



AGA CITY60 (HEDENDAAGS)

AGA CITY60 (TRADITIONEEL)



AGA CITY60 HEDENDAAGS



AGA CITY60 TRADITIONEEL

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

09/14 EOP1 516927

Mijn AGA-gegevens

AGA City60 (hedendaags)/City60 (traditioneel)

Serienummer _____

AGA-servicenummer _____

Installatiedatum _____

Inhoud

Waarschuwingen	4
Inleiding	5
Een korte beschrijving - AGA City60	6
Bij uw AGA City60 geleverde hulpmiddelen	7 - 8
Gebruik van de AGA City60	9
Afzuigkappen en ovenontluchting	10
Algemeen advies	10
Gebruik van de zones op de AGA City60	11
De kookplaat	11
Kookplaatbediening	11
De kookplaatstand	11
De sudderplaatstand	11
De wegzetplaten	12
De ovens	12
De braadovenstand	13
De bakovenstand	14
De sudderoven	15
De sudderoven - gebruikstips	15
Snelgids - ovengebruik	16
Ovenroosters plaatsen	17
Ovenroosters verwijderen	17
Verzorging en reiniging	18
Geëmailleerd gietijzer	18
Geëmailleerd kookgerei	18
Gietijzeren ovens en plaat	18
Deksel en bekleding ovendeur/deksel	18 - 19
Onderhoud en garantie	19
Serienummer	19
Gezondheid en veiligheid	20

Waarschuwingen

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies kregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. **Probeer een brand NOOIT** te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam vervolgens af met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Leg niets op de kookplaten.

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Inleiding

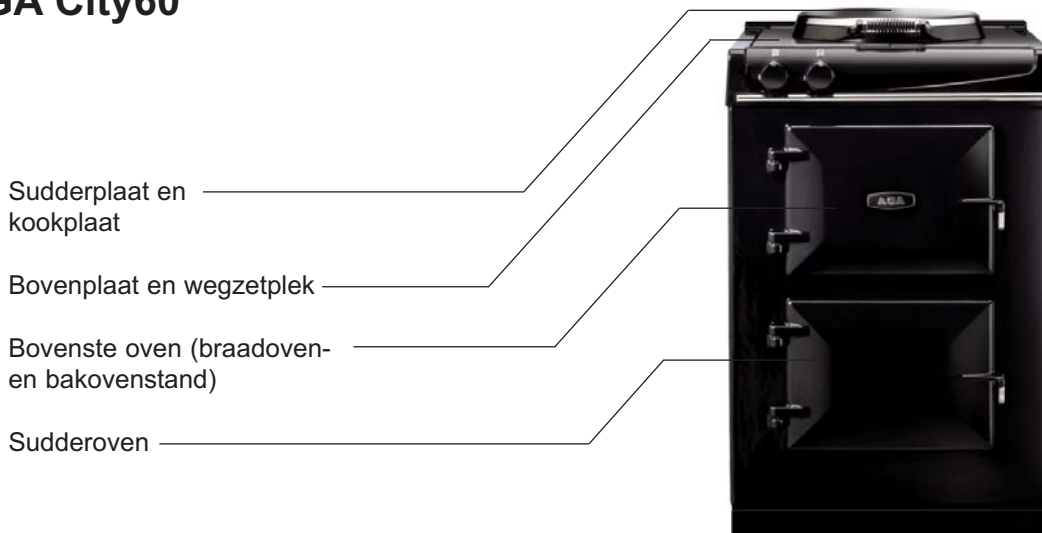
Uw nieuwe AGA City60 heeft alles wat u beviel aan het klassieke AGA-fornuis, plus het gemak dat u elke kookzone in en uit kunt schakelen als en wanneer u dat wilt.

Uw AGA-fornuis is gemaakt in het hart van Shropshire en is 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 ovens en de kookplaat snel warm worden. U kunt ze dus allemaal aanzetten of slechts één, afhankelijk van het moment van de dag of de omvang van uw gezelschap.

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

Pak dus even een kop thee en lees wat. Straks gaat u een aantal van de lekkerste gerechten proeven die u waarschijnlijk ooit zult maken.

Een korte beschrijving - AGA City60



Zie pagina 9 voor een beschrijving van de plaat, de ovensymbolen en een beknopt overzicht.

Plaat

De plaat heeft twee verschillende warmtestanden; de kookplaat is het warmst en de sudderplaat is iets minder warm.

Kookplaatstand

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

Sudderplaat

De sudderplaatstand is voor langzamer koken, zoals sauzen, suddergerechten en kan ook direct worden gebruikt voor geroosterde sandwiches, platte scones, vetvrij gebakken eieren en quesadilla's.

Bovenste oven (braadovenstand)

De warmste ovenstand voor koken op hoge temperaturen: gebak, brood, vlees, groente en gevogelte braden, grillen bovenin de oven en bakken op de bodem. De ovens worden geventileerd in de kamer, dus er zullen kookluchtjes aanwezig zijn.

