



Het handboek TC3 & TC5

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR
VOORDAT U HET FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT

AGA TOTAL CONTROL

07/17 EOPi 516760





Mijn AGA details

AGA Total Control

Serienummer _____

Installatiedatum _____



Voor verdere vragen en informatie kunt u contact opnemen met
Uw AGA specialist

Met het beleid van continue productverbetering behoudt AGA
Rangemaster zich het recht om specificaties te wijzigen en/of aan
te brengen.

© AGA Rangemaster Limited 2011

AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Ltd. AGA
woorden en logo's zijn geregisteerde handelsmerken van de AGA
Rangemaster Group, Juno Drive, Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 3RG

www.agaliving.nl

Patentnummer 1008608



Inhoudsopgave

03	Waarschuwingen	28	De kookzones van de AGA Total Control gebruiken
04	Inleiding	28	De kookplaten
05	Een beknopte beschrijving - AGA TC3	29	De snelkookplaat
06	Een beknopte beschrijving - AGA TC5 (hotcupboard)	29	De sudderplaat
08	Accessories bij uw AGA Total Control	30	Het bovenpaneel
12	Uw AGA Total Control gebruiken	30	De ovens
14	Bedieningsmogelijkheden van de AGA Total Control	32	De braadoven
16	Gemotoriseerde ovenventilator	34	De bakoven
17	Algemeen advies	35	De sudderoven
18	Afstandsbediening	37	AGA TC5 hotcupboard
19	Advies voor de afstandsbediening	38	Onderhoud en reiniging
20	Communicate/verbinding	40	Ovenrekken plaatsen
22	Het instellingenschermdatum/tijd	40	Ovenrekken verwijderen
24	Programmeerscherm Automatisch/Activiteiten	41	Onderhoud en garantie
26	Informatieschermdatum (startscherm)	41	Foutcodes
27	Stroomonderbrekingen	41	Serienummer
27	Automatische tijdsinstelling	41	Gezondheid en veiligheid
27	Batterijen vervangen	43	AGA Basisrecepten





Waarschuwingen

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden warm tijdens gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

- Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of aanwijzingen hebben ontvangen voor een veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren. Kinderen moeten niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet zonder toezicht door kinderen worden gedaan.

WAARSCHUWING: Koken op een fornuis met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en in brand resulteren. Probeer NOOIT een brand met water te blussen. Zet eerste het apparaat uit en dek vervolgens de vlam af, bv. met een deksel of een blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookoppervlakken plaatsen.

WAARSCHUWING: Toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt blijven.

LET OP: Het regelsysteem van uw AGA zal wegens reglementaire vereisten een softwarematige reset uitvoeren om 2 uur lokale tijd. Het resetproces zal de externe ventilator uitschakelen. Als u de ventilator handmatig op AAN heeft gezet, controleer dan de werking voordat u gaat koken.



Inleiding

Uw nieuwe AGA Total Control biedt u alle comfort van het klassieke AGA-fornuis met warmteopslag, maar met het extra gemak van touchscreen-technologie en de mogelijkheid om elke kookzone aan en uit te zetten, wanneer u maar wilt.

Uw AGA-fornuis is net zoals de vorige generaties fornuizen van gietijzer gemaakt in de gieterij van Coalbrookdale, in het hartje van Shropshire, Engeland. Door de combinatie van traditioneel bewerkte ijzer en industriële verstevigingselementen warmen de oven en kookplaten snel op. U kunt er één of allemaal tegelijk gebruiken, afhankelijk van het moment van de dag en de omvang van uw huishouden.

De uitstekende kookprestaties van het AGA-fornuis zijn al vanaf het allereerste begin in de jaren '20 beroemd en het fornuis is vermaard doordat het gietijzer de warmte indirect afgeeft in de vorm van straling, en niet alleen in de vorm van warme lucht. Ook u zult al snel ook zelf ontdekken dat op deze manier bereide gerechten hun natuurlijke smaak en sappen vasthouden en gewoon lekkerder is.

Neem er gerust een kopje thee bij, lees deze handleiding goed door en ontdek voorbeelden van de lekkerste gerechten die u ooit zult bereiden.

Een beknopte beschrijving - AGA TC3

Sudderplaat

Snelkookplaat

Bovenpaneel

Deur bedieningspaneel

Braadoven

Bakoven

Sudderoven



Kookplaten

De twee kookplaten bieden verschillende warmteniveaus, waarbij de kookplaat het heetst wordt en de sudderplaat minder heet. De temperatuur van elke kookplaat kan afzonderlijk worden geregeld.

Snelkookplaat

De snelkookplaat wordt gebruikt om toast te maken, water te koken, te roerbakken en te koken op hoge temperatuur.

Sudderplaat

De sudderplaat dient om langzamer te koken om bijvoorbeeld sauzen en stoofschotels te laten sudderen. De sudderplaat kan ook direct worden gebruikt voor het maken van geroosterde sandwiches, scones, vetvrij gebakken eieren en quesadilla's.

 heetste oven voor braden op hoge temperatuur: cake en brood, vlees, groente en gevogelte, ook voor grillen bovenin en bakken onderin de oven. De oven wordt mechanisch geventileerd via de buitenmuur, zodat de meeste kookgeurtjes naar buiten worden afgevoerd.

Bakoven

 Een bakoven voor het maken van taart en koekjes, vis, lasagne of shepards pie, maar ook voor het braden van vlees en gevogelte op gematigde temperatuur. U kunt ook zonder problemen zoete en hartige gerechten tegelijk koken, de smaken niet worden vermengd.

Sudderoven

 Per lang en langzaam bakken in de sudderoven komen de smaken volledig tot hun recht en wordt zelfs het taaiste vlees heerlijk mals. Dankzij de grote inhoud is er plaats voor verschillende pannen: soep, braadschotels, gestoomde rijst, gestoomde worteltjes en stoofperen kunnen allemaal gelijktijdig worden bereid, zonder dat er iets aanbrandt.

5

Braadoven



Een beknopte beschrijving - AGA TC5 (Hotcupboard)



Kookplaten

De twee kookplaten bieden verschillende warmteniveaus, waarbij de kookplaat het heetst wordt en de sudderplaat minder heet. De temperatuur van elke kookplaat kan afzonderlijk worden geregeld.

Snelkookplaat

De snelkookplaat wordt gebruikt om toast te maken, water te koken, te roerbakken en te koken op hoge temperatuur.

Sudderplaat

De sudderplaat dient om langzamer te koken om bijvoorbeeld sauzen en stoofschotels te laten sudderen. De sudderplaat kan ook direct worden gebruikt voor het maken van geroosterde sandwiches, scones, vetvrij gebakken eieren en quesadilla's.

Verwarmingsplaat (Hotcupboard)

De verwarmingsplaat is de ideale plaats om gekookt voedsel weg te zetten.

Slow Cooking Oven (Hotcupboard)

Ideaal voor een breed assortiment lange toepassingen voor slow cooking, zoals lamsbout, varkensschouder, varkensbui en verjaardagstaart.

NB: vlees- en groenteschotels moeten op de kookplaat of in de roostoven worden begonnen.

Verwarmingsoven (Hotcupboard)

Gebruikt voor het opwarmen van borden en serveerschalen. Kan ook gebruikt worden om restjes bij elkaar te halen voor uitschrapen.

Braadoven

De heetste oven voor braden op hoge temperatuur: cake en brood, vlees, groente en gevogelte, ook voor grillen bovenin en bakken onderin de oven. De oven wordt mechanisch geventileerd via de buitenmuur, zodat de meeste kookgeurtjes naar buiten worden afgevoerd.

Bakoven

Een bakoven voor het maken van taart en koekjes, vis, lasagne of shepards pie, maar ook voor het braden van vlees en gevogelte op gematigde temperatuur. U kunt ook zonder problemen zoete en hartige gerechten tegelijk koken, de smaken niet worden vermengd.

Sudderoven

Door lang en langzaam bakken in de sudderoven komen de smaken volledig tot hun recht en wordt zelfs het taaiste vlees heerlijk mals. Dankzij de grote inhoud is er plaats voor verschillende pannen: soep, braadschotels, gestoomde rijst, gestoomde worteltjes en stoofperen kunnen allemaal gelijktijdig worden bereid, zonder dat er iets aanbrandt.



Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel bevindt zich achter de linker bovendeur en bevat aanraakgevoelige knoppen met een groen of oranje lampje (LED-indicator) om aan te geven welke kookzone is geactiveerd. Activering van een optie wordt bevestigd met een pieptoon.



Afstandsbediening

Bij uw AGA Total Control-fornuis hoort ook een afstandsbediening, die kan worden gebruikt om de ovens te programmeren. De afstandsbediening geeft de tijd, de datum en geprogrammeerde activiteiten weer. De kookplaten worden alleen handmatig bediend.

Accessoires bij uw AGA Total Control



Grote braadslee met grilrooster

Deze braadslee kan in de ovenrichels worden geschoven en hoeft niet op een ovenrek te worden geplaatst. De braadslee kan worden gebruikt met het grilrooster in de hoogste positie om bovenin de braadoven te grillen. Hij kan gebruikt worden voor het braden van vlees of gevogelte, met of zonder het grilrooster. In deze braadslee kunnen grote hoeveelheden gepofte aardappelen worden gemaakt. De braadslee kan ook worden gebruikt om grote taarten of cakes te bakken. Het grilrooster zelf is ook handig als afkoelrek voor cake. Het is geschikt voor alle ovens, gebruik op de kookplaat wordt afgeraden.



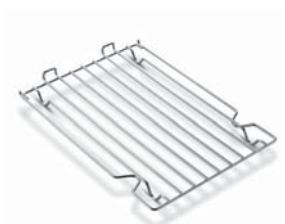
Middelgrote braadslee met grilrek

Deze braadslee kan in de breedte in de ovenrichels worden geschoven of op een ovenrek worden geplaatst. De middelgrote braadslee kan gebruikt worden met het grilrooster in de hoogste positie om bovenin de braadoven te grillen. Deze braadslee kan ook worden gebruikt om kleinere stukken vlees of gevogelte te braden met of zonder het grilrooster. In deze braadslee kunnen gepofte aardappelen worden gemaakt en de braadslee kan ook worden gebruikt om cake te maken. Het grilrek zelf is ook handig als afkoelrek voor cake. Het is geschikt voor alle ovens, gebruik op de kookplaat wordt afgeraden.



1 Bodemrooster

Dit rooster wordt gebruikt op de bodem van de ovens, in het bijzonder in de braad- en sudderovens, om gerechten die langer dan 30 minuten in de oven moeten te beschermen tegen de intense hitte van het bodemelement.



3 Ovenrekken

Deze kunnen in de verschillende ovens worden geplaatst, om schotels en braadsledes op te zetten die niet direct in de ovenrichels passen. Ze zijn geschikt voor alle ovens. Zie pagina 40 voor meer informatie over de juiste plaatsing van de ovenrekken.



Dit rek wordt koudrek genoemd omdat aanbevolen wordt dit rek niet in de oven te bewaren wanneer het niet wordt gebruikt. Het kan worden gebruikt als grote bakplaat voor scones, koekjes, gebakjes en schuimgebakjes of als warmteschot om de bovenste warmte te blokkeren als het gerecht te donker wordt voordat het gaar is.



ovenafsluitplaat

De geperforeerde afsluitplaat wordt boven in de braadoven geplaatst voor nog betere bakresultaten. Voor de beste resultaten moet deze afsluitplaat altijd zijn gemonteerd wanneer de oven wordt gebruikt, zelfs bij het grillen. Deze afsluitplaat wordt gemonteerd door de installateur en kan worden gedemonteerd om hem schoon te maken.





