



Používateľský manuál

TC3 a TC 5 (model s odvetrávaním do miestnosti)
SKÔR AKO ZAČNETE POUŽÍVAŤ TENTO SPOTREBIČ,
PREČÍTAJTE SI NASLEDOVNÉ POKYNY



TOTAL CONTROL

09/12 EOP1 516418

Údaje môjho AGA spotrebiča

AGA Total Control (model s odvetrávaním do miestnosti)

Sériové číslo _____

Číslo servisu AGA _____

Dátum inštalácie _____



Pre detailnejšie informácie a rady sa obráťte na vášho distribútora.

Našou zásadou je neustále prinášať inovácie. Preto si AGA Rangemaster vyhradzuje právo kedykoľvek zmeniť technické parametre a modifikovať spotrebič opísaný a zobrazený v tomto manuáli.

AGA je obchodná značka spoločnosti AGA Rangemaster Ltd. Názov AGA a logá sú registrované obchodné značky obchodnej skupiny AGA Rangemaster Group, Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG
www.agaliving.com www.agacookshop.co.uk

Číslo patentu: 1008608

Obsah:

03	Upozornenia	29	Platňa s vysokou teplotou
04	Úvod	29	Platňa s nízkou teplotou
05	Krátky opis AGA TC3	30	Horný panel
06	Krátky opis AGA TC5 (model so zónou Hotcupboard)	30	Rúry
08	Príslušenstvo dodané s vašim sporákom AGA Total Control	32	Rúra s vysokou teplotou
12	Ako používať váš ovládací panel AGA Total Control	34	Rúra na pečenie
14	Režimy sporáka AGA Total Control	35	Rúra s nízkou teplotou
16	Digestory	37	AGA TC5 (model so zónou Hotcupboard)
17	Všeobecné bezpečnostné pokyny	38	Starostlivosť a údržba
18	Diaľkový ovládač	40	Osadenie a odstránenie roštov rúr
20	Ovládanie/Zoznámenie sa	41	Servis a záručná doba
22	Dátum/Nastavenie času	41	Odstraňovanie porúch
24	Auto/Programy	41	Sériové číslo
26	Informácie	41	Zdravie a bezpečnosť
27	Výpadky elektriny	43	Základné recepty
27	Automatická aktualizácia		
27	Výmena bateriek		
28	Používanie varných zón sporáka AGA Total Control		
28	Platne		

Upozornenia

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho časti sú počas používania horúce. Buďte opatrní a vyhýbajte sa dotyku s horúcimi telesami. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali vyhnúť kontaktu so spotrebičom, ak nie sú pod neustálym dozorom.

- Tento spotrebič môžu obsluhovať deti staršie ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností, len ak sú pod dohľadom zodpovednej osoby alebo dostali inštrukcie potrebné na použitie tohto spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu môže deti vykonávať len pod dozorom zodpovednej osoby.

UPOZORNENIE: Varenie s olejom alebo masťou bez dozoru môže byť nebezpečné spôsobiť požiar. Nikdy sa nepokúšajte zhasiť oheň z mastnoty vodou. Vypnite spotrebič a potom prikryte oheň pokrievkou alebo ohňovzdornou plachtou.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Neodkladajte žiadne predmety na povrchy sálajúce teplo.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho časti sú počas používania horúce. Nedovoľte bábätkám, batolätám a malým deťom zdržiavať sa v blízkosti sporáka.

Úvod

Váš nový sporák AGA Total Control, má všetko, čo máte radi na tradičnom sporáku AGA. Je vylepšený o dotykovú technológiu a má schopnosť nastaviť každú varnú zónu ako chcete a na aký čas chcete.

Váš nový sporák AGA je vyrobený v srdci regiónu Shropshire. Rovnako ako predchádzajúce generácie sporákov AGA, aj váš sporák je vyrobený z liatiny z Coalbrookdaleskej zlievarne. Kombinácia hutníctva a silnej tradície priemyslu umožňuje veľmi rýchle zohriatie rúr aj varných platní, takže môžete zapnúť všetky varné zóny naraz aj jednotlivo, podľa veľkosti vašej armády.

Vynikajúce vlastnosti sporákov AGA sú veľmi dobre známe už od začiatku výroby v roku 1920. Sú známe tým, že okrem vysokej teploty vzduchu používajú nepriame tepelné sálanie liatiny. Ak ste ešte nemali možnosť sa o tom presvedčiť, tak čoskoro objavíte, že jedlo upečené takýmto spôsobom, si zachováva svoju prirodzenú chuť a šťavnatosť, a jednoducho chutí lepšie.

Prečítajte si sprievodcu varením a pripravte sa na najchutnejšie jedlá, aké ste kedy pripravili.

Krátky opis sporáka AGA TC3 (model s odvetrávaním do miestnosti)

Platňa s miernou teplotou

Platňa s vysokou teplotou

Horný panel

Ovládací panel pod dvierkami

Rúra s vysokou teplotou

Rúra na pečenie

Rúra s miernou teplotou



Platne

Každá z dvoch platní má rôznu teplotu s vlastným zdrojom tepla.

Platňa s vysokou teplotou

Platňu s vysokou teplotou môžete použiť na prípravu toastov, uvarenie vody v kanvici, prudké restovanie a varenie na vysokej teplote.

Platňa s nízkou teplotou

Platňa s nízkou teplotou je určená na pomalé varenie, napríklad na prípravu omáčok. Priamo na nej môžete tepelne upravovať sendviče, pagáče, volské oká bez tuku či quesadillu.

Rúra s vysokou teplotou

Rúra s vysokou teplotou je najhorúcejšia. Je vhodná na pečenie múčnikov, chleba, mäsa, zeleniny a hydiny. Horná časť je určená na grilovanie a spodná časť (dno) na vyprážanie. Táto rúra, tak ako všetky ostatné, sa odvetráva do miestnosti, takže v miestnosti budete jemne cítiť vôňu pečeného jedla.

Rúra na pečenie

Rúra na pečenie produkuje teplo strednej intenzity. Je určená na mierne pečenie koláčov, sušienok, rýb, lasagní, zapekanie jedál, mäsa a hydiny. Pečenie sladkého a slaného či pikantného jedla spolu nie problém, pretože chute sa nepremiešajú.

Rúra s miernou teplotou

Dlhé a pomalé pečenie v rúre s miernym ohrevom rozvíja chuť jedla a upeče aj najtvrdšie mäso domáčka. Veľký objem rúry umožňuje umiestniť do nej viacero varných nádob naraz. Vďaka tomu môžete naraz pripravovať napríklad ryžu, polievku, mrkvu a hráškové pyré bez rizika prihorenia.

Krátky opis sporáka AGA TC5 (model so zónou Hotcupboard)



Platne

Každá z dvoch platní má rôznu teplotu s vlastným zdrojom tepla.

Platňa s vysokou teplotou

Platňu s vysokou teplotou môžete použiť na prípravu toastov, uvarenie vody v kanvici, prudké restovanie a varenie na vysokej teplote.

Platňa s miernou teplotou

Platňa s miernou teplotou ohrevu je určená na pomalé varenie, napríklad na prípravu omáčky. Priamo na nej môžete tepelne upravovať sendviče, pagáče, volské oká bez tuku a quesadillo.

Ohrievacia platňa (zóna Hotcupboard)

Ohrievacia platňa je ideálna na odkladanie už uvareného jedla.

Rúra na pomalé pečenie (zóna Hotcupboard)

Rúra na pomalé pečenie je ideálna na prípravu širokej škály jedál, ktoré si vyžadujú dlhý čas pečenia, napríklad jahňacie stehno, bravčové mäso, bravčový bôčik alebo veľké torty. **POZNÁMKA:** Jedlá z mäsa alebo zeleniny by sa mali najprv orestovať na platni s vysokou teplotou alebo v rúre na pečenie.

Ohrievacia rúra

Je určená na zohriatie tanierov a jedál. Môžete ju použiť na odloženie už upečených kusov mäsa pred krájaním, resp. servírovaním.

Rúra s vysokou teplotou

Rúra s vysokou teplotou je najhorúcejšia. Je určená na pečenie múčnikov, chlebov, mäsa, zeleniny a hydiny. Horná časť je určená na grilovanie a spodná časť (dno) na vyprážanie. Táto rúra, tak ako všetky ostatné, sa odvetráva do miestnosti, takže v miestnosti budete jemne cítiť vôňu pečeného jedla.

Rúra na pečenie

Rúra na pečenie produkuje teplo strednej intenzity. Je určená na mierne pečenie koláčov, sušienok, rýb, lasagni, zapekanie jedál, mäsa a hydiny. Pečenie sladkého a slaného či pikantného jedla spolu nie je problém, pretože chute sa nepomiešajú.

Rúra s nízkou teplotou

Dlhé a pomalé pečenie v rúre s miernym ohrevom rozvíja chuť jedla a upečie aj najtvrdšie mäso domáčka. Veľký objem rúry umožňuje umiestniť do nej viacero varných nádob naraz. môžete naraz pripravovať napríklad ryžu, polievku, mrkvu a hráškové pyré bez rizika prihorenia.

Príslušenstvo dodané so sporákom AGA Total Control



Veľký plech na pečenie s mriežkou na grilovanie

Je navrhnutý tak, aby sa zasunul do drážok v rúre, a tak ho nemusíte klásť na rošt. Plech na pečenie s grilovacou mriežkou môžete použiť v najvyššej polohe – v hornej časti rúry s vysokou teplotou na grilovanie. Plech môže byť použitý na pečenie mäsa alebo hydiny, bez mriežky na grilovanie alebo s ňou. Na tomto plechu môžete pripraviť veľké množstvo pečených zemiakov. Môžete ho využiť aj na pečenie koláčov a iných zmesí. Grilovacia mriežka môže byť použitá na vychladnutie koláča. Plech je vhodný do všetkých rúr, ale neodporúčame ho používať na platniach.



Plech na pečenie polovičnej veľkosti s mriežkou na grilovanie

Tento plech na pečenie môžete zasunúť do drážok v rúre po šírke alebo ho položiť na rošt rúry. Aj tento plech môžete použiť s grilovacou mriežkou na grilovanie v najvyššej polohe v hornej časti rúry. Je vhodný na pečenie menších kusov mäsa alebo hydiny s mriežkou na grilovanie alebo bez nej. Tiež je vhodný na pečenie zemiakov, koláčov a iných zmesí. Grilovacia mriežka môže byť použitá na vychladnutie koláča. Plech je vhodný do všetkých rúr, ale neodporúčame ho používať na platniach.



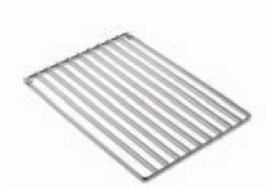
Ovládací panel

Ovládací panel je umiestnený za ľavými hornými dvierkami. Obsahuje gombíky citlivé na dotyk a zelené aj oranžové indikačné (LED) svetlo, ktoré označuje aktivovanú zónu. Pípnutie potvrdí váš výber.



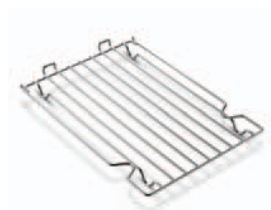
Dialkový ovládač

Váš sporák AGA Total Control je dodávaný s diaľkovým ovládacím zariadením, ktorý môžete použiť na programovanie rúr. Zobrazuje čas, dátum a funkciu. Platne je možné ovládať iba manuálne.