Bovenste oven (bakovenstand)

Een ovenstand met gemiddelde temperatuur voor het bakken van taarten en koekjes, vis, lasagne of shepherd's 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

Door lang en slow cooking in de sudderoven ontwikkelen zich smaken en wordt het taaiste vlees mals. Vanwege de grote capaciteit kunnen er meerdere pannen in; soep, stoofpan, gestoomde rijst, gestoomde wortels en gepocheerde peren worden tegelijkertijd gaar, zonder kans op verbranding.

Bij uw AGA City60 geleverde hulpmiddelen



Groot braadblek met grillrek

Dit is bedoeld om op de richels van de oven te schuiven zonder dat het op een ovenrooster hoeft te staan. Het braadblek 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 gebakken aardappelen worden bereid. Het braadblek 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 in combinatie met de kookplaat wordt niet aanbevolen.



Middelgroot braadblek en grillrek

Dit blik kan over de breedte op de richels van de oven worden geschoven of kan op een ovenrooster staan. Het middelgrote braadblek 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 gebakken aardappelen worden bereid. Het braadblek 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 in combinatie met de kookplaat wordt niet aanbevolen.



2 bodemroosters

Deze roosters worden op de bodem van de ovens gebruikt, om voedsel te beschermen tegen de hitte van het basiselement.



2 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

Dit blad kan op twee manieren worden gebruikt: als groot bakblad voor scones, koekjes, gebak en schuimpjes en als hittedeksel om de bovenwarmte af te sluiten om te voorkomen dat voedsel te bruin wordt voordat het helemaal doorbakken is.

**NIET BEWAREN IN DE
OVEN ALS U DIT NIET
GEBRUIKT.**



Broodrooster

Dit is voor het roosteren van brood op de kookplaat. AGA-toast staat bekend om zijn uitstekende resultaat: knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen. Neem dikke plakken brood en leg ze in de AGA-broodrooster - verwarm de broodrooster van tevoren als het brood erg vochtig of erg vers is om plakken te voorkomen - klap 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.

Klap 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 broodrooster kan ook worden gebruikt om pittabrood op te warmen, cupcakes te roosteren en taarten te laten afkoelen.



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



Draadborstel

Deze is voor het schoonmaken van ruwe gietijzeren oppervlakken om ze vrij te houden van kruimels en aangebrachte resten – die anders het kookrendement van pannen en de ketel zouden beïnvloeden. Te gebruiken op de kookplaat en in de ovens. Pas op dat u de emailen oppervlakken niet met de draadborstel aanraakt; hierdoor ontstaan er krassen op de afwerking.



Tilhulp wegzetplaat

Voor het verwijderen van de gietijzeren wegzetplaten om deze te reinigen.

Bekend raken met uw AGA

Als u nog geen demonstratie hebt gezien, vraagt u uw AGA-specialist om informatie. Met een demonstratie ziet u hoe u optimaal profiteert van uw nieuwe AGA en krijgt u aanwijzingen en tips. Ook ziet u een keuze aan AGA-keukengerei en toebehoren die worden gebruikt. Kijk eens op www.agaliving.com.

Gebruik van de AGA City60

Aan de slag

Als u uw AGA-fornuis de eerste paar keer gebruikt, zijn er twee dingen die u kunt merken; om beide hoeft u zich geen zorgen te maken.

Het AGA fornuis zal korte tijd een geur afgeven; dit is gewoon te wijten aan het verbranden van de beschermende olie die wij op de kookplaat en de ovens aanbrengen. Wanneer dit gebeurt, is het vanwege de nieuwigheid van het fornuis de eerste paar uur raadzaam om het keukenraam te openen.

Er kan condensatie ontstaan op de bovenste plaat en het voorpaneel terwijl het AGA-fornuis opwarmt; dit wordt veroorzaakt door het opdrogen van de isolatielaag en het bindmiddel op basis van zetmeel op de elementisolatie. De condensatie moet zo snel mogelijk worden weggeveegd om vlekken op het email te voorkomen.

Uw AGA City60 heeft het uiterlijk van een klassiek geëmailleerd gietijzeren AGA-fornuis met warmteopslag. De flexibiliteit is echter bijna onbegrensd, omdat elke kookzone in plaats van een enkele warmtebron een of meer eigen elektrisch verwarmde gietijzeren element(en) bevat. Dankzij de scheiding van kookzones hebt u de controle. U kunt alleen de zones kiezen die u wilt, of moet, gebruiken.

