



AGA DUAL CONTROL

Modelnummers: DC3 & DC5

**(Opties externe ventilatie en
kamerventilatie inbegrepen)**

Gebruikers-gids

ONTHOUD dat u bij het vervangen van onderdelen van dit apparaat uitsluitend reserveonderdelen gebruikt waarvan u zeker weet dat ze aan de veiligheid- en prestatiespecificatie voldoen die wij eisen. Gebruik geen herstellende of kopieonderdelen die niet duidelijk door AGA zijn geautoriseerd.

LEES DEZE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT.



Voor gebruik in NL en BE

09/13 EOPI 516680

Mijn AGA-gegevens

AGA Dual Control

Serienummer _____

AGA-servicenummer _____

Installatiedatum _____

Inhoud

Inleiding	4
Een korte beschrijving - AGA DC3	5
Een korte beschrijving - AGA DC5 (Hotcupboard optie)	6
Bij uw AGA Dual Control geleverde uitrusting	7-8
De AGA Dual Control bedienen	9
Thermostaatbediening - Oven	9
Het warmtelampje	10
De braadoven	11
De bakoven	11
De sudderoven	12
Aangestuurde ovenontluchting	12
De topplaat	13
De kookplaten	13
Kookplaatbediening	13
De kookplaat	13
De sudderplaat	13
AGA DC5 (Hotcupboard optie)	14
Algemeen advies	15
Richtsnoer koken met AGA	16
Plaatsen van ovenrekken	17
Verwijderen van ovenrekken	17
Zorg en reiniging	18
Onderhoud en garantie	18
Serienummer	18
Gezondheid en veiligheid	19

Inleiding

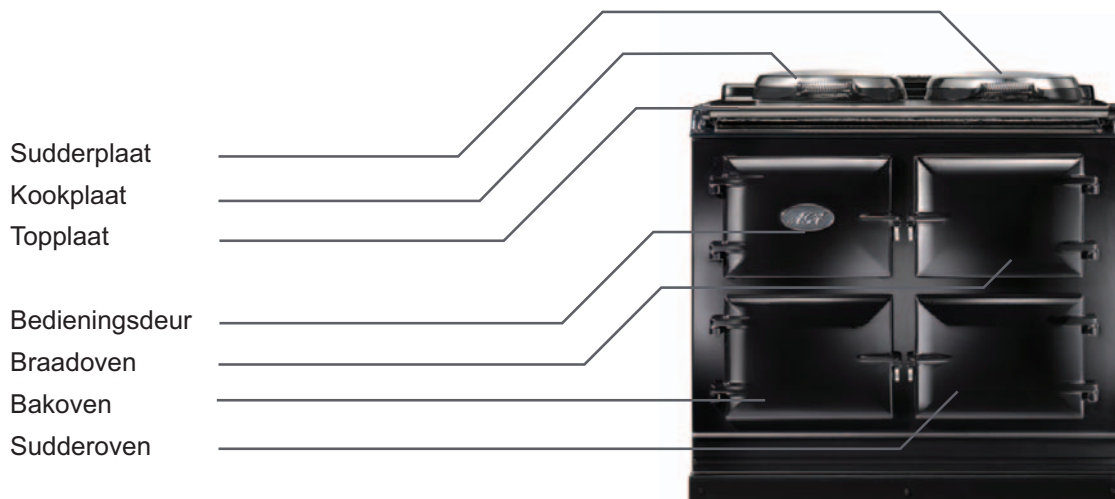
Uw nieuwe AGA Dual Control geeft u alles dat u fijn vindt aan het AGA-fornuis met warmteopslag, maar met het aanvullende gemak dat de kookplaten aan of uit kunnen worden gezet.

Gemaakt in het hart van Shropshire, is uw AGA-fornuis net als de generaties fornuizen ervoor op de Coalbrookdale Gieterij uit gietijzer vervaardigd. Dankzij de traditionele vaardigheden voor ijzerbewerking gecombineerd met de industriële kracht van de kookplaatonderdelen kunnen de kookplaten snel warm worden. U kunt ze dus allebei aanzetten of slechts één, afhankelijk van het moment van de dag of de omvang van uw familie.

De uitmuntende kookprestaties van het AGA-fornuis zijn beroemd sinds het begin in de jaren 20 en is vermaard om de indirecte stralingswarmte die het gietijzer afgeeft in plaats van alleen maar luchttemperatuur. En, als u dat nog niet had uitgevonden, dan zult u spoedig ontdekken dat voedsel dat op deze wijze bereid wordt zijn natuurlijke smaak en sappigheid behoudt en dus gewoon beter smaakt.

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

Een korte beschrijving - AGA DC3



De AGA Dual Control heeft de traditionele gietijzeren ovens met onafhankelijk bedienbare kookplaten.

Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. Elke plaat wordt individueel bediend.

Kookplaat

De kookplaat wordt gebruikt om toast te maken, een ketel aan de kook te brengen, te roerbakken en te koken met grotere warmte.

Sudderplaat

De sudderplaat is voor langzamer koken, zoals sauzen, sudderpannen en kan ook direct gebruikt worden voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas.

Braadoven

De warmste oven voor koken op hoge temperaturen: pasteitjes, brood, vlees, groente en gevogelte braden, grillen bovenin de oven en frituren op de bodem.

Bakoven

Een oven met gemiddelde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. Het bakken van zoet en hartig samen is geen probleem omdat de smaken zich niet vermengen.

Sudderoven

Lang, slow cooking in de sudderoven ontwikkelt smaken en maakt het taaiste vlees mals. Vanwege zijn grote capaciteit kunnen er meerdere pannen in; soep, stoofpan, gestoomd rijst, gestoomde wortels en gepocheerde peren koken tegelijkertijd, zonder gevaar op verbranding.

Als de oven koud is, zal het meerdere uren duren voordat een normale werkingstemperatuur wordt bereikt.

Een korte beschrijving

AGA DC5 (Hotcupboard optie)



De AGA Dual Control heeft de traditionele gietijzeren ovens met onafhankelijk bedienbare kookplaten.

