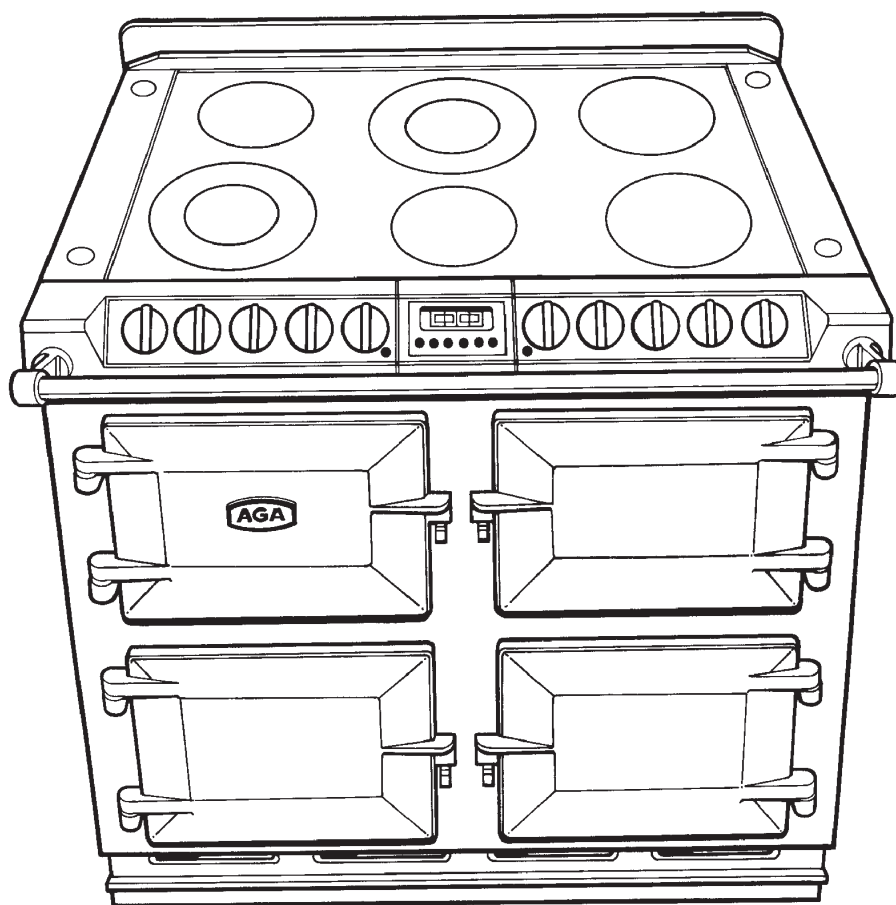




# AGA SIX-FOUR SERIE - GEBRUIKERSHANDLEIDING – Keramische kookplaat



DESN 513131

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

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

LEES DEZE INSTRUCTIES GOED DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT



Voor gebruik in FR, BE & NL

04/08 EINS 513271

# INHOUD

<b>HOOFDSTUK</b>	<b>PAGINA</b>
ALGEMENE INFORMATIE	3
PRODUCTOVERZICHT	4
<b>INSTALLATIE</b>	<b>5</b>
INSTALLATIE	6
TECHNISCHE GEGEVENS	7
PLAATSINGS- EN PRODUCTAFMETINGEN	8
ELEKTRISCHE AANSLUITING	9 - 10
WATERPASSEN EN MOBILITEITSWIELTJES	11
SPATBESCHERMING	12
<b>GEBRUIKERSHANDLEIDING</b>	<b>13</b>
GEZONDHEID EN VEILIGHEID	14
BEDIENINGSPANEEL	15
FORNUIS KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK	16
KERAMISCHE KOOKPLAAT	17
DE GRILL	18
DE OVENS (ALGEMEEN)	19 - 20
WARMHOUDOVEN	21
RECEPTEN VOOR WARMHOUDOVEN	22 - 25
BAKAANWIJZINGEN VOOR OVEN	26 - 29
DE KOOKWEKKER	31
AUTOMATISCHE BAKBEDIENING	32 - 33
REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS	34 - 36
<b>ONDERHOUD</b>	<b>37</b>
ONDERHOUD	38 - 41
BEDRADINGSHEMA	42

## ALGEMENE INFORMATIE

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

### **BELANGRIJKE OPMERKING: LEESDE BIJ GELEVERDE GARANTIE.**

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

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

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

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

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

De oven linksonder is een elektrische hete-luchtoven. De luchtventilator achter het achterpaneel zorgt voor een gelijke hitteverdeling in de oven tijdens het bakken, d.w.z. de temperatuur bij het laagste rooster is gelijk aan de temperatuur bij het hoogste rooster.

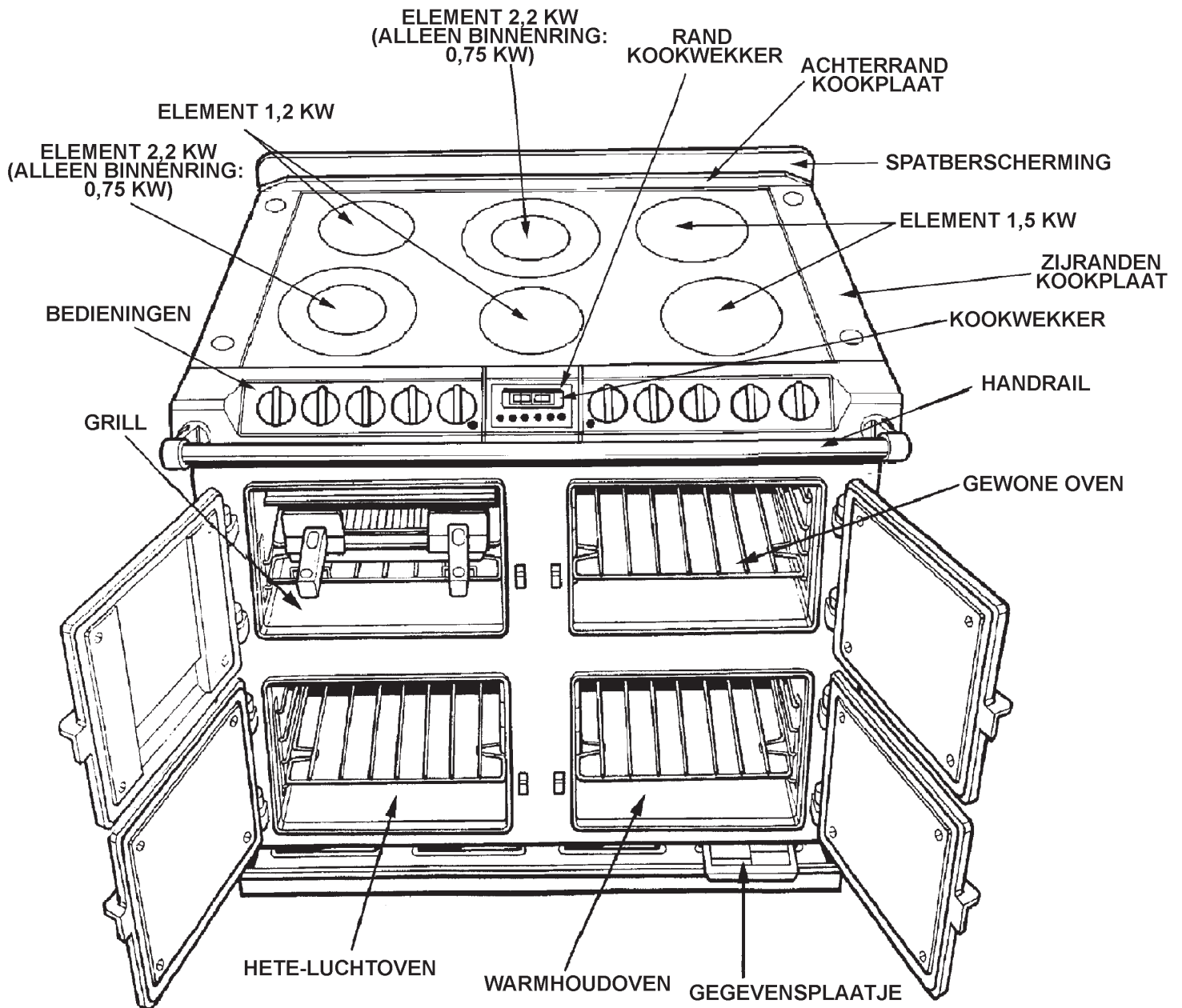
De elektrische grill bevindt zich in de bovenkant van het compartiment linksboven. Middels de tekening (zie Afb. 1) kunt u vertrouwd raken met het fornuis en verder kunt u de betreffende paragrafen lezen voor de warmhoudoven, de hete-luchtoven, de gewone oven, de grill en de keramische kookplaat, enz.

Het fornuis is uitgerust met de volgende accessoires:

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

De volgende onderdelen worden ook los verpakt meegeleverd:

- keramische kookplaat en rand
- elektrisch onderstel en bevestigingsschroeven
- 1 spatbescherming



# INSTALLATIE

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

## INSTALLATIE

### **WAARSCHUWING : DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.**

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

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

## **TECHNISCHE GEGEVENS**

### **KOOKPLAAT**

**LINKSVOOR** – dubbel circuit – 2,2 kW/0,75 kW – 205/120 mm dia. – snelle verhitting

**LINKSACHTER** – enkel circuit – 1,2 kW – 140 mm dia. – snelle verhitting

**MIDDENVOOR** – enkel circuit – 1,2 kW – 140 mm dia. – snelle verhitting

**MIDDENACHTER** – dubbel circuit – 2,2 kW/0,75 kW – 205/220 mm dia. – snelle verhitting

**RECHTSVOOR** – enkel circuit – 1,5 kW – 155 mm dia. – snelle verhitting

**RECHTSACHTER** – enkel circuit – 1,5 kW – 155 mm dia. – snelle verhitting

### **ELEKTRISCHE GRILL EN OVENS**

**NOMINAAL VERMOGEN BOVENSTE OVEN** - 2,0 kW

**GRILLELEMENT** - NOMINAAL VERMOGEN - 2,2 kW

**WARMHOUDOVEN** - NOMINAAL VERMOGEN 0,9 kW

**ONDERSTE OVEN (HETE-LUCHT)** - 2,0 kW

**230V 50 HZ STROOMTOEVOER**                      **TOTAAL 16,9 KW**

**GEWICHT** - 230 kg

## PLAATSINGS- EN PRODUCTAFMETINGEN

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

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

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

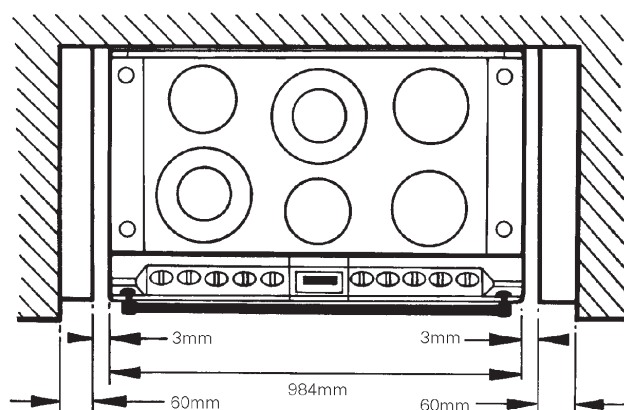
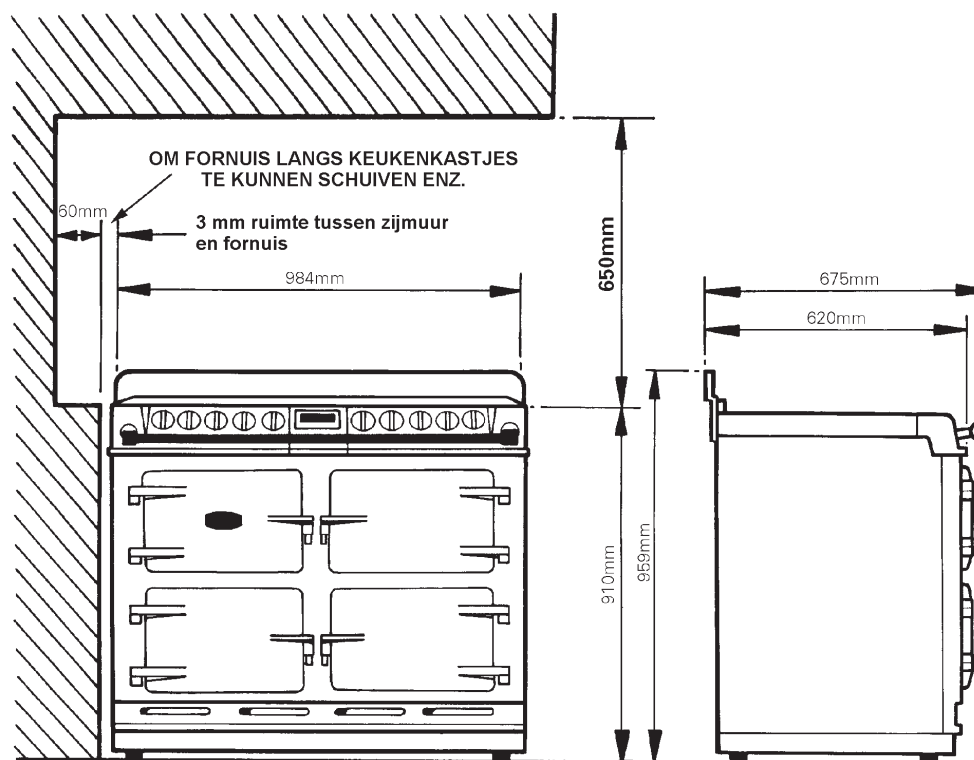
Oppervlakken boven het fornuis dienen minimaal 650 mm verwijderd te zijn (afzuigkap, zie onder).