Plaat



UIT



Kookstand



Suddereren Sudderstand

Ovens



UIT



Bovenste oven - bakstand AAN
Sudderoven UIT



Bovenste oven - bakstand AAN
Sudderoven AAN



Bovenste oven - UIT
Sudderoven AAN



Bovenste oven - braadstand AAN
Sudderoven AAN



Bovenste oven - braadstand AAN
Sudderoven UIT

Afzuigkappen en ovenontluchting

Het wordt aanbevolen dat er boven dit AGA-fornuis een afzuigkap wordt gemonteerd. Het ventilatiesysteem van de AGA zit bovenaan de AGA en dient om het vocht uit de ovens af te voeren. De afzuigkap moet minimaal op de door de fabrikant aanbevolen hoogte worden geplaatst, gemeten vanaf de bovenzijde van de AGA.

De AGA City60-ovens zijn vervaardigd uit gietijzer, na verloop van tijd zijn ze goed ingeënt.

De ovens roesten echter als voeding met een hoog vochtgehalte niet wordt bedekt (vooral in de sudderoven) of resten niet worden opgeruimd.

Het is ook niet wenselijk om een geheel of gedeeltelijk gevulde pan of keukengerei met voeding dat een hoog vochtgehalte bevat, in de ovens te laten staan als deze niet worden gebruikt.

Voor het invetten van de ovens is een lichte plantaardige olie ideaal (maïsolie is het beste); spuitolie wordt aanbevolen. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met de bijgeleverde draadborstel.

Zie pagina 18 voor Ovens reinigen.

Algemeen advies

Voeding **MAG NIET** in een oven worden geplaatst totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Ovendeuren moeten tijdens het bereiden en opwarmen niet lange tijden open blijven staan.

Bewaar het platte koudblad buiten het fornuis. Gebruik dit koud in de braadoven om warmte van bovenaf tegen te houden en creëer zo onderin een iets gematigdere temperatuur. Dit blad kan ook als bakblad worden gebruikt.

Opwarmtijden

Aangezien AGA werkt volgens het principe van warmteopslag is er tijd nodig om die warmte te verzamelen van de elektrische elementen, totdat het gietijzer deze heeft opgenomen. **Wij raden aan om een uur opwarmtijd te rekenen.** De optionele programmer is een grote aanwinst, aangezien deze kan worden ingesteld om de ovens voor te verwarmen, zodat u er meteen iets kunt inschuiven als u de deur binnenloopt.

Het principe van warmteopslag betekent dat de ovens en de kookplaat tot een vooraf ingestelde warmte worden verwarmd; de kookzones zijn genoemd naar de betreffende functie en niet naar de temperatuur.

Gebruik van de zones op de AGA City60

Op de volgende pagina's worden de verschillende zones van het AGA City60-fornuis beschreven.

Het traditionele AGA-fornuis met warmteopslag staat bekend om de aangename warmte die het verspreidt. Met de AGA City60 krijgt u alleen warmte wanneer het fornuis aan staat of, in mindere mate, wanneer slechts onderdelen ervan aanstaan.

De kookplaat

De gietijzeren kookplaat wordt handmatig bediend 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.

De kookplaatstand is de warmste stand terwijl de sudderplaatstand de koelste van de twee is. Er zitten elektrische onderdelen in het gietijzer die in respectievelijk ca. 11 en 8 minuten opwarmen. De kookplaat kan volledig onafhankelijk van de ovens worden gebruikt.

De gehele zone van de kookplaat kan voor koken worden gebruikt en er kunnen altijd meerdere pannen op een plaat worden gezet. De kookplaat bevindt zich een klein beetje boven de topplaat om krassen tot een minimum te beperken als de pannen naar één zijde worden geschoven om verder te sudderen.

Het chromen, geïsoleerde deksel wordt neergeklapt over de kookplaat als deze opwarmt of niet wordt gebruikt. Wanneer de kookplaat 'aan' staat, is het geïsoleerde deksel warm. We **bevelen ten sterkste aan** dat u geen voorwerpen direct op het geïsoleerde deksel zet, zoals ketels, sauspannen of bakblikken, omdat de kleinste krasjes meteen zichtbaar zijn. Koop een paar pannenlappen om het oppervlak van het deksel te beschermen als dit als wegzetplek wordt gebruikt!

Houd de kookplaat vrij van aangebrand eten of kruimels met de bij uw AGA geleverde draadborstel. Schoonmaakinformatie vindt u op pagina 18.

Kookplaatbediening

Zet de bedieningsknop in de stand  om de kookplaat te gebruiken en op de stand  voor de sudderplaat.

De kookplaatstand

De warmste stand, de kookplaatstand, wordt gebruikt voor koken, grillen, roerbakken, maken van toast, inderdaad alles waar veel warmte voor nodig is. Groene groentes behouden hun kleur wanneer ze hierop snel worden gekookt. U kunt ook een stoommandje gebruiken boven de sauspannen 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 afwaswater af of plaats dit in de vaatwasser tussen twee dinerborden.

