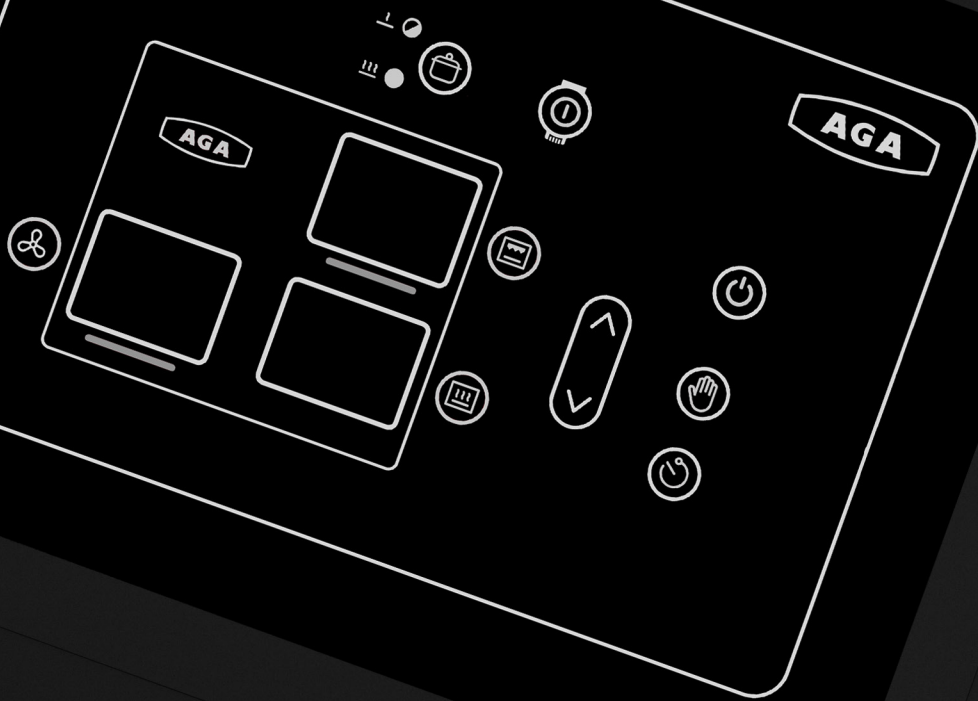




08/25 EOPI 518042

Mijn AGA-gegevens

AGA ERA

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 afgebeelde apparaat door te voeren.

© AGA Rangemaster Limited 2023-2025

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
Inleiding	4
Overzicht van uw AGA ERA	5
Uitrusting meegeleverd met uw AGA ERA	7
AGA-keukengerei en -accessoires	11
Uw AGA leren kennen	11
Het gebruik van uw AGA ERA	12
Bediening van de gietijzeren kookplaat	14
De zones van de AGA ERA gebruiken	15
Bediening van de inductiekookplaat	16

Koken op uw AGA ERA, overzicht van de ovens 25

De gietijzeren oven & grill met warmteopslag voor braden en bakken	25
De gietijzeren oven met warmteopslag voor sudderen	27
De gietijzeren oven met warmteopslag voor sudderen - Gebruikershandleiding	28
De heteluchtoven	29
"Koken op uw AGA ERA" op pagina	30
Oveninstellingen voor de AGA ERA	31

Bediening van de AGA ERA-ovens 33

Handmatige stand (<i>alleen gietijzeren en heteluchtovens</i>)	33
Sluimerstand (<i>alleen gietijzeren ovens</i>)	35
Automatische stand (<i>alleen gietijzeren ovens</i>)	37
Automatisch sluimeren (<i>alleen gietijzeren ovens</i>)	39

Handset - een handbediening *alleen voor automatische bediening van gietijzeren ovens met warmteopslag.* 42

Schermen	42
Werking van de tiptoetsen	42
Handsetadvies	43
Communicatie/handshake (<i>koppelen</i>)	44
Het scherm datum/tijd instellen	46
Auto/gebeurtenissen programmascherm	48
Informatiescherm (start)	50
Batterijen	52

Verzorging inductiekookplaat 53

Onderhoud en reinigen 55

Plaatsen van de gietijzeren ovenrekken 59

Verwijderen van de gietijzeren ovenrekken 59

Plaatsen en verwijderen van rekken in en uit de heteluchtoven 59

Onderhoud en garantie 60

Serienummer	60
Gezondheid en veiligheid	60

Frituren 61

Inbranden Van Kookplaat En Oven	62
---------------------------------	----

Waarschuwingen

-  **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 dienen 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:** het onbeheerd koken op een fornuis met vet of olie 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 een blusdeken.
-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: **LAAT** voorwerpen op de kookoppervlakken.

Inleiding

Uw nieuwe AGA ERA biedt u alles wat u zo geweldig vindt aan een AGA-fornuis met warmteopslag, maar met de mogelijkheid om elke kookzone in en uit te schakelen en het extra gemak van een inductiekookplaat, heteluchtoven en 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.

Overzicht van uw AGA ERA

- A. Inductie
- B. Kookplaat - Koken & Suddereren
- C. Bedieningsdeur
- D. Gietijzeren oven & grill met warmteopslag voor braden en bakken
- E. Heteluchtoven
- F. Gietijzeren oven met warmteopslag voor sudderen



Kookplaat

De kookplaat heeft twee verschillende standen; de kookstand is het heetst en de sudderstand is minder heet. De temperatuur van elke kookplaat wordt apart geregeld.

III Kookstand

Deze instelling wordt gebruikt om te koken, bakken, braden, roerbakken, toast maken - voor alles wat goed verhit moet worden. Groene groentes behouden hun kleur wanneer ze hier snel gekookt worden of om meerdere groentes tegelijk te koken d.m.v. een stomer boven de sauspan.

I Sudderstand

Deze instelling wordt gebruikt voor recepten waarvoor een lagere verhitting nodig is, zoals voor het maken van sauzen, het klutsen van eieren, het verwarmen van melk, het langzaam bakken of het langzaam laten sudderen van soepen en wortelgroenten. Daarnaast kan er rechtstreeks op gekookt worden in de vorm van een 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. (Door Bake-o-Glide te gebruiken, wordt het oppervlak van de kookplaat beschermd bij rechtstreeks gebruik)

Inductiekookplaat

De inductiekookplaat met 4 zones is voorzien van automatische panherkenning en is perfect voor alle vormen van koken op de kookplaat; van snelle methoden op hoge temperatuur zoals roerbakken, frituren en snelkoken (bijv. pasta) tot het langzaam verwarmen van delicate sauzen en het smelten van chocolade. De brugstanden kunnen worden gebruikt voor grote pannen, bakplaten of een visketel.

Gietijzeren fornuis met warmteopslag

Deze ovens zijn gemaakt van gietijzer en koken door middel van stralingswarmte, wat het geheim is van de kookkwaliteit waar het AGA-fornuis bekend om staat. Een indirecte stralingswarmte droogt het voedsel niet uit; het natuurlijke vocht en de smaak blijven zo behouden.

De gietijzeren oven/grill aan de bovenkant is ideaal voor het bereiden van verschillende soorten voedsel met 9 vooraf ingestelde bereidingsstanden die flexibiliteit bieden om de oventemperatuur te variëren van koel tot zeer heet. Deze standen staan gelijk aan temperaturen die overeenkomen met standen van gasovens; voor bakken van B1 t/m B4, voor braden van R6 t/m R9 en voor grillen op de grillstand.

De gietijzeren sudderoven eronder heeft een vaste temperatuur en biedt een langzame, langdurige garing waardoor smaken zich ontwikkelen en het taaiste vlees mals wordt. Dankzij de grote capaciteit kunnen hier meerdere pannen op elkaar gestapeld worden; soep, eenpansgerechten, gestoomde rijst, gestoomde groenten en gepocheerd fruit koken allemaal tegelijk, zonder gevaar voor aanbranden, zodat de kookplaat vrij blijft.

De gietovens hebben dezelfde capaciteit (geschikt voor een kalkoen van 10 kg) en u kunt de technieken van het AGA-warmteopslagfornuis gebruiken, zoals het stapelen van pannen in de sudderoven. U kunt de bovenste oven ook op 'sluimerstand' zetten (de sudderoven staat altijd op dezelfde warmte ingesteld).

Heteluchtoven

Deze oven warmt sneller op voor het bereiden van verschillende soorten voedsel met 8 vooraf ingestelde kookstanden voor bakken van B1 t/m B4 en voor braden van R6 t/m R9.

Uitrusting meegeleverd met uw AGA ERA



Grote braadschaal met grillrooster

Deze kan op de richels van de oven worden geschoven zonder dat deze op een ovenrek hoeft te staan. De braadschaal 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. De braadschaal kan ook worden gebruikt voor het maken van grote plaatkoeken of taarten. Het grillrooster op zich is handig als afkoelrek voor een taart. Het kan worden gebruikt in een gietijzeren boven- of onderoven, maar wordt niet aanbevolen voor gebruik in een heteluchtoven of op een kookplaat.



Middelgrote braadschaal en grillrooster

Dit blik kan over de breedte op de richels van de oven worden geschoven of kan op een ovenrooster staan. De middelgrote braadschaal 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. De braadschaal 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.



1x braadschaal

Deze is ontworpen voor gebruik op de roosterrekken van de oven. De braadschaal kan worden gebruikt om vlees of gevogelte te braden. In dit blik kunnen grote hoeveelheden gebakken aardappelen worden bereid.

De braadschaal kan ook worden gebruikt voor het maken van grote plaatkoeken of taarten. Kan in elke oven worden gebruikt, maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.



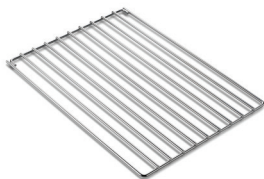
Bedieningspaneel

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 stand is geselecteerd. Een hoorbare piep bevestigt selecties.



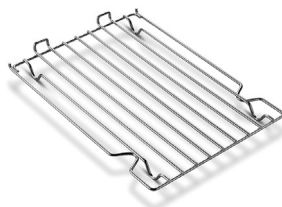
Handset

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



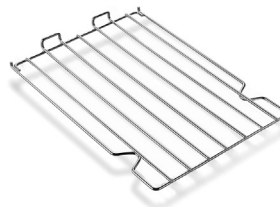
1x bodemrooster

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



2x roosterrekken voor gietijzeren oven

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 elke gietijzeren oven worden gebruikt. **“Plaatsen van de gietijzeren ovenrekken” pagina 59** voor de correcte plaatsing van de ovenrekken.



2x roosterrekken voor heteluchtoven

Deze zijn bedoeld om in de heteluchtoven te plaatsen als oppervlak voor borden, schalen en blikken tijdens het koken.

“Plaatsen en verwijderen van rekken in en uit de heteluchtoven” pagina 59 voor de correcte plaatsing van de ovenrekken.