Broodrooster

Met dit broodrooster kan brood worden geroosterd op de snelkookplaat. AGA-toast staat bekend om zijn uitstekende kwaliteit en is knapperig van buiten en zacht van binnen. Gebruik dikke sneden brood en plaats ze in de AGA broodrooster. Als het brood erg vochtig of vers is moet u de broodrooster voorverwarmen om vastplakken te voorkomen. Til het deksel van de snelkookplaat op en plaats de broodrooster rechtstreeks op de plaat met het handvat in een hoek op het handvat van het deksel.

Sluit het deksel en wacht tot het brood aan één kant geroosterd is. Dit duurt ongeveer 1-2 minuten, afhankelijk van het soort brood. Open vervolgens het deksel en draai de broodrooster om. Rooster het brood ook aan de andere kant. De broodrooster kan ook worden gebruikt om pitabroodjes op te warmen, theebroodjes te roosteren en als afkoelrek voor cake .



Staalborstel

Hiermee kunt u de onbewerkte gietijzeren oppervlakken reinigen. Door kruimels en aangebakken resten te verwijderen blijven de kookprestaties behouden. Gebruik deze staalborstel op de kookplaten en in de ovens. De staalborstel is niet geschikt voor emailen oppervlakken .



AGA-kookartikelen en accessoires

Voor de beste resultaten met uw fornuis raden we aan AGA-steelpannen met een dikke, driedubbele bodem en stapeldeksels te gebruiken om de ovenruimte maximaal te benutten en een AGA-waterketel om water te koken. U kunt de AGA-accessoires vinden bij uw AGA-specialist of online op www.agacookshop.co.uk



Meer over uw AGA

Als u nog geen demonstratie hebt gezien, vraag uw AGA-specialist dan om meer informatie. Tijdens de demonstratie met ideeën en tips leert u hoe u het beste uit uw nieuwe AGA en de AGA-accessoires en -kookartikelen kunt halen.

Uw AGA Total Control gebruiken

Aan de slag

Wanneer u het AGA-fornuis de eerste keer aanzet kunt u twee dingen opmerken waarover u zich geen zorgen hoeft te maken.

Het AGA-fornuis geeft gedurende korte tijd een geur af. Dit komt doordat het beschermende olielaagje op de kookplaten verbrandt. Daarom raden we aan tijdens de eerste gebruiksuren het keukenraam te openen

Tijdens het opwarmen van het AGA-fornuis is het ook

mogelijk dat er zich condensatie vormt op het boven- en voorpaneel. Dit komt door het drogen van het isolatiemateriaal en het zetmeelbindmiddel op de isolatie van het element. Veeg dit zo snel mogelijk weg om vlekken op het emaille te vermijden.

Uw AGA Total Control ziet er aan de buitenkant uit als een klassiek, emaille, gietijzeren AGA-fornuis met warmteopslag. Dit fornuis biedt echter bijna eindeloze flexibiliteit. In plaats van één enkele warmtebron bevat elke kookzone namelijk eigen elektrisch verwarmde gietijzeren element(en). Dankzij de scheiding van de kookzones kunt u het fornuis selectief bedienen en alleen de gewenste zones gebruiken.

Het bedieningspaneel bevindt zich achter de linker bovendeur. Het bevat aanraakgevoelige knoppen met een groen of oranje lampje (LED-indicator) om aan te geven welke zone is geactiveerd. Activering van opties wordt bevestigd met een pieptoon. Er zijn acht knoppen:



Stand-by/AAN



Stand
Handmatig ► Sluimer ► AUTO ► AUTO/Sluimer



Koken (Snelkookplaat)
AAN/UIT



Suddereren (Sudderplaat)
AAN/UIT



Ventilator (Ovenventilator)
AAN/UIT



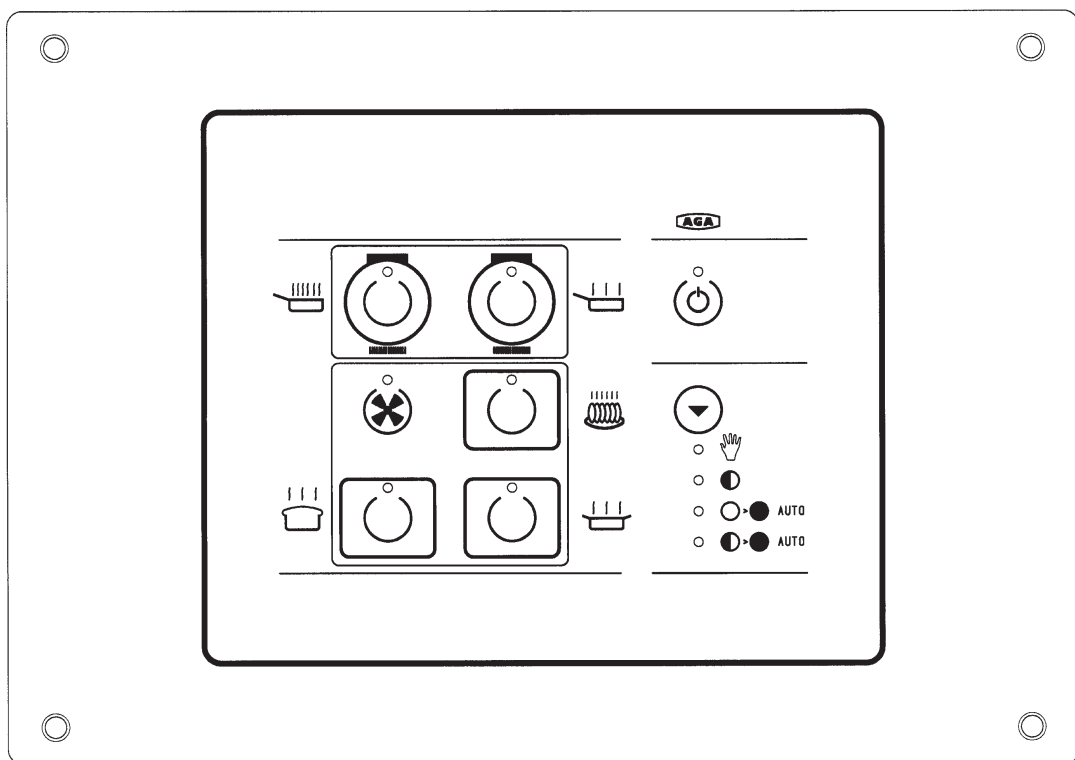
Braden (Braadoven)
AAN/UIT of geactiveerd voor AUTOMATISCH of AUTOMATISCH/Sluimer



Bakken (Bakoven)
AAN/UIT of geactiveerd voor AUTOMATISCH of AUTOMATISCH/Sluimer



Suddereren (Sudderoven)
AAN/UIT of geactiveerd voor AUTOMATISCH of AUTOMATISCH/Sluimer



Bedieningsmogelijkheden van de AGA Total Control

Het fornuis heeft 4 bedieningsstanden:



Stand-selectie

Handmatig ► Sluimer ► AUTO ► AUTO/Sluimer

Activeren is alleen mogelijk wanneer de stand-byknop aan staat.



Stand-by

Deze knop moet aan staan (groen) om onderdelen van uw AGA Total Control te bedienen of voor geprogrammeerde activiteiten.



Handmatig (selecteer wat u nodig heeft)

Elke verwarmingszone (een oven of een kookplaat) kan naar wens worden aan- of uitgezet. Druk op de overeenkomstige knop, een groen controlelampje geeft aan wanneer een bepaalde zone is geactiveerd.

Het groene controlelampje van de geactiveerde zone(s) knippert langzaam om aan te geven dat de zone(s) aan het opwarmen is (zijn). Wanneer de geactiveerde zone(s) de gewenste temperatuur heeft (hebben) bereikt en klaar is (zijn) voor gebruik, stopt het groene lampje met knipperen. Het is normaal dat het groene lampje langzaam knippert tijdens het koken. Dit geeft aan dat de verwarmingszone stroom vraagt. In de stand 'Handmatig' blijft elke geactiveerde zone aan tot deze wordt uitgeschakeld.



Sluimer (alleen ovens)

In deze stand zijn alle drie de ovens actief (de braadoven en de bakovens zijn standaard ingesteld op ongeveer 120°C, de sudderoven is standaard ingesteld op ongeveer 100°C).

Bij activering begint het oranje controlelampje van de ovens traag te knipperen. Dit geeft aan dat de ovens aan het opwarmen zijn. Wanneer de "Sluimer"-temperatuur is bereikt, stopt het oranje lampje met knipperen.

Afzonderlijke ovens kunnen niet 'UIT' staan. Toch kan iedere oven van 'Sluimer' op volle kracht worden gezet door één keer op de knop ervan te drukken. Bij één druk op de knop gaat de geactiveerde oven over op 'volle kracht'. Er begint een groen lampje te knipperen en wanneer de gewenste temperatuur wordt bereikt, stopt dit lampje met knipperen.

Door nog een keer op een ovenknop te drukken, keert die oven terug naar de 'Sluimer'-stand.



AUTO (alleen ovens) - zet de geactiveerde ovens op volle kracht vanuit de UIT-stand.

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

Elke bewerking wordt 'activiteit' genoemd en u kiest zelf de begin- en eindtijd, tenzij u de vooraf ingestelde tijd gebruikt.

De afstandsbediening wordt ingesteld door de installateur en geeft de juiste tijd van de dag weer. Tenzij u uw eigen automatische programma hebt ingesteld, geeft de afstandsbediening de vooraf ingestelde tijd aan (1 activiteit 7u - 19u).

Zie pagina 24 voor het instellen van de voorkeuren van uw eigen automatische programma.

Activeer de 'AUTO'-stand.

Activeer de oven(s) voor automatische werking door op de overeenkomstige knop(pen) te drukken.

De geactiveerde oven(s) wordt (worden) aangegeven door een oranje lampje (tenzij u 'AUTO' hebt geactiveerd tijdens een 'activiteit'-periode). Tijdens een 'activiteit'-periode is het lampje groen.

Het ovenlampje knippert groen terwijl de oven opwarmt. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het groene lampje met knipperen.

LET OP:

- Vergeet de opwarmtijd niet mee te rekenen.
- Vergeet niet dat er (een) oven(s) geactiveerd moet(en) zijn als u het AUTO-programma hebt ingesteld .
- De kookplaten kunnen alleen handmatig worden bediend.
- U wordt herinnerd aan de laatste 'AUTO' ovenselectie wanneer u de volgende keer 'AUTO' selecteert.
- **GEBRUIK DE OVENS NIET MET DE FORNUISDEUREN OPEN**

 **AUTO/Sluimer** (alleen ovens) - zet de geactiveerde ovens op volle kracht vanuit de Sluimer-stand.

U kunt de ovens programmeren zodat ze één of twee keer per dag te werken.

Elke bewerking wordt 'activiteit' genoemd en u kiest zelf de begin- en eindtijd, tenzij u de vooraf ingestelde tijd gebruikt.

Zie pagina 24 om de voorkeuren van uw eigen Automatische programma in te stellen.

Selecteer 'AUTO/Sluimer'.

Selecteer de oven(s) voor automatische werking door op de overeenkomstige knop(pen) te drukken.

De geactiveerde oven(s) wordt (worden) aangegeven door een oranje lampje (tenzij u 'AUTO/Sluimer' hebt geactiveerd tijdens een 'activiteit'-periode).

Tijdens een 'activiteit'-periode is het lampje groen.

De geactiveerde oven(s) wordt (worden) aangegeven door een oranje lampje, het ovenlampje knippert oranje tot de 'Sluimer'-temperatuur is bereikt.

Het ovenlampje knippert groen terwijl de oven wordt opgewarmd vanuit 'Sluimer'-stand tot volle kracht tijdens de AUTO/Sluimer-activiteitsperiode. Eenmaal op volle kracht stopt het groene lampje met knipperen.