Kookplaten

De twee kookplaten hebben een verschillende warmte; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is minder warm. Elke plaat wordt individueel bediend.

Kookplaat

De kookplaat wordt gebruikt om toast te maken, een ketel aan de kook te brengen, te roerbakken en te koken met grote warmte.

Sudderplaat

De sudderplaat is voor langzamer koken, zoals sauzen, sudderpannen en kan ook direct gebruikt worden voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrije gebakken eieren en quesadillas.

Warmhoudplaat (Hotcupboard)

De warmhoudplaat is de ideale plaats om gekookt voedsel te laten staan.

Slow cooking oven (Hotcupboard)

Ideaal voor een reeks lange, slow cooking toepassingen zoals lamsbout, langzaam gegaard varkensvlees, buikspek en feesttaart.

NB: Begin met vlees- en groentegerechten op de kookplaat of in de braadoven.

Verwarmoven (Hotcupboard)

Gebruikt voor het opwarmen van borden en opdienschalen. Kan ook gebruikt worden om braadstukken te laten rusten vóór het snijden.

Braadoven

De warmste oven voor koken op hoge temperaturen: pasteitjes, brood, vlees, groente en gevogelte roosteren, grillen bovenin de oven en frituren op de bodem.

Bakoven

Een oven met gemiddelde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherds pie, plus het braden van vlees en gevogelte op een gematigde temperatuur. Het bakken van zoet en hartig samen is geen probleem omdat de smaken zich niet vermengen.

Sudderoven

Lang, langzaam bakken in de sudderoven ontwikkelt smaken en maakt het taaiste vlees mals. Vanwege zijn grote capaciteit kunnen er meerdere pannen in; soep, stoofpan, gestoomd rijst, gestoomde wortels en gepocheerde peren koken tegelijkertijd, zonder gevaar op verbranding.

Als de oven koud is, zal het meerdere uren duren voordat een normale werkingstemperatuur wordt bereikt.

Uitrusting geleverd met uw AGA Dual Control



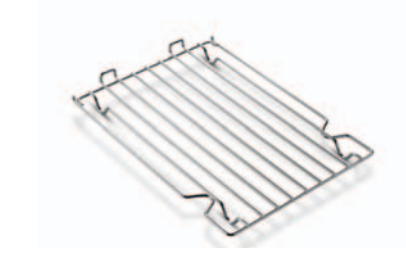
Groot braadblik met grillrek

Dit is ontworpen om op de richels van de oven te schuiven zonder dat het op een ovenrooster hoeft te staan. Het braadblik kan met het grillrek worden gebruikt, op de hoogste positie, voor grillen bovenin de braadoven. Het kan worden gebruikt voor het braden van vlees of gevogelte met of zonder grillrek. In dit blik kunnen grote hoeveelheden braadaardappelen worden bereid. Het braadblik kan ook worden gebruikt voor het maken van grote plaatkoeken of taarten. Het grillrek op zich is handig als afkoelrek voor een taart. Kan in elke oven worden gebruikt maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.



Middelgroot braadblik en grillrek

Dit blik kan over de breedte op de richels van de oven worden geschoven of kan op een ovenrooster staan. Het middelgrote braadblik kan met het grillrek worden gebruikt, op de hoogste positie, voor grillen bovenin de braadoven. Het kan worden gebruikt voor het braden van kleinere stukken vlees of gevogelte met of zonder grillrek. In dit blik kunnen braadaardappelen worden bereid. Het braadblik kan ook worden gebruikt voor het maken van plaatkoeken of taarten. Het grillrek op zich is handig als afkoelrek voor een taart. Kan in elke oven worden gebruikt maar gebruik met kookplaat wordt niet aanbevolen.



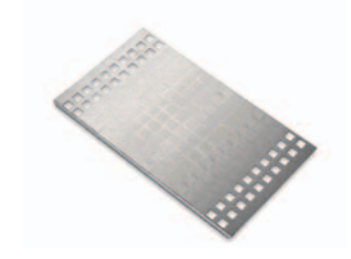
3 ovenroosters

Deze kunnen in elke oven worden geplaatst om een oppervlak te bieden voor schalen en blikken die niet direct op de richels passen. Ze kunnen in alle ovens worden gebruikt. Zie pagina 17 voor de correcte plaatsing van de ovenroosters.



1 plat koudblad

Bekend als plat koudblad omdat wordt aanbevolen dat dit blad buiten de oven wordt bewaard als hij niet in gebruik is. Hij kan op twee manieren worden gebruikt: als groot bakblad voor scones, koekjes, pasteitjes en schuimpjes en als hittescherm om de bovenwarmte af te snijden om te voorkomen dat voedsel te bruin wordt voordat het helemaal doorbakken is.



Bakovenplaat

Een bakovenplaat wordt aan de bovenzijde van de oven geplaatst voor een optimale kookprestatie. Zorg voor de beste resultaten dat hij altijd op zijn plaats zit wanneer de oven in gebruik is. De monteur zal hem op zijn plek zetten. Hij kan voor schoonmaakwerkzaamheden worden verwijderd.



Broodrooster

Dit is voor het roosteren van brood op de kookplaat. AGA-toast staat bekend om zijn uitmuntendheid, knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen. Neem dikke plakken brood en doe ze in de AGA-broodrooster - verwarm de broodrooster van tevoren als het brood erg vochtig of erg vers is om plakken te voorkomen - doe het geïsoleerde deksel van de kookplaat omhoog en plaats de broodrooster direct op de plaat met de handgreep in een hoek van de handgreep van het deksel.

Doe het deksel dicht en wacht totdat het brood aan een kant is geroosterd (dit duurt 1 - 2 minuten afhankelijk van het soort brood), open het deksel en draai het rooster om het proces te herhalen en de andere kant te roosteren. De rooster kan ook gebruikt worden om pittabrood op te warmen, teacakes te roosteren en taarten te laten afkoelen.