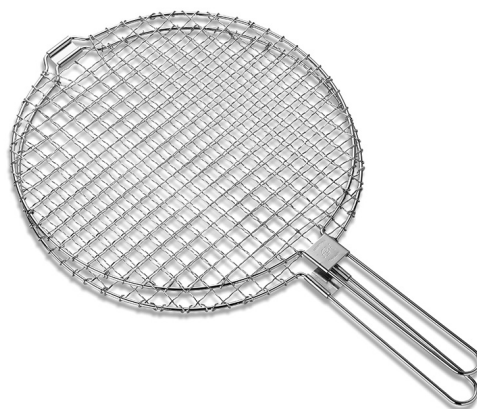
1x bakplaat

Deze is speciaal ontworpen voor gebruik in de heteluchtoven en wordt rechtstreeks op het roosterrek geplaatst. De plaat heeft de aanbevolen grootte bij het bereiden van scones, koekjes, meringues of pasteitjes.



1x bakplaat

Deze is ontworpen voor gebruik op de roosterrekken van de oven.



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. Alleen voor gebruik op de kookplaten en de gietijzeren ovens. Pas op dat u niet de emaille 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.

Het gebruik van uw AGA ERA

Aan de slag

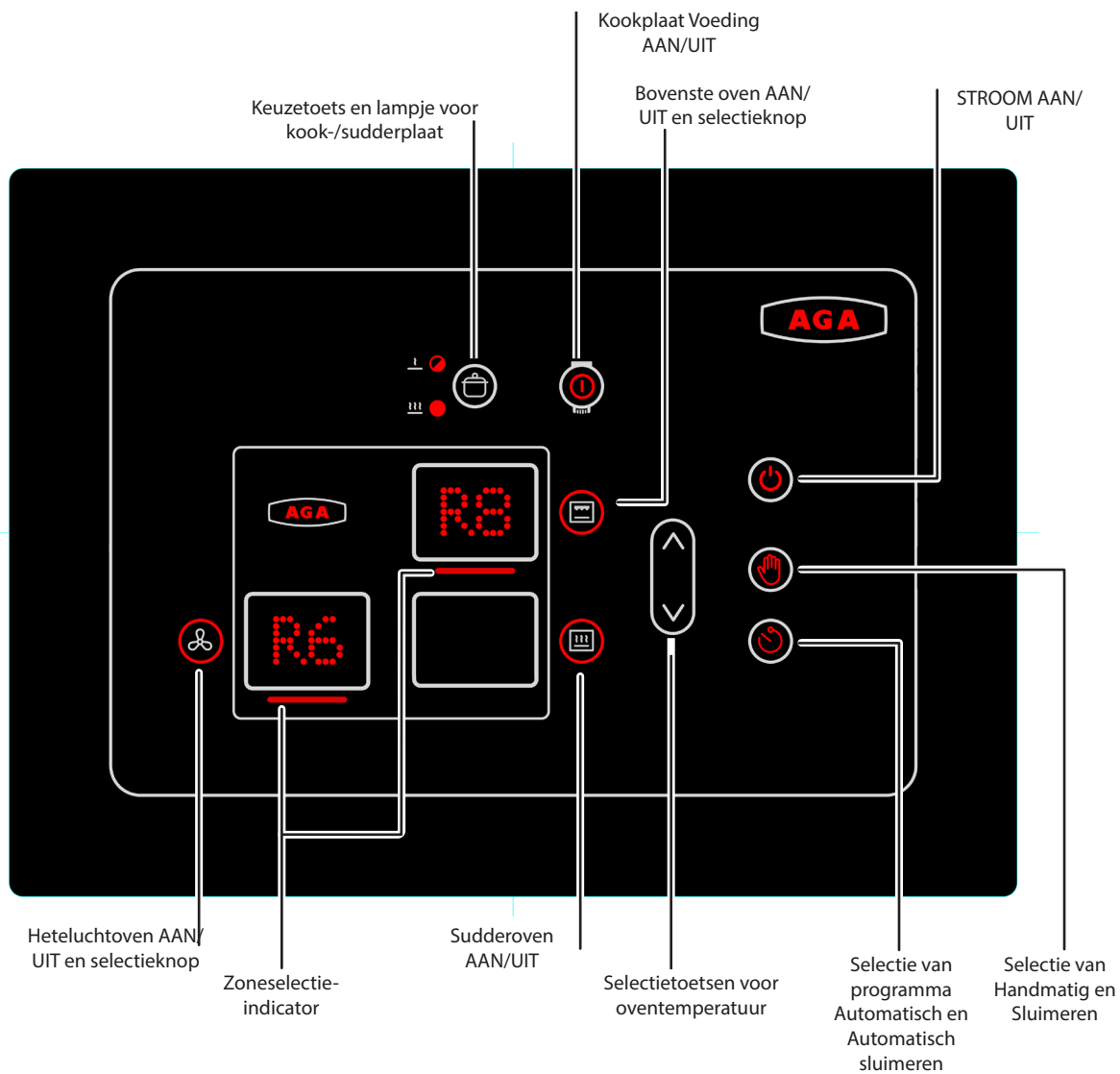
Als u uw AGA-fornuis de eerste paar keer gebruikt, zijn er twee dingen die u kunt merken; om beide hoeft u zich geen zorgen te maken.

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 kookplaat 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 condensatie moet zo snel mogelijk worden weggeveegd om vlekken op het email te voorkomen.

Uw AGA ERA is een emaille gietijzeren fornuis met warmteopslag van AGA. De flexibiliteit ervan is echter haast onbeperkt, 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 stand is geselecteerd. Een hoorbare piep bevestigt selecties.



Bediening van de gietijzeren kookplaat

Functie	Symbol	Verlichte symbolen
Apparaat aanzetten		  
Gietijzeren kookplaat aanzetten		
Selecteer eenmaal voor sudderen en tweemaal voor koken		 De buitenste ring knippert rood totdat de gewenste temperatuur is bereikt en brandt dan constant. Selecteer binnen 3 seconden nadat op de aan-uitknop van de kookplaat is gedrukt, anders wordt deze uitgeschakeld.
Kookplaat uitzetten		 3 seconden nadat de kookplaat is uitgeschakeld
Alle zones uitschakelen (ovens en kookplaat) is via de aan-uitknop van de hoofdvoeding		

De zones van de AGA ERA gebruiken

De kookplaat

De kookplaat wordt handmatig bediend. Zorg dat de stand-bytoets aan staat en druk vervolgens op het bedieningspaneel voor de gewenste kookplaat, één keer voor de sudderstand en twee keer voor de kookstand. Er verschijnt een knipperend rood lampje en wanneer de kookplaat de volledige vooringestelde warmte heeft bereikt, brandt het lampje constant rood.

De kookstand is het heetst terwijl de sudderplaat het minst heet is. In het gietijzer is een elektrisch element ingebouwd dat in respectievelijk ongeveer 15 en 10 minuten opwarmt. De kookplaat kan volledig onafhankelijk van de ovens worden gebruikt.

De gehele zone van de kookplaat kan voor koken worden gebruikt en er kunnen altijd meerdere pannen op de plaat worden gezet. **NIET DOEN:** Versleep pannen NIET van de ene plaat naar de andere om het email niet te beschadigen!

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 zeepsop 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.

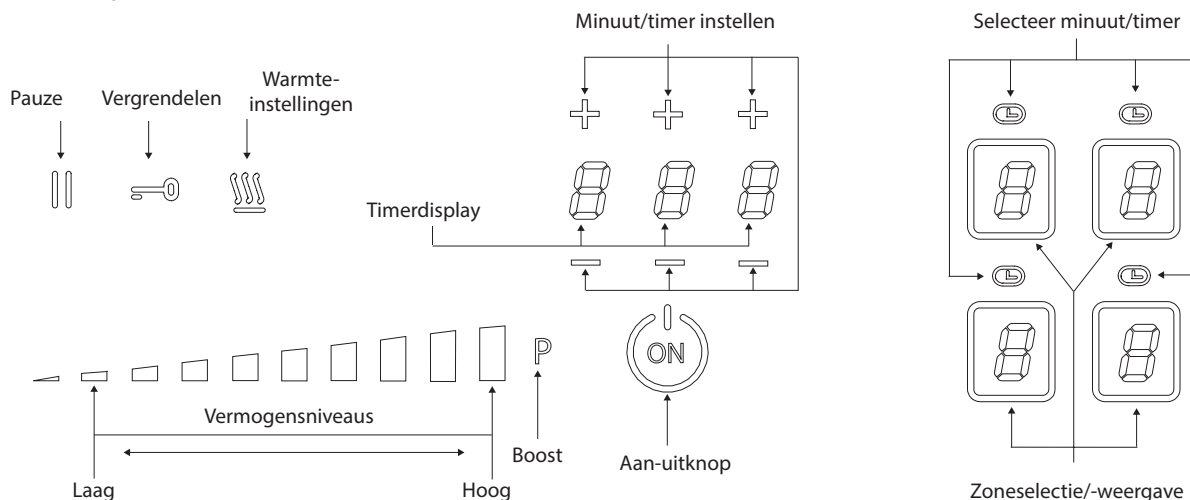
De roestvrijstalen geïsoleerde deksel wordt over de kookplaten gelegd wanneer deze niet in gebruik is. Wanneer de kookplaat 'AAN' staat, dan is de geïsoleerde deksel warm. We **bevelen ten zeerste aan** dat u geen voorwerpen rechtstreeks op de geïsoleerde deksel zet, zoals ketels, sauspannen of bakblikken, omdat de kleinste krasjes meteen zichtbaar zijn. Koop een paar pannenlappen om het oppervlak van de deksel te beschermen als de deksel als wegzetplek wordt gebruikt!

Houd de kookplaat vrij van aangebrand eten of kruimels met de bij uw AGA geleverde draadborstel. Schoonmaakinformatie vindt u in "**Onderhoud en reinigen**" pagina 55.

Bediening van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat werkt onafhankelijk van de AGA ERA-kookplaat en -ovens. Alle functies van de

inductiekookplaat worden bediend via het ingebouwde bedieningspaneel in het keramische oppervlak van de inductiekookplaat.



Symbool	Symboolaanduiding
<i>H</i>	Kookplaat warmte-indicator
<i>O</i>	Pandetectie
<i>P</i>	Boost
<i>A</i>	Auto cook
<i>n</i>	Brugfunctie
	Warmte-instellingen

Pannen

Het is belangrijk om pannen te gebruiken die specifiek aanbevolen worden voor inductiekoken. Over het algemeen zijn roestvast staal, speciale pannen met roestvaststalen voet, geëmailleerd staal of gietijzeren pannen met plat geëmailleerde voet geschikt. Houd er rekening mee dat sommige roestvrij stalen pannen niet functioneren of maar langzaam opwarmen. Alle koperen, aluminium en keramische pannen werken niet op een inductiekookplaat. Als u twijfelt of een pan geschikt is, voer dan een snelle test uit met een magneet op de onderkant van de pan. Een sterke aantrekkingskracht tussen magneet en pan duidt normaal gesproken op een geschikte pan. Zwakke of geen aantrekkingskracht duidt meestal op een pan die niet geschikt is. **NIET DOEN:** Vergeet NIET de magneet te verwijderen voordat u de pan op de kookplaat gebruikt.