LET OP:-

- Vergeet de opwarmtijd niet mee te rekenen.
- Vergeet niet dat er (een) oven(s) geactiveerd moet(en) zijn als u het AUTO/Sluimer-programma hebt ingesteld en de AUTO/Sluimer-stand hebt geactiveerd .
- De kookplaten kunnen alleen handmatig worden bediend.
- Tussen 'gebeurtenissen' blijven alle geselecteerde ovens in 'Sluimer'-stand.
- U wordt herinnerd aan de laatste 'AUTO/Sluimer'-ovenselectie wanneer u de volgende keer 'AUTO' selecteert.
- **GEBRUIK DE OVENS NIET MET DE FORNUISDEUREN OPEN.**

AUTO en AUTO/Sluimer

Door over te schakelen van de ene bedieningsstand naar de andere, worden de gebruikte kookplaten uitgeschakeld. Dit is een ingebouwde beveiliging. Indien nodig kunnen ze na het veranderen van de stand opnieuw worden aangezet.



Gemotoriseerde ovenventilator

De ovenventilator wordt gebruikt wanneer u met de braad-, sudder- en bakovens werkt. Hierdoor worden de kookgeuren en vettige dampen via de ventilatiepijp van het fornuis naar buiten afgevoerd waardoor er minder geurtjes in de keuken komen. Tijdens het kookproces komt altijd vocht vrij. Hoewel de ventilator helpt om de kookgeuren en vettige dampen af te voeren, zal er altijd enige condensatie en stoom zichtbaar zijn tijdens het koken. Aanbevolen wordt braadschotels en gerechten met een hoog vochtgehalte af te dekken.

Voor de beste resultaten moet de kooktemperatuur van de oven stabiel zijn (het groene lampje licht ononderbroken groen op) voordat u de ovenventilator activeert. Wanneer u dat niet doet, heeft de oven meer tijd nodig om op te warmen.

Druk nadat u het gerecht in de oven hebt geplaatst op de ovenventilatorknop op het bedieningspaneel. Het groene lampje boven de knop licht op.

De ovenventilatie uitzetten: druk op de ventilatorknop om de ovenventilatie uit te zetten.

Het groen lampje boven de ventilator gaat uit. De ventilator zal echter nog 5 minuten blijven draaien voordat hij stopt.

NB: dezelfde 5 minuten gelden als de ventilator "ON" is wanneer het hele apparaat in stand-by staat via de knop "ON/Stand-by".

LET OP: AGA Total Control ovens zijn van gietijzer gemaakt en kunnen vanzelfsprekend roesten, met name als de ventilator tijdens het koken niet wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de ventilator ook aan staat wanneer er voedsel in de AGA staat om warm te houden.

Voor de reiniging van ovens verwijzen wij naar pagina 38.



Algemeen advies

Plaats **NOOIT** gerechten in een oven voordat deze de normale werkingstemperatuur heeft bereikt, dus alleen wanneer het groene lampje van de geactiveerde oven permanent brandt en niet knippert.

Laat de ovendeuren niet lang open staan tijdens het koken en opwarmen.

Bewaar het kouderek niet in het fornuis. Gebruik het koud in de braadoven om de warmte van de bovenkant van de oven te blokkeren, waardoor er onderin een meer gematigde oventemperatuur ontstaat. U kunt dit rek ook gebruiken als bakplaat.

Wanneer een oven of kookplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt en er dan gerechten of koude pannen/sledes in worden geplaatst, kan het zonelampje knipperen omdat de oven en/of kookplaat extra warmte nodig heeft.

Opwarmtijden

Wanneer een kookzone aan het opwarmen is, wordt dit aangegeven door een knipperend groen of oranje lampje op het bedieningspaneel. Wanneer een zone de gewenste temperatuur heeft bereikt, geeft een permanent brandend groen of oranje lampje aan dat de zone is opgewarmd. AGA adviseert de gietijzeren onderdelen gedurende een uur volledig te laten opwarmen voor optimale kookresultaten.

Snelkookplaat

Een koude snelkookplaat heeft ongeveer 11 minuten nodig om de gewenste temperatuur te bereiken.

Sudderplaat

Een koude sudderplaat heeft ongeveer 8 minuten nodig om de gewenste temperatuur te bereiken.

Braadoven

Een koude braadoven heeft ongeveer 35 minuten nodig om de gewenste temperatuur te bereiken en een braadoven in 'Sluimer'-stand heeft ongeveer 15 minuten nodig om de gewenste temperatuur te bereiken.

Bakoven

Een koude bakoven heeft ongeveer 22 minuten nodig om de gewenste temperatuur te bereiken en een bakoven in 'Sluimer'-stand heeft ongeveer 15 minuten nodig om de gewenste temperatuur te bereiken.

Sudderoven

Een koude sudderoven heeft ongeveer 45 minuten nodig om de gewenste temperatuur te bereiken.

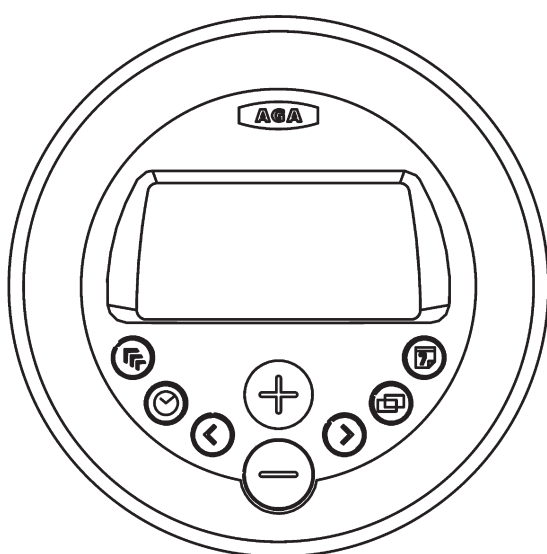
LET OP: voor optimale kookresultaten adviseren we nog 30 minuten te wachten nadat de gewenste temperatuur is bereikt zodat de gietijzeren elementen volledig worden opgewarmd. Dit is in het bijzonder belangrijk als u grote maaltijden of gerechten bereidt.

LET OP: de aangegeven tijden gelden voor afzonderlijk bediende zones. Indien verschillende zones gelijktijdig worden aangezet, kan het langer duren voordat de afzonderlijke zones zijn opgewarmd. Als alle zones gelijktijdig worden aangezet, duurt het ongeveer een uur voordat het hele fornuis de gewenste temperatuur bereikt.

De aangegeven tijden gelden voor een fornuis met een eenfasige stroomtoevoer van 32 amp. bij 230 V. Voor andere stroomtoevoerconfiguraties kunnen deze tijden variëren.

Afstandsbediening

De afstandsbediening geeft de tijd, de datum en activiteiten weer. Programmeren is mogelijk met de acht drukknoppen. De informatie wordt weergegeven op een LCD-scherm met achtergrondverlichting.



Schermen

De afstandsbediening heeft 3 hoofdschermen.

1. Het hoofdinformatiescherm (startmenu)
2. Het datum/tijd-scherm
3. Het programmeerscherm

Na ongeveer 3 minuten gaat de display over op 'slaap'-stand. Druk op de gewenste knop om een scherm te openen.

Knopbedieningen

-  **1. Communicatie/verbinding**
In het begin gebruikt om de afstandsbediening te synchroniseren met de AGA Total Control.
-  **2. Klok**
Opent en sluit het instellingscherm voor de datum en de tijd.
-  **3. Links/terug**
Keert terug en markeert de vorige instelling.
-  **4. Plus**
Verhoogt de gemarkeerde instelling.
-  **5. Min**
Verlaagt de gemarkeerde instelling.
-  **6. Rechts/vooruit**
Gaait vooruit en markeert de volgende instelling.
-  **7. Kopiëren**
Kopieert het tijdprogramma van de huidige dag naar de volgende dag in het scherm van de 7-daagse kalender.
-  **8. Dagelijkse activiteiten**
Opent en sluit het kalenderscherm voor dagelijkse activiteiten.



Advies voor de afstandsbediening

Gebruiksafstand

De afstandsbediening werkt alleen in dezelfde ruimte als het fornuis, op een maximale afstand van 4 meter van het fornuis. Buiten de aanbevolen werkingsafstand kan de afstandsbediening 'Stand-by' aangeven. In dat geval moet u de afstand tot het fornuis verkleinen om de afstandsbediening opnieuw te kunnen gebruiken, zie hieronder.

Signaalcontrole tussen afstandsbediening en AGA Total Control

Het symbool  (Stand-by) wordt in de volgende situaties weergegeven:

1. In Stand-bystand
2. Bij communicatiestoringen
3. Bij stroomonderbreking
4. Als de afstandsbediening zich buiten het bereik van de AGA Total Control bevindt

Houd de afstandsbediening altijd voor het fornuis wanneer u informatie van of naar de bediening overdraagt, het signaal is dan het sterkst.

Als de afstandsbediening  Stand-by weergeeft wanneer het fornuis aan staat, druk dan 1 seconde stevig op de knop . Hierdoor wordt de communicatieverbinding tussen het fornuis en de afstandsbediening geactiveerd.

Communicatie/verbinding

Voor meer informatie over de eerste communicatie/verbinding zie pagina 20.

Voorbeeldweergave

Als de afstandsbediening zich buiten het bereik van het fornuis bevindt of het fornuis uit staat, is de stand "Alleen voorbeeldweergave" beschikbaar. De geprogrammeerde activiteiten kunnen niet worden gewijzigd. Het symbool  wordt weergegeven op het scherm en het bericht '**Preview only**' (**Alleen voorbeeldweergave**) wordt kort weergegeven wanneer het programmeerscherm voor activiteiten voor het eerst wordt geopend.

In de Voorbeeldweergave kunt u de dagen nagaan aan de hand van de knoppen  en . De knoppen  en  zijn inactief en u kunt geen wijzigingen aanbrengen.

Storing afstandsbediening

In het onwaarschijnlijke geval van storing van de afstandsbediening, kan het fornuis nog steeds werken met het laatst geselecteerde programma. Het fornuis kan ook vanuit één van de automatische standen op de Handmatige stand worden gezet aan de hand van de stand-knop op het bedieningspaneel. In geval van schade aan of verlies van de afstandsbediening, kunt u deze door AGA laten vervangen en opnieuw programmeren voor gebruik met uw fornuis.

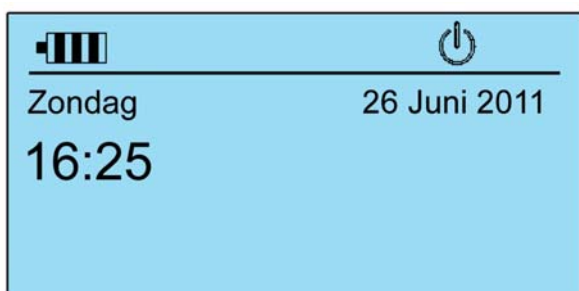
PLAATS DE AFSTANDSBEDIENING NIET OP WARME OPPERVLAKKEN.



Communicatie/verbinding

Dit proces is nodig bij de eerste installatie van het AGA Total Control-fornuis. Als de afstandsbediening om welke reden dan ook moet worden vervangen, moet de nieuwe afstandsbediening worden gesynchroniseerd.

- U moet ook de tijd en de datum instellen.
- U kunt de voorkeuren van uw eigen Automatische programma instellen



Stap 1

Verbinding kan 30 seconden nadat het fornuis stroom ontvangt worden geactiveerd. De Stand-byknop op het aanraakpaneel moet 'AAN' staan. Het proces moet vervolgens worden voltooid binnen 2 minuten. Doet u dit niet, dan moet u het proces herhalen.

Stap 2

Houd de knop  op de afstandsbediening 10 seconden ingedrukt om het scherm communicatie/synchronisatie te openen.