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

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

### PAS OP BIJ HET PLAATSEN VAN EEN AFZUIGKAP

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



Afb. 2

DESN 513274



## ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

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

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

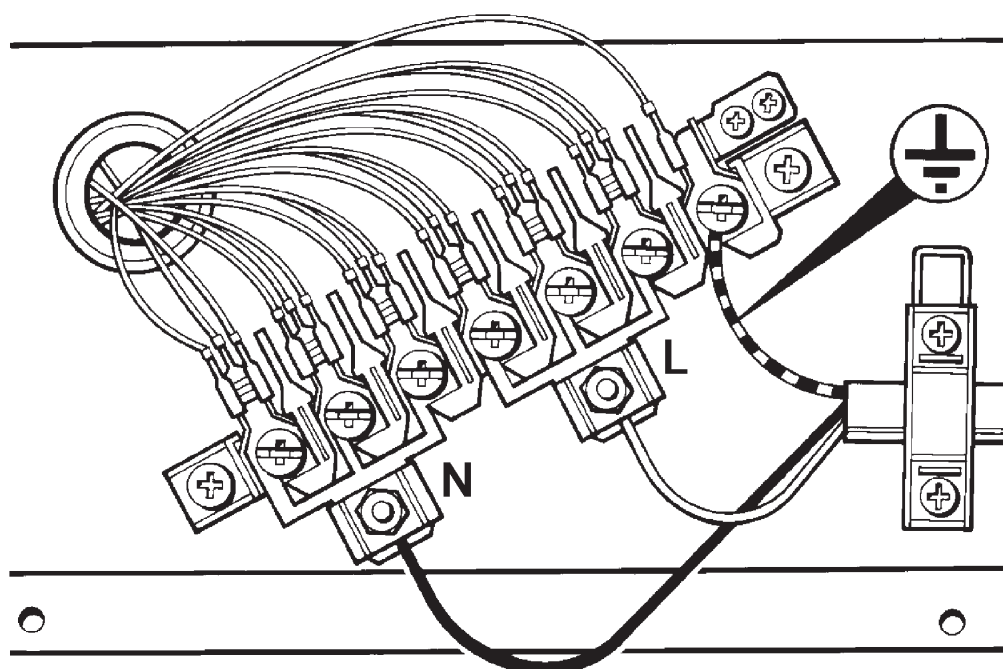
**EENFASE-AANSLUITING** - Het fornuis dient op 45 amp stroom aangesloten te worden met een tweepolige isolatieschakelaar met een minimale contacttussenafstand van 3 mm, en dient aangesloten te worden met een kabel van minimaal 10 mm<sup>2</sup>, in overeenstemming met de plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften.

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

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

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

**EENFASE-AANSLUITING** – Kabel met minimale dikte van 10 mm<sup>2</sup> en moet in overeenstemming zijn met nieuwste versie van plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften.



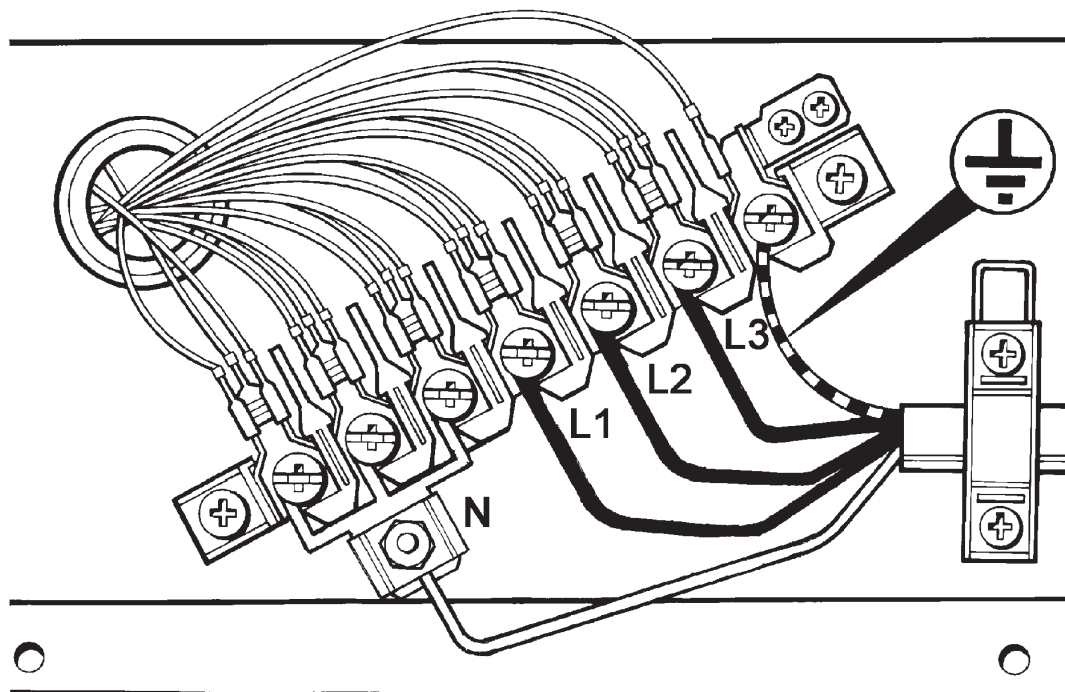
Afb. 3

DESN 513135

## ELEKTRISCHE AANSLUITING (VERVOLG)

### DRIEFASE-AANSLUITING MINIMUM

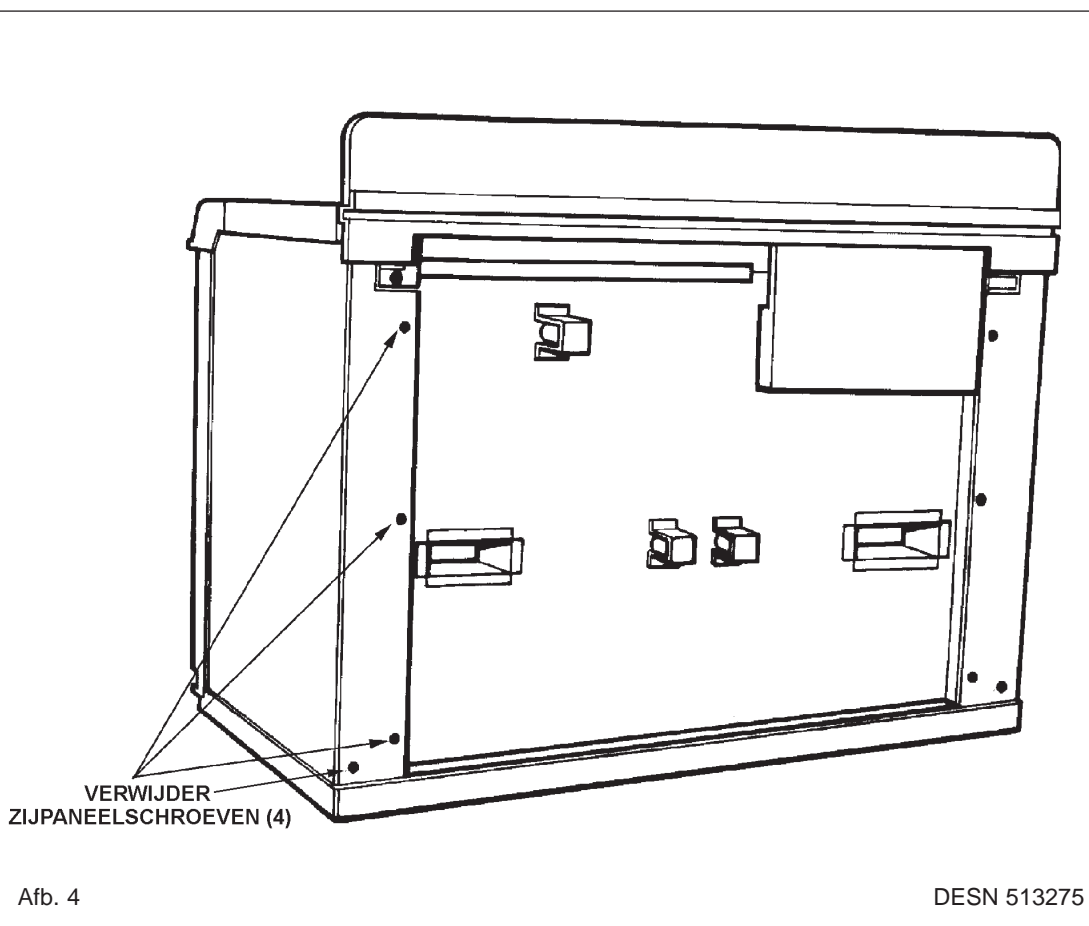
Kabel met minimale dikte van 2,5 mm<sup>2</sup> en moet in overeenstemming zijn met nieuwste versie van plaatselijke en landelijke bedradingsvoorschriften