Plaats de pannen en centreer ze boven de gemarkeerde zone. **NIET DOEN:** Gebruik GEEN pannen van te groot formaat die de bediening en het weergavegebied overlappen. Pannen van 180 - 240 mm zijn ideaal. Het gebruik van een pan met deksel zorgt dat de inhoud sneller kookt. Idealiter hebben de pannen een bijna vlakke bodem om de inductie-efficiëntie te maximaliseren.

Foutcodes E2 en E6, die op uw inductiekookplaat verschijnen, kunnen worden geassocieerd met het gebruik van kookgerei van slechte kwaliteit of kookgerei dat niet geschikt is voor inductie. Voortdurend gebruik ervan kan uw inductiekookplaat ernstig beschadigen.

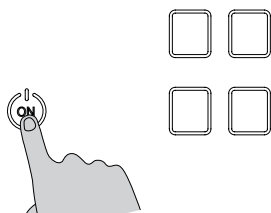
De meeste pannen maken tijdens het koken een zwak hoorbaar geluid, wat volstrekt normaal is. Het geluidsniveau varieert afhankelijk van het type en soort van de gebruikte pan. Accessoires kunt u bekijken bij uw AGA-specialist of online op agacookshop.co.uk.

Verwijder gemorste materialen onmiddellijk om schade aan de kookplaat te voorkomen.

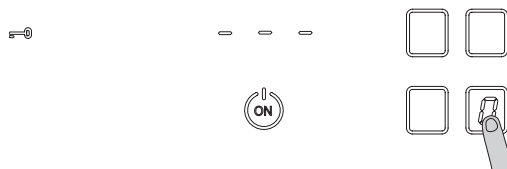
Schoonmaakinformatie vindt u in “**Onderhoud en reinigen**” pagina 55.

De inductiekookplaat gebruiken

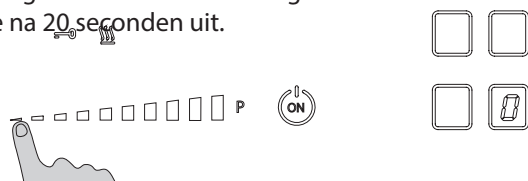
Stap 1. Tik op de aan-uitindicator om aan te zetten



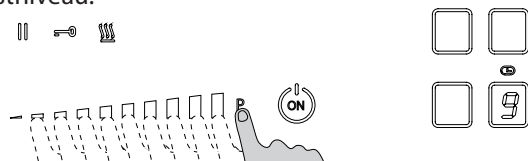
Stap 2. Plaats een pan op een zone (aangeduid door een van de vier dunne witte cirkels). De zone zal de pan automatisch detecteren en wanneer de 'U' in een van de vier vakjes knippert, tikt u daarop om de zone te activeren.



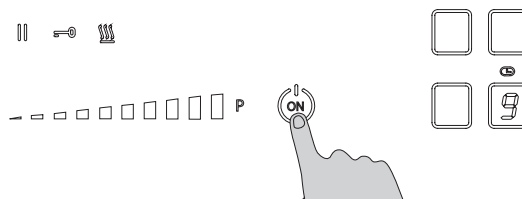
Stap 3. Na activatie verschijnt de balk met het vermogensniveau. Indien niet geactiveerd schakelt deze na 20 seconden uit.



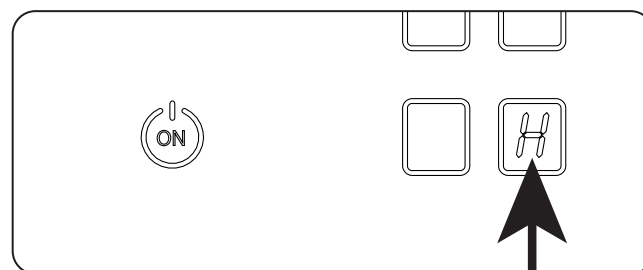
Stap 4. Schuif met uw vinger naar rechts om het gewenste vermogensniveau in te stellen. 'P' is het boostniveau.



Stap 5. Tik op de aan-uitindicator om uit te schakelen.



Kookplaat warmte-indicator



Pauze

Stap 1. Druk op pauze om de kookperiode te onderbreken.



Stap 2. Het pauzesymbool verschijnt vervolgens in de actieve zone.



Stap 3. Om opnieuw te beginnen met koken, tikt u op pauze en tikt u vervolgens weer op de zone om opnieuw te activeren.



Stap 4. De pauzefunctie blijft slecht gedurende 10 minuten actief. Na 10 minuten schakelt het fornuis uit.

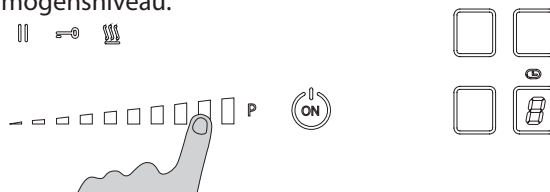


Auto cook

Stap 1. Activeer de zone wanneer de pan al geplaatst is.



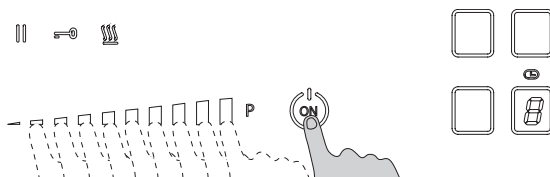
Stap 2. Druk 5 seconden lang op het vereiste vermogensniveau.



Stap 3. Het 'H'-symbool samen met het vermogensniveau knipperen in het weergaveveld.



Stap 4. Tik op de aan-uitindicator of selecteer een ander vermogensniveau om uit te schakelen.



Tabel met verwarmfuncties

Niveau	Temperatuur	Functie
	40°C	Smelten
	70°C	Verwarmen
	94°C	Sudder

Verwarmfunctie

Stap 1. Tik op de aan-uitindicator om aan te zetten.

Stap 2. Activeer de zone wanneer de pan al geplaatst is.

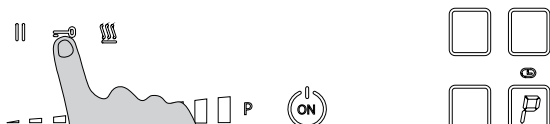
Stap 3. Tik eenmaal op het verwarmingssymbool voor niveau 1.

Stap 4. Tik tweemaal op het verwarmingssymbool voor niveau 2.

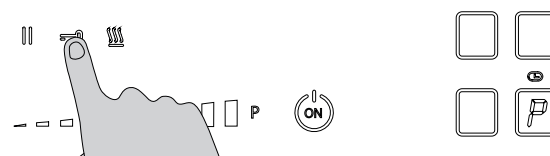
Stap 5. Tik driemaal op het verwarmingssymbool voor niveau 3.

Tijdelijke vergrendeling

Stap 1. Met het apparaat/de zone actief tikt u op het vergrendelsymbool. De bedieningstoetsen zijn nu vergrendeld om aanpassingen tijdens het koken te voorkomen.

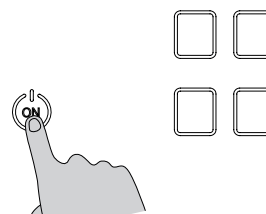


Stap 2. Om het apparaat te ontgrendelen, tikt u gewoon weer op het vergrendelsymbool.

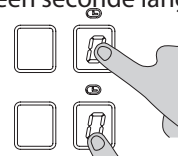


Brugfunctie

Stap 1. Tik op de aan-uitindicator om aan te zetten.



Stap 2. Als het systeem detecteert dat twee zones tegelijk geactiveerd zijn, kunt u beide zones tegelijk selecteren door ze een seconde lang aan te tikken.



Stap 3. Het brugsymbool verschijnt dan in het bovenste vak (de brugfunctie werkt alleen tussen de zones boven elkaar, **NIET** naast elkaar).



Stap 4. Hierdoor kunt u de vermogensniveaus van beide zones tegelijkertijd wijzigen.



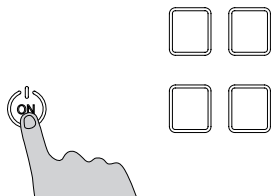
Stap 5. De brugfunctie kan worden geannuleerd door op het aan/uit-symbool te tikken.



Kookwekker aftellen

(inductie handmatig niet automatisch bedienen)

Stap 1. Tik op de aan-uitindicator om aan te zetten.



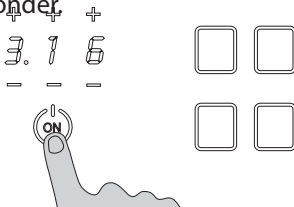
Stap 2. Tik op de drie knipperende streepjes die boven de aan-uitindicator verschijnen.



Stap 3. Hierdoor verschijnt de kookwekker. Met de toets +/- kunt u de gewenste tijd instellen, waarna het aftellen na een paar seconden begint.



Stap 4. Als het aftellen meteen moet beginnen, tikt u op de toets **eronder**.

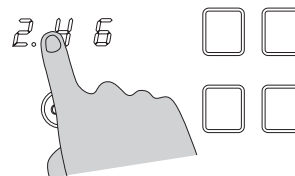


Stap 5. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een alarm. Om het actieve aftellen te annuleren, schakelt u het apparaat uit, dan weer aan en dan weer uit om de timer te resetten.

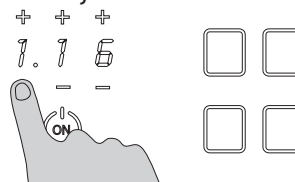


Kookwekker aanpassen

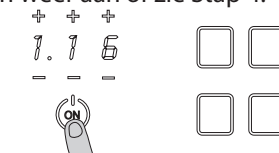
Stap 1. Tik op de tijdweergave om de tijd aan te passen.



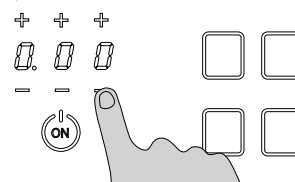
Stap 2. De aanduidingen +/- verschijnen dan opnieuw om meer of minder tijd in te stellen.



Stap 3. Het aftellen begint na enkele seconden. Om de timer te annuleren schakelt u het apparaat opnieuw uit en weer aan of zie Stap 4.

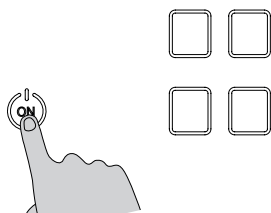


Stap 4. U kunt de timer ook met de - (toets) naar drie nullen resetten.