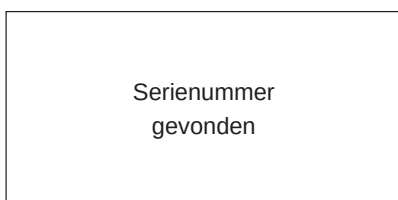
Het volgende schermbericht wordt weergegeven.

Druk op  en 
om te synchroniseren

Stap 3

Druk gelijktijdig op de knoppen  en . De afstandsbediening 'vindt' nu het serienummer.

Het volgende schermbericht wordt kort weergegeven.



Stap 4

Gebruik de knoppen  en  om de gewenste taal voor uw afstandsbediening te selecteren en druk op  om uw keuze te bevestigen.

Wanneer de tijd en de datum zijn ingesteld, verschijnt het programmeerscherm Auto/Activiteiten.

Stap 5

Stel de juiste tijd en de juiste datum in, zie pagina 22.

Stap 6

U kunt hier uw eigen AUTO-programma instellen, zie daarvoor pagina 24. Als u dit later wilt doen, druk dan op  om de vooraf ingestelde tijden te behouden: 1 activiteit 7u - 19u (dagelijks).

Opmerkingen

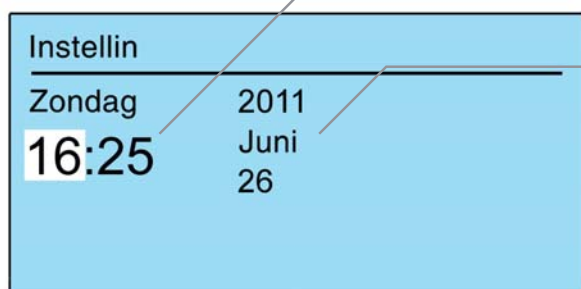
- Het symbool  verschijnt in de rechter bovenhoek van het scherm als de afstandsbediening zich buiten het bereik van het fornuis bevindt of als het proces communicatie/verbinding niet is voltooid. Wanneer de communicatie OK is, wordt het symbool  weergegeven.
- De knop  kan worden gebruikt om communicatie tussen het fornuis en de afstandsbediening te forceren. Deze functie is actief wanneer de eerste verbinding met succes is gemaakt



Het instellingenschermdatum/tijd

Houd de Klok-knop  ingedrukt tot het scherm verschijnt.

In dit scherm kunt u de tijd, de datum, de maand en het jaar wijzigen/instellen.



Druk op de knoppen  en  om de gemarkeerde instellingen voor de tijd, de datum, de maand en het jaar te wijzigen.

Druk op de knoppen  en  om heen en weer te gaan tussen de tijd, de datum, de maand en het jaar.



Druk op ieder gewenst moment ogenblik op  de knop om de instellingen te bewaren en het scherm DATUM/TIJD te verlaten.

'Message sent OK' (Bericht verzonden OK) verschijnt op het scherm wanneer de afstandsbediening zich binnen het bereik van het fornuis bevindt.

'Changes stored on handset only' (Wijzigingen alleen opgeslagen op de afstandsbediening) verschijnt op het scherm wanneer de afstandsbediening zich buiten het bereik van het fornuis bevindt.

Opmerkingen

- Zelfs als de instellingen voor de tijd, de datum, de maand en het jaar niet worden gewijzigd, moet u toch op de klok-knop  drukken om terug te keren naar het startscherm.
- De dag kan niet worden gewijzigd omdat deze informatie automatisch is ingesteld op de afstandsbediening wanneer de datum en het jaar zijn ingesteld.
- Het startscherm verschijnt automatisch wanneer de batterijen worden vervangen.



Programmeerscherm Automatisch/Activiteiten

Dit scherm wordt geopend door op de knop dagelijkse activiteit te drukken.

In dit scherm kunnen het aantal activiteiten en de begin- en eindtijd van activiteiten worden ingesteld. Voor elke dag kan er een verschillend aantal activiteiten en begin- en eindtijden ingesteld zijn, of alle zeven dagen kunnen hetzelfde zijn.

Er zijn al tijden voorgeprogrammeerd. Volg deze aanwijzingen om uw gewenste instellingen uit te voeren. Vooraf ingestelde tijden zijn 1 activiteit 7u - 19u (dagelijks).

In de Voorbeeldweergave-stand verschijnt het Stand-bypictogram.

1

2

3

4

5

6

'Tweemaal' wordt weergegeven als er twee activiteiten zijn ingesteld.

'Eenmaal' wordt weergegeven als er één activiteit is ingesteld.

'Nee' wordt weergegeven als er geen activiteiten zijn ingesteld.

Wat u kunt doen

- 1 De huidige dag wordt weergegeven op de display. U kunt dit veranderen in de dag die u wilt bewerken door op de knoppen  en  te drukken.
- 2 Dit is het aantal activiteiten voor die dag. U kunt dit veranderen  of  één keer of twee keer door op de knoppen  en  te drukken.
- 3 Dit is de begintijd van de eerste activiteit . U kunt dit veranderen door op de knoppen  en  te drukken.
- 4 Dit is de eindtijd van de eerste activiteit . U kunt dit veranderen door op de knoppen  en  te drukken.
- 5 Dit is de begintijd van de tweede activiteit . U kunt dit veranderen door op de knoppen  en  te drukken.
- 6 Dit is de eindtijd van de tweede activiteit . U kunt dit veranderen door op de knoppen  en  te drukken.

Hoe kunt u dit

Druk op de knoppen  en  om door de instellingen op het scherm  te bladeren. Wanneer u een instelling selecteert, wordt deze gemarkeerd met een donker vak. Door op de knoppen  en  te drukken, kunt u de informatie in het donkere vak veranderen .

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

Als u wijzigingen hebt aangebracht en u dit scherm wenst te verlaten, druk dan op de knop . Het bericht **'Save Changes-Yes or No?' (Wijzigingen bewaren - Ja of Nee?)** Verschijnt op het scherm.  

Door op de knoppen  en  te drukken, markeert u Ja of Nee. Druk nogmaals op de knop  om uw keuze te bevestigen.

DENK ERAAN: na het instellen van de AUTO-activiteit moet u een oven activeren op het aanraakpaneel  als u het programma dat u net hebt ingevoerd wilt activeren.

Opmerkingen

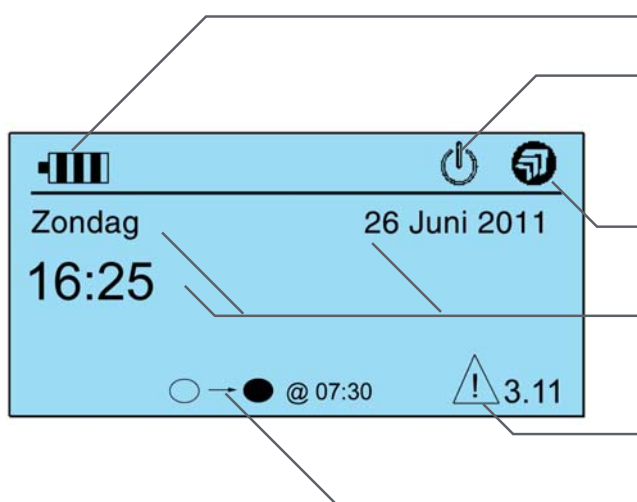
- Zelfs als u geen wijzigingen hebt aangebracht, moet u toch op de klok-knop  drukken om terug te keren naar het Startscherm.



Informatiescherm (startscherm)

Dit is het hoofdscherm waar informatie zoals de tijd, de datum, de batterijstatus en de connectiviteit wordt weergegeven. Als u een van de 'AUTO'-standen hebt geprogrammeerd en deze momenteel worden uitgevoerd, wordt ook de volgende verandering van activiteit weergegeven. Hieronder vindt u hierover meer gedetailleerde informatie.

Druk op een knop van de afstandsbediening om dit scherm vanuit de 'Slaap'-stand te openen.



Symbool voor de batterijstatus.

Als er geen communicatie is tussen de AGA Total en de afstandsbediening omdat het fornuis geen stroom ontvangt, in stand-bystand staat of de afstandsbediening zich buiten het bereik van het fornuis bevindt, wordt het symbool  weergegeven.

Het symbool Communicatie/verbinding geeft aan dat de communicatie tussen het fornuis en de afstandsbediening OK is.

Symbolen die de huidige tijd en de huidige dag aangeven.

Waarschuwingdriehoek en foutcode worden weergegeven in het geval van een storing.

Als de AUTO of de AUTO/Sluimer-stand actief is, wordt de volgende verandering van activiteit weergegeven voor die dag, met de overeenkomstige symbolen die de begin- en eindtijd aangeven.

OPMERKING: als het stand-bypictogram wordt weergegeven, wordt de activiteitenindicator niet weergegeven.

Symbolen voor veranderingen van activiteiten

 →  AUTO-activiteit aan (vóór AUTO-activiteit)

 →  AUTO-activiteit UIT (tijdens AUTO-activiteit)

 →  AUTO/Sluimer-activiteit AAN (vóór AUTO/Sluimer-activiteit)

 →  AUTO/Sluimer-activiteit UIT (tijdens AUTO/Sluimer-activiteit)

Stroomonderbrekingen van minder dan 10 minuten

Wanneer de stroom wordt hersteld, keert de AGA Total Control terug naar normale werking zoals ingesteld vóór de stroomonderbreking.

Stroomonderbrekingen van meer dan 10 minuten

De meeste functies worden uitgeschakeld.

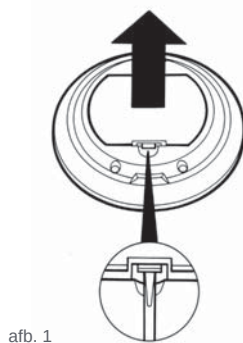
- Ventilator UIT.
- 'Handmatige' stand - alle zones UIT.
- 'Sluimer'-stand - kookplaten UIT, Sluimer AAN
- 'AUTO'-stand - kookplaten UIT, ovens gaan door met het ingestelde programma.
- 'AUTO/Sluimer' - kookplaten UIT, ovens gaan door met het ingestelde programma.

Het is mogelijk dat het bericht 'Power Cut' (Stroomstoring) verschijnt op het scherm van de afstandsbediening. Bevestig door op een knop van de afstandsbediening te drukken. Het is mogelijk dat het fornuis niet de verwachte temperatuur heeft.

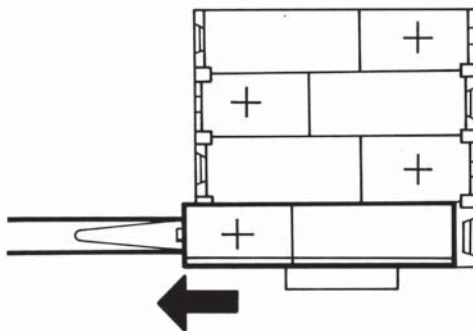
Automatische tijdsinstelling

In het geval van stroomonderbrekingen actualiseert de afstandsbediening de bedieningen van het fornuis automatisch met de juiste tijd wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld. Hiervoor moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

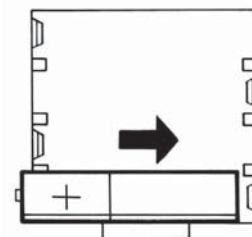
1. De afstandsbediening bevindt zich binnen het bereik van het fornuis.
2. De batterijstatus van de afstandsbediening is goed.
3. De tijdsinstelling van de afstandsbediening zelf is correct.



afb. 1



afb. 2



afb. 3

LET OP: de tijd van de afstandsbediening moet in de lente en de herfst worden aangepast naar zomertijd/wintertijd. Zie pagina 22.

Batterijen

De afstandsbediening werkt op vier 'AAA'-batterijen, die afzonderlijk verpakt zijn. Uw installateur plaatst deze in de afstandsbediening wanneer uw AGA Total Control-fornuis wordt geïnstalleerd. Bij vervanging van de batterijen moet u deze aanwijzingen en de schema's volgen.

