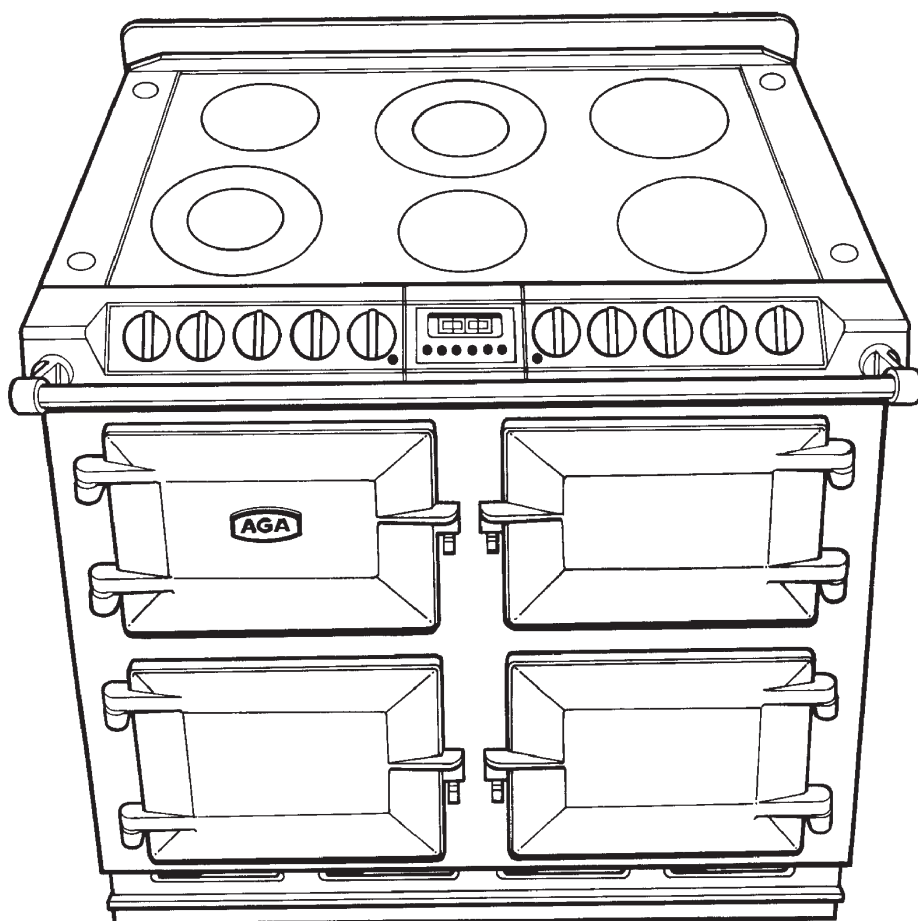




AGA SIX-FOUR SERIE - GEBRUIKERSHANDLEIDING – Keramische kookplaat



DESN 513131

*Bevat instructies voor onderhoud,
installatie en gebruik
en kookaanwijzingen*

Onthoud dat als u een onderdeel van dit apparaat vervangt, u alleen reserveonderdelen gebruikt die voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen. Gebruik geen herstellende of gekopieerde onderdelen die niet overduidelijk goedgekeurd zijn door AGA.

LEES DEZE INSTRUCTIES GOED DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT



Voor gebruik in FR, BE & NL

08/15 EINS 517085

INHOUD

HOOFDSTUK	PAGINA
ALGEMENE INFORMATIE	3
APPARAAT	4
INSTALLATIE	5
TECHNISCHE GEGEVENS	6
INSTALLATIE	6
PLAATSINGS-EN PRODUCTAFMETINGEN	7
ELEKTRISCHE AANSLUITING	8 - 9
WATERPASSEN EN MOBILTEITSWIELTJES	10
SPATBESCHERMING	11
GEBRUIKERSHANDLEIDING	12
WAARSCHUWINGEN	13
BEDIENINGSPANEEL	14
HET FORNUIS INSTELLEN VOOR GEBRUIK	15
KERAMISCHE KOOKPLAAT	16
DE GRILL	17
DE OVENS (ALGEMEEN)	18
MONTAGE EN DEMONTAGE VAN OVENREKKEN	19
WARMHOUDOVEN	20
HETE-LUCHTOVEN	21 - 22
HET GEBRUIKEN VAN DE AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE	23 - 25
REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS	26 - 27
ONDERHOUD	28
ONDERHOUD	29 - 32
SCHEMATISCH BEDRADINGSSHEMA	33

ALGEMENE INFORMATIE

Als verantwoordelijke fabrikant doen wij ons best te zorgen dat onze producten zo vormgegeven en gemaakt worden dat ze voldoen aan de vereiste veiligheidsnormen, mits goed geïnstalleerd en gebruikt.

BELANGRIJKE OPMERKING: LEESDE BIJ GELEVERDE GARANTIE.

Wijzigingen die niet door AGA goedgekeurd zijn, kunnen de keuring en de garantie ongeldig maken en uw statutaire rechten beïnvloeden.

In uw eigen belang en het belang van de veiligheid moet u het volgende goed lezen voordat u het nieuwe apparaat van AGA gaat gebruiken.

De installatie moet in overeenstemming zijn met de plaatselijke en nationale IEE-bedradingsregelgeving en uitgevoerd worden door een bevoegde elektricien.

Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er wat rook vrijkomen en kunt u wat ruiken. Dit is gebruikelijk en ongevaarlijk (het wordt veroorzaakt door de isolatie van de oven en het stijfselbindmiddel op de isolatie van de elementen) en verdwijnt na een korte gebruiksperiode.

Dit apparaat heeft een keramische kookplaat en drie elektrische ovens; de oven rechtsonder is een warmhoudoven, de oven rechtsboven is een gewone oven.

Uw apparaat heeft een keramische kookplaat, drie elektrische ovens; de oven rechtsonder is een oven voor langzaam koken, de ovens rechtsboven en linksonder zijn elektrische heteluchtovens. De ventilator achter het achterpaneel zorgt voor een nagenoeg gelijkmatige verdeling van warmte in de oven tijdens het koken d.w.z. de temperatuur bij de laagste roosterpositie is gelijk aan de temperatuur bij de hoogste roosterpositie.

De elektrische grill bevindt zich in de bovenkant van het compartiment linksboven.

Middels de tekening (zie Afb. 1) kunt u vertrouwd raken met het fornuis en verder kunt u de betreffende paragrafen lezen voor de warmhoudoven, de hete-luchtoven, de gewone oven, de grill en de keramische kookplaat, enz.

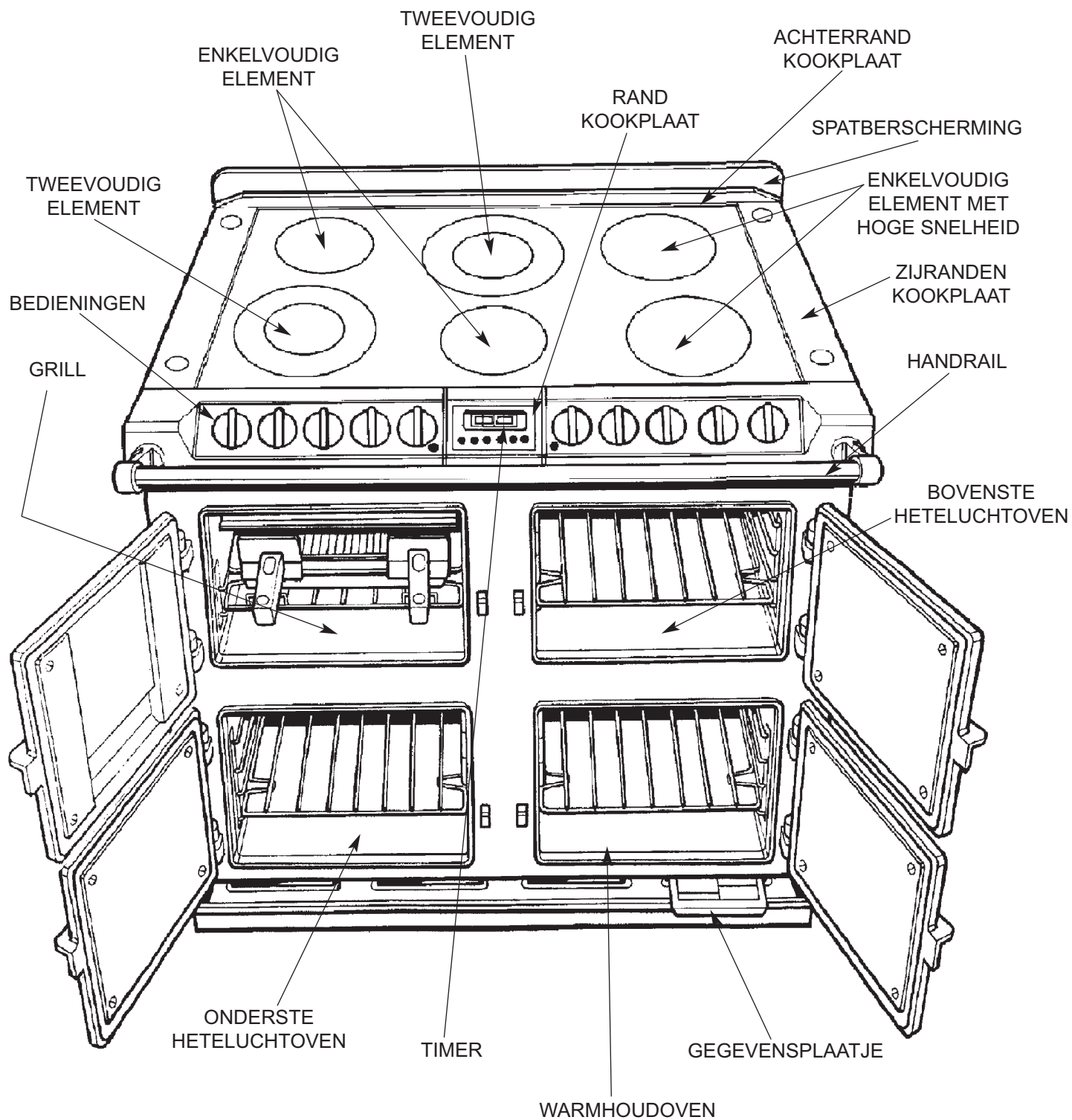
Het fornuis is uitgerust met de volgende accessoires:

- 5 ovenroosters
- 1 grote braadbak
- 1 grillplaat
- 1 grillbak
- 1 grillrooster
- 1 ovenbakplaat

De volgende onderdelen worden ook los verpakt meegeleverd:

- keramische kookplaat en rand
- 1 spatbescherming

APPARAAT



INSTALLATIE

Onthoud dat als u een onderdeel van dit apparaat vervangt, u alleen reserveonderdelen gebruikt die voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen. Gebruik geen herstellende of gekopieerde onderdelen die niet overduidelijk goedgekeurd zijn door AGA.

TECHNISCHE GEGEVENS

KOOKPLAAT

LINKSVOOR – dubbel circuit – 2,0 kW/0,70 kW – 205/120 mm dia. – snelle verhitting

LINKSACHTER – enkel circuit – 1,1 kW – 140 mm dia. – snelle verhitting

MIDDENVOOR – enkel circuit – 1,1 kW – 140 mm dia. – snelle verhitting

MIDDENACHTER – dubbel circuit – 2,0 kW/0,70 kW – 205/220 mm dia. – snelle verhitting

RECHTSVOOR – enkel circuit – 1,4 kW – 155 mm dia. – snelle verhitting

RECHTSACHTER – enkel circuit – 1,4 kW – 155 mm dia. – snelle verhitting

ELEKTRISCHE GRILL EN OVENS

BOVENSTE OVEN (HETELUCHT)- VERMOGEN - 1,45 kW

GRILLELEMENT - NOMINAAL VERMOGEN - 2,3 kW

WARMHOUDOVEN - NOMINAAL VERMOGEN 1,0 kW

ONDERSTE OVEN (HETELUCHT) - VERMOGEN - 1,45 kW

230V 50 HZ STROOMTOEVOER **TOTAAL 15,2 KW**

GEWICHT - 170 kg

INSTALLATIE

WAARSCHUWING : DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.

Dit apparaat is gemaakt voor het op het gegevensplaatje vermelde voltage. Dit plaatje vindt u in de rechter kanaalgleuf aan de onderkant van het apparaat.

De Aga Six Four serie met keramische kookplaat wordt door de fabrikant geleverd als volledig geteste onderstelconstructie. De keramische kookplaat, deuren, spatplaten en handrail worden tijdens de installatie bevestigd

PLAATSINGS- EN PRODUCTAFMETINGEN

Alle aangrenzende muren die uitsteken boven de hoogte van de kookplaat moeten van hittebestendig materiaal zijn.

