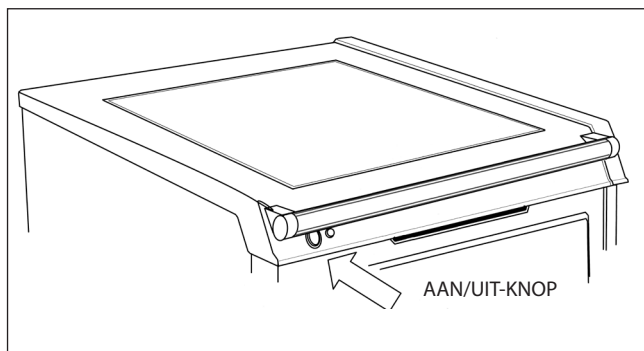
LET OP: NIETS in de sudderoven bewaren en **GEEN** groot kookgerei gebruiken zoals het koudblad tot de oven op gebruikstemperatuur is. Als u dit niet doet, kan de veiligheidsfunctie in de UIT-stand worden vergrendeld. Het is ook aan te raden om bij gebruik van groot kookgerei in de sudderoven het naar achteren in de oven te schuiven.



AGA (Hotcupboard)

Slow cooking oven met verwarmoven

Deze ovens worden verwarmd door één element aan de achterzijde van de oven. Dit wordt bediend via een AAN/UIT-drukknop aan de linkerzijde 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

De eigenschappen van deze oven lijken op die van de sudderoven en moeten op een vergelijkbare wijze 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 ventileren in de ruimte; mechanische ventilatie naar buiten is niet beschikbaar.

Zaken die u moet onthouden bij slow cooking:

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

De slow cooking oven kan worden omschreven als een voortzetoven.

Onderhoud en reinigen

DENK ERAAN: WEES VOORZICHTIG MET HET WARME APPARAAT.

- **NIET** een stoomreiniger gebruiken om dit fornuis schoon te maken.
- **GEEN** schuursponsjes, bijtende schoonmaakmiddelen, ovenreinigers of metalen schrapers gebruiken om het emailen oppervlak schoon te maken.
- Het bedieningspaneel mag met een vochtige doek en warm zeepwater worden gereinigd.
- **GEEN** powersprays of ovenreinigers gebruiken op het bedieningspaneel.

Topplaat en voorste plaat

De eenvoudigste manier om de topplaat en voorste plaat van de AGA te reinigen is vlekken meteen weg te vegen. Het is handig een vochtige doek bij de hand te hebben om dit te doen. Aangebakken voedsel is lastiger schoon te maken maar kan meestal worden verwijderd met de AGA-emailreiniger of milde crèmes met een vochtige doek of, indien nodig, een nylon schuursponsje. Veeg gemorste melk, fruitsap of iets dat zuur bevat onmiddellijk weg. Neem ook 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 de oven 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. AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor.

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

Geïsoleerde deksels en bekleding van de ovendeur

De beste manier op de bekleding schoon te houden is ze na het koken af te vegen zodat spetters niet aanbakken (wees voorzichtig met een heet fornuis). Maak de bekleding schoon wanneer deze koel is en het fornuis uit is.

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 wanneer de kookplaten koud zijn. De bekleding mag met warm zeepwater en/of een crème worden schoongemaakt. Bij ernstige vlekken kan een met zeepwater doordrenkt blokje worden gebruikt. Dit moet in een draaiende beweging worden gebruikt. 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 glanzender. **NIET** te veel water gebruiken en ervoor zorgen dat de bekleding droog is voordat u de deksels sluit.

Bekleding van de ovendeur - de bekleding mag met warm zeepwater en/of een crème 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. **NIET** onderdompelen in water, omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht wordt aangetast. U moet de ovendeuren uiteraard niet in een vaatwasser stoppen!

Maar ze zorgvuldig droog voordat u ze weer aan hun scharnieren hangt.

De bovenzijden van de geïsoleerde afdekkingen (deksels) - ze 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 pluïsvrij en milieuvriendelijk. AGA Stainless Steel en Chrome Cleaner worden aanbevolen om de geïsoleerde deksels schoon en glimmend te houden. U kunt ze bij uw AGA-specialist kopen.