Draadborstel

Deze is voor het schoonmaken van ruwe gietijzeren oppervlakken om ze vrij te houden van kruimels en aangebrande resten – die anders het kookrendement van pannen en de ketel zou beïnvloeden. Te gebruiken op de kookplaten en de ovens. Pas op dat u niet de emailen oppervlakken aanraakt omdat de draadborstel de afwerking zal bekrassen.



AGA-keukengerei en toebehoren

Voor de beste resultaten met uw fornuis bevelen wij AGA-sauspannen met de dikke tri-core bodem en stapeldeksels aan zodat een zo groot mogelijke ruimte van de oven wordt gebruikt en een AGA-ketel voor het koken van water. AGA-toebehoren kunt u bij uw AGA-specialist of online bekijken op www.agacookshop.co.uk

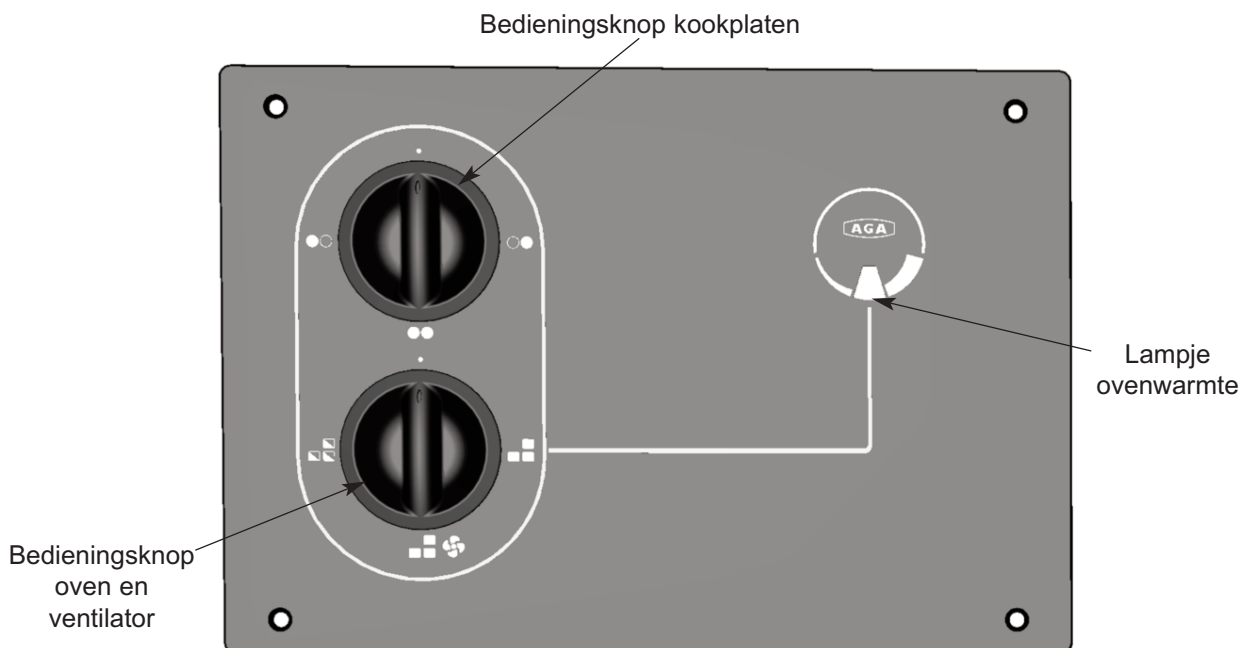


Bekend raken met uw AGA

Als u nog geen demonstratie gezien hebt, vraag uw AGA-specialist dan om informatie. Een demonstratie zal u laten zien hoe u het beste uit uw nieuwe AGA haalt en geeft u aanwijzingen en tips. Ook ziet u een keuze aan AGA-keukengerei en toebehoren die gebruikt worden.

De AGA Dual Control bedienen

Op de volgende pagina's worden de verschillende zones van het AGA Dual Control fornuis beschreven. Het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag staat bekend om de aangename warmte die het uitstoot. Met de AGA Dual Control krijgt u alleen warmte wanneer het fornuis aan staat of, in mindere mate, wanneer slechts onderdelen ervan aanstaan.



Thermostaatbediening - Oven

Uw AGA Dual Control bevat drie ovens, waarvan elk van tevoren op een verschillende warmte is ingesteld. Ze hebben de volgende namen:

De braadoven

voor koken op hoge temperaturen

De bakoven

voor koken op middelmatige temperaturen

De sudderoven

voor lang, slow cooking

BEDIEN HET APPARAAT NIET MET GEOPENDE DEUREN.

Elke oven beschikt over dezelfde capaciteit (er past een kalkoen van 13 kg (28lb) in). De technieken van het AGA-fornuis met warmteopslag kunnen worden gebruikt, zoals het stapelen van sausspannen in de sudderoven. Zo kunnen wortelgewassen, rijst en puddings gestoomd worden, een stoofschotel worden geplaatst, fruit worden gepocheerd, allemaal in één oven zodat de kookplaten vrij blijven en er zo min mogelijk stoom en kooklucht in de keuken komt.

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

Wanneer de ovens in gebruik zijn, moet de bedieningsknop van de oven in het  onderdeel staan.

Een tweede positie  is beschikbaar die alle ovenwarmte verlaagt teneinde het energieverbruik te verminderen.

Draai de bedieningsknop ongeveer 3 uur voor beoogd gebruik weer naar het  onderdeel voor een normale kooktemperatuur.

Het warmtelampje

Het warmtelampje is een indicatie van de in de AGA opgeslagen warmte en houdt geen direct verband met de temperatuur in de braadoven.

Een AGA is ontworpen om op een optimale warmte-instelling te werken door tussen twee vaste temperaturen te schakelen.

Het optimale resultaat wordt meestal behaald wanneer het lampje groen is. Wacht voor de beste kookresultaten totdat de AGA voldoende opgeslagen warmte heeft. Dit ziet u als het venster helemaal groen gevuld is (Afb.1). Dit kan even duren. Ongeveer 2 – 3 uur gaat voorbij tussen gebruik en volledig herstel.

