



AGA R7

**Inklusive Wärmeschrank
(Externe Lüftung und Raumlüftung optional)**

Bedienungsanleitung und Installationsanweisungen

VORSICHT: DIESES GERÄT IST SCHWER. ZUM TRANSPORT MÜSSEN GEEIGNETE AUSRÜSTUNG 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.

NIEMALS 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	9. Installationsanweisungen	17
		Installationsvoraussetzungen	18
2. Einleitung	3	Lieferbedingungen	18
		Geräteabmessungen - AGA R7 100	19
3. Übersicht	4	Geräteabmessungen - AGA R7 150	20
		Abstände	21
4. Bedienung des AGA R7	6	Stromversorgung - AGA R7 100	23
		Stromversorgung - Wärmeschrank (AGA R7 150)	23
5. AGA Zubehör	7	Netzkabelführung - AGA R7 100	24
		Netzkabelführung - AGA R7 150	25
6. Öfen	9	Extern belüftete Modelle - Lüftungsrohranschluss	26
AGA R7 100 (Die Öfen)	10	Modelle mit Raumlüftung	27
Der Röstofen	10	Ofenlüftungssysteme	28
Der Backofen	11		
Der Simmerofen	11	10. Installation des Wärmeschranks	29
AGA R7 150 (Wärmeschrank)	12		
Die Platten	13	11. Schaltplan - AGA R7	36
Generelle Empfehlungen	14	AGA R7 (WÄRMESCHRANK)	37
Einbrennen Von Kochplatten Und Öfen	14	12. Wartung	38
7. AGA Öfen - Gartabelle	15		
8. Reinigung und Pflege	16		

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.**
- ⚠ **Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen – Kinder sollten in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird, nicht allein oder unbeaufsichtigt bleiben. Es sollte ihnen grundsätzlich niemals gestattet werden, auf einem Teil des Geräts zu sitzen oder zu stehen.**
- ⚠ **Verzichten Sie darauf, für Kinder interessante Gegenstände in Schränken zu lagern, die sich über einem Herd oder am Rückwandschutz eines Herdes befinden – Kinder, die im Versuch, Gegenstände zu erreichen, auf einen Herd klettern, können sich schwer verletzen.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **Tragen Sie angemessene Kleidung – Während der Verwendung des Geräts sollten niemals lockere oder herabhängende Kleidungsstücke getragen werden.**
- ⚠ **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. AE4M280354).

- ⚠ **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.**
- ⚠ **Ofentüren gehören NICHT in eine Spülmaschine**
- ⚠ **Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.**

Herdsockel bzw. Herdboden

OBERFLÄCHENEINHEITEN ODER BEREICHE IN DER NÄHE VON OBERFLÄCHENEINHEITEN NICHT BERÜHREN – Oberflächeneinheiten können auch dann heiß sein, wenn sie dunkel aussehen. In der näheren Umgebung von Oberflächeneinheiten befindliche Bereiche können heiß genug werden, um Verbrennungen zu verursachen. Oberflächenbereiche und ihre Umgebung während und nach der Verwendung nicht berühren und darauf achten, dass Kleidung und andere entflammable Materialien erst dann mit ihnen in Kontakt kommen, wenn ausreichend Zeit zum Abkühlen verstrichen ist. Zu diesen Bereichen gehören

(Bestimmung der Bereiche – beispielsweise die Kochplatte und zur Kochplatte hin gewandte Oberflächen)

Der Untergrund bzw. Sockel, auf dem der Herd 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 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.

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 neuer AGA bietet Ihnen alles, was Sie an Ihrem AGA-Wärmespeicherherd so sehr schätzen. Zusätzlich hat er den Vorteil, dass die zwei Herdplatten je nach Wunsch an- oder ausgeschaltet werden können.

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 die Öfen, Platten, Bedienelemente usw.

Wie viele Generationen zuvor wird auch dieser AGA Herd im Herzen der Grafschaft Shropshire aus Gusseisen hergestellt. Traditionelle Kompetenzen in der Eisenherstellung kombiniert mit widerstandsfähigen Kochplatten-Bauteilen in Industriequalität sorgen dafür, dass sich die Kochplatten schnell erwärmen. Je nach Tageszeit oder Größe Ihrer Familie können die Platten komplett oder auch einzeln benutzt werden.

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 Belüftungsstufe 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

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN WÄHREND DES GEBRAUCHS HEISS WERDEN. KINDER SIND FERNZUHALTEN, UM VERBRENNUNGEN UND VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.

AGA R7 100

Fig. 3.1



DESN 517598

Der AGA R7 verfügt über traditionelle gusseiserne Öfen mit einzeln regulierbaren Kochplatten.

