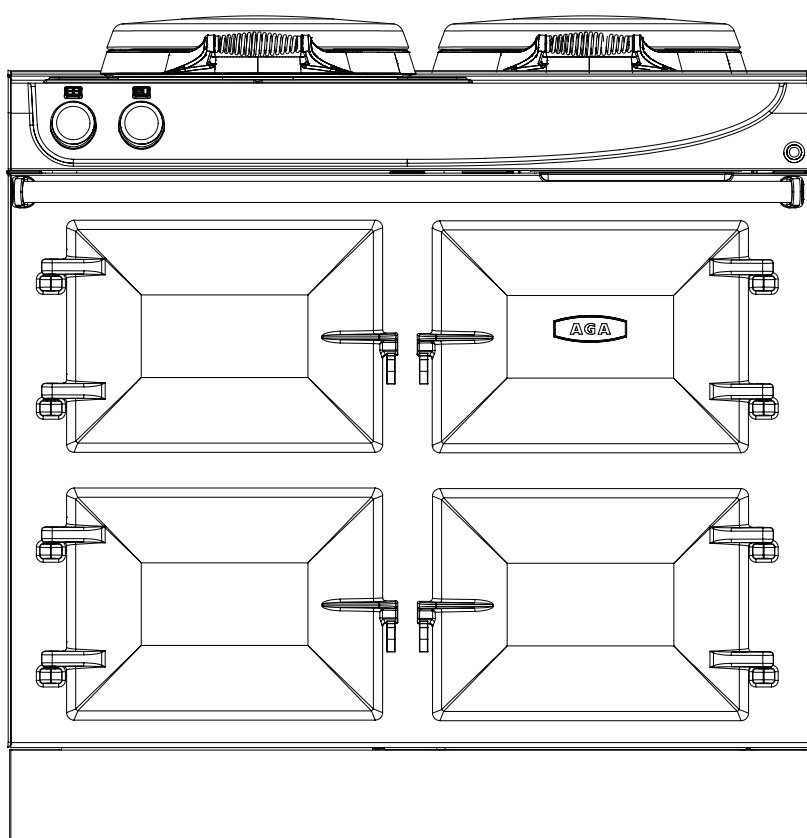




AGA R3

Modellnummern:

R3 100-4h, Zwillingsskuppel



Bedienungsanleitung und Installationsanweisungen

VORSICHT: DIESES GERÄT IST SCHWER. ZUM TRANSPORT MÜSSEN GEEIGNETE AUSTRÜSTUNG UND AUSREICHEND PERSONAL EINGESETZT WERDEN, UM SCHÄDEN AM GERÄT ODER AM BODEN ZU VERMEIDEN.

DENKEN SIE DARAN, dass beim Austausch eines Geräteteils ausschließlich Ersatzteile verwendet werden dürfen, die den von uns geforderten Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen.

NUTZEN SIE reparierte oder nachgefertigte Teile verwenden, außer wenn diese eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet sind.

BITTE LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM EINSATZ DIESES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR DIE KÜNFTIGE NUTZUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

Inhalt

1. Gesundheit und Betriebssicherheit	1
2. Einleitung	3
3. Übersicht 100-4H	4
4. Aga R3 - Allgemeine Bedienungshinweise	5
5. Bedienelemente	6
6. Die Öfen	7
7. Der Infrarot-Grill	11
8. Die Kochplatte	12
9. Gartabelle - Brat- und untere Ofen	14
10. Öfen	15
11. AGA Zubehör	17
12. Reinigung und Pflege	19
13. Wartung	20
14. Installationsanweisungen	21
15. Installation - Einleitung	22
16. Produktabmessungen R3 100-4h, Zwillingsskuppel	23
18. Elektrische Anschlüsse	26
19. Installation und Nivellierung	27
20. Montage der Drehregler und Herdstange	28
21. Schaltplan	29

1. Gesundheit und Betriebssicherheit

Verbraucherschutz

Als verantwortungsbewusster Hersteller achten wir darauf, unsere Produkte so zu konzipieren und zu bauen, dass sie bei sachgemäßem Einbau und Verwendung den anzuwendenden Vorschriften zur Bediensicherheit entsprechen.

- ⚠** Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Reinigungs- und Wartungsarbeiten DÜRFEN NICHT von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- ⚠** KINDER SIND VOM HERD FERNZUHALTEN, DA MANCHE OBERFLÄCHEN ZU HEISS SEIN KÖNNEN.
- ⚠** WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN WÄHREND DES GEBRAUCHS HEISS WERDEN. KINDER SIND FERNZUHALTEN, UM VERBRENNUNGEN UND VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.
- ⚠** WARNUNG: Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.
- ⚠** WARNUNG: Entfernen Sie vor dem Öffnen alle Rückstände von den Herdplattenabdeckungen.
- ⚠** WARNUNG: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung einer von AGA nicht zugelassenen externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- ⚠** ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Kurze Kochvorgänge müssen durchgehend beaufsichtigt werden.
- ⚠** WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern ab.
- ⚠** WARNUNG: Die Zubereitung auf einem Kochfeld mit heißem Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Immer zuerst das Gerät ausschalten und das Feuer ersticken, z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- ⚠** WICHTIG: Öl stellt eine Brandgefahr dar. Lassen Sie Pfannen mit Öl oder Fett während der Aufwärm- oder Kochzeit NIEMALS unbeaufsichtigt.
- ⚠** Füllen Sie die Pfanne nie zu mehr als einem Drittel mit Fett oder Öl.
- ⚠** Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Installateur oder einem Dienstleister durchgeführt werden.
- ⚠** WARNUNG! Dieser Herd muss mit einem geeigneten Gerät installiert werden, das eine dauerhafte Trennung der spannungsführenden und Nullleiter ermöglicht. Während Anschluss oder Trennung vor der Ausführung elektrischer Arbeiten muss der Herd dauerhaft von Stromversorgung und Erdung getrennt werden.

- ⚠** Ist ein Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät arbeitet einphasig. Für die Anpassung an 2- oder 3-Phasen-Installationen muss ein optionales Adapter-Kit erworben werden (Teile-Nr. AE4M280352).

- ⚠** Reinigen Sie Ihren Herd NICHT mit Dampfstrahl.
- ⚠** Installieren Sie den Herd zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer Dekotür.
- ⚠** Informationen zur korrekten Installation der Ofenbleche finden Sie in der Bedienungsanleitung.
- ⚠** Benutzen Sie zum Reinigen der Emailleflächen KEINE Scheuerschwämme, ätzenden Mittel, Ofenreiniger oder Metallschaber.
- ⚠** WICHTIG: AGA empfiehlt, von der Vitreous Enamel Association (VEA) zugelassene Reiniger zum Reinigen der Glasemailleflächen dieses Produkts zu verwenden.
- ⚠** Stellen Sie Ofentüren oder Abstellplatten NICHT in eine Spülmaschine.
- ⚠** Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Herdsockel bzw. Herdboden

Der Untergrund bzw. Sockel, auf dem der Herd aufgestellt werden soll, muss eben sein und das Gesamtgewicht eines oder beider Module tragen können.

Die vordere Sockelblende ist abnehmbar und darf von Bodenbelägen oder Fliesen nicht blockiert werden. Bei Bedarf muss der Herd um die Breite der Fliese höher gestellt werden, damit die Sockelblende abgenommen werden kann.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung mit/Wissen über ein solches Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung in die sichere Bedienung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren kennen.

Das Gerät kann einige der nachfolgend angegebenen Materialien enthalten. Es obliegt dem Benutzer/Installateur, dafür zu sorgen, dass bei einer etwaigen Handhabung dieser Art Teile, die aufgeführten Materialien enthalten und somit als gesundheits- bzw. sicherheitsgefährdend interpretierbar sind, die erforderliche persönliche Schutzbekleidung getragen wird. Weitere Informationen sind den Abschnitten unten zu entnehmen.

Kleb- und Dichtstoffe

Sind mit entsprechender Vorsicht zu behandeln. Wenn sie sich noch im flüssigen Zustand befinden, sind Gesichtsmaske und Einmalhandschuhe zu tragen.

Textilglas, Mineralwolle, Isoliermaterialien, Keramikfasern

Kann bei Einatmung gesundheitsgefährdend sein und zu Reizungen von Haut, Augen, Nase und Hals führen. Bei der Handhabung sind ein Einatmen sowie jedwede Berührung mit Haut und Augen unbedingt zu vermeiden. Tragen Sie Einweghandschuhe, Schutzmaske und Schutzbrille. Nach der Handhabung Hände und andere mit dem Stoff in Berührung geratene Körperteile gründlich waschen. Zur Staubminderung ist bei einer Entsorgung ausreichend Wasser zu sprühen. Dafür sorgen, dass die Teile absolut dicht eingewickelt werden.

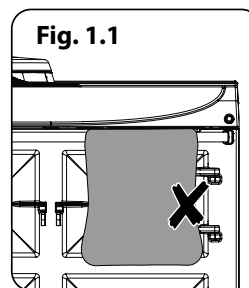
Allgemein

- Decken Sie im Brandfall die Pfanne bzw. den Topf mit einem Deckel ab und schalten Sie die Stromversorgung AUS.
- Versuchen Sie, die Flammen auf dem Kochfeld zu ersticken, anstatt die Pfanne bzw. den Topf nach draußen zu tragen.
- Verbrennungen und Brandwunden entstehen fast ausnahmslos durch den Versuch, eine brennende Pfanne aufzuheben und ins Freie zu bringen.

Frittieren

- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne, die für die jeweilige Kochzone ausreichend groß ist.

HÄNGEN SIE KEINE Geschirrtücher auf die rechte Seite des Handlaufs, solange das Induktionskochfeld in Betrieb ist (**Fig. 1.1**). Andernfalls wird der Luftstrom durch den Induktionsluftauslass eingeschränkt, was die Leistung beeinträchtigen kann.



Solange ein Ofen eingeschaltet ist, **darf KEINE** Ofentür für längere Zeit geöffnet bleiben. Dies senkt die Temperatur im Backofen ab und die Bedienelemente könnten heiß werden.

2. Einleitung

Als verantwortungsbewusster Hersteller achten wir darauf, unsere Produkte so zu konzipieren und zu bauen, dass sie bei sachgemäßem Einbau und Verwendungszweck den geltenden Vorschriften zur Bediensicherheit entsprechen.

Ihr AGA ist ein Strahlungswärme-Herd, der anspruchsvolles Design und die Leitsätze des traditionellen Kochens mit der Wahlmöglichkeit kombiniert, jede Kochfläche des AGA nach Bedarf einzeln an- und abzuschalten, um damit nicht zuletzt auch Ihrem Lebensstil gerecht zu werden.

Schauen Sie sich die Grafik im Kapitel Übersicht an, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen, und beachten Sie auch die relevanten Abschnitte für den oberen und unteren Ofen usw.

Änderungen, für die nicht zuvor eine Genehmigung von AGA eingeholt wurde, können die Zulassung des Herds, die Garantie sowie Ihre gesetzlichen Ansprüche beeinträchtigen bzw. ungültig werden lassen.

Vor dem Gebrauch Ihres neuen AGA-Herds lesen Sie sich bitte im Interesse der Bediensicherheit und zwecks eines wirksamen Betriebs die nachstehende Anleitung sorgfältig durch.

Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist. Die natürlichen Belüftungsöffnungen dürfen nie abgedeckt werden. Andernfalls empfiehlt sich die Installation einer mechanischen Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube).

Ein längerer, intensiver Gebrauch des Geräts macht eine zusätzliche Belüftungsmaßnahme notwendig, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine noch wirkungsvollere Maßnahme wie zum Beispiel das Einschalten einer höheren Belüftungstufe an der mechanischen Belüftungsvorrichtung, soweit vorhanden.

Die Installation muss den örtlichen und nationalen Installationsvorschriften entsprechen und von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Nach dem ersten Einschalten kann sich ein wenig Rauch bzw. ein übler Geruch entwickeln. Das ist normal und völlig ungefährlich (es wird von der Wärmedämmung des Ofens und dem Stärkebindemittel an der Elementisolierung verursacht) und wird nach kurzer Gebrauchsdauer verschwinden.