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

De sudderplaatstand

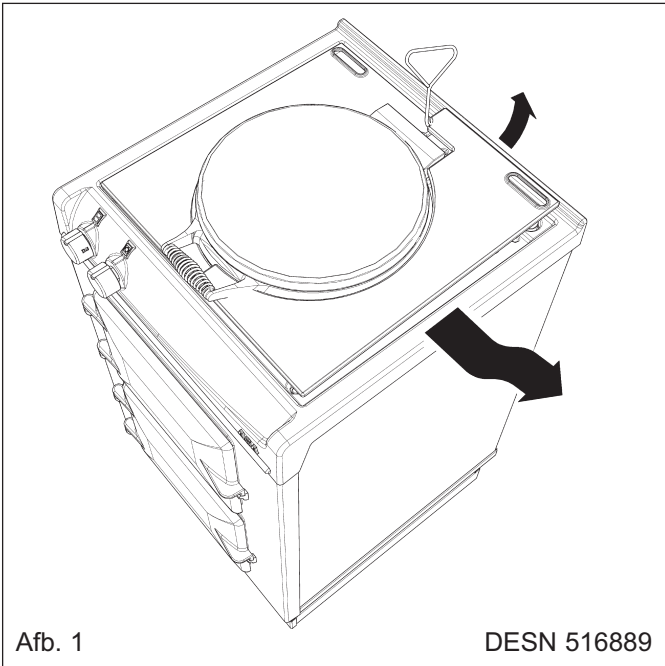
De sudderplaatstand is de koelste van de twee kookplaatstanden en wordt dus gebruikt voor recepten waar minder warmte voor nodig is, zoals sauzen, roereieren, melk opwarmen, langzaam bakken, soepen laten trekken en wortelgewassen garen. Daarnaast kan deze worden gebruikt om direct op te koken in de vorm van een grillplaat - van onschatbare waarde voor geroosterde sandwiches, quesadilla's, platte scones, het dichtschroeien van sint-jakobsschelpen en zelfs voor vetvrij gebakken eieren! Langzaam bereide toast kan op de sudderplaat worden bereid. Hiervoor is de AGA-broodrooster niet nodig.

De wegzetplaten

De wegzetplaten zijn handig als u een pan van de kookplaat wilt halen of een pan op een lagere temperatuur wilt zetten.

Wees voorzichtig bij het verwijderen en vervangen van de gietijzeren wegzetplaten; ze zijn zwaar. Zorg ervoor dat ze koud zijn voordat u ze verplaatst.

De wegzetplaten weghalen



Plaats de tilhulp in de uitsparing aan de achterkant van de wegzetplaat. Til de plaat op aan de achterzijde en schuif voorzichtig van de zijkant af, zie afbeelding 1.

Wegzetplaten terugplaatsen



Plaats de wegzetplaten voorzichtig terug, zoals is te zien op afbeelding 2.

De ovens

Uw AGA City60 heeft twee ovens die vooraf zijn ingesteld op een andere warmte, net als het traditionele AGA-warmteopslagfornuis. De bovenste oven heeft twee temperatuurinstellingen: een voor braden en een voor bakken.

Bovenste oven

De braadovenstand

voor koken op hoge temperaturen

De bakovenstand

voor koken op middelmatige temperaturen

De sudderoven

voor lang, slow cooking

GEBUIK HET APPARAAT NIET MET DE DEUREN OPEN, OMDAT DIT HIERDOOR KAN WORDEN VERGRENDELD.

Elke oven heeft dezelfde capaciteit (er past een kalkoen van 13 kg in) en u kunt de technieken van het traditionele AGA-warmteopslagfornuis gebruiken, zoals pannen stapelen in de sudderoven. Zo kunnen wortelgewassen, rijst en pudding gestoomd worden, een stoofschotel worden geplaatst, fruit worden gepocheerd, allemaal in één oven zodat de kookplaat vrij blijft.

U kunt een of twee ovens hebben aanstaan op de vooraf ingestelde warmte.

De ovens zijn gemaakt van gietijzer, dat wil zeggen dat er met stralingswarmte wordt gekookt. Dit is het geheim van de uitstekende kookprestaties waar het AGA-fornuis bekend om staat. Een indirecte stralingswarmte droogt het voedsel niet uit; het natuurlijke vocht en de smaak blijven zo behouden.

De braadovenstand



Bij de braadovenstand geven twee elementen indirecte warmte af, een in de bodem van de oven en het andere aan de bovenkant van de oven. Met deze elementen wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met het traditionele AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om deze elementen uit te schakelen wanneer u deze niet gebruikt.

De braadoven kan ook voor 'grillen' en 'frituren met een dun laagje olie' op de ovenbodem worden gebruikt.

Bij het koken op de bodem van de braadoven plaatst u het bodemrooster op de bodem voordat u het voedsel in de oven schuift. Hierdoor komt het voedsel net boven het basiselement, zodat een optimaal bereidingsresultaat wordt behaald.