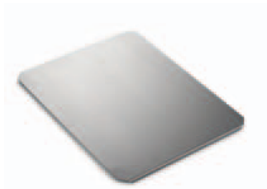
Spodná mriežka

Táto mriežka je považovaná na spodnú stenu rúry s miernou teplotou a rúry s vysokou teplotou. Je navrhnutá tak, aby prvých 30 minút chránila jedlo pred intenzívnym teplom spodného výhrevného telesa rúr.



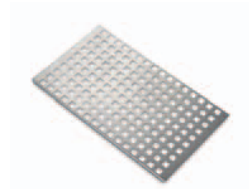
3 rošty rúry

Sú navrhnuté tak, aby poskytli podporu pre varné nádoby a plechy, ktoré nie sú dostatočne široké a nepasujú do drážok rúr. Môžete ich použiť v ktorejkoľvek rúre. Bližšie informácie o správnom umiestnení roštov nájdete na 40. strane.



Studený hladký rošt

Ak rúru nepoužívate, tento rošt odporúčame vybrať. Rošt má názov studený hladký rošt, pretože jedna z jeho funkcií je zabrániť teplu sálajúcemu z horného výhrevného telesa, aby pripieklo vrch jedla ešte pred jeho upečením. Druhou funkciou je, že slúži namiesto papiera na pečenie pri pečení pagáčov, sušienok, zákuskov a snehových pusiniék.



Mriežkovaná clona rúry s vysokou teplotou

Je umiestnená na vrchu rúry s vysokou teplotou. Slúži na optimalizovanie výkonu rúry. Uistite sa, že je na svojom mieste vždy, keď rúru používate, vrátane grilovania. Váš inštalačný technik clonu umiestni na správne miesto. Pri čistení je možné clonu odstrániť.



Toaster

Táto pomôcka slúži na opečenie chleba na platni s vysokou teplotou. Toast pripravený na sporáku AGA je povestný tým, že je chrumkavý na povrchu a vnútri mäkučký. Vezmite hrubý krajec chleba a vložte ho do toastera AGA – ak je chlieb priveľmi vlhký alebo čerstvý, najprv nahrejte toaster, aby ste sa vyhli prilepeniu. Nadvihnite veko platne s vysokou teplotou a položte toaster priamo na platňu tak, aby bola rúčka toastera pod rukoväťou veka.

Zatvorte veko a počkajte, kým sa jedna strana toastu opečie (potrvá to 1 – 2 minúty, záleží na type chleba), otvorte veko, otočte toaster na druhú stranu a proces zopakujte. Toaster môžete použiť aj na ohrievanie pily (arabský typ chleba), zohriatie čajového pečiva alebo ako podstavec na vychladnutie koláča.



Drôtená kefa

Táto pomôcka je určená na čistenie liatinových povrchov telesa od pripečených omrvínek a zvyškov jedla, ktoré by inak mohli ovplyvniť výkon povrchu. Používajte ju na platne a rúry. Buďte opatrní a dávajte pozor, aby ste nepoškrabali smaltové povrchy.



Domáce potreby a príslušenstvo

Aby ste pri varení jedla dosiahli čo najlepší výsledok, odporúčame používať kanvicu AGA na varenie vody a varné nádoby AGA s trojitým dnom a plochými pokrievkami, ktoré umožňujú varné nádoby uložiť na seba, a tak čo najlepšie využiť priestor rúry. Príslušenstvo AGA si môžete pozrieť u vášho distribútora alebo na stránke www.agacookshop.co.uk



Spoznajte váš sporák AGA

Ak ste ešte nevideli prezentáciu varenia na sporáku AGA, opýtajte sa vášho distribútora na bližšie informácie. Prezentácia vám ukáže tipy a triky ako dosiahnuť najlepší výsledok pri varení. Uvidíte tiež širokú škálu príslušenstva AGA a domácich potrieb.

Ako používať ovládací panel AGA Total Control

Ako začať

Keď zapnete váš sporák AGA prvýkrát, spozorujete dve veci, ktoré by vás však nemali znepokojiť.

Sporák AGA môže chvíli vypúšťať jemný zápach. Je to spôsobené vypalovaním ochrannej vrstvy oleja, ktorou sme potreli platne a rúry pri výrobe. V prvých hodinách používania vám odporúčame otvoriť okná.

Pri zohrievaní sporáka sa na hornej platni môžu objaviť kondenzované kvapky vody. Je to spôsobené chemickými procesmi pri vysychaní izolácie. Kvapky vody hneď utrite, aby sa na smaltovom povrchu nevytvorili škvrny.

Váš sporák AGA total Control má rovnaký vonkajší vzhľad ako tradičný teplo udržiavajúci sporák so smaltovanou liatinou. Napriek tomu je jeho využitie takmer neobmedzené, pretože namiesto jedného zdroja tepla má každá varná zóna vlastné liatinové výhrevné teleso, ktoré je elektricky vyhrievané. Oddelenie varných zón vám umožní zvoliť si zónu. Môžete si vybrať zónu, ktorú chcete alebo potrebujete mať zapnutú.

Ovládací panel je umiestnený za ľavými hornými dvierkami. Obsahuje gombíky citlivé na dotyk a zelené aj červené indikačné (LED) svetlo, ktoré označuje aktivovanú zónu. Pípnutie potvrdí váš výber. Panel má sedem ovládacích tlačidiel.



Standby/zapnutie



Režim
manuálny ▶ temperovanie ▶ Auto ▶ AUTO/
temperovanie



Platňa s vysokou teplotou
ON/OFF vypnutie/zapnutie



Platňa s nízkou teplotou
ON/OFF vypnutie/zapnutie



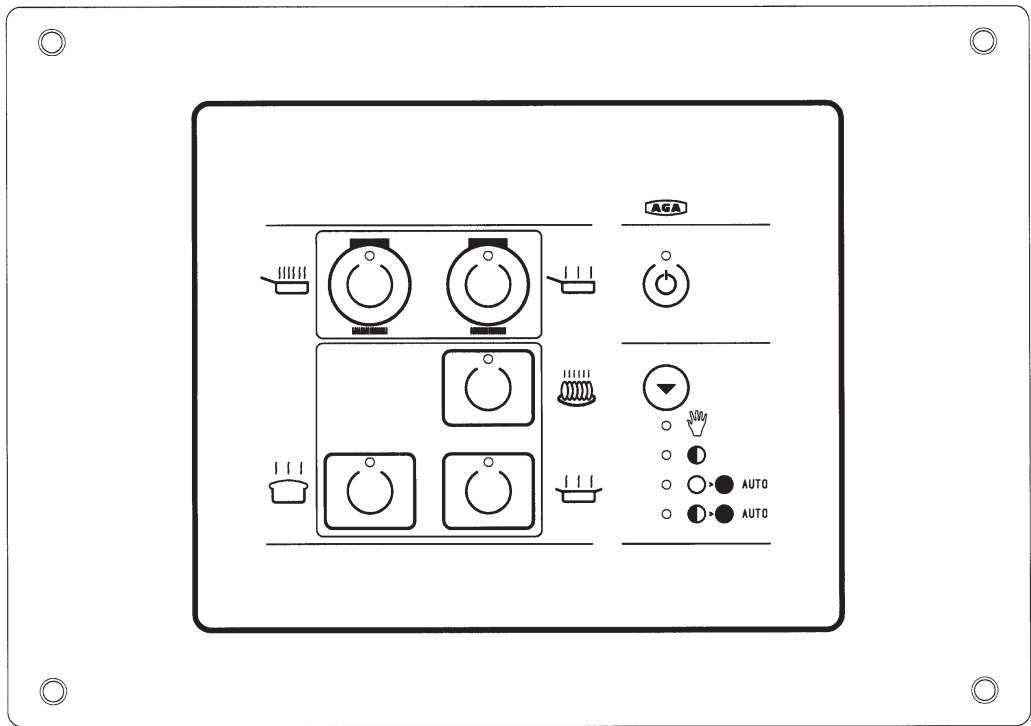
Rúra s vysokou teplotou
ON/OFF vypnutie/zapnutie alebo AUTO alebo
AUTO/temperovanie



Rúra na pečenie
vypnutie/zapnutie alebo AUTO alebo AUTO/
temperovanie



Rúra s nízkou teplotou
vypnutie/zapnutie alebo AUTO alebo AUTO/
temperovanie



Režimy sporáka AGA Total Control

Tento spotrebič má 4 režimy.

Tlačidlo výberu režimu

manuálny ► temperovanie ► AUTO ► AUTO/temperovanie
Výber môžete uskutočniť iba vtedy, ak je zapnuté tlačidlo režimu „standby“.

Tlačidlo „standby“

Toto tlačidlo musí byť zapnuté. To znamená, že ak chcete ovládať akúkoľvek časť vášho sporáka alebo nastaviť časový program, musí svietiť zelené svetlo.

Manuálny režim *(jednoducho zvolte požadovanú funkciu)*

Každú varnú zónu (platne aj rúry) možno vypnúť a zapnúť. Jednoducho stlačte požadované tlačidlo a zelené svetlo zasvieti, keď je konkrétna varná zóna zapnutá.

Keď bude zelené indikačné svetlo zvolenej varnej zóny pomaly blikať, zóna sa zohrieva. Zelené svetlo prestane blikať, keď bude varná zóna pripravená a dosiahne požadovanú teplotu. Ak zelené svetlo pomaly bliká počas varenia, je to normálne – znamená to, že varná zóna potrebuje dohriatie. Ak je sporák zapnutý v manuálnom režime, ktorákoľvek zvolená zóna bude zapnutá, až kým ju nevypnete.

Temperovanie *(iba rúry)*

V tomto režime sú všetky tri rúry zapnuté (rúra s vysokou teplotou a rúra na pečenie sú prednastavené približne na 120 °C, rúra s nízkou teplotou je prednastavená približne na 100 °C).

Pri výbere tohto režimu začne pomaly blikať oranžové indikačné svetlo, čo znamená, že rúry sa zohrievajú. Keď dosiahnu požadovanú teplotu, oranžové svetlo prestane blikať.

Žiadna z rúr nemôže byť vypnutá. Avšak každá rúra môže byť prepnutá z režimu temperovania na najvyššiu teplotu jedným stlačením tlačidla príslušnej rúry. Keď tlačidlo stlačíte jedenkrát, zvolená rúra sa začne rozohrievať na svoju najvyššiu teplotu. Počas zohrievania bude blikať zelené indikačné svetlo. Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, svetlo prestane blikať.

Ak stlačíte tlačidlo príslušnej rúry ešte raz, rúra sa prepne späť na režim temperovania.

AUTO *(iba pre rúry)*

rozohreje zvolenú studenú rúru na najvyššiu teplotu.


Každé nastavenie sa nazýva program. Ak nezvolíte prednastavený čas, potom čas začiatku a konca programu určujete vy.

Dialkový ovládač bude nastavený inštalačným technikom. Mal by mať nastavený presný čas dňa. Ak ste nenastavili váš vlastný AUTO program, bude zahrievať prednastavený čas (1 program 7 am – 7 pm).

Ak si chcete nastaviť váš vlastný AUTO program, pozrite stranu 24.

Zvoľte režim AUTO.

Stlačením príslušného ovládacieho tlačidla zvolte rúru, ktorú si želáte použiť na automatický program.

Zvolená rúra je označená oranžovým svetlom (ak ste počas bežiacieho programu nezvolili AUTO). Počas programu bude svietiť zelené svetlo. 

Počas zohrievania rúry bude blikať zelené svetlo. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, zelené svetlo prestane blikať.