3. Übersicht 100-4H

Fig. 3.1

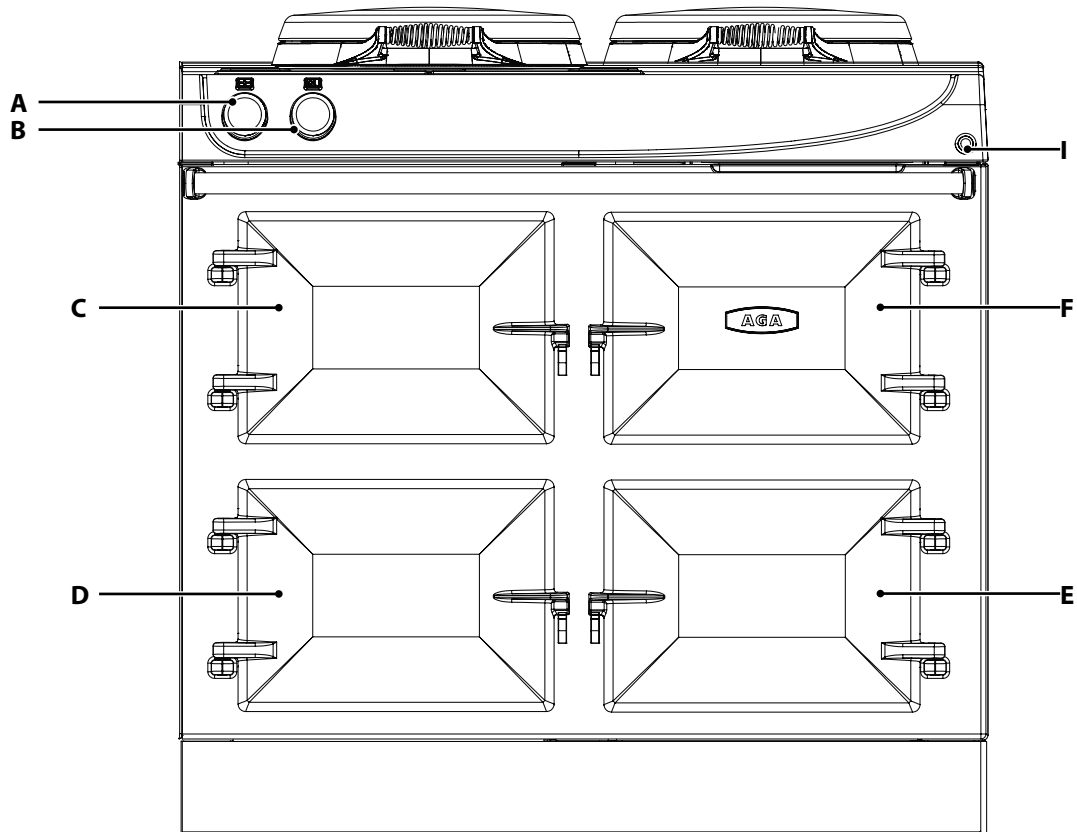
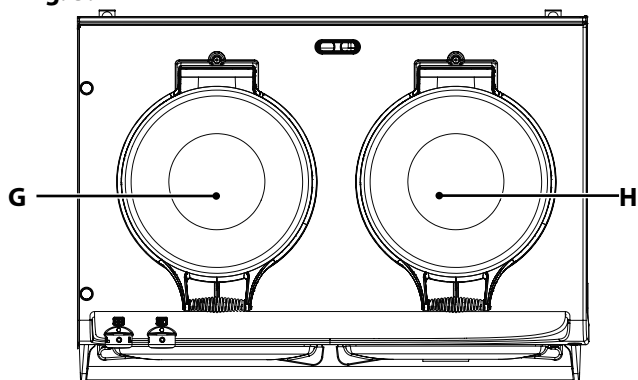


Abbildung zeigt Modell 100/4H

Fig. 3.2



Herd – Übersicht Fig. 3.1

- A. Bedienelemente - Ofen- und Grillsteuerung
- B. Bedienelemente - Simmerplatte und Kochplatte
- C. Oberer Ofen - Braten
- D. Unterer Ofen - Backen / Simmerofen
- E. Wärmofen
- F. Infrarot-Grill
- G. Kochplatte
- H. Simmerplatte
- I. Heizungssofenschalter

4. Aga R3 - Allgemeine Bedienungshinweise

Ihr neuer AGA-Herd ist ein vollelektrisches Gerät mit Wärmespeichereffekt. Der Herd benötigt nur eine geringe Spannungsversorgung über zwei 13-Ampere-Anschlüsse.

Die AGA R3-Serie funktioniert wie ein traditionelles Wärmespeichergerät, das auch sanfte Hintergrundwärme für Ihre Küche liefert.

Ein AGA kann üblicherweise für 24 Stunden am Tag auf Kochtemperatur belassen werden (siehe Details unten für typische Aufheizdauer).

Der R3 ist jedoch weitaus vielseitiger und bietet zusätzliche Kontrolle und Flexibilität, da er die individuelle Steuerung von Öfen und Kochplatten ermöglicht. Darüber hinaus besitzt er einen Hochgeschwindigkeits-Infrarot-Grill. Auf Wunsch können einzelne Funktionen wie Kochplatten und Öfen aus- oder eingeschaltet werden, sogar bis hinunter zur Einstellung „e“, um den Energieverbrauch weiter zu senken.

Vorwärmzeiten

Da der AGA nach einem Speicherprinzip mit Strahlungswärme innerhalb der Gussteile und Öfen arbeitet, wird bei geringerem Leistungsbedarf Zeit benötigt, um die Wärme der elektrischen Elemente zu sammeln und jede Heizzone vollständig zu sättigen.

Die folgenden Angaben sind ungefähre Aufheizdauer aus dem kalten Zustand.

Gusseiserner Bratofen: 2 Stunden 10 Minuten

Back-/Simmerofen mit Strahlungswärme: 2 Stunden

„e“-Stellung (Der Bratofen schaltet auf Backtemperatur und der untere Ofen auf Garen zurück: 1 Stunde 30 Minuten

Herdplatte: 40 Minuten

Simmerplatte: 20 Minuten

5. Bedienelemente

Beim ersten Einschalten des AGA Herds werden Ihnen sicherlich zwei Dinge auffallen, über die Sie sich jedoch keine Gedanken machen müssen.

Für eine kurze Zeit setzt der AGA Herd einen Geruch frei. Dieser kommt vom Abbrennen des Schutzöls, das wir ab Werk auf die Herdplatte und die Öfen auftragen. Aufgrund des fabrikneuen Zustandes empfiehlt es sich, das Küchenfenster für die ersten Betriebsstunden während des Vorgangs zu öffnen.

Während der AGA Herd aufwärmt, kann sich an der Herdplatte und Frontplatte Feuchtigkeit absetzen. Dieser Vorgang ist auf das Abtrocknen der Isolierschicht und des Stärkebindemittels der Heizelementedämmung zurückzuführen. Die Feuchtigkeit sollte so rasch wie möglich abgewischt werden, damit sich auf der Emaille keine Flecken bilden.

Ihr AGA sieht von außen wie ein klassischer AGA Emaille-Gusseisenherd mit Wärmespeichereffekt aus. Seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sind jedoch nahezu unbegrenzt, da er statt einer einzelnen Heizquelle für jede Garzone eigene gusseiserne Heizelemente verwendet. Durch die Trennung in mehrere Garzonen ergeben sich verschiedene Einstellmöglichkeiten. Sie können gezielt die Zonen auswählen, die Sie benötigen bzw. zum Kochen verwenden.

Abzugshauben und Ofenbelüftung

Es wird empfohlen, eine Dunstabzugshaube über dem AGA Herd anzubringen. Das Belüftungssystem befindet sich beim AGA an der Oberseite des Herds und hat die Aufgabe, die Feuchtigkeit aus den Öfen entweichen zu lassen. Für die Montage der Dunstabzugshaube sollte der vom Hersteller empfohlene Mindestabstand zur Herdoberfläche eingehalten werden.

Herdplatte	
AUS	
Köcheln	
Kochen	
Ofen und Grill	
AUS	
Bratofen EIN	
Backofen EIN	
Simmerofen EIN	
Brat- und Backofen EIN	
Brat- und Simmerofen EIN	
„e“-Einstellung	
Der Grill	
Wärmofen	
Unterer, rechter Ofen EIN = Grüne Neonanzeige	

6. Die Öfen

Der obere Ofen in Ihrem R3 ist der traditionelle AGA-Bratofen, der aus Gusseisen gefertigt ist, um ein Höchstmaß an Hitze zu speichern und das beste Garen mithilfe von Strahlungswärme zu ermöglichen. Im Laufe der Zeit werden sie individuell eingebrannt.

Die Öfen beginnen jedoch zu rosten, wenn Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt nicht abgedeckt (insbesondere im Simmerofen) oder verschüttete Mengen nicht beseitigt werden. Ferner ist auch davon abzuraten, Töpfe/Kochgeschirr, in denen sich noch Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt befinden, in den Öfen stehen zu lassen, wenn diese nicht gebraucht werden. Zur Behandlung der Öfen ist ein helles Pflanzenöl ideal (Maisöl ist am besten). Auch Sprühöl ist empfehlenswert. Hartnäckige Flecken lassen sich mit der beiliegenden Drahtbürste beseitigen.

Der untere **BACK-/SIMMEROFEN**, **WÄRMEOFEN** und die **GRILL**-Fächer sind emailliert und müssen nicht eingebrannt werden.

Allgemeine Empfehlungen

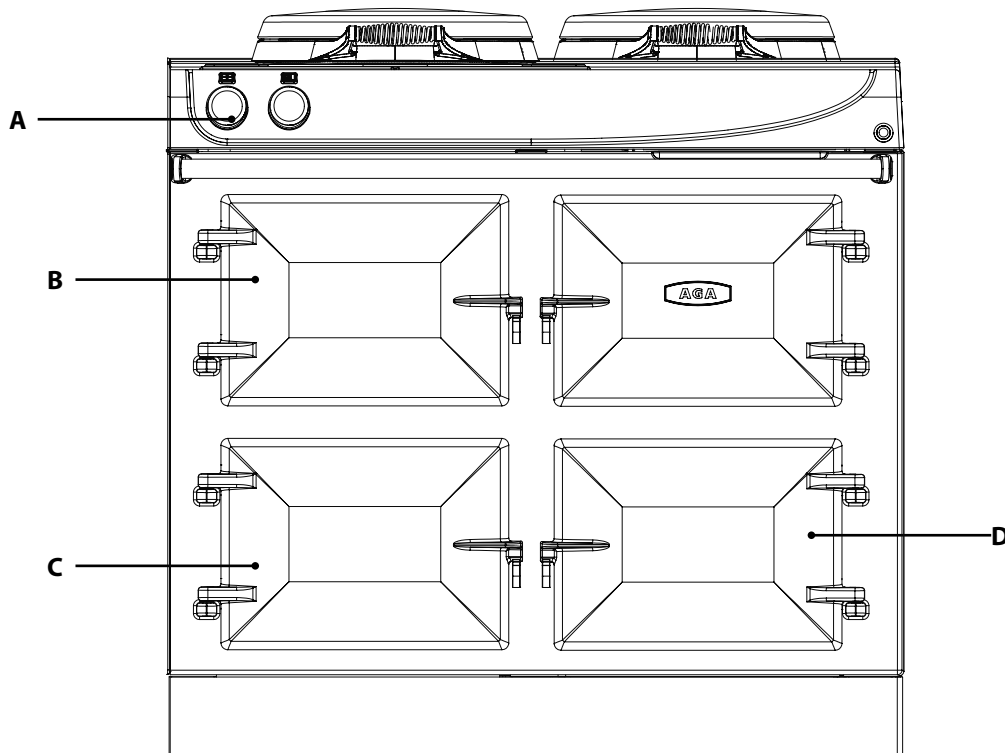
Speisen sollten erst in einen der Öfen gestellt werden, wenn sich diese auf Betriebstemperatur erwärmt haben. Beim Garen und Aufheizen sollten die Ofentüren nicht längere Zeit offen stehen bleiben.

Bewahren Sie das Backblech außerhalb des Herdes auf. Verwenden Sie es kalt im Bratofen, um die von der Ofenoberseite abgestrahlte Wärme abzufangen, sodass unterhalb eine eher gemäßigte Ofentemperatur entsteht. Es kann auch verwendet werden, wenn der gusseiserne Ofen auf ECO eingestellt ist.