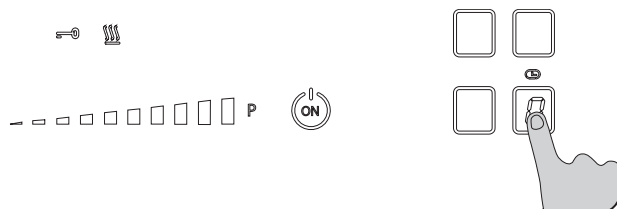


Kookwekker inductie

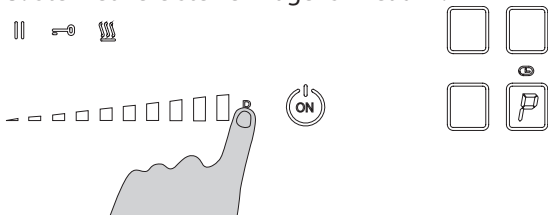
Stap 1. Tik op de aan-uitindicator om aan te zetten



Stap 2. Activeer de zone wanneer de pan al geplaatst is.



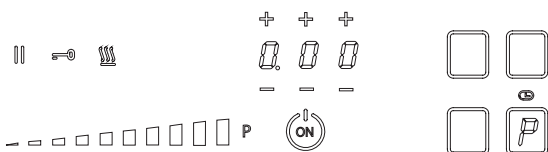
Stap 3. Stel het vereiste vermogensniveau in.



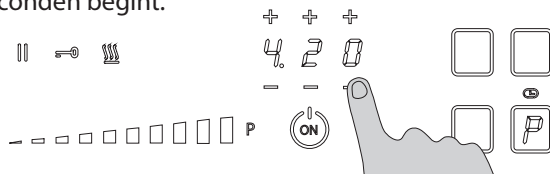
Stap 4. Tik op het minuutsymbool boven de actieve zone.



Stap 5. Hierdoor verschijnt de minuuttimer.

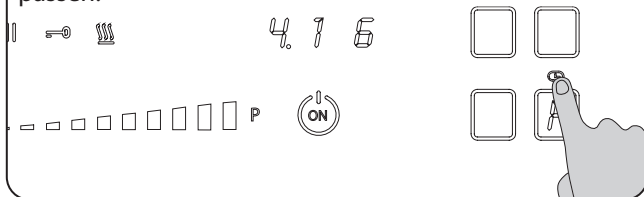


Stap 6. Zoals bij de kookwekker kunt u met +/- de gewenste tijd instellen, waarna het aftellen na een paar seconden begint.

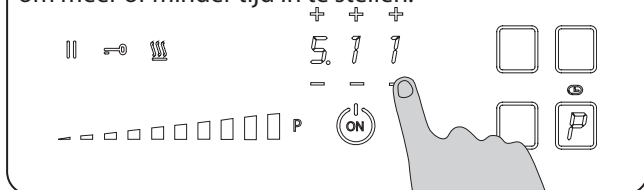


Kookwekker inductie aanpassen

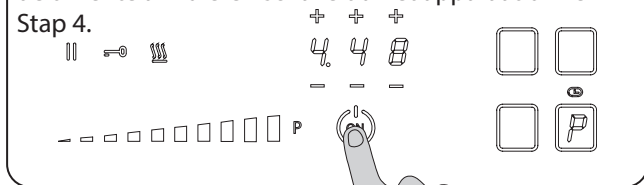
Stap 1. Tik op de kookwekker om de tijd aan te passen.



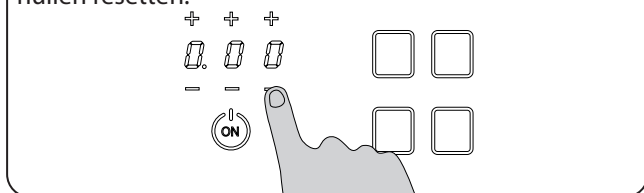
Stap 2. De aanduidingen +/- verschijnen dan opnieuw om meer of minder tijd in te stellen.



Stap 3. Het aftellen begint na enkele seconden. Om de timer te annuleren schakelt u het apparaat of zie Stap 4.

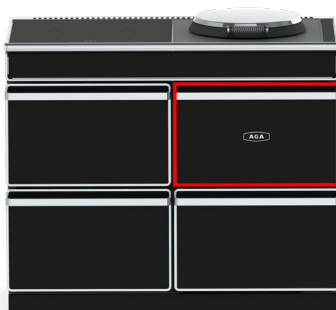


Stap 4. U kunt de timer ook met de - (toets) naar drie nullen resetten.



Koken op uw AGA ERA, overzicht van de ovens

De gietijzeren oven & grill met warmteopslag voor braden en



bakken

De gietijzeren oven met warmteopslag 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 AGA-fornuis met warmteopslag, met de flexibiliteit om de bereidingstemperatuur aan te passen.

Evenals koken op 8 standen heeft deze oven ook een grillstand **""Koken op uw AGA ERA" op pagina" pagina 30.** Wanneer u langere perioden (langer dan 30 minuten) voedsel bereidt op de bodem van de gietijzeren oven, plaats dan het bodemrooster op de bodem van de oven voordat u het voedsel in de oven plaatst. Hiermee plaatst u het voedsel iets boven het

bodemelement voor de beste bereidingsresultaten.

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

De braadovenstanden R6-R9 werken 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. Metaal geleidt warmte echter sneller dan keramiek. Plaats ze altijd op het rooster op de bodem van de oven om te voorkomen dat ze te bruin worden.

De bakinstellingen B1-B4 bieden ideale temperaturen voor een reeks bakproducten, van Pavlova en custards tot cakes en koekjes.

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

Als u voedsel bereidt op de bodem van de bovenste oven...

- Wacht 1 uur voordat u voedsel rechtstreeks op de ovenbodem bereidt, voor maximale temperatuurstabilisatie van het bodemelement.
- Gedurende korte tijd kunt u rechtstreeks op de bodem van de braadoven voedsel bereiden, zoals een pizza of een quiche.

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

Grill

De grill is geschikt voor elke vorm van grillen en bruinen van voedsel.

Houd de ovendeur tijdens het voorverwarmen en het grillen dicht om de warmte vast te houden. De grill werkt het best voorverwarmd gedurende 2 minuten vanaf de R-instelling of gedurende 5 minuten vanaf sluimerstand, maar kan worden gebruikt als hij 10 minuten vanaf koude stand wordt voorverwarmd.

Open de deur een beetje voordat u hem helemaal opent, zodat de stoom kan ontsnappen, vooral als u de R-instellingen gebruikt

Gebruik deze stand maximaal 45 minuten voor het beste resultaat.

Ter veiligheid van de grillcycli moet u zich geen zorgen maken als het vlees niet zo rood en gloeiend is, omdat de bereiding nog steeds gaande is. Het grillen stopt automatisch na 60 minuten om te voorkomen dat het grillen blijft doorgaan.

Sluimerstand

De sudderoven staat altijd in de sluimerstand, terwijl bovenste oven in de sluimerstand kan worden gezet voor bereidingen bij lage temperaturen, om de keuken in een lage stand te verwarmen, of ter voorbereiding op het opvoeren naar een vooraf ingestelde warmte. Het lampje knippert bij het opwarmen tot de sluimerstand en blijft vervolgens branden wanneer de oven op temperatuur is.

Op sluimerstand bereiden in bovenste oven

Deze oven werkt in de sluimerstand als een sudderoven en kan hij worden gebruikt om vruchtengebak te bakken of om langzaam gebrad, stoofschotels en curry's te garen. 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.

De gietijzeren oven met warmteopslag voor sudderen



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.

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

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 AGA-fornuis met warmteopslag, met de flexibiliteit om deze uit te schakelen wanneer u de oven niet gebruikt. De sudderoven staat bij gebruik altijd in een sudder- of sluimerstand, ideaal voor langdurige, 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 langer moeten garen. Zorg altijd dat dit rooster is geplaatst, voordat u voedsel in de oven plaatst.

De gietijzeren oven met warmteopslag voor sudderen - Gebruikershandleiding

- 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 bevelen wij het gebruik van AGA-keukengerei met dikke bodems en stapeldeksels aan.
- **NIET DOEN:** Plaats borden NIET rechtstreeks op de ovenbodem. Plaats ze altijd op een rooster of het bodemrooster.
- Stukken vlees en gevogelte moeten 30-45 minuten op de braadstand worden opgewarmd voordat ze in de sudderoven worden geplaatst. Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Let erop dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte ten minste 75 oC 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 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.

LET OP: Bewaar NIET iets in de sudderoven en **DO NOT** gebruik GEEN groot kookgerei zoals de grote bakplaat en de grote vleesschalen tot de oven op gebruikstemperatuur is. Als u zich hier niet aan houdt, 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.

Ovenventilatie

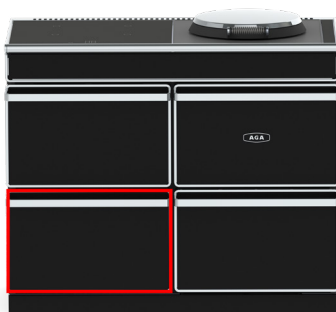
De warme lucht die uit de ovens van de AGA ERA komt, wordt afgevoerd via het paneel bovenop de AGA achter de kookplaten. Het ventilatiesysteem is ontworpen om het vocht uit de ovens te ventileren.

Het wordt aanbevolen om een afzuigkap boven de AGA ERA te installeren. De afzuigkap dient op minimaal de door de fabrikant aanbevolen hoogte te worden geplaatst, gemeten vanaf de bovenzijde van het AGA-fornuis.

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!

Plaats voedsel altijd op een rek of bodemrooster zodat de sudderoven goed geventileerd kan worden, **NOOIT** rechtstreeks op de bodem, omdat dit overmatige stoom en condensvorming kan veroorzaken.

De heteluchtoven



De heteluchtoven wordt verwarmd door een element aan de achterkant van de oven waarbij hete lucht door een ventilator in de ovenholte wordt verspreid. Dit zorgt voor een snellere opwarmtijd en de flexibiliteit van een reeks bereidingstemperaturen; B1-B4 om te bakken en R6-R9 om te braden.

Zie **“Koken op uw AGA ERA” op pagina 30**

Bereidingstips

Plaats borden, schalen en bladen op de rekken en zorg voor luchtcirculatie rond de schalen.

Wissel de bakplaten halverwege van plaats voor een gelijkmatige bruining.

Als u meerdere bakplaten gebruikt, moet u voor de beste resultaten de bakplaten op de rekken halverwege de bereiding van plaats wisselen. De grote geëmailleerde braadschaal is niet geschikt voor gebruik in deze oven.