POZNÁMKA

- Nezabudnite zarátať čas zohrievania.
- Ak ste nastavili program AUTO a zvolili režim AUTO, nezabudnite nastaviť rúru/rúry do režimu „standby“.
- Platne sa dajú ovládať iba manuálne.
- Posledný zvolený program AUTO sa uloží a obnoví, keď najbližšie zvolíte AUTO.
- **NENECHÁVAJTE DVIERKA SPOTREBIČA OTVORENÉ.**

○ ● **AUTO** /funkcia temperovania (iba rúry) –
Umožňuje rýchly ohrev rúry z nízkej teploty na najvyššiu možnú.

Každé nastavenie sa nazýva program. Ak nezvolíte prednastavený čas, potom čas začiatku a konca programu určujete vy.

Ak si chcete nastaviť váš vlastný AUTO program, pozrite stranu 24.

Zvoľte AUTO/ temperovanie /temperovanie


Stlačením príslušného tlačidla zvoľte rúru, ktorú si želáte použiť na automatický program.

Zvolená rúra je označená oranžovým svetlom (ak ste počas bežiaceho programu nezvolili AUTO/temperovanie). Počas programu bude svietiť zelené svetlo.

Zvolená rúra je označená oranžovým svetlom. Počas zohrievania rúry bude oranžové svetlo blikať, až kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu.

Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, zelené svetlo prestane blikať.

POZNÁMKA

- Nezabudnite zarátať čas na zohriatie.
- Ak ste nastavili program AUTO/temperovanie a zvolili režim AUTO/temperovanie, nezabudnite nastaviť rúru alebo rúry do režimu „standby“. 
- Platne sa dajú ovládať iba manuálne.
- Posledný zvolený program AUTO/temperovanie sa uloží a obnoví sa, keď najbližšie zvolíte AUTO.
- **NENECHÁVAJTE DVIERKA SPOTREBIČA OTVORENÉ.**

AUTO a AUTO/temperovanie

Ak používate platne, prepínanie medzi ktorýmkoľvek zo štyroch režimov platne vypne – je to spôsobené zabudovaným bezpečnostným zariadením. Po prepnutí na požadovaný režim ich môžete znova zapnúť.

Digestory

Nad spotrebič AGA vám odporúčame inštalovať digestor. Odvetrávací systém sa nachádza na vrchnej časti spotrebiča medzi platňami. Je navrhnutý tak, aby odvádzal zo spotrebiča vlhkosť. Digestor by nemal byť umiestnený v menšej vzdialenosti od spotrebiča ako odporúča výrobca.

Rúry AGA Total Control sú vyrobené z liatiny, po dlhšej dobe používania preschnú.

Ak však jedlá s vysokým obsahom vody nebudete prikrývať (hlavne v rúre s miernym ohrevom alebo v rúre na pomalé pečenie), alebo ak rozliate tekutiny necháte v rúre neutreté, rúry môžu zhrdzavieť.

Odporúčame vám nenechávať plné alebo poloprázdne varné nádoby s jedlom s vysokým obsahom vody v rúrach, ak nie sú zapnuté.

Na presušenie rúr odporúčame jemný rastlinný olej v spreji. Akékoľvek tvrdé škvvrny môžete odstrániť drôtenou kefou.

Pre bližšie informácie o čistení sporáka pozrite stranu 38.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

NEVKLADAJTE do rúry žiadne jedlo, pokým rúra nie je ohriata na požadovanú teplotu, teda dovtedy, pokým zelené svetlo bliká. Keď začne zelené svetlo svietiť nepretržite, rúra je zohriata.

Počas pečenia by ste nemali nechávať dvierka dlhšiu dobu otvorené.

Skladujte rovný studený rošt mimo rúry. Na to, aby slúžil ako clona tepla, a znižoval teplotu v rúre na opekanie, musí byť studený. Môžete ho využiť aj ako papier na pečenie.

Keď rúra alebo platňa dosiahne požadovanú teplotu a položíte na ňu studenú varnú nádobu či studené jedlo, indikačné svetlo môže začať blikať, pretože rúra alebo platňa potrebuje viac tepla.

Doba zohrievania

Keď sa varná zóna zohrieva, na ovládacom paneli sa objaví zelené alebo oranžové blikajúce svetlo. Keď varná zóna dosiahne požadovanú teplotu, oranžové alebo zelené svetlo prestane blikať a začne svietiť nepretržite. Pre lepší výsledok vám spoločnosť AGA odporúča nechať úplne prehriať liatinové telesá po dobu jednej hodiny.

Platňa s vysokou teplotou

Zo studeného stavu sa platňa zohreje približne za 11 minút.

Platňa s nízkou teplotou

Zo studeného stavu sa platňa zohreje približne za 8 minút.

Rúra s vysokou teplotou

Zo studeného stavu sa rúra zohreje približne za 35 minút. Ak je predtým zapnutá v režime temperovania, zohreje sa približne za 15 minút.

Rúra na pečenie

Zo studeného stavu sa rúra zohreje približne za 22 minút. Ak je predtým zapnutá v režime temperovania, zohreje sa približne za 15 minút.

Rúra s nízkou teplotou

Zo studeného stavu sa rúra zohreje približne za 45 minút.

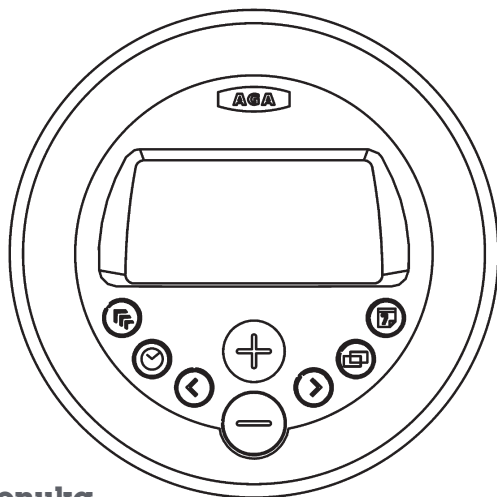
POZNÁMKA: Po dosiahnutí teploty vám pre optimálny výkon odporúčame nechať rúru zohrievať ďalších 30 minút, aby sa liatinové telesá poriadne prehriali. Je to dôležité najmä vtedy, ak pečiete veľký objem jedla.

POZNÁMKA: Časy zohrievania sú určené pre každú varnú zónu individuálne. Ak zohrievate naraz viaceré varné zóny, časy zohrievania sa predĺžia. Ak zapnete všetky varné zóny naraz, celý spotrebič dosiahne požadované teploty približne za 1 hodinu.

Časy zohrievania sú určené pre jednofázové pripojenie s ističom 32 amp/230 V, pri inom type pripojenia sa doby môžu meniť.

Dial'kový ovládač

Dial'kový ovládač ukazuje čas, dátum a programy. Ovláda sa pomocou ôsmich tlačidiel. Informácie sa zobrazujú na podsvietenom LCD displeji.











Ponuka

Ponuka dial'kového ovládača má 3 hlavné sekcie:

1. Informácie (hlavné menu)
2. Dátum a čas
3. Nastavenie programu

Displej sa prepne na šetrič obrazovky približne po 3 minútach. Stlačte iba požadované tlačidlo, aby ste sa znovu dostali do sekcie, ktorú potrebujete.

Ovládacie tlačidlá


-  1. Tlačidlo synchronizácie
Je určené na synchronizáciu dial'kového ovládača so sporákom AGA Total Control.
-  2. Hodiny
Umožňuje vstúpiť do sekcie, kde sa nastavuje dátum a čas, a vystúpiť z nej.
-  3. Ľavé spodné tlačidlo
Pomocou tohto tlačidla sa môžete v menu pohybovať naspäť a označiť predošlé nastavenie.
-  4. Tlačidlo plus
Zvyšuje označené nastavenie.
-  5. Tlačidlo mínus
Znižuje označené nastavenie.
-  6. Pravé spodné tlačidlo
Pomocou tohto tlačidla sa môžete v menu posúvať dopredu a označiť nasledujúce nastavenie.
-  7. Tlačidlo kopírovať
Toto tlačidlo vám umožní skopírovať čas programu z aktuálneho dňa do ktoréhokoľvek z najbližších siedmich dní.
-  8. Tlačidlo 7 dní
Umožní vám vstúpiť do sekcie Kalendár programov – 7 dní a vystúpiť z nej.

Pokyny pre používanie diaľkového ovládača

Funkčná vzdialenosť



Diaľkový ovládač bude fungovať iba v tej istej miestnosti, kde stojí sporák – v maximálnej vzdialenosti 4 metre od spotrebiča. Ak ste mimo odporúčanej vzdialenosti, na diaľkovom ovládači sa môže ukázať „standby“. V takom prípade musíte prejsť bližšie k spotrebiču, do odporúčanej vzdialenosti a diaľkový ovládač bude opäť fungovať (pozri nižšie).

Kontrola spojenia medzi diaľkovým ovládačom a sporákom AGA Total Control.

Symbol  „standby“ sa ukáže v nasledovných situáciách:

- ak je zapnutý režim „standby“,
- pri neúspešnej komunikácii so sporákom,
- pri výpadku elektriny,
- ak sa diaľkový ovládač nachádza mimo


Pri prenose informácií z ovládača majte ovládač vždy namierený na sporák – tak je signál najsilnejší.





Ak diaľkový ovládač ukazuje režim „standby“ , keď je sporák zapnutý, silno stlačte tlačidlo  a podržte jednu sekundu. Takto sa aktivuje spojenie medzi ovládačom a sporákom.

Zvítanie a zoznámenie sa

Pre podrobnejšie informácie pozrite stranu 21.

Režim predbežný náhľad

Ak je diaľkový ovládač mimo odporúčanej vzdialenosti od sporáka, alebo je spotrebič vypnutý, je dostupný iba režim predbežný náhľad. V tomto prípade sa nedajú robiť zmeny v nastaveniach zvolených programov. Na displeji sa zobrazí symbol „standby“  a pri vstupe do nastavenia programov sa na chvíľu zobrazí správa: Iba náhľad.

V režime predbežný náhľad si môžete prezrieť sedemdnňový kalendár pomocou tlačidiel  a . Tlačidlá  a  budú neaktívne, a preto nebudete môcť nastaviť žiadne zmeny.

Porucha diaľkového ovládača

V prípade, že sa diaľkový ovládač pokazí, spotrebič dokončí svoj posledný zvolený program. Sporák tiež môžete prepnúť na manuálny režim z jedného z režimov AUTO pomocou tlačidla výberu režimu na ovládacom paneli.

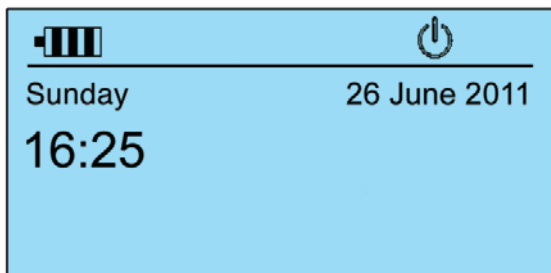
Ak sa diaľkový ovládač poškodí alebo stratí, náhradný ovládač si môžete zadovážiť od vášho predajcu alebo distribútora spotrebičov značky AGA. Je možné ho preprogramovať, aby bol kompatibilný s vaším spotrebičom.

NEKLAĎTE DIAĽKOVÝ OVLÁDAČ NA HORÚCI POVRCH SPORÁKA.

Vyhľadávanie a nastavenie

Tento proces musíte absolvovať pri inštalovaní spotrebiča AGA Total Control. Ak z akéhokoľvek dôvodu vymeníte diaľkový ovládač, budete ho musieť zosynchronizovať so spotrebičom.


- Budete musieť nastaviť dátum a čas.
- Tiež je možné nastaviť si vlastný AUTO program.



Krok 1

„Zvítanie“ sa aktivuje 30 sekúnd po zapojení sporáka do elektrickej siete. Režim „standby“ na dotykovom displeji musí byť zapnutý. Proces musí byť ukončený do 2 minút, inak budete musieť zopakovať celý proces znova.