Alle zijmuren hoger dan het fornuis dienen minimaal 60 mm horizontaal van het fornuis verwijderd te zijn (Afb. 2).

Voor verder onderhoud dient er een aan de voorkant van het fornuis een speelruimte van minimaal 1000mm te zijn.

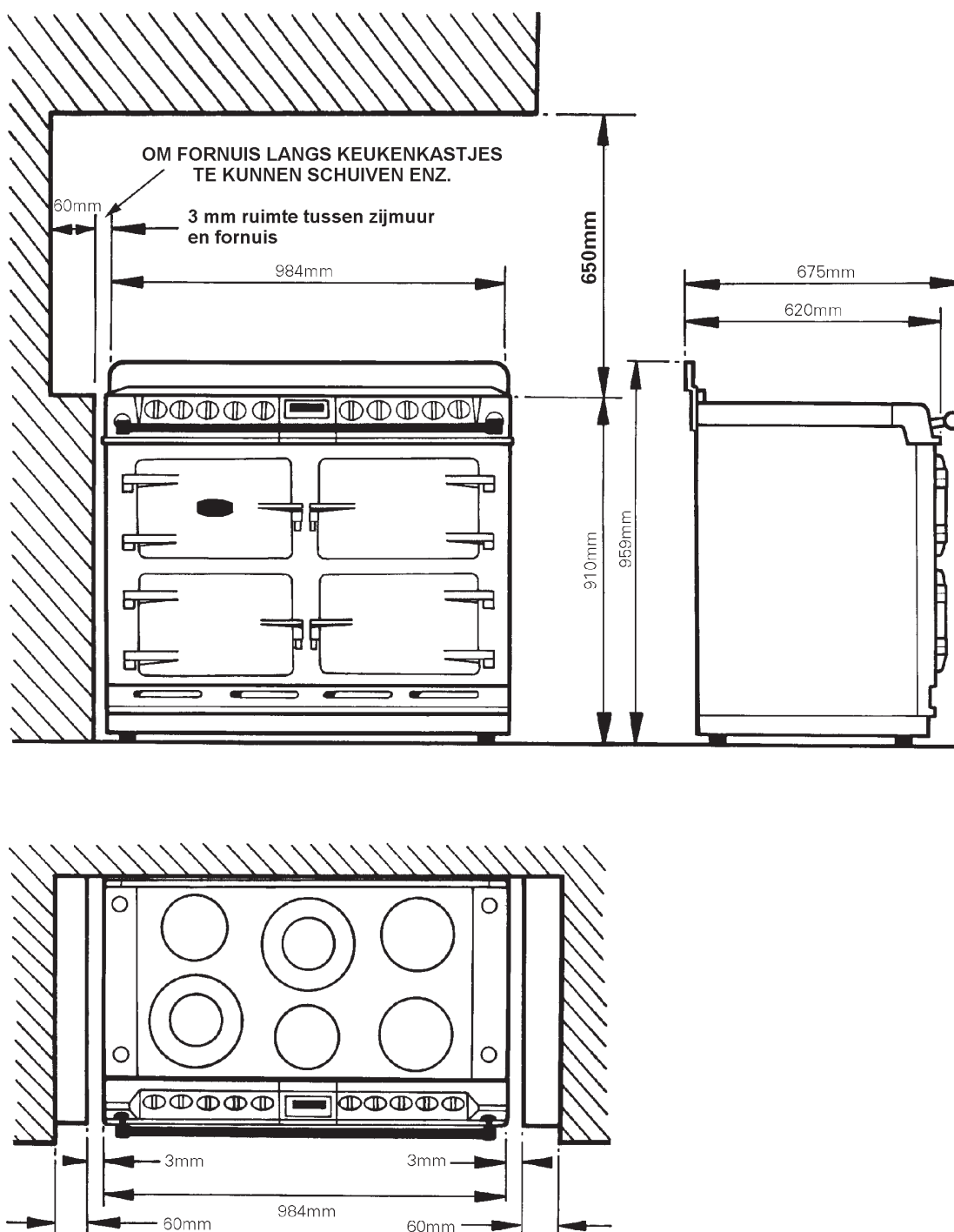
Oppervlakken boven het fornuis dienen minimaal 650 mm verwijderd te zijn (afzuigkap, zie onder).

De ventilatieopeningen aan de achterkant van de bovenste plaat mogen niet geblokkeerd worden.

Het fornuis moet op een stevige, waterpas ondergrond staan en wij raden aan om zacht materiaal zoals linoleum te verwijderen.

PAS OP BIJ HET PLAATSEN VAN EEN AFZUIGKAP

Als er een afzuigkap geplaatst moet worden, raden we alleen de 6-4 series CH900 afzuigkap aan. Deze moet minimaal 800 mm boven de kookplaat bevestigd worden



Afb. 2

DESN 513274

ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING BEVINDT ZICH AAN DE RECHTERBOVENKANT VAN HET APPARAAT, ACHTER HET ZIJPANEEL. TIJDENS DE INSTALLATIE MOET HET RECHTERPANEEL VERWIJDERD WORDEN VOOR HET AANSLUITEN VAN DE ELEKTRICITEIT.

Verwijder de 3 schroeven waarmee het zijpaneel vastzit, zodat u bij de elektriciteitsaansluiting kunt. Zie Afb. 4 voor de locatie van de afdekking.

Niet vergeten dat de hoofdstroomkabel door de doorvoerbuis aan de rechterachterkant van het fornuis gevoerd moet worden, nabij de bovenkant, voordat u de kabel op de stroomaansluiting bevestigt.

ZIE AFB. 3 voor de bevestiging van de draden aan het apparaat.

Niet vergeten dat er een extra lengte aan kabel nodig is achter het fornuis om het fornuis tussen de keukenkastjes vandaan te kunnen schuiven.

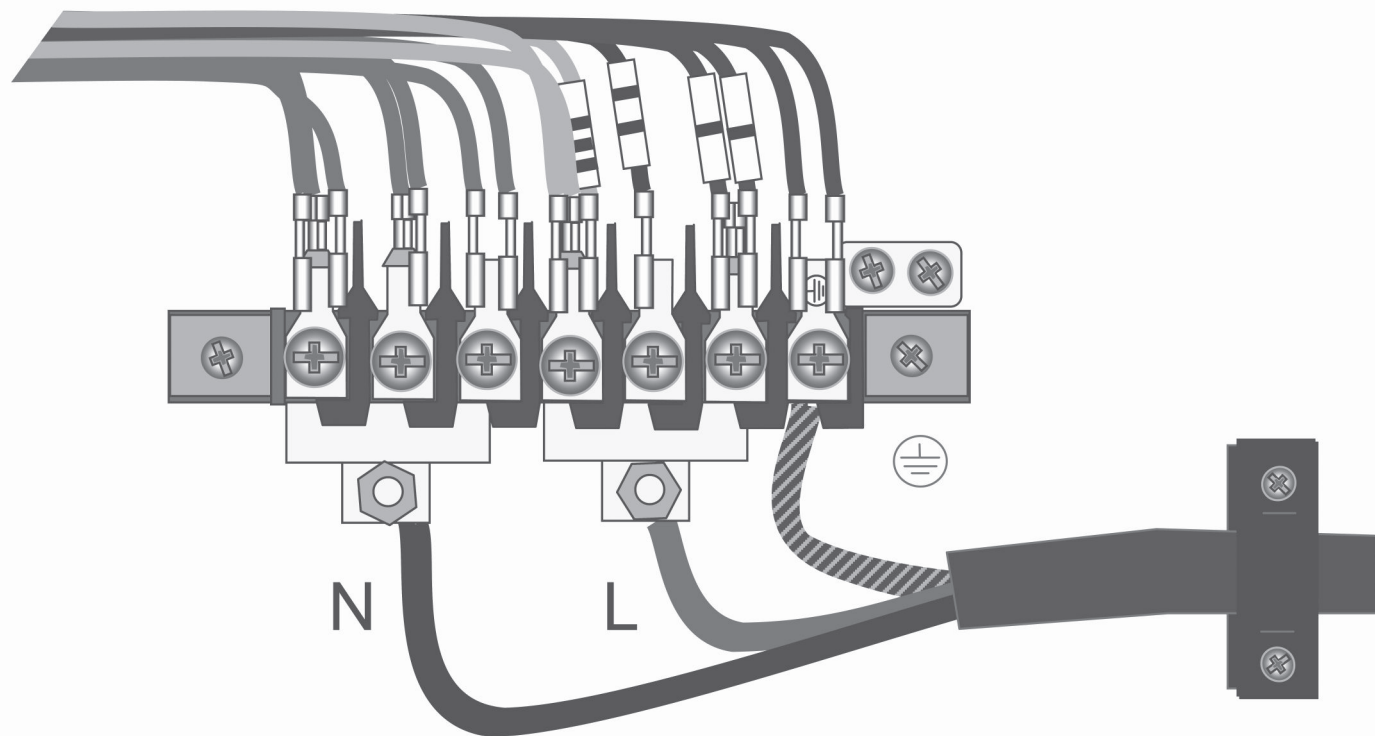
EENFASE-AANSLUITING - Het fornuis dient op 45 amp stroom aangesloten te worden met een tweepolige isolatieschakelaar met een minimale contacttussenafstand van 3 mm, en dient aangesloten te worden met een kabel van minimaal 10 mm², in overeenstemming met de plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften.

DE ISOLATIESCHAKELAAR MAG NIET DIRECT BOVEN HET FORNUIS WORDEN GEPLAATST, MAAR MOET WEL BINNEN 2 METER VAN HET APPARAAT GEPLAATST WORDEN.

Zet het zijpaneel aan de rechterkant weer terug als de elektrische aansluiting gereed is en breng de bevestigingsschroeven weer aan.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de isolatiekaart die de elektriciteitsaansluiting bedekt op zijn plaats zit, tussen het zijpaneel en de elektriciteitsaansluiting.

EENFASE-AANSLUITING – Kabel met minimale dikte van 10 mm² en moet in overeenstemming zijn met nieuwste versie van plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften.

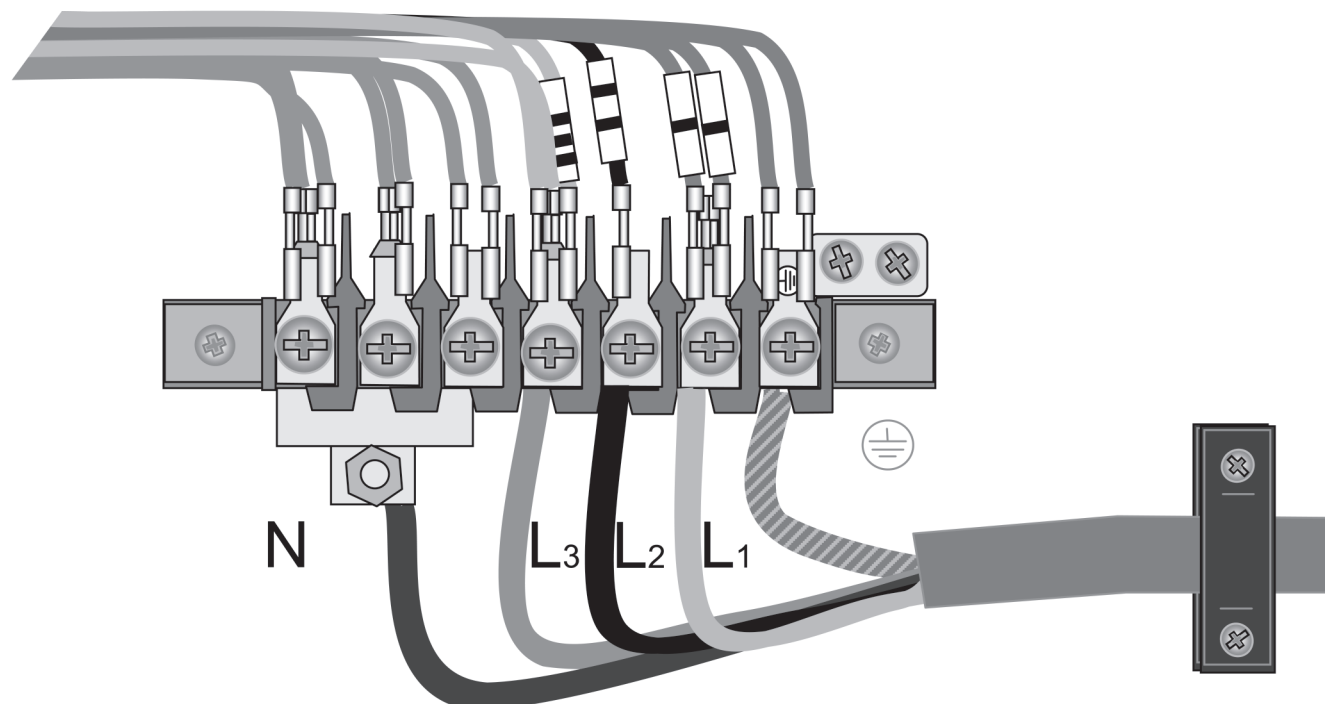


Afb. 3

DESN 517106

ELEKTRISCHE AANSLUITING (VERVOLG)