Omdat de oven efficiënt werkt, moet u mogelijk de bereidingstijden verkorten of de temperaturen verlagen. Voedsel met een hoog vochtgehalte kan tijdens het bereiden condensvorming veroorzaken.

"Koken op uw AGA ERA" op pagina

Algemeen advies

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

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.

Kookzone	Geschatte verwarmtijd
Kookstand	15 minuten
Sudderstand	10 minuten
Grill	10 minuten vanaf koud 2 minuten vanaf R6
Ovens	Ong. 1 uur

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.

Oveninstellingen voor de AGA ERA

De Aga ERA is ontworpen om u flexibiliteit te bieden bij het bereiden van een reeks gerechten met behulp van de bovenste oven, grill, heteluchtoven en voor het langdurig langzaam garen in de sudderoven. Bij verwijzing naar recepten uit kookboeken zijn de vooringestelde kookinstellingen van de ERA gelijk aan de standen van een gasoven. Deze 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!

Vooraf ingestelde oveninstellingen van de ERA	Omschrijving	Gelijkwaardige bereidingstemperatuur °C	Gelijkwaardige heteluchtoventemperatuur °C	Soort voedsel
Sudder/slimeren	Zeer laag	110 - 120	90 - 100	Zeer langzaam drogen van schuimgebak Langzaam bereiden van stoofschotels, ovenschotels, 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. Zeer rijk vruchtengebak, pavlova.
B2	Langzaam	150	130	Langzaam braden, bijvoorbeeld buikspek, spareribs, achterham, lamsvlees. Licht vruchtengebak, afwerking van citroenmeringue, rijstpudding, zandgebak, kersentaart, custards zoals flan
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

Vooraf ingestelde oveninstellingen van de ERA	Omschrijving	Gelijkwaardige bereidingstemperatuur °C	Gelijkwaardige heteluchtoven temperatuur °C	Soort voedsel
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 gevogelte. Pizza en grillen
R9	Zeet heet	240	220	Snel grillen
G Boven gietijzer	Zeet heet			Positie 2: dunner voedsel zoals toast, bacon Positie 3: dikker voedsel zoals burgers, vis Positie 4: bruinen van gerechten zoals cottage pie

Bediening van de AGA ERA-ovens

Handmatige stand *(alleen gietijzeren en heteluchtovens)*

Handmatig	Sluimeren	Automatisch	Automatisch sluimeren
			

Functie	Symbol	Verlichte symbolen		
Apparaat aanzetten				
Oven selecteren	  	Boven/grillen 	Sudder 	Ventilator 
	  	Het lampje van de geselecteerde oven knippert tot de gewenste temperatuur is bereikt.		
Selecteer de instelling bovenste oven	Boven/grillen 	 Onder het ovensymbool verschijnt een rode lijn.	 Gebruik de toets om de instelling te wijzigen tussen B1-R9 en G voor grill. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief.	
Selecteer de instelling grill	Boven/grillen 	 Onder het ovensymbool verschijnt een rode lijn.	 Gebruik de toets om de instelling te wijzigen naar G voor grill. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief.	

Functie	Symbol	Verlichte symbolen	
Selecteer de instelling heteluchtoven	Ventilator 	 Onder het ovensymbool verschijnt een rode lijn.	 Gebruik de toets om de instelling te wijzigen.
Enkele gietijzeren oven uitschakelen - selecteer de oven en tik nogmaals om uit te schakelen	  	Boven/grillen 	Sudder 
Heteluchtoven uitschakelen	Ventilator 		
Alle zones uitschakelen (ovens en kookplaat)			

Sluimerstand *(alleen gietijzeren ovens)*

In deze stand zijn beide ovens actief

- De bovenste oven is vooraf ingesteld op ongeveer 120oC.
- sudderoven is vooraf ingesteld op ongeveer 100oC.

Functie	Symbool	Verlichte symbolen		
Apparaat aanzetten				
Selecteer sluimerstand	 Houd 3 seconden ingedrukt	 knippert	 Boven/grillen	 Sudder
		 De lampjes van de geselecteerde ovens knipperen tot de gewenste temperatuur is bereikt. S geeft aan dat de sluimerstand is ingesteld		
Sluimerstand omzeilen (alleen bovenste oven). De ovens kunnen niet afzonderlijk op 'UIT' worden gezet. De bovenste oven kan echter wel van de sluimerstand naar een kookstand worden geschakeld.	Boven/grillen 	 Onder het ovensymbool verschijnt een rode lijn.	 Gebruik de toets om de instelling te wijzigen tussen B1-R9 en G voor grill. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief.	

Functie	Symbol	Verlichte symbolen
Bovenste oven weer in sluimerstand terugzetten	Boven/grillen  Houd 3 seconden ingedrukt	 De sluimersymbolen verschijnen
Sluimerstand uitschakelen	 Houd 3 seconden ingedrukt	 Knippert niet meer
Alle zones uitschakelen (ovens en kookplaat)		

Automatische stand *(alleen gietijzeren ovens)*

Deze stand brengt de geselecteerde gietijzeren 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 vooraf ingestelde tijd gebruikt.

Functie	Symbool	Verlichte symbolen
Apparaat aanzetten		  
Select autom.	 Tik op het symbool	  Het symbool gaat branden en er verschijnt een 'A' in het ovensymbool om aan te geven dat het fornuis in de automatische stand staat.
Oven selecteren	  	Bovenste oven Sudderden  Of 
Selecteer de instelling bovenste oven	Boven/grillen 	 Onder het ovensymbool verschijnt een rode lijn.  Gebruik de toets om de instelling te wijzigen tussen B1-R9. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief. De selectie van de instelling wordt weergegeven met letter 'A' in het weergavevenster. Na 30 seconden verschijnt alleen de letter 'A' 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.

Functie	Symbool	Verlichte symbolen
Selecteer de instelling sudderoven	Sudder 	 symbool knippert om de selectie aan te geven totdat een gebeurtenisperiode is gestart en de temperatuur is bereikt.
AUTO annuleren	 Tik op het symbool handmatig	 Keert terug naar handmatige modus
Alle zones uitschakelen (ovens en kookplaat)		

Automatisch sluimeren *(alleen gietijzeren 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 vooraf ingestelde tijd gebruikt.

Functie	Symbool	Verlichte symbolen		
Apparaat aanzetten				
Select autom. sluimeren	 Houd 3 seconden ingedrukt	  Het symbool gaat branden en 'AS' verschijnt in het ovensymbool om aan te geven dat het fornuis in de stand automatisch sluimeren staat.		
Selecteer oven voor automatisch sluimeren	  	Bovenste oven Sudderren  Or 		
Selecteer de instelling bovenste oven	Boven/grillen  Tik op dit symbool	 Onder het ovensymbool verschijnt een rode lijn.	 Gebruik de toets om de instelling te wijzigen tussen B1-R9. De rode selectiebalk blijft 30 seconden actief. De selectie van de instelling wordt weergegeven met letter 'AS' in het weergavevenster. Na 30 seconden verschijnt alleen 'AS' 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.	

Functie	Symbol	Verlichte symbolen
Selecteer de instelling sudderoven	Sudder 	 symbool knippert om de selectie aan te geven totdat een gebeurtenisperiode is gestart en de temperatuur is bereikt.
AUTOM. sluimeren annuleren		 Keert terug naar handmatige modus
Alle zones uitschakelen (ovens en kookplaat)		

OPMERKING:

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

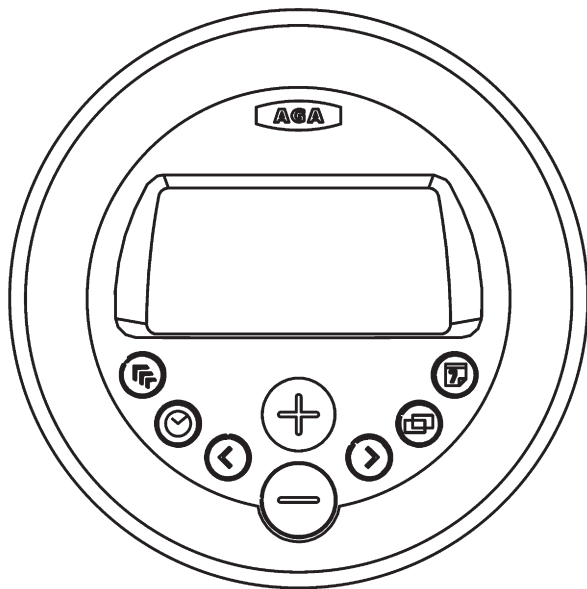
LET OP:

- Vergeet niet om extra tijd voor het opwarmen in te bouwen.
- Vergeet niet dat als u het automatische sluimerprogramma heeft ingesteld en de automatische sluimerstand heeft geselecteerd er een of meerdere ovens moeten worden geselecteerd.
- Alle geselecteerde ovens blijven tussen de 'gebeurtenissen' door op 'Sluimeren' staan.
- De laatste ovenselectie voor de automatische sluimerstand wordt onthouden en wordt opnieuw gebruikt wanneer de automatische sluimerstand weer wordt geselecteerd.

Automatisch en Automatisch sluimeren

- De kookplaat en heteluchtoven kunnen alleen handmatig worden bediend.
- 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.
- Voor automatisch activeren moet u op de handset de gewenste tijd programmeren. ("**Het scherm datum/tijd instellen**" **pagina 46**)

Handset - een handbediening *alleen voor automatische bediening van gietijzeren ovens met warmteopslag.*



De handset geeft de datum, tijd en gebeurtenissen aan. Voor de programmering worden acht toetsen 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 toets om een scherm te openen.

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

Werking van de tiptoetsen

1. **Communicatie of 'handshake'** Via deze toets synchroniseert u de handset met de AGA ERA.
2. **Klok-toets** Opent en sluit het scherm om de datum en de tijd in te stellen.
3. **Toets Links/Terug** Hiermee gaat u terug en markeert u de vorige instelling.
4. **Plus-toets** Verhoogt de gemarkeerde instelling.
5. **Min-toets** Verlaagt de gemarkeerde instelling.
6. **Toets Rechts/Vooruit** Hiermee gaat u vooruit en markeert u de volgende instelling.
7. **Toets 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 ERA controleren

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

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

Voor het sterkste signaal bij de overdracht van informatie van of naar de handset moet de handset altijd aan de voorkant van het fornuis worden bediend.

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

Communicatie/handshake

Voor meer informatie over de eerste communicatie/handshake, zie "**Communicatie/handshake (koppelen)**" pagina 44.

Voorbeeldmodus

Als de handset buiten bereik van het fornuis is of als het apparaat is uitgeschakeld, is alleen de stand Alleen voorbeeld 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 toetsen  en . De toetsen  en  worden inactief en u kunt geen wijzigingen aanbrengen.