NB! Vanwege de temperatuurr cycli zal de groene streep bewegen en soms alleen gedeeltelijk zichtbaar zijn. Dit is normaal (Afb. 2 - 4). Tijdens deze fase van de cyclus kunt u met koken beginnen, maar het gewenste resultaat kan langer op zich laten wachten.



Afb. 1

Helemaal groen betekent “klaar voor gebruik”



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

Normale beweging tijdens de cyclus



Afb. 5

Oranje geeft een lage temperatuurinstelling aan. (In deze instelling wordt ook beweging waargenomen).

De braadoven



De braadoven kan bovenin voor “grillen” worden gebruikt en op de bodem van de oven voor “ondiep frituren”.

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

De bodem van de oven kan als een ander kookoppervlak worden gebruikt. Hij wordt inderdaad vaak de verborgen kookplaat genoemd.

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

De braadoven werkt uitstekend voor brood en pasteitjes. Quiches in keramische of pasteitjes in Pyrex-borden hoeven niet blind te worden gebakken, omdat ze op de ovenbodem geplaatst worden en de pastei daar van onderaf wordt gebakken en de vulling bruint door de warmte rondom. Zoals u weet geleiden metalen vlakjes sneller dan keramiek dus om te voorkomen dat de bodem te snel bruint, moet u deze misschien hoger in de oven zetten.

De speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei schuiven direct op de richels. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden gebruikt. Voedsel kan met behulp van het platte koudblad of het grote braadblik beschermd worden. Zo kunt u voedsel waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn tegelijkertijd bereiden. Als voedsel te snel bruint en u wilt het niet naar een andere oven overbrengen, schuif dan gewoon het koudblad over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.

De bakoven



Deze oven is op een gematigde temperatuur ingesteld, ideaal voor taarten, koekjes en alles waarvoor een matige warmte nodig is zoals vispastei, lasagne, soufflés, kruimeltaart en rollades. Vlees en gevogelte kunnen hier worden bereid, in feite kunnen de meeste dingen die in de braadoven bereid kunnen worden ook in de bakoven worden bereid, alleen met langere tijden.

Bak taarten samen op één rek, als twee rekken gebruikt worden, moet u het voedsel verwisselen om een egale kleuring te krijgen, zoals u bij elke oven zou doen met warmtezones.

Net als het geval is bij de braadoven, schuiven de speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei direct op de richels. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden gebruikt. Voedsel kan met behulp van het platte koudblad of het grote braadblik beschermd worden. Zo kunt u voedsel waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn tegelijkertijd bereiden.

Als voedsel te snel bruint en u wilt het niet naar een andere oven overbrengen, schuif dan gewoon het koudblad over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.

Wanneer u de braadoven een lange tijd gebruikt, bv. voor een volledige maaltijd, kan de temperatuur van de bakoven stijgen. Daarom moet u het kookproces aanpassen. De volgende suggesties kunnen daarbij handig van pas komen.

1. Wanneer u het voedsel in de bakoven plaatst, zorg er dan voor dat het koudblad tijdens de hele kooktijd direct boven het gerecht zit.
2. Bovendien kan het nodig zijn de positie van het blad te verlagen.
3. Wanneer u voedsel zoals zeer rijke fruitcake bereidt, waarvoor lange baktijden nodig zijn, plaatst u de taart op de vierde roosterpositie van de oven met het koudblad direct er boven voor ongeveer 3/4 uur. Verplaats het platte blad naar het midden van de sudderoven. Breng de taart nu over naar dit blad en bak hem totdat hij helemaal gaar is.
4. Als alternatief kunt u de bakoven ongeveer 4 uur laten afkoelen voordat u hem gebruikt.

NB: Een losse geperforeerde plaat wordt aan de bovenzijde van de bakoven geplaatst voor een optimale kookprestatie. Hij moet steeds op zijn plaats blijven wanneer het fornuis aan staat.

De sudderoven



De sudderoven kan beschreven worden als een voortzetoven omdat hij verder gaat met voedsel dat ergens anders in het fornuis verwarmd is, m.u.v. schuimpjes die in plaats van “gebakken” uitgedroogd raken.

Gebruikersbegeleiding

- Voor het beste resultaat bevelen wij het gebruik van AGA -keukengerei met dikke bodems en stapeldeksels aan.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 - 45 minuten in de braadoven worden verwarmd en dan naar de sudderoven worden verplaatst.
- Deze methode is niet geschikt voor gevuld vlees en gevogelte.
- Let erop dat de binnentemperatuur van varkensvlees en gevogelte ten minste 75°C is.
- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd eerst aan de kook voordat u ze in de oven stopt.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen koken beter als u ze in kleine stukjes snijdt
- Voeg kruiden en verdikkers op het einde van de kooktijd toe.
- Veel gedroogde peulvruchten en bonen, bijvoorbeeld gedroogde rode kidneybonen, moeten na het weken minimaal 10 minuten gekookt worden voordat ze bij een gerecht worden gevoegd.

Aangestuurde ovenontluchting

Als uw fornuis hiermee is uitgerust, moet het als volgt worden gebruikt:-

Omdat elke oven naar buiten toe wordt ontlucht, worden kookgeuren en stoom door de ventilator naar buiten gevoerd in plaats van in de keuken. Doe de ventilator aan wanneer er voedsel in de ovens is geplaatst. De ventilatie van de oven betekent ook dat u zoete en hartige gerechten samen kunt bereiden zonder dat u gevaar loopt dat de smaken zich zullen vermengen - een fijne citroensponstaart kan in dezelfde oven worden bereid als knoflookchampignons!

Nadat u het te bereiden voedsel in de oven plaatst, draait u de ovenschakelaar naar het  symbool. De ventilator wordt dan geactiveerd en de kookgeuren worden naar buiten afgevoerd.