Kochplatten

Die zwei Herdplatten können auf verschiedene Heizstufen eingestellt werden: Entweder auf Kocheinstellung - das ist die heißere Stufe - oder auf Simmern bei schwacher Hitze. Jede Platte wird einzeln reguliert.

Kochplatte

Die Heizstufe Kochen dient zum Herstellen von Toast, zum Erwärmen eines Wasserkessels, zum Anbraten und zum Garen bei starker Hitze.

Simmerplatte

Die Simmerstufe dient zum Schongaren, z. B. zum Herstellen von Saucen oder für Simmertöpfe. Sie kann auch direkt zum Weitergaren genutzt werden, z. B. für getoastete Sandwiches, Scones, fettfreie Spiegeleier und Quesadillas.

Röstopfen

Die höchste Heizstufe zum Zubereiten bei hoher Temperatur; für Pasteten, Brote, zum Anbraten von Fleisch, Gemüse und Geflügel, zum Grillen im oberen Ofen und zum Braten am Ofenboden.

Backofen

Eine mittlere Ofeneinstellung zum Zubereiten von Kuchen und Gebäck, zum Backen von Fisch, Lasagne oder Shepherd's Pie (britischer Auflauf) sowie zum Rösten von Fleisch und Geflügel bei mittlerer Hitze. Süße und saure Gerichte gleichzeitig zuzubereiten ist kein Problem, da sich die Aromen nicht vermischen.

Simmerofen

Langes und langsames Garen im Simmerofen entfaltet das Aroma und macht auch das zähste Fleisch zart. Dank des großen Fassungsvermögens lassen sich hier mehrere Pfannen übereinander verwenden. Ganz gleich, ob Suppe, Auflauf, dampfgegartener Reis, dampfgegartene Karotten und pochierte Früchte können alle Speisen gleichzeitig garen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen.

Aus dem kalten Zustand dauert es mehrere Stunden, bis die Öfen ihre normale Betriebstemperatur erreichen.

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN WÄHREND DES GEBRAUCHS HEISS WERDEN. KINDER SIND FERNZUHALTEN, UM VERBRENNUNGEN UND VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.

AGA R7 150

Fig. 3.2



DESN 517599

Der AGA R7 150 verfügt über traditionelle gusseiserne Öfen mit einzeln regulierbaren Kochplatten.

Kochplatten

Die zwei Herdplatten können auf verschiedene Heizstufen eingestellt werden: Entweder auf Kocheinstellung - das ist die heißere Stufe - oder auf Simmern bei schwacher Hitze. Jede Platte wird einzeln reguliert.

Kochplatte

Die Heizstufe Kochen dient zum Herstellen von Toast, zum Erwärmen eines Wasserkessels, zum Anbraten und zum Garen bei starker Hitze.

Simmerplatte

Die Simmerstufe dient zum Schongaren, z. B. zum Herstellen von Saucen oder für Simmertöpfe. Sie kann auch direkt zum Weitergaren genutzt werden, z. B. für getoastete Sandwiches, Scones, fettfreie Spiegeleier und Quesadillas.

Wärmplatte (Wärmeschränk)

Die Wärmplatte ist der ideale Aufbewahrungsort für gekochte Speisen.

Niedrigtemperatur-Ofen (Wärmeschränk)

Für ein breites Spektrum langsamer Kochvorgänge bestens geeignet, so z. B. für Lammkeule, Zupfbraten, Schweinebauch und festliche Kuchen.

HINWEIS: Fleisch- und Gemüsegerichte sollten auf der Kochplatte oder im Röstofen zubereitet werden.

Wärmofen (Wärmeschränk)

Zum Wärmen von Tellern und Serviergeschirr. Kann auch für kleine Ruhepausen vor dem Zerlegen verwendet werden.

Röstofen

Die höchste Heizstufe zum Zubereiten bei hoher Temperatur; für Pasteten, Brote, zum Anbraten von Fleisch, Gemüse und Geflügel, zum Grillen im oberen Ofen und zum Braten am Ofenboden.

Backofen

Eine mittlere Ofeneinstellung zum Zubereiten von Kuchen und Gebäck, zum Backen von Fisch, Lasagne oder Shepherd's Pie (britischer Auflauf) sowie zum Rösten von Fleisch und Geflügel bei mittlerer Hitze. Süße und saure Gerichte gleichzeitig zuzubereiten ist kein Problem, da sich die Aromen nicht vermischen.