In de braadovenstand zitten warmtezones, dat wil zeggen dat deze naar boven toe iets warmer is dan in het midden en de ovenroosterset op de ovenbodem iets minder warm is dan het midden.

De bodem van de oven kan als een extra kookoppervlak worden gebruikt. Dit wordt inderdaad vaak een verborgen kookplaat genoemd. Gebruik het bodemrek daarom ter bescherming, zodat het voedsel niet te bruin wordt.

Het mooie van de braadovenstand is dat vetstappers bij volledige warmte wegbranden. U hoeft alleen af en toe de koolresten te verwijderen.

De braadovenstand werkt uitstekend voor brood en gebak. Quiches in keramische schalen of taarten met een hartige vulling in Pyrex-borden hoeven niet blind te worden gebakken, omdat ze op het ovenbodemrek worden geplaatst en de pastei daar van onderaf wordt gebakken en de vulling bruint door de warmte rondom. Zoals u weet, geleiden metalen platte blikken de warmte sneller dan keramiek; hierdoor is wellicht minder kooktijd nodig.

De speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei schuift u 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, schuift u het koudblad gewoon over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.

De bakovenstand



De oven wordt indirect verwarmd door twee elementen, een in de bodem van de oven en het andere aan de bovenkant van de oven. Met deze elementen wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met het traditionele AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om deze elementen uit te schakelen wanneer u deze niet gebruikt.

Deze ovenstand 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 braadovenstand bereid kunnen worden ook in de bakoven worden bereid, alleen met langere tijden.

Voor de beste resultaten bij het bakken van taarten laat u de oven ten minste een uur voorverwarmen. 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 met warmtezones zou doen.

Net als het geval is bij de braadovenstand, schuift u 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 worden beschermd. 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, schuift u het koudblad gewoon over het voedsel om de warmte te reduceren.

NB: Bij het bakken is het altijd het beste om koud te beginnen. Na gebruik in de braadovenstand moet de oven anders tamelijk lang afkoelen.

NB: Verwijder het koudblad en bakblikken altijd als u klaar bent. Blijven ze in de oven staan, dan zal dit de oventemperatuur beïnvloeden.

De sudderoven



De oven wordt indirect verwarmd door één element in de bodem van de oven.

Met dit element wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele sudderoven van het traditionele AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

Het bodemrooster wordt hier gebruikt om voorwerpen die op de bodem van de oven staan te beschermen, zoals groenten voor het stomen, sauzen warmhouden of stoofschotels die een langere garingstijd nodig hebben. Zorg er altijd voor dat dit rooster is geplaatst, voordat u voedsel in de oven schuift.

De sudderoven kan beschreven worden als een voortzetoven omdat deze verder gaat met voedsel dat ergens anders in het fornuis verwarmd is, met uitzondering van schuimpjes die in plaats van 'gebakken', gedroogd worden.

De sudderoven

Gebruikstips

- Laat de oven volledig voorverwarmen, hoe langer de oven aanstaat hoe beter het is. Wij raden een uur aan.
- Voor het beste resultaat bevelen wij het gebruik van AGA-keukengerei met dikke bodems en stapeldeksels aan.
- Zet de ovenschalen niet direct op de ovenbodem. Zet ze altijd op een rooster of het bodemrooster.
- Stukken vlees en gevogelte moeten eerst 30 - 45 minuten in de braadovenstand 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 op zijn minst 75 °C is.
- Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen aan de kook voordat u ze in de sudderoven schuift.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- Wortelgewassen worden beter gaar als u ze in kleine stukjes snijdt
- Voeg kruiden en verdickers aan 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.

Hieronder vindt u een snelgids voor het gebruik van de oven.

AGA-OVENS

DE BRAADOVENSTAND

- Grillen
- Scones
- Gebak
- Brood
- Yorkshire-pudding
- Gebraad
- Frituren met een dun laagje olie

BAKOVENSTAND

- Taarten
- Koekjes
- Vis
- Shepherd's pie, gehaktschotel
- Lasagne
- Soufflés
- Zandgebak

SUDDEROVEN

- Stoofschotels
- Bouillon
- Pudding
- Meringues
- Vruchtentaart

OVENTEMPERATUUR

HOOG

- **Boven** - grillen
- **2e hoogte** - scones, klein gebak, grillen
- **3e hoogte** - harde broodjes, Yorkshire-pudding
- **4e hoogte** - gebrad, gevogelte
- **Ovenrooster op bodem van oven** - broden, pasteitjes, gegrilde groenten
- **Ovenrek op bodem van oven** - quiches, pasteitjes