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

De topplaat

De topplaat is het emailen oppervlak dat rond de kookplaten zit. Het wordt warm wanneer de AGA Dual Control kookplaten in gebruik zijn. Hoewel het geen kookoppervlak is, kunt u de warmte voor een aantal handige activiteiten gebruiken, die vaak tijd en afwassen besparen! Voorbeelden zijn het opwarmen van honing of siroop in een pot of het smelten van boter of chocolade in een kuipje (zo vermijdt u het overlopen van een sauspan) maar zet het kuipje wel op een kurkmat of een opgevouwen keukendoek zodat het email niet beschadigd kan raken. Hoewel het een duurzaam en langzaam slijtend oppervlak betreft, is email van glas en ziet u er wel krassen op!

De warme topplaat kan ook gebruikt worden voor een kop koffie of thee weg te zetten of blikken, schilmesjes of keukenmachines en onderdelen met vreemde vormen te laten drogen.

De kookplaten

De kookplaten worden met de hand bediend.

De kookplaat bevindt zich links en de sudderplaat rechts van de AGA Dual Control. De kookplaat is de warmste terwijl de sudderplaat de koelste van de twee is. Bij beide zitten er elektrische onderdelen in het gietijzer die in respectievelijk ca. 11 en 8 minuten opwarmen. De kookplaten kunnen volledig onafhankelijk van de ovens worden gebruikt.

Dit betekent dat de AGA Dual Control van het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag verschilt in die zin dat hij voor de hele kooktijd van geschikte gerechten gebruikt kan worden, omdat het design de kookplaten op een constante warmte houdt, terwijl het traditionele AGA-fornuis op een dalende warmte blijft koken. Daarom bevelen wij aan om met de kookplaat(en) te beginnen, vervolgens op de ovens over te gaan. Dit is mogelijk met de AGA Dual Control maar is niet noodzakelijk. Het bereiden van een pastagerecht met saus bijvoorbeeld kan in de AGA Dual Control helemaal op de kookplaten worden gedaan.

De gehele zone van de kookplaat kan voor koken worden gebruikt en er kunnen altijd meerdere pannen op één plaat worden gezet. De kookplaten bevinden zich een klein beetje boven de topplaat om te voorkomen dat er per ongeluk met de pannen krassen worden aangebracht. Sleep het gerei niet van één plaat naar de ander omdat het email hieronder te lijden heeft!

De roestvrijstalen geïsoleerde deksels worden over de kookplaten gelegd wanneer deze niet in gebruik zijn. Wanneer de kookplaten “aan” staan, dan zijn de geïsoleerde deksels warm. We **bevelen** ten sterkste aan dat u geen voorwerpen direct op de geïsoleerde deksels zet zoals ketels, sauspannen of bakblikken omdat de kleinste krasjes meteen zichtbaar zijn. – Koop een paar pannenlappen om het oppervlak van de deksels te beschermen als ze als wegzetplekken worden gebruikt! Houd de kookplaten vrij van aangebrand eten of

kruimels met de bij uw AGA geleverde draadborstel. Informatie over schoonmaken vindt u op pagina 18.

Kookplaat Control

Zet de bedieningsknop in de  positie om de kookplaat te gebruiken en vergelijkbaar in de  voor de sudderplaat.

Zet de knop in de  positie om beide platen aan te zetten.

De kookplaat

De warmste kookplaat, de kookplaat, wordt gebruikt voor koken, grillen, roerbakken, maken van toast, inderdaad alles waar veel warmte voor nodig is. Groene groentes behouden hun kleur wanneer ze hier snel gekookt worden of gebruik boven de sauspan een stomer om meer dan één groente tegelijk te koken.

Wanneer u roerbakt of iets bereidt dat kan spetteren, bevelen we het gebruik van een AGA-spatscherm aan dat het geïsoleerde deksel tegen spetters beschermt. Zo is schoonmaken een koud kunstje! Was het spatscherm in zeepwater of doe hem in de vaatwasser tussen twee dinerborden.

Houd er rekening mee dat de kookplaat te warm is om er direct voedsel op te bereiden.

De sudderplaat

De sudderplaat is de koelste van de twee kookplaten en wordt dus gebruikt voor recepten waar minder warmte voor nodig is zoals sauzen, roereieren, melk opwarmen, langzaam frituren, soepen laten sudderen en wortelgewassen. Daarnaast kan hij gebruikt worden om direct op gekookt te worden in de vorm van een grillplaat - van onschatbare waarde voor geroosterde sandwiches, quesadillas, soepen, platte scones, het schroeien van klamschelpen en zelfs voor vetvrije gebakken eieren! Langzaam bereide toast kan op de sudderplaat worden bereid. Hiervoor is de AGA-broodrooster niet nodig.

De sudderplaat heeft dezelfde grootte als de kookplaat en is plat vervaardigd om het beste algehele contact met de AGA-sauspannen, grillpannen, frituurpan en ketel te bieden.

Schoonmaakinformatie vindt u op pagina 18.

AGA DC5 (Hotcupboard optie)

Slow cooking oven met verwarmoven

Deze ovens worden door één onderdeel aan de achterzijde van de oven verwarmd via een ON/OFF-drukknop aan de linkerkant van de hotcupboard topplaat en kan naar wens ON en OFF worden gezet.

Slow cooking oven

De eigenschappen van deze oven lijken op die van de sudderoven en moeten op een vergelijkbare wijze worden gebruikt. Hij levert een zachtere convectiewarmte waardoor hij beter geschikt is voor langere kooktijden, met name voor het koken 's nachts, bijvoorbeeld een rijke fruitcake en feesttaarten. Het bakken van schuimpjes kan beter ook in deze oven worden gedaan.

NB: Deze ovens ontluchten in de kamer; mechanische ventilatie naar buiten is niet beschikbaar.

Zaken die u moet onthouden bij slow cooking:

- Verwarm ovens 30 minuten voor voordat u met koken begint.
- Breng stoofschotels, soepen e.d. op de kookplaat aan de kook en begin met vlees in de braadoven voordat u overgaat tot plaatsing in de slow cooking oven.
- Zorg voor voldoende vloeistof in stoofschotels, vooral wanneer er langere tijd gekookt wordt.
- Gebruik deksels over stoofschotels of folie om voedsel af te dekken; zo blijft tijdens het koken het vocht bewaard.
- Kijk of alle gerechten in de oven passen voordat u het voedsel klaarmaakt.
- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte gloeiend heet zijn voordat u het opeet.
- 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 3 uur aanbevolen.