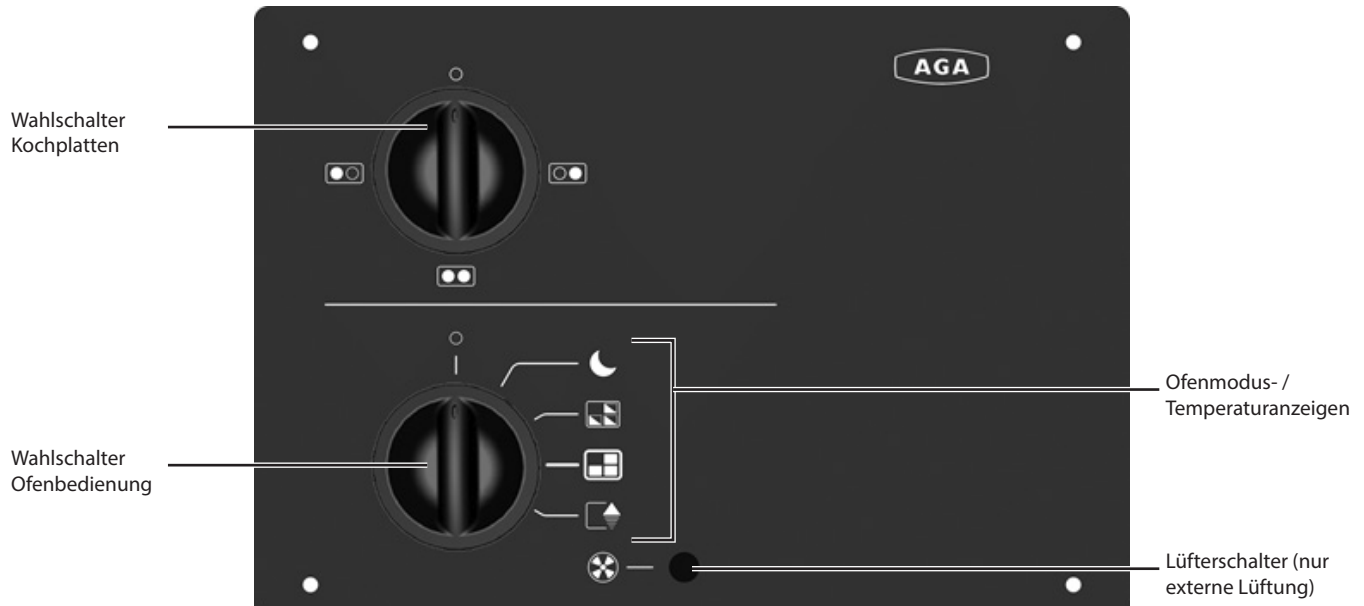
Simmerofen

Langes und langsames Garen im Simmerofen entfaltet das Aroma und macht auch das zähste Fleisch zart. Dank des großen Fassungsvermögens lassen sich hier mehrere Pfannen übereinander verwenden. Ganz gleich, ob Suppe, Auflauf, dampfgegartener Reis, dampfgegarnte Karotten und pochierte Früchte können alle Speisen gleichzeitig garen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen.

4. Bedienung des AGA R7

Die einzelnen Kochfelder des AGA R7 Herds werden auf den folgenden Seiten erläutert.

Als traditioneller Wärmespeicherherd ist der AGA bekannt für die wohlige Wärme, die er ausstrahlt. Diese Wärme erhalten Sie beim AGA R7 nur, wenn der Herd eingeschaltet ist. Sind nur Teilbereiche eingeschaltet, ist die Wärme geringer.



Bedienung des Ofens

Ihr AGA R7 verfügt über drei Öfen, die als eine Einheit arbeiten und drei unterschiedliche Kochzonen bilden.

Der Röstofen für das Zubereiten bei großer Hitze

Der Backofen für das Zubereiten bei mittlerer Hitze

Der Simmerofen zum Schongaren

⚠ LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT GEÖFFNETEN TÜREN LAUFEN.

Jeder Ofen verfügt über dasselbe Fassungsvermögen (ein 13 kg schwerer Truthahn passt hinein). Die AGA Wärmespeicher-Herdmöglichkeiten wie z.B. das Stapeln von Kochtöpfen können im Simmerofen genutzt werden. Auf diese Weise kann man alles Mögliche im gleichen Ofen zubereiten, z. B. Wurzelgemüse und Reis dampfgaren, gedämpften Pudding, Auflauf oder pochiertes Obst zubereiten. Die Herdplatten bleiben frei, Dampf- und Gargerüche in der Küche werden reduziert.

Die Öfen sind aus Gusseisen hergestellt, d.h. gekocht wird mit indirekt abgestrahlter Wärme, und genau das ist das Geheimnis der exzellenten Zubereitung, für die der AGA-Herd bekannt ist. Durch die indirekte Wärme trocknen die Zutaten nicht aus, sondern behalten ihre natürliche Feuchtigkeit und das Aroma.