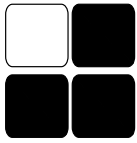
Herd – Übersicht Abb.6.1

- A. Ofen- und Grillbedienung
- B. Oberer Ofen - BRATEN
- C. Unterer Ofen - BACKEN/SIMMERN
- D. Wärmofen

Abb.6.1



Bratofenstufe



Bei der Bratofenstufe sorgen zwei Heizelemente für eine indirekte Erwärmung. Eines davon befindet sich in der Unterseite und das andere in der Oberseite des Ofens. Diese Heizelemente erwärmen das Gusseisen von innen und sorgen damit für die hervorragenden

Kocheigenschaften, wie sie von den traditionellen AGA Wärmespeicherherden bekannt sind. Ferner können sie bei Nichtgebrauch des Ofens abgeschaltet werden.

Die Bratofenstufe kann zum "Grillen" oben und zum 'fettarmen Ausbacken' am Ofenboden benutzt werden.

Wenn Sie den Ofenboden auf Bratstufe benutzen wollen, stellen Sie den Bodenrost auf den Ofenboden, bevor Sie die Zutaten in den Ofen legen. Die Zutaten halten dadurch einen gewissen Abstand zum Bodenheizelement ein, sodass das Gericht optimal gar wird.

Bei der Bratofenstufe entstehen mehrere Wärmezonen. Weiter oben wird es heißer als zur Mitte hin, und wenn der Ofengrillrost auf dem Boden des Ofens steht, wird es nicht so heiß wie in der Mitte.

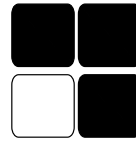
Das Schöne an der Bratofenstufe ist, dass das Fett verbrennt, wenn der Ofen auf volle Wärme eingestellt ist. Nur die Fettrückstände müssen gelegentlich ausgebürstet werden.

Die Bratofenstufe eignet sich hervorragend für Brot und Pasteten. Quiche in Keramik- oder Pasteten in Pyrex-Schalen brauchen nicht blind gebacken zu werden, da sie auf dem unteren Rost am Ofenboden bei gleichmäßiger Hitze und sich setzender Füllung durch die sie umströmende Wärme perfekt bräunen. Wie Ihnen bekannt sein wird, leiten flache Blechformen die Wärme schneller als Keramik und benötigen eine kürzere Garzeit.

Die speziell geformten AGA-Fettpfannen und Backbleche werden direkt auf die Laufschienen geschoben, sodass nahezu jeder freie Quadratzentimeter an Platz ausgenutzt werden kann. Die Speisen können durch das kühlere Backblech geschützt oder mithilfe der großen Fettpfanne vor zu großer Hitze abgeschirmt werden. Auf diese Weise lassen sich Speisen gleichzeitig garen, die unterschiedliche Temperaturen erfordern. Wenn die Zutaten zu schnell bräunen und Sie diese nicht in den anderen Ofen stellen möchten, schieben Sie einfach das kühlere Backblech über die Zutaten in den Ofen, damit die Oberhitze abgefangen wird.

HINWEIS: Entfernen Sie stets den flachen Rost und die Bratbleche nach Beendigung des Garvorgangs.

Backofenstufe



Der Backofen wird von einem Heizelement im Ofenboden indirekt beheizt. Die Wärme wird dann durch einen doppelwandigen Hohlraum außen herumgeführt, um eine vollständige Wärmesättigung zu erreichen.

Diese Heizstufe führt weniger Wärme zu und ist damit ideal für Kuchen, Gebäck und alles, was bei mittlerer Hitze gegart wird, z. B. Fischauflauf, Lasagne, Soufflé, Crumble und Rouladen. Fleisch und Geflügel können hier ebenso zubereitet werden. Eigentlich kann so ziemlich alles im Backofen zubereitet werden, was auch im Bratofen möglich ist, nur dauert es hier etwas länger.

Beim Backen von Kuchen raten wir Ihnen, zumindest die zweistündige Vorwärmzeit abzuwarten. Backen Sie Kuchen gemeinsam auf einer Rosthöhe. Bei Verwendung von zwei Rosten sollten Sie ab und zu die Positionen wechseln, um für eine gleichmäßige Bräunung zu sorgen, wie Sie dies auch bei einem Ofen mit mehreren Wärmezonen tun würden.

Für beste Ergebnisse beim Backen von Kuchen

- stellen Sie diesen in die Mitte des Ofens
- Bei mehreren Blechen tauschen Sie diese gegen Ende der Backdauer, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen
- Sorgen Sie für ausreichend Platz um die Bleche für einen gleichmäßigen Luftstrom

Es ist nicht empfehlenswert, das Backblech oder die AGA-Bratform in voller Größe in diesem Ofen zu verwenden, da der Luftstrom eingeschränkt werden könnte, was sich auf die Garergebnisse auswirken kann. Stattdessen empfehlen wir die Verwendung von Kochgeschirr, das auf dem Ofenrost aufliegt und einen freien Luftstrom im Ofen ermöglicht.

Ein komplettes Sortiment an zusätzlichem AGA-Kochgeschirr finden Sie bei Ihrem AGA-Spezialisten oder online unter www.agacookshop.co.uk.

Simmerofen



Der untere Backofen hat 2 Einstellungen. Mit dieser Einstellung am Bedienelement wird die Hitze auf die Simmerstufe reduziert.

Der Simmerofen lässt sich als Backofen zum Weitergaren bezeichnen, denn die Speisen, die zuvor mit einer anderen

Herdeinstellung zum Kochen gebracht wurden, garen hier weiter. Eine Ausnahme stellen Baisers dar, die in diesem Fall nicht garen, sondern austrocknen würden.

Simmerofen-Bedienung

- Lassen Sie die Öfen vollständig aufheizen (s. **page 5**)
- Ein optimales Ergebnis erzielen Sie mit AGA Kochgeschirr, das über starke Böden und stapelbare Deckel verfügt.
- **STELLEN SIE** Speisen nicht direkt auf den Ofenboden. Stellen Sie sie immer auf einen Rost oder den Bodenrost.
- Fleisch- und Geflügelstücke sollten idealerweise 30 - 45 Minuten auf Bratofenstufe gebraten und anschließend in den Simmerofen gestellt werden.
- (Bei gefülltem Fleisch und Geflügel ist diese Vorgehensweise nicht geeignet.)
- Schweinefleisch und Geflügel sollten eine Innentemperatur von mindestens 75 °C erreichen.
- Lassen Sie Suppen, Aufläufe und Flüssigkeiten immer aufkochen, bevor Sie sie in den Simmerofen stellen.
- Lassen Sie tiefgefrorene Speisen immer vollständig auftauen, bevor Sie sie zum Kochen verwenden.
- Wurzelgemüse lässt sich besser garen, wenn es in kleine Stücke geschnitten wird.
- Beginnen Sie mit dem Würzen und Andicken erst am Ende der Garzeit.
- Viele trockene Hülsenfrüchte und Bohnen (beispielsweise getrocknete, rote Kidneybohnen) müssen nach dem Wässern mindestens 10 Minuten gekocht werden, bevor sie aufgetischt werden können.

Wärmofen



Der Wärmofen wird von einem Heizelement im Ofenboden indirekt beheizt.

Der **OFEN IST KEIN WARMHALTEOFEN** und auch nicht dafür ausgelegt, Speisen für einen längeren Zeitraum auf einer bestimmten Temperatur zu halten.

Der Wärmofen ist dafür ausgelegt, zubereitete Speisen kurzzeitig warmzuhalten, bis sie serviert werden können.

Der Wärmofen wird über den separaten Schalter auf der rechten Seite des Kochfelds bedient. Eine grüne Neonanzeige zeigt an, dass der Wärmofen eingeschaltet ist.

Die 'e'-Einstellung

Der R3 hat eine 'e'-Einstellung, die die laufenden Kosten senkt und die Nutzwärmeabgabe in den Raum reduziert.

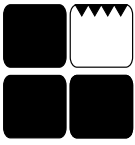
Die Aufheizdauer auf volle Temperatur aus der Einstellung 'e' beträgt ca. 1 Stunde.

Mit der Einstellung „e“ wird der BRATOFEN auf eine niedrige Backtemperatur und der untere BACKOFEN auf Simmertemperatur reduziert.

Der obere, gusseiserne Ofen ist ideal zum Backen, insbesondere wenn über längere Zeiträume gebacken werden soll (ideal u. a. für Fruchtekuchen)

BITTE BEACHTEN SIE: Wenn Sie im gusseisernen Bratofen bei voller Temperatur backen/braten wollen, sollten Sie die Einstellung „e“ wählen. Aufgrund der Wärmespeichereigenschaften von Gusseisen hält der Ofen seine Hitze für eine beträchtliche Zeitspanne. Warten Sie daher ca. 2 Stunden, bis die Temperatur abgekühlt ist.

7. Der Infrarot-Grill



VORSICHT: Bei eingeschaltetem Grill können zugängliche Bereiche heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.

L DIE TÜR DES GRILLS MUSS BEI EINGESCHALTETEM GRILL GEÖFFNET BLEIBEN.

1. Beim Betrieb des Grills läuft auch das Kühlgebläse. Nach dem Betrieb kann der Lüfter weiterlaufen, um das Gerät abzukühlen.
2. Wenn Sie die Tür während des Betriebs schließen, schaltet sich der Grill aus. Der Lüfter kann weiterlaufen, je nachdem, wie lange der Grill in Betrieb war.
3. **Bitte beachten:** Wenn der Grill in Betrieb ist, wird die Stromversorgung der Öfen unterbrochen. Normales Grillen (außer über sehr lange Zeiträume) beeinträchtigt die Wärmespeicherung in den Öfen nicht. Wenn Sie in den Öfen garen und gleichzeitig den Grill betreiben, müssen Sie die Garzeit eventuell verlängern.
4. Für beste Ergebnisse heizen Sie den Grill ca. 2 Minuten vor.
5. Der Grill hat 3 Rostpositionen (siehe **Abb.7.1**)
Verwenden Sie die höheren Positionen für schnelles Garen und die niedrigeren Positionen für langsames Garen
6. Die große Grillpfanne/Fleischbräter mit Grillrost kann im Boden des Grillfachs aufbewahrt werden, wenn der Grill ausgeschaltet ist.

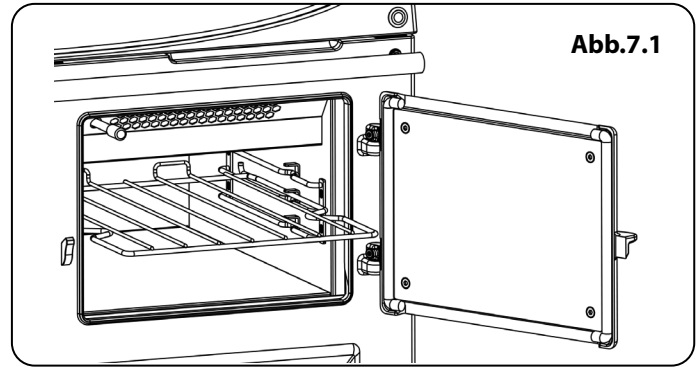
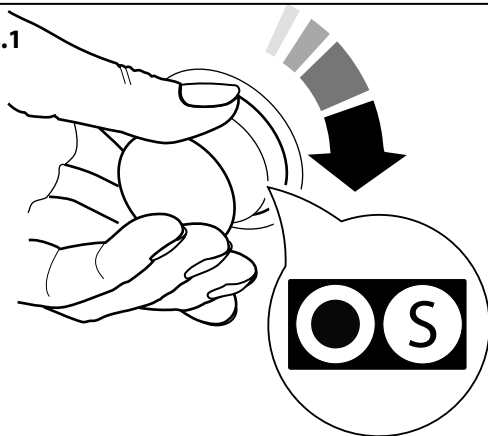


Abb.7.1

8. Die Kochplatte

Abb.8.1

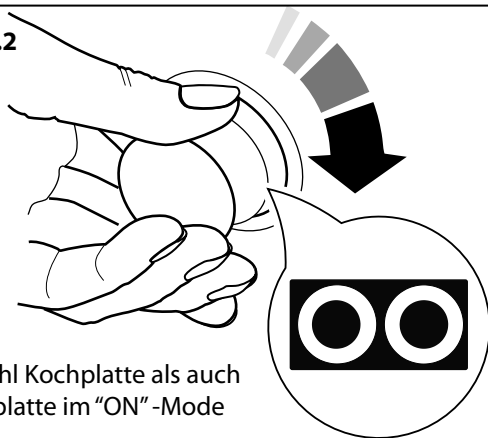


Die gusseiserne Kochplatte wird manuell bedient. Sie wird flach hergestellt, damit ein möglichst großflächiger Kontakt mit den AGA Töpfen, der Grillpfanne, Bratpfanne und dem Wasserkessel erreicht wird.