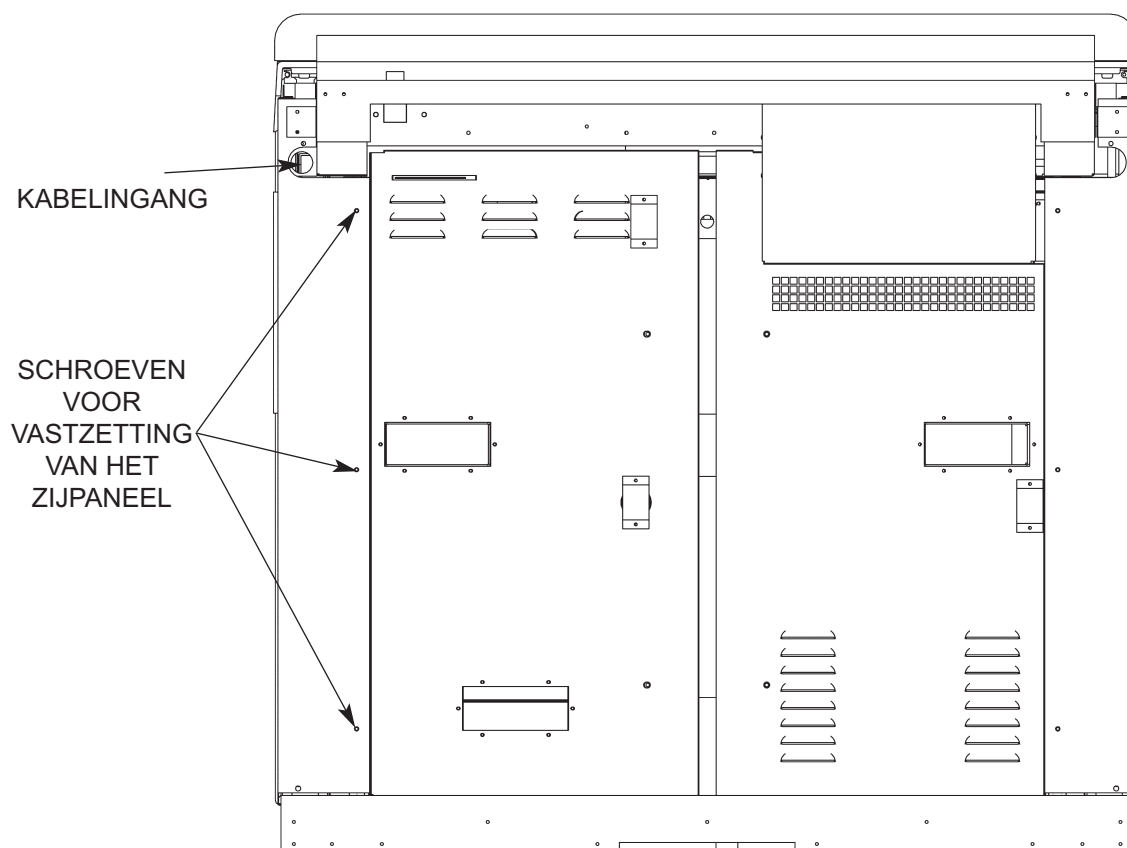
DRIEFASE-AANSLUITING MINIMUM Kabel met minimale dikte van 2,5 mm² en moet in overeenstemming zijn met nieuwste versie van plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften



L1 - 5.25 kW
L2 - 4.50 kW
L3 - 5.45 kW

Afb. 3A

DESN 517107



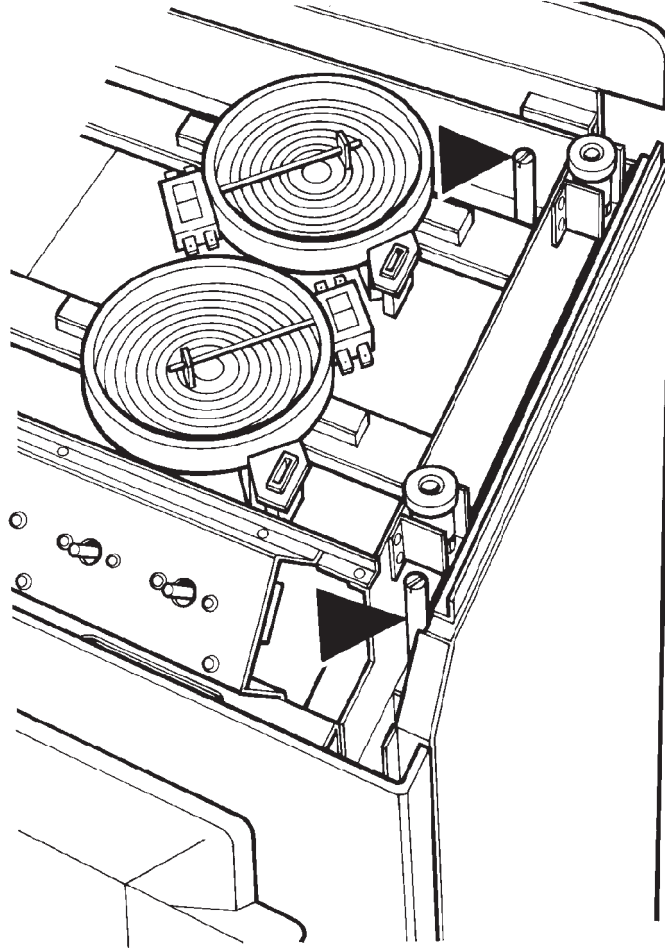
Afb. 4

DESN 517101

WATERPASSEN EN MOBILITEITSWIELTJES

INSTALLATIE/WATERPASSEN

De Aga Six-Four serie met keramische kookplaat is gemaakt voor een platte en waterpas ondergrond, maar oneffenheden kunnen overkomen worden door te draaien aan de vier nivellerpootjes in elke hoek van de onderplaat. U kunt bij de afstelschroeven door het gietwerk van de kookplaat te verwijderen (zie onderdeel 'Verwijderen van keramische kookplaat en rand - Onderhoud, pagina 28). U licht het fornuis op door de schroef met de wijzers van de klok mee te draaien, en u laat het fornuis zakken door de schroef tegen de wijzers van de klok in te draaien.



Afb. 5

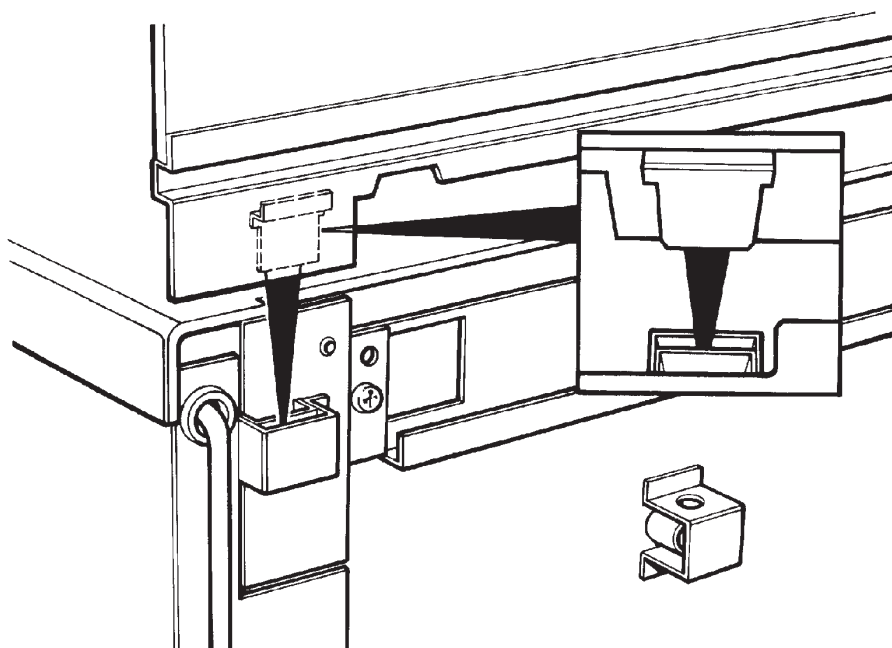
DESN 513148

Er bevinden zich wieltjes op de onderkant van het fornuis, voor een juiste plaatsing.

Als het fornuis in de juiste positie staat, kunnen de vier nivellerpootjes afgesteld worden om het fornuis waterpas te maken. De voetjes moeten dusdanig uitgedraaid worden dat het fornuis niet van zijn plaats kan rollen (zie Afb. 5).

SPATBESCHERMING

Plaats de lipjes van de spatbescherming in de beugels boven aan de achterkant van het fornuis (zie Afb.6).
Goed op zijn plaats drukken.



Afb. 6

DESN 513137

GEBRUIKER- SHANDLEIDING

WAARSCHUWINGEN

WAARSCHUWING: Het apparaat en 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.

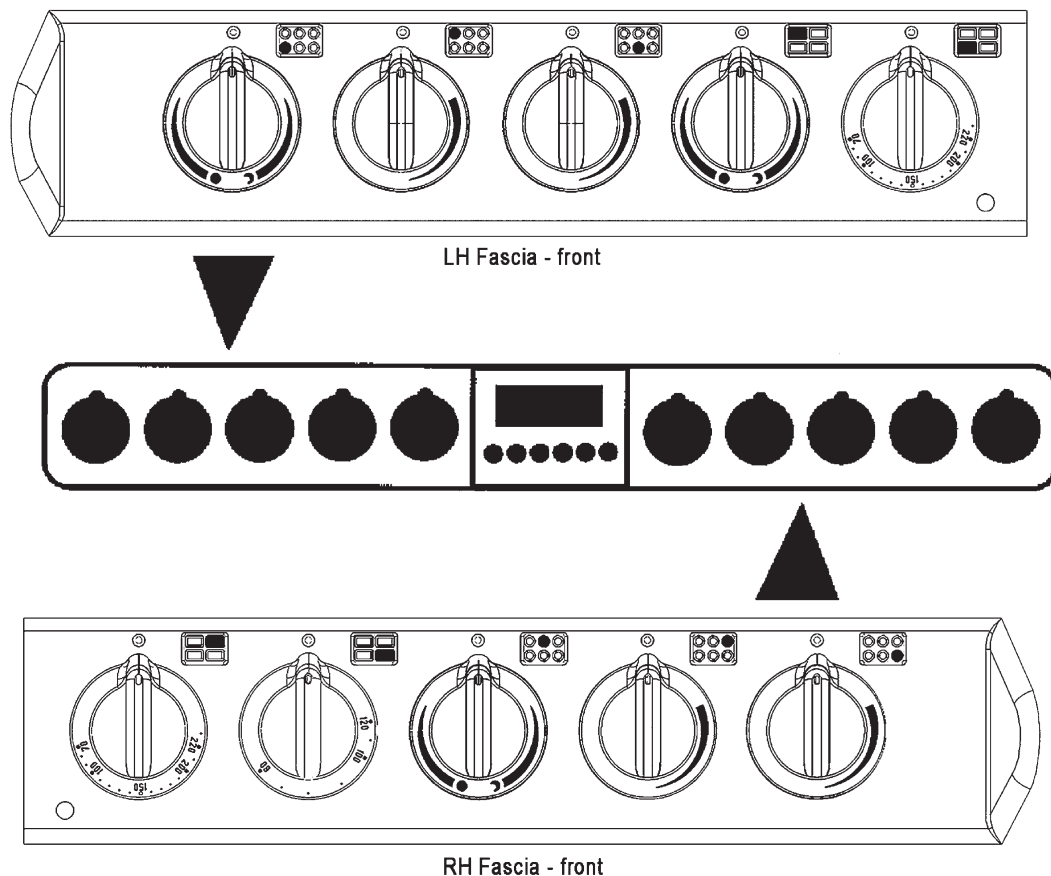
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en de daarbij gepaard gaande gevaren begrijpen. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer een brand **NOOIT** met water te doven, maar schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam b.v. met een deksel of een vuurdeken.