Bei der Bedienung des Ofens können Sie aus vier Arbeitsmodi auswählen:



Normal - für den täglichen Gebrauch; hält die Öfen auf einer Temperatur, die zum Braten, Backen und Warmhalten in den jeweiligen Öfen geeignet ist.



Niedrig - für Garen auf niedriger Temperatur (10 °C niedriger als normal). Für das Erreichen der niedrigeren Gartemperatur benötigt der Herd aus dem Normalzustand etwas 2,5 Stunden. Die Wiederherstellung des Normalzustands aus diesem Modus dauert etwa 2 Stunden. Planen Sie also die entsprechenden Wartezeiten ein.



Hoch - für Garen auf hoher Temperatur (10 °C höher als normal). Für das Erreichen der höheren Gartemperatur benötigt der Herd aus dem Normalzustand etwas 2 Stunden. Die Wiederherstellung des Normalzustands aus diesem Modus dauert etwa 2,5 Stunden. Planen Sie also die entsprechenden Wartezeiten ein.



Schlummer - hält alle Öfen auf einer niedrigeren Temperatur, um den Energieverbrauch zu senken. Die Wiederherstellung der normalen Gartemperatur aus diesem Modus dauert etwa 3,5 Stunden.



Ofentemperaturanzeige

In jedem Modus blinkt das entsprechende Symbol während des Aufwärmens. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet das entsprechende Symbol dauerhaft rot. Während der Abkühlphasen zwischen den Modi bleibt das Symbol stabil und blinkt nicht.

5. AGA Zubehör

Abb.5.1



Abb.5.2



Abb.5.3

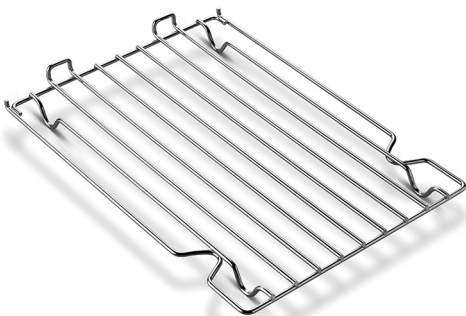


Abb.5.4



Um den Herd 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 Zubehörteile es gibt und wozu sie dienen.

Große Fettpfanne mit Grillrost (Abb.5.1)

Diese wird direkt auf die Laufschielen 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. Ist in jedem Ofen verwendbar, wird für die Kochplattenverwendung jedoch nicht empfohlen.

Halbhohe Fettpfanne und Grillrost (Abb.5.2)

Diese Fettpfanne kann im Querformat auf die Laufschielen in den Ofen geschoben oder auf einen Ofengrill gestellt werden. Die halbhohe 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. Ist in jedem Ofen verwendbar, wird für die Kochplattenverwendung jedoch nicht empfohlen.

3 Grillroste (Abb.5.3)

Diese werden in den Ofen hineingeschoben und dienen als Abstellflächen für Gerichte und Backbleche bzw. Fettpfannen, die nicht direkt auf die Laufschielen passen. Bei Bedarf können Sie in jedem Ofen benutzt werden. Siehe **“Öfen” auf Seite 9** zum korrekten Einsetzen der Grillroste.

1 Backblech (Abb.5.4)

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.

Deutsch

Backofenblech (Abb.5.5)

Zur Optimierung der Kochleistung befindet sich oben auf dem Ofen ein Backofenblech. Achten Sie darauf, dass es sich während des Betriebs des Ofens immer an seinem Platz befindet. So erzielen Sie optimale Ergebnisse. Das Blech wird während der Installation eingesetzt. Zu Reinigungszwecken kann es entfernt werden.

Toaster (Abb.5.6)

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.

Drahtbürste (Abb.5.7)

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.

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 Zubehörteile es gibt und wozu sie dienen.