MIDDELMATIG

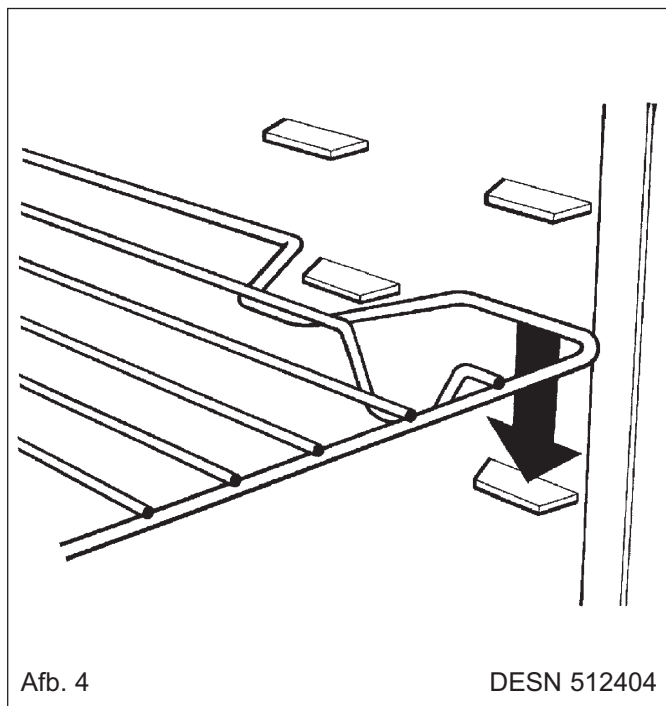
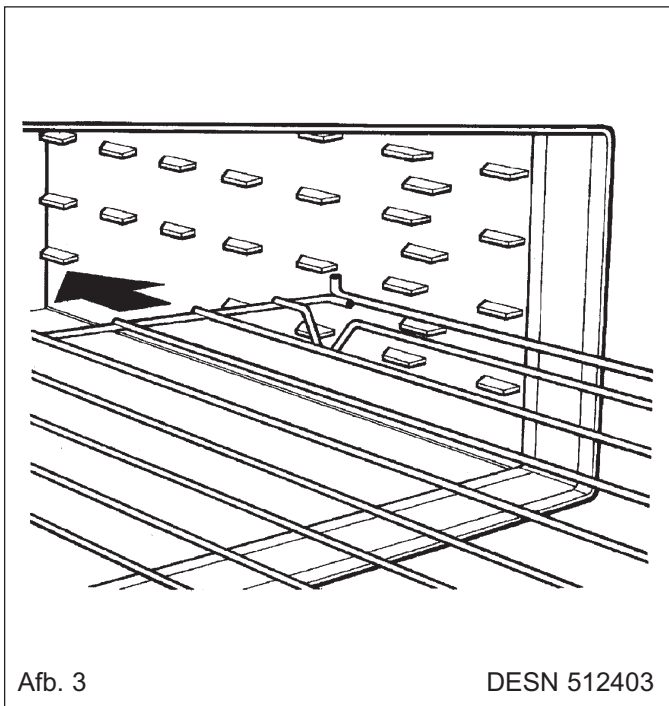
- **Bijna bovenin** - cake, sommige koekjes, kleine cakejes
- **In het midden** - vis, soufflés, shepherd's pie en taarten met hartige vulling, lasagne
- **Ovenrooster op bodem van oven**- gevulde cake, zandgebak, plaatkoek en cheesecake

