



AGA TC5 en DC5 (Hotcupboard met inductiekookplaat)

LEES DEZE AANWIJZINGEN IN COMBINATIE MET DE INSTALLATIE- EN
GEBRUIKERSHANDLEIDING VAN HET HOOFDFORNUIS



Handboek met gebruikers- en installatiehandleiding

ONTHOUD dat u bij het vervangen van onderdelen van dit apparaat uitsluitend reserveonderdelen gebruikt waarvan u zeker weet dat ze aan onze vereiste veiligheids- en prestatiespecificatie voldoen. Gebruik geen herstelde of kopieonderdelen die niet duidelijk door AGA zijn geautoriseerd.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR LATERE NASLAG



Voor gebruik in NL en BE

01/16 EINS 517291

INHOUD

ONDERDEEL	PAGINA
Gebruikershandleiding	3
Inleiding	3
Veiligheid	3
Pannen	4
Inductiekookplaat	4
Lampjes op het display	4
Bedieningspaneel	4
De inductiekookplaat aanzetten	4
Het vermogensniveau instellen	4
De inductiekookplaat uitzetten	5
Pandetectie	5
Restwarmtelampje	5
Pauzeren	5
Warmhoudfunctie	5
Automatisch koken	6
Minutenteller	6
Toetsen vergrendelen	6
Bescherming tegen oververhitting	7
Voorbeeld gebruik inductiekookplaat	7
Hotcupboard	7
Reinigen	8
Installatiehandleiding	9
Linker rookkanaalventilatie gebruiken (optie) - enkel AGA DC5G Power Flue	9
Elektrische aansluiting	9
Garantie en service	9
Bedradingsschema	10

Gebruikershandleiding

Inleiding

Bedankt dat u hebt gekozen voor de AGA TC5/DC5 Hotcupboard met inductiekookplaat. De inductiekookplaat is een efficiënte manier van koken en geeft u meer controle tijdens het kookproces. De hotcupboard biedt zacht vuur, in de vorm van een slowcooking-oven met verwarmoven.

Lees deze instructies om de knoppen/lampjes en voorzorgsmaatregelen vóór gebruik volledig te begrijpen

Veiligheid

Lees de volgende punten zorgvuldig door.

- **Belangrijke informatie voor dragers van een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp.**

De functies van deze inductiekookplaat zijn in overeenstemming met de toepasselijke normen betreffende elektromagnetische compatibiliteit. Als u een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp draagt en vragen hierover hebt, raadpleegt u uw arts voor medisch advies.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen onder de 8 jaar) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben ontvangen betreffende het gebruik van een apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en de mogelijke risico's inzien.
- Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Reinigen en onderhoud door gebruikers mag niet zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als deze gebarsten of gebroken is. Als er een barst ontstaat, haalt u direct de stekker uit het stopcontact ter voorkoming van elektrische schokken en draagt u zorg voor reparatie.
- Oppervlakken op en rond het apparaat kunnen warmer worden dan verwacht en blijven enige tijd heet na gebruik. Houd kinderen daarom weg gedurende deze tijd.
- Houd, als de kookplaat in gebruik is, artikelen die een magnetisch opslagmedium gebruiken, zoals creditcards, daarvan weg.
- Plaats of bewaar metalen voorwerpen, zoals bestek, niet op de inductiekookplaat, aangezien deze heel warm kunnen worden. Bestek, keukengerei en ongebruikte pannen moeten elders worden opgeslagen.
- Laat de steel van een steelpan nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

- Schuif pannen niet over de kookplaat.
- Zet, na gebruik, de inductiekookplaat uit; vertrouw niet op de pansensor.
- Gebruik de kookplaat NIET als snijplank.
- Gebruik het apparaat niet om kleding en andere brandbare materialen te drogen.
- Blokkeer de ventilatiegaten niet door handdoeken/theedoeken of kleren aan de handgreep te hangen.
- Gebruik geen stoomreiniger op uw apparaat.

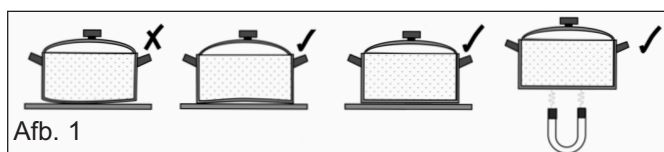
Vuur!