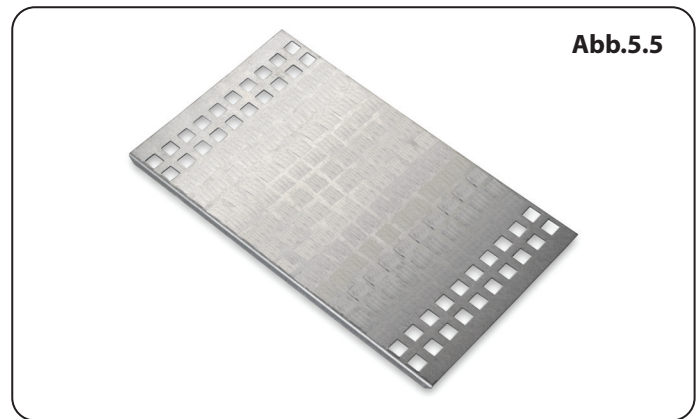


Abb.5.5

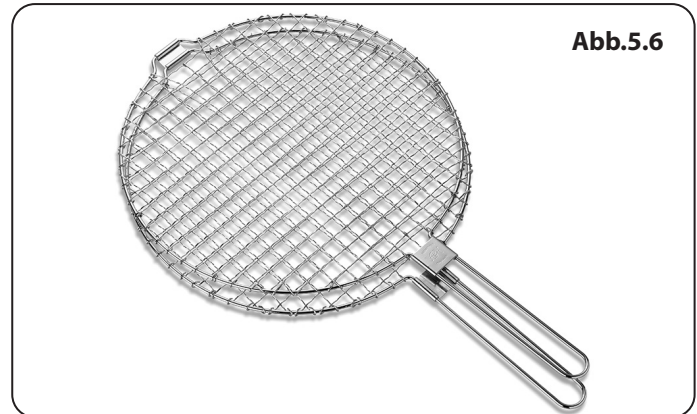


Abb.5.6

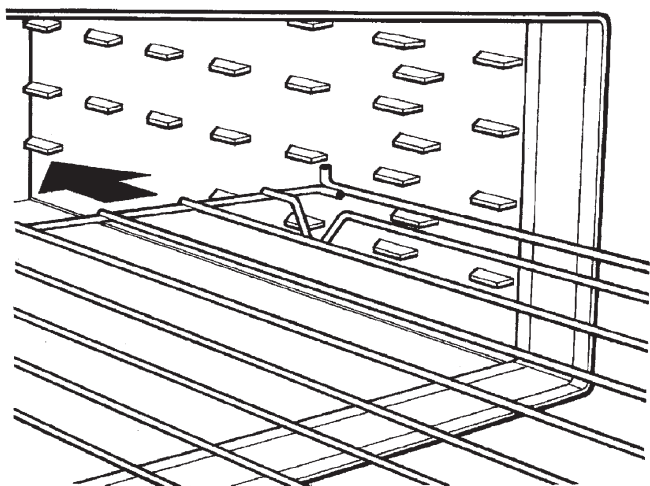


Abb.5.7

6. Öfen

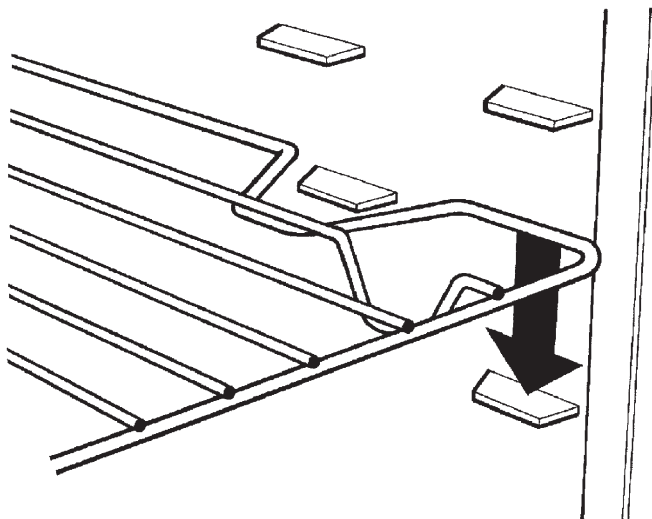
Einsetzen der Roste bei Gusseisen-, Röst-, Back- und Simmerofen