L1 - 5.0 kW  
L2 - 4.65 kW  
L3 - 7.3 kW

Afb. 3A

DESN 513134



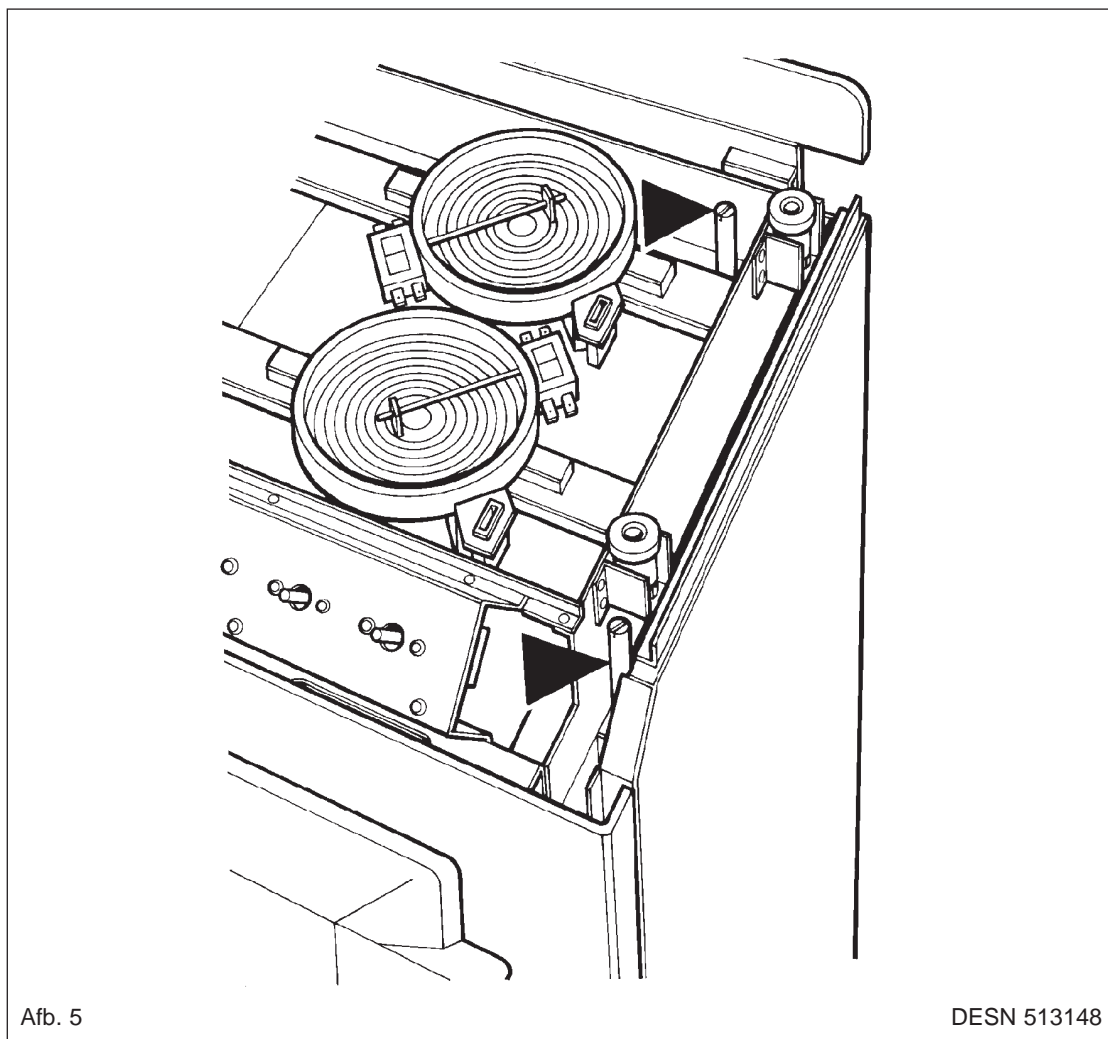
Afb. 4

DESN 513275

## WATERPASSEN EN MOBILITEITSWIELTJES

### INSTALLATIE/WATERPASSEN

De Aga Six-Four serie met keramische kookplaat is gemaakt voor een platte en waterpas ondergrond, maar oneffenheden kunnen overkomen worden door te draaien aan de vier nivellerpootjes in elke hoek van de onderplaat. U kunt bij de afstelschroeven door het gietwerk van de kookplaat te verwijderen (zie onderdeel 'Verwijderen van keramische kookplaat en rand - Onderhoud, pagina 39). U licht het fornuis op door de schroef met de wijzers van de kick mee te draaien, en u laat het fornuis zakken door de schroef tegen de wijzers van de klok in te draaien.

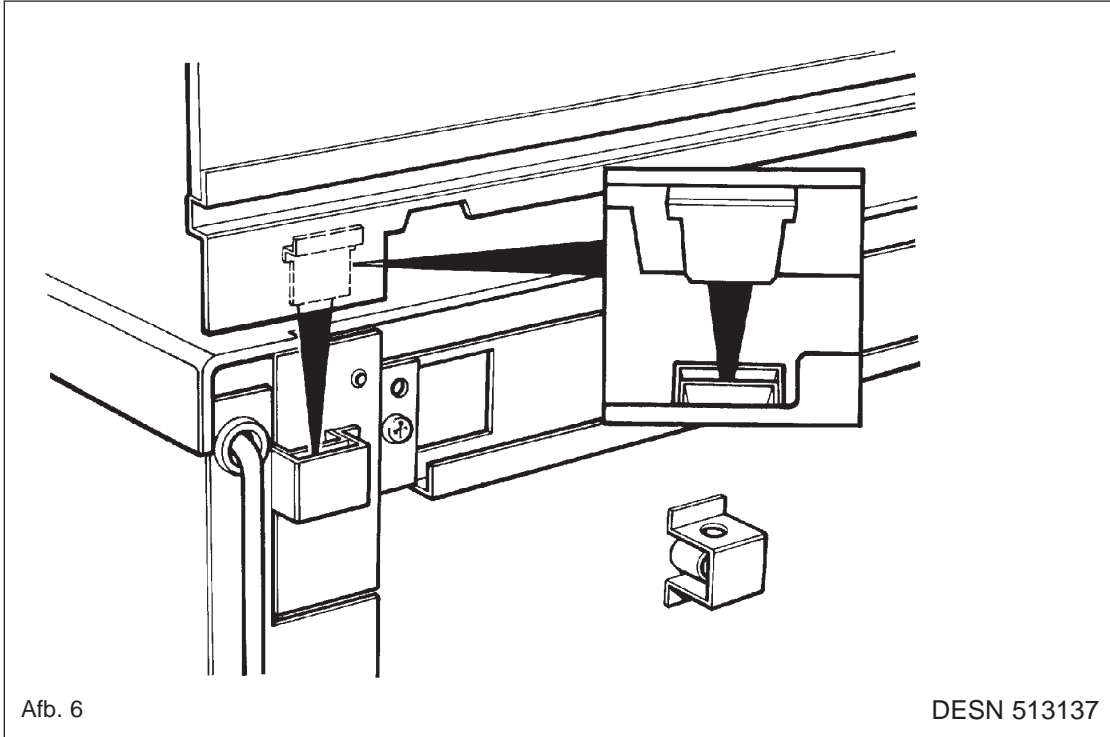


Er bevinden zich wielotjes op de onderkant van het fornuis, voor een juiste plaatsing.

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

## SPATBESCHERMING

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



# **GEBRUIKERSHAND -LEIDING**

## GEZONDHEID EN VEILIGHEID

### APPARAAT

HOUD JONGE KINDEREN BIJ HET APPARAAT VANDAAN AANGEZIEN SOMMIGE OPPERVLAKKEN HEET KUNNEN WORDEN.

- Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Pas op dat u geen hete elementen aanraakt in de oven en grill.

### FRITUREN

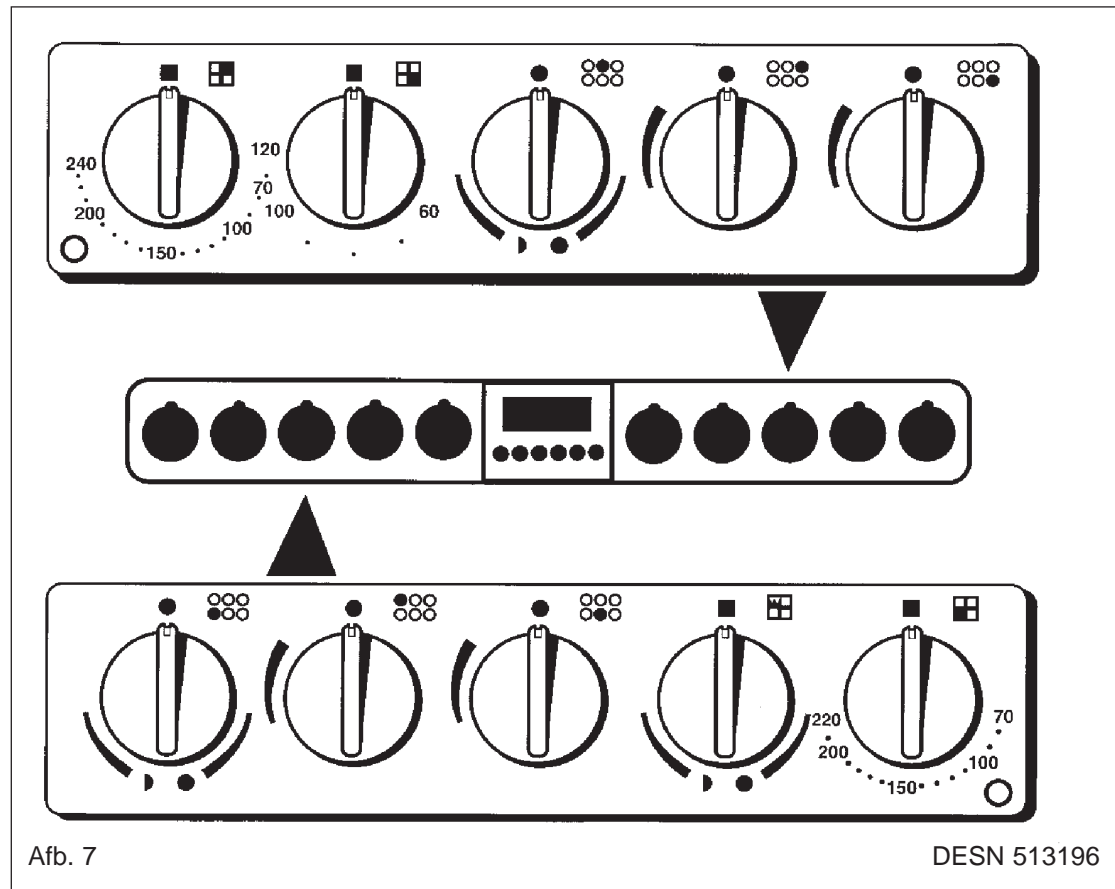
- Gebruik een diepe pan die groot genoeg is om het hele verhittingsgebied te bedekken.
- Droog het voedsel altijd grondig voordat u het frituurt en plaats het langzaam in de hete olie of het vet. Vooral bevroren voedsel kan schuimen en spetteren als u het te snel erin legt.
- Probeer niet teveel voedsel tegelijkertijd te frituren, vooral niet als het bevroren is. Hierdoor wordt de temperatuur van de olie of het vet lager, hetgeen tot vettig eten leidt.
- Houd de buitenkant van de pan schoon en vrij van olie- of vetdruppels.
- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met vet of olie.
- Laat vet of olie nooit onbeheerd tijdens het verhitten of frituren.
- Gebruik nooit een deksel op de pan.
- **BELANGRIJK:** olie is vuurgevaarlijk, laat een pan met olie nooit onbeheerd.
- In het geval van brand doet u een deksel op de pan en zet u het apparaat **UIT**.

**Probeer niet** het vuur met water te doven.

Probeer de vlammen ter plekke op de kookplaat te doven, in plaats van de pan naar buiten te dragen.

U loopt de meeste kans op verbranding of verwonding als u de brandende pan oppakt om deze naar buiten te dragen.

## BEDIENINGSPANEEL

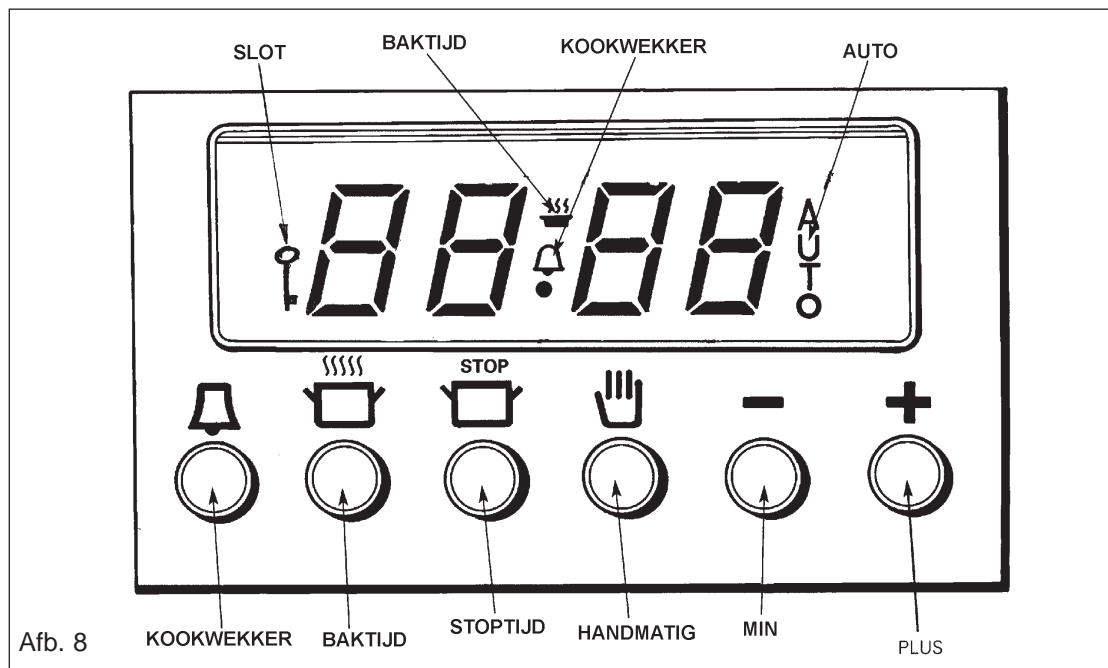


- De **GRILLELEMENTKNOP** moet ingedrukt worden voordat u deze een kant opdraait.
  - Rechtsom:* Beide elementen aan
  - Linksom:* Alleen middelste element
- De bedieningen van het **KOOKPLAATELEMENT** worden ook bediend door deze eerst in te drukken voordat u ze naar de gewenste stand draait.
- De **OVENBEDIENINGSKNOPPEN**, die niet ingedrukt hoeven te worden, kunnen alleen rechtsom gedraaid worden vanuit de uit-stand.
- De **KOOKPLAATLAMPJE** gaat branden als het fornuis heet is en daarom niet aangeraakt moet worden. Er is een kleine vertraging na het eerste aanzetten. De neonlampje blijft aan als het element uitgeschakeld wordt tot de temperatuur tot veilig niveau is gedaald (maar het fornuis kan nog steeds zo warm zijn dat toch enig ongemak veroorzaakt wordt).
- De **OVENLAMPJES** lichten op als de oven aangezet wordt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het neonlampje uit.