- Vermijd vuur. Laat een frituurpan of een pan met olie nooit onbeheerd op het fornuis staan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Vul (frituur)pannen slechts voor een derde met vet. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet.
- Probeer vetbranden **NOOIT** met water te blussen. **Verplaats de pan NOOIT.** Schakel het apparaat met de wandschakelaar uit en doof de vlam zorgvuldig met een deksel, branddeken of goedgekeurd bluspoeder.

Pannen

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductiekookplaat. Wij bevelen roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzeren pannen met een geëmailleerde onderkant aan. Sommige roestvrijstalen pannen zijn niet geschikt voor gebruik op een inductiefornuis.

Alle pannen van koper, aluminium of keramiek zijn niet geschikt voor inductie. Weet u niet zeker of de pan geschikt is? Een snelle test biedt uitkomst: houd een magneet tegen de bodem van de pan (zie afb. 1). Een sterke aantrekkingskracht tussen magneet en pan wijst normaal gesproken op een geschikte pan. Een zwakke of geen aantrekkingskracht duidt meestal op een pan die niet geschikt is. Vergeet de magneet niet te verwijderen voordat u de pan op de kookplaat gebruikt.



Afb. 1

Gebruik altijd pannen die even groot zijn als (of iets groter dan) het aangegeven gebied op de kookplaat. Bij kleinere pannen duurt het opwarmen langer. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.



Idealiter hebben pannen een vrijwel vlakke bodem om de inductie-efficiëntie te maximaliseren.

De meeste typen pannen genereren een zwak hoorbaar geluid tijdens het kookproces en dit is normaal. Het niveau van het geluid varieert afhankelijk van het type en de stijl van gebruikte pan.

AGA-accessoires kunt u bij uw lokale AGA-specialist of online bekijken op agacookshop.co.uk.

Inductiekookplaat

De inductiekookplaat werkt onafhankelijk van de AGA-hotcupboard. Het is niet noodzakelijk dat de hotcupboard-schakelaar aan staat als de inductiekookplaat in gebruik is.

Alle inductiekookplaatfuncties zijn toegankelijk via de touchpads op het keramische oppervlak.

Lampjes op het display

A	Automatisch koken		Verwarmingsinstellingen
U	Pandetectie		Ingestelde timer
H	Restwarmte		Pauze ingesteld
-L-	Vergrendeling ingesteld		Vermogensniveau
P	Boost		Verlengd padcontact

Bedieningspaneel, zie afb. 3

Gebruik altijd een positief vingercontact op de touchpads om eengede knoprespons te waarborgen.

Touchpads reageren mogelijk niet als het bedieningsgedeelte van de kookplaat nat is. Het touchpadgebied moet worden gedroogd met papier/keukenrol.

De inductiekookplaat aanzetten

Het gebruik van de inductiekookplaat vereist drie stappen.

1. Raak de aan/uit-pad aan.
2. Raak de inductie-aan/uit-pad aan.
3. Stel het vereiste vermogensniveau in.

Als vermogen niet binnen 20 seconden wordt ingesteld, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