DOMPEL DE DEUREN NIET ONDER IN WATER, OMDAT ZE ISOLATIEMATERIAAL BEVATTEN DAT DOOR TE VEEL VOCHT WORDT AANGETAST.

PLAATS DE OVENDEUREN NIET IN EEN VAATWASSER.

Ovens

De gietijzeren ovens helpen zichzelf schoon te houden. Ze hoeven slechts af en toe met de meegeleverde staalborstel te worden uitgeborsteld.

De ovens zijn gemaakt van gietijzer en zijn zeer duurzaam, maar ze gaan roesten als er regelmatig oppervlaktevocht op blijft zitten. Vergeet daarom niet om na het reinigen de ovens aan te zetten om ze te drogen. Dit wordt gedaan door ze te laten opwarmen tot het groene lampje op het bedieningspaneel brandt.

Het periodiek opwarmen van de ovens helpt kookresten weg te branden en vergemakkelijkt zo het reinigen van de ovens.

Kookplaten

De kookplaten zijn eenvoudig te onderhouden en regelmatig onderhoud zorgt voor een lange levensduur. Als de kookplaten vuil worden, gebruik dan een spons, doek, schuursponsje of draadborstel om ingebrande resten te verwijderen. Spoel schoonmaakmiddelen grondig af.

De kookplaten zijn gemaakt van gietijzer en zijn zeer duurzaam, maar ze gaan roesten als er regelmatig oppervlaktevocht op blijft zitten.

Vergeet niet om de kookplaten enkele minuten aan te zetten om ze na het reinigen te laten drogen. Breng zo nu en dan een dun laagje plantaardige olie aan wanneer de kookplaten koud zijn.

Braadblikken

De emailen braadblikken die bij de AGA Total Control worden geleverd, moeten in warm zeepwater worden gereinigd, indien nodig na ze eerst te laten weken. Een nylon schuursponsje 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. **GEEN** bijtende reinigingsmiddelen of ovenreinigers gebruiken.

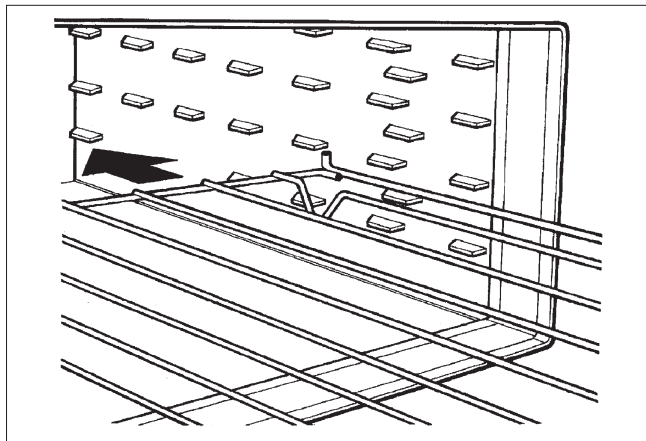
Belangrijk

Wij bevelen door de Vitreous Enamel Association goedgekeurde reinigingsmiddelen aan voor het schoonmaken van emailen oppervlakken van dit product.

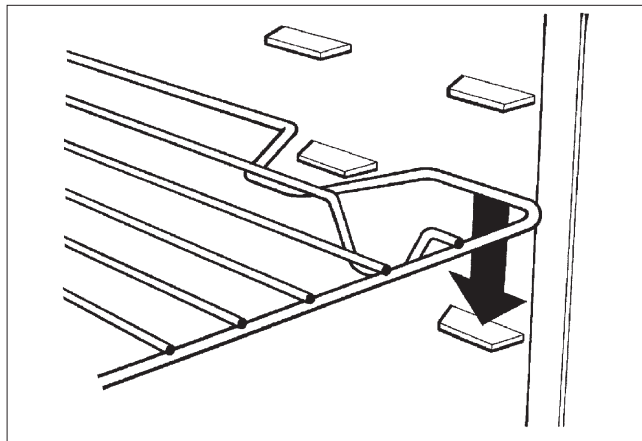
Deze zijn ongeschikt voor gebruik op: chromen en roestvrijstalen onderdelen, inclusief de geïsoleerde deksels, handgrepen en hun houders.