## FORNUIS KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

Voordat u de oven linksonder (de hete-luchtoven) kunt gebruiken, moet u eerst de tijd klok instellen (zie pagina 31).

Dit is een 24-uursklok, en als het apparaat voor het eerst op de stroom wordt aangesloten, of als er een stroomstoring is geweest, dan is achtereenvolgens **AUTO** en **0.00** te zien.



### INSTELLING VAN DE TIJD

1. Houd de knoppen **KOOKWEKKER**  en **BAKTIJD**  tegelijkertijd ingedrukt (het woord **AUTO** knippert en op het display is **0.00** te zien). Terwijl u op de plus **+** of min **-** knop drukt totdat de juiste tijd te zien is. De tijd verspringt in minuten, eerst langzaam en dan steeds sneller.

U kunt het fornuis nu handmatig gebruiken.



# KERAMISCHE KOOKPLAAT

- **GEBRUIK DE KOOKPLAAT NIET ALS DEZE GEBARSTEN IS**
- **PLAATS GEEN ALUMINIUMFOLIE OP HET OPPERVLAK VAN DE KOOKPLAAT**
- De kookplaat heeft de volgende zes platen:
  - Linksvoor* - dubbel circuit – 2,2 kW/0,75 kW - 145 205/120 mm dia. – Snelle verhitting
  - Linksachter* - enkel circuit - 1,2 kW – 140 mm dia. – Snelle verhitting
  - Middenvoor* - enkel circuit – 1,2 kw – 140 mm dia. – Snelle verhitting
  - Middenachter* - dubbel circuit – 2,2 kw/0,75 kw – 205/120 mm dia. – Snelle verhitting
  - Rechtsvoor* - enkel circuit – 1,5 kw – 155 mm dia. – Snelle verhitting
  - Rechtsachter* - enkel circuit – 1,5 kw – 155 mm dia. – Snelle verhitting
- Als de kookplaten ingeschakeld zijn, gaat het verhittingsgebied rood gloeien.
- De kookplaten hebben een veiligheidsschakelaar die de hitte van de keramische temperatuur begrenst als de platen aan staan zonder dat er een pan opstaat, of als de platen langer dan normaal op een maximale stand hebben gestaan.

## Zoveel mogelijk van uw fornuis profiteren

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

## Keuze van pannen

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

## DE GRILL

- **DE DEUR VAN DE GRILL MOET OPEN BLIJVEN ALS DE GRILL AAN STAAT**
- **VOORZICHTIG: Bepaalde delen van de grill kunnen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd kleine kinderen uit de buurt.**
- De instantgrill met hoge snelheid is opgedeeld in twee gebieden om energie te besparen en tegemoet te komen aan ieders wensen.
- Draai de grillbedieningsknop rechtsom om het hele grillgebied te kunnen gebruiken voor grote hoeveelheden voedsel. Als u de grillbedieningsknop linksom draait, kunt u het middelste gebied gebruiken voor kleine hoeveelheden, bijv. 2 boterhammen, één of twee karbonaadjes, enz.
- Het meeste voedsel wordt op een hoge stand gegrild, maar voor de dikkere stukken vlees/gevogelte en voor gerechten als een goed doorbakken steak kunt u de hitte temperen door de bedieningsknop naar een lagere stand te draaien.
- Voor het beste resultaat moet u de grill ongeveer 2 minuten voorverwarmen op een hoge stand.
- De grillpan past op het geleverde grillrooster. Het rooster is zo gemaakt dat het op zijn plaats geklemd wordt, maar wel verwijderd kan worden voor reiniging. Zie Afb. 9B.
- Voedsel moet op het panrooster of op de bodem van de grillpan gegrild worden. Sommige gerechten kunt u rechtstreeks op het grillrooster of de bodem van de grill plaatsen. Dit is handig als u bijvoorbeeld de bovenkant van een gerecht (bijv. bloemkool met kaas) wilt bruinen.
- De zijpanelen van de oven zijn zelfreinigend.
- U kunt de grillpan onder in de grill bewaren, als de grill uitstaat.

De volgende informatie is alleen een richtlijn, omdat vorm, dikte, en omvang van de etenswaren en persoonlijke smaak alle aan variatie onderhevig zijn.

<b>ETENSWAAR</b>	<b>ANBEVOLEN HITTESTAND</b>
Toast	HOOG
Pikelet/crumpet/muffin	HOOG
Spek	HOOG
Worstjes	HOOG TOT GEMIDDELD
Beefburger	GEMIDDELD, zie instructies op verpakking
Steak, medium, halfrauw	HOOG TOT GEMIDDELD
Karbonades	HOOG TOT GEMIDDELD
Vis - heel	HOOG TOT GEMIDDELD
- moot	HOOG TOT GEMIDDELD
- filet	HOOG
Kippenstukjes	HOOG TOT GEMIDDELD
Bruine kortst op gerechten (bijv. meringues, aardappelen, kaas, enz.)	HOOG

## DE OVENS (ALGEMEEN)

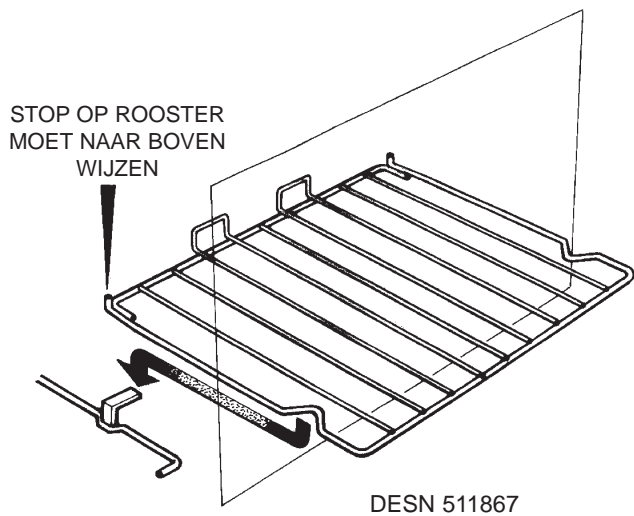
### Algemeen

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

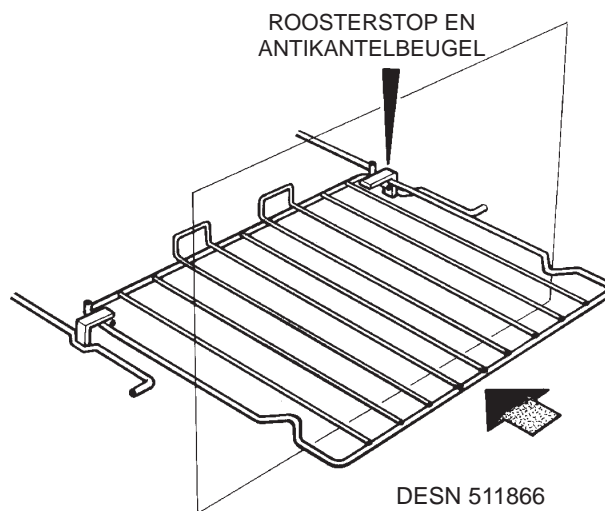
### Condensatie

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

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



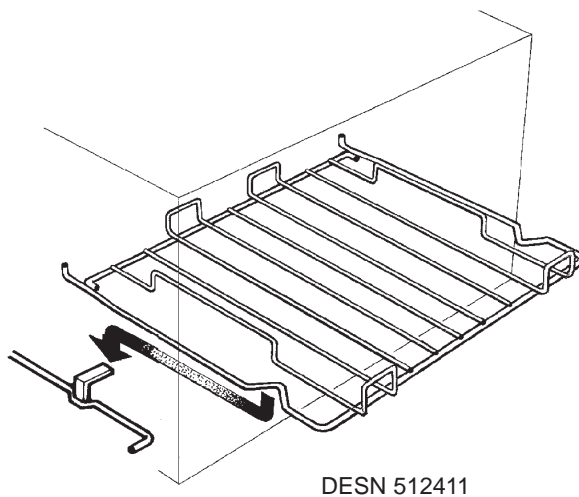
Als volgt terugplaatsen: in steun plaatsen zoals hierboven.



Let op: rooster is uitschuifbaar tot stoppositie.

Afb. 9A

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



Afb. 9B

# WARMHOUDOVEN

## DE WARMHOUDOVEN

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

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

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

## GEBRUIK VAN DE WARMHOUDSTAND

Houd rekening met het volgende als u eten bereidt.

- Plaats de gerechten niet rechtstreeks op de bodem van de oven. Plaats deze altijd op een meegeleverd rooster. zie Afb. 9B.
- Plaats de schalen ver naar achteren in de oven zodat u er zeker van bent dat ze zich boven het element onder de bodem bevinden.
- Controleer of de schalen in de oven passen voordat u het gerecht bereidt.
- Alle gerechten die u via de warmhoudstand bereidt dienen minimaal 6 uur in de oven te staan. Daarna kunt u ze nog 1 tot 2 uur in de oven laten staan, maar in sommige gevallen heeft dit gevolgen voor hoe het gerecht eruit ziet.
- Stukken vlees en gevogelte dienen 30 minuten lang op 180 °C (160°C in heteluchtoven) gebakken te worden voordat u ze in de warmhoudoven zet.
- Stukken vlees die zwaarder zijn dan 2,7 kilo en stukken gevogelte die zwaarder zijn dan 2 kilo zijn ongeschikt voor bereiding in de warmhoudoven.
- Afgedekte stukken vlees moeten altijd op een rooster in de braadbak liggen, voor een goede luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat varkensvlees en gevogelte altijd ten minste 90 °C van binnen is.
- U kunt met deze methode geen gevuld vlees en gevogelte bereiden.
- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd aan de kook voordat u ze in de oven zet.
- Bij stoofschotels dekt u eerst het gerecht af met folie voordat u het deksel plaatst, om vochtverlies te voorkomen.
- Ontdooi bevroren etenswaren geheel voordat u deze bakt.
- Wortelgewassen zijn beter te bereiden als u ze klein snijdt.
- Kruiden en dikkingsmiddelen voegt u pas na de bereidingstijd toe.
- Gerechten met ei en vis hebben een bereidingstijd van slechts 1 tot 5 uur en deze dient u te bereiden terwijl u erbij bent, zodat u van tijd tot tijd kunt kijken.
- Gedroogde bonen dienen na het weken minimaal 10 minuten gekookt te worden, voordat u ze in een gerecht verwerkt.

## BEWAREN EN OPNIEUW OPWARMEN VAN ETEN

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

## IDEËN VOOR DE WARMHOUDOVEN

Veel favoriete recepten kunnen aangepast worden voor deze manier van bakken. Controleer of de te gebruiken schalen in de oven passen.