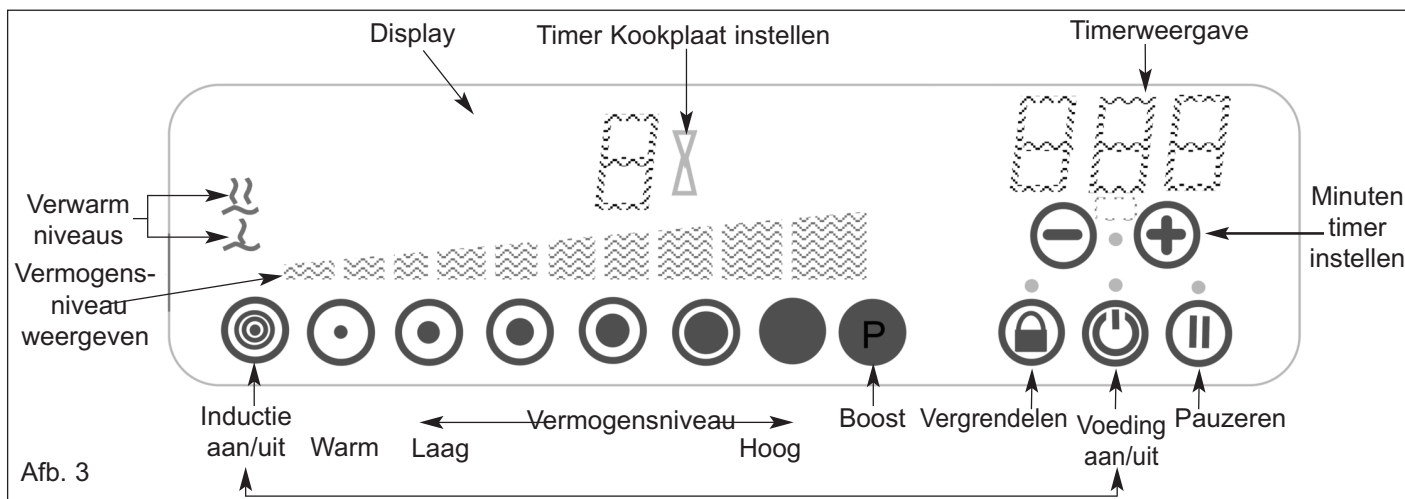
Het vermogensniveau instellen

Er kunnen tien vermogensniveaus worden geselecteerd door het aanraken van één vermogensniveaupad of door met uw vinger langs de pads te schuiven. Een visuele indicatie licht, zowel als cijfer niveau-aanduiding op, is hoog.

Voor het instellen van de boostfunctie tikt u op het boostpad . Op het display wordt aangegeven. De boostfunctie duurt maximaal 10 minuten, waarna de instelling weer verschijnt.

De inductiekookplaat uitzetten

Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschakeld door het aanraken van de vermogenstouchpad .



Pandetectie

Wanneer de inductiekookplaat is aangezet en er een vermogensniveau is geselecteerd, wordt de pan automatisch gedetecteerd als deze wordt geplaatst op of verwijderd van de kookzone op de kookplaat. (Zie afb. 2 voor het gedefinieerde pangebied en afb. 4 voor de panlocatie.)



Als er geen pan is geplaatst op de kookplaat knippert op het display.

Schakel de kookplaat, als deze niet in gebruik is, altijd uit door het aanraken van de aan/uit-pad.

Restwarmtelampje

De kookplaat wordt warm tijdens gebruik; dit is te wijten aan warmte die wordt geleid van de pan. De kookplaat blijft ook een tijdje na gebruik warm.

Na de kooktijd blijft het warmtelampje korte tijd branden, waarna het uit gaat.

Pauzeren

Als u de kookduur wilt onderbreken, raakt u de pauzeerpad aan. Het koken wordt gestopt en wordt weergegeven.

Wilt u weer gaan koken, raak dan nogmaals de pauzeerpad aan en schuif met uw vinger over de volle lengte van de vermogenspads tot het originele vermogensniveau automatisch wordt ingesteld.

Pauze blijft slechts 10 minuten actief; na 10 minuten wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie houdt u gekookt voedsel gedurende een bepaalde periode warm.

Raak de aan/uit-pad aan. Raak de inductie aan/uit-pad aan en vervolgens de pad van het eerste vermogensniveau om warmhoudniveau 1 te selecteren. Het verwarmingslampje en branden.

Voor het selecteren van het tweede en hogere verwarmingsniveau, raakt u de pad van het eerste vermogensniveau aan en houdt dit ingedrukt. Het verwarmingslampje en branden. De verwarmingstemperaturen staan hieronder.

Niveau	Temperatuur
1	40 °C 104 °F
2	70 °C 158 °F

Automatisch koken

Met de functie Automatisch koken wordt de inhoud van de pan snel op een hoge temperatuur gebracht, voordat de stand wordt teruggezet op het ingestelde vermogen.

Automatisch koken instellen

Raak het aan/uit-pad  aan en tik vervolgens op het inductiepad .

Raak het vereiste vermogensniveaupad 5 seconden lang aan. Het symbool  knippert samen met het ingestelde niveau op het display.