Am heißesten ist die Kocheinstellung. Die Simmereinstellung ist weniger heiß. Die Herdplatte kann völlig unabhängig von den Öfen benutzt werden.

Die gesamte Herdplatte kann zum Zubereiten verwendet werden. Mehrere Kochgeschirre passen gleichzeitig auf die Platte. Die Herdplatte ist etwas höher als die obere Platte angeordnet, um Kratzer zu vermeiden, wenn das Kochgeschirr bei schwacher Hitze zum Köcheln seitlich verschoben wird.

Abb.8.2



Sowohl Kochplatte als auch
Kochplatte im "ON"-Mode

Der verchromte Isolierdeckel wird auf die Herdplatte gesenkt, wenn sie vorgewärmt oder nicht gebraucht wird. Bei eingeschalteter Herdplatte ist der Isolierdeckel warm. Auf keinen Fall sollten Sie Gegenstände wie Wasserkessel, Koch- oder Backgeschirr direkt auf den Isolierdeckel abstellen, da dieser sonst zerkratzt. Investieren Sie in eine gepolsterte Ablagefläche, falls Sie den Isolierdeckel als Ablagefläche verwenden möchten!

Bürsten Sie angebrannte Speiserückstände oder Krümel mit der beiliegenden Drahtbürste von der Herdplatte ab. Hinweise zur Reinigung finden Sie unter **"Reinigung und Pflege"** on page 33.

Bedienelemente der Kochplatte

Die Simmereinstellung (Abb.8.1)

(Aufheizdauer ca. 20 Min.)

Die Simmereinstellung der Herdplatte ist die kühlere Heizstufe der beiden Einstellungen und wird für Rezepte mit weniger Wärmezufuhr benötigt, z. B. zum Herstellen von Saucen, Rührei, zum Erwärmen von Milch, zum Schongaren, zum Köcheln von Suppen und Wurzelgemüse. Sie kann aber auch wie eine Art Gusseisenpfanne benutzt werden, um direkt darauf zu braten. Das ist besonders zum Toasten von Sandwiches, für Quesadillas, Scones, zum scharfen Anbraten von Muscheln und sogar für fettfreie Spiegeleier äußerst interessant! Langsam gerösteter Toast kann direkt auf Simmerstufe ohne Zuhilfenahme des AGA Toasters zubereitet werden.

Die Kocheinstellung (Abb.8.3)

(Aufheizdauer ca. 35 - 40 Min.)

Als höchste Heizstufe dient die Kocheinstellung, die zum Kochen, Grillen, Anbraten, Toasten und im Grunde genommen für alle Aufgaben benutzt werden kann, die viel Wärme benötigen. Grünes Gemüse behält hier seine Farbe, wenn es rasch gekocht wird. Um mehr als ein Gemüse gleichzeitig zu kochen, können Sie auch einen Dampfgaraufsatz auf den Töpfen verwenden.

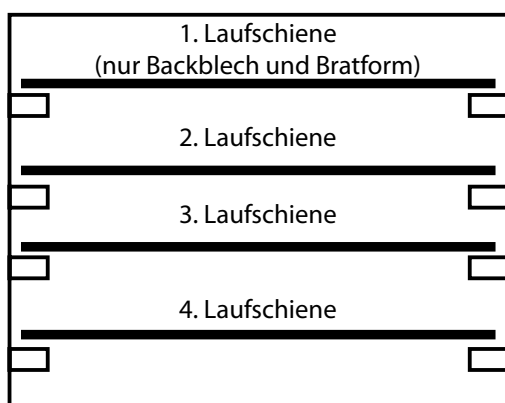
Beim Anbraten oder Zubereiten von Zutaten, die zum

Spritzen neigen, empfehlen wir einen AGA Spritzschutz, der den Isolierdeckel vor Spritzern schützt und dadurch das Reinigen sehr erleichtert! Den Spritzschutz können Sie einfach warmer Seifenlauge abwaschen oder zwischen zwei flachen Tellern in den Geschirrspüler stellen.

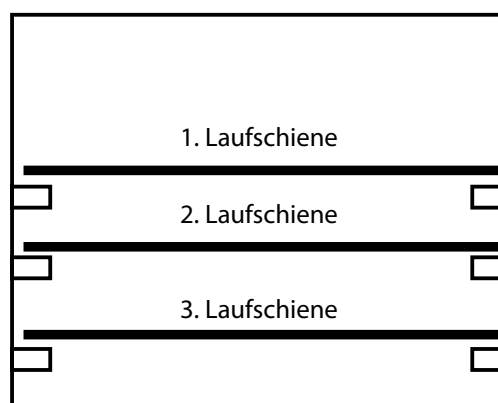
Wir weisen darauf hin, dass Kochplatteneinstellung zu heiß ist, um Zutaten direkt darauf zu garen.

9. Gartabelle - Brat- und untere Ofen

Bratofen	Ideal für
1. Laufschiene	Grillen (1. Laufschiene nur geeignet für Backblech und Bratform).
2. Laufschiene	Grillen, Bräunen, Grätins.
3. Laufschiene	Kleine Pasteten, Scones, Brötchen, Yorkshire-Pudding.
4. Laufschiene	Braten und Geflügel
Grillrost am Ofenboden	Brote, Pasteten, Grillgemüse.
Bodenrost am Ofenboden	Quiche, Pasteten, Pizza, Fettarmes Braten.
„e“-Einstellung oberer Ofen	Stellt den oberen Ofen auf Backtemperatur um
2. Laufschiene	Biskuit
3. Laufschiene	Gebackener Fisch, Soufflés, Shepherd's und Cottage Pie, Lasagne, bestimmte Gebäcksorten, Törtchen.
4. Laufschiene	Kekse, Törtchen, Muffins, Buttergebäck.
Grillrost am Ofenboden	Victoria Sandwiches, Früchtekuchen, Blechkuchen und Käsekuchen.
Unterer Backofen	
1. Laufschiene	Biskuit, bestimmte Gebäcksorten und Törtchen
2. Laufschiene	Gebackener Fisch, Soufflés, Shepherd's und Cottage Pie, Lasagne, Victoria Sandwiches, Früchtekuchen, Blechkuchen und Käsekuchen.
3. Laufschiene	Geeignet fürs Backen in Chargen und zusätzliche Bleche für Kekse und Kuchen. Stets jedoch vor Ende der Backzeit die Bleche tauschen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.
Unterer Simmerofen oder „e“-Einstellung	Aufläufe, Fonds, Milchpuddings und ähnliche Gerichte müssen auf der Kochplatte oder dem Induktionsfeld zubereitet und anschließend in den Simmerofen gestellt werden (ausgenommen Baisers). Baisers können auf Backblechen auf Position 2 austrocknen. Schwere Früchtekuchen können hier auch längere Zeit auf Position 2 gegart werden.



Oberer Gussofen

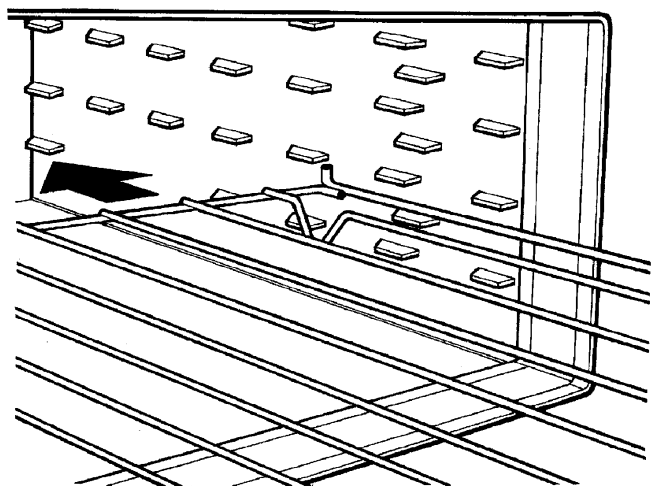


Unterer Ofen

10. Öfen

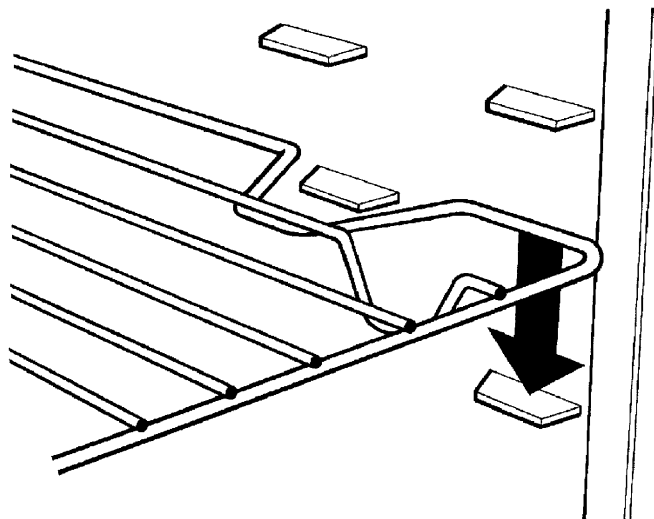
Einsetzen der Roste bei Gusseisen Röstofen

Abb.10.1



DESN 512403

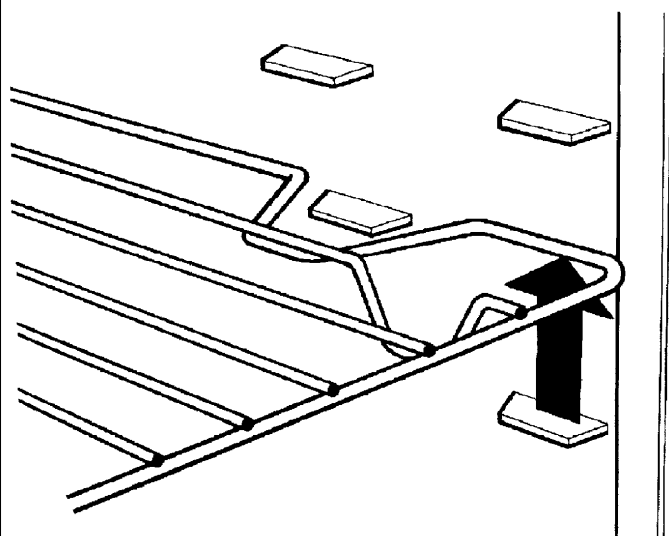
Abb.10.2



DESN 512404

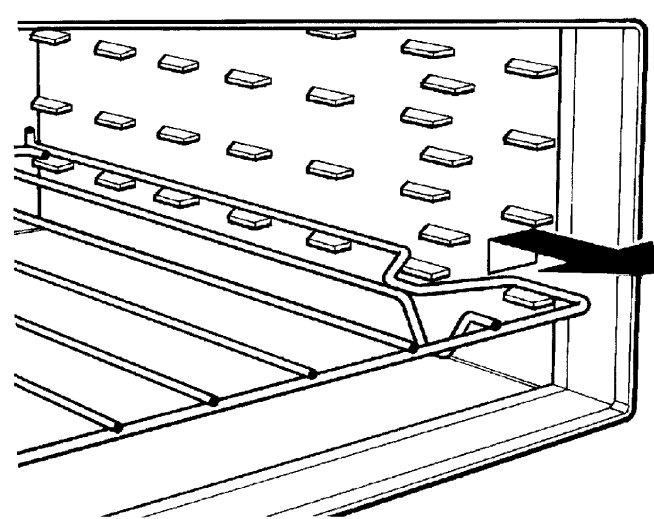
Entfernen der Roste bei Gusseisen Röstofen

Abb.10.3



DESN 512405

Abb.10.4



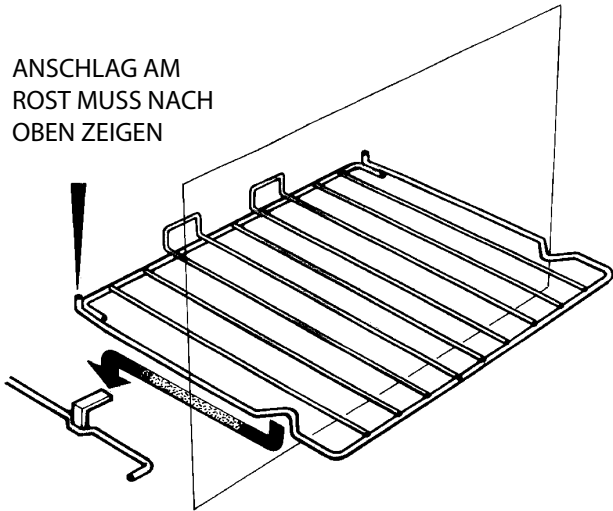
DESN 512406

Regale zum Backen / Kochen, Erwärmen und Grillen

Einsetzen und Entfernen der Ofenroste Diese Ofenroste sind zum Herausziehen vorgesehen. Hinweis: Die Roste können bis zum Anschlag herausgezogen werden.