Haal de afstandsbediening van de achterplaat en verwijder vervolgens het afdekplaatje van de batterijen aan de achterkant van de afstandsbediening (Afb. 1). Verwijder voorzichtig de batterijen. Duw daarvoor eerst **op het positieve (+)** uiteinde van de onderste batterij en trek deze eruit (Afb. 2). Herhaal deze procedure om de overige batterijen te verwijderen.

Gebruik **altijd** batterijen met een lange levensduur, het gebruik van oplaadbare batterijen wordt afgeraden.

Begin het plaatsen van de batterijen bij de onderste batterij en eindig bij de bovenste (Afb. 3).

De levensduur van de batterijen hangt af van het gebruik. Vervang de batterijen wanneer er slechts één streepje zichtbaar is van het batterijsymbool op de afstandsbediening.

Onderhoud en reiniging

Veeg de afstandsbediening schoon met een zachte, schone doek. Gebruik geen schuurmiddelen en dompel de afstandsbediening niet onder in water.

De kookzones van de AGA Total Control gebruiken

De verschillende kookzones van het AGA Total Control-fornuis worden afzonderlijk beschreven op de volgende pagina's. Voor elk gebied of elke zone worden receptsuggeraties gegeven. U kunt het fornuis op verschillende manieren gebruiken, bijvoorbeeld voor een snelle maaltijd door de week of een ovengerecht wanneer de ovens aan staan tijdens koudere perioden of in het weekend, wanneer u meer kookt.

Het klassieke AGA-fornuis met warmteopslag staat bekend om de milde warmte die deze afgeeft. Met de AGA Total Control krijgt u alleen warmte wanneer het fornuis aan staat en minder warmte wanneer slechts bepaalde delen ervan aan staan.

De kookplaten

De kookplaten worden handmatig bediend. Zorg ervoor dat de stand-byknop aan staat en druk dan op het aanraakbedieningspaneel van de gewenste kookplaat. Het controlelampje begint groen te knipperen en wanneer de kookplaat de ingestelde temperatuur bereikt brandt het lampje ononderbroken groen.

De snelkookplaat bevindt zich links en de sudderplaat rechts op het AGA Total Control-fornuis. De snelkookplaat is de warmste en de sudderplaat de minst warme van de twee. Ze bevatten allebei ingebouwde elektrische elementen in het gietijzer, die respectievelijk in ongeveer 11 en 8 minuten opwarmen. De kookplaten kunnen volledig onafhankelijk van de ovens worden gebruikt.

Dit betekent dat het AGA Total Control-fornuis verschilt van het klassieke AGA-fornuis met warmteopslag omdat het gedurende de volledige kooktijd van gerechten kan worden gebruikt doordat het ontwerp de kookplaten op een constante temperatuur houdt, terwijl het klassieke AGA-fornuis blijft koken wanneer de temperatuur daalt. Daarom raden we hiervoor aan om te beginnen op de kookplaat (kookplaten) om daarna door te gaan met de ovens. Dit is ook mogelijk met het AGA Total Control-fornuis, maar is niet noodzakelijk. Als u bijvoorbeeld een macaronischotel met saus maakt op het AGA Total Control-fornuis, kunt u alles met de kookplaten doen.

De gehele kookplaatzone kan worden gebruikt om te koken en er passen verscheidene pannen gelijktijdig op één enkele plaat.

De kookplaten liggen iets boven het bovenpaneel om krassen te voorkomen als de pannen opzij worden getrokken. Sleep kookartikelen nooit van één plaat naar een andere, het emaille kan daardoor beschadigen!

Leg de roestvrijstalen isolatiedeksels op de kookplaten wanneer u deze niet gebruikt. Wanneer de kookplaten 'aan' staan, zijn de isolatiedeksels warm. We raden aan geen ketels, sauspannen of braadsledes rechtstreeks op de isolatiedeksels te plaatsen om krassen te voorkomen. Gebruik onderleggers om het oppervlak te beschermen als u de deksels hier toch voor gebruikt!

Verwijder altijd verbrande etensresten of kruimels van de kookplaten met de staalborstel die bij uw AGA is meegeleverd. Zie pagina 38 voor gedetailleerde informatie over reinigen.



De snelkookplaat

De warmste plaat, de snelkookplaat, wordt gebruikt om te koken, te grillen, te roerbakken, toast te maken, kortom alles waarvoor een hoge temperatuur nodig is. Groene groenten behouden hun kleur als ze hier snel worden gekookt en met een stoomkoker op de steelpan kunt u meer dan één soort groente tegelijkertijd koken.

Bij het roerbakken of koken van gerechten die kunnen spatten adviseren we een AGA-spatbescherming te gebruiken. Hiermee beschermt u het isolatiedeksel tegen spatten, waardoor deze later gemakkelijker schoongemaakt kan worden! Was de spatbescherming af in lauwwarm water of plaats de spatbescherming tussen twee borden in de vaatwasser.

Houd er rekening mee dat de kookplaat te heet is om er rechtstreeks eten op te bereiden.

Ga voor receptenideeën die in deze zone gebruikt kunnen worden naar het afzonderlijke receptenboek.

- 12 | Drop scones
- 22 | Stevige groentesoep voor de herfst
- 24 | Snel gegrilde kip en pestopasta
- 30 | Roergebakken rundvlees met sesamzaad
- 32 | Snel en gemakkelijk: risotto met paddenstoelen
- 34 | In de pan gebakken zeebaars met pittige mangosalsa
- 36 | Frittata zonder gedoe
- 38 | Chilli Con Carne
- 40 | Ouderwets zondags gebraden vlees
- 42 | Groene groenten
- 44 | Thaise groene curry
- 52 | Gezellige avond thuis met hertenvlees en bramensaus
- 54 | Marcia's casserole van langzaam gegaard varkensvlees en muskaatpompoen
- 64 | Frisse frambozen- en chocoladewarktaart
- 66 | Gebak van de plaat met blauwmaanzaad en marmelade
- 68 | Gestoomde bananenpudding overgoten met toffeesaus
- 82 | Snelle bessensjam

De sudderplaat

De sudderplaat is de minst warme van de twee kookplaten en wordt gebruikt voor recepten waarvoor lagere temperaturen nodig zijn, bijvoorbeeld om sauzen te maken, roerei te bereiden, melk op te warmen, stoven, soepen en het laten sudderen van groente. Bovendien kan de sudderplaat rechtstreeks als bakplaat worden gebruikt voor het roosteren van sandwiches, quesadilla's en scones, het aanbakken van karbonades en zelfs het bakken van eieren zonder vet! Langzaam gebakken toast kunt u op de sudderplaat maken zonder dat u hiervoor de AGA-broodrooster hoeft te gebruiken.

De sudderplaat is even groot als de snelkookplaat en is vlak afgewerkt voor optimaal contact met de AGA-steelpannen, grillpan, braadpan en waterketel.

Zie pagina 38 voor gedetailleerde informatie over reinigen.

Ga voor receptenideeën die in deze zone gebruikt kunnen worden naar het afzonderlijke receptenboek.

- 06 | AGA-pap
- 08 | Roerei met gerookte zalm
- 10 | Volledig Engels ontbijt
- 12 | Drop scones
- 16 | Zomersalade met Halloumi- en gegrilde paprika
- 18 | Quesadillas
- 22 | Stevige groentesoep voor de herfst
- 24 | Snel gegrilde kip en pestopasta
- 44 | Thaise groene curry
- 51 | Poppy's platte brood met spinazie en feta
- 70 | Kaas- en hamtosti's
- 74 | Dubbele gemberkoekjes
- 78 | Havermostrepen met pompoenzaad en cranberry's
- 80 | Snelle en gemakkelijke viskoekjes
- 82 | Snelle bessensjam
- 94 | Vaders favoriete rundvlees- en bierpastei
- 96 | Verwarmende vispastei voor de winter



Het bovenpaneel

Het bovenpaneel is het emailen oppervlak rond de kookplaten. Het wordt warm wanneer de AGA Total Control-kookplaten worden gebruikt. Hoewel het geen kookoppervlak is, kunt u de warmte ervan gebruiken voor dingen die u tijd en afwas besparen! Zo kunt u bijvoorbeeld honing of stroop opwarmen in de schaal of boter of chocolade smelten in een bak, waardoor u hiervoor geen steelpan hoeft te gebruiken. Plaats de bak echter wel op een kurken onderlegger of een opgevouwen keukenhanddoek om krassen in het emaille te vermijden. Hoewel het een duurzaam en stevig oppervlak is, blijft glasemaille van glas en zijn krassen erin zichtbaar!

Het bovenpaneel kan warm ook worden gebruikt om er een kopje thee of koffie op te plaatsen of onhandig gevormde blikken, schilmesjes of onderdelen van keukenmixers of keukenmachines te laten drogen.

De ovens

Uw AGA Total Control heeft drie ovens met elk een andere vooraf ingestelde temperatuur, net zoals het klassieke AGA-fornuis met warmteopslag. Het betreft de volgende ovens:

De braadoven
voor koken op hoge temperatuur

De bakoven
voor koken op gematigde temperatuur

De sudderoven
voor lang en langzaam koken

GEBUIK DIT FORNUIS NIET MET DE DEUREN OPEN, ZE KUNNEN HIERDOOR BLOKKEREN.

Elke oven heeft dezelfde inhoud (met plaats voor een kalkoen van 13 kg) en de eigenschappen van het klassieke AGA-fornuis met warmteopslag kunnen worden gebruikt, bijvoorbeeld het opstapelen van steelpannen in de sudderoven. Hierdoor kunt u groenten, rijst en pudding stomen of stoven en fruit pocheren in één en dezelfde oven en houdt u de kookplaten vrij waardoor u stoom en kookgeurtjes in de keuken vermindert.

U kunt één, twee of alle drie de ovens aanzetten op hun vooraf ingestelde temperatuur of u kunt de braadoven en de bakoven ook in 'Sluimer'-stand zetten (de sudderoven heeft altijd dezelfde temperatuur).

De ovens zijn gemaakt van gietijzer, waardoor stralingswarmte wordt toegepast om te koken. Dit is het geheim van de uitstekende kookresultaten waar het AGA-fornuis bekend om is geworden. Indirecte stralingswarmte droogt het eten niet uit, waardoor het natuurlijke vocht en de natuurlijke smaken worden behouden.



Aangezien elke oven naar buiten toe wordt geventileerd, worden kookgeuren en stoom naar buiten afgevoerd en komen deze niet in de keuken terecht. Zet de ventilator aan wanneer u gerechten in de ovens plaatst. Als u de ventilator aanzet voordat de oven is opgewarmd, heeft de oven meer tijd nodig om op te warmen. Door de ovens te ventileren, kunt u ook zoete en hartige gerechten samen bereiden zonder dat u het risico loopt dat de smaken worden vermengd. Zo kunt u een heerlijke citroencake bereiden in dezelfde oven als champignons met knoflook!

Sluimer-stand

In de Sluimer-stand werken alle drie de ovens als een sudderoven.

De sudderoven staat altijd in Sluimer-stand, terwijl de braadoven en de bakoven op Sluimer-stand kunnen worden gezet om ofwel te koken op lage temperaturen ofwel zachte warmte in de keuken te verspreiden. Deze functie dient ook om deze ovens voor te verwarmen wanneer ze later op volle kracht moeten werken.

Koken met de braadoven of bakoven in Sluimer-stand geeft de beste resultaten voor grote, rijke vruchtencakes en schuimgebak, omdat de zachte warmte van de bovenste en onderste elementen zorgen voor goede garing. Andere gerechten waarvoor de Sluimer-stand in deze ovens kan worden gebruikt zijn gestoomde pudding en kerstpudding en grote stukken vlees. Begin het kookproces voordat u de oven op Sluimer-stand zet.