Schakel na het koken de kookplaat uit met de aan/uit-pad .

Minutenteller

De kookplaat heeft twee afzonderlijke timers:

Kookwekker, voor algemene keukenvereisten, bijvoorbeeld de tijd voor eten in een oven.

Minutenteller, voor het bijhouden van de duur van het inductiekookproces.

Met de timer wordt het kookproces niet gestart of gestopt.

Kookwekker

Raak de aan/uit-pad  aan en vervolgens de  samen, wordt weergegeven.

Er kan nu een tijd worden ingesteld met  of . Het aftellen begint na een paar seconden. Als direct aftellen is vereist, raakt u de aan/uit-pad  aan.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, kan het akoestische alarm worden uitgeschakeld met de aan/uit-pad .

Voor het wijzigen of annuleren van een eerder ingestelde tijd, raakt u de aan/uit-pad  (aan) aan en vervolgens de aanraakpads  samen. Laat los en raak ofwel de aanraakpad  of  aan om de tijdstelling te wijzigen of de tijd op nul in te stellen.

Minutenteller

Raak de aan/uit-pad  aan, gevolgd door de inductiepad  en stel het gewenste vermogensniveau in .

Raak de aanraakpads  samen aan,  wordt weergegeven. Stelt de tijd in met de aanraakpads  en . Het aftellen begint na een paar seconden.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, kan het akoestische alarm worden uitgeschakeld met de aan/uit-pad .

Voor het wijzigen van eenvoer af ingestelde tijd raakt u de aanraakpads  samen aan en past u de tijd aan met de aanraakpads  en .

De timer met de kortste resterende tijd wordt weergegeven op het display.

Toetsen vergrendelen

Er zijn twee bedieningsvergrendelingsfuncties:

1. **Tijdelijke vergrendeling**: met deze functie worden de toetsen vergrendeld voor de duur van een kookproces om onbedoeld wijzigen van de toetsen te voorkomen.
2. **Permanente vergrendeling**: hierbij worden de toetsen vergrendeld, zelfs wanneer de kookplaat is uitgeschakeld. met deze functie wordt het ongewild en zonder toezicht gebruiken van de kookplaat voorkomen. Handmatige interventie vóór gebruik of het uitschakelen van de functie is vereist.

Het uitschakelen via de aanraakpads  en  werkt altijd.

Tijdelijk toetsen vergrendelen

Raak de aan/uit-knop  aan, gevolgd door de inductiepad .

Stel het vereiste vermogensniveau  in. Raak de vergrendeltoets  aan.

Alleen de vermogensniveaus worden vergrendeld om aanpassingen tijdens de kookduur te voorkomen.

Als u de toetsen weer wilt ontgrendelen, raakt u de vergrendelpad  aan om het vermogensniveau in te schakelen of op de aan/uit-pad  om de kookplaat uit te zetten.

Om de functie op te heffen, raakt u achtereenvolgens de aan/uit-pad  en de vergrendelpad  aan.

Permanent toetsen vergrendelen

Aanraakpads kunnen worden vergrendeld om bediening zonder toezicht te voorkomen, ook nadat de kookplaat is uitgeschakeld. Handmatige interventie of een deactiveringsreeks is nodig om de kookplaat weer op de normale werking te zetten.

De permanente vergrendeling inschakelen Raak de aan/uit-pad  aan, gevolgd door de inductiepad .

Raak de vergrendel- en pauzepads  samen aan, laat ze los en raak dan de vergrendelpad  -L- aan. wordt weergegeven.

Handmatige interventie is nodig om de bedieningsfuncties weer te kunnen gebruiken. Dit doet u door de vergrendel- en pauzepads  samen aan te raken, gevolgd door de inductiepad .

De bediening van de kookplaat werkt nu weer normaal.

Als de kookplaat uit wordt gezet, is de permanente vergrendeling nog actief.

De permanente vergrendeling uitschakelen Raak de aan/uit-pad  aan, raak de vergrendel- en pauzepads  samen aan en druk onmiddellijk op de pauzepad .

Als het uitschakelen mislukt, wacht u 20 seconden voordat u opnieuw probeert of zet u het apparaat uit via de wandschakelaar.