Krok 2

Stlačte a podržte tlačidlo  na diaľkovom ovládači po dobu 10 sekúnd, aby sa začala synchronizácia.

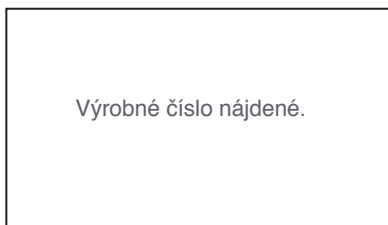
Na displeji sa zobrazí nasledujúca správa:



Krok 3

Naraz stlačte tlačidlá **+** a **-**, diaľkový ovládač si vyhledá sériové číslo.

Na displeji sa na chvíľu zobrazí nasledujúca správa:



Krok 4

Pomocou tlačidiel **+** a **-** si zvolte jazyk, stlačením tlačidla **↵** potvrdíte vašu voľbu. Po nastavení dátumu a času sa na displeji zobrazí sekcia Programy.

Krok 5

Pre nastavenie dátumu a času pozrite stranu 22.

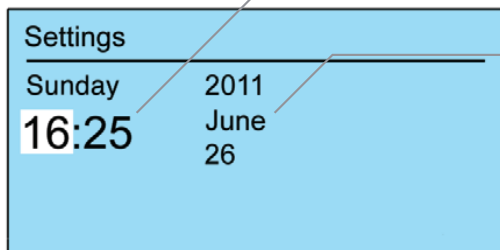
Krok 6

V tomto kroku máte možnosť nastaviť váš vlastný AUTO program, pozrite stranu 22. Ak si želáte ponechať nastavenie vášho AUTO programu na neskôr, stlačte **↵** a na displeji zostanú prednastavené časy: 1 program 7 am – 7 pm (7dni).

Nastavenie dátumu a času


Stlačte a podržte tlačidlo , pokiaľ sa nezobrazí možnosť nastavenia.

Teraz môžete nastaviť čas, deň, rok a mesiac.



Stláčaním tlačidiel  alebo  môžete meniť vysvietené políčko.


Stlačením tlačidiel  a  sa môžete pohybovať medzi údajmi čas, deň, mesiac, rok.

Pre uloženie nastavenia a výstup zo sekcie Dátum a čas stlačte tlačidlo .

Hlásenie „Message sent OK“ (Správa poslaná) sa objaví na displeji, ak je ovládač v dosahu sporáka.

Správa „Changes stored on handset only“ (Zmeny sú zachované len na diaľkovom ovládači) sa zobrazí na displeji, keď je ovládač mimo odporúčanej vzdialenosti od sporáka.

Poznámky

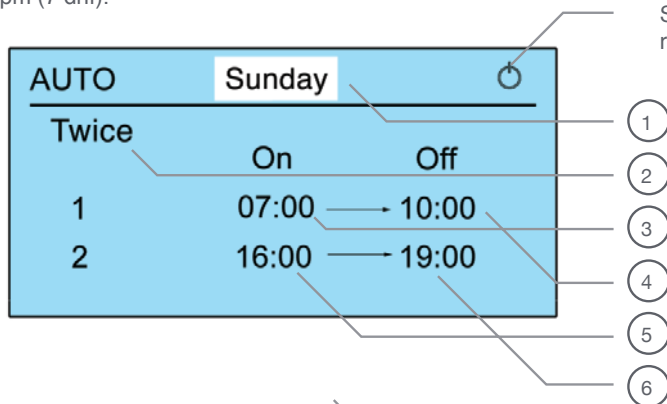
- *Ak nezmeníte nastavenie času, dňa, mesiaca a roka, aj tak musíte stlačiť tlačidlo , aby ste sa dostali do základného menu.*
- *Ak nastavíte dátum, nemusíte ho meniť každý deň, pretože diaľkový ovládač ho automaticky prestaví.*
- *Základné menu sa automaticky objaví po výmene bateriek.*

Sekcia Programy

Do tejto sekcie môžete vstúpiť stlačením tlačidla 7 dní .

V tejto sekcii môžete nastaviť počet programov a čas začiatku a ukončenia programu. Na každý deň môže mať nastavený rôzny počet programov a rôzny čas začiatku a ukončenia, alebo pre všetkých 7 dní môžete mať nastavený rovnaký čas začiatku a ukončenia programu.

V ovládači sa nachádzajú už prednastavené programy. Ak chcete zmeniť nastavenie podľa vášho želania, nasledujte tieto pokyny. Prednastavené časy sú: 1 program 7 am – 7pm (7 dní).



Symbol „standby“ sa objaví, ak máte nastavený režim náhľad.

„**Twice**“ (DVAKRÁT) sa zobrazí, ak ste nastavili dva programy.

„**Once**“ (JEDENKRÁT) sa zobrazí, ak ste nastavili jeden program.

„**No**“ sa zobrazí, ak ste nenastavili žiadny program.

Čo môžete urobiť

- ① Aktuálny dátum zobrazený na displeji môžete zmeniť na vaše požadované nastavenie stlačením tlačidiel **+** a **-**.
- ② Toto políčko ukazuje počet programov za deň. Počet môžete zmeniť stlačením tlačidiel **+** alebo **-**.
- ③ Toto políčko ukazuje čas začiatku prvého programu. Môžete ho zmeniť stlačením tlačidiel **+** a **-**.
- ④ Toto políčko ukazuje čas ukončenia prvého programu. Môžete ho zmeniť stlačením tlačidiel **+** a **-**.
- ⑤ Toto políčko ukazuje čas začiatku druhého programu. Môžete ho zmeniť stlačením tlačidiel **+** a **-**.
- ⑥ Toto políčko ukazuje čas ukončenia druhého programu. Môžete ho zmeniť stlačením tlačidiel **+** a **-**.

Ako to spraviť

Stláčaním tlačidiel **◀** a **▶** sa môžete pohybovať medzi nastaveniami. Na políčku nastavenia, ktoré si zvolíte, sa objaví čierny rámik. Stláčaním tlačidiel **+** a **-** môžete meniť údaje v čiernom rámiku.

Ak chcete skopírovať nastavenie do ďalšieho dňa, stlačte tlačidlo **☰**.

Ak ste prestavili nastavenie a želáte si odísť z menu, stlačte tlačidlo **☒**. Na displeji sa objaví správa „Save changes? – Yes or No“ (Zachovať zmeny? Áno alebo nie).

Stlačením tlačidiel **◀** a **▶** označíte možnosť áno alebo nie. Pre potvrdenie výberu stlačte tlačidlo **☒** ešte raz.

NEZABUDNITE: Po nastavení programu AUTO musíte na dotykovom ovládacom paneli manuálne zvoliť rúru, ak si želáte aktivovať program, ktorý ste si práve vybrali.

Poznámka:

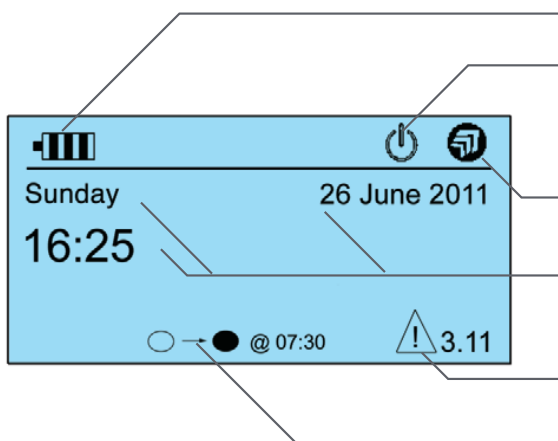
- *Aj keď ste nespravili žiadne zmeny, pre návrat do hlavného menu je potrebné stlačiť tlačidlo **☐**.*

Sekcia Informácie

V hlavnom menu nájdete informácie ako čas, dátum nabitia batérie a spojenie. Ak je nastavený niektorý z režimov AUTO, ktorý práve prebieha, najbližšia zmena programu sa tiež zobrazí na displeji.

Nižšie nájdete detailnejšie informácie.

Stlačte akékoľvek tlačidlo na diaľkovom ovládači, čím vstúpte z režimu spánok do tejto sekcie.



Symbol zobrazujúci nabitie batérie

Symbol „standby“ sa zobrazí, ak: nie je signál medzi sporákom AGA Total Control a diaľkovým ovládačom, sporák buď nie je zapojený do elektrickej siete, alebo je v režime „standby“, alebo diaľkový ovládač nie je v maximálnej odporúčanej vzdialenosti od sporáka.

Symbol spojenia (zvítania sa) sa zobrazuje, keď medzi diaľkovým ovládačom a sporákom prebieha spojenie.

Symbol zobrazujúci aktuálny čas a dátum

Výstražný trojuholník a chybové hlásenie sa zobrazí, ak nastane porucha spotrebiča.

Ak je jeden z režimov AUTO alebo AUTO/temperovanie aktivovaný, nasledujúca zmena programu sa zobrazí prostredníctvom symbolu začiatku a ukončenia programu v ten deň.

POZNÁMKA: Ak sa zobrazuje symbol režimu „standby“, symbol programu sa na displeji nezobrazí.

Zmena symbolu programu

○ → ● AUTO program zapnutý
(počas AUTO programu)

● → ○ AUTO program vypnutý
(počas AUTO programu)

◐ → ● AUTO program zapnutý
(počas AUTO programu)

● → ◑ AUTO program vypnutý
(počas AUTO programu)

Výpadky prúdu pod počas doby kratšej ako 10 minút

Keď sa prívod elektrického prúdu obnoví, sporák AGA Total Control sa zapne a zachová si všetky nastavenia, ktoré ste nastavili pred výpadkom elektrického prúdu. Rúry sporáka však nemusia mať dostatočnú teplotu.

Výpadky prúdu nad 10 minút

Väčšina nastavení bude vymazaná.

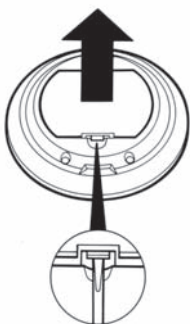
- Manuálny režim – všetky varné zóny budú vypnuté.
- Režim temperovania – platne budú vypnuté, temperovanie zapnuté.
- Režim AUTO – platne budú vypnuté, rúry budú pokračovať v nastavenom programe.

Správa o výpadku elektrického prúdu sa môže zobraziť na displeji diaľkového ovládača.

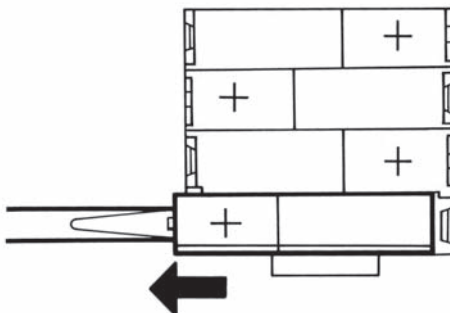
Automatická aktualizácia času

Po skončení výpadku elektrického prúdu diaľkový ovládač automaticky aktualizuje presný čas na sporáku, len ak:

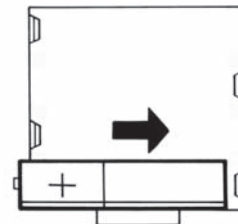
1. je v dosahu sporáka,
2. má dostatočne silné batérie,
3. má nastavený správny presný čas.



obr. 1



obr. 2



obr. 3

POZNÁMKA: Diaľkový ovládač musí byť prestavený pri zmene letného a zimného času. Pozrite stranu 22.