WAARSCHUWING: Vuurgevaarlijk: Bewaar geen spullen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: Toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

BEDIENINGSPANEEL



Afb. 7

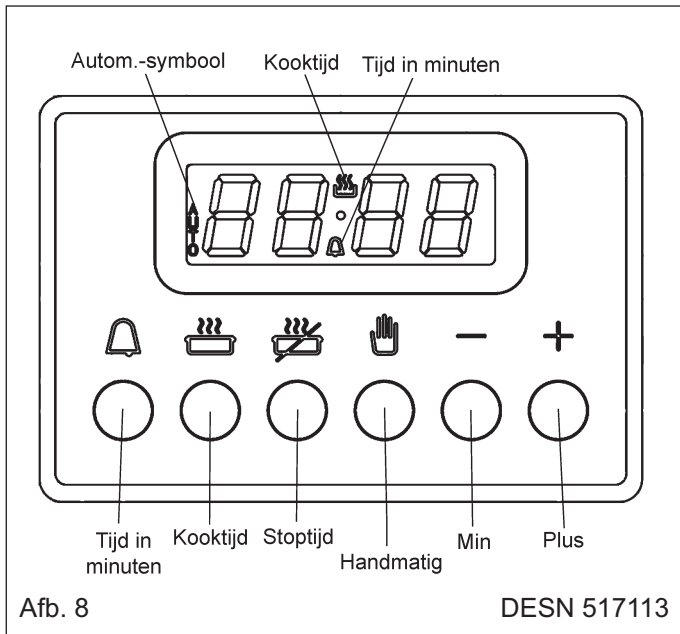
DESN 517098

- De **BEDIENINGSKNOP VAN DE GRILL** moet voor het draaien in beide richtingen worden ingedrukt.

Rechtsom: Beide elementen aan
Linksom: Alleen middelste element

- De **BEDIENINGSKNOPPEN VAN DE KOOKPLATEN** moeten ook eerst worden ingedrukt alvorens ze te draaien naar de gewenste stand.
- De **OVENKNOPPEN** die niet hoeven te worden ingedrukt, kunnen alleen met de klok mee draaien vanuit de UIT-positie.
- De **KOOKPLAATLAMPJE** gaat branden als het fornuis heet is en daarom niet aangeraakt moet worden. Er is een kleine vertraging na het eerste aanzetten. De neonlampje blijft aan als het element uitgeschakeld wordt tot de temperatuur tot veilig niveau is gedaald (maar het fornuis kan nog steeds zo warm zijn dat toch enig ongemak veroorzaakt wordt).
- De **OVENLAMPJES** lichten op als de oven aangezet wordt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het neonlampje uit.

HET FORNUIS INSTELLEN VOOR GEBRUIK



U kunt de klok (Afb. 8) gebruiken om de oven aan en uit te zetten. Alleen de oven linksonder wordt bediend door de oventimer. De tijd van de klok moet worden ingesteld om de oven te laten werken.

De onderstaande tabel beschrijft de symbolen op het digitale venster.

Symbol	Functie	Opmerkingen
	Kookwekker is aan	
	Oven kan gebruikt worden	Als de 'kok' symbool niet toonde de programma heeft ofwel: Beëindigd en de oven niet-operationele of, De oven wordt controlled door een automatische programma dat niet is begonnen.
[AUTO]	Oven wordt gecontroleerd in semi-automatische of automatische modus.	
[stip]	Knippert tijdens het instellen van de tijd.	

De tijd instellen

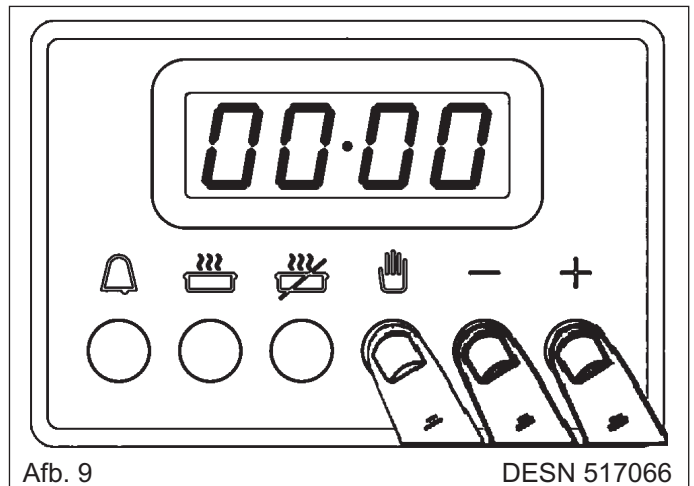
Wanneer het fornuis voor het eerst wordt aangesloten, of er is een langdurige stroomonderbreking geweest, zal het klokvenster [0.00] en [AUTO] knipperen.

Tijdens het instellen van de tijd zal de middelste stip knipperen.

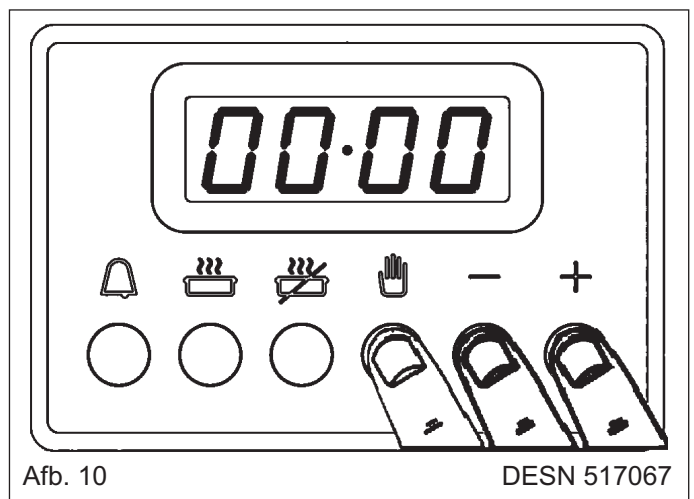
Wanneer het proces voltooid is zal de stip stoppen met knipperen en zal het symbool worden getoond.

De tijd kan op twee manieren worden ingesteld:

- Druk de knop in en hou vast. Druk nu de [+] of [-]-knoppen om de tijd op of af te laten lopen (Afb. 9). Het langer dan 2 seconden ingedrukt houden van de [+] of [-]-knoppen zal de tijd snel laten oplopen/aflopen. Laat de knoppen los om de tijd in te stellen.



- Druk in en houd beide knoppen vast (Afb. 10). Druk nu de [+] -knop (of [-]-knop) totdat de juiste tijd bereikt is.



Vergeet niet dat het een 24-uursklok is.

Als u de klok/fornuis opnieuw moet instellen, schakelt u de stroom uit en wacht u een paar minuten, begin dan opnieuw.

KERAMISCHE KOOKPLAAT

- **GEBRUIK DE KOOKPLAAT NIET ALS DEZE GEBARSTEN IS**
- **PLAATS GEEN ALUMINIUMFOLIE OP HET OPPERVLAKE VAN DE KOOKPLAAT**

- De kookplaat heeft de volgende zes platen:

Linksvoor - dubbel circuit – 2,0 kW/0,70 kW - 145 205/120 mm dia. – Snelle verhitte

Linksachter - enkel circuit - 1,1 kW – 140 mm dia. – Snelle verhitte

Middenvoor - enkel circuit – 1,1 kW – 140 mm dia. – Snelle verhitte

Middenachter - dubbel circuit – 2,0 kW/0,70 kW – 205/120 mm dia. – Snelle verhitte

Rechtsvoor - enkel circuit – 1,4 kW – 155 mm dia. – Snelle verhitte

Rechtsachter - enkel circuit – 1,4 kW – 155 mm dia. – Snelle verhitte

- Als de kookplaten ingeschakeld zijn, gaat het verhittingsgebied rood gloeien.
- De kookplaten hebben een veiligheidsschakelaar die de hitte van de keramische temperatuur begrenst als de platen aan staan zonder dat er een pan opstaat, of als de platen langer dan normaal op een maximale stand hebben gestaan.

Zoveel mogelijk van uw fornuis profiteren

- Zorg ervoor dat de pan het verhittingsgebied bedekt.
- Schakel de platen uit als u klaar bent met koken.
- Kook niet rechtstreeks op het oppervlak van de kookplaat. Gebruik altijd een pan.
- Gebruik de kookplaat niet als snijplank of neerzetgebied.
- Til de pan altijd van het oppervlak op. Schuif de pannen niet op hun plaats.
- Gebruik altijd de aanbevolen reinigingsmiddelen en methoden. Zie 'Reiniging en verzorging'

Keuze van pannen

- U moet alleen pannen gebruiken met een gladde, vlakke bodem die aanbevolen worden voor gebruik op keramische kookplaten.
- Als u gietijzeren pannen gebruikt, moet u erop letten dat ze een machinaal bewerkte platte bodem hebben.
- Gebruik nooit holle pannen of pannen met een randbodem.
- De bodem van pan moet het verhittingsgebied bedekken.
- Selecteer een pan die groot genoeg is om morsen (overkoken) te voorkomen. Dit geldt vooral als u eten kookt met een hoog suikergehalte, bijv. jam, marmelade, fruit, enz.
- Laat de pannen niet op de randen van de keramische kookplaat komen, want dan kan het emailen oppervlak van de kookplaat beschadigen.
- Voor een optimaal resultaat moet de bodem van de emailen pan 2-3 mm dik zijn, van roestvrijstaal, met een sandwich-bodem van 4-6 mm dik.

DE GRILL

- **DE DEUR VAN DE GRILL MOET OPEN BLIJVEN ALS DE GRILL AAN STAAT**
- **VOORZICHTIG:** Bepaalde delen van de grill kunnen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- De instantgrill met hoge snelheid is opgedeeld in twee gebieden om energie te besparen en tegemoet te komen aan ieders wensen.
- Draai de grillbedieningsknop rechtsom om het hele grillgebied te kunnen gebruiken voor grote hoeveelheden voedsel. Als u de grillbedieningsknop linksom draait, kunt u het middelste gebied gebruiken voor kleine hoeveelheden, bijv. 2 boterhammen, één of twee karbonaadjes, enz.
- Het meeste voedsel wordt op een hoge stand gegrild, maar voor de dikkere stukken vlees/gevogelte en voor gerechten als een goed doorbakken steak kunt u de hitte temperen door de bedieningsknop naar een lagere stand te draaien.
- Voor het beste resultaat moet u de grill ongeveer 2 minuten voorverwarmen op een hoge stand.
- De grillpan past op het geleverde grillrooster. Het rooster is zo gemaakt dat het op zijn plaats geklemd wordt, maar wel verwijderd kan worden voor reiniging. Zie Afb. 11B.
- Voedsel moet op het panrooster of op de bodem van de grillpan gegrild worden. Sommige gerechten kunt u rechtstreeks op het grillrooster of de bodem van de grill plaatsen. Dit is handig als u bijvoorbeeld de bovenkant van een gerecht (bijv. bloemkool met kaas) wilt bruinen.
- De zijpanelen van het grillcompartiment zijn zelfreinigend.
- U kunt de grillpan onder in de grill bewaren, als de grill uitstaat.

DE OVENS (ALGEMEEN)

Algemeen

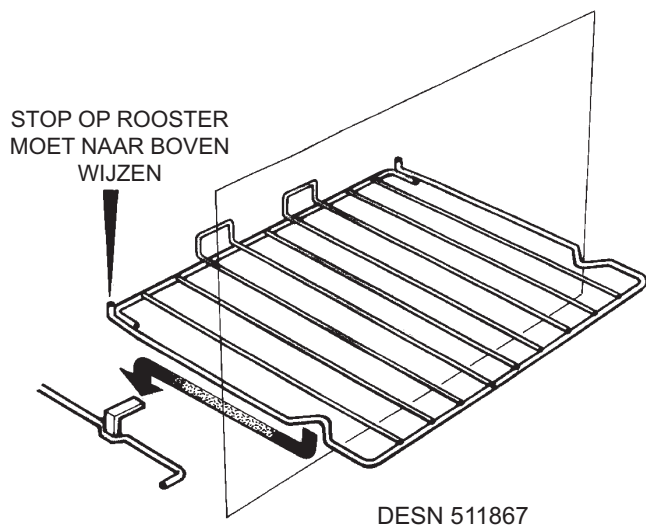
- De ovens en de grill zijn uitgerust met zelfreinigende panelen aan de zij- en achterkant. De bovenkant van de oven is ook van zelfreinigend email.
- De roosters zijn zo gemaakt dat ze niet kantelen.
- De roosterposities worden van onderaf geteld.
- Plaats gerechten in het midden van het rooster.
- U verwijdt een rooster door dit op te tillen zodat het vrijkomt van de klemmen, en naar voren te schuiven. U plaatst het rooster weer terug door het in de oven te schuiven met de korte punten aan de achterkant, naar boven wijzend. U schuift het in de juiste positie boven de zij-inkepingen en laat het rooster op de steun zakken.
- Plaats de roosters of het eten niet op de bodem van de oven.
- Verwarm de oven voor op de juiste stand totdat het neonlampje uitgaat.
- Voor een effectieve hitteverdeling dient u een ruimte van minimaal 12 mm te houden tussen de schalen en de zijkanten van de oven.
- Heeft een tinnen gebruikt of lade die groter zijn dan de met het fornuis meegeleverd.
- Het is van belang te controleren of het eten goed heet is als u het opdient.
- U kunt de standen en baktijden naar eigen smaak aanpassen.