**Maaltijd 1**      baktijd 6 tot 8 uur

### *Runderragout in bier*

### *Gebakken aardappelen*

## Recepten

30 ml olie  
675 g in blokjes gesneden runderlapjes  
1 teentje knoflook, geperst  
2 wortelen, in plakjes gesneden  
100 g champignons, in vieren gesneden  
2 middelgrote uien, in ringen gesneden  
40 g bloem  
1 tl grove mosterd  
1 el bruine suiker  
2 el tomatenpuree  
450 ml bruin bier  
zout en vers gemalen peper

### Runderragout in bier

1. Braad het vlees aan in hete olie in een vuurvaste stoofschotel totdat het bruin is.
2. Bak de knoflook, uien, wortelen en champignons tot deze bruin zijn.
3. Meng de bloem er goed doorheen.
4. Voeg mosterd, suiker en tomatenpuree toe.
5. Giet het bier erin en roer zout en peper erdoor. Meng nu het vlees erdoor.
6. Breng aan de kook en dek af. Plaats schotel in oven.

### Gebakken aardappelen

4 middelgrote aardappelen

1. Was de aardappelen en beprijk ze overal met een vork.
2. Wikkel ze in één laag folie.
3. Plaats rechtstreeks op rooster.

**Maaltijd 2**      Baktijd 6 - 8 uur

***Gebraden lamsfilet***

***Aardappelgratin***

***Broodpudding***

***Recepten***

900 - 1250 g lam

1. Kruid het lam en wikkel het in folie.
2. Leg het vlees op een rooster (indien mogelijk) in een klein, ondiep braadblik.

**Gebraden lamsfilet**

**Aardappelgratin**

450 g aardappelen, in dunne plakjes gesneden  
1-2 teentjes knoflook, geperst  
125 ml room  
zout en vers gemalen zwarte peper

1. Vet een ondiepe ovalen of rechthoekige ovenschaal in.
2. Maak lagen van aardappelen, kruiden en knoflook in de schaal, en eindig met aardappelen bovenop.
3. Schenk de room erover en dek goed af met folie.

**Broodpudding**

6-8 sneetjes bruinbrood  
Ongeveer 50 g gesmolten boter  
Eventueel de geraspte schil van een sinaasappel  
25 g gedroogde kokos  
50-100 g gedroogde vruchten  
50 g bruine basterdsuiker  
450 ml melk  
2 eieren

1. Vet een ondiepe ovalen of rechthoekige ovenschaal in.
2. Snij de korstjes van het brood en snij in rechthoeken/driehoeken.
3. Dep voldoende stukken brood aan één kant in de boter zodat u de bodem van de schaal geheel kunt bedekken, met de beboterde kant boven.
4. Strooi de helft van de gedroogde vruchten, kokos, suiker en sinaasappelschil erover.
5. Bedek met een tweede laag in de boter gedept brood en strooi dan het restant van de schil, vruchten, kokos en suiker erover.
6. Klop de eieren en melk samen en schenk over het brood. Laat een half uur staan voordat u gaat bakken. Het gerecht moet onbedekt de oven in.

**Maaltijd 3**      Baktijd 6-8 uur

***Ovenschotel met gerookte ham en abrikoos***

***Gesmoorde rode kool***

***St. Clements Pudding***

**Recepten**

**Ovenschotel met gerookte ham en abrikoos**

2 plakken gerookte ham, ong. 15 mm dik  
100 g gedroogde abrikozen  
25 g rozijnen  
3 grote aardappelen, in dunne plakjes  
gesneden  
300 ml kippenbouillon  
50 g gesmolten boter

1. Verwijder de vetrand van de ham. Maak inkepingen in de rand en leg de plakken in een ondiepe schaal.
2. Besprenkel met abrikozen, rozijnen en peper.
3. Leg de gesneden aardappelen dakpansgewijs boven op de ham. Giet de bouillon erover.
4. Bestrijk met de gesmolten boter en plaats in de oven.

**Gesmoorde rode kool**

350 g rode kool  
25 g boter  
1 middelgrote ui, gesneden  
1 middelgrote appel, gesneden  
30 ml wijnazijn  
45 ml honing  
zout en peper

1. Snij de rode kool fijn.
2. Smelt de boter in een grote pan en fruit ui en appel tot deze zacht worden.
3. Voeg de kool toe en bak nog 2 minuten.
4. Meng de azijn, honing en kruiden erdoor.
5. Doe alles over in een ovenvaste schaal en dek goed af met folie. Plaats in de oven.

**St. Clements Pudding**

2 lagen dik gesneden bruinbrood  
een beetje melk  
50 g boter of margarine  
50 g bruine basterdsuiker  
geraspte schil en sap van 1 citroen  
geraspte schil en sap van 1 sinaasappel  
3 eieren, eiwit en dooier scheiden  
hetpoedersuiker ter decoratie

1. Vet een ondiepe ovenvaste schaal in en leg een laag brood ter dikte van een vinger op de bodem.
2. Schenk er zoveel melk in als het brood absorberen kan.
3. Klop de boter en suiker.
4. Voeg eidooiers, schil en sap van citroen en sinaasappel toe. Goed kloppen.
5. Klop het eiwit stijf en vouw het meeste hiervan door botermengsel.
6. Smeer dit mengsel over het brood.
7. Eindig met een laag van het overgebleven eiwit, bestrooi het met de basterdsuiker. Onbedekt laten. Plaats in de oven.



## **Maaltijd 4**

### ***Chilli con carne***

#### ***Frangipane en appeltaart***

## **Recepten**

### **Chilli con carne**

450 g rundergehakt  
400 g tomaten in blik  
400 g rode bonen in blik  
1 pakje Chilli con carne kruidenmix  
100 ml water

1. Braad het gehakt aan in een vuurvaste stoofschotel.
2. Meng de kruidenmix erdoor.
3. Voeg uitgelekte bonen, tomaten en water toe.
4. Goed door elkaar mengen. Breng aan de kook, dek goed af en plaats in de oven.

### **Frangipane en appeltaart**

450 g kookappelen, geraspt  
50 g zachte vanillekaramel, in blokjes gehakt  
50 g zachte boter  
50 g bruine basterdsuiker  
50 g fijngehakte amandelen  
12 g bloem  
1 ei  
amandelessence

1. Vet een ondiepe ovenschaal in.
2. Meng de appels en karamel en doe dit in de schaal.
3. Klop de rest van de ingrediënten door elkaar en voeg een paar druppeltjes amandelessence toe.
4. Spreid dit voorzichtig over de appels. Laat onbedekt en plaats in de oven.

## BAKAANWIJZINGEN VOOR OVEN



### Baktips

- De posities van de plank worden naar omhoog geteld van de bodem.
- Plaats gerechten in het midden van het rooster.
- Als u de hete-luchtoven gebruikt, verminder dan de standen voor de gewone oven met 10 tot 20 °C en in sommige gevallen moet u ook de baktijd verminderen met 10 minuten per uur.
- Het is van belang te controleren of het eten goed heet is als u het opdient.

# Gewone oven

Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven • Gewone oven

- De oven rechtsboven is een gewone oven, hetgeen inhoudt dat de verhittingselementen zich boven en onder in de oven bevinden.
- Het bakschema is een algemene richtlijn, tijden en temperaturen kunnen variëren, afhankelijk van het recept.
- Het gedeelte over vlees dient gebruikt te worden als algemene richtlijn, maar dit kan variëren, afhankelijk van de grootte en vorm van het stuk vlees, en of bijv. het bot er nog in zit.
- Ontdooi bevroren stukken vlees voordat u deze braadt.
- De tijden zijn voor onbedekt braden. Als u het gerecht afdekt, moet u iets meer tijd nemen.
- Kalkoen/kip is klaar als er helder vocht vrijkomt nadat u erin prikt. Als het vocht nog rozig is, braad dan nog even door en controleer elk kwartier.
- De roosterposities worden van onderaf geteld.

ETEN	STAND °C	ROOSTER-POSITIE	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
<b>Vis</b>			
Hele vis, bv, Forel, makreel	190	2 of 3	25-30 min, afhankelijk van omvang
Moot	190	2 of 3	20-25 min, afhankelijk van dikte
Gebakken vis	210 - 220	3 of 4	25 min, afhankelijk van instructies op verpakking
Zalm (2,7k)	160 - 170	1 of 2	15-18 min per 450g
<b>Vlees en gevogelte</b>			
Rundvlees	180 - 190	1 of 2	30 min per 450 g + 30 min extra (medium)
Lamsvlees	180 - 190	1 of 2	25 min per 450 g + 25 min extra
Varkensvlees	180 - 190	1 of 2	30-35 min per 450 g + 35 min extra
Kip	190 - 200	1 of 2	20-25 min per 450 g + 20 min extra
Kalkoen	180 - 190	1	15-18 min per 450 g + 15 min extra
Eend en gans	190 - 200	1	25 min per 450 g + 25 min extra
Stoofschotel	150 - 160	1 of 2	1,5-3 uur, afhankelijk van recept
<b>Pudding</b>			
Melkpudding	160	1 of 2	2 uur
Gebakken custard	150	1 of 2	35 min
Gebakken biscuitpudding	190	2 of 3	45 min-1 uur indien ongekookt fruit gebruikt worden
Fruittaart	190 - 200	2 of 3	45 min-1 uur

ETEN	STAND °C	ROOSTER-POSITIE	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
Meringue top	140 - 150	1 of 2	45 min
Meringues	100 - 110	2	3-4 uur, draai meringues om zodra stevig
<b>Gistmengsels</b>			
Brood - heel brood	220 - 230	1	30-45 min
Brood - bolletjes	220 - 230	2 of 3	15-20 min
Chelsea buns, enz.	190	1 of 2	25-35 min
<b>Cakes, deegwaar beschuitgebak en scones</b>			
Kleine cakes	190	3	20-25 min
Gebak	180	3	25-30min
Gebakrol	190	2 of 3	7-10 min
Vetvrij biscuitdeeg (180 mm)	190	3	20 min
Scones	220	3	10-15 min
Cake	180	1 of 2	1 uur, na 20 min. op citroenschil plaatsen
Middelmatig machtige vruchtencake	150	1	2-2,5 uur
Kersttaart	140 - 150	1	4-4,5 uur
Gemberkoek	150 - 160	1 of 2	1-1,5 uur
Zandkoek	150	2 of 3	1,25-1,5 uur
Biscuitjes	170 - 180	2 of 3	15-25 min, afhankelijk van recept
Baksels op plaat en kruidcake	180 - 190	2 of 3	30 min-1,5 uur, afhankelijk van recept
Kruimeldeeg	200	2 of 3	Kleine taartjes 20-25 min, afhankelijk van recept, grote taarten 45-50 min, afhankelijk van recept
Machtig kruimeldeeg	190	2 of 3	25 min
Bladerdeeg	220 - 230	2 of 3	8-10 min, afhankelijk van recept
Soesjesdeeg	200	2 of 3	25-35 min
<b>Diversen</b>			
Yorkshire pudding - groot	220	2 of 3	45 min
Yorkshire pudding - afzonderlijk	220	2 of 3	20-25 min
Soufflés	190	2	45 min

# Hete-Luchtoven

• Hete-Luchtoven • Hete-Luchtoven • Hete-Luchtoven • Hete-Luchtoven •

- De oven linksonder is een hete-luchtoven, hetgeen inhoudt dat de lucht gecirculeerd wordt om door de hele oven een gelijke temperatuur te krijgen. In de meeste gevallen kan de temperatuur met 10 tot 20 °C verlaagd worden als u in deze oven bakt.
- Het bakschema is een algemene richtlijn, tijden en temperaturen kunnen variëren, afhankelijk van het recept.
- Het gedeelte over vlees dient gebruikt te worden als algemene richtlijn, maar dit kan variëren, afhankelijk van de grootte en vorm van het stuk vlees, en of bijv. het bot er nog in zit.
- Ontdooi bevroren etenswaar voordat u dit bakt.
- De tijden zijn voor onbedekt bakken. Als u het gerecht afdekt, moet u iets meer tijd nemen.
- Kalkoen/kip is klaar als er helder vocht vrijkomt nadat u erin prikt. Als het vocht nog rozig is, braad dan nog even door en controleer elk kwartier.