Onderstaande recepten kunnen op sluimerstand gekookt worden, zie het afzonderlijke receptenboek.

- 62 | Peren met kardemom
- 68 | Gestoomde bananenpudding overgoten met toffeesaus
- 88 | Feestelijke vruchtencake



De Braadoven



De braadoven wordt indirect verwarmd door twee elementen, één onderin en één bovenin de oven. Deze elementen verwarmen de lucht en het gietijzer aan de binnenkant voor kookresultaten zoals die van het klassieke AGA-fornuis met warmteopslag, maar met de mogelijkheid de oven in

Sluimer-stand of Uit te zetten wanneer u deze niet nodig hebt.

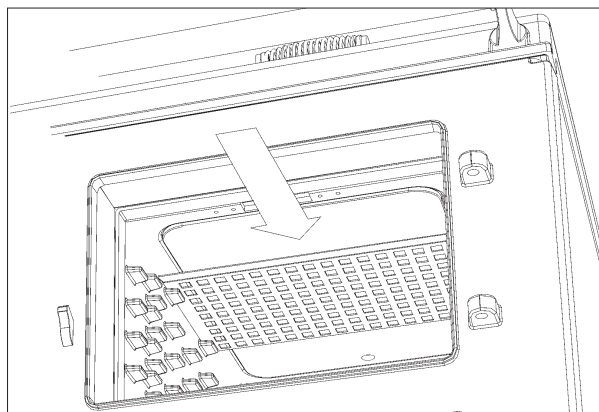
De braadoven kan worden gebruikt om te 'grillen' bovenin en 'kort te braden' onderin de oven.

- Wanneer u lang (meer dan 30 minuten) onderin de oven kookt, plaats dan het bodemrooster voordat u het gerecht in de oven plaatst. Hierdoor staat het gerecht op enige afstand van het onderste element en krijgt u een beter resultaat.

Meer over koken onderin de braadoven.....

- Wacht 1 uur voordat u rechtstreeks op de bodem van de oven kookt, om ervoor te zorgen dat de temperatuur van het onderste element stabiel is.
- U kunt gerechten met een korte bereidingstijd (maximaal 30 minuten) rechtstreeks op de bodem van de braadoven plaatsen, bijv. pizza, quiche, enz.

OPMERKING: de geperforeerde afsluitplaat van de braadoven moet bovenaan in de braadoven worden geplaatst voor een beter resultaat. Deze afsluitplaat moet altijd geplaatst zijn wanneer het fornuis aan staat, ook tijdens het grillen (zie de afbeelding om de geperforeerde afsluitplaat in de braadoven te plaatsen).



De warmte in de braadoven is verdeeld, wat betekent dat de bovenkant enigszins warmer is dan het midden en het ovenrek op de ovenbodem minder warm is dan het midden.

De bodem van de oven kan worden gebruikt als kookoppervlak en wordt dan ook wel een verborgen kookplaat genoemd. De bodem is geschikt voor gerechten met een bereidingstijd van meer dan 30 minuten, zoals gepofte aardappelen. Op de bodem van de oven moet u het bodemrooster gebruiken om de gerechten te beschermen tegen aanbranden.

Het mooie aan de braadoven is dat alle vetspatten worden verbrand wanneer de oven op volle kracht werkt. Het enige wat u hoeft doen is af en toe uitborstelen om verkoolde resten te verwijderen.

De braadoven is uitstekend voor brood en deegwaren. Quiches in keramische bakvormen of taarten in Pyrex-schotels hoeven niet afgedekt te worden omdat de gerechten op de bodem van de oven van onderaf garen en de vulling hard wordt en bruint door de warmte rondom. Zoals u weet, geleiden metalen blikken sneller warmte dan keramiek. Plaats deze dus altijd op het bodemrooster onderin de oven om te voorkomen dat ze onderaan te donker worden.

De speciaal ontworpen braadsledes en bakschalen schuiven rechtstreeks op de richels, waardoor bijna iedere beschikbare vierkante centimeter ruimte wordt benut. Gerechten kunnen worden beschermd aan de hand van het kouderek of afgeschermd door de grote braadslee. Hierdoor kunt u gelijktijdig gerechten bereiden waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn. Als het eten te snel bruint en u het niet naar een andere oven wenst te verplaatsen, schuif dan gewoon het koude platte rek over het eten om de bovenste warmte te verminderen.

Braadoven in Sluimer-stand

Wanneer de braadoven in Sluimer-stand staat, kan deze worden gebruikt om rijke vruchtencakes te maken of langzaam braadvlees, stoofschotels en curryschotels te bereiden. Met uitzondering van schuimgebak en rijke vruchtencakes, moeten gerechten die langzaam worden bereid op temperatuur worden gebracht voordat ze in een oven op Sluimer-stand worden geplaatst. Het lampje knippert oranje tijdens het opwarmen tot de Sluimer-temperatuur en brandt ononderbroken oranje wanneer deze temperatuur is bereikt.

Ga voor receptenideeën die in deze zone gebruikt kunnen worden naar het afzonderlijke receptenboek.

- 10 | Volledig Engels ontbijt
- 14 | Muffins
- 16 | Zomersalade met Halloumi- en gegrilde paprika
- 20 | Hartige taart met broccoli en geitenkaas
- 26 | Tosti voor's avonds laat
- 28 | Hartig gerecht met groenten en worst
- 36 | Frittata zonder gedoe
- 40 | Ouderwets zondags gebraden vlees
- 42 | Gebakken aardappelen
- 42 | Gebakken pastinaak
- 43 | Yorkshire-puddings
- 46 | Gevulde makreel met geroosterde mediterrane groenten
- 48 | Braadkuiken
- 50 | Marrokaans Harissa lam en couscous
- 60 | Kersen- en amandeltaart
- 72 | Zelfgemaakte hamburgers met grote aardappelpartjes
- 86 | AGA-brood
- 90 | Scones - klassiek theegebak
- 92 | De ultieme braadkip
- 94 | Vaders favoriete rundvlees- en bierpastei
- 96 | Verwarmende vispastei voor de winter

De bakoven



De bakoven wordt indirect verwarmd door twee elementen, één onderin en één bovenin de oven. Deze elementen verwarmen de lucht en het gietijzer aan de binnenkant voor kookresultaten zoals die van het klassieke AGA-fornuis met warmteopslag, maar met de flexibiliteit dat u de oven in Sluimer-stand of Uit kunt zetten wanneer u deze niet nodig hebt.

Deze oven is ingesteld voor gematigde warmte en is dus ideaal voor cakes, koekjes maar ook andere gerechten die op gematigde temperaturen worden bereid, zoals vispastei, lasagne, soufflé, kruimeltaart en rollades. Vlees en gevogelte zijn ook geschikt voor deze oven en eigenlijk alles wat in de braadoven kan worden bereid, kan ook in de bakoven worden klaargeemaakt. Het verschil is dat de bereiding in deze oven langer duurt.

Voor de beste resultaten wanneer u cakes bakt, kunt u de oven het beste een uur laten opwarmen. Bak verschillende cakes samen op hetzelfde rek en als u twee rekken gebruikt, verander dan de plaats voor gelijkmatige kleuring, net zoals bij andere ovens met verschillende warmtezones.

Net zoals bij de braadoven, schuiven de speciaal ontworpen braadsledes en bakschalen rechtstreeks op de richels, waardoor bijna iedere beschikbare vierkante centimeter ruimte wordt benut. Het eten kan worden beschermd met het kouderek of worden afgeschermd met de grote braadslee. Hierdoor kunt u gelijktijdig gerechten bereiden waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn. Als het eten te snel bruint en u het niet naar een andere oven wenst te verplaatsen, schuif dan gewoon het kouderek over het gerecht om de bovenste warmte te verminderen.

Bakoven in Sluimer-stand

Wanneer de bakoven in Sluimer-stand staat, kan deze worden gebruikt om rijke vruchtencakes te maken of langzaam braadvlees, stoofschotels en curryschotels te bereiden.

Met uitzondering van schuimgebak en rijke vruchtencakes, moet eten dat langzaam wordt bereid op temperatuur worden gebracht alvorens het in een oven op Sluimer-stand te plaatsen. Het lampje knippert oranje tijdens het opwarmen tot de Sluimer-temperatuur en brandt ononderbroken oranje wanneer deze temperatuur is bereikt.

Ga voor receptenideeën die in deze zone gebruikt kunnen worden naar het afzonderlijke receptenboek.

- 14 | Muffins
- 52 | Gezellige avond thuis met hertenvlees en bramensaus
- 53 | Dauphinoise aardappelen
- 56 | Dawn's pruimenmeringuerollade
- 58 | Rabarber- en gemberkruimelgebak
- 64 | Frisse frambozen- en chocoladekwardaart
- 66 | Gebak van de plaat met blauwmaanzaad en marmelade
- 73 | Aardappelpartjes
- 74 | Dubbele gemberkoekjes
- 76 | Vrolijke choc-a-lot cupcakes
- 78 | Haveremoutrepen met pompoenzaad en cranberry's
- 84 | De Victoria Sandwich
- 88 | Feestelijke vruchtencake

De sudderoven



De sudderoven wordt indirect verwarmd door één element onderin de oven.

Dit element verwarmt de lucht en het gietijzer aan de binnenkant voor kookresultaten zoals die van het klassieke AGA –fornuis met warmteopslag, maar met de flexibiliteit dat u de oven Uit kunt zetten wanneer u deze niet nodig hebt. De sudderoven staat altijd op Sudder- of Sluimer-stand, wat ideaal is voor langzaam garen.

Het bodemrooster wordt hier gebruikt om gerechten te beschermen die op de bodem van de oven worden geplaatst, bijvoorbeeld om groente te stomen, sauzen warm te houden of braadschotels lang te laten garen. Zorg ervoor dat dit rooster altijd geplaatst is voordat u gerechten in de oven plaatst.

De sudderoven kan worden beschouwd als een afwerkoven, die gerechten verder kookt nadat het elders op of in het fornuis op temperatuur is gebracht. Een uitzondering hierop is schuimgebak, dat eerder uitdroogt in plaats van te worden 'gebakken'. De volgende recepten moeten worden verwarmd op de kookplaatsen of in de braadoven voordat u ze in de sudderoven plaatst.

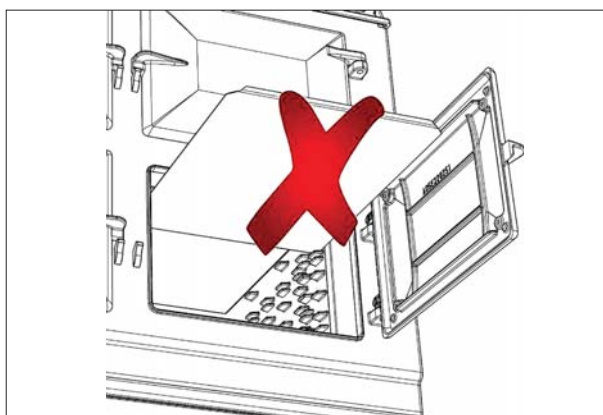
Ga voor receptenideeën die in deze zone gebruikt kunnen worden naar het afzonderlijke receptenboek.