Condensatie

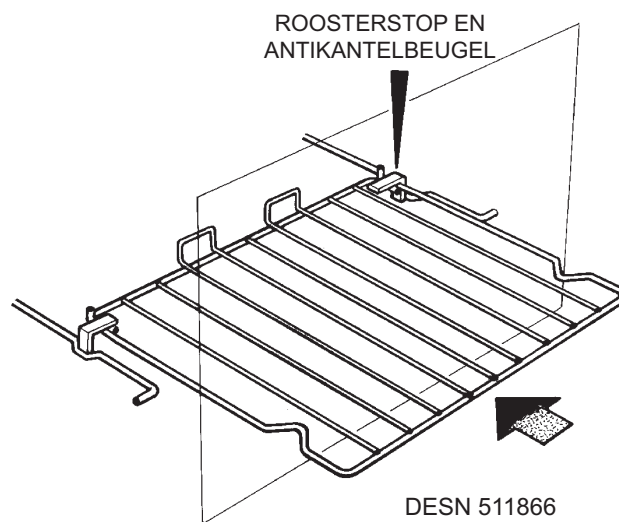
De condensatie ontstaat als er sprake is van hitte en vocht, bijvoorbeeld tijdens het koken. Indien mogelijk moet u gerechten die veel vocht bevatten, bijv. stoofschotels, bedekken. Als u condensatie ziet, kunt u dit direct afnemen

MONTAGE EN DEMONTAGE VAN OVENREKKEN

Ovenroosters - Deze roosters zijn zo ontworpen dat ze uit de oven geschoven kunnen worden



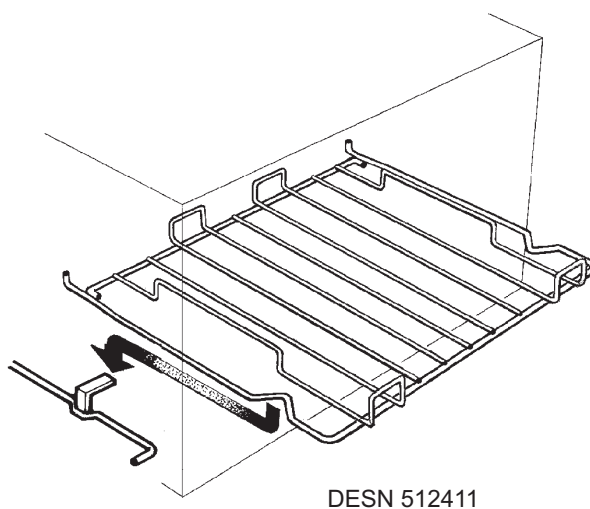
Als volgt terugplaatsen:
in steun plaatsen zoals hierboven.



Let op: rooster is uitschuifbaar tot stoppositie.

Afb. 11A

Grillrek – NIET GEBRUIKEN ALS OVENREK.
Het is een andere vormgeving, met rekbeschermingen voor- en achteraan.



Afb. 11B

WARMHOUDOVEN

DE WARMHOUDOVEN

Deze wordt gebruikt voor lange, langzame kookperiodes van 6 tot 8 uur, het warmhouden van eten en het kortdurig opwarmen van borden.

WEES EXTRA VOORZICHTIG BIJ HET OPWARMEN VAN PORSELEIN: GEBRUIK DE LAAGSTE STAND.

De warmhoudstand is het gemarkeerde gebied tussen de 110°C en de 120°C op de ovenbedieningsknop.

GEBRUIK VAN DE WARMHOUDSTAND

Houd rekening met het volgende als u eten bereidt.

- Voor de beste resultaten gebruikt u het AGA Roestvrijstalen kookgerei.
- Plaats de gerechten niet rechtstreeks op de bodem van de oven. Plaats deze altijd op een meegeleverd rooster, zie Afb. 11B.
- Braadstukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 minuten op 160° in de heteluchtoven worden gekookt alvorens over te plaatsen naar de sudderoven.
- Het vlees/het gevogelte zou volledig in 2 tagen van folie moeten worden verpakt om te verzekeren een strakke verbinding wordt bereikt, dit zal de natuurlijke sappen en de aroma's behouden die worden verloren wanneer het voedsel bij een hogere temperatuur wordt gekookt. De folie treedt moet bij de bovenkant van de verbinding worden geplaatst om lekkage te verhinderen toe.
- Afgedekte stukken vlees moeten altijd op een rooster in de braadbak liggen, voor een goede luchtcirculatie.
- Stukken vlees die zwaarder zijn dan 2,7 kilo en stukken gevogelte die zwaarder zijn dan 2 kilo zijn ongeschikt voor bereiding in de warmhoudoven.
- U kunt met deze methode geen gevuld vlees en gevogelte bereiden.
- Zorg ervoor dat varkensvlees en gevogelte een binnentemperatuur van minstens 75°C bereiken.
- Breng altijd soepen, koken de braadpannen en de vloeistoffen aan alvorens de oven aan te brengen.
- Wanneer het koken van een braadpan of het smoren van vlees behandel eerst het voedsel met folie en dan het deksel om een goede verbinding te creëren en verlies van vochtigheid te verhinderen.
- Braadstukken moeten minimaal 6 uur gekookt worden. Oven- en stoofschotels zullen binnen 2-4 uur klaar zijn afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten. Voedsel blijft goed gedurende een periode van 1-2 uur maar het uiterlijk kan er op achteruitgaan.
- Plaats de schalen ver naar achteren in de oven zodat u er zeker van bent dat ze zich boven het element onder de bodem bevinden.
- Ontdooi bevroren etenswaren geheel voordat u deze bakt.
- Wortelgewassen zijn beter te bereiden als u ze klein snijdt.
- Kruiden en dikkingsmiddelen voegt u pas na de bereidingstijd toe.
- Gerechten met ei en vis hebben een bereidingstijd van slechts 1 tot 5 uur en deze dient u te bereiden terwijl u erbij bent, zodat u van tijd tot tijd kunt kijken.
- Gedroogde bonen dienen na het weken minimaal 10 minuten gekookt te worden, voordat u ze in een gerecht verwerkt.

BEWAREN EN OPNIEUW OPWARMEN VAN ETEN

- Als eten ingevroren moet worden of niet direct opgediend wordt, laat het dan zo snel mogelijk afkoelen in een schone bak.
- Bevroren voedsel moet altijd geheel ontdooit worden in de koelkast voordat u het weer op warmt.
- Warm het voedsel grondig en snel op, op het fornuis of in een hete oven van 180°C (160°C in heteluchtoven), en dien daarna onmiddellijk op.
- **U mag eten slechts één keer opnieuw opwarmen.**

Baktips

- De linker benedenoven en de rechter bovenoven zijn heteluchtovens, wat betekent dat de lucht wordt gecirculeerd om een gelijkmatige temperatuur te creëren. In de meeste gevallen kan in een heteluchtoven voedsel op ongeveer 10°C - 20°C lager worden bereid dan in een normale oven.
- Plaatposities worden geteld van onder naar boven.
- Plaats schotels in het midden van de plaat.
- Het is belangrijk om voor het serveren te controleren of het voedsel gloeiend heet is.
- U kunt de instelling en kooktijd naar wens aanpassen.
- De sectie over vlees kan worden gebruikt als leidraad maar kan variëren door de grootte, vorm van het braadstuk.
- Ontdooi bevroren braadstukken grondig alvorens ze te koken.
- De tijden zijn voor onafgedekt braden. Verleng de tijd wanneer afgedekt met
- De kalkoen/kip is klaar wanneer de sappen er na inprikken helder uitvloeien. Als de sappen nog roze zijn moet u het koken voortzetten en elke 15 minuten controleren totdat de sappen helder vloeien.
- De kooktabellen geven een algemene leidraad maar tijden en temperaturen kunnen per recept verschillen ..

ETEN	STAND °C	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
vis		
Hele vis, bv. forel, makreel	170	25-30 min, afhankelijk van omvang
Porties	170	20-25 min, afhankelijk van dikte
Zalm (2,7 k)	140 - 150	15-18 min per 450 g
Vlees en gevogelte		
Rundvlees	170 - 180	30 min per 450 g + 30 min extra (medium)
Lamsvlees	170 - 180	25 min per 450 g + 25 min extra
Varkensvlees	170 - 180	30-35 min per 450 g + 35 min extra
Kip	170 - 180	20-25 min per 450 g + 20 min extra
Kalkoen	150 - 160	15-18 min per 450 g + 15 min extra
Eend en gans	170 - 180	25 min per 450 g + 25 min extra
Stoofschotel	130 - 140	1,5-3 uur, afhankelijk van recept
Pudding		
Melkpudding	140	2 uur
Gebakken custard	140	35 min
Gebakken biscuitpudding	160	45 min-1 uur indien ongekookt fruit gebruikt worden
Fruittaart	170 - 180	45 min-1 uur
Meringue top	130	45 min
Meringues	80 - 90	3-4 uur, draai meringues om zodra stevig

ETEN	STAND °C	GEM BAKTIJD EN OPMERKINGEN
Gistmengsels		
Brood - heel brood	200 - 210	30-45 min
Brood - bolletjes	200 - 210	15-20 min
Chelsea buns, enz.	180	25-35 min.
Cakes, deegwaar beschuitgebak en scones		
Kleine cakes	170 - 180	20 - 25 min
Gebak	160 - 170	25 - 30 min
Gebakrol	200 - 210	7 - 10 min
Vetvrij biscuitdeeg (180 mm)	170	20 min
Scones	200 - 210	10 - 15 min
Lichtgevulde fruittaart (20 cm)	130	1 1/2 - 2 uur
Gevulde fruittaart (20 cm)	130	4 - 4 1/2 uur
Zandkoek	140 - 150	1,25-1,5 uur
Biscuitjes	130 - 180	15-25 min, afhankelijk van recept
Baksels op plaat en kruidcake	160 - 170	30 min - 1,5 uur, afhankelijk van recept
Kruimeldeeg	190	Kleine taartjes 20-25 min, afhankelijk van recept, grote taarten 45-50 min, afhankelijk
Machtig kruimeldeeg	180	25 min
Bladerdeeg	210	8-10 min, afhankelijk van recept
Soesjesdeeg	190 - 200	25 - 35 min
Diversen		
Yorkshire pudding – groot	200	45 min
Yorkshire pudding - afzonderlijk	200	20 - 25 min
Soufflès	170 - 180	45 min

HET GEBRUIKEN VAN DE AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE

AUTOMATISCHE KOOKBEDIENING

Dit kan gebruikt worden om een automatisch kookprogramma in te stellen. Het schakelt de oven aan en uit op de vooraf ingestelde tijden. Hiermee wordt alleen de heteluchtoven linksonder bediend.

De maximale tijd die met het kookprogramma kan worden ingesteld is 23 uur en 59 minuten d.w.z. de vertragingstijd + kooktijd = maximum 23 uur en 59 minuten.

Vóór het instellen van een programma controleert u of de klok de juiste tijd weergeeft en houd u de volgende informatie bij de hand.

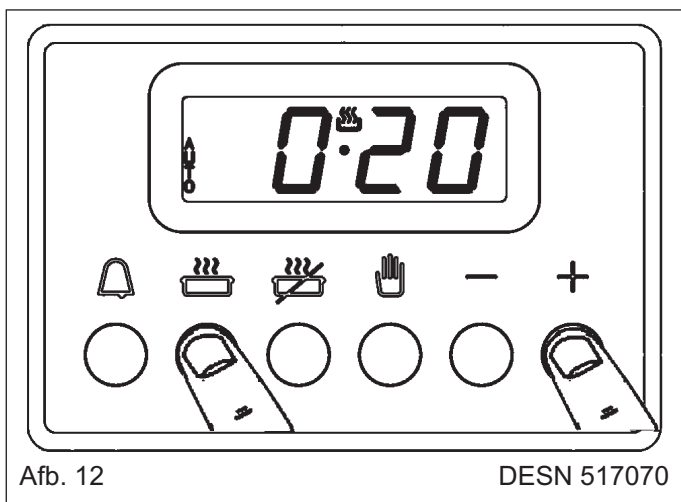
- Hoe lang het duurt het voedsel te koken.
- De tijd wanneer het voedsel klaar moet zijn met koken.
- De benodigde instelling van de oven.