ETEN	STAND °C	GEM. BAKTIJD EN OPMERKINGEN
<b>vis</b>		
Hele vis, bv. forel, makreel	170	25-30 min, afhankelijk van omvang
Moot	170	20-25 min, afhankelijk van dikte
Gebakken vis	170	25 min, afhankelijk van instructies op verpakking
Zalm (2,7 k)	140 - 150	15-18 min per 450 g
<b>Vlees en gevogelte</b>		
Rundvlees	170 - 180	30 min per 450 g + 30 min extra (medium)
Lamsvlees	170 - 180	25 min per 450 g + 25 min extra
Varkensvlees	170 - 180	30-35 min per 450 g + 35 min extra
Kip	170 - 180	20-25 min per 450 g + 20 min extra
Kalkoen	150 - 160	15-18 min per 450 g + 15 min extra
Eend en gans	170 - 180	25 min per 450 g + 25 min extra
Stoofschotel	130 - 140	1,5-3 uur, afhankelijk van recept
<b>Pudding</b>		
Melkpudding	140	2 uur
Gebakken custard	140	35 min
Gebakken biscuitpudding	160	45 min-1 uur indien ongekookt fruit gebruikt worden
Fruittaart	170 - 180	45 min-1 uur

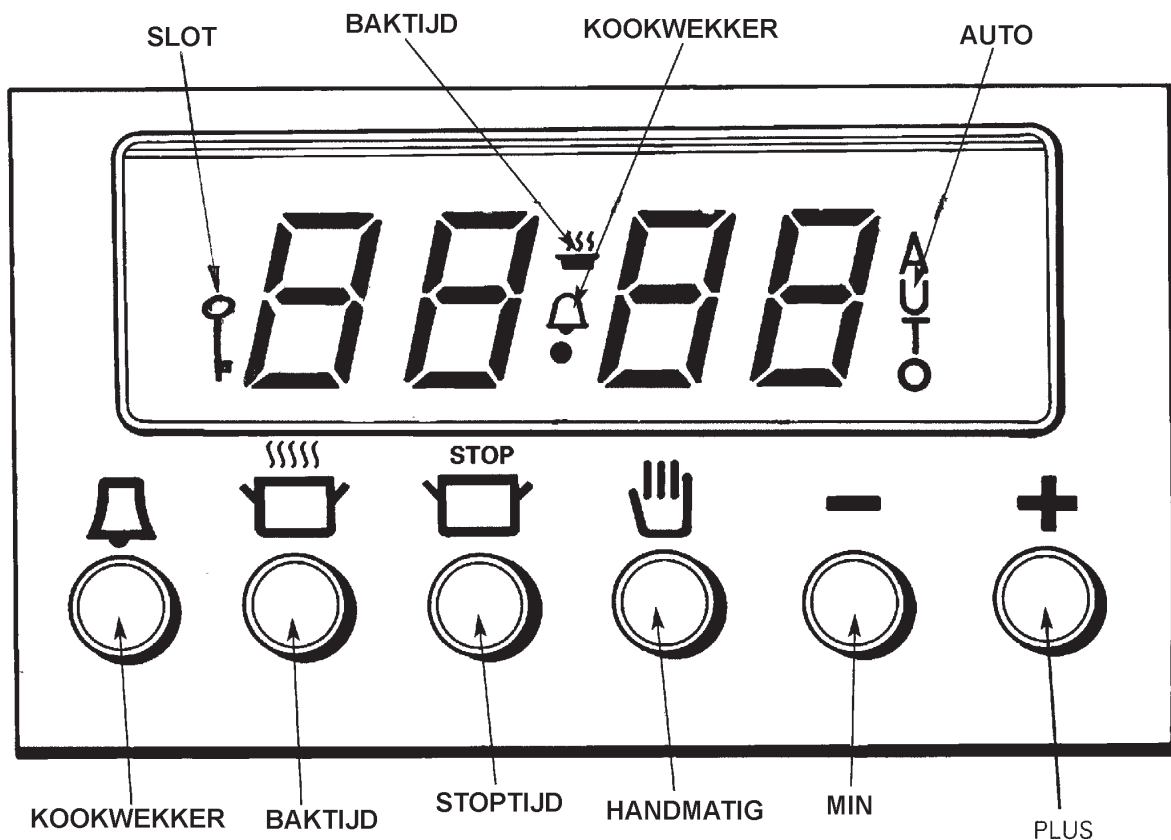
ETEN	STAND °C	GEM BAKTIJD EN OPMERKINGEN
Meringue top	130	45 min
Meringues	80 - 90	3-4 uur, draai meringues om zodra stevig
<b>Gistmengsels</b>		
Brood - heel brood	200 - 210	30-45 min
Brood - bolletjes	200 - 210	15-20 min
Chelsea buns, enz.	180	25-35 min.
<b>Cakes, deegwaar beschuitgebak en scones</b>		
Kleine cakes	170 - 180	20-25 min
Gebak	160 - 170	25-30 min
Gebakrol	200 - 210	7-10 min
Vetvrij biscuitdeeg (180 mm)	170	20 min
Scones	200 - 210	10-15 min
Cake	160	1 uur, na 20 min. op citroenschil plaatsen
Middelmatig machtige vruchtencake	130	2-2,5 uur
Kersttaart (205 mm)	130	4-4,5 uur
Gemberkoek	130 - 140	1-1,5 uur
Zandkoek	140 - 150	1,25-1,5 uur
Biscuitjes	130 - 180	15-25 min, afhankelijk van recept
Baksels op plaat en kruidcake	160 - 170	30 min - 1,5 uur, afhankelijk van recept
Kruimeldeeg	190	Kleine taartjes 20-25 min, afhankelijk van recept, grote taarten 45-50 min, afhankelijk
Machtig kruimeldeeg	180	25 min
Bladerdeeg	210	8-10 min, afhankelijk van recept
Soesjesdeeg	190 - 200	25-35 min
<b>Diversen</b>		
Yorkshire pudding – groot	200	45 min
Yorkshire pudding - afzonderlijk	200	20-25 min
Soufflès	170 - 180	45 min

## DE KOOKWEKKER

De kookwekker werkt afzonderlijk van de tijd klok en kan ingesteld worden op periodes van 1 minuut tot 23.59 uur. De kookwekker is met één hand te bedienen.

### INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER

1. Druk op de **KOOKWEKKER**  knop waarna het kloksymbool en **0.00** te zien is. Stel de gewenste tijd in met de **+** en **-** knoppen.
2. Na 5 seconden is de gewone tijd weer te zien op het display, het kloksymbool blijft niet knipperend zichtbaar en de ingestelde tijd begint onmiddellijk te lopen. Na het indrukken van de knop kookwekker, het display vertoont de resterende tijd.
3. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt er een pieptoon, het kloksymbool knippert. Dit gaat 2 minuten door tenzij u het uitschakelt door op de **KOOKWEKKER**  knop of **HANDMATIG**  knop te drukken.
4. U kunt de ingestelde tijd uitschakelen door tegelijkertijd op de **KOOKWEKKER**  knop te drukken en de **min -** knop tot de tijd weer op **0.00** staat.



## AUTOMATISCHE BAKBEDIENING

Deze kan gebruikt worden voor het instellen van een automatisch bakprogramma in **uitsluitend de hete-luchtoven linksonder**. De elektriciteit wordt ermee in- en uitgeschakeld op vooraf ingestelde tijden.

De maximaal instelbare tijd van het bakprogramma is 23 uur en 59 minuten, d.w.z. vertragingstijd + baktijd = maximaal 23 uur en 59 minuten.

Voordat u een programma instelt, moet u controleren of de tijd klok de juiste tijd weergeeft, en u moet de volgende gegevens bij de hand hebben:

- De benodigde baktijd voor het gerecht.
- De tijd waarop het gerecht klaar moet zijn.
- De benodigde ovenstand.





### INSTELLEN VAN HET AUTOMATISCHE BAKPROGRAMMA

U kunt de **STOPTIJD**  of de **BAKTIJD**  knop als eerste indrukken.




Elke stand is 5 seconden te zien op het display voordat de gewone tijd weer te zien is.

### Voorbeeld van het instellen van een programma met de baktijd knop als eerste ingedrukt.

Het gerecht moet 2 uur en 30 minuten bakken op 140 °C en het moet om 18.00 uur klaar zijn.


1. Plaats het gerecht op het juiste rooster in de oven.
2. Controleer of de klok de juiste tijd weergeeft.
3. Drup op de **BAKTIJD**  knop en daarna op de en + en - knoppen totdat er 2 uur en 30 minuten weergegeven wordt.
4. Druk op de **STOP**  knop en daarna op de + en - knoppen totdat er 18.00 uur weergegeven wordt.
5. Stel de temperatuur van de oven in op 140°C.
6. 5 seconden na de instelling geeft de klok de tijd weer aan en **AUTO**.
7. Als het bakken begint, licht het **BAKTIJD**  symbool op en dat blijft verlicht gedurende de bakperiode.
8. Als het bakken gereed is, klinkt er 2 minuten lang een piepgeluid, tenzij dit handmatig wordt uitgeschakeld.  
Het symbool **AUTO** knippert. Om dit uit te schakelen en terug te keren naar de handmatig stand, drukt u tweemaal op de **HANDMATIG**  knop.

### ALLEEN EEN EINDSTAND INSTELLEN, AUTOMATISCH

1. Plaats het gerecht op het juiste rooster in de oven.
2. Druk op de **STOP**  knop totdat de tijd op het display verschijnt waarop het bakken moet stoppen.
3. Stel de temperatuur van de oven in.  
Het bakken begint direct en het **KOOKTIJD**  symbool licht op en blijft opgelicht tijdens het bakken.
4. Als het bakken gereed is, klinkt er 2 minuten lang een piepgeluid, tenzij dit handmatig wordt uitgeschakeld.  
Het **AUTO**-symbool knippert.
5. Om dit uit te schakelen en terug te keren naar de handmatige stand, drukt u tweemaal op de **HANDMATIG**  knop.

De programma's kunnen te allen tijde aangepast worden door op de betreffende knoppen te drukken en de min - knoppen, zoals hierboven beschreven.

### ANNULEREN VAN EEN PROGRAMMA

Het bakprogramma kan geannuleerd worden door op de **BAKTIJD**  knop te drukken en de plus + en min - knoppen, totdat **0.00** te zien is in het display.



Druk op de **HANDMATIG**  knop om terug te keren naar de handmatige stand.

**OPMERKING:** Als een automatisch bakprogramma ingesteld is, kan de tijd van de gewone klok niet aangepast worden.




**SLOT (KEY LOCK)** - Als deze stand geactiveerd is, kan een programma ingesteld worden maar dit kan niet geactiveerd worden, d.w.z. de tijden voor **AAN** en **UIT** kunnen ingesteld worden, maar de oven wordt op die tijd niet ingeschakeld.

#### **ACTIVERING VAN DE SLOTFUNCTIE**

1. Zorg ervoor dat de kookwekker op de handmatige stand staat (geen actieve programma's).
2. Houd de knoppen **KOOKWEKKER**  en **BAKTIJD**  tegelijkertijd ongeveer 8 seconden ingedrukt. Op het display staat **ON**.
3. Druk op de knop **+**. Op het display staat **OFF** en het sleutelsymbool verschijnt. Na ongeveer 5 seconden verschijnt naast het sleutelsymbool de tijd weer. Het slot is nu geactiveerd.

#### **UITSCHAKELING VAN SLOTFUNCTIE**

1. Zorg ervoor dat de kookwekker in de handmatige stand staat.
2. Houd de knoppen **KOOKWEKKER**  en **BAKTIJD**  tegelijkertijd ongeveer 8 seconden ingedrukt, op het display staat **OFF**.
3. Druk op de knop **+**. Op het display staat **ON**, het sleutelsymbool verdwijnt. Na ongeveer 5 seconden verschijnt de tijd weer en is het slot uitgeschakeld.

# REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS

## Algemeen

- Haal altijd de stekker UIT het stopcontact voordat u het fornuis reinigt.
- Gebruik zo weinig mogelijk water.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit fornuis te reinigen.
- Als melk of vruchtesap, of andere zuur bevattende producten, op de Aga worden gemorst, dienen deze onmiddellijk te worden opgenomen.
- Verwijder ook eventuele condensatiestrepen op de voorplaat bij de ovendeuren anders zou de emailglans permanent kunnen verkleuren.
- Gebruik geen schuursponsjes, ovenreiniger of reinigingsmiddelen met citroenzuur op emailen oppervlakken.