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

Algemeen advies

Als u de AGA de eerste keer aanzet, kan er een beetje rook en een geur vrijkomen. Dit is vanwege de beschermolie die van de kookplaten afbrandt. Veeg de binnenzijde van de deksels af terwijl de AGA warm wordt om te voorkomen dat een laag van deze olie zich aan de binnenzijde afzet.

De volgende punten zijn bedoeld u te helpen bij het wennen aan de AGA-kookstijl tijdens de overgang van een vorig fornuis zonder warmteopslag. Het AGA-boek biedt een erg handige inleiding tot het fornuis.

Voor de meeste efficiënte bediening van het fornuis, verdienen de volgende punten bijzondere aandacht:

1. Sluit de geïsoleerde deksels wanneer de kookplaten niet worden gebruikt.
2. Maakt de kookplaten regelmatig met de draadborstel schoon.
3. Gebruik gerei met platte bodems voor een perfect contact met de kookplaat.
4. Let erop dat als u bij het sluiten van de ovendeuren ze over de pal tilt.
5. Kook zo veel mogelijk in de ovens zodat warmte bewaard blijft en kookgeuren en condensatie worden beperkt.
6. Ovendeuren moeten tijdens het bereiden en opwarmen niet lange tijden blijven openstaan.

De braadoven kan ook voor “grillen” en “ondiep frituren” op de ovenbodem worden gebruikt.

- Gebruik voor een optimale kookprestatie het gerei en gietijzeren keukengerei van AGA. Ze hebben een platte basis wat het beste contact met de kookplaten oplevert.
- De pannen van AGA kunnen in de sudderoven worden opgestapeld. Dit is met name handig voor het stomen van groenten en het warm houden van sauzen.
- Bewaar het koudblad buiten de AGA. Gebruik hem koud in de braadoven om warmte van bovenaf tegen te houden en creëer zo onderin een meer gematigde temperatuur. Het kan ook als een bakblad worden gebruikt.
- Een richtsnoer over koken met AGA vindt u op pagina 16. Vraag uw AGA-specialist om een uitnodiging voor een demonstratie van AGA.

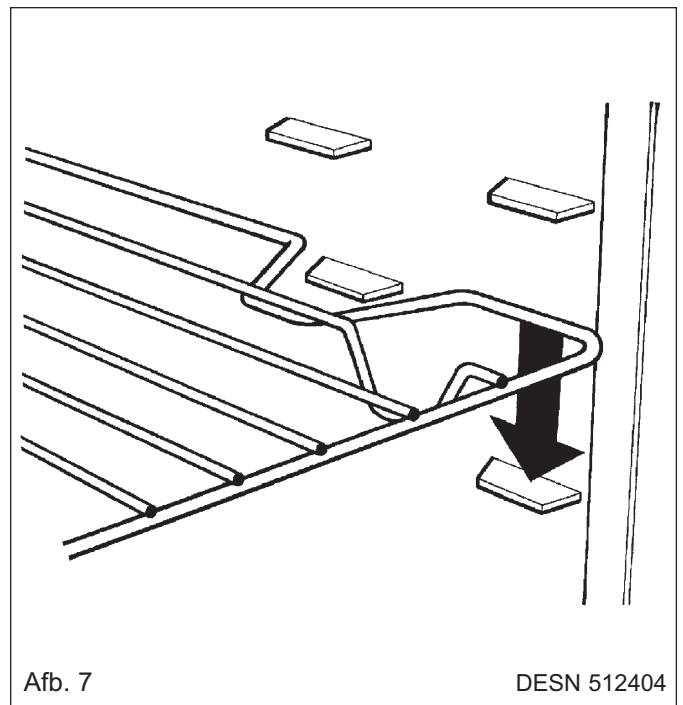
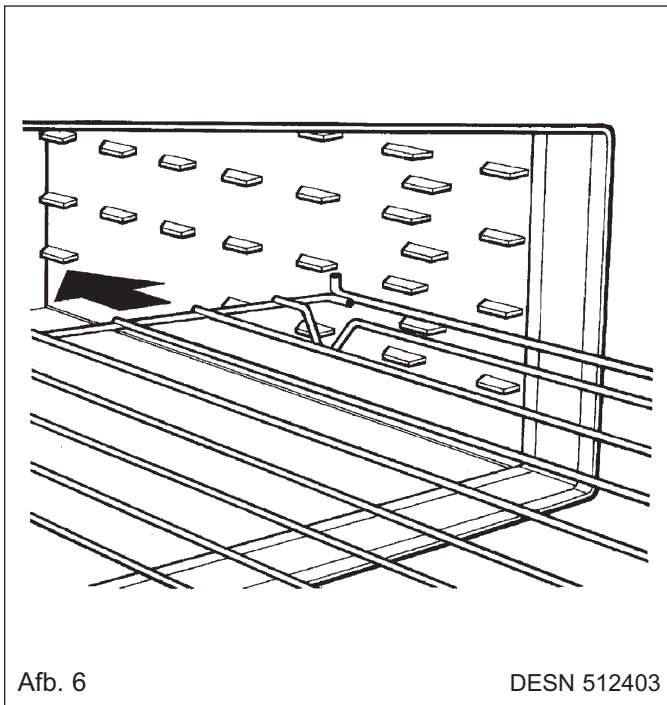
Richtsnoer voor koken met AGA

Aangezien de AGA anders dan bij gewone apparaten verwarmd wordt, is het niet mogelijk exacte conversions te bieden. Kijk in het AGA-boek voor een vergelijkbaar recept. Hieronder ziet u een snelle gids voor het gebruik van de oven.