- De kooktijd, die staat voor hoe lang u wilt dat de oven aan het koken is.
- De stoptijd is de tijd wanneer u wilt dat de oven stopt met koken.

Instellen van een kooktijd

Druk de knop  in en hou vast en stel de benodigde kooktijd in door de [+] knop (of [-] knop) in te drukken (Afb. 12). De klok zal nu de kooktijd in uw oven controleren. Het symbool  en [AUTO] worden weergegeven.

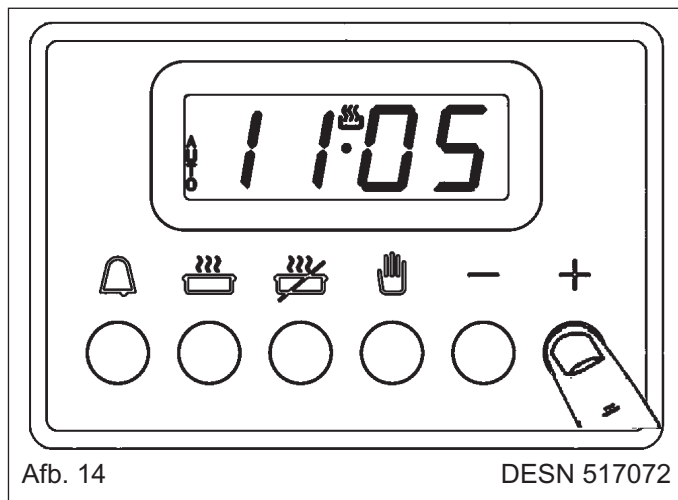
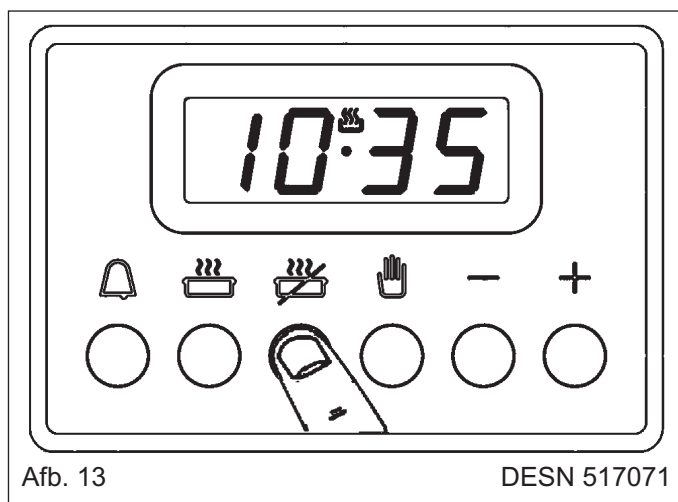
Zodra de kooktijd is bereikt, gaat de pieper af en knippert het [AUTO]-symbool. Draai de bedieningsknop van de oven naar 0 en druk dan op een willekeurige knop om het piepen te stoppen. Druk  om terug te keren naar handmatig koken.



Instellen van een kookeindtijd

Druk de stop tijd  knop in en hou vast (Afb. 13) en druk daarna de [+] knop (of [-] knop) in totdat de benodigde stoptijdverschijnt (Afb. 14). Het symbool  en [AUTO] verschijnen in het scherm.

Zodra de stoptijd is bereikt, gaat de pieper af en het [AUTO]-symbool knippert. Draai de bedieningsknop van de oven naar 0 en druk dan op een willekeurige knop om het piepen te stoppen. Druk  om terug te keren naar handmatig koken.

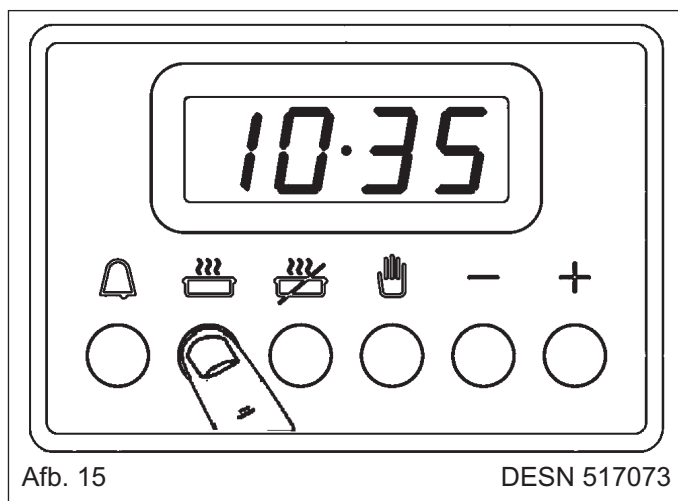


De oven automatisch aan- en uitzetten

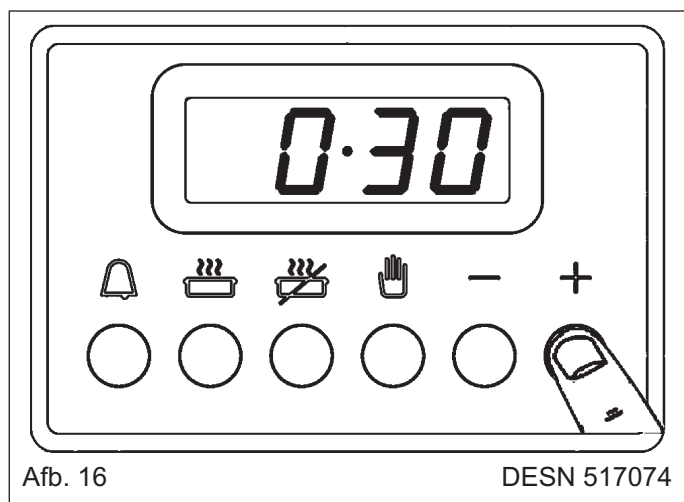
Voordat u de klok instelt voor automatische werking moet u twee tijden goed in uw hoofd houden – de kook tijd en de stoptijd.

Opmerking: U kunt de starttijd niet direct instellen – deze wordt automatisch ingesteld door de kooktijd en de stop tijd.

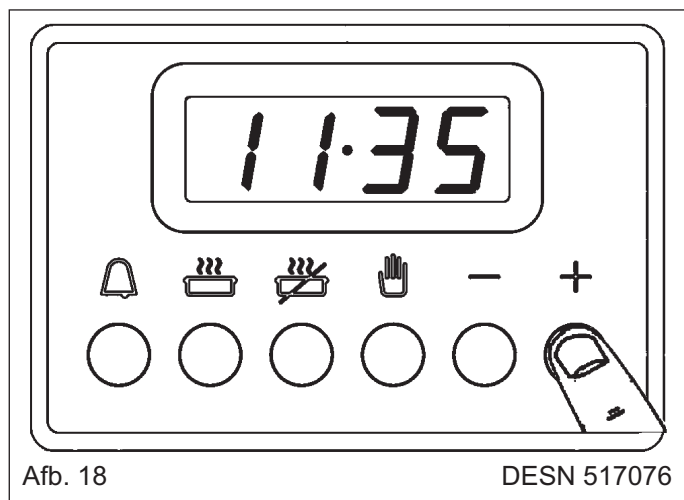
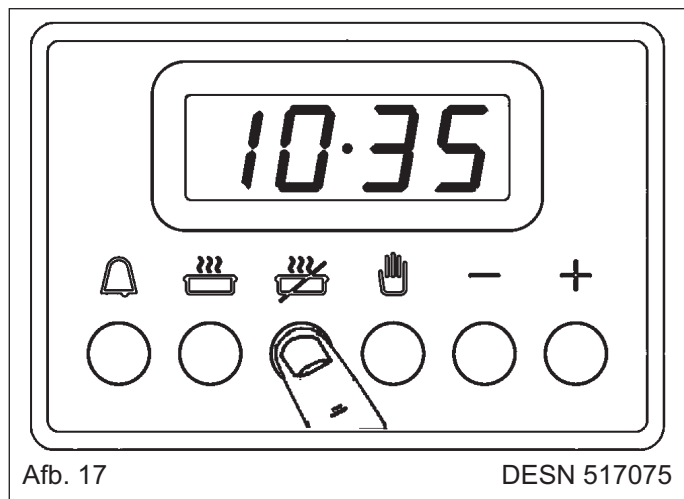
Druk de knop in en hou vast  (Afb. 15) en druk dan de [+] knop (of [-] knop) totdat de benodigde 'kooktijd' verschijnt (Afb. 16).



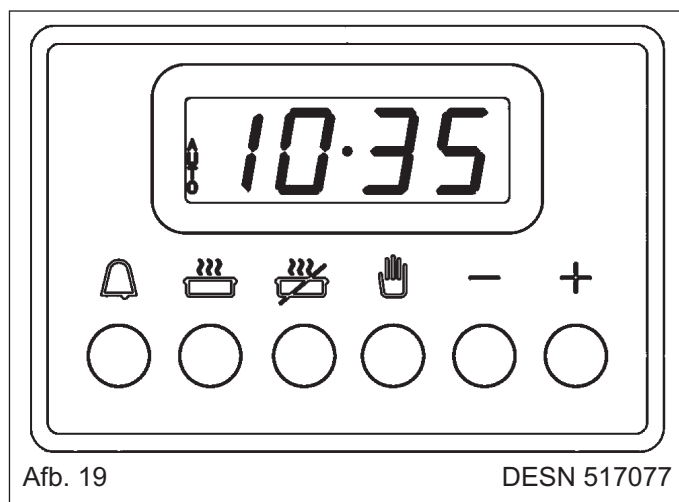
HET GEBRUIKEN VAN DE AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE



Druk nu de knop in en hou de -knop vast (Afb. 17) en druk dan de [+] knop (of [-] knop) totdat de benodigde stoptijd verschijnt (Afb. 18). Laat de knoppen los.



[AUTO] verschijnt nu in het scherm en het symbool is uit (Afb. 19).



Stel de oven in op de gewenste temperatuur. Wanneer het koken klaar is zal [AUTO] knipperen en de pieper afgaan. Draai de ovenknop eerst naar de UIT-positie, druk daarna éénmaal op een willekeurige knop om het piepen te stoppen; druk op de knop om terug te keren naar handmatig koken.

Als u er niet bent hoeft u zich geen zorgen te maken over de pieper, hij stopt na verloop van tijd. Bij terugkomst, draait u de ovenknop eerst naar 0 en drukt u deze daarna in om terug te keren naar handmatig koken.

AUTO wordt weergegeven, u wilt teruggaan naar handmatig koken

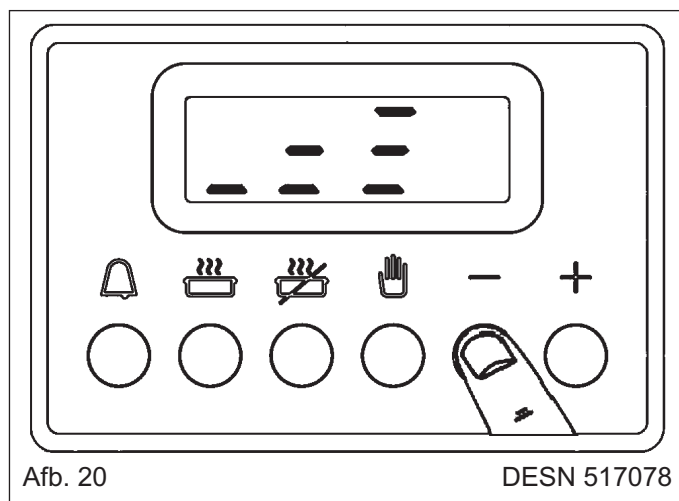
Om van automatisch instellen terug te keren naar de handmatige kookmodus, drukt u de [+] en [-] knoppen tegelijkertijd in, dit zal het automatisch programma wissen en terugkeren naar de manuele modus.

Merk op dat deze actie ook de [kookwekker] instelling wist.

Piepertoon aanpassing

De toon van de pieper kan worden aangepast naar drie verschillende niveaus.

Terwijl u in de tijdmodus zit drukt u de [-] knop in en houdt u hem gedurende enige tijd vast totdat in het scherm de toonstreepjes verschijnen (Afb. 20).