Ovenroosters plaatsen

Volg wanneer u de ovenroosters voor het eerst gebruikt de Afb. 4 - 7.

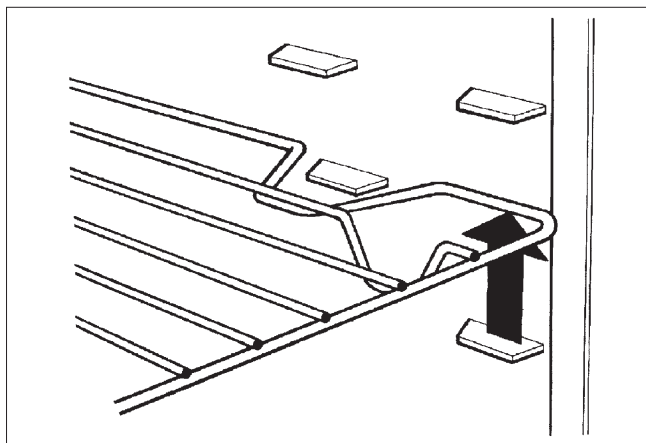


afb. 4

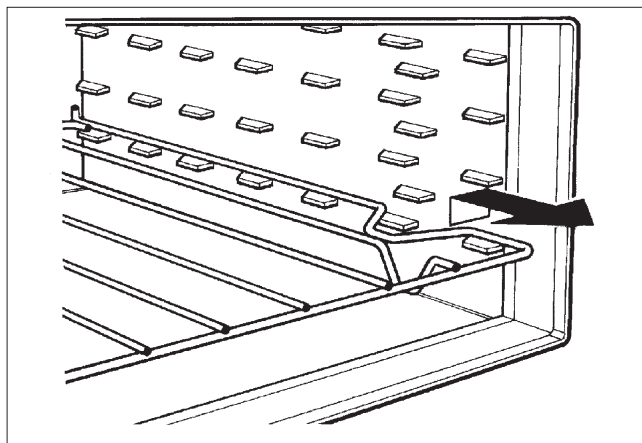


afb. 5

Ovenroosters verwijderen



afb. 6



afb. 7

Onderhoud en garantie

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

De garantie van het apparaat dekt geen commercieel gebruik (zie het afzonderlijke garantieboekje voor meer informatie).

Foutcodes codes

In het onwaarschijnlijke geval dat er een fout optreedt bij uw AGA eR7-fornuis, kunnen er foutcodes op uw handset worden weergegeven:

3.11

Verstrek deze informatie aan AGA Service. Dit helpt de servicemonteur bij de diagnose van uw fout.

Serienummer

Noteer het serienummer van uw AGA eR7 wanneer deze wordt geïnstalleerd. Het serienummer vindt u achter de magnetische plintafdekking.

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.



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of aanwijzingen hebben ontvangen betreffende het gebruik van een apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



Op kinderen moet toezicht worden gehouden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.



BELANGRIJK: LEES DE MEEGEZONDEN GARANTIE



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

APPARAAT



HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET APPARAAT, DAAR OPPERVLAKKEN HEET KUNNEN WORDEN.