Batérie

Diaľkový ovládač je dodávaný so štyrmi batériami typu AAA, ktoré sú samostatne zabalené. Váš inštalačný technik ich vloží do ovládača pri inštalácii vášho sporáka AGA Total Control. Pri výmene batérií postupujte podľa týchto pokynov a vymeňte ich podľa obrázka.

Odstráňte zadnú dosku diaľkového ovládača, odstráňte kryt na batérie na zadnej strane ovládača. Batérie opatrne vyberte. Najprv vyberte spodnú batériu zo smeru, kde je **kladná dióda +** (obr. 2). Postup zopakujte pri vyberaní zvyšných batérií.

Vždy používajte jednorazové batérie – neodporúčame dobíjacie batérie.

Najprv vložte spodnú batériu a potom postupujte smerom hore (obr. 3).

Životnosť batérií závisí od používania. Vymeňte ich, keď bude symbol batérie na diaľkovom ovládači ukazovať iba jednu paličku.

Starostlivosť a čistenie

Diaľkový ovládač by ste mali utierať mäkkou čistou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Ovládač neponárajte do vody.

Používanie varných zón AGA Total Control

Varné zóny sporáka AGA Total Control sú jednotlivo opísané na nasledujúcich stranách. Navrhované recepty majú pre každú varnú zónu iný postup – vyberte si, čo je pre vás najpohodlnejšie. Napríklad cez týždeň môžete uprednostniť na prípravu rýchlej večere iba platne, ale počas víkendov alebo v zlom počasí, keď máte rúry zapnuté, môžete využiť alternatívu receptu pre rúry.

Tradičný akumulatívny sporák AGA je známy jemným teplom, ktoré sála. AGA Total Control bude sálať teplo, iba ak je sporák zapnutý alebo zohriaty na nižšiu teplotu, keď sú zapnuté iba niektoré časti sporáka.

Platne

Platne sa ovládajú manuálne. Uistite sa, že tlačidlo „standby“ je zapnuté a potom na dotykovom displeji zapnite platňu, ktorú potrebujete. Objaví sa blikajúce zelené svetlo. Keď platňa dosiahne prednastavenú teplotu, zelené svetlo prestane blikáť.

Platňa s vysokou teplotou sa nachádza na ľavej strane a platňa s nízkou teplotou je umiestnená na pravej strane sporáka AGA Total Control. Platňa s vysokou teplotou je horúcejšia a platňa s nízkou teplotou má nižšiu teplotu. Obidve platne majú v liatine zabudované elektrické telesá, ktoré sa zohrejú približne za 8 až 11 minút. Platne sa dajú používať nezávisle od rúr.

To znamená, že AGA Total Control sa odlišuje od tradičného sporáka AGA udržiavajúceho teplo v tom, že platne sa môžu používať vždy, pretože sú navrhnuté tak, aby neustále sálali teplo. Na tradičnom sporáku AGA varíte na upadajúcom teple, preto sa odporúča začať najprv s platňami a potom prejsť k rúram. Tento postup môžete používať aj pri varení na sporáku AGA Total Control, ale nie je to nevyhnutné.

Na varenie môžete využiť celú plochu platne. Na jednej platni môžete variť na viacerých panviciach zároveň. Platne sú umiestnené o trochu vyššie od vrchnej časti sporáka, aby ste sa vyhli náhodnému poškrabaniu pri posúvaní varných nádob. Varné nádoby nepresúvajte z platne na platňu ťahaním, mohli by ste poškodiť smaltovú vrstvu na povrchu.

Keď platne nepoužívate, zatvorte izolované veká z nerezovej ocele. Keď sú platne zapnuté, izolované veká budú na dotyk teplé. Dôrazne vám odporúčame neukladať žiadne kanvice, panvice alebo plechy priamo na pokrievky, akékoľvek škrabance budú viditeľné. Ak chcete veká používať ako odkladací priestor, investujte radšej do páru podložiek, a tak zároveň ochránite povrch pokrievok pred poškrabaním.

Platne pravidelne čistite od pripečených omrvínok a zvyškov jedla dodanou drôtenou kefou. Bližšie informácie o čistení nájdete na strane 38.

Platňa s vysokou teplotou

Platňa s vysokou teplotou je veľmi horúca, môžete ju použiť na zovretie vody, grilovanie, prudké restovanie, prípravu toastov alebo na akúkoľvek prípravu jedla, ktorá vyžaduje vysokú teplotu. Zelenina zelenej farby si pri rýchlom zovretí zachová svoju farbu. V prípade, že chcete pripraviť viac druhov zeleniny naraz, použite naparovacie sitko.

Keď prudko restujete alebo varíte niečo, čo by mohlo prskať, odporúčame vám používať kryt AGA, aby ste sa vyhli škvrnám na pokrievke. Kryt AGA sa jednoducho čistí. Stačí ho umyť mydlovou vodou alebo vložiť medzi taniere do umývačky riadu.

Nezabúdajte, že platňa na zovretie je príliš horúca na to, aby ste jedlo pripravovali priamo na nej.

Recepty, ktorými sa môžete inšpirovať, nájdete v samostatnej knihe s receptami.

- 11 Vajíčka v hrianke
- 22 Jesenná zeleninová polievka
- 24 Grilované kuracie mäso a cestoviny s pestom
- 30 Restované hovädzie so sezamom
- 32 Rýchle a jednoduché hribové rizoto
- 34 Smažený ostriež s pikantnou mangovou omáčkou
- 36 Rýchla omeleta
- 38 Chilli con carne
- 40 Pečené mäso na nedeľu
- 42 Zelená zelenina
- 44 Thajské zelené karí
- 52 Divina s brusnicovou omáčkou
- 54 Pomaly pečené bravčové mäso s prívarkom z maslovej tekvice
- 64 Malinovo-čokoládový cheesecake
- 66 Lekvárovo-makový koláč
- 68 Naparený banánový koláč s Butterscotch polevou
- 82 Rýchly džem z lesných plodov

Platňa s nízkou teplotou

Platňa s nízkou teplotou má nižšiu teplotu. Je určená na prípravu jedál, ktoré vyžadujú varenie na nižšej teplote, ako napríklad omáčky, praženica, zohriatie mlieka, ohrievanie polievky a koreňovej zeleniny. Priamo na nej môžete tepelne upravovať sandwich quesadilla, pagáče, lastúry a dokonca aj volské oká bez tuku. Na platni s nízkou teplotou môžete pomaly opieť toast bez použitia toustovača AGA.

Platňa s nízkou teplotou je rovnako veľká ako platňa s vysokou teplotou. Obe sú ploché, takže poskytujú čo najlepšie prilnutie varných nádob AGA: varné nádoby AGA, panvica AGA, kanvica AGA.

Podrobnejšie informácie o čistení nájdete na strane 38.

Recepty, ktorými sa môžete inšpirovať, nájdete v samostatnej knihe s receptami.

- 06 AGA kaša
- 08 Praženica a údeným lososom
- 11 Volské oko bez tuku
- 12 Pagáče
- 16 Šalát s gréckym syrom Halloumi a grilovanými paprikami
- 18 Quesadilla
- 22 Jesenná zeleninová polievka
- 24 Grilované kura s cestovinami s pestom
- 44 Thajské zelené karí
- 51 Špenátový koláč so syrom feta
- 70 Šunkovo-syrový toast
- 74 Dvojité zázvorové sušienky
- 78 Lievance s brusnicami a tekvicovými jadierkami
- 80 Rýchly a jednoduchý rybací koláč
- 82 Rýchly džem z lesných plodov
- 94 Otcov obľúbený steak
- 96 Rybací koláč na zohriatie

Horný pane

Horný panel má smaltový povrch obkolesujúci platne. Ak máte platne zapnuté, horný panel je na dotyk horúci. Napriek tomu tento povrch nie je určený na varenie. Teplý povrch môžete využiť na viaceré aktivity, ktoré vám ušetria čas – napríklad na zohriatie medu či sirupu, roztopenie masla a čokolády v miske, čo vám ušetrí umývanie hrncov. Položte misku na korkovú podložku alebo preloženú kuchynskú utierku, aby ste nepoškrabali smaltový povrch. Napriek tomu, že horný panel má odolný a trvanlivý povrch, na smalte so sklovitou glazúrou sú škrabance viditeľné.

Na horný panel môžete položiť šálku čaju či kávy, alebo ho využiť na vysušenie panvíc, škrabiek či mixéru a jeho častí, prípadne plechov zvláštnych tvarov, ktoré sa nezmestia do sušičiek riadu.

Rúry

Tak isto ako tradičný akumulčný sporák AGA, aj váš AGA Total Control má tri rúry. Každá z nich má rôznu prednastavenú teplotu.

Rúra s vysokou teplotou

Rúra na pečenie

Rúra s nízkou teplotou

KEĎ POUŽÍVATE SPOTREBIČ, NENECHÁVAJTE DVIERKA OTVORENÉ, RÚRU TÝM MÔŽETE ZABLOKOVÁŤ.

Každá rúra má rovnaký objem (zmestí sa do nej 13 kg morka). V rúre s nízkou teplotou môžete využiť metódu skladania varných nádob AGA na seba. To vám umožní naraz naparovať koreňovú zeleninu, variť ryžu a dusiť mäso v tej istej rúre bez použitia platní.

Na prednastavenej teplote môžete mať zapnutú jednu, dve alebo všetky tri rúry. Rúra s vysokou teplotou a rúra na pečenie môžu byť zapnuté v režime temperovania (rúra s nízkou teplotou má vždy rovnakú teplotu).

Tajomstvom kvality, ktorou sú sporáky AGA veľmi dobre známe, sú teplo sálajúce rúry, vyrobené z liatiny. Nepriame sálanie tepla jedlo nevysuší a zachová jeho prirodzenú šťavnatosť a chuť.

Režim temperovania

V tomto režime budú všetky tri rúry fungovať ako rúra s nízkou teplotou. Rúra s vysokou teplotou je vždy v režime temperovania. Ak chcete piecť na nízkej teplote a kuchyňu vyhriať príjemným teplom, alebo chcete nechať rúry pripravené, aby sa v prípade potreby rýchlo zohriali na prednastavenú teplotu, rúru na pečenie a rúru s vysokou teplotou môžete nastaviť na režim temperovania.

Pečenie v rúre s vysokou teplotou alebo v rúre na pečenie v režime temperovania je ideálne na pečenie veľkých ovocných koláčov a snehového pečiva. Oba typy koláčov vyžadujú jemné zohrievanie z hornej aj spodnej časti a telesá rúry zabezpečia ich dôkladné prepečenie. Ďalšie typy jedál, ktoré je vhodné piecť v režime temperovania, je anglický christmas pudding a veľké kusy mäsa – proces pečenia začnite predtým, než prepnete na režim temperovania.

Recepty vhodné na prípravu v režime temperovania, ktorými sa môžete inšpirovať, nájdete v samostatnej knihe s receptami.

- 62 Hrušky s kardamómom
- 68 Naparený banánový koláč s Butterscotch polevou
- 88 Ovocný koláč na oslavu

Rúra s vysokou teplotou

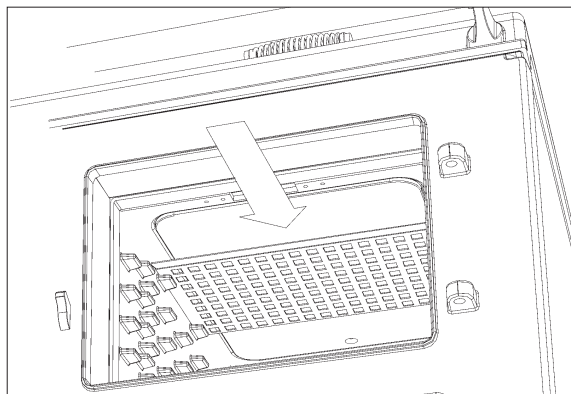


Rúra s vysokou teplotou je nepriamo vyhrievaná dvomi telesami – jedno je v spodnej časti rúry a druhé vo vrchnej časti. Tieto telesá zohrievajú vzduch a liatinu, a tak poskytujú taký istý výsledok ako tradičné akumulčné sporáky AGA, s možnosťou prepnutia do režimu temperovania alebo úplného vypnutia.