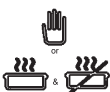


HET GEBRUIKEN VAN DE AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE

Laat de [-]-knop los en druk onmiddellijk opnieuw in, dit zal de toon met een streepje naar beneden bijstellen. Herhaal het proces totdat een comfortabele toon bereikt is.

Let op, bij een stroomstoring zal de klok de laatste tooninstelling onthouden.

Voor een overzicht van de functies bekijkt u onderstaande tabel.

Symbol	Functie	Opmerkingen
	Stelt de kookwekker in	Bedien met de [+] - en [-]-knoppen
	Stelt de duur / kooktijd in	Bedien met de [+] - en [-]-knoppen
	Stelt de eind- / stoptijd in	Bedien met de [+] - en [-]-knoppen
	Staat toe de tijd in te stellen wanneer 'AUTO' niet actief is	Bedien met de [+] - en [-]-knoppen
	Herstelt de kookbediening naar manueel	
[-]	Vermindert tijdsinterval	Deze knop ingedrukt houden versnelt instelling
[+]	Vergroot tijdsinterval	Deze knop ingedrukt houden versnelt instelling
[+] & [-]	Wist alle 'AUTO'- en kookwekkerprogramma's	

Automatisch dimmen

In het geval er geen automatische programma's zijn ingesteld en de kookwekker niet actief is, zal de klok automatisch dimmen tussen 22:00 en 06:00.

REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS

Algemeen

- Haal altijd de stekker UIT het stopcontact voordat u het fornuis reinigt.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit fornuis te reinigen.
- Als melk of sap of welke zuur- en of suikerbevattende producten dan ook gemorst worden op het fornuis of kookplaat, veegt u dit onmiddellijk op.
- Verwijder ook eventuele condensatiestrepen op de voorplaat bij de ovendeuren anders zou de emailglans permanent kunnen verkleuren.
- Gebruik geen schuursponsjes, ovenreiniger of reinigingsmiddelen met citroenzuur op emailen oppervlakken.

REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS

FORNUISONDERDEEL EN AFWERKING	REINIGINGSMETHODE
<u>Emaille</u> Grill en hete-luchtoven: alleen bodem Fornuis Bedieningspaneel Pansteunen Braadbak Grillbak Gewone en warmhoudoven: bovenkant en bodem Deurvoering Voorkant fornuis Deuren Rand kookwekker Zijranden kookplaat	Reinigen met een natte doek en heet sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een mild reinigingsmiddel, of door zachtjes te schrobben met een goed doorweekt, soppend sponsje, bijv. Brillo. De braadbak en bakplaat mogen <u>NU EN DAN</u> in de vaatwasmachine gereinigd worden. DOMPEL DEUREN NIET ONDER IN WATER WANT DEZE ZIJN VOORZIEN VAN ISOLATIEMATERIAAL.
<u>Bescherm laag hoge temperaturen</u> Beugel handrail Plint Kookplaat achterste bekleding	Reinigen met een natte doek en heet sopje. <u>BELANGRIJK:</u> <u>GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN</u>
<u>Glas</u> Afscherming grillelement Spatbescherming	Zie reiniging email hierboven. Oppoetsen met een schone, droge doek of keukenrol.
<u>Roestvrij staal</u> Deurklinken Handrail	Gebruik een warm sopje of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of chroom.
<u>Verchroomde delen</u> Oven- en grillroosters Roostersteunen Hendel grillbak Rooster grillbak	Afnemen met vochtige doek en sopje. U kunt ook een goed doorweekt, soppend sponsje, bijv. Brillo gebruiken, of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Ilo.
<u>Kunststof</u> Hendel grillbak Bedieningsknoppen Afdekplaat en bedieningen klok Neonlampjes	Afnemen met vochtige doek en sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een voorzichtig aangebracht reinigingsmiddel.
<u>Zelfreinigend email</u> Grill compartiment: zijkanten en achterkant	Moet buitensporige vlekken ontstaan, onmiddellijk schoon met warm water met afwasmiddel en een nylon afwasborstel. GEBRUIK GEEN REINIGINGSMATERIAAL DAT DE PORIËN VAN DE SPECIALE LAAG KAN VERSTOPPEN, ZOALS PASTA'S EN POEDERS, MET SOP GEVULDE SPONSJES, MIDDELEN IN SPIJTFLACON, OVENREINIGERS, BIJTENDE MIDDELEN EN METALEN SCHROBBERS/MESSEN, OMDAT DAARMEE DE PERMANENTE REINIGINGSACTIE BELEMMERD WORDT.
<u>Glazen keramische plaat</u>	Probeer geen vloeistoffen te laten overkoken. Veeg vlekken direct weg. Gebruik altijd een schone doek (niet een die gebruikt is voor het schoonmaken van vette zaken). Ingebrande substanties als suiker, zuur, voedsel, huishoudfolie of plastic moet ONMIDDELIJK verwijderd worden met een gepattendeerde scheermesschraper terwijl de plaat nog heet is. De kookplaat moet dan schoongemaakt worden met een gepattenteert schoonmaakmiddel zoals Hob Brite of Easy Do. GEBRUIK HOB BRITE NIET OP GEEMAILLEERDE OPPERVLAKKEN

Onderhoud

Onthoud dat als u een onderdeel van dit apparaat vervangt, u alleen reserveonderdelen gebruikt die voldoen aan de veiligheids- en prestatiespecificaties die wij vereisen. Gebruik geen herstelde of gekopieerde onderdelen die niet overduidelijk goedgekeurd zijn door AGA.

ONDERHOUD

- Als er onderhoud gepleegd moet worden aan het apparaat, neem dan contact op met AGA Service of een geautoriseerde distributeur/leverancier.
- Het fornuis mag alleen onderhouden worden door een bevoegde onderhoudsmonteur van een geautoriseerde distributeur of leverancier.
- Geen veranderingen aanbrengen aan het fornuis.
- Bevestig alleen door de fabrikant gespecificeerde reserveonderdelen.

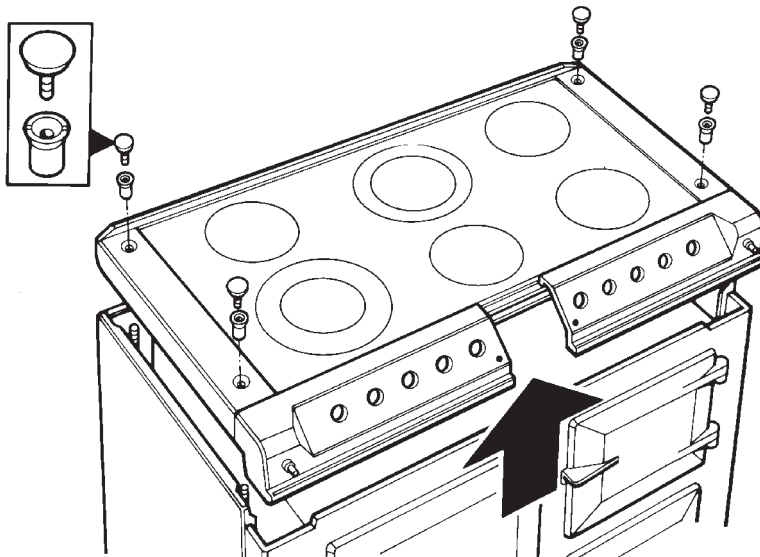
WAARSCHUWING: TIJDENS ONDERHOUD EN HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN MOET DE STROOMTOEVOER NAAR HET APPARAAT AFGESLOTEN WORDEN.

A. VERWIJDEREN VAN ZIJPANELEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder keramische kookplaat en rand (zie hoofdstuk B).
3. Laat het fornuis op de wieltjes zakken door de voetjes helemaal linksom te draaien.
4. Rol het fornuis enigszins naar voren.
5. Verwijder de bevestigingsschroeven achter (3) en schuif het zijpaneel naar achteren en eruit.
6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

B. VERWIJDEREN VAN KERAMISCHE KOOKPLAAT EN RAN

1. Schakel de stroom uit.
2. Trek de bedieningsknoppen eraf (zie Afb. 21)
3. Verwijder hoeksteunknop
4. Verwijder hoeksteunmoer
5. Verwijder timereenheid
6. Licht eenheid op
7. Koppel de oven neons.
8. Ontkoppel twee stekke
9. Hermonteren in omgekeerde volgorde, waarbij u de timereenheid als laatste bevestigt (zie hoofdstuk D).