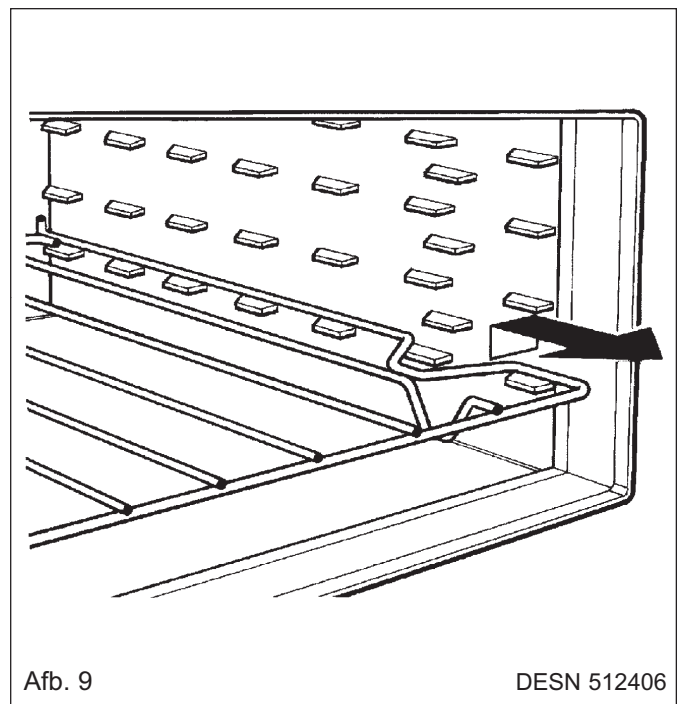
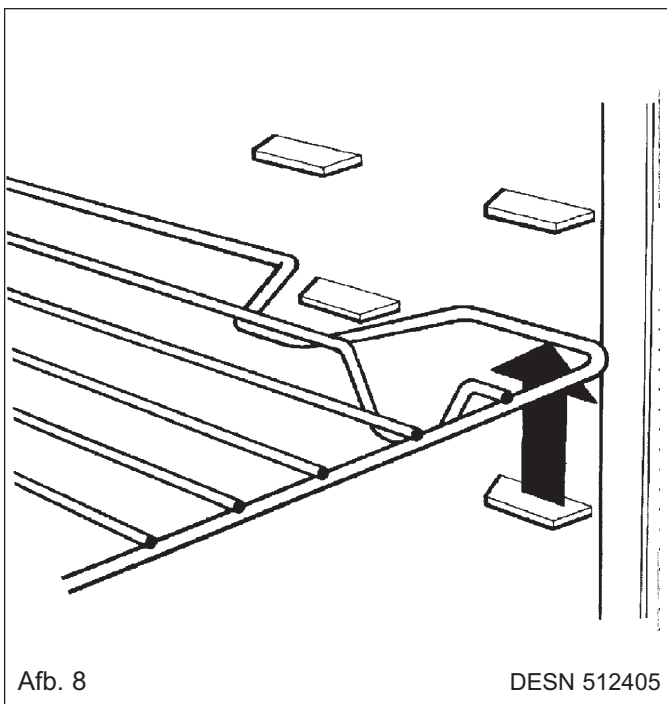
OVENTEMPERATUUR	AGA-OVENS
HOOG	BRAADOVEN
GRILLEN SCONES PASTEITJES BROOD YORKSHIRE PUDDING BRAADVLEES ONDIEP FRITUREN	Top - grillen 2e loper - scones, kleine pasteitjes 3e loper - kadetjes, Yorkshire pudding 4e loper - braadvlees, gevogelte, kleine taartjes in het grote vleesblik Rooster op de ovenbodem - broden Ovenbodem - ondiep frituren, quiche
MIDDELMATIG	BAKOVEN
TAARTEN KOEKJES VIS SOUFFLÉS ZANDGEBAK CHEESECAKES	Aan de bovenzijde - geklopt sponsdeeg, sommige koekjes, kleine taarten Midden - vis, soufflés Rooster op de ovenbodem - Victoria sandwiches, zandtaart en cheesecake
LAAG	SUDDEROVEN
STOOFSCHOTELS BOUILLON MELKPUDDINGEN SCHUIMPJES RIJKE FRUITCAKE	Voor stoofschotels, bouillon, melkpuddingen moet u ergens anders in de AGA op temperatuur brengen en dan naar de sudderoven verplaatsen. (Eén uitzondering zijn schuimpjes). Rijke fruitcakes kunnen hier lange tijd worden bereid

Plaatsen van ovenrekken

Volg wanneer u de ovenrekken voor de eerste keer gebruikt de Afb. 6 - 9.



Verwijderen van ovenrekken



Zorg en reiniging

ONTHOUD: WEES VOORZICHTIG MET HET WARME APPARAAT.



GEBRUIK GEEN STOOMREINIGER OM DIT FORNUIS SCHOON TE MAKEN.



GEBRUIK GEEN SCHUURBLOKKEN, BIJTENDE SCHOONMAAKMIDDELEN, OVENREINIGERS OF METALEN SCHRAPERS OM HET EMAILLEN OPPERVLAKE SCHOON TE MAKEN.



HET AANRAAKPANEEL MAG MET EEN VOCHTIGE DOEK EN WARM ZEEPWATER WORDEN GEREINIGD.



GEBRUIK GEEN POEDERSPRAYS OF OVENREINIGERS OP HET BEDIENINGSPANEEL.

Topplaat en voorste plaat

De eenvoudigste manier om de topplaat en voorste plaat van de AGA te reinigen is vlekken meteen weg te vegen. Het is handig een vochtige doek bij de hand te hebben om dit te doen. Aangebakken voedsel is lastiger schoon te maken maar kan meestal worden verwijderd met de AGA-emailreiniger of milde crèmes met een vochtige doek of, indien noodzakelijk, een nylon schuurblokje. Veeg geknoeide melk, fruitsap of iets dat zuur bevat onmiddellijk weg. Neem ook alle condensatiestrepen op de voorplaat rond de ovendeuren af. Doet u dit niet, dan kan het email permanent ontkleuren.