Vrchnú časť rúry s vysokou teplotou môžete použiť na grilovanie a spodnú časť na vyprážanie v malom množstve oleja.

- Keď pečiete v spodnej časti rúry s vysokou teplotou dlhšie ako 30 minút, skôr ako do rúry vložíte jedlo, umiestnite na spodok rúry spodnú mriežku. Mriežka vytvorí priestor medzi jedlom a výhrevným telesom, čím dosiahnete optimálny výsledok.
- Pri pečení v spodnej časti rúry na opekanie majte na pamäti: Skôr než začnete piecť priamo v spodnej časti rúry na opekanie, nechajte rúru rozohriať po dobu 1 hodiny. Takto zabezpečíte maximálnu stabilitu teploty vyhrievacieho telesa.
- Priamo v spodnej časti rúry môžete piecť jedlá, ktoré vyžadujú dobu pečenia 30 minút a menej napríklad: pizza alebo quiche koláč.

POZNÁMKA: Dierkovaná clona rúry s vysokou teplotou má byť umiestnená na vrchnej časti rúry. Slúži na optimalizovanie výkonu rúry. Skontrolujte, či je namieste vždy, keď rúru používate vrátane grilovania. (Pozrite si obrázok zobrazujúci umiestnenie clony). Váš inštalačný technik clonu namontuje na miesto. V prípade čistenia môžete clonu odstrániť.



Rúra s vysokou teplotou má tepelné zóny, to znamená, že v okolí vrchnej časti je horúcejšia ako v strede a teplota v okolí spodnej mriežky je nižšia ako v strede.

Spodok rúry môžete využiť ako ďalší povrch na varenie. Tento povrch je často nazývaný skrytá platňa. Je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú dlhšiu tepelnú úpravu než 30 minút, ako napríklad opekané zemiaky. Ak chcete využiť spodnú časť rúry na pečenie, použite spodnú mriežku, zabránite tak pripečeniu jedál.

Výhodou rúry s vysokou teplotou je, že akékoľvek škvrny od mastnoty sa vypália, keď je rúra na najvyššej teplote a uhliky stačí príležitostne odstrániť kefou.

Rúra s vysokou teplotou je vynikajúca na pečenie chleba a múčnikov. Korpusy quiche koláčov v keramických nádobách alebo koláčov v ohňovzdornom skle (jenskom skle) nemusíte predpiecť, pretože korpus sa upeče pod vplyvom tepla, ktoré sála zo spodnej časti a na plnku pôsobí okolité teplo.

Kovové plechy na pečenie sa zohrejú rýchlejšie ako keramika, takže ich vždy kladte na spodnú mriežku umiestnenú v spodnej časti rúry, vyhnete sa tak pripáleniu koláča.

Špeciálne navrhnutá súprava pekáčov sa priamo zasunie do drážok, takže skoro každý centimeter štvorcový je využitý. Jedlo môže byť chránené použitím studeného rovného roštu alebo kryté pomocou veľkého plechu na pečenie, čo znamená, že naraz môžete piecť jedlá, ktoré vyžadujú rôzne teploty. Ak jedlo hneď príliš rýchlo a nechcete ho premiestniť do inej rúry, zasuňte nadeň studený rovný rošt, čím znížite teplotu, ktorej je jedlo vystavené.

Rúra s vysokou teplotou v režime temperovania

Keď je rúra s vysokou teplotou nastavená do režimu temperovania, môžete ju použiť na pečenie bohatých ovocných koláčov, na pomalé pečenie mäsa, dusených jedál a indických karí jedál.

Jedlo, ktoré by sa malo piecť pomaly, okrem bohatých ovocných koláčov a snehového pečiva, by malo byť ohriate na požadovanú teplotu skôr, ako ho vložíte do rúry s režimom temperovania. Indikačné oranžové svetlo bude blikať, keď sa bude rúra zohrievať do režimu temperovania.

Recepty vhodné pre túto varnú zónu, ktorými sa môžete inšpirovať, nájdete v samostatnej knihe s receptami.

- 10 Anglické raňajky
- 14 Muffin
- 16 Šalát s gréckym syrom Halloumi a grilovanými paprikami
- 20 Brokolicový koláč s kozím syrom
- 26 Syrový toast na neskorú večeru
- 28 Zapekané klobásy so zeleninou
- 36 Pagáče bez stresu
- 40 Pečené mäso na nedeľu
- 42 Pečené zemiaky
- 43 Yorkshirský koláč
- 46 Makrela plnená restovanou mediteránskou zeleninou
- 48 Jarné kurča
- 50 Jahňacie mäso na marocký spôsob s kuskusom
- 60 Jahodovo-mandľový koláč
- 72 Domáci burger so zemiakovými trojuholníkmi
- 86 Bochník AGA
- 90 Tradičný krémový zákusok
- 92 Dokonale pečené kura
- 94 Otcov obľúbený steak
- 96 Rybací koláč na zohriatie

Rúra na pečenie



Rúra na pečenie je nepriamo vyhrievaná dvomi telesami – jedno je v spodnej časti rúry a druhé vo vrchnej. Tieto telesá zohrievajú vzduch a liatinu, čím poskytujú taký istý výsledok ako tradičné akumulčné sporáky AGA, s možnosťou prepnutia do režimu temperovania alebo úplného vypnutia.

Táto rúra je nastavená na miernu teplotu, a preto je vhodná na pečenie koláčov, sušienok a na všetky jedlá, ktoré na prípravu vyžadujú strednú teplotu, ako napríklad rybací koláč, lasagne, suflé, ovocný koláč s mrveničkou a rolády. Táto rúra je vhodná na pečenie mäsa a hydiny. Vo všeobecnosti platí, že všetko, čo môžete piecť v rúre s vysokou teplotou, môžete piecť aj v rúre na pečenie, avšak dlhšiu dobu.

Koláče budú upečené lepšie, ak rúru najprv necháte rozohriať po dobu 1 hodiny. Ak pečiete koláče a iný typ jedla a používate dva rošty, koláče pečte na jednom rošte. Pre rovnomerné zafarbenie vymeríte jedlá na rošte tak, ako keby ste piekli v ktorejkoľvek rúre, ktorá má rôzne teplotné zóny.

Tak ako v rúre s vysokou teplotou, tak aj v rúre na pečenie môžete špeciálne navrhnutú súpravu pekáčov priamo zasunúť do drážok, takže skoro každý centimeter štvorcový plechu je využitý. Jedlo môže byť chránené použitím studeného rovného roštu alebo kryté pomocou veľkého plechu na pečenie, čo znamená, že naraz môžete piecť jedlá, ktoré vyžadujú rôzne teploty. Ak jedlo hneď príliš rýchlo a nechcete ho premiestniť do inej rúry, zasuňte nadeň studený rovný rošt, čím znížite teplotu, ktorej je jedlo vystavené

Rúra na pečenie v režime temperovania

Keď je rúra na pečenie nastavená do režimu temperovania, môžete v nej piecť bohaté ovocné koláče, mäso, ktoré vyžaduje pomalé pečenie, dusené jedlá aj indické kari jedlá.

Jedlo, ktoré treba piecť pomaly, okrem snehového pečiva a bohatých ovocných koláčov, by malo byť ohriate na požadovanú teplotu skôr, ako ho vložíte do rúry s režimom temperovania.

Recepty vhodné pre túto varnú zónu, ktorými sa môžete inšpirovať, nájdete v samostatnej knihe s receptami.

- 14 Muffiny
- 52 Divina s brusnicovou omáčkou
- 53 Francúzske zemiaky
- 56 Slivková roláda
- 58 Rebarborovo-zázvorový dezert
- 64 Malinovo čokoládový cheesecake
- 66 Lekvárovo-makový koláč
- 73 Zemiakové trojuholníky
- 74 Dvojité zázvorové sušienky
- 76 Čokoládové košíčky
- 78 Lievance s brusnicami a tekvicovými jadierkami
- 84 Torta z piškótového cesta
- 88 Ovocná torta na oslavu

Rúra s nízkou teplotou



Rúra s nízkou teplotou je nepriamo vyhrievaná vyhrievacím telesom v spodnej časti rúry. Toto teleso zohrieva vzduch a liatinu, čím poskytuje taký istý výsledok ako tradičné akumulčné sporáky AGA, s možnosťou vypnutia rúry, ak je to potrebné. Táto rúra je vždy v režime temperovania, ktorý je ideálny na pomalé pečenie.

Spodná mriežka sa používa v prípade, keď jedlo položíte na spodok rúry. Napríklad ak chcete, aby si omáčka udržala svoju teplotu, pri naparovaní zeleniny alebo pri „pri príprave jedál, ktoré si vyžadujú dlhý čas dusenia“ Skôr ako do rúry vložíte jedlo, vždy sa uistite, že mriežka je na svojom mieste.

Rúru s nízkou teplotou možno nazvať rúrou na pokračovanie pečenia. Okrem snehového pečiva, ktoré sa viac sušia ako pečú, v nej môžete dopieť jedlo, ktoré dosiahlo požadovanú teplotu v ktorejkoľvek varnej zóne sporáka. V nasledujúcich receptoch nájdete jedlá, ktoré treba najprv tepelne upraviť na platniach alebo v rúre s vysokou teplotou a až potom ich umiestniť do rúry s nízkou teplotou.

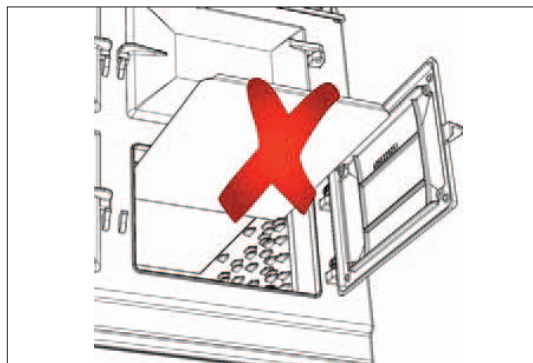
Recepty vhodné pre túto varnú zónu, ktorými sa môžete inšpirovať, nájdete v samostatnej knihe s receptami.

- 06 Kaša AGA
- 32 Rýchle a jednoduché hríbové rizoto
- 38 Chilli con carne
- 42 Naparené mrkvy
- 50 Jahňacie mäso na marocký spôsob s kuskusom
- 54 Pomaly pečené bravčové mäso s prívarkom z maslovej tekvice
- 56 Hrušky s kardamómom
- 68 Naparený banánový koláč s Butterscotch polevou
- 94 Otcov oblúbený steak

Rúra s nízkou teplotou

Rady pre užívateľov

- Nechajte rúru úplne sa rozohriať – čím dlhšie je rúra zapnutá, tým lepšie. Úplné rozohriatie pomáha znížiť vlhkosť, ktorá sa vytvára počas varenia na nízkej teplote.
- Na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku vám odporúčame používať varné nádoby AGA s hrubými dnami a plochými pokrievkami, ktoré umožňujú naskladať na seba viacero nádob.
- Nekladte varné nádoby priamo na spodnú časť rúry. Vždy ich kladte buď na rošt, alebo na spodnú mriežku.
- Veľké kusy mäsa a hydiny by ste mali najprv predpiecť 30 – 45 minút v rúre s vysokou teplotou a až potom preložiť do rúry s nízkou teplotou.
- Tento postup nie je vhodný pre mäso a hydinu s plnkou.
- Skontrolujte, či vnútorná teplota bravčového mäsa a hydiny dosiahla aspoň 75 °C.
- Polievky, tekutiny a dusené jedlá privedte do varu skôr, ako ich vložíte do rúry.
- Zmrazené jedlo pred pečením vždy úplne rozmrazte.
- Koreňová zelenina sa lepšie upečené, ak je pokrúpaná na malé kúsky.
- Koreniny a zahusťovadlá pridajte až na konci pečenia.
- Veľa sušených strukovín (napríklad červená fazuľa) sa po namočení musí variť vo vriacej vode minimálne 10 minút, než ich pridáte do akéhokoľvek jedla.