Frituren

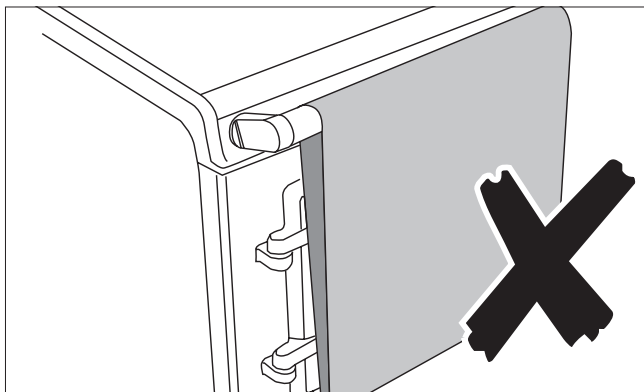
BELANGRIJK:

- Gebruik een diepe pan.
- Vul de pan nooit meer dan een derde met olie of vet.
- Gebruik nooit een deksel op de pan.
- Belangrijk: olie is een brandgevaar; laat pannen met olie niet onbeheerd achter.
- Dek de pan in geval van brand af met een deksel en zet het apparaat UIT.

Smoor de vlammen op het fornuis bij voorkeur met een blusdeken; 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.

- **GEEN** kleding aan de linkerkant van de AGA-handgreep hangen. De elektrische knoppen zitten achter de bovenste deur links. Als de luchtventilatie wordt geblokkeerd, kan dat te hoge temperaturen van de knoppen veroorzaken en is eenvoudige toegang tot de knoppen niet mogelijk.



! Laat ovendeuren NIET langere tijd open staan terwijl de oven(s) aan staan, dit beïnvloedt de temperatuur van de oven en kunnen de knoppen heet worden.

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

AGA-basisrecepten

Dit zijn enkele basisrecepten en -methoden om uw eerste AGA-kookactiviteiten te complementeren. De echte basis om te beginnen en te wennen aan het gebruik van uw AGA eR7-fornuis. Ontspan, geniet en probeer dan enkele van onze ideeën in het hoofdstuk Recepten van deze handleiding.

AGA-toast

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.

Warm serveren met boter en marmelade. Een goed begin van de dag!

Groenten stomen

Het stomen van wortelgroenten kan op de kookplaten worden gedaan met een stomer op een AGA-pan. Als u over de sudderoven (of een andere oven in de sluimerstand) beschikt, kunnen de wortelgroenten in de oven worden gestoomd. Stomen in de oven betekent de bereiding van wortelgroenten op de kookplaten kan worden gestart met een kleine hoeveelheid water. Laat het water 3-5 minuten koken, giet vervolgens het water af en plaats het deksel terug op de pan. Plaats de pan ca. 20-30 minuten op het bodemrooster in de sudderoven totdat de groenten gaar zijn. Er kunnen 6-8 pannen in de sudderoven worden geplaatst, zodat de kookplaten vrij zijn voor nog eens 6!

Groene groenten hebben baat bij snel koken op de kookplaat om hun levendige kleur te behouden, of u kunt ze stomen boven kokend water.

Een ketel water koken

Als de kookplaat is ingeschakeld, is het tijd voor thee! De AGA-ketels zijn speciaal ontworpen voor maximale prestaties op uw gietijzeren kookplaten. De ketel kookt snel op de hete kookplaat. Als u de kookplaat net heeft aangezet, duurt het natuurlijk langer voordat het water kookt! Gebruik altijd vers water, net voldoende in de ketel voor uw behoeften. Het is een goede gewoonte om de ketel altijd leeg te laten om de opbouw van kalkaanslag te minimaliseren.

Plaats de ketel op de kookplaat en draai deze enigszins voor een optimaal contact. Controleer ook of de kookplaten vrij zijn van ingebrande resten en kruimels. Borstel gewoon over het gietijzer met de staalborstel die bij uw nieuwe AGA eR7 is geleverd. Door de tuit naar de bekleding van het deksel te richten, blijft het schoon, omdat de stoom spatten kan losmaken. Veeg de bekleding af nadat de ketel is verwijderd.

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 bescherm laag 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 OLIE	Rookpunt °C
Avocado-olie (Virgin)	271,1
Saffloerolie	260,0
Rijstvliesolie	232,2
Sojabonenolie	232,2
Pindaolie	232,2
Maïsolie	232,2
Zonnebloemolie	226,7
Canola-olie	218,3
Druivenpitolie	215,6
Plant aardige olie	204,4
Extra virgine olijfolie	190,6
Plant aardige shortening	182,2
Kokosolie	176,7