## Kookplaat van keramisch glas

- Probeer vloeibare etenswaren niet te laten overkoken.
- Gemorst eten direct afvegen.
- Gebruik altijd een schone doek (gebruik geen doek die voor een vette afwas gebruikt is).
- Aangekoekte substanties als suiker, zuurhoudende etenswaren, aluminiumfolie of kunststof moeten **ONMIDDELIJK** verwijderd worden als de kookplaat nog heet is, met een geschikt schrapertje. Daarna moet u de kookplaat reinigen met een geschikt reinigingsmiddel als Hob Brite of Easy Do.

**GEBRUIK GEEN HOB BRITE OP EMAILLEN OPPERVLAKKEN.**

# REINIGING EN VERZORGING VAN HET FORNUIS

<u>FORNUISONDERDEEL EN AFWERKING</u>	<u>REINIGINGSMETHODE</u>
<p><b>Email</b>            Grill en hete-luchtoven: alleen bodem            Fornuis            Bedieningspaneel            Pansteunen            Braadbak            Grillbak            Gewone en warmhoudoven: bovenkant en bodem            Deurvoering            Voorkant fornuis            Deuren            Rand kookwekker            Zijranden kookplaat</p>	<p>Reinigen met een natte doek en heet sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een mild reinigingsmiddel, of door zachtjes te schrobben met een goed doorweekt, soppend sponsje, bijv. Brillo.</p> <p>De braadbak en bakplaat mogen <b><u>NU EN DAN</u></b> in de vaatwasmachine gereinigd worden.</p> <p><b>DOMPEL DEUREN NIET ONDER IN WATER WANT DEZE ZIJN VOORZIEN VAN ISOLATIEMATERIAAL.</b></p>
<p><b><u>Bescherm laag hoge temperaturen</u></b></p> <p>Beugel handrail            Plint</p>	<p>Reinigen met een natte doek en heet sopje.</p> <p><b><u>BELANGRIJK: GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN</u></b></p>
<p><b><u>Glas</u></b></p> <p>Afscherming grillelement            Spatbescherming</p>	<p>Zie reiniging email hierboven. Oppoetsen met een schone, droge doek of keukenrol.</p>
<p><b><u>Roestvrij staal</u></b></p> <p>Deurklinken            Handrail</p>	<p>Gebruik een warm sopje of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of chroom.</p>
<p><b><u>Verchroomde delen</u></b></p> <p>Oven- en grillroosters            Roostersteunen            Hendel grillbak            Rooster grillbak</p>	<p>Afnemen met vochtige doek en sopje. U kunt ook een goed doorweekt, soppend sponsje, bijv. Brillo gebruiken, of een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Ilo, or stainless steel cleaner may be used.</p>
<p><b><u>Kunststof</u></b></p> <p>Hendel grillbak            Bedieningsknoppen            Afdekplaat en bedieningen klok            Neonlampjes</p>	<p>Afnemen met vochtige doek en sopje. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een voorzichtig aangebracht reinigingsmiddel.</p>

## **FORNUISONDERDEEL EN AFWERKING**

### **Zelfreinigend email**

Heteluchtoven, gewone oven,  
warmhoudoven: zijkanten, bovenkant en  
achterpaneel

Grill: zijkanten en achterpaneel

## **REINIGINGSMETHODE**

Dit speciale email heeft een permanente reinigungsactie, die het beste werkt bij een patroon van lage en hoge temperaturen. Door te bakken op een lage temperatuur worden excessieve vetspetters vermeden. Bij excessieve vlekken moet u het gebied onmiddellijk reinigen met een heet sopje. Gebruik hiervoor een nylon afwasborstel. Voor hardnekkig vuil dient de oven 2 uur lang op 210 °C gezet te worden.

**GEBRUIK GEEN REINIGINGSMATERIAAL  
DAT DE PORIËN VAN DE SPECIALE  
LAAG KAN VERSTOPPEN, ZOALS  
PASTA'S EN POEDERS, MET SOP  
GEVULDE SPONSJES, MIDDELEN IN  
SPUITFLACON, OVENREINIGERS,  
BIJTENDE MIDDELEN EN METALEN  
SCHROBBERS/MESSEN, OMDAT  
DAARMEE DE PERMANENTE  
REINIGINGSACTIE BELEMMERD WORDT.**

# Onderhoud

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

## ONDERHOUD

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

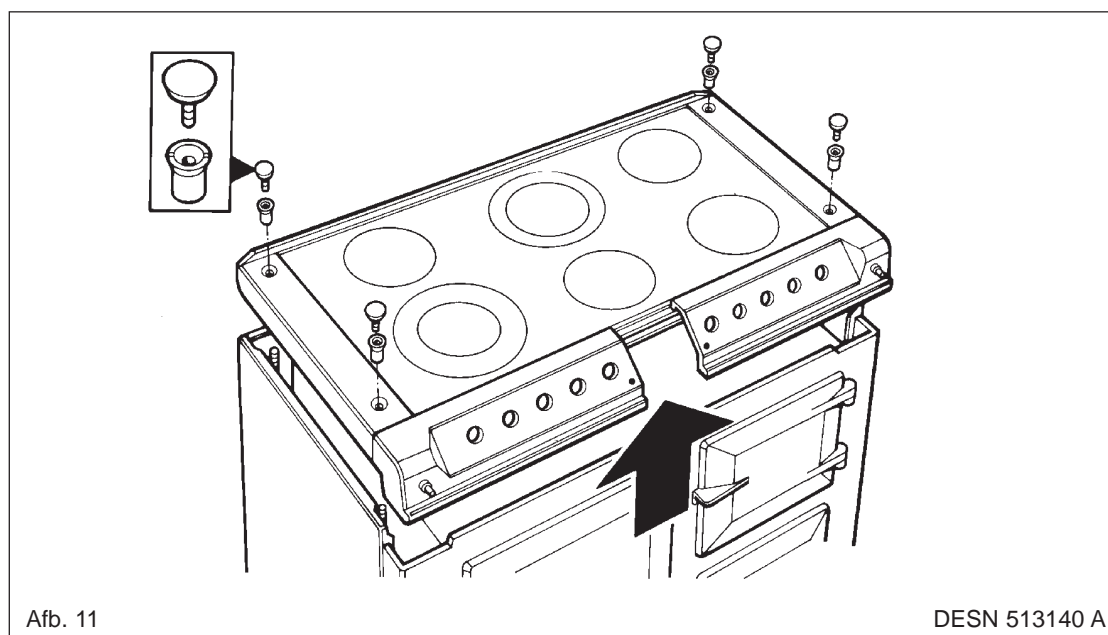
**WAARSCHUWING: TIJDENS ONDERHOUD EN HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN MOET DE STROOMTOEVOER NAAR HET APPARAAT AFGESLOTEN WORDEN.**

**A. VERWIJDEREN VAN ZIJPANELEN**

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

**B. VERWIJDEREN VAN KERAMISCHE KOOKPLAAT EN RAN**

1. Schakel de stroom uit.
2. Trek de bedieningsknoppen eraf (zie Afb.11)
3. Verwijder hoeksteunknop
4. Verwijder hoeksteunmoer
5. Verwijder timereenheid
6. Licht eenheid op
7. Hermonteren in omgekeerde volgorde, waarbij u de timereenheid als laatste bevestigt (zie hoofdstuk D).

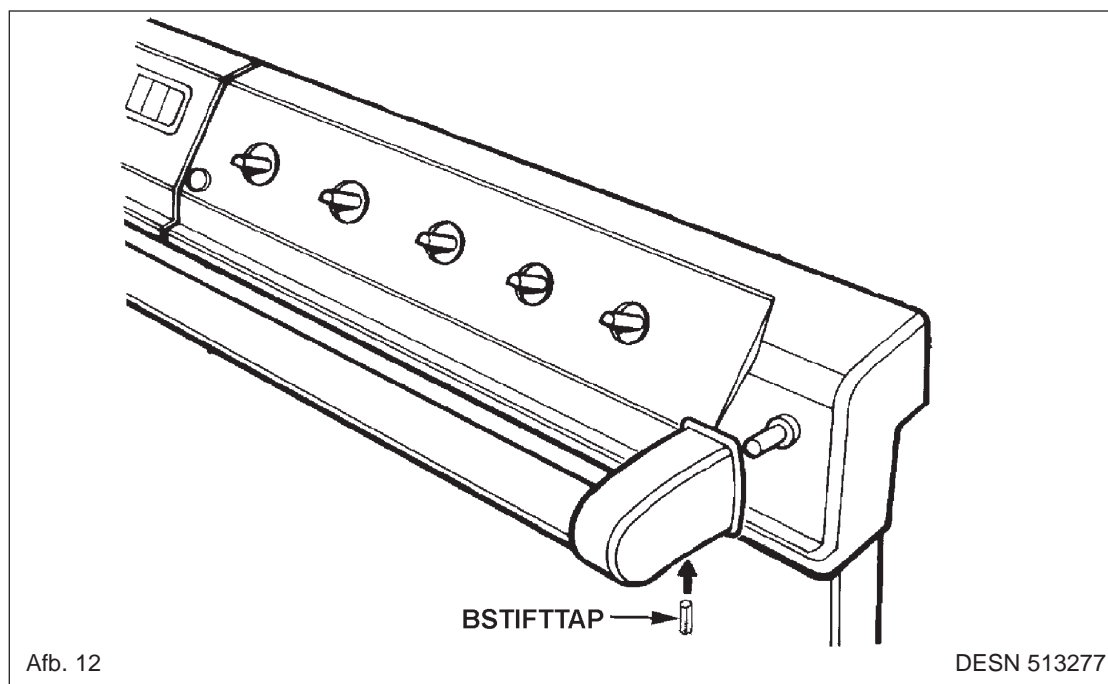


Afb. 11

DESN 513140 A

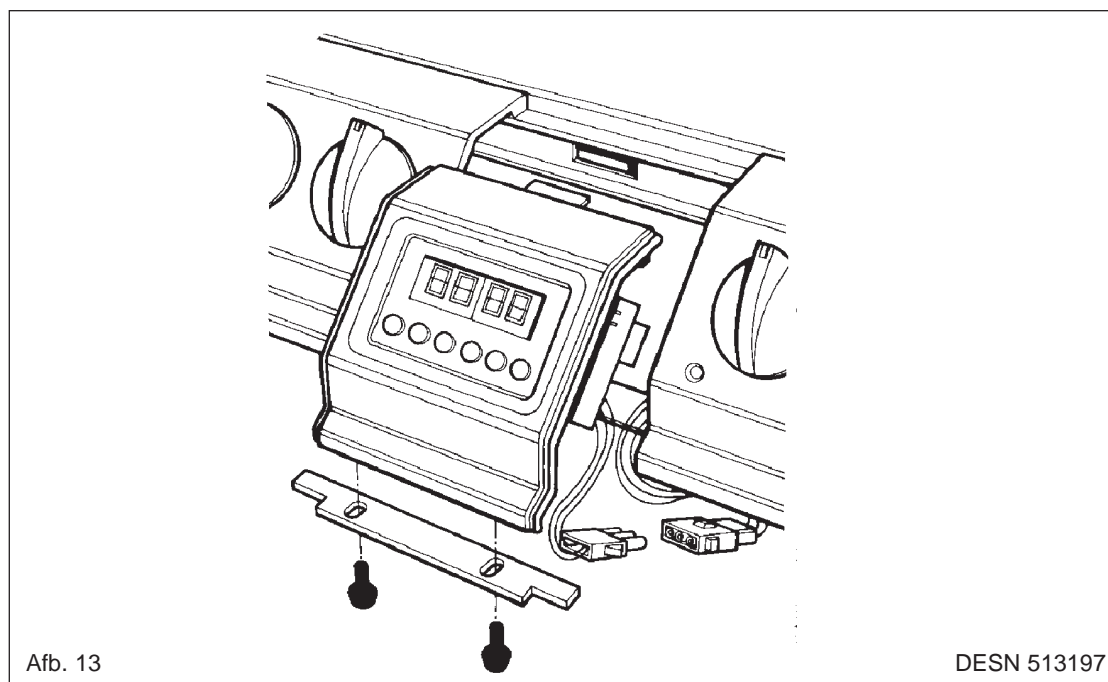
### C. VERWIJDEREN VAN HANDRAIL

1. Maak de 2 stiftappen, aan elk einde van de handrail één, (zie Afb. 12) los met een 2,5 mm. inbussleutel.
2. Schuif handrail naar voren, van de steunen af.