- 06 | AGA-pap
- 32 | Snel en gemakkelijk: risotto met paddenstoelen
- 38 | Chilli Con Carne
- 42 | Gestoomde wortelen
- 50 | Marrokaans Harissa lam en couscous
- 54 | Marcia's casserole van langzaam gegaard varkensvlees en muskaatpompoe
- 62 | Peren met kardemom
- 68 | Gestoomde bananenpudding overgoten met toffeesaus
- 94 | Vaders favoriete rundvlees- en bierpastei

De sudderoven

Gebruiksaanwijzingen

- Laat de oven volledig opwarmen. Hoe langer de oven aan staat, hoe beter. Op die manier wordt de hoeveelheid vocht die tijdens het sudderen ontstaat namelijk verminderd. Gebruik altijd de ventilator tijdens het koken.
- Voor de allerbeste resultaten, raden we aan AGA-kookartikelen met dikke bodems en stapeldeksels te gebruiken.
- Plaats geen schotels rechtstreeks op de bodem van de oven maar altijd op een rek of het bodemrooster.
- Stukken vlees en gevogelte moeten normaal gesproken 30 tot 45 minuten op temperatuur worden gebracht in de braadoven en dan in de sudderoven worden geplaatst.
- Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Zorg ervoor dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte minstens 75°C bedraagt.
- Breng soep, braadschotels en vloeistoffen altijd aan de kook voordat u ze in de oven plaatst.
- Laat ingevroren gerechten altijd volledig ontdooien voordat u het bereidt.
- Wortelgroenten worden beter gaar als ze in kleine stukjes zijn gesneden.
- We raden aan pas aan het einde van de bereidingstijd bij te kruiden en aan te dikken.
- Veel gedroogde peulvruchten en bonen, bijvoorbeeld gedroogde rode bonen, moeten eerst geweekt worden, vervolgens minstens 10 minuten gekookt en mogen pas dan aan andere schotels worden toegevoegd.

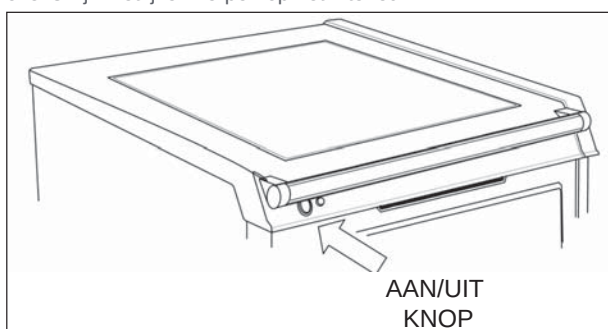


LET OP: Sla **NIETS** op in de sudderovenen gebruik **GEEN** groot kookgerei zoals het koude schap tot dat de oven zijn bedrijfstemperatuur heeft bereikt. Doet u dit niet, dan kan de veiligheidsfunctie in de OFF-positie overgaan. Wij bevelen aan dat als u groot kookgerei in de sudderoven gebruikt, het achter in de oven plaatst.

AGA TC5 (Optie hotcupboard)

Slow cooking oven plus verwarmoven

Deze ovens worden door één element aan de achterzijde van de oven verwarmd. Hij wordt met een enkele druk op de ON/OFF-knop aan de linkerkant van de topplaat hotcupboard bediend en kan wanneer nodig AAN en UIT worden gezet. Deze ovens zijn niet ijzer werpen op het interieur.



Slow cooking oven

Deze oven heeft eigenschappen die met de sudderoven zijn te vergelijken en moeten op vergelijkbare wijze worden gebruikt. Het levert een zachtere convectiewarmte op, zodat hij meer geschikt is voor langere kooktijden, met name voor 's nachts bakken, bijvoorbeeld vruchtencakes en verjaardagstaarten. Het bakken van schuimpjes kan ook beter met deze oven worden gedaan.

NB: Deze ovens ventileren naar binnen toe, mechanische ventilatie naar buiten toe is niet beschikbaar.

- Verwarm de oven 30 minuten voor, voordat u met koken begint.
- Breng ovenschalen, soepen, etc., op het fornuis aan de kook en vlees dat u in de roostoven bent begonnen voordat u het in de slow cooking oven plaatst.
- Zorg ervoor dat ovenschalen voldoende vloeistof bevatten, met name wanneer u langere tijd kookt.
- Gebruik deksels op ovenschotels of folie om het voedsel tijdens het koken af te dekken om vocht te behouden.
- Kijk of alle schotels in de oven passen voordat u het voedsel klaar maakt.
- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte gloeiend heet voordat je het eet en bereiken 75°C interne temperatuur.
- Ontdooi ingevroren voedsel helemaal voordat u het kookt.

U kunt ook knapperige, witte schuimpjes maken in de slow cooking oven.

De kooktijden in de slow cooking oven hangt af van de temperatuur, de hoeveelheid en het soort schotel dat u bereidt. Als richtsnoer voor ovenschotels wordt minimaal een kooktijd van 3 uur aanbevolen.

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

De pruttelende oven kan worden beschreven als een voortzetting oven, blijft het voedsel dat is opgevoed om ergens anders te verwarmen op het fornuis, met uitzondering van meringues die zijn uitgedroogd eerder dan 'gekookt' koken.

Dingen die u moet onthouden bij slow cooking:

37

Onderhoud en reiniging

DENK ERAAN: WEES VOORZICHTIG MET HET HETE FORNUIS.

-  **GEBRUIK GEEN STOOMREINIGER OM DIT FORNUIS TE REINIGEN.**
-  **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN VOOR OVENS OF METALEN KRABBERS OM DE EMAILLEN OPPERVLAKKEN TE REINIGEN.**
-  **HET AANRAAKBEDIENINGSPANEEL KAN WORDEN GEREINIGD MET EEN VOCHTIGE DOEK EN LAUW ZEEPSOP.**
-  **GEBRUIK GEEN KRACHTIGE SCHOONMAAK-SPRAY'S OF SCHOONMAAKMIDDELEN VOOR OVENS OM HET BEDIENINGSPANEEL TE REINIGEN.**

Bovenpaneel en voorpaneel

De gemakkelijkste manier om het AGA-bovenpaneel en voorpaneel te reinigen is ze meteen schoonvegen wanneer u gemorst hebt. Daarom kan het handig zijn om een vochtige doek bij de hand te houden. Aangebakken eten is moeilijker te reinigen maar kan meestal worden verwijderd met AGA-reinigingsmiddel voor glasemaille of een zachte reinigingscrème en een vochtige doek of, indien nodig, een nylon schuursponsje. Als u melk, vruchtensap of andere zure dingen op het fornuis morst, moet u het onmiddellijk schoonvegen. Veeg ook condensatiestrepen op het voorpaneel rond de ovendeuren weg om te voorkomen dat het glasemaille permanent verkleurt.

Om de glasemaillen oppervlakken van het fornuis glanzend en schoon te houden, is het meestal voldoende om ze dagelijks schoon te vegen met een vochtige doek en meteen daarna met een schone, droge doek om strepen te voorkomen. De AGA E- doeken zijn hier zeer geschikt voor.

Denk eraan dat u het bovenpaneel en de chroomdeksels kunt krassen als u er pannen of kookartikelen overheen sleept

Isolatie deksels en ovendeurbekleding

De beste manier om de binnenkant schoon te houden is direct na gebruik schoonvegen zodat spatten niet aanbakken (wees voorzichtig met een heet fornuis). Reinig de binnenkant wanneer deze afgekoeld is en het fornuis uit staat.

Binnenkant van de isolatie deksels - we raden aan een AGA-spatbescherming te gebruiken om de binnenkant vrij van vetspatten te houden (verkrijgbaar via uw AGA-specialist of online via www.agacookshop.co.uk). Als de binnenkant vlekken bevat, reinigt u deze het best wanneer de kookplaten afgekoeld zijn. De binnenkant kan worden gereinigd met warm zeepsop en/of een reinigingscrème. Voor hardnekkige vlekken kunt u een sponsje met zeepsop gebruiken. Wrijf in dat geval met cirkelvormige bewegingen. De eerste keren dat u een sponsje met zeepsop gebruikt, ziet u de cirkelvormige sporen. Deze worden echter minder en het oppervlak van de binnenkant wordt gaaf steeds meer glanzend. Gebruik niet te veel water en zorg ervoor dat de binnenkant droog is voordat u de deksels sluit.

Ovendeurbekleding - de binnenkant kan worden gereinigd met warm zeepsop en/of een reinigingscrème. Om de bekleding grondig te reinigen, plaatst u een handdoek op het werkoppervlak, tilt u de ovendeuren er voorzichtig uit (de deuren zijn zwaar) en plaatst u ze met de emaille zijde naar beneden op de handdoek. Reinig met een sponsje met zeepsop om hardnekkige vlekken te verwijderen. Dompel de deuren niet onder in water aangezien ze isolatiemateriaal bevatten dat door overmatig vocht kan worden beschadigd. Het spreekt voor zich dat de ovendeuren niet geschikt zijn voor de afwasmachine! Droog de deuren zorgvuldig af voordat u ze opnieuw in de scharnieren plaatst.

De bovenzijde van de geïsoleerde deksels - deze zijn van roestvrij staal en kunnen schoon gehouden worden met een vochtige doek en worden opgepoetst - de AGA E-doeken zijn hiervoor uitstekend geschikt omdat ze pluisvrij en milieuvriendelijk zijn. AGA Stainless Steel en Chroomreiniger worden aanbevolen om de geïsoleerde covers schoon en glimmend te houden, die u bij uw plaatselijke AGA specialist kunt aanschaffen. Zorg er bij de reiniging van ovendeuren voor dat de oven uitstaat en is afgekoeld. De oven kan met een in schuurmiddel of zeep gedrenkt sponsje worden schoongemaakt



Zorg ervoor dat de kookplaten uit staan en afgekoeld zijn om de isolatiedeksels te reinigen. U kunt ze reinigen met een reinigingscrème of een sponsje met zeep.

DOMPEL DE DEUREN NIET ONDER IN WATER OMDAT ZE ISOLATIEMATERIAAL BEVATTEN DAT DOOR OVERMATIG VOCHT KAN WORDEN BESCHADIGD.

PLAATS DE OVENDEUREN NIET IN DE AFWASMACHINE.

Ovens

De ovens worden gemaakt van gietijzer en zijn zeer duurzaam. Bij normaal gebruik hoeven ze alleen zo nu en dan met de meegeleverde staalborstel worden geborsteld.

De ovens zullen echter wel roesten als het oppervlak vochtig blijft of de openingsventilator niet wordt gebruikt tijdens het koken. De lichte roestvlekken kunnen met de staalborstel worden schoongemaakt en de oppervlakten van de oven eventueel met een lichte plantaardige olie.

Door de ovens regelmatig te laten opwarmen, worden etensresten verbrand waardoor het reinigen wordt vergemakkelijkt.

Kookplaten

De kookplaten zijn eenvoudig te onderhouden en regelmatig onderhoud waarborgt een lange levensduur. Als de kookplaten vuil worden, gebruikt u een spons, doek, schuursponsje of staalborstel om aangebakken resten te verwijderen. Spoel reinigings- of schoonmaakmiddelen grondig af. De kookplaten bestaan uit gietijzer en zijn erg duurzaam, maar ze kunnen roesten als er vaak vocht op het oppervlak achterblijft. Denk eraan om de platen enkele minuten aan te zetten om ze te drogen na het reinigen. Breng nu en dan een dun laagje olie aan wanneer de kookplaten afgekoeld zijn.

Braadsledes

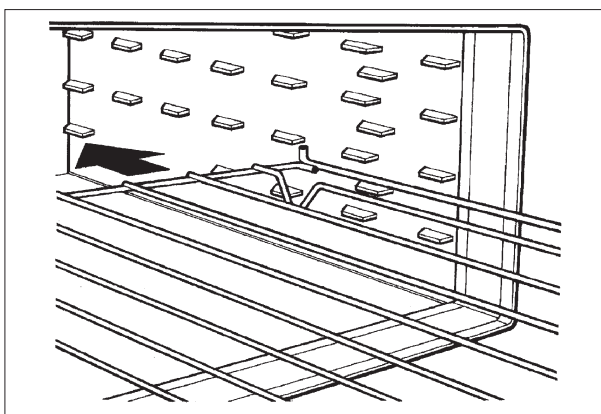
De emailen braadsledes die bij de AGA Total Control zijn meegeleverd, moeten worden gereinigd in warm zeepsop en indien nodig worden geweekt. U kunt ook een nylon schuursponsje gebruiken. Ze zijn ook geschikt voor de afwasmachine, maar na verloop van tijd kan de emailen afwerking er dof gaan uitzien.