Abb.10.5

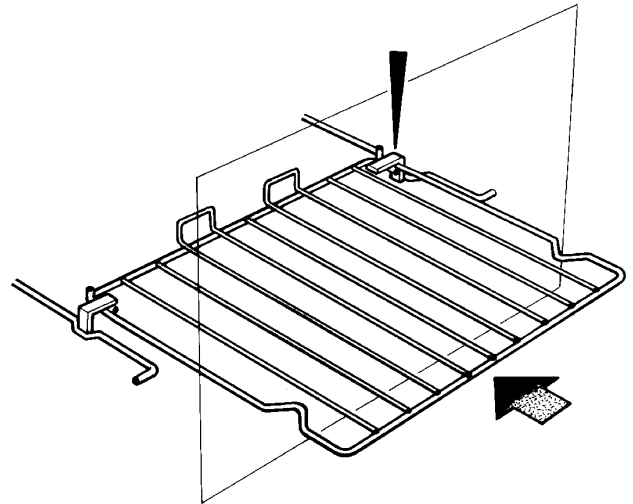
ANSCHLAG AM
ROST MUSS NACH
OBEN ZEIGEN



DESN 511867

Abb.10.6

ROSTANSCHLAG UND
KIPPHemmungskLAMMER



DESN 511866

11. AGA Zubehör

Abb.11.1



Abb.11.2



Abb.11.3

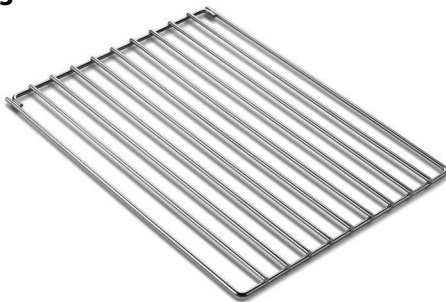
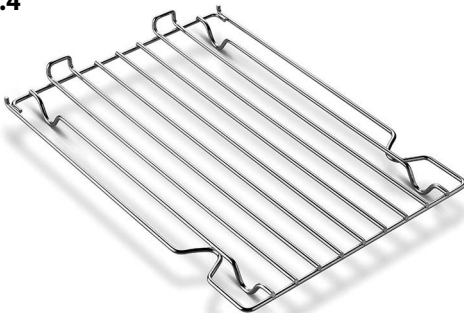


Abb.11.4



Um Ihren Platz optimal auszunutzen, empfehlen wir Kochgeschirr von AGA, das über Böden mit drei Materialkernen sowie stapelbare Deckel verfügt. Auf diese Weise wird die Stellfläche in den Öfen maximal ausgeschöpft. Zum Wasserkochen empfehlen wir einen AGA Wasserkessel. AGA Zubehör können Sie bei Ihrem AGA Fachhändler oder online unter www.agacookshop.co.uk begutachten.

AGA Herde hautnah erleben

Falls Ihnen unsere Modelle noch nicht vorgeführt wurden, können Sie Näheres bei Ihrem AGA Fachhändler erfahren. Anhand einer Vorführung erfahren Sie, wie Sie den AGA Herd am besten einsetzen, und Sie bekommen praktische Tipps an die Hand. Ferner erfahren Sie, welche AGA Utensilien und Zubehöerteile es gibt und wozu sie dienen.

Zubehör in Ihrem AGA R3

1x Große Fettpfanne mit Grillrost (Abb.11.1)

Diese wird direkt auf die Laufschiene im Ofen geschoben und muss nicht auf einen Ofenrost gestellt werden. Die Fettpfanne kann zusammen mit dem Grillrost in der höchsten Position des oberen Röstofens zum Grillen benutzt werden. Auf diese Weise lässt sich Fleisch oder Geflügel mit bzw. ohne Grillrost braten. Mit dieser Pfanne können große Mengen Röstkartoffeln zubereitet werden. Auch für große Blechkuchen oder Kuchen eignet sich die Fettpfanne. Der Grillrost eignet sich allein gut als Ablage zum Abkühlen von Kuchen. Er ist in jedem Ofen verwendbar, wird für die Kochplattenverwendung jedoch nicht empfohlen.

1x Halbhohle Fettpfanne und Grillrost (Abb.11.2)

Diese Fettpfanne kann im Querformat auf die Laufschiene in den Ofen geschoben oder auf einen Ofengrill gestellt werden. Die halbhohle Fettpfanne kann zusammen mit dem Grillrost in der höchsten Position des oberen Röstofens zum Grillen benutzt werden. Auf diese Weise lassen sich kleinere Fleischstücke oder Geflügel mit bzw. ohne Grillrost braten. Mit dieser Pfanne können Röstkartoffeln zubereitet werden. Auch für Blechkuchen oder Kuchen eignet sich die Fettpfanne. Der Grillrost eignet sich allein gut als Ablage zum Abkühlen von Kuchen. Er ist in jedem Ofen verwendbar, wird für die Kochplattenverwendung jedoch nicht empfohlen.

1 x Bodenrost (Abb.11.3)

Dieser Rost wird auf dem Boden der Öfen, insbesondere der Brat- und Simmeröfen, eingesetzt, um Speisen mit einer Garzeit von mehr als 30 Minuten vor der intensiven Wärme des unteren Heizelements zu schützen.

1 x Grillroste (Abb.11.4)

Diese werden in den Ofen hineingeschoben und dienen als Abstellflächen für Gerichte und Backbleche bzw. Fettpfannen, die nicht direkt auf die Laufschiene passen. Bei Bedarf können Sie in jedem Ofen benutzt werden.

Deutsch

3 x Ofenregale (Abb.11.5)

Dies ist für das Backen / Kochen, Erwärmen des Ofens und des Grillraums.

1x Backblech (Abb.11.6)

Es hat zwei Aufgaben: einerseits dient es als große Backunterlage für Scones, Gebäck, Pasteten und Basiers, andererseits dient es zum Abfangen von Wärme von der Ofenoberseite, wenn das Gericht zu schnell bräunt, bevor es von innen durchgegart ist.

⚠ Wenn es nicht gebraucht wird, NICHT in den Öfen lassen.

1x Toaster (Abb.11.7)

Dieses Zubehörteil dient zum Toasten von Brot auf der Kochplatte. Toasts im AGA Ofen sind für ihre knusprige Kruste außen und ihre zarte Füllung in der Mitte bekannt. Legen Sie die dicken Brotscheiben in den AGA Toaster. Wenn das Brot noch sehr feucht oder frisch ist, erwärmen Sie den Toaster vorher, um ein Anhaften des Teigs zu vermeiden. Klappen Sie den gedämmten Kochplattendeckel hoch und legen Sie den Toaster direkt auf die Platte. Achten Sie darauf, dass der Griff nicht direkt unter dem Griff des Deckels sondern etwas weiter weg liegt.

Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis das Brot auf einer Seite getoastet ist. Je nach Brotsorte dauert das 1-2 Minuten. Öffnen Sie den Deckel und drehen Sie den Toaster um. Toasten Sie nun die andere Seite. Der Toaster kann auch zum Erwärmen von Fladenbrot, zum Toasten von Teegebäck sowie als Ablage zum Kühlen von Kuchen verwendet werden.

1x Drahtbürste (Abb.11.8)

Mit der Drahtbürste werden Brotkrümel und angebrannte Speisereste von den reinen Gusseisenflächen des Ofens abgebürstet, damit sie die Wärmeübertragung an die Töpfe und dem Kessel nicht beeinträchtigen können. Benutzen Sie sie auf der Herdplatte und an den Ofenflächen. Achten Sie darauf, dass die Drahtbürste nicht an die emaillierten Flächen gelangt, da sie sonst verkratzen.

Abb.11.5

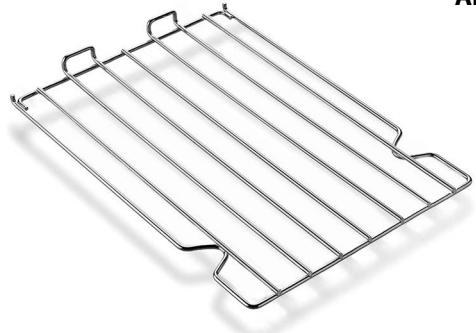


Abb.11.6



Abb.11.7

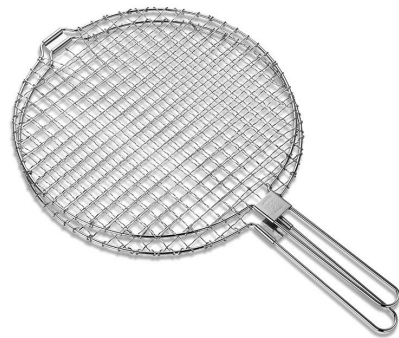


Abb.11.8



12. Reinigung und Pflege

-  **DENKEN SIE DARAN: Vorsicht bei heißem Gerät.**
-  **Bei den meisten Reinigungsarbeiten sollte das Gerät ausgeschaltet sein.**
-  **Reinigen Sie diesen Herd NICHT mit einem Dampfreiniger.**
-  **Benutzen Sie zum Reinigen der Emailleflächen KEINE Scheuerschwämme, ätzenden Mittel, Ofenreiniger oder Metallschaber.**
-  **WICHTIG: AGA empfiehlt, von der Vitreous Enamel Association (VEA) zugelassene Reiniger zum Reinigen der Glasemailleflächen dieses Produkts zu verwenden.**
-  **Verwenden Sie zur Reinigung so wenig Wasser wie möglich.**
-  **Tauchen Sie die Türen NICHT in Wasser, da sie mit Dämmstoff gefüllt sind, der durch übermäßige Feuchtigkeit Schaden nehmen kann.**
-  **Stellen Sie Ofentüren oder Abstellplatten NICHT in eine Spülmaschine.**

Damit die Glasemailleflächen des Herds immer sauber sind und glänzen, genügt es vollkommen, die Flächen jeden Tag mit einem mit Seifenlauge befeuchteten Tuch und direkt danach mit einem trockenen Tuch abzuwischen, um Streifenbildung zu vermeiden.

Öfen und Kochplatten - bestehen aus Gusseisen und sind selbstreinigend. Sie sind sehr widerstandsfähig, jedoch rosten sie, wenn Feuchtigkeit auf deren Oberfläche bleibt. Denken Sie immer daran, die Öfen einzuschalten und nach dem Reinigen austrocknen zu lassen.

Durch regelmäßiges Erwärmen der Öfen können die anhaftenden Kochreste verbrennen und das Reinigen der Öfen wird einfacher.

Zum Trocknen der Öfen wird ein helles Pflanzensprühöl (Maisöl ist am besten) empfohlen. Hartnäckige Flecken lassen sich mit der beiliegenden Drahtbürste beseitigen.

Emailliertes Gusseisen Am einfachsten lassen sich die AGA Herdplatte und Frontplatte sauber halten, indem verschüttete Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden. VEA-zugelassene AGA-Emaille-Reiniger sind unter www.agacookshop.co.uk erhältlich.

Verkrustete Speisereste lassen sich schwerer reinigen. In der Regel lassen sie sich aber mit speziellen Glasemaille-Reinigern oder einer milden Reinigungsmilch und einem feuchten Lappen beseitigen. Falls erforderlich kann auch ein Nylon-Scheuerschwamm benutzt werden, der unter www.agacookshop.co.uk erhältlich ist.

Falls Milch oder Fruchtsaft oder andere säurehaltige Flüssigkeiten auf der Emaille verschüttet werden, sollten diese sofort aufgewischt werden.

Wischen Sie etwaige Kondensationsstreifen an der Frontplatte um die Backofentüren herum ab. Andernfalls könnte sich die Glasemailloberfläche verfärben.

Denken Sie daran, dass die obere Platte und die polierten Deckel verkratzen, wenn Töpfe, Pfannen oder Kochgeschirr über diese Flächen geschoben werden.