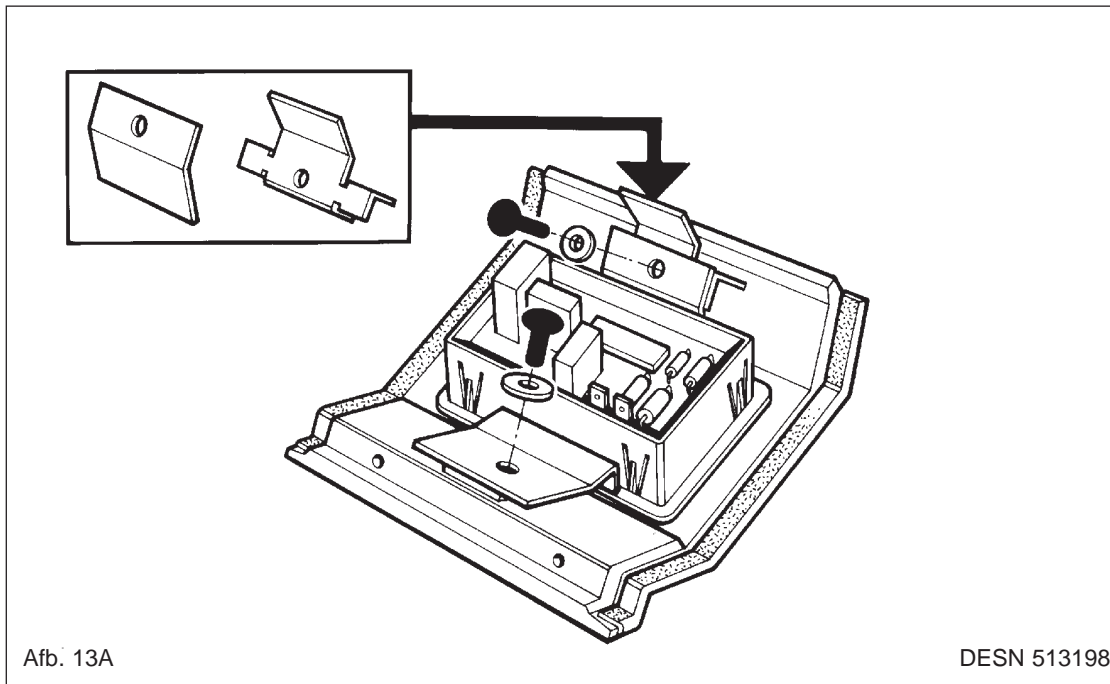


### D. VERWIJDEREN VAN KOOKWEKKER

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder gietstang en schroeven kookwekker (2).
3. U kunt nu de kookwekker eruit halen om de bedrading los te maken (zie Afb.13).
4. De kookwekker is nu los.
5. Kookwekker verwijderen – Verwijder 2 schroeven zoals weergegeven in Afb.13A.







#### E. VERWIJDEREN VAN ENERGIEREGELAAR

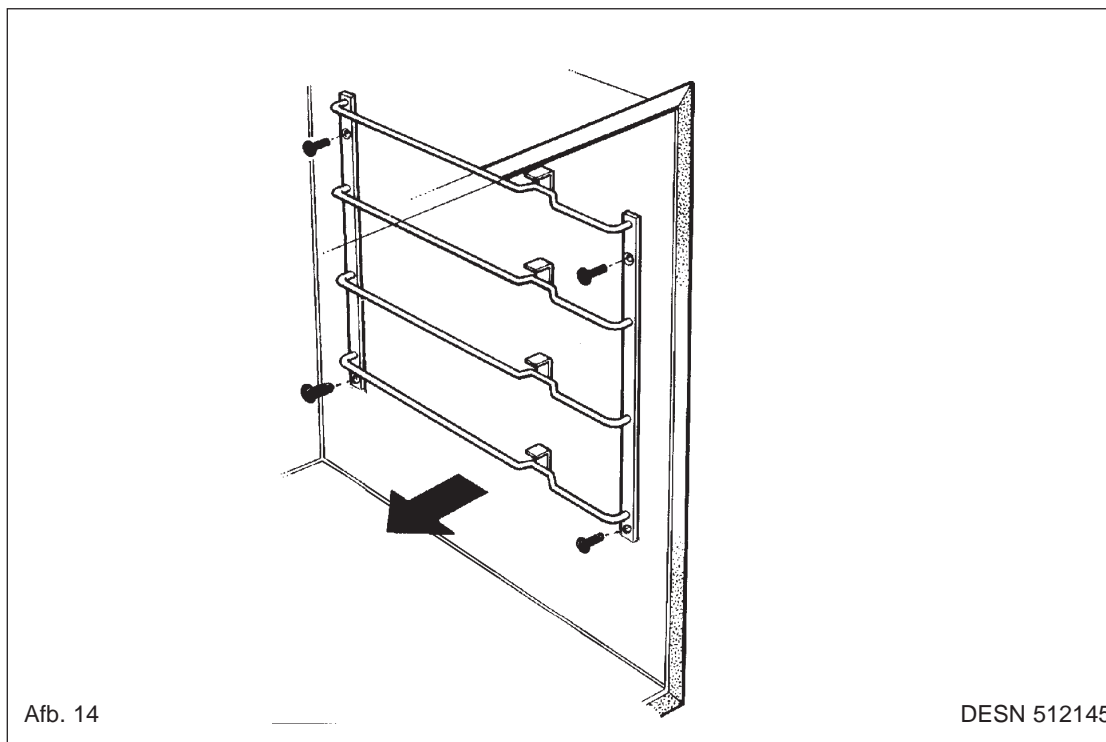
1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'KERAMISCHE KOOKPLAAT EN RAND'.
3. Verwijder twee schroeven die bediening op bedieningmontagepaneel vasthouden.
4. Haal bediening en kabels weg, maar zorg dat er geen spanning op de kabels komt.
5. Ontkoppel de kabels van de bediening.  
**OPMERKING:** zorg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

#### F. VERWIJDEREN VAN OVENTHERMOSTATEN

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

#### G. VERWIJDEREN VAN VOERING OVEN EN GRILL – ZIE AFB. 14

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



#### H. VERWIJDEREN VAN ELEMENTEN (RECHTEROVENS)

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

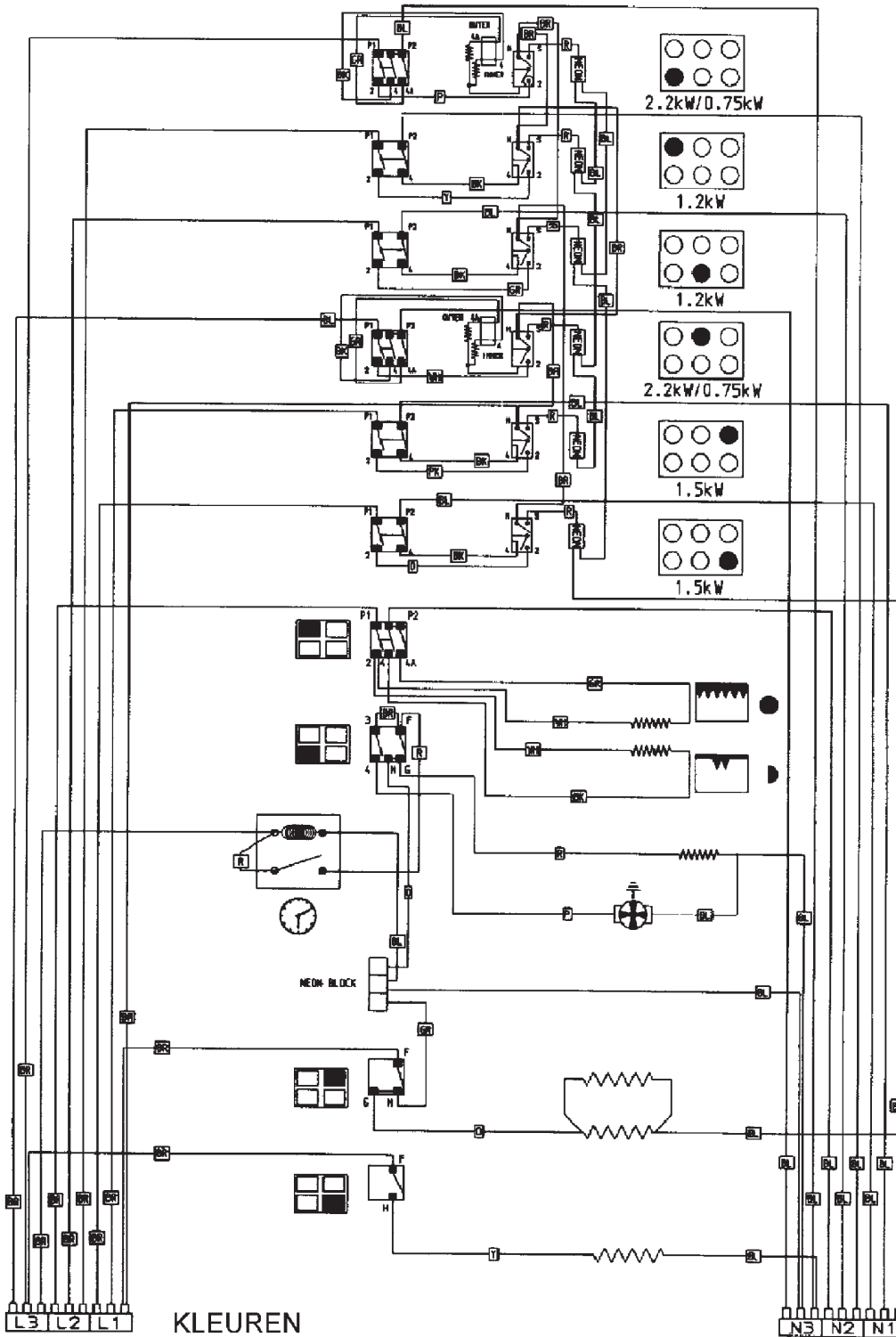
#### I. VERWIJDEREN VAN ELEMENT HETE-LUCHTOVEN

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

#### J. VERWIJDEREN VAN OVENVENTILATOR

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zie 'VERWIJDEREN VAN OVENELEMENT'.
3. Verwijder bevestigingsschroeven (4) die de ventilator aan het frame vasthouden.
4. Trek ventilator eruit tot u toegang hebt tot de elektrische aansluitingen van de motor. Ontkoppel de kabels.
5. Verwijder ventilatorschoep.  
**OPMERKING:** De schroefdraden van de bevestigingsschroeven van de schoep zijn linksom.
6. Verwijder motor van montageplaatschroeven.
7. Plaats alles weer terug in omgekeerde volgorde.

BEDRADINGSHEMA - AGA DC6 SIX-FOUR SERIE - KERAMISCHE KOOKPLAAT



- |            |            |
|------------|------------|
| BL - BLAUW | WH - WHIT  |
| BK - ZWART | Y - GEEL   |
| BR - BRUIN | P - PAARS  |
| GR - GRIJS | O - ORANJE |
| R - ROOD   | PK - ROZE  |

WAARSCHUWING: VOORDAT U AAN DE AANSLUITPUNTEN KOMT. MOET U HET APPARAAT EERST VAN DE STROOM LOSGEKOPPELD HEBBEN.

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

Daar Aga voortdurend verbeteringen aanbrengt aan  
de producten behoudt het bedrijf zich te allen tijde  
het recht voor om de beschreven en afgebeelde  
specificaties en apparatuur te kunnen wijzigen of  
aanpassen.



Geproduceerd door  
Aga  
Station Road  
Ketley Telford  
Shropshire TF1 5AQ  
Engeland

[www.aga-web.co.uk](http://www.aga-web.co.uk)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)  
[www.agalinks.com](http://www.agalinks.com)