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

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

Geïsoleerde deksels en bekleding van de ovendeur

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

Bekleding van de geïsoleerde deksels (binnenzijde) - het gebruik van een AGA-spatscherf wordt aanbevolen om de bekleding vrij van vetspetters te houden (verkrijgbaar bij uw AGA-specialist of online bij www.agacookshop.co.uk). Als de bekleding vlekken heeft, kunnen deze het beste worden verwijderd wanneer de kookplaten koud zijn. De bekleding kan met warm, zeepwater en/of een crème worden schoongemaakt. Bij ernstige vlekken kan een met zeep doordrenkt blokje worden gebruikt; dit moet in een draaiende beweging worden gedaan. De eerste keren dat u een met zeep doordrenkt blokje gebruikt, zult u zien dat er kringen achterblijven, maar deze worden minder en het oppervlak van de bekleding

wordt na ieder gebruik glimmender. Gebruik niet te veel water en zorg ervoor dat de bekleding droog is voordat u de deksels dicht doet.

Bekleding van de ovendeur - de bekleding mag met warm zeepwater en/of een crème worden schoongemaakt. Om de bekleding grondig te reinigen plaatst u een handdoek op het werkoppervlak en tilt u voorzichtig de ovendeuren eruit (deuren zijn zwaar). Leg ze met het email naar beneden op de handdoeken. Verwijder hardnekkige vlekken met een met zeep doordrenkt blokje. Dompel de deuren niet onder in water omdat ze isolatiemateriaal bevatten dat door te veel vocht zal worden aangetast. U moet de ovendeuren uiteraard niet in een vaatwasser stoppen! Maar ze zorgvuldig droog voordat u ze weer aan hun scharnieren hangt.

De bovenzijden van de geïsoleerde afdekkingen (deksels) - ze zijn van roestvrij staal en kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd en opgepoetst - AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor geschikt want ze zijn pluisvrij en milieuvriendelijk. AGA Stainless Steel en Chrome Cleaner worden aanbevolen om de geïsoleerde deksels schoon en glimmend te houden. U kunt ze bij uw AGA-specialist kopen.

Braadblikken

De emailen braadblikken die met de AGA Dual Control geleverd worden, moeten in warm zeepwater worden gereinigd, indien nodig na ze eerst te laten weken. Een nylon schuurblokje mag ook worden gebruikt. Ze mogen ook in de vaatwasser worden gereinigd, maar als u dat vaak doet, gaat de emailen afwerking er dof uitzien.

GEEN schuurmiddelen of ovenreinigers gebruiken.

Onderhoud & Garantie

- In het geval uw apparaat onderhoud behoeft, neem dan contact op met AGA Service of uw AGA-specialist.
- Uw fornuis mag alleen door een gekwalificeerde monteur van een geautoriseerde AGA-specialist worden onderhouden.
- Breng geen wijzigingen aan het fornuis aan.
- Monteer uitsluitend de reserveonderdelen die door de fabrikant zijn gespecificeerd.

Voor een doorlopende, efficiënte en veilige bediening van dit apparaat is het belangrijk dat onderhoud regelmatig plaats vindt, zoals aanbevolen door uw AGA-specialist. Het fornuis moet voor het onderhoud op OFF worden gezet zodat het apparaat voldoende is afgekoeld.

ONDERHOUD KAN NIET OP EEN WARM APPARAAT WORDEN UITGEVOERD.

De periodieke onderhoudsbeurten zodat de garantie van het apparaat niet verloren gaat, zijn als volgt:

Na twee en een halfjaar (30 maanden) is een interim-onderhoudsbeurt gepland om verbruiksonderdelen te controleren en vervangen en een veiligheidsonderzoek uit te voeren.

Een volledig onderhoud moet na vijf jaren (60 maanden) gebeuren.

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

Serienummer

Noteer het serienummer van uw AGA Dual Control wanneer hij geïnstalleerd wordt. Het serienummer vindt u achter de magnetische plintafdekking.

Gezondheid & veiligheid

Bescherming van de consument

Als verantwoordelijke fabrikant letten wij erop dat onze producten ontworpen en gebouwd zijn om aan de vereiste veiligheidsnormen te voldoen wanneer ze correct geïnstalleerd en gebruikt worden.

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

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

⚠ BELANGRIJKE AANKONDIGING: LEES DE MEEGEZONDEN GARANTIE

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

APPARAAT

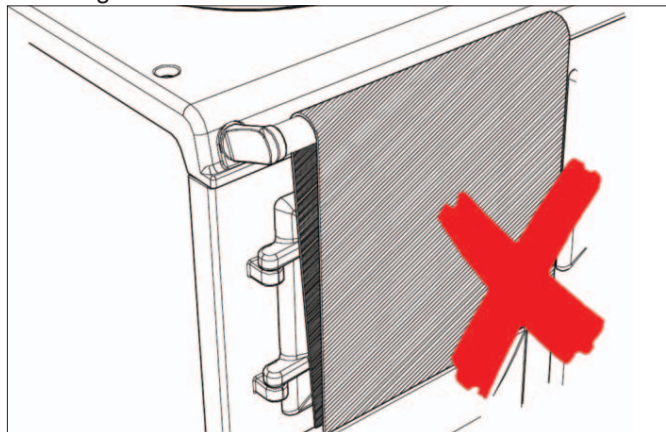
⚠ **KLEINE KINDEREN MOETEN UIT DE BUURT VAN HET APPARAAT WORDEN GEHOUDEN WANT OPPERVlakken KUNNEN BIJ AANRAKING WARM ZIJN.**

Frituren

BELANGRIJK

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

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



⚠ Laat wanneer de oven(s) aan staat/staan **GEEN** ovendeuren openstaan gedurende lange perioden, dit is van invloed op de temperatuur en kan ervoor zorgen dat de bedieningen warm worden.

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

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

Volgens AGA Rangemasters beleid van continue
productverbetering behoudt het bedrijf zich het
recht voor om specificaties te wijzigen en op elk
gewenst moment aanpassingen aan 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