Oberseite des Isolierdeckels Dies ist verchromter oder Edelstahl und kann durch Abwischen mit einem feuchten Lappen und aufpolieren gereinigt werden. AGA E-Tücher eignen sich hierfür hervorragend, da sie fusselfrei und umweltfreundlich sind. Für einen sauberen und glänzenden Isolierdeckel ist AGA Edelstahl- und Chromreiniger zu empfehlen. Sie erhalten diese Produkte bei Ihrem AGA Fachhändler vor Ort.

Isolierdeckelfüllung (das Deckelinnere) Zum Beseitigen von Fettspritzern auf der Deckelfüllung empfiehlt sich AGA Spritzschutz (das Sie bei einem AGA Fachhändler oder online unter www.agacookshop.co.uk bestellen können).

Wenn die Füllung verschmutzt ist, lässt sie sich am besten bei kalter Herdplatte reinigen. Zum Reinigen benutzen Sie am besten warme Seifenlauge und/oder eine Scheuermilch. Bei starker Verschmutzung kann auch ein mit Seife imprägnierter Schwamm verwendet werden, der in kreisförmigen Bewegungen über das Material geführt wird.

Bei den ersten Reinigungen mit imprägniertem Seifenschwamm bleiben kreisförmige Spuren zurück. Diese nehmen aber mit der Zeit ab und die Oberfläche der Füllung wird nach jedem Mal glänzender. Verwenden Sie nicht zu viel Wasser und achten Sie darauf, dass die Füllung trocken ist, bevor der Deckel geschlossen wird.

Ofentürauskleidungen Die Füllungen können mit warmer Seifenlauge, Scheuermilch oder einem mit imprägnierten Seifenschwamm gereinigt werden. Zur gründlichen Reinigung der Füllung legen Sie ein Handtuch auf die Arbeitsfläche und heben Sie die Backofentür vorsichtig an (die Türen sind schwer). Legen Sie die Emailleseite der Tür auf die Handtuchunterlage ab. Wischen Sie hartnäckige Flecken mit einem imprägnierten Seifenschwamm ab. Vor dem Anbringen der Scharniere vollständig abtrocknen lassen.

Emaille-Fettpfannen Die mit dem Gerät gelieferten Pfannen sollten in heißer Seifenlauge gereinigt werden. Eventuell länger einwirken lassen. Ein Nylon-Scheuerschwamm kann ebenfalls verwendet werden. Sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, aber bei konstantem Gebrauch sehen die Emailleoberflächen stumpf aus.

Induktionskochfeld Am einfachsten lässt sich das AGA-Induktionskochfeld sauber halten, indem verschüttete Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden. Dazu empfiehlt es sich, immer einen feuchten Lappen griffbereit zu halten. Die Keramikoberfläche sollte dann mit einem handelsüblichen Reiniger wie Hob Brite gereinigt werden.

 **VERWENDEN SIE HOB BRITE NICHT AUF EMAILLIERTEN OBERFLÄCHEN.**

13. Wartung

- Ihr AGA benötigt keine regelmäßige Wartung.
- Falls eine Wartung notwendig werden sollte, wenden Sie sich an den AGA Kundendienst oder an einen Vertragshändler.
- Ihr Gerät **DARF** nur von einem qualifizierten Techniker, einem AGA-Techniker oder einem Vertragshändler gewartet und installiert werden.
- **NEHMEN SIE** keine Veränderungen oder Modifikationen am Gerät vor.

Ersatzteile

Für den Erhalt einer optimalen und sicheren Leitungsfähigkeit empfehlen wir den Einsatz von ausschließlich AGA-Ersatzteilen. Diese sind bei den meisten großen Fachhändlern und auch bei uns erhältlich.

14. Installationsanweisungen

WARNUNG!

Lesen Sie sich die Warn- und Vorsichtshinweise am Anfang dieses Abschnitts durch. Wenn die in diesen Anweisungen enthaltenen Informationen nicht befolgt werden, kann dies zu Sachschäden oder Verletzungen führen.

UNTERLASSEN SIE die Lagerung oder Verwendung von Benzin oder anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

Installation und Service müssen von einem qualifizierten Installateur oder einem Dienstleister durchgeführt werden.

WARNUNG! Dieser Herd muss mit einem geeigneten Gerät installiert werden, das eine dauerhafte Trennung der spannungsführenden und Nullleiter ermöglicht. Während Anschluss oder Trennung vor der Ausführung elektrischer Arbeiten muss der Herd dauerhaft von Stromversorgung und Erdung getrennt werden.

VORSICHT: DIESES GERÄT IST SCHWER. ZUM TRANSPORT MÜSSEN GEEIGNETE AUSTRÜSTUNG UND AUSREICHEND PERSONAL EINGESETZT WERDEN, UM SCHÄDEN AM GERÄT ODER AM BODEN ZU VERMEIDEN.

DENKEN SIE DARAN, dass beim Austausch eines Geräteteils ausschließlich Ersatzteile verwendet werden dürfen, die den von uns geforderten Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen.

HALTEN SIE auf keinen Fall reparierte oder nachgefertigte Teile, außer wenn diese eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet sind.

BITTE LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM EINSATZ DIESES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR DIE KÜNFTIGE NUTZUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

15. Installation - Einleitung

Verbraucherschutz

Als verantwortungsbewusster Hersteller achten wir darauf, unsere Produkte so zu konzipieren und zu bauen, dass sie bei sachgemäßem Einbau und Verwendung den anzuwendenden Vorschriften zur Bediensicherheit entsprechen.

WARNUNG - STROMSCHLAGEFAHR

Es obliegt dem Kunden, sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur zu wenden, um zu gewährleisten, dass die Elektroinstallation ausreichend ist und den Vorschriften entspricht.

Gehen Sie beim Bohren von Löchern in Wände oder Boden mit besonderer Vorsicht vor. Hinter der Wand oder unter dem Bodenbelag können elektrische Leitungen verlaufen, die bei Berührung einen Stromschlag verursachen.

Suchen Sie alle Stromkreise, die durch die Installation dieses Produkts betroffen sein könnten und schalten Sie die Stromversorgung für diese Stromkreise ab.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

VERWENDEN SIE für dieses Gerät kein Verlängerungskabel.

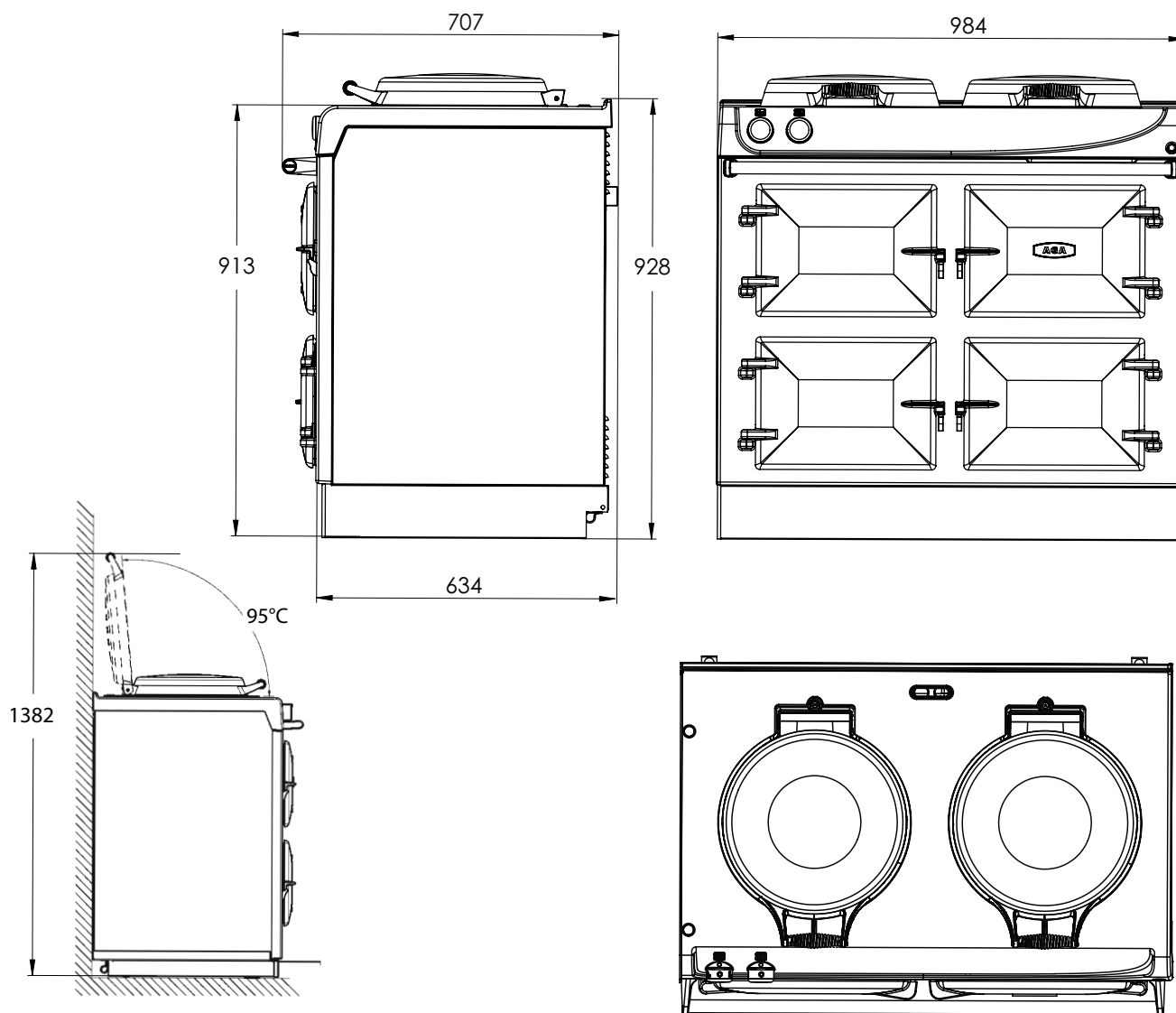
Das Gerät ist für die Spannung ausgelegt, die auf dem Typenschild angegeben ist.

Der Anschluss eines individuellen Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) an den Stromkreis des Herdes wird empfohlen, ist aber nicht vorgeschrieben.

Geben Sie dieses Handbuch zur Aufbewahrung an den Nutzer weiter und weisen Sie ihn in die sichere Anwendung des Geräts ein.

16. Produktabmessungen R3 100-4h, Zwillingsskuppel

Fig. 16.1



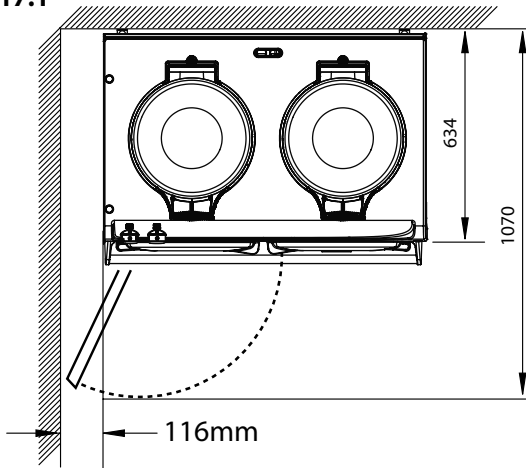
HINWEIS: Bei der Vermessung für die Geräteinstallation sind die tatsächlich für das Gerät erforderlichen Schutzabstände insgesamt für alle angegebenen Werte um 10 mm zu erhöhen. Damit ist ein Sicherheitsfaktor gegeben, um die für große Gussteile normalen Abweichungen in den Abmessungen zu berücksichtigen. Insbesondere bei einer Nische kann die Breite für einen Herd von kritischer Bedeutung sein.

Gewicht des Geräts (ohne Verpackung)

Modell: R3 100/4h

Gewicht: 310 kg

Abb.17.1



Seitliche und obere Abstände

Wenn Sie das Gerät in eine neue Küche einbauen oder die Möglichkeit haben, die Breite zwischen den Küchenelementen zu variieren, ist es zweckmäßig, einen zusätzlichen Abstand von 3 mm für die Installation einzuplanen, um genug Spiel beim Aufstellen des Geräts zu haben.

Ein zusätzlicher Abstand von 6 mm ist zu berücksichtigen, falls das Gerät in einer gemauerten Nische Platz finden soll, um so eventuellen Schiefen der Wände vorzubeugen.