LAAG

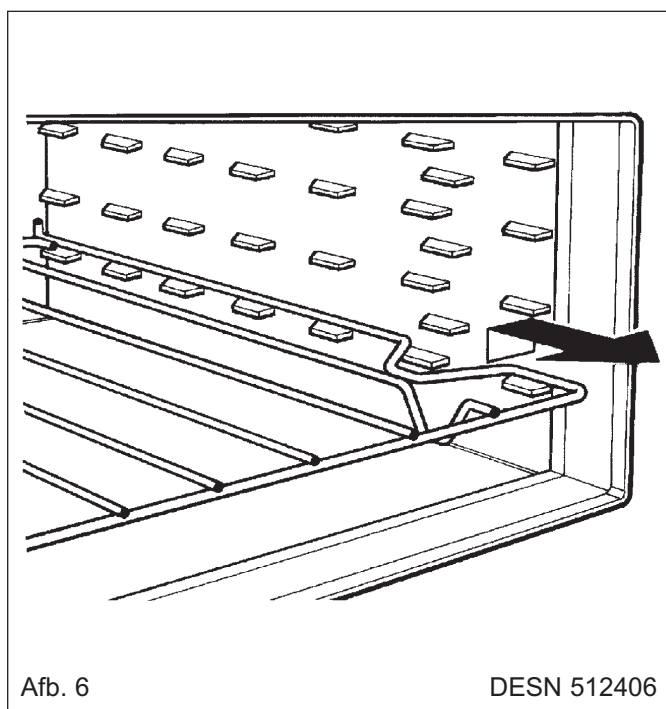
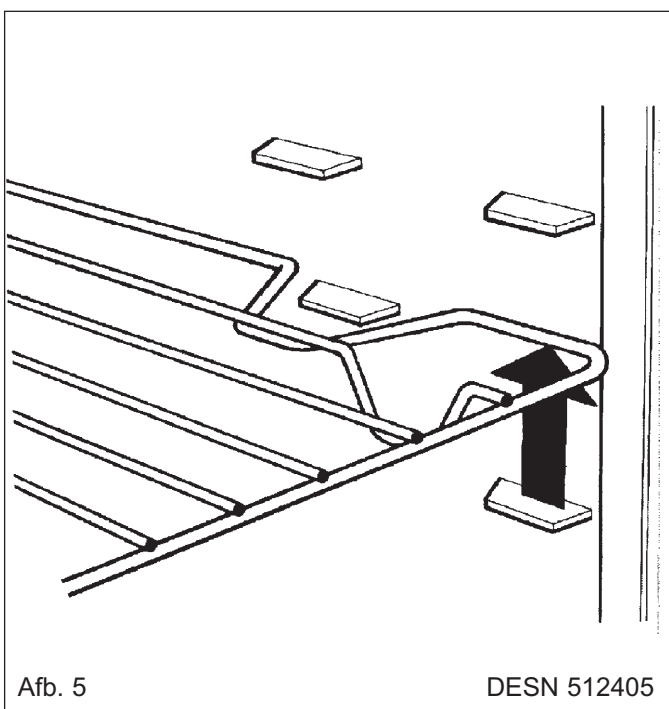
Stoofschotels, bouillon, pudding en vergelijkbare schotels moet u ergens anders in de AGA op temperatuur brengen en dan naar de sudderoven verplaatsen (de enige uitzondering is meringues). Vruchtentaarten kunnen lange tijd op het ovenrooster op de bodem van de oven garen.

Ovenroosters plaatsen

Raadpleeg de afbeeldingen 3 t/m 6 voor gebruik van de ovenroosters.









Ovenroosters verwijderen



Verzorging 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 OPPERVLAK SCHOON TE MAKEN.**
-  **BELANGRIJK! WIJ BEVELEN DOOR DE VITREOUS ENAMEL ASSOCIATION GOEDGEKEURDE REINIGINGSMIDDELEN AAN VOOR HET SCHOONMAKEN VAN EMAILLEN OPPERVLAKKEN VAN DIT PRODUCT.**
-  **VOOR DE MEESTE REINIGINGSHANDELINGEN IS HET HET BESTE ALS HET APPARAAT IS UITGESCHAKELD.**
-  **VERGEET NIET DAT ER OP DE BOVENSTE PLAAT EN DE GEPOLIJSTE DEKSELS KRASSEN ONTSTAAN ALS U ER PANNEN OF ANDER GEREI OVERHEEN TREKT.**
-  **DOMPEL DE DEUREN NIET ONDER IN WATER OMDAT ZE ISOLATIEMATERIAAL BEVATTEN DAT DOOR TE VEEL VOCHT ZAL WORDEN AANGETAST.**
-  **PLAATS OVENDEUREN OF WEGZETPLATEN NIET IN EEN VAATWASSER.**

Geëmailleerd gietijzer

Bovenplaat, voorplaat, ovendeuren en wegzetplaten

- De eenvoudigste manier om de geëmailleerde gietijzeren onderdelen schoon te maken, is het gemorste meteen opdeppen. 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 reinigingscrèmes met een vochtige doek of, indien noodzakelijk, een nylon schuurblokje. Veeg geknoeide melk, fruitsap of iets dat zuur bevat onmiddellijk weg. Neem alle condensatiestrepen op de voorplaat rond de ovendeuren af. Doet u dit niet, dan kan het email permanent ontkleuren.

De geëmailleerde oppervlakken van de oven houdt u helder en schoon met een dagelijkse wrijfbeurt met een vochtige doek met afwasmiddel, onmiddellijk gevolgd door een schone, droge doek om strepen te voorkomen. AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor.

Wegzetplaten - deze kunt u verwijderen om ze schoon te maken, zie pagina 18.

Geëmailleerd kookgerei

Geëmailleerde braadblikken - deze worden geleverd bij de AGA City60 en moeten met warm water en zeep worden gereinigd. Laat ze, indien nodig, even 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.

Gietijzeren ovens en plaat

Ovens - zijn gemaakt van gietijzer en hebben een zelfreinigend vermogen. Ze zijn zeer duurzaam, maar roesten als het oppervlaktevocht erop blijft zitten. Vergeet niet om de ovens altijd aan te zetten, zodat ze kunnen drogen na het schoonmaken.

De ovens periodiek verwarmen, helpt om kookresten te verbranden om zo het schoonmaken van de binnenkant van de oven te vergemakkelijken.