Handsetstoring

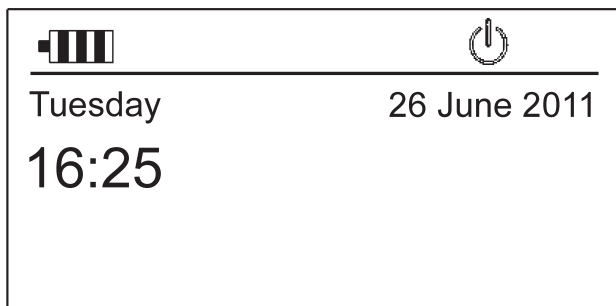
In het onwaarschijnlijke geval dat de handset een storing heeft, werkt het fornuis nog wel met het laatst gekozen programma. Het fornuis kan ook vanuit een van de automatische standen naar de handmatige stand worden geschakeld met de standentoets op het bedieningspaneel. Als de handset beschadigd of 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 *(koppelen)*

Dit proces is vereist bij de initiële installatie van de AGA ERA. 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-bytoets op het bedieningspaneel moet 'AAN' zijn. Het moet dan binnen 2 minuten worden voltooid, anders moet u het proces herhalen.

Stap 2

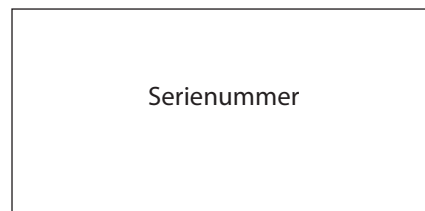
Houd de toets  op de handset 10 seconden ingedrukt om het communicatie-/synchronisatiescherm te openen. De volgende melding wordt vervolgens weergegeven.

Stap 3



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

De volgende melding wordt vervolgens kort weergegeven.



Stap 4

Gebruik de toetsen  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 **“Het scherm datum/tijd instellen” pagina 46.**

Stap 6

U heeft op dit punt de mogelijkheid om uw eigen automatische programma in te stellen, zie **“Het scherm datum/tijd instellen” pagina 46.** Als u dit later wilt doen, druk dan op , waardoor het bij de vooringestelde tijden blijft: 1 gebeurtenis 7.00 - 19.00 (7 dagen).

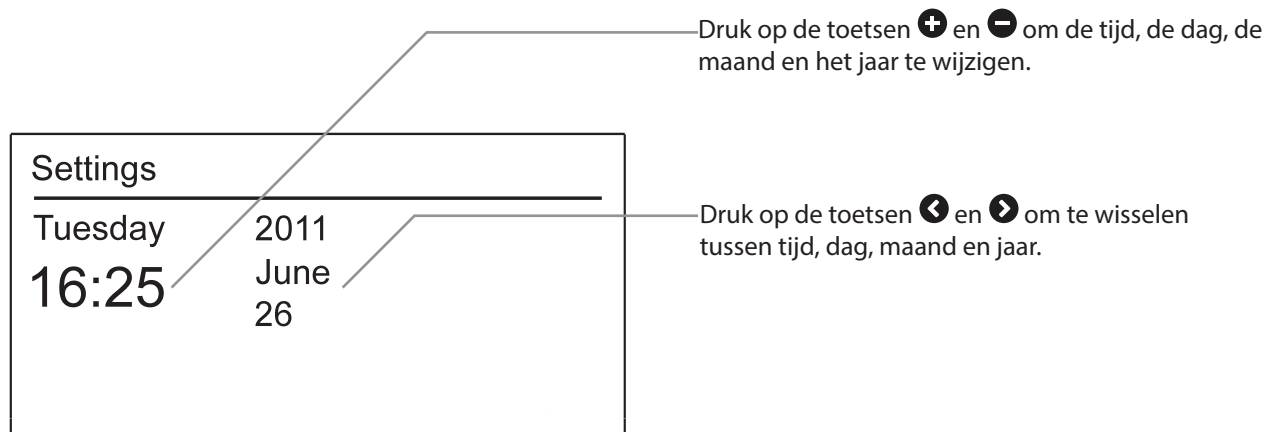
Opmerkingen

-  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 toets  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 klok-toets  ingedrukt tot het scherm wordt weergegeven.

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



Druk op de toets  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

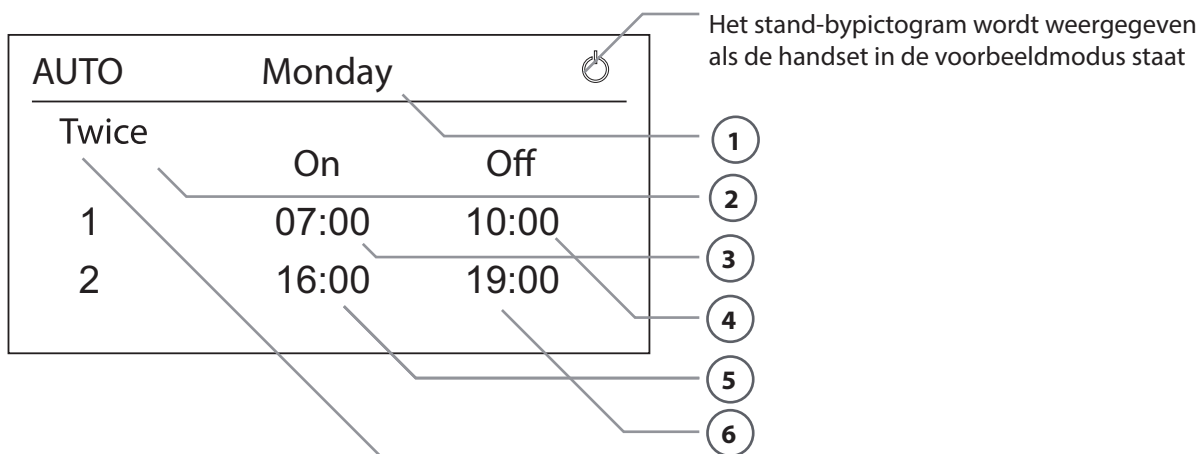
- Ook als er geen wijzigingen worden aangebracht in de instellingen voor tijd, dag, maand en jaar, moet op de klok-toets  worden gedrukt om terug te gaan naar het startscherm.
- De dag kan niet worden gewijzigd, omdat de handset deze informatie automatisch weet wanneer de datum en het jaar is ingesteld.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

Auto/gebeurtenissen programmascherm

Dit scherm wordt geopend door op de 7-daagse gebeurtenis-toets  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).



Het stand-bypictogram wordt weergegeven als de handset in de voorbeeldmodus staat

'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 toetsen **+** en **-**.
2. Dit geeft het aantal gebeurtenissen op de dag aan. Dit kan worden gewijzigd naar geen, eenmaal of tweemaal met de toetsen **+** en **-**.
3. Dit geeft de begintijd van de eerste gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de toetsen **+** en **-**.
4. Dit geeft de eindtijd van de eerste gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de toetsen **+** en **-**.
5. Dit geeft de begintijd van de tweede gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de toetsen **+** en **-**.
6. Dit geeft de eindtijd van de tweede gebeurtenis aan. Deze kan worden gewijzigd met de toetsen **+** en **-**.

Hoe u het doet

Druk op de toetsen **◀** 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 toetsen **+** 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 toets **☑**. De melding 'Save Changes - Yes or No?' (Wijzigingen opslaan - Ja of nee?) wordt weergegeven op het scherm.

Selecteer Ja of Nee met de toetsen **◀** en **▶**. Druk nogmaals op de toets **☑** 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.

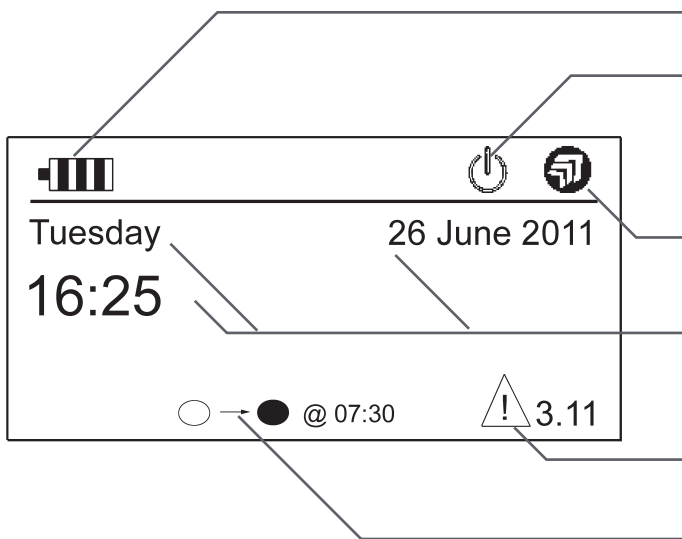
Opmerkingen

- Ook als er geen wijzigingen worden aangebracht, moet op de toets **☑** 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 toets 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 ERA en de handset omdat de AGA ERA niet is ingeschakeld, op stand-by staat of als de handset buiten bereik van het fornuis is. Het symbol  wordt weergegeven.

Het communicatie-/handshakesymbol 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 waarschuwingsdriehoek 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-bypictogram wordt weergegeven, wordt de gebeurtenisindicator niet weergegeven.

Stroomonderbrekingen korter dan 10 minuten

Wanneer de stroom wordt hersteld, functioneert de AGA ERA weer normaal zoals die vóór 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 de handset op een willekeurige toets 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 **"Het scherm datum/tijd instellen" pagina 46.**

Batterijen

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

Verwijder de handset van de achterplaat en verwijder vervolgens het batterijdeksel aan de achterkant van de handset (**Afb.1,1**).

Til de batterijen er voorzichtig uit, beginnend met de onderste. Beweeg alleen het **positieve (+) uiteinde** (**Afb.1,2**). Herhaal deze procedure om de andere batterijen te verwijderen.

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

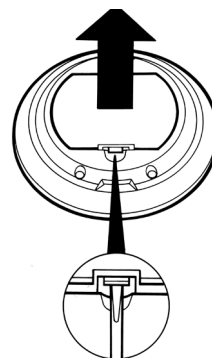
Plaats de nieuwe batterijen, beginnend met de onderste en werk naar boven (**Afb.1,3**).

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

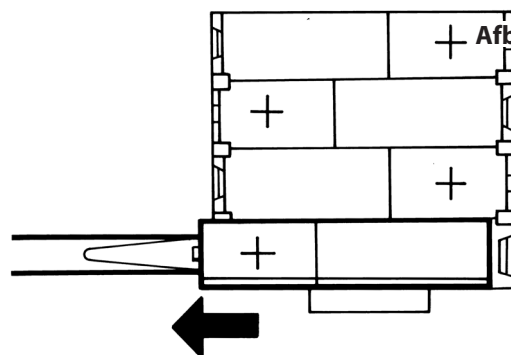
Onderhoud en reinigen

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

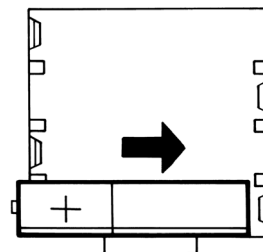
Afb.1,1



Afb.1,2



Afb.1,3



Verzorging inductiekookplaat

Belangrijke informatie voor mensen met een pacemaker en voor mensen met een geïmplanteerde insulinepomp: De functies van deze kookplaat voldoen aan de geldende Europese normen voor elektromagnetische interferentie. Als u een pacemaker of geïmplanteerde insulinepomp draagt en u bent bezorgd, raadpleeg dan uw arts voor medisch advies.