Wird das Gerät so aufgestellt, dass eine seitliche Wand in den Frontbereich des Geräts ragt, so ist auf der linken oder rechten Seite ein Abstand von 116 mm notwendig, um die Ofentüren vollständig öffnen zu können (**Abb.17.1**).

Der Abstand zwischen dem Gerät und jeder der Seitenwände darf 60 mm nicht unterschreiten (**Abb.17.2**).

Etwaige über das Gerät hinausragende Flächen oberhalb des Geräts müssen einen Abstand von mindestens 650 mm aufweisen, z. B. Schränke oder Dunstabzugshauben.

Der hintere Spalt an der Rückseite des Geräts **DARF NICHT** blockiert oder verstopft werden.

Geräte- bzw. Herdsockel

⚠ Wenn das Gerät auf einem Sockel aufgestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um zu verhindern, dass das Gerät vom Sockel rutscht.

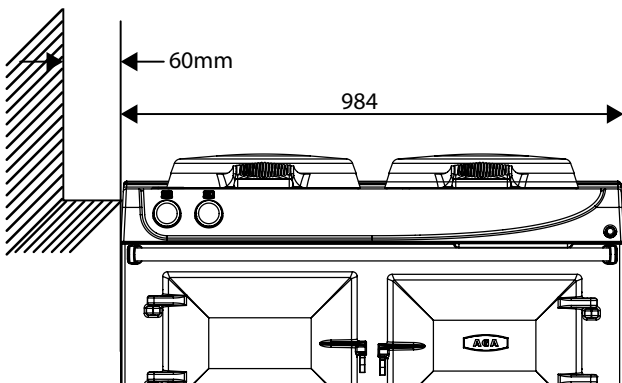
Der Untergrund bzw. Sockel, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss horizontal sein und das Gesamtgewicht des Geräts tragen können.

Die vordere Sockelblende ist abnehmbar und darf von Bodenbelägen oder Fliesen nicht blockiert werden. Bei Bedarf muss das Gerät um die Breite der Fliese höher gestellt werden, damit die Sockelblende abgenommen und das Gerät zur Wartung herausgerollt werden kann.

Fliesen

Wenn das Gerät in eine Wandnische oder vor eine Wand aufgestellt werden soll, die gefliest werden soll, dürfen die Fliesen unter keinen Umständen auf die obere Platte des Geräts überstehen. Der Zugang zum Entfernen der oberen Platte muss frei bleiben, damit eine spätere Wartung ungehindert möglich ist.

Abb.17.2



Hintere Abstände (einschließlich brennbarer Rückwände)

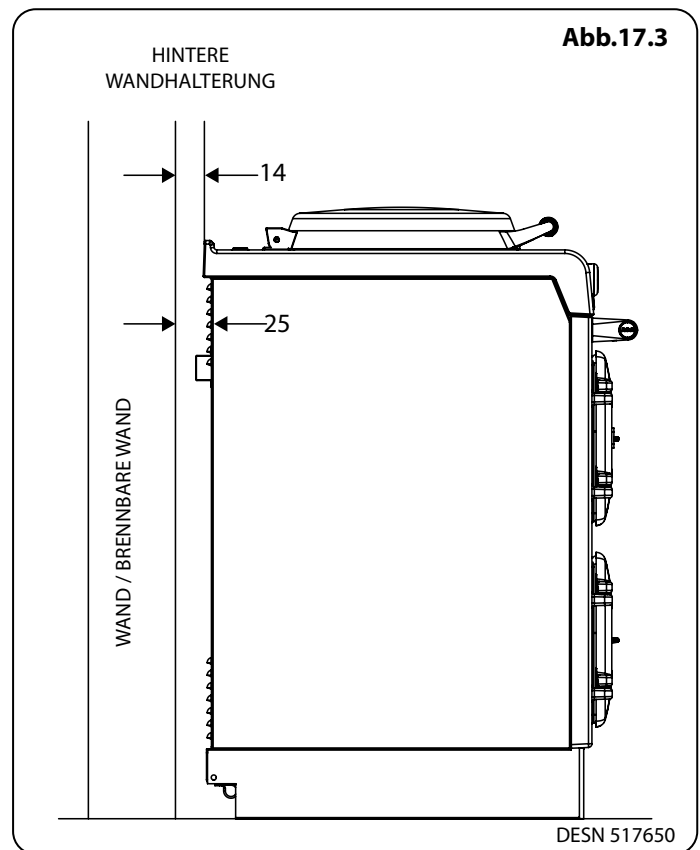
BESONDERER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass eventuelle Elektrokabel oder Kunststoffleitungen nicht in unmittelbarer Umgebung hinter oder direkt über dem Gerät an bzw. in der Wand verlaufen. Dieses Material kann vorzeitig ermüden, wenn es ohne Unterbrechung höheren Temperaturen ausgesetzt ist.

Bitte beachten Sie, dass **jedes** Gerät mit 25 mm Abstandshaltern ausgestattet ist.

Auf diese Weise kann das Gerät an Stellen aufgestellt werden, an denen die Rückwand aus nicht feuerfesten Baustoffen (wie z. B. Holz, Trenn- oder Rigipswänden).

Der Luftspalt muss offen gelassen werden und darf entlang der oberen Kante nicht blockiert (**Abb.17.3**) beispielsweise gefliest werden.

WICHTIG! Der Luftspalt an der Rückseite des Geräts muss zur Belüftung der Bauformen



18. Elektrische Anschlüsse

- ⚠ **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet werden.
- ⚠ Dieses Gerät ist für die auf dem Typenschild angegebene Spannung ausgelegt. Das Typenschild befindet sich hinter der Sockelblende.
- ⚠ Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Für den Herd

In der Nähe des Geräts wird ein 1-Phasen-Anschluss mit 13 A und 230 V oder ein 3-Phasen-Anschluss mit 400 V und mindestens 16 A Absicherung pro Phase bei 50 Hz benötigt. Externe Kabel zum Gerät müssen über das mitgelieferte Stromkabel verlegt werden. Dabei sind die geltenden Vorschriften und alle vor Ort geltenden Bestimmungen zu

berücksichtigen. Wenn das Kabel gekürzt wird, müssen neue Aderendhülsen auf die abisolierten Leiter aufgesetzt werden.

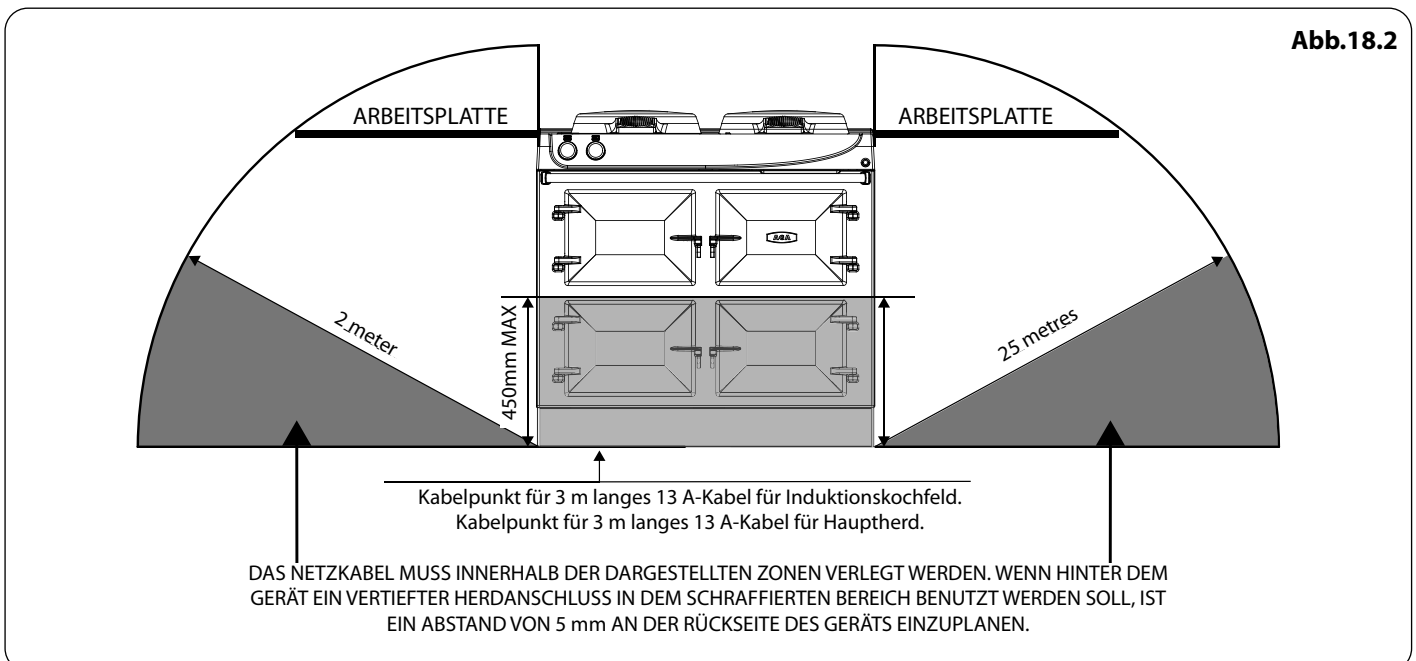
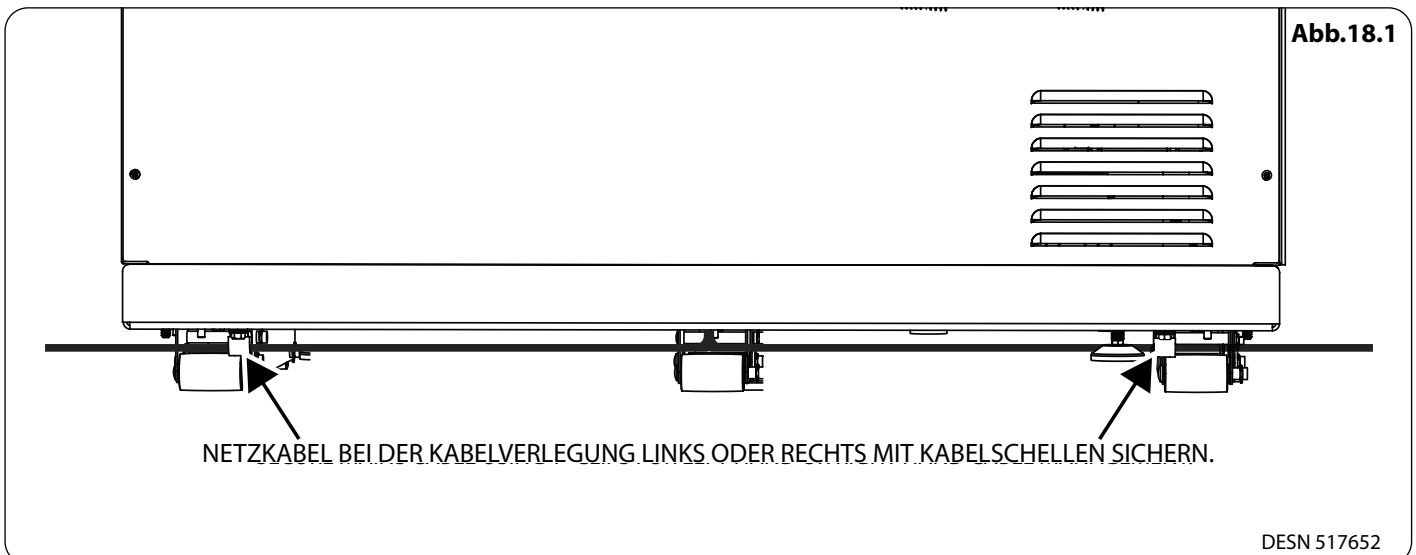
Beim Anschließen des Geräts an die Stromversorgung muss eine Vorrichtung zur vollständigen elektrischen Trennung des Geräts vorgesehen werden. Dabei muss es sich um einen mehrpoligen Schalter handeln, der eine Kontakttrennung von mindestens 3 mm an allen Polen ermöglicht.

Der Trennschalter darf sich nicht unmittelbar über dem Herd befinden, sondern muss in 2 Metern Abstand vom Gerät angeordnet werden.