Voor het invetten van de ovens wordt een lichte plantaardige spuitolie (maïsolie is het beste) aanbevolen. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met de bijgeleverde draadborstel.

Plaat - is gemaakt van gietijzer en gemakkelijk te onderhouden. Regelmatig onderhoud garandeert een lange levensduur. De plaat is duurzaam, maar roest als het oppervlaktevocht erop blijft zitten.

Mocht de kookplaat vuil worden, gebruik dan een spons, doek, schuurspons of staalborstel om de verbrande resten te verwijderen.

Spoel reinigingsmiddelen grondig af.

Vergeet niet om de plaat een paar minuten in te schakelen om deze te drogen na het schoonmaken. Breng zo nu en dan een dun laagje plantaardige olie aan (maïsolie is het beste) wanneer de plaat koud is.

Deksel en bekleding ovendeur/deksel

De bovenzijde van de geïsoleerde afdekking (deksel) - deze is van roestvrij staal en kan met een vochtige doek worden afgeveegd en opgepoetst - AGA E-doeken zijn hier uitstekend voor geschikt omdat ze pluisvrij en milieuvriendelijk zijn.

AGA-reinigers voor roestvrij staal en chroom wordt aanbevolen om de geïsoleerde afdekking schoon en glanzend te houden. Deze producten zijn verkrijgbaar bij uw lokale AGA-specialist.

Bekleding van het geïsoleerde deksel (binnenzijde deksel) - het gebruik van een AGA -spatscherm 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 bevat, kunnen deze het beste worden verwijderd wanneer de kookplaat koud is. Deze kan met warm water en zeep en/of een crèmereinigingsmiddel worden schoongemaakt. Bij veel vlekken kan een zeepsponsje worden gebruikt; maak daarmee een cirkelvormige beweging.

De eerste paar keer dat u een zeepsponsje gebruikt, ziet u de cirkelvormige markeringen. Deze verminderen en het oppervlak van de bekleding wordt bij elk gebruik glanzender. Gebruik niet te veel water en zorg ervoor dat de bekleding droog is voordat u het deksel dicht doet.

Bekleding van de ovendeur - de bekleding kan worden schoongemaakt met warm water en zeep, een crèmereinigingsmiddel of zeepsponsje. Om de bekleding grondig te reinigen, plaatst u een handdoek op het werkoppervlak en tilt u voorzichtig de ovendeuren eruit (de deuren zijn zwaar). Leg ze met het email naar beneden op de handdoeken. Verwijder hardnekkige vlekken met een zeepsponsje. Maak ze zorgvuldig droog voordat u ze weer aan de scharnieren hangt.

Onderhoud en garantie

- In het geval uw apparaat onderhoud behoeft, neemt u 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 plaatsvindt, 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 half jaar (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 City60 wanneer deze wordt geïnstalleerd. Het serienummer vindt u achter de magnetische plintafdekking.

Gezondheid en veiligheid

escherming van de consument

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

⚠ 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 van invloed zijn op uw statutaire rechten.

APPARAAT

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

Frituren

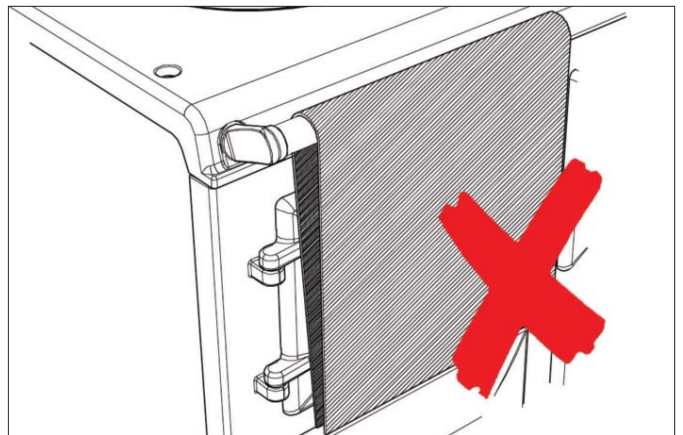
BELANGRIJK

- 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 brandgevaarlijk, laat pannen met olie niet onbeheerd achter.
- Dek de pan in geval van brand met een deksel af en zet het apparaat op OFF.

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

Brandwonden en letsel worden vrijwel altijd veroorzaakt door de brandende pan te pakken en deze naar buiten te dragen.

- **Hang geen kleren aan de AGA-handgreep.**



⚠ 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 knoppen 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 bindmiddel op basis van zetmeel op de elementisolatie) en houdt na een korte gebruikperiode op.

Noteer het serienummer van uw AGA City60 wanneer deze wordt geïnstalleerd. Het serienummer vindt u achter de magnetische plintafdekking.

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

Volgens het beleid van continue
productverbetering dat AGA Rangemasters
hanteert, 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