Abb.6.1



DESN 512403

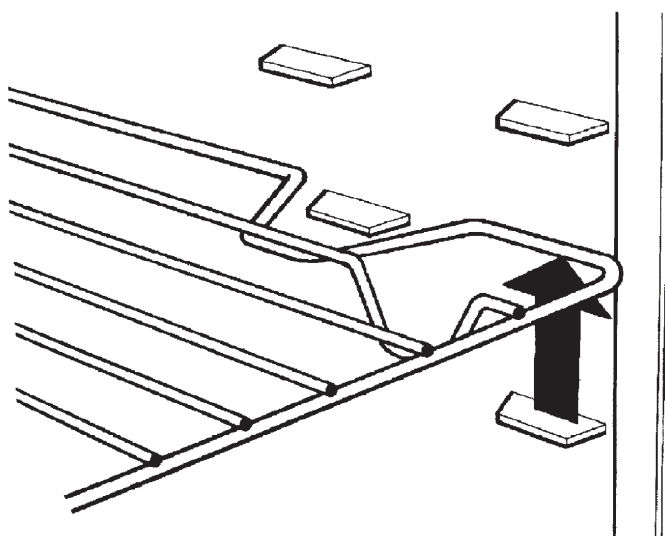
Abb.6.2



DESN 512404

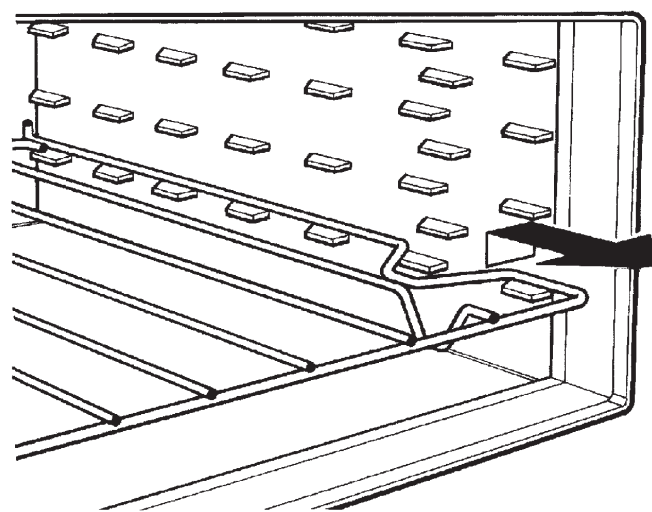
Entfernen der Roste bei Gusseisen-, Röst-, Back- und Simmerofen

Abb.6.3



DESN 512405

Abb.6.4



DESN 512406

Abb.6.1



DESN 517598

Der Röstofen

Der Röstofen kann zum "Grillen" oben und zum fettarmen Braten am Ofenboden benutzt werden.

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

Das Schöne an der Röstofenstufe ist, dass Fettspritzer verbrennen, wenn der Ofen auf volle Wärme eingestellt ist. Nur die Fettrückstände müssen gelegentlich ausgebürstet werden.

Der Röstofen eignet sich hervorragend für Brot und Pasteten. Quiche in Keramik oder Pasteten in Silikatglas-Schüsseln dürfen nicht blind gebacken werden, denn wenn sie auf den Ofenboden gestellt werden, gart die Pastete von unten und die Füllung setzt sich und wird von der umströmenden Wärme braun. Wie Ihnen bekannt sein wird, leiten flache Metallbehälter die Wärme schneller als Keramik und benötigen daher eine kürzere Garzeit.

Die speziell geformten 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.

Der Backofen

Dieser Ofen führt weniger Wärme zu und ist damit ideal für Kuchen, Gebäck und alles, was bei mittlerer Hitze gegart wird, z. B. Fischauflauf, Lasagne, Soufflée, Crumble und Rouladen. Auch Fleisch und Geflügel können hier zubereitet werden. Eigentlich kann so ziemlich alles auf im Backofen zubereitet werden, was auch im Röstofen möglich ist, nur dauert es hier länger.

Backen Sie Kuchen auf einem einzigen Rost. Bei Verwendung von zwei Rosten sollten Sie ab und zu die Plätze wechseln, um für eine gleichmäßige Bräunung zu sorgen, wie Sie dies auch bei einem Ofen mit mehreren Wärmezonen tun würden.

Ebenso wie bei der Röstofenstufe werden die speziell geformten Fettpfannen und Backbleche direkt auf die Laufschielen 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 Röstbleche nach Beendigung des Garvorgangs. Wenn Sie im Ofen verbleiben, hat dies Auswirkungen auf die Ofentemperatur.

Ist der Röstofen über längere Zeit im Einsatz, z.B. für die Zubereitung einer gesamten Mahlzeit, kann auch die Temperatur im Backofen ansteigen. Daher ist eine Anpassung des Kochvorgangs nötig; die folgenden Vorschläge können dabei hilfreich sein.

1. Wenn Sie das Gericht in den Backofen stellen, dann stellen Sie sicher, dass der kalte flache Rost während des gesamten Garvorgangs direkt über dem Gericht steht.
2. Darüber hinaus ist es evtl. erforderlich, die Position des Rosts nach unten zu verlagern.
3. Wenn Sie z.B. sehr reichhaltige Fruchtekuchen backen, die lange gebacken werden müssen, stellen Sie den Kuchen auf die vierte Gitterrostposition des Ofens und schieben Sie den kalten flachen Rost etwa 45 Minuten lang direkt darüber. Schieben Sie den flachen Rost anschließend in die Mitte des Simmerofens. Stellen Sie den Kuchen auf diesen Rost und warten Sie, bis er durchgebacken ist.
4. Oder lassen Sie den Backofen etwa 4 Stunden lang kalt werden, bevor Sie ihn verwenden.