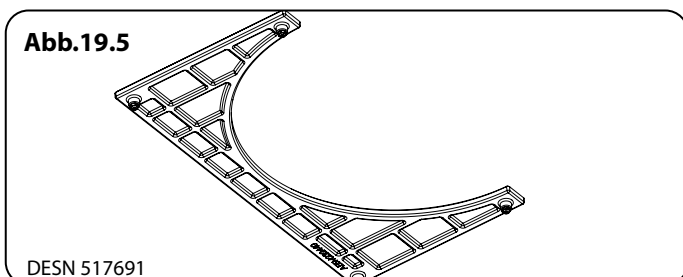
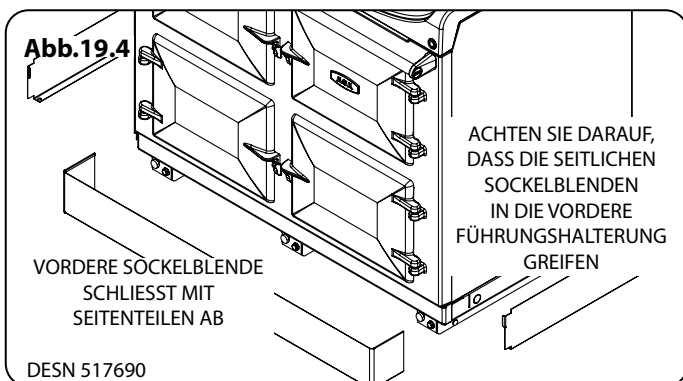
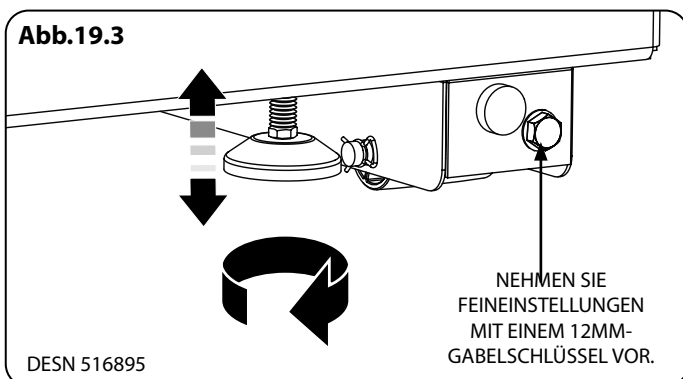
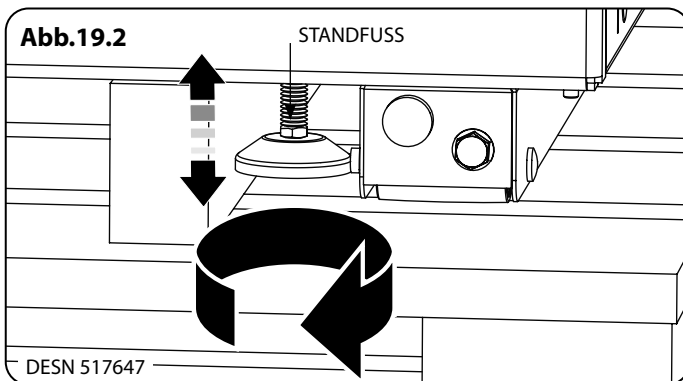
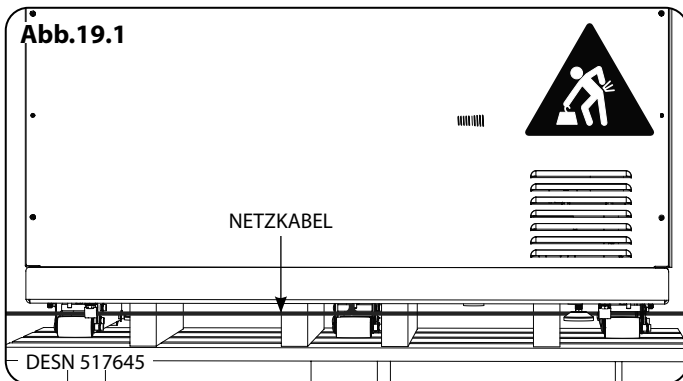
Der Trennschalter kann getrennt vom Anschluss angeordnet sein.

Der Netzanschlusspunkt muss in den in **Abb.18.1** und **Abb.18.2** abgebildeten Bereichen zugänglich sein, damit die Kabel verlegt werden können.

Bei 2- oder 3-Phasen-Installationen kann ein optionales Adapterkit bestellt werden (Teilenr. AE4M280352).



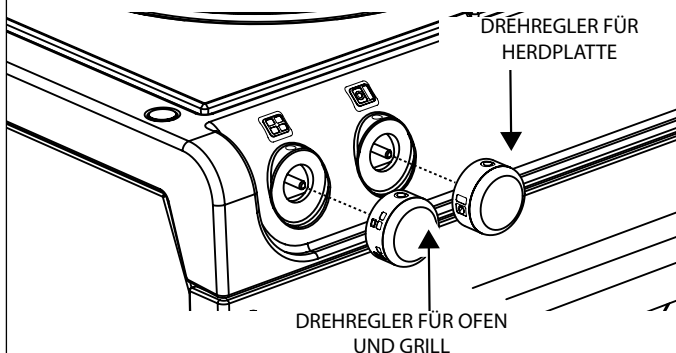
19. Installation und Nivellierung



1. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Netzkabel nicht eingeklemmt werden (**Abb.19.1**).
2. Beim Abnehmen des Geräts von der Palette können die vorderen Standfüße mit einem Schraubenschlüssel hochgeschraubt werden, damit das Gerät von der Transportpalette geschoben werden kann (**Abb.19.2**).
3. Schieben Sie den Herd von der Transportpalette.
4. Das Gerät kann nun hinten auf den Transportrollen bis zur gewünschten Position geschoben werden.
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird.
5. **Nivellierung des Geräts** Passen Sie den Rollenmechanismus mit einem 12mm Sechskantschlüssel auf beiden Seiten der Geräterückseite an, um die FEINJUSTAGE vorzunehmen (**Abb.19.3**).
6. Mit einem 13mm Gabelschlüssel lassen sich die vorderen Füße verstellen, um **FEINEINSTELLUNGEN** an der Vorderseite des Geräts vorzunehmen. Sie dienen auch als Bremse für die Rollen. (**Abb.19.3**).
7. Durch Drehen im Uhrzeigersinn werden die Rollen weiter nach unten verstellt, sodass der Herd höher steht (**Abb.19.3**).
8. Gegen den Uhrzeigersinn werden die Rollen angehoben und der Herd sinkt ab (**Abb.19.3**).
9. Montieren Sie den Magnetsockel (**Abb.19.4**) und die Seitenteile.
10. **Einstellung der Abstellplatte** - An den Abstellplatten befinden sich Schraubfüße, mit denen die Höhe festgelegt und die Stabilität verbessert werden kann (**Abb.19.5**).

20. Montage der Drehregler und Herdstange

Fig. 20.1



DESN 517654

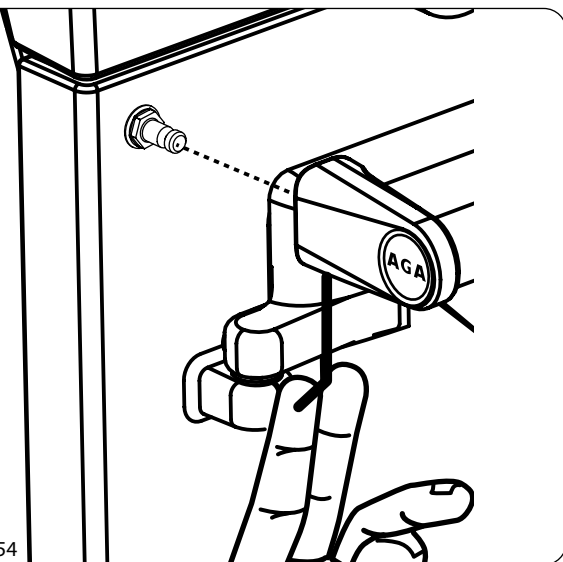
Lage der Drehregler 100, 100i

Die Drehregler müssen korrekt auf den Spindeln montiert sein, siehe (Fig. 20.1).

Position der Herdstange

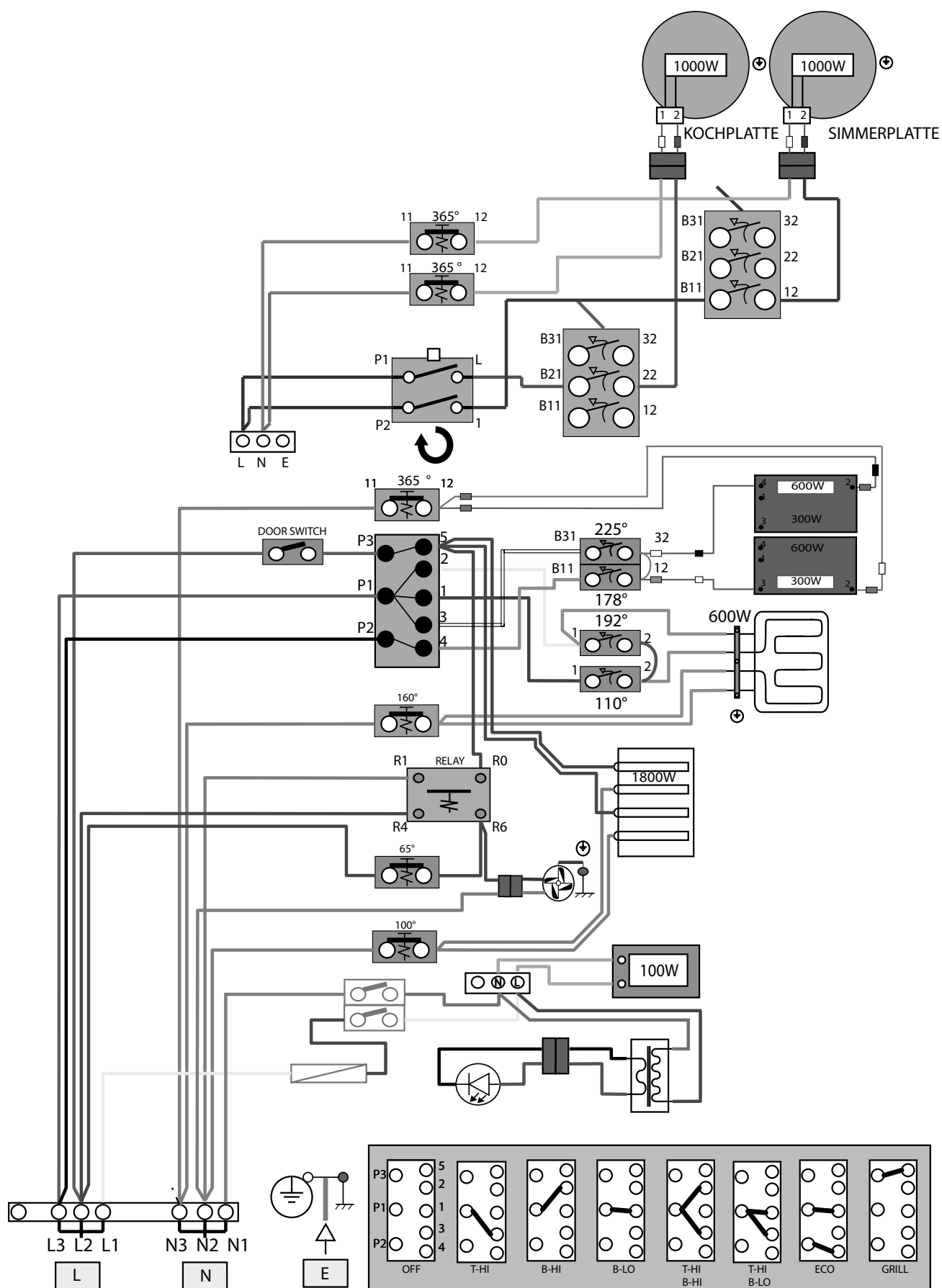
Griffstange vor der Spindel festhalten und mit den Madenschrauben (auf der Innenseite der Halterung) in Einbauposition festschrauben (Fig. 20.2).

Fig. 20.2



DESN 517654

21. Schaltplan



**Für weitere Informationen und Fachberatung
wenden Sie sich bitte an
Ihren Vertragshändler vor Ort.**

Da sich AGA Rangemaster für eine kontinuierliche
Produktoptimierung einsetzt, behält sich das
Unternehmen das Recht vor, technische Daten jederzeit
zu ändern und Änderungen an dem beschriebenen und
illustrierten Gerät vorzunehmen.



Hersteller
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

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