Gebruik **GEEN** schuurmiddelen of reinigingsmiddelen voor ovens.

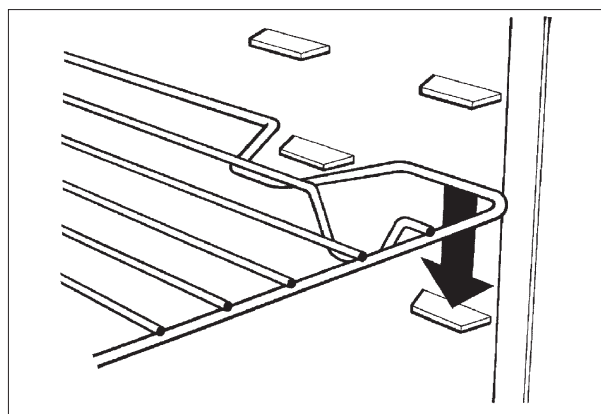


Ovenrekken plaatsen

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

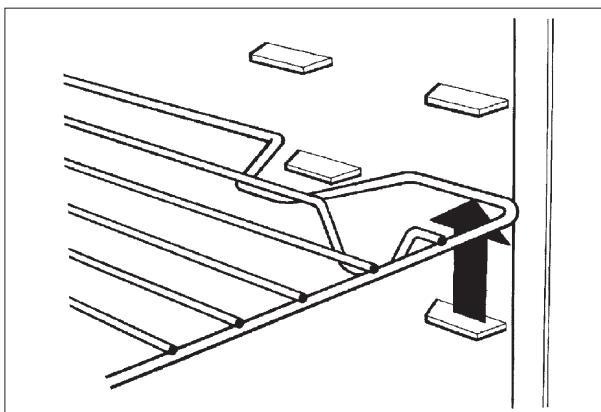


afb. 4

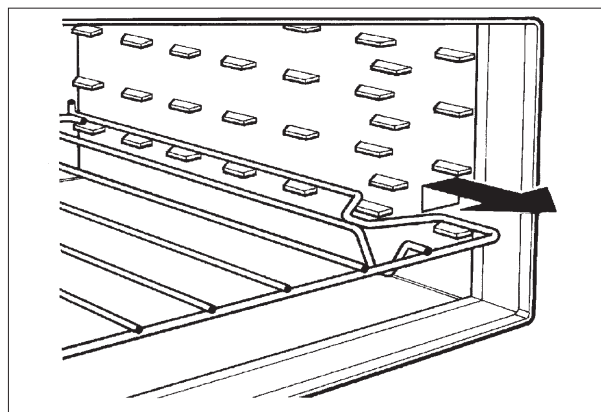


afb. 5

Ovenrekken verwijderen



afb. 6



afb. 7

Onderhoud en garantie

- Als uw fornuis onderhoud nodig heeft, neem dan contact op met AGA service of uw AGA-specialist.
- Onderhoud aan uw fornuis mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde technicus van een erkende AGA-specialist.
- Wijzig of verander niets aan het fornuis.
- Er mogen alleen door de fabrikant goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

Voor de veiligheid en betrouwbaarheid van dit fornuis, is het belangrijk dat het regelmatig wordt onderhouden volgens de aanbevelingen van uw AGA-specialist. Zet het fornuis UIT voordat er onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd, zodat het voldoende is afgekoeld.

ONDERHOUD IS NIET MOGELIJK WANNEER HET FORNUIS WARM IS.

De onderhoudsfrequenties voor een geldige garantie van het fornuis zijn als volgt:

Tussenonderhoud om de twee en een half jaar (30 maanden) om slijtageonderdelen, met inbegrip van de ventilator, te controleren en indien nodig te vervangen en om een veiligheidscontrole uit te voeren.

Volledig onderhoud na het vijfde jaar (60 maanden).

De garantie van het fornuis dekt geen commercieel gebruik (zie afzonderlijke garantiebrochure voor meer gedetailleerde informatie).

Foutcodes

In het onwaarschijnlijke geval dat uw AGA Total Control-fornuis een fout vertoont, kunnen er foutcodes worden weergegeven op uw

afstandsbediening, bijvoorbeeld:



3.11

Gelieve deze informatie door te geven aan de AGA-service zodat de onderhoudstechnicus de fout kan analyseren.

41



Serienummer

Noteer het serienummer van uw AGA Total Control bij installatie. Het serienummer is te vinden achter de magnetische plintafdekking.

Gezondheid en veiligheid

Consumentenbescherming

Als verantwoordelijke fabrikant doen we er alles aan om ervoor te zorgen dat onze producten zodanig ontworpen en gemaakt worden dat ze bij correct gebruik en installatie aan de geldende veiligheidsvereisten voldoen.



Dit fornuis is niet geschikt voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht van of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



Houd toezicht op kinderen om te garanderen dat ze niet met het fornuis spelen.



BELANGRIJKE OPMERKING: LEES DE BIJGELEVERDE GARANTIE

Wijzigingen die niet zijn goedgekeurd door AGA kunnen de goedkeuring van het fornuis en de garantie ongeldig maken en zijn mogelijk in strijd met de wettelijke voorschriften.

FORNUIS



**HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET
FORNUIS AANGEZIEN DE OPPERVlakKEN HEET
KUNNEN WORDEN.**



Frituren

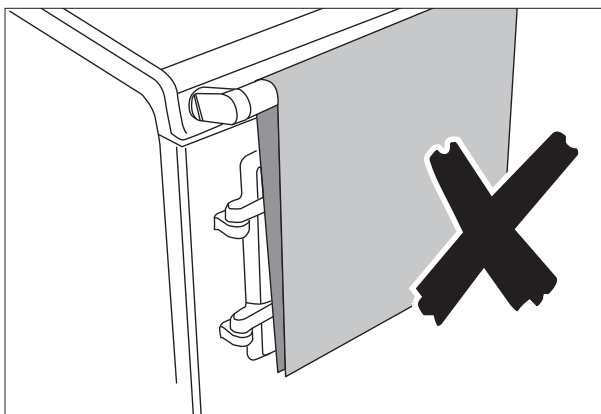
BELANGRIJK

- Gebruik een diepe pan.
- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met olie of vet.
- Gebruik nooit een deksel op de pan.
- Belangrijk: olie betekent brandgevaar. Laat pannen met olie nooit zonder toezicht achter.
- In geval van brand doet u een deksel op de pan en zet u het fornuis UIT.

Doof de vlammen bij voorkeur met een branddeken op de kookplaat en verplaats de pan niet naar buiten.

Als u de pan oppakt om deze naar buiten te dragen, zijn brandwonden en verwondingen zo goed als onvermijdelijk.

- **Hang geen kleren aan de linkerkant van de AGA-handrail. De elektrische bedieningen bevinden zich achter de linker bovendeur en het blokkeren van de luchtventilatie kan te hoge bedieningstemperaturen veroorzaken en verhindert eenvoudige toegang tot de bediening.**



 Laat wanneer de oven(s) aan staat (staan) de ovendeuren **NIET** lang openstaan omdat dit de temperatuur van de oven beïnvloedt en de bedieningen heet kunnen worden.

 Wanneer het fornuis voor het eerst wordt aangezet, kan er wat rook en een geur vrijkomen. Dit is normaal en kan geen kwaad (dit is het isolatiemateriaal en het zetmeelbindmiddel op de elementisolatie) en het verdwijnt na enige tijd.

AGA Basisrecepten

Hier vindt u een aantal basisrecepten en -methoden om uw eerste AGA kookervaring optimaal te beleven. Het zijn uitgangspunten die u op weg helpen en vertrouwd maken met uw AGA Total Control-fornuis. Ontspan u zich, geniet en probeer dan een aantal van onze ideeën uit in het hoofdstuk Recepten van deze handleiding.

AGA Toast

AGA toast staat bekend om zijn uitstekende kwaliteit en is knapperig van buiten en zacht van binnen. Gebruik dikke sneden brood en plaats ze in de AGA broodrooster. Als het brood erg vochtig of vers is, verwarm de broodrooster dan voor om vastkleven te voorkomen. Til het isolatiedeksel van de snelkookplaat op en plaats de broodrooster rechtstreeks op de plaat met het handvat in een hoek op het handvat van het deksel.

Sluit het deksel en wacht tot het brood aan één kant geroosterd is. Dit duurt ongeveer 1-2 minuten, afhankelijk van het soort brood. Open vervolgens het deksel en draai de broodrooster om. Rooster het brood ook aan de andere kant.

Dien gloeiend heet op met boter en jam. Perfect om de dag te mee te beginnen!

Groente stomen

Wortelgroenen kunt u op de kookplaten stomen met een stoomkoker op een AGA-steelman. U kunt de wortelgroenten ook ovenstomen in de sudderoven (of andere oven in Sluimer-stand). Ovenstomen betekent dat de wortelgroenten eerst met een weinig water in een steelman gedurende 3 tot 5 minuten worden gekookt. Vervolgens giet u het water af en plaatst u het deksel op de steelman. Plaats de steelman dan 20 tot 30 minuten op het bodemrooster in de sudderoven tot de groenten gaar zijn. In de sudderoven passen 6 tot 8 steelmannen, waardoor er op de kookplaten plaats is voor nog eens 6!

Door groene groenten snel te koken op de snelkookplaat, behouden ze hun diepe kleur. U kunt ze ook stomen boven kokend water.



Snelle witte saus

Dit is een deksaus die kan worden gebruikt voor pasta, apart of op smaak gebracht om over groente. Beperk voor een gietsaus de hoeveelheid boter en bloem tot 40g met dezelfde hoeveelheid melk.

Goed voor 600 ml

55 g boter
55 g gewone bloem
600 ml melk
Zout en witte peper

Doe alle ingrediënten in een steelpan.

Koken op de AGA kookplaat: plaats de pan op de sudderplaat en gebruik een siliconen klopper. Blijf roeren tot de saus kookt en is ingedikt. Gedurende 2 minuten laten doorkoken terwijl u blijft roeren, controleer de smaak en gebruik de saus bijvoorbeeld over tuinbonen, gestoomde rode bietjes, aardperen.

Varianten

Kaassaus

Voeg 1 theelepel mosterd en 55 g pittige kaas toe.

Peterseliesaus

Voeg 3 theelepels gehakte peterselie toe, dien onmiddellijk op met gekookte ham of vis.

Bechamelsaus

Laat voordat u de saus maakt een gepelde en in vier stukken gesneden ui en een laurierblaadje trekken in de melk. Verwijder de ui en het laurierblaadje en ga te werk zoals hierboven.

Een waterketel water koken

Wanneer de snelkookplaat aanstaat, is het tijd voor thee! De AGA waterketels zijn speciaal ontworpen voor de beste

resultaten op uw gietijzeren kookplaten. De waterketel kookt snel op de hete snelkookplaat. Als u de snelkookplaat net hebt aangezet duurt het uiteraard langer voor het water kookt! Gebruik altijd vers water in de waterketel, niet meer dan wat u nodig heeft. Een goede gewoonte is de waterketel altijd leeg te gieten om de ophoping van kalkaanslag te voorkomen.

Plaats de waterketel op de snelkookplaat en draai hem licht zodat hij goed contact maakt. Controleer ook dat of kookplaten vrij zijn van aangebakken resten of kruimels. Borstel deze weg met de staalborstel die bij uw nieuwe AGA Total Control-fornuis is meegeleverd. Door de tuit naar de dekselbinnenkant te richten helpt u deze schoon te houden omdat de stoom spatten losweekt. Veeg de bekleding snel schoon nadat u de waterketel hebt weggenomen.