Bescherming tegen oververhitting

De vermogensniveaus worden automatisch verlaagd, aangezien excessief hoge temperaturen onder de kookzone worden bewaakt. Als hoge temperaturen worden gedetecteerd, is het niet mogelijk het vermogensniveau in te stellen op een hoger niveau dan wordt aangegeven op de visuele displays.

Mocht een pan droogkoken, dan wordt de kookplaat uitgeschakeld door het oververhittingssysteem.

Voorbeeld gebruik inductiekookplaat

Plaats een geschikte pan met te verwarmen voedsel op de inductiekookplaat.

Raak de aan/uit-pad  aan, gevolgd door de inductiepad .

Stel het vermogensniveau in door met uw vinger over de vermogenspads te schuiven naar de gewenste instelling.

Voor sudderen schuift u uw vinger omlaag over de vermogenspads naar een lagere instelling.

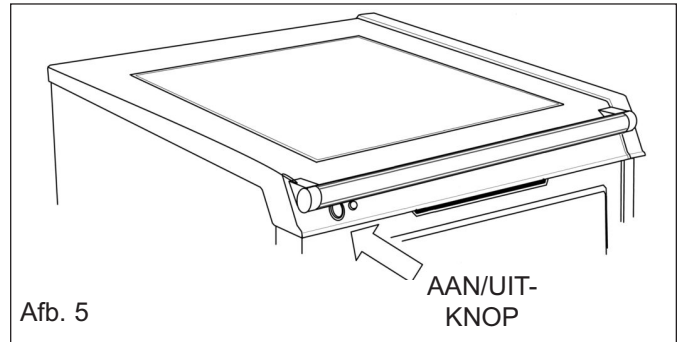
Schakel de kookplaat uit nadat de paninhoud is verwarmd, door het aanraken van de aan/uit-pad .

Haal de pan voorzichtig van het fornuis, aangezien deze heet wordt.

Hotcupboard

Slowcooking-oven met verwarmoven

Deze ovens worden door één element aan de achterzijde van de oven verwarmd. Druk één keer drukken op de ON/OFF-knop aan de linkerzijde van de topplaat van de hotcupboard om deze te bedienen. Deze kunnen naar wens ON (Aan) en OFF (Uit) worden gezet (zie afb. 5). Deze ovens zijn van binnen niet van gietijzer.



Slow cooking oven

De eigenschappen van deze oven lijken op die van de sudderoven; deze moet op een vergelijkbare wijze worden gebruikt. Deze oven levert een zachtere convectiewarmte waardoor deze beter geschikt is voor langere kooktijden, met name voor het koken 's nachts, bijvoorbeeld een rijke vruchtentaart en feesttaarten. Het bakken van schuimpjes gaat beter in de hotcupboard.

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

Zaken die u moet onthouden bij slow cooking:

- Verwarm de oven 30 minuten voor voordat u met koken begint.
- Breng stoofschotels, soepen en dergelijke op de kookplaat aan de kook en bak vlees eerst 30 minuten in de braadoven.
- Zorg voor voldoende vloeistof in stoofschotels, vooral wanneer u deze langer wilt stoven.
- Gebruik deksels over stoofschotels of folie om voedsel af te dekken; zo blijft het vocht tijdens het koken bewaard.
- Kijk of alle gerechten in de oven passen voordat u het voedsel klaarmaakt.
- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte gloeiend heet zijn voordat u het opeet en een interne temperatuur van 75°C heeft bereikt.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.

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

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

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

Reinigen

Zorg ervoor dat alle oppervlakken zijn afgekoeld voordat u deze gaat reinigen, dus zowel de kookplaat als de voorplaat.

De eenvoudigste manier om de inductiekookplaat en voorste plaat van de AGA te reinigen, is vlekken meteen wegvegen. Het is handig een vochtige doek bij de hand te hebben om dit te doen. Het keramische oppervlak met een reinigingsmiddel als Hob Brite of Easy Do worden schoongemaakt.

GEBRUIK GEEN HOB BRITE OP EMAILLEN OPPERVLAKKEN

Veeg geknoei melk, fruitsap of iets dat zuur bevat onmiddellijk weg.