POZNÁMKA: Do rúry s nízkou teplotou nekladajte nič, pokiaľ rúra nedosiahne požadovanú teplotu, ani studený hladký rošt. Vloženie čohokoľvek môže spôsobiť, že bezpečnostné zariadenie zablokuje rúru. Pri používaní veľkých plechov alebo varných nádob v rúre s nízkou teplotou vám odporúčame zasunúť ich až na koniec rúry.

AGA TC5 (model so zónou „hotcupboard“)

Rúra na pomalé pečenie a rúra na ohrievanie

Tieto rúry sú vyhrievané výhrevným telesom, ktoré sa nachádza v zadnej časti rúry. Vypínajú a zapínajú sa jedným tlačidlom na ľavej strane platne zóny „hotcupboard“. Dajú sa vypnúť a zapnúť vždy, keď potrebujete.

Rúra na pomalé pečenie

Táto rúra má podobné vlastnosti ako rúra s nízkou teplotou a používa sa rovnakým spôsobom. Mierne prúdenie tepla je vhodnejšie pre dlhé pečenie, najmä v prípade, keď pečiete bohaté ovocné koláče. V tejto rúre je vhodnejšie piecť snehové pečivo.

POZNÁMKA: Tieto rúry sa odvetrávajú do miestnosti, mechanické odvetrávanie do exteriéru nie je možné.

Dôležité rady pri pomalom pečení

- Rúru predhrejte 30 minút pred začiatkom pečenia.
- Predtým ako jedlo vložíte do rúry, polievky a dusené jedlá privedte do varu na platniach, mäso najprv predpečte v rúre s vysokou teplotou.
- Uistite sa, že dusené jedlá majú dostatok tekutiny, najmä v prípade, ak ich plánujete piecť dlhú dobu.
- Pri pečení dusených jedál používajte pokrievky alebo fóliu, aby si zachovali šťavnatosť.
- Pred prípravou jedla sa presvedčte, že varné nádoby sa zmestia do rúry.
- Umyté a poprepichované zemiaky v šupke zabaľte pred pečením do fólie (alobalu).
- Skontrolujte, či je mäso a hydina pred podávaním horúca.
- Zmrazené jedlo pred pečením vždy úplne rozmrazte.

V rúre na pomalé pečenie môžete upiecť snehové pečivo na chrumkavo.

Doba pečenia v rúre na pomalé pečenie závisí od teploty, množstva a typu jedla, ktoré pečiete. V prípade dusených jedál vám odporúčame minimálne tri hodiny.


Dohliadajte na jedlo v rúre, pokým si na rúru úplne nezvyknete.


Starostlivosť a údržba

 **NEZABUDNITE: BUĎTE OPATRŇÍ, SPOTREBIČ JE HORÚCI.**

 **NA ČISTENIE SPORÁKA NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE.**

NA ČISTENIE SMALTOVÉHO POVRCHU NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE UTIERKY, ŽERAVINOVÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY, ČISTIACE PROSTRIEDKY NA RÚRY ALEBO KOVOVÉ ŠKARBKY.

 **DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL MÔŽETE VYČISTIŤ VHLKOU HANDROU A TEPLOU MYDLOVOU VODOU.**

 **NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE AEROSÓLOVÉ SPREJE ALEBO ČISTIACE PROSTRIEDKY NA ČISTENIE OVLÁDACIEHO PANELU.**

Horný panel a predný panel

Najjednoduchší spôsob ako čistiť horný panel spotrebiča AGA, je hneď utrieť čokoľvek, čo sa naň rozleje. Je praktické nechávať si vlhku handru poruke. Pripečené jedlo sa ťažšie čistí, ale dá sa odstrániť s čistiacim prostriedkom AGA na smaltované povrchy alebo jemným krémovým čistiacim prostriedkom, vlhkou handrou a nylonovou špongiou. Okamžite utrite rozliate mlieko, ovocný džús alebo čokoľvek, čo obsahuje kyseliny. Smaltovaný povrch môže natrvalo zmeniť farbu, ak nebudete utierať kondenzovanú vodu, ktorá sa môže objaviť na prednej platni a v okolí dvierok rúr.

Na udržanie čistých a lesklých smaltovaných povrchov stačí denne utrieť povrchy vlhkou a vzápätí suchou handrou, aby ste odstránili vodu, ktorá by mohla zmeniť farbu povrchov. E-utierky AGA sú na to ideálne.

Nezabudnite, že ťahanie varných nádob cez platne a veká, zanecháva škrabance.

Izolované veká a obloženie dvierok rúr

Najlepší spôsob ako udržať obloženie dvierok rúr čisté, je utierať ho po každom pečení, aby sa prípadné škvrnky nepripekli (buďte opatrní pri utieraní rúry s vysokou teplotou). Obloženie utierajte iba vtedy, keď je chladné a sporák vypnutý.

Izolované veká (výplň viek) – odporúčame vám používať ochranný štít AGA, aby ste sa vyhli fúkancom na vekách (dostupná u vášho distribútora AGA). Ak sú veká špinavé, najlepšie sa čistia, keď sú platne chladné. Obloženie môžete vyčistiť teplou mydlovou vodou alebo krémovým čistiacim prostriedkom. Ak sú veľmi špinavé, môžete použiť utierky napustené mydlovým čistiacim prostriedkom – umývajte ich krúživým pohybom. Prvé krúživé pohyby utierkami napustenými mydlovým čistiacim prostriedkom budú zanechávať kruhové stopy. Tie však po chvíli zmiznú a povrch sa bude po každom pretretí viac lesknúť. Nepoužívajte príliš veľa vody a pred zatvorením veka sa uistite, že obloženie je suché.

Obloženie dvierok rúr – obloženie môžete očistiť mydlovou vodou alebo krémovým čistiacim prostriedkom. Pri hĺbkovom čistení obloženia umiestnite uterák na pracovnú plochu a opatrne nadvihnite dvierka rúry (dvierka sú ťažké) a položte ich smaltovanou stranou dole na uterák. Umyte ich utierkami napustenými mydlovým čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte príliš veľa vody, pretože dvierka sú vyplnené izolačným materiálom, ktorý by sa mohol poškodiť. Dvierka nesmiete umývať v umývačke riadu. Pred nasadením na pánty ich poriadne ich vysušte.

Vrchné časti izolovaných viek – sú z nehrdzavejúcej ocele (antikorové) a najlepšie sa udržiavajú čisté utieraním vlhkou utierkou a leštením E-utierkou AGA, ktorá je z mikrovlákna a nezaťažuje životné prostredie. Na čistenie viek vám odporúčame používať čistiaci prostriedok AGA na nehrdzavejúcu oceľ a chróm, ktorý si môžete zakúpiť u vášho distribútora AGA. Pred čistením dvierok rúr skontrolujte, či sú rúry vypnuté a nechajte ich vychladnúť. Môžete ich vyčistiť krémovým čistiacim alebo utierkou napustenou mydlovou vodou.

Pred čistením viek sa presvedčte, že platne sú vypnuté a nechajte ich vychladnúť. Môžete ich vyčistiť krémovým čistiacim alebo utierkou napustenou mydlovou vodou.

NEPONÁRAJTE DVIERKA DO VODY, PRETOŽE SÚ VYPLNENÉ IZOLAČNÝM MATERIÁLOM, KTORÝ BY SA MOHOL POŠKODIŤ.

NEUMÝVAJTE DVIERKA V UMÝVAČKE RIADU.

Rúry

Rúry s liatinovým výhrevným telesom sa do istej miery čistia sami. Príležitostne ich očistite drôtenou kefou dodanou s vaším sporákom.

Rúry vyrobené z liatiny sú veľmi trvácne, ak však ich povrch budete pravidelne nechávať vlhký, časom zhrdzavejú. Nezabúdajte vždy po čistení zapnúť rúry, aby vyschli. Nechajte ich zapnuté, pokým zelené svetlo neprestane blikať.

Pravidelné zapínanie a rozohrievanie rúry pomáha vypáliť zostatky jedál, a tak udržiavať rúru čistú.

Platne

Starostlivosť o platne je nenáročná a pravidelná údržba vám zaručí ich dlhú životnosť. Ak sa platne zašpinia, na odstránenie pripálených zvyškov jedál použite špongiu, utierku, nylonovú škrabku alebo drôtenku. Dôkladne opláchnite čistiace prostriedky z povrchu. Platne vyrobené z liatiny sú veľmi trvácne, ak však ich povrch budete pravidelne nechávať vlhký, časom zhrdzavejú. Aby platne dobre vyschli, nezabudnite ich vždy po umytí nechať pár minút zapnuté. Vypnuté platne občas potrite kuchynským olejom.

Plechý na pečenie

Smaltované plechy na pečenie dodané s vaším sporákom AGA Total Control by sa mali umývať v teplej mydlovej vode. Ak je to potrebné, nechajte ich odstáť. Môžete použiť nylonovú drôtenku. Plechy na pečenie môžete umývať v umývačke riadu, ale pri častom umývaní v umývačke smaltovaný povrch zmatnie.

NEPOUŽÍVAJTE žeraviny alebo čistiace prostriedky určené na čistenie rúr.

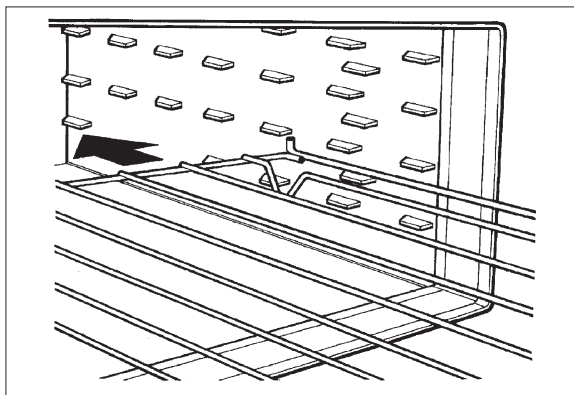
Dôležité

Na čistenie smaltovaných povrchov vám odporúčame používať čistiace prostriedky, ktoré sú schválené organizáciou Vitreous Enamel Assosiation.

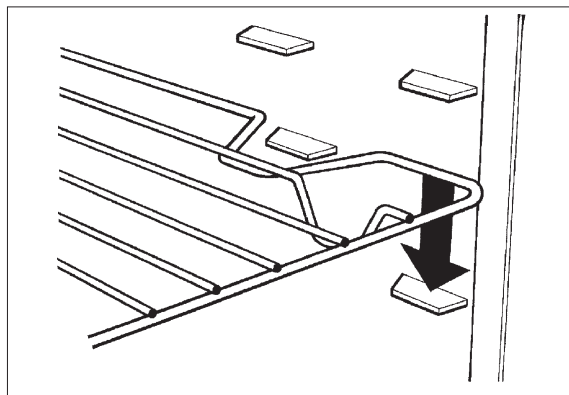
Tieto nie sú vhodné na čistenie: chrómovaných častí a častí z nehrdzavejúcej ocele (antikoru) vrátane viek rukovätí a ich konzol.