Houd bij een kookplaat die in gebruik is magnetische voorwerpen uit de buurt, zoals creditcards en bankpassen, rekenmachines, enz.

Pas op dat u GEEN metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat legt omdat ze heet kunnen worden.

Om het volledige vermogen van uw inductiefornuis te benutten en om een lange levensduur te garanderen, raden wij het gebruik aan van pannen die door AGA Rangemaster voor inductie zijn goedgekeurd. Als u voor het gebruik van uw inductiekookplaat van plan bent andere pannen te gaan kopen, raden wij u ten eerste aan om composiet aluminium pannen met stalen inzetstukken, zoals afgebeeld op **Afb. 1,4**, te vermijden. Dit soort pannen kan de levensduur en prestaties van uw inductiekookplaat aanzienlijk verminderen.

Pas op wanneer u de gemarkeerde kookzones van de kookplaat aanraakt.

Gebruik pannen met een vlakke bodem die groot genoeg zijn om het volledige oppervlak van de verwarmingsplaat te bedekken. Het gebruik van te kleine pannen stelt een deel van de verwarmingsplaat bloot aan direct contact en kan resulteren in het in brand vliegen van kleding.

Slechts bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk of ander geëmailleerde pannen zijn geschikt voor gebruik op de warmhoudzone; andere soorten zouden door de plotselinge temperatuurverandering kunnen breken.

Alleen bepaalde soorten roestvrij staal, geëmailleerd staal en gietijzeren kookgerei met geëmailleerde bodem zijn geschikt voor koken op inductie.

Wees voorzichtig dat u **NIET** het oppervlak bekrast wanneer u kookgerei op het glazen paneel plaatst.

Slechts bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk of ander geëmailleerde pannen/houders zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten zouden door de plotselinge temperatuurverandering kunnen breken. Kook **NOOIT** rechtstreeks op het oppervlak van de kookplaat (**Afb. 1,5**).

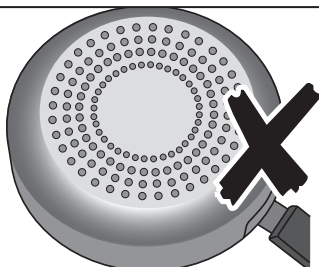
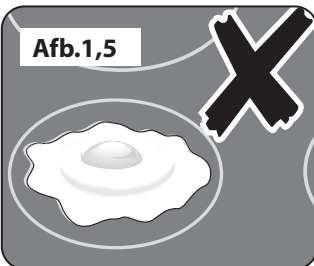
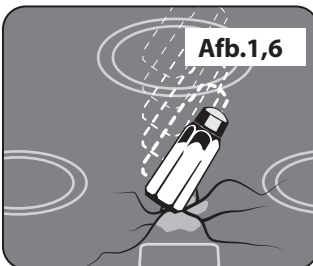
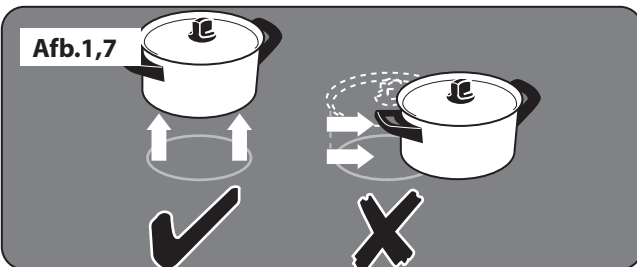
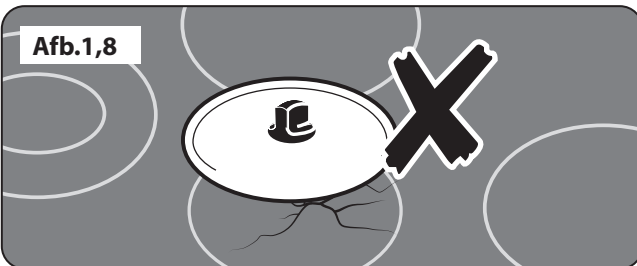
NIET DOEN: Laat kookplaatzones **NIET** aan staan, tenzij ze gebruikt worden.

DO NOT Zet **GEEN** zware voorwerpen op de kookplaat. Hoewel het keramische oppervlak heel sterk is, kan een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijv. een zoutvaatje) barsten of breuken in het oppervlak veroorzaken (**Afb. 1,6**).

Waarschuwing: mocht er een barst of scheur in het oppervlak ontstaan, trek dan meteen de stekker uit het stopcontact en laat het oppervlak repareren.

TIL **pannen** altijd omhoog van de kookplaat. Schuivende pannen kunnen vlekken en krassen veroorzaken (**Afb. 1,7**).

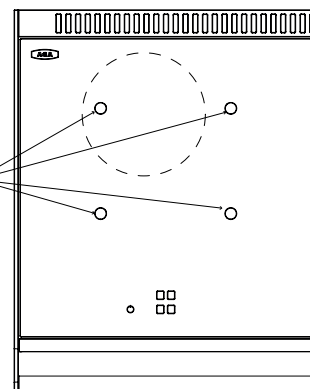
Wees voorzichtig dat u **GEEN HETE DEKSELS PLAATST** op de kookplaat (**Afb. 1,8**). Deksel die gebruikt werden om een warme pan af te dekken, "kleven vast" of zorgen voor een "vacuümeffect" op de glasplaat. Als dit gebeurt, **DO NOT** probeer het deksel dan **NIET** op te tillen van de glasplaat. Dit kan het glas beschadigen. Schuif het deksel naar de kant van de kookplaat en verwijder voorzichtig zodat u geen krassen maakt op de kookplaat. U kunt ook wachten tot het deksel is afgekoeld op kamertemperatuur, het vacuüm is weggetrokken en vervolgens kunt u het deksel verwijderen door het op te tillen van het kookelement.

Afb.1,4**Afb.1,5****Afb.1,6****Afb.1,7****Afb.1,8**

Als de stroom is ingeschakeld, wordt elke zone pas geactiveerd nadat een pan op de zone is geplaatst. Als de stroom is ingeschakeld en u een vermogensniveau kunt selecteren, wordt de pan automatisch gedetecteerd als de pan binnen de kookzone op de kookplaat wordt geplaatst of van deze kookzone wordt verwijderd. (Zie **Afb.1,9** voor de gedefinieerde zone en locatie van de pan)

Afb.1,9

Om een zone te activeren moet de pan (gestippelde cirkel) een van de vier zones bedekken (de vier zones worden aangeduid door de vier cirkels).



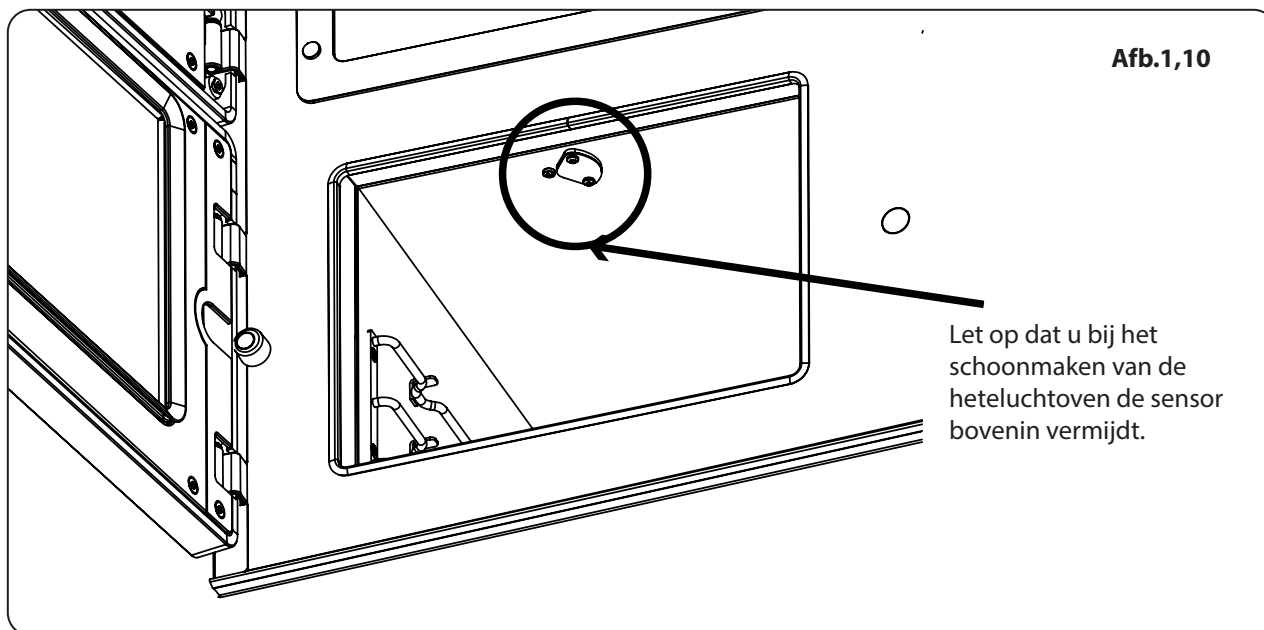
Onderhoud en reinigen

Regelmatig schoonmaken wordt aanbevolen. Verwijder gemorste materialen onmiddellijk om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Gebruik op geëmailleerde oppervlakken een schoonmaakmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik op glasachtig email.