Neem ook alle condensatiestrepen op de voorplaat rond de ovendeuren af. Doet u dit niet, dan kan het email permanent ontkleuren.

Alles dat normaal gesproken nodig is om de emailen oppervlakken van de oven helder en schoon te houden, is een dagelijkse wrijfbeurt met een vochtige, ingezepte doek onmiddellijk gevolgd door een schone, droge doek om strepen te voorkomen. AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor.

Zorg ervoor dat de onderste ventilatieopening regelmatig wordt gereinigd en vrij is van obstakels om voldoende luchtstroom door het apparaat te houden. (De plintstrip kan gemakkelijk worden verwijderd.)

Bekleding van de ovendeur

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

Maak de bekleding schoon wanneer zij koel is en het fornuis uit staat. De bekleding kan met warm, zeepwater en/of een crème worden schoongemaakt. Om de bekleding grondig te reinigen, plaatst u een handdoek op het werkoppervlak en tilt u voorzichtig de ovendeuren eruit (deuren zijn zwaar). Leg ze met het email naar beneden op de handdoeken. Verwijder hardnekkige vlekken met een met zeep doordrenkt blokje. Dompel de deuren niet onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast. Maar ze zorgvuldig droog voordat u ze weer aan hun scharnieren hangt.

Zet de ovendeuren niet in een vaatwasser.

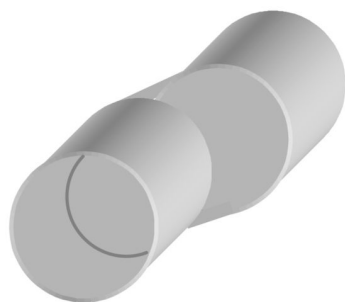
Installatiehandleiding

Raadpleeg de installatiehandleiding van het hoofdfornuis voor productafmetingen en de hotcupboard-instructies.

Linker rookkanaalventilatie gebruiken - enkel AGA DC5G P/F

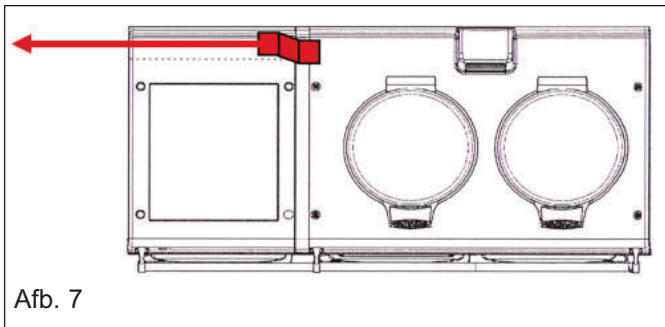
Bij het installeren van een **DC5G P/F**, waarbij het rookkanaal van het fornuis links zit, is het nodig zijn om de offset-rookkanaaladapter (meegeleverd bij de installatiekit) te gebruiken. De adapter moet bij het linker rookkanaal van het fornuis worden geplaatst, zodat de rookgasafvoer achter de hotcupboard langs gaat. (Zie afb. 6 en 7.)

Bevestig de offset-elleboog altijd in een positie waarbij er geen water/vet in de pijp blijft staan.



Offset-rookkanaaladapter
De drukval is gelijk aan een knik van 90°

Afb. 6



Afb. 7

Elektrische aansluiting

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

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Voor de inductiekookplaat met hotcupboard is een onafhankelijke eenfasevoeding nodig en de spanning die is vermeld op het typeplaatje, **230 V ~ 50 Hz, 13 amp beveiligde elektrische voeding**.

Dit apparaat is ontworpen voor de spanning die op het typeplaatje staat. Deze bevindt zich op een uitschuifbak in de basisplaat van de hotcupboard boven de plint.

Externe bedrading naar het apparaat moet met behulp van de bijgeleverde SIHF-isolatiekabel met 3 silicium kernen worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de huidige eisen voor bedrading en eventuele plaatselijke verordeningen die van toepassing zijn.