Vloženie roštov rúr

Ak chcete vložiť rošty do rúry prvýkrát, podrobne si pozrite obrázky 4 – 7.

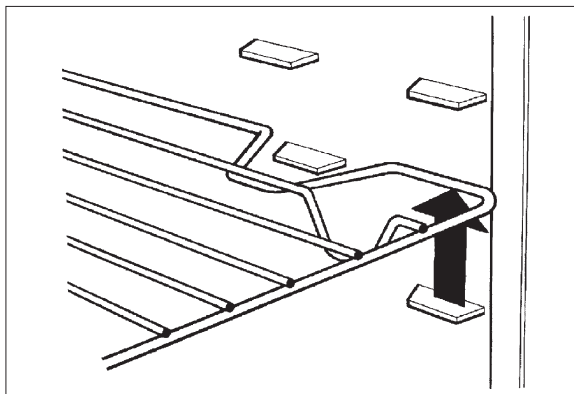


obr. 4

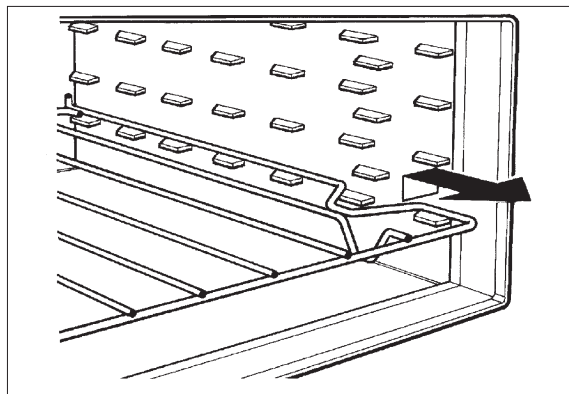


obr. 5

Odstránenie roštov rúr



obr. 6



obr. 7

Servis a záručná doba

- V prípade, že váš spotrebič potrebuje údržbu, kontaktuje prosím vášho distribútora AGA.
- Servis vášho sporáka môže byť vykonávaný iba kvalifikovaným inštalačným technikom schváleným vaším distribútorom AGA.
- Účel tohto sporáka sa nemá meniť.
- Používajte iba schválené náhradné diely

Servis sporáka vám odporúčame vykonávať v pravidelných intervaloch, aby bol váš sporák výkonný a bezpečný. Pred návštevou servisného technika by ste mali sporák vypnúť, aby stihol dostatočne vychladnúť.

SERVISNÝ TECHNIK NESMIE VYKONÁVAŤ SERVIS, AK JE SPOTREBIČ HORÚCI.

Pre zachovanie záruky sporáka je potrebné dodržiavať nasledovné intervaly servisu:


Prvý servis je potrebné vykonať po uplynutí dva a pol roka (30 mesiacov), aby sa skontrolovali a vymenili opotrebované časti a vykonala bezpečnostné prehliadka.

Kompletnú prehliadku je potrebné vykonať po uplynutí piatich rokov (60 mesiacov).

Záruku si nemôžete uplatniť, ak sporák používate na komerčné účely (pre podrobnejšie informácie si pozrite samostatnú príručku o záruke).

Odstraňovanie porúch

V prípade, že nastane porucha na vašom sporáku AGA Total Control, kód poruchy

 (napríklad 3.11) sa zobrazí na vašom diaľkovom ovládači.

Kód nahláste servisu AGA, servisný technici ho budú potrebovať pri určení dôvodu poruchy.

Výrobné číslo

Pri inštalácii vášho sporáka AGA Total Control si zaznačte výrobné číslo výrobku. Výrobné číslo môžete nájsť na zadnej strane magnetického krytu podstavca.

Bezpečnostné pokyny

Ochrana spotrebiteľa

V spoločnosti AGA pristupujeme k výrobe zodpovedne. Naše výrobky sú navrhnuté a skonštruované tak, aby pri správnej inštalácii spĺňali bezpečnostné štandardy.



Tento spotrebič môžu obsluhovať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými a mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností len pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo ak dostali inštrukcie potrebné na použitie tohto spotrebiča od osoby, ktorá je za ne zodpovedná.



Deti by mali pod dohľadom. Nedovoľte im hrať sa so spotrebičom.



**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:
PROSÍM, PREČÍTAJTE SI PRÍLOŽENÚ
PRÍRUKU O ZÁRUKU.**

Používanie sporáku AGA na iné ako uvedené účely, môže obmedziť záruku jeho skrátiť životnosť výrobku.

SPOTREBIČ



**NENECHÁVAJTE DETI V BLÍZKOSTI
SPOTREBIČA. JEHO POVRCH MÔŽE
BYŤ HORÚCI.**

Vyprážanie

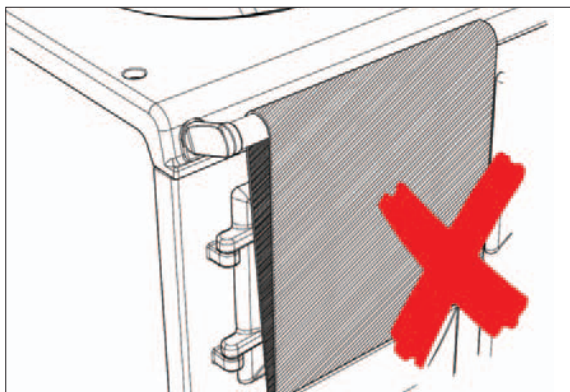
DÔLEŽITÉ

- Používajte hlbokú nádobu.
- Nikdy nenaplňte panvicu olejom alebo masťou viac ako do jednej tretiny varnej nádoby.
- Nikdy nepoužívajte pokrievku na varnej nádobe.
- **Dôležité:** Olej môže spôsobiť požiar, preto nenechávajte nádobu s olejom bez dozoru.
- V prípade požiaru zakryte nádobu pokrievkou a vypnite spotrebič.

V prípade požiaru na varnej doske sa nepokúšajte vynášať horiacu nádobu von, radšej ju prikryte protipožiarnou plachtou.

Popáleniny a zranenia sú väčšinou spôsobené pri snahe chytiť nádobu a vyniesť ju von.

- **Nevešajte utierku na ľavú stranu rukoväte. Ovládanie sa nachádza za ľavými hornými dvierkami. Zablokovaním prívodu vzduchu môžete spôsobiť prehriatie ovládania a zároveň zablokujete jednoduchý prístup k ovládaniu.**



⚠ Keď sú rúry zapnuté, NENECHÁVAJTE žiadne dvierka otvorené dlhšiu dobu, ovplyvňuje to teplotu rúry a ovládanie sa môže prehriať.

⚠ Keď spotrebič zapnete prvýkrát, z rúry môže vychádzať jemný zápach a dym. Tento jav je normálny a nie je nebezpečný (je to spôsobené chemickými procesmi pri vysychaní izolácie), po chvíli prestane.

Základné recepty AGA

Nasledovné recepty a metódy vám pomôžu pri prvom zoznámení sa so sporákom AGA Total Control. Základné recepty vám pomôžu zvyknúť si na varenie na sporáku. Uvoľnite sa a vychutnajte si varenie. Niektoré naše nápady na nové recepty nájdete v časti Recepty.

Toast AGA

Toast pripravený na sporáku AGA je povestný tým, že je chrumkavý na povrchu a vnútri mäkučký. Vezmite hrubý krajec chleba a vložte ho do toastovača AGA – ak je chlieb príliš vlhký alebo čerstvý, najprv nahrejte toastovač, aby ste sa vyhli prilepeniu. Nadvihnite veko platne s vysokou teplotou a položte toastovač priamo na platňu tak, aby bola rúčka toastovača pod rukoväťou veka.

Zatvorte veko a počkajte, kým sa jedna strana toastu opečie. Potrvá to 1 – 2 minúty v závislosti od typu chleba. Potom otvorte veko, otočte toastovač na druhú stranu a zopakujte proces.

Toast podávajte horúci s maslom a marmeládou. Výborný začiatok nového dňa!

Zelenina na pare

Koreňovú zeleninu môžete napariť buď na platni s použitím naparovacieho sitka vo varnej nádobe AGA, alebo v rúre s nízkou teplotou (alebo v ktorejkoľvek rúre v režime temperovania). Ak chcete napariť koreňovú zeleninu v rúre, môžete začať s naparovaním na platni. Vodu nechajte vriieť 3 – 5 minút, potom ju vylejte a pokrievku zložte dole. Varnú nádobu vložte do rúry s nízkou teplotou na spodnú mriežku a nechajte ju tam 20 – 30 minút, pokým zelenina nezmäkne.

Zelenú zeleninu je lepšie na krátku chvíľu nechať zovrieť na platni s vysokou teplotou, aby si zachovala sviežu farbu, alebo ju môžete napariť nad vriacou vodou.

Rýchla biela omáčka

Touto omáčkou môžete zaliať jedlo alebo s ňou zapiecť cestoviny, môžete je podávať samostatne alebo ochutenú so zeleninou. Ak chcete redšiu omáčku, znížte množstvo masla a múky na 40 g a zachovajte ten istý pomer mlieka.

Spolu 600 ml omáčky

55 g masla
55 g múky
600 ml mlieka
sol' a biele korenie

Všetky ingrediencie vložte do hrnca.

Recept je určený na prípravu omáčok na platniach AGA: Nádobu položte na platňu s nízkou teplotou a silikónovou metličkou miešajte, pokým omáčka nezovrie a nezhrusne. Miešajte počas 2 minút a pridávajte korenie, prípadne zelený bôb, naparenú baby karotku alebo korene slnečnice hluznatej.

Variácie

Syrová omáčka

Primiešajte jednu čajovú lyžičku horčice a 55 g vyzretého nestrúhaného syra.

Petržlenová omáčka

Primiešajte tri čajové lyžičky nasekanej petržlenovej vňate a podávajte s údenou šunkou alebo rybou.

Bešamel

Pred varením omáčky namočte do mlieka na ochutenie ošúpanú cibuľu rozkrojenú na štvrtiny a bobkový list. Potom to vyberte a pokračujte vo varení ako pri bežnej omáčke.

Zovretie vody v kanvici

Keď je platňa s vysokou teplotou zapnutá, je čas na šálku čaju. Kanvica AGA je špeciálne navrhnutá tak, aby bolo výkonná a voda rýchlo zovrela – ak ste platňu práve zapli, voda zovrie pomalšie. Vždy používajte čerstvú vodu a len toľko, koľko potrebujete. Je dobré, ak si zvyknete kanvicu nechávať po použití prázdnu a tak minimalizujete vodný kameň.

Položte kanvicu na platňu s vysokou teplotou. Podržte ju a pootočte – tak zistíte, či kanvica k platni dobre prilhla. Uistite sa, že na platni nie sú žiadne spálené zvyšky jedál, rozliate jedlo alebo omrvinky, prípadne platňu očistite drôtenou kefou dodanou s vaším sporákom AGA Total Control. Hrdlo kanvice nasmerujte smerom na veko platne, čím zabránite vzniku škvrn pri prudkom vyrážaní pary. Po zovretí vody a odložení kanvice veko stačí len jednoducho pretrieť.

Dovozca pre SR a ČR:

verix

PODLABOVÉ KRYTINY SPORÁKY

VERIX, s. r. o.
Nezvalova 24, 821 06 Bratislava, SK
e-mail: verix@verix.sk
www.verix.sk
tel.: +421 2 4552 4815
fax: +421 2 4564 3368