Buitenkant van het fornuis		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Deuren	Gehard glas	Heet zeepsop en een zachte doek
Voorkant	Lak	Heet zeepsop en een zachte doek
Plint	Lak	Heet zeepsop en een zachte doek
Chromen handgreep en deurgrepen	Verchroomd aluminium	Heet zeepsop en een zachte doek
Deksel van kookplaat	Roestvrij staal	Vochtige doek - de AGA E-cloths zijn uitstekend AGA Stainless Steel en Chrome Cleaner worden aanbevolen om de geïsoleerde deksel schoon en glimmend te houden
Kookplaatomranding en handgreep	Email en roestvrij staal	Heet zeepsop en een zachte doek Email: goedgekeurd reinigingsmiddel Roestvrij staal: AGA Roestvaststaal- en Chroomreiniger worden aanbevolen om de geïsoleerde deksels schoon en glanzend te houden
Kookplaatdeksel - binnenvoering Gebruik een AGA spatscherm om de voeringen vrij te houden van vetspatten	Aluminium	Heet zeepsop en een zachte doek na het koken Maak de voeringen schoon wanneer ze zijn afgekoeld en het fornuis is uitgeschakeld. Reinig gemarkeerde voeringen met heet zeepsop en/of een crèmereiniger als de kookplaten koud zijn. U kunt een met zeepsop doordrenkte spons gebruiken in een ronddraaiende beweging. Hierdoor kunnen ronde vlekken ontstaan, maar deze worden bij elk gebruik minder en het oppervlak wordt glanzender. DO NOT Gebruik NIET te veel water en zorg dat de voeringen droog zijn voordat u de deksels sluit.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Bovenplaat (kookplaat)	Gietijzer - pandrager	Vochtige doek - verwijder gemorst materiaal meteen na het morsen.
Hotspot	Gietijzer	De kookplaat is eenvoudig te onderhouden en regelmatig onderhoud zorgt voor een lange levensduur. Mocht de kookplaat vuil worden, verwijder verbrande eetresten dan met een spons, doek, schuursponsje of staalborstel. Spoel schoonmaakmiddelen goed af. Denk eraan 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.
Inductiekookplaat	Gehard glas	Heet zeepsop, crèmereiniger en schuurmiddel indien nodig.
Bedieningspaneel	Gehard glas	Heet zeepsop en een zachte doek



Ovens en grill		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Gietijzeren ovens	Gietijzeren gloeigreep	De gietijzeren ovens helpen zichzelf schoon te houden. Ze hoeven slechts af en toe met de meegeleverde staalborstel te worden uitgeborsteld. Vergeet daarom niet om na het reinigen de ovens aan te zetten om ze te drogen. Het periodiek opwarmen van de ovens helpt kookresten weg te branden en vergemakkelijkt zo het reinigen van de ovens. NIET DOEN: Raak het grillelement bovenin de bovenste oven NIET aan
Voering van de ovendeur	Roestvrij staal	Heet zeepsop, crèmereiniger en schuurmiddel indien nodig. Om de voering grondig te reinigen plaatst u een handdoek op het werkoppervlak en tilt u voorzigtig de ovendeuren eruit (deuren zijn zwaar). Leg ze met de glaskant naar beneden op de handdoeken. Verwijder hardnekkige vlekken met een met zeep doordrenkt blokje. NIET DOEN: Plaats de deuren NIET in een vaatwasser en dompel ze NIET onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast. Droog ze zorgvuldig voordat u ze weer aan hun scharnieren hangt.
Heteluchtoven	Email	Elke goedgekeurde emailreiniger. Wees voorzichtig bij het schoonmaken omdat de ovensensor zich bovenin de oven bevindt Afb.1,10
Ovenrekken	Roestvrij staal	Elke ovenreiniger die geschikt is voor chroom en/of zeepspons. Kan in de vaatwasser
Braadschalen	Email	Warm zeepsop, zo nodig onderdompelen. Een nylon schuursponsje mag ook worden gebruikt. Ze mogen ook in de vaatwasser worden gereinigd, maar als u dat vaak doet, gaat de geëmailleerde afwerking er dof uitzien. Gebruik GEEN schuurmiddelen of ovenreinigers

De kookplaat en ovens zijn gemaakt van gietijzer en zijn erg duurzaam, maar gaan roesten als er vocht op blijft liggen.

Speciale reinigingsmiddelen, E-cloths en spatschermen zijn verkrijgbaar bij uw AGA-specialist of online op www.agacookshop.co.uk.

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

PLAATS 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.

Kookplaat

De kookplaat is eenvoudig te onderhouden en regelmatig onderhoud zorgt voor een lange levensduur. Als de kookplaat vuil wordt, 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.

Denk eraan 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.

Braadschalen

De geëmailleerde braadschalen die bij de AGA Total Control worden geleverd, moeten in warm zeepsop 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 bij vaak gebruik gaat de geëmailleerde afwerking er dof uitzien.

DO NOT Gebruik GEEN bijtende reinigingsmiddelen of ovenreinigers.

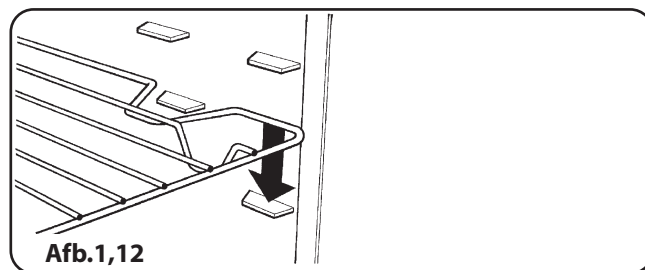
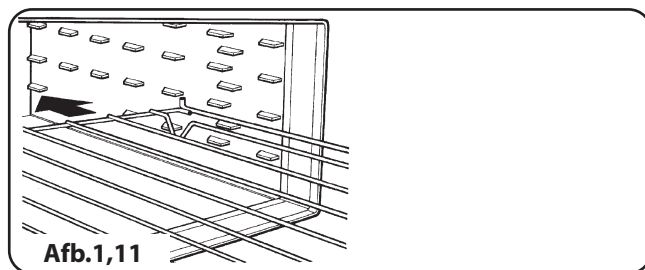
Belangrijk

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

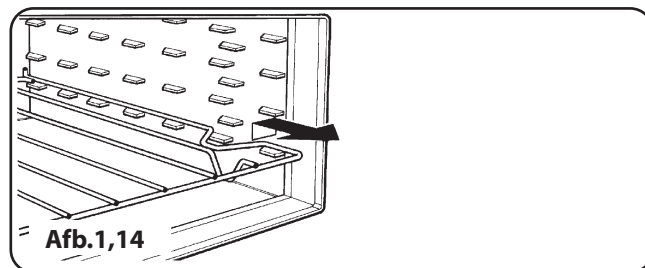
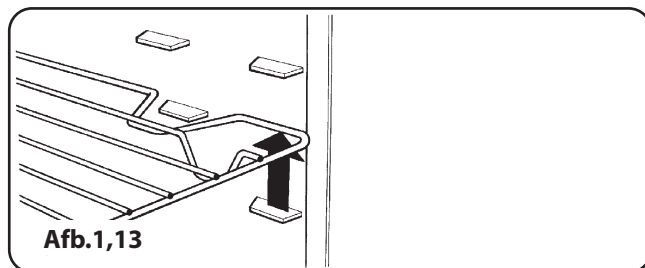
Deze zijn ongeschikt voor gebruik op: chromen en roestvrijstalen onderdelen, inclusief de geïsoleerde deksels, handgrepen en hun houders.

Plaatsen van de gietijzeren ovenrekken

Volg bij de eerste keer dat u de ovenrekken gebruikt **Afb.1,11, Afb.1,12, Afb.1,13, Afb.1,14**.

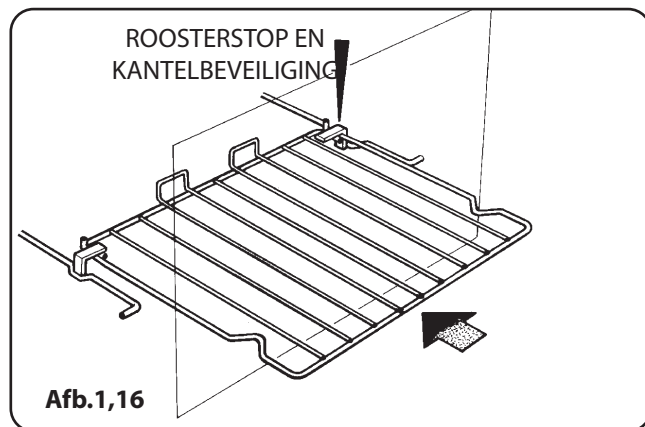
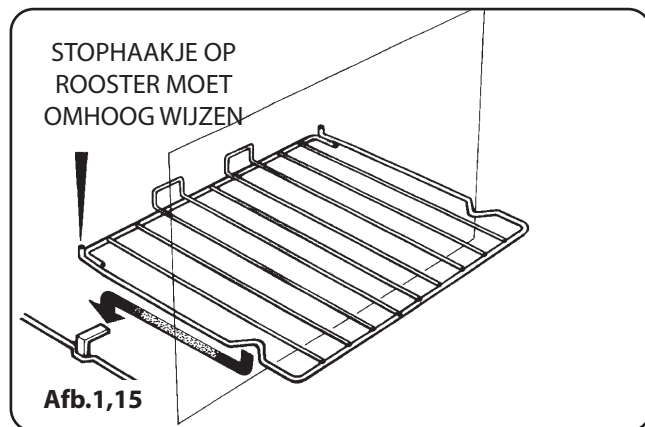


Verwijderen van de gietijzeren ovenrekken



Plaatsen en verwijderen van rekken in en uit de heteluchtoven

Deze rekken kunnen uit de oven geschoven worden *Opmerking: rek schuift uit tot de stoppositie.*



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 de grote ring in de conversiekit** alleen onderhouden en geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde monteur, AGA-monteur of een erkende distributeur.
- **NIET DOEN:** Breng GEEN wijzigingen of modificaties aan op het apparaat.

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

Foutcodes

In het onwaarschijnlijke geval dat uw AGA ERA-fornuis een storing geeft, kunnen er foutcodes op uw handset verschijnen:

3.11

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

Serienummer

Noteer het serienummer van uw AGA ERA 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 MEEGELEVERDE 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.

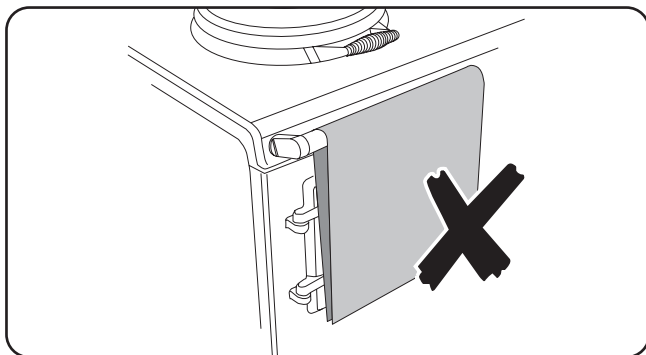
Smoor de vlammen op het fornuis bij voorkeur met een blusdeken; probeer de pan niet naar buiten te brengen.

Brandwonden en letsel worden vrijwel altijd veroorzaakt door de brandende pan te pakken en deze naar buiten te dragen.

- **LAAT** kleding aan de linkerkant van de AGA-handgreep hangen. De elektrische bediening bevindt zich achter de bovenste deur links. Als de luchtventilatie wordt geblokkeerd, kan dat te hoge temperaturen van de bediening veroorzaken en is eenvoudige toegang tot de bediening 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 stijfsel op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruiksperiode op.



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
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

**Neem voor meer advies of informatie contact op
met uw lokale AGA-specialist.**

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



Vervaardigd door
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Engeland
www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk