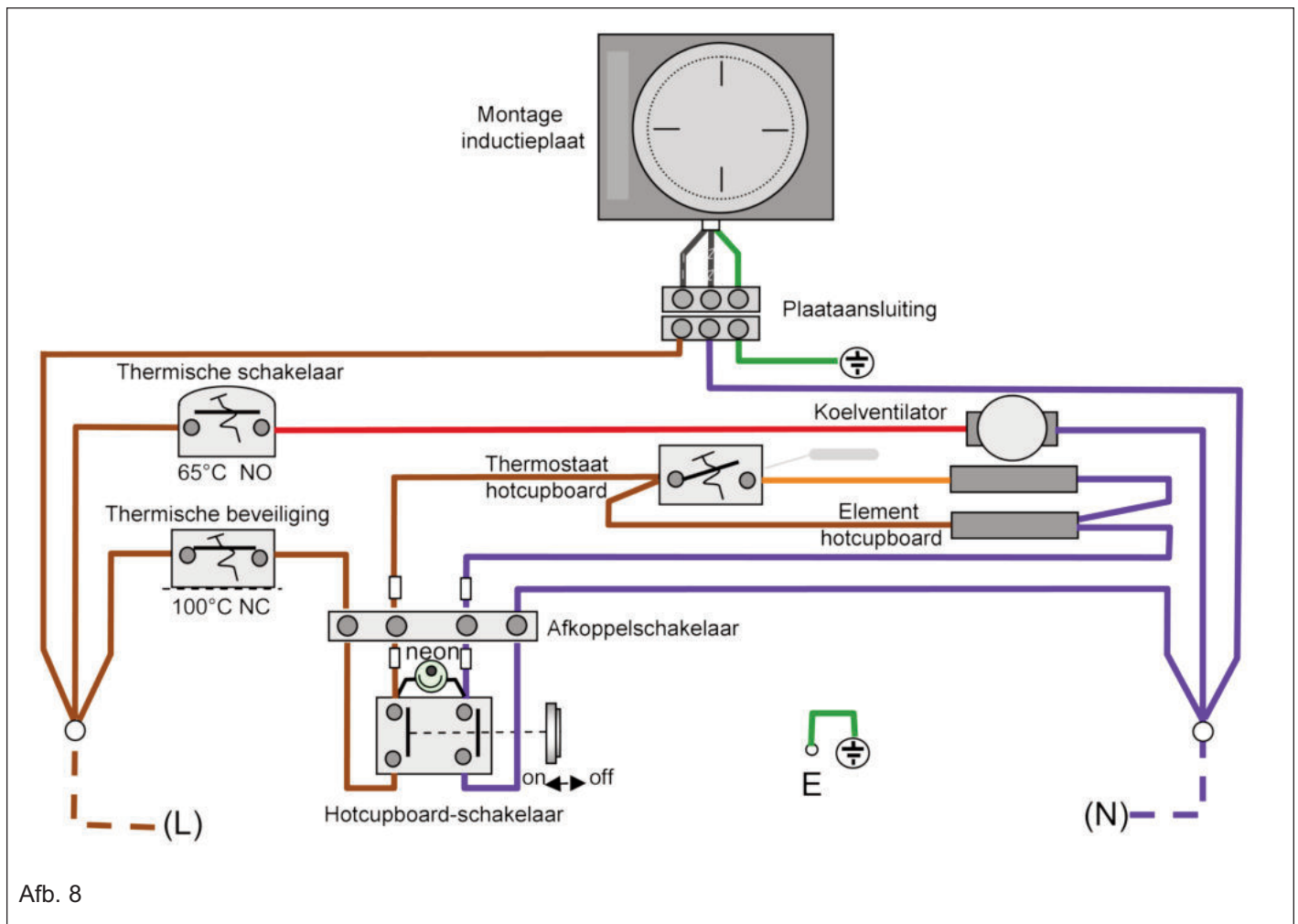
De aansluitmethode op het lichtnet moet volledige elektrische isolatie van het apparaat faciliteren, bij voorkeur door middel van een versmolten tweepolige schakelaar, met een contactscheiding van ten minste 3 mm op beide polen.

De isolator mag niet onmiddellijk boven het apparaat worden geplaatst, maar moet op maximaal 2 meter van het apparaat worden bevestigd.

Garantie en service

Raadpleeg de handleiding van het hoofdfornuis voor garantie- en servicedetails.

Bedradingsschema



Afb. 8

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

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



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

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