HINWEIS: Zur Optimierung der Kochleistung befindet sich oben auf dem Backofen ein loses Lochblech. Dieses muss während des Betriebs des Ofens immer an seinem Platz bleiben.

Der Simmerofen

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.

- Ein optimales Ergebnis erzielen Sie mit AGA-Kochgeschirr, das über dicke Böden und stapelbare Deckel verfügt.
- Fleisch- und Geflügelstücke sollten idealerweise 30 - 45 Minuten im Röstofen gebraten und anschließend in den Simmerofen gestellt werden. Für gefülltes Fleisch und Geflügel ist diese Methode ungeeignet.
- Schweinefleisch und Geflügel sollten eine Innentemperatur von mindestens 75 °C erreichen.
- Lassen Sie Suppen, Aufläufe und Flüssigkeiten immer aufkochen, bevor Sie sie in den Ofen 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 Nachwürzen und Andicken erst am Ende der Garzeit.
- Viele trockene Hülsenfrüchte und Bohnen, beispielsweise getrocknete rote Kidneybohnen, müssen nach dem Einweichen mindestens 10 Minuten kochen, bevor sie in ein Gericht gegeben werden können.

Elektrische Ofenlüftung

Wenn Ihr Herd mit dieser Funktion ausgestattet ist, beachten sie folgende Anwendungshinweise:-

Da jeder Ofen nach außen entlüftet wird, bedeutet der Betrieb des Lüfters, dass beim Zubereiten von Speisen im Ofen Kochgerüche und Dampf nach draußen geleitet, anstatt in die Küche abgeführt zu werden. Schalten Sie den Lüfter ein, wenn Sie Speisen in den Ofen geben. Die Entlüftung des Ofens sorgt außerdem dafür, dass Sie süße und herzhafte Gerichte gleichzeitig kochen können, ohne dass die Gefahr besteht, dass sich die Aromen vermischen - ein zartes Zitronensorbet kann im selben Ofen wie Knoblauchpilze zubereitet werden!

Wenn Sie die Speisen in den Ofen eingelegt haben, drücken Sie auf den Schalter mit dem  Lüfter-Symbol. Der Lüfter wird aktiviert und die Kochgerüche werden nach draußen abgeleitet.

DENKEN SIE DARAN, DEN LÜFTER AUSZUSCHALTEN, WENN SIE MIT DEM KOCHEN FERTIG SIND.

Abb.6.3



DESN 517599

Niedrigtemperatur-Ofen und Wärmeofen (Abb.6.2)

Diese Öfen werden von einem einzelnen Heizelement an der Rückseite des Garraums beheizt. Dafür muss ein einzelner AN-AUS-Knopf auf der linken Seite der Abstellplatte des Wärmeschranks gedrückt werden; dieser kann auf Bedarf AN- und AUSGESCHALTET werden. Diese Öfen bestehen im Inneren nicht aus Gusseisen.

Niedrigtemperatur-Ofen

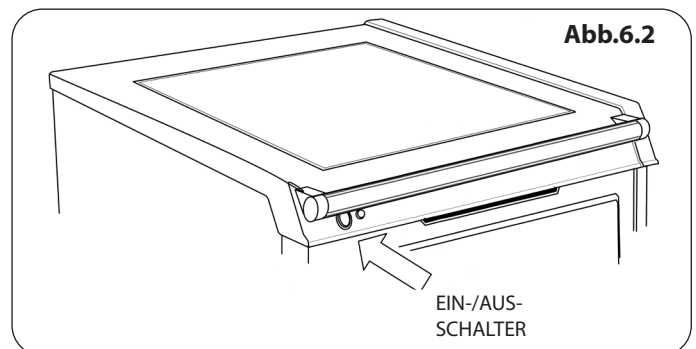
Dieser Ofen hat ähnliche Charakteristika wie der Simmerofen und sollte in ähnlicher Weise verwendet werden. Er wälzt die Hitze sanfter um, wodurch er sich für längere Garzeiten besonders gut eignet. Dies gilt insb. für Kochvorgänge, die über Nacht andauern, z. B. beim Backen von reichhaltigen Fruchtekuchen und Festtagskuchen. Für das Backen von Schaumgebäck ist dieser Ofen evtl. auch am besten geeignet.

HINWEIS: Diese Öfen werden in den Raum entlüftet, eine mechanische Entlüftung nach außen ist nicht erhältlich.