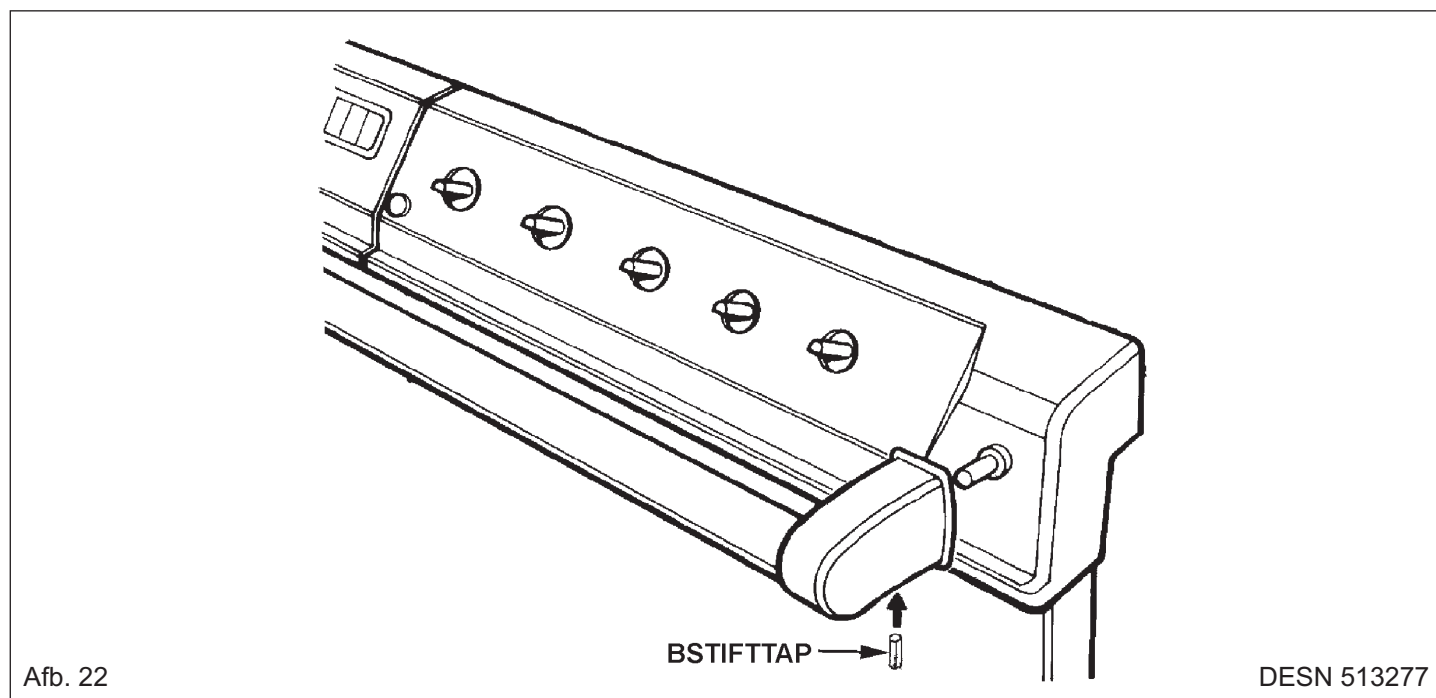


Afb. 21

DESN 513140 A

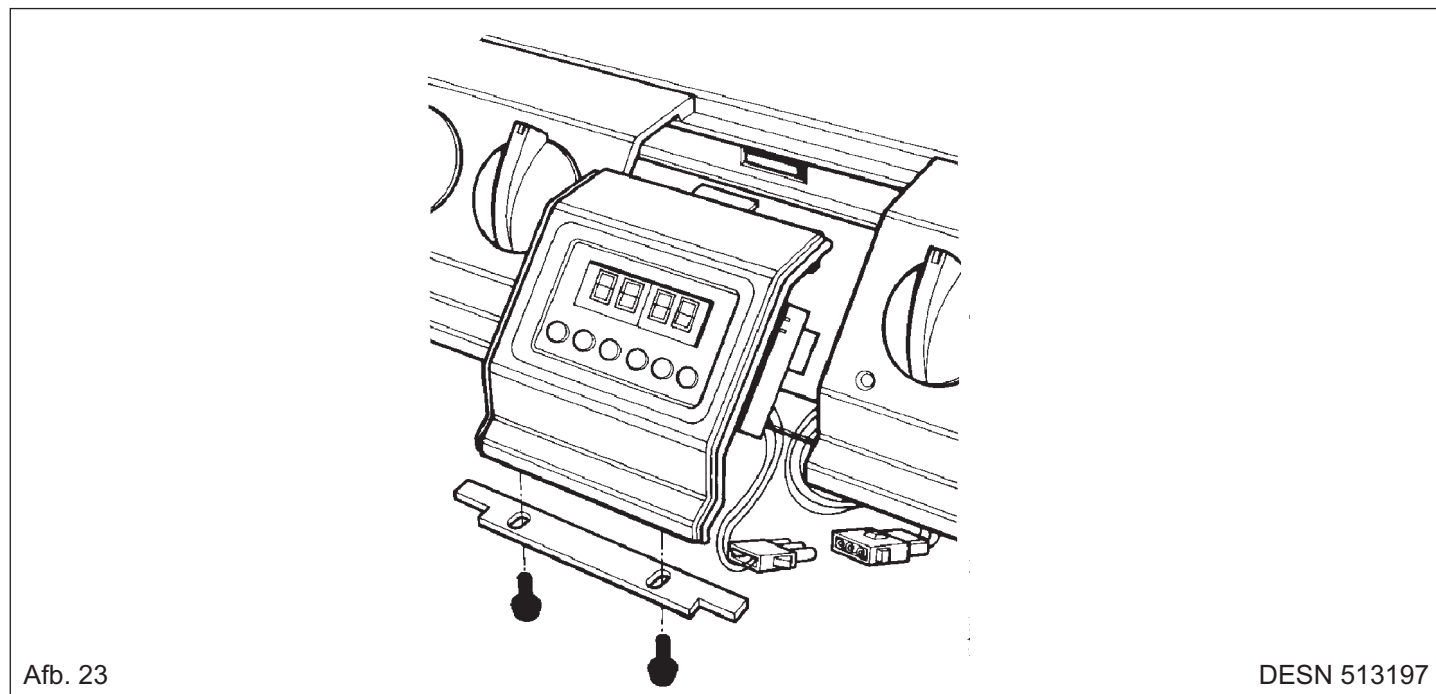
C. VERWIJDEREN VAN HANDRAIL

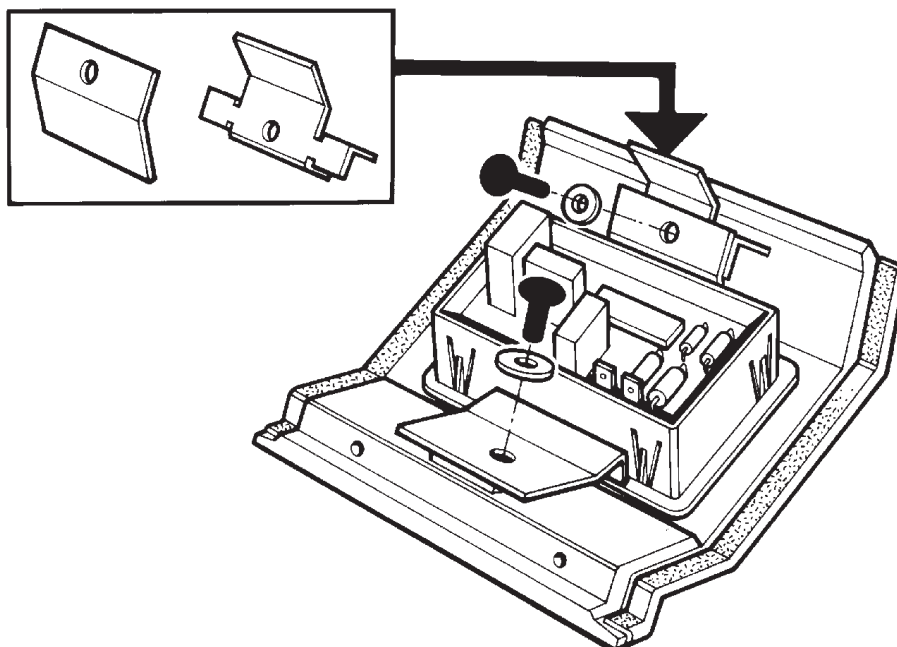
1. Maak de 2 stifttappen, aan elk einde van de handrail één, (zie Afb. 22) los met een 2,5 mm. inbussleutel.
2. Schuif handrail naar voren, van de steunen af.



D. VERWIJDEREN VAN KOOKWEKKER

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder gietstang en schroeven kookwekker (2).
3. U kunt nu de kookwekker eruit halen om de bedrading los te maken (zie Afb.23).
4. De kookwekker is nu los.
5. Kookwekker verwijderen – Verwijder 2 schroeven zoals weergegeven in Afb. 23A.





Afb. 23A

DESN 513198

E. VERWIJDEREN VAN ENERGIEREGELAAR

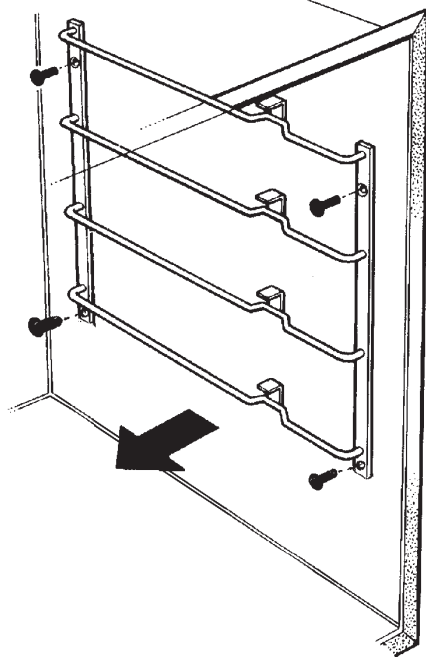
1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'KERAMISCHE KOOKPLAAT EN RAND'.
3. Verwijder twee schroeven die bediening op bedieningmontagepaneel vasthouden.
4. Haal bediening en kabels weg, maar zorg dat er geen spanning op de kabels komt.
5. Ontkoppel de kabels van de bediening.
OPMERKING: zorg dat u aansluitingen markeert.
6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

F. VERWIJDEREN VAN OVENTHERMOSTATEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN ENERGIEREGELAAR'.
3. Verwijder (7) schroeven uit achterpaneel.
4. Verwijder thermostaatkolfje en capillair via achterkant fornuis, let op positie van capillair.
5. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

G. VERWIJDEREN VAN VOERING OVEN EN GRILL – ZIE AFB. 24

1. Verwijder glijgootjes links en rechts (4 schroeven per gootje).
2. Verwijder gootjes en voering.



Afb. 24

DESN 512145

H. ONDERDELEN VERWIJDEREN (SUDDEROVEN)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN VOERING OVEN EN GRILL'.
3. Verwijder schroef (1) onderpaneel oven aan achterkant van oven.
4. Til onderpaneel eruit.
5. Verwijder bevestigingsschroeven (2) ovenelement aan achterkant van oven en wrik elementen zodat ze loskomen van plaatsingsbeugel, trek naar voren zodat aansluitingen zichtbaar worden.
6. Verwijder aansluitingen, en zorg ervoor dat ze niet langs de achterkant van het apparaat naar beneden vallen.
OPMERKING: OVEN RECHTSBOVEN heeft een element boven de voering van de bovenkant, deze verwijderd u op dezelfde manier als de onderelementen.
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

I. EEN HETELUCHTOVENONDERDEEL VERWIJDEREN

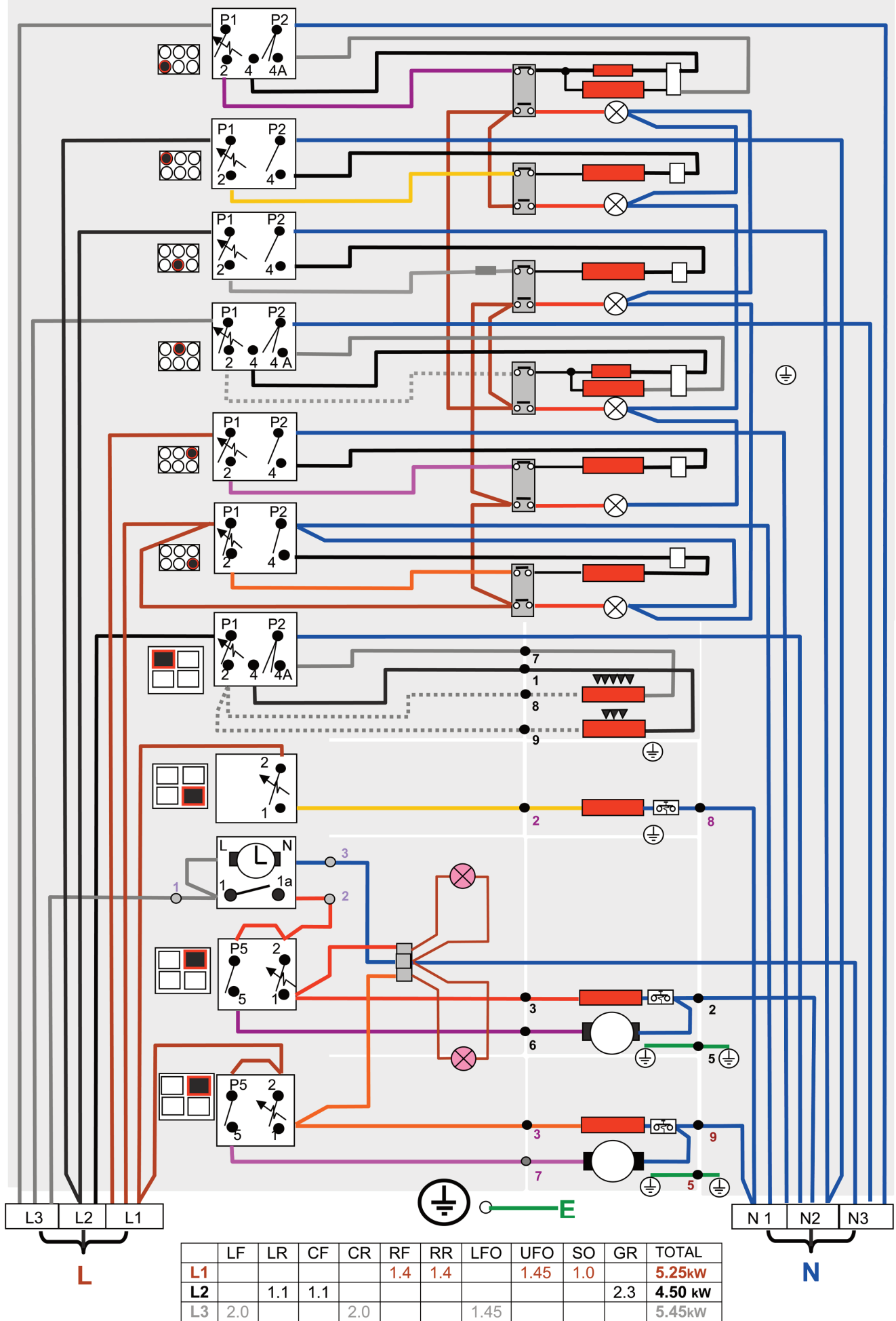
1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN VOERING OVEN'.
- OPMERKING:** u hoeft maar één kant te verwijderen.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4) van ventilatorafdekking en verwijder paneel.
4. Verwijder 3 schroeven die element aan frame vasthouden en verwijder element voorzichtig totdat u toegang hebt tot de elektrische aansluitingen.
5. Ontkoppel de aansluitingen maar zorg er voor dat de kabels niet langs de achterkant van het apparaat naar beneden vallen.
6. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

J. EEN VENTILATOR VERWIJDEREN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Ga verder als bij 'EEN HETELUCHTOVENONDERDEEL VERWIJDEREN'.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4) die de ventilator aan het frame vasthouden.
4. Trek ventilator eruit tot u toegang hebt tot de elektrische aansluitingen van de motor. Ontkoppel de kabels.
5. Verwijder ventilatorschoep.
OPMERKING: De schroefdraden van de bevestigingsschroeven van de schoep zijn linksom.
6. Verwijder motor van de montageplaatschroeven. Zorg ervoor dat afdichting en afstandhouders worden gemonteerd.
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

SCHEMATISCH BEDRADINGSSHEMA

DC6 6 - 4 Ceramic



Neem voor meer advies of informatie contact op
met uw plaatselijke distributeur

Daar AGA Rangemaster voortdurend verbeteringen
aanbrengt aan de producten behoudt het bedrijf zich
te allen tijde het recht voor om de beschreven en
afgebeelde specificaties en apparatuur te kunnen wi-
jzigen of aanpassen.



Geproduceerd door
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Engeland

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