Dinge, an die Sie beim Kochen mit niedriger Temperatur denken sollten:

- Heizen Sie die Öfen vor dem Kochen 30 Minuten lang vor.
- Bringen Sie Aufläufe, Suppen usw. auf der Herdplatte zum Kochen und garen Sie Fleisch zunächst im Röstofen, bevor Sie es in den Niedrigtemperatur-Ofen stellen.

Abb.6.2



- Vergewissern Sie sich, dass Aufläufe über ausreichende Flüssigkeit verfügen, besonders wenn der Kochvorgang lange dauert.
- Verschließen Sie Aufläufe während des Kochvorgangs mit einem Deckel oder einer Folie, um die Feuchtigkeit zu erhalten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gerichte in den Ofen passen, bevor Sie die Speisen zubereiten.
- Stellen Sie sicher, dass Fleisch und Geflügel vor dem Verzehr kochend heiß ist und eine Innentemperatur von 75°C erreicht.
- Lassen Sie tiefgefrorene Speisen immer vollständig auftauen, bevor Sie sie zum Kochen verwenden.

Sie können auch knuspriges weißes Schaumgebäck im Niedrigtemperatur-Ofen backen.

Die für das Garen im Niedrigtemperatur-Ofen erforderlichen Zeiten hängen von der Temperatur, Menge und Art des Gerichtes ab, das Sie zubereiten; als Richtwert für Aufläufe wird eine Garzeit von mindestens 2 Stunden empfohlen.

Beobachten Sie die Gerichte aufmerksam, bis Sie mit dem Ofen vertraut sind.

Der Niedrigtemperatur-Ofen 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 sind Baisers, die in diesem Fall nicht garen, sondern austrocknen würden.

Die Platten

Abstellplatte

Die Abstellplatte ist die emaillierte Oberfläche, die die Herdplatten umgibt. Sie wird warm, wenn die Herdplatten des R7 in Betrieb sind. Obwohl die Abstellplatte keine Kochfläche ist, können Sie ihre Wärme für zahlreiche nützliche Arbeiten ausnutzen, die Ihnen in der Mehrzahl der Fälle Zeit sparen und den Abwasch ersparen! Dazu gehören das Aufwärmen von Honig oder Sirup im Gefäß oder das Schmelzen von Butter oder Schokolade in einer Schale (wodurch Sie sich das Schmelzen in einem Kochtopf sparen). Stellen Sie die Schale jedoch bitte auf eine Korkmatte oder ein gefaltetes Küchentuch, um Kratzer auf der Emaille zu vermeiden. Trotz seiner Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit ist Glasemaille Glas, auf welchem Kratzspuren zurückbleiben!

Die Abstellplatte kann in warmem Zustand auch zum Abstellen einer Tasse Kaffee oder Tee oder zum Trocknen umständlich geformter Bleche, Schäler oder von Mixern und deren Einzelteilen verwendet werden.

Kochplatten

Die Herdplatten werden separat von den Öfen und unabhängig voneinander betrieben.

Die Kochplatte befindet sich auf der linken und die Simmerplatte auf der rechten Seite des R7. Die Kochplatte ist die heißere der beiden Platten, die Simmerplatte die kältere. In beide Platten sind elektrische Heizelemente eingearbeitet, die sich innerhalb von etwa 11 bzw. 8 Minuten aufheizen. Die Herdplatten können völlig unabhängig von den Öfen benutzt werden.

Dies bedeutet, dass sich der R7 dahingehend vom traditionellen AGA-Wärmespeicherherd unterscheidet, dass er während der gesamten Garzeit geeigneter Gerichte verwendet werden kann, da die Herdplatten eine konstante Temperatur bewahren. Der traditionelle AGA-Herd hingegen gart bei sinkenden Temperaturen; bei diesem empfehlen wir, auf den Herdplatten zu beginnen und dann die Öfen zu verwenden. So kann auch beim R7 vorgegangen werden, es ist jedoch nicht notwendig. Sollten Sie z.B. ein Pastagericht mit Soße auf dem R7 zubereiten, können alle Arbeitsschritte auf den Herdplatten vorgenommen werden.

Die gesamte Herdplatte kann zum Zubereiten verwendet werden. Mehrere Kochgeschirre passen gleichzeitig auf die Platte. Die Herdplatten sind etwas höher als die obere Platte

angeordnet, um versehentliche Kratzer zu vermeiden, wenn das Kochgeschirr seitlich verschoben wird. **ZIEHEN SIE** die Kochutensilien nicht von einer Platte zur anderen, sonst entstehen Schäden an der Emaille!

Die Isolierdeckel aus Edelstahl werden über die Herdplatten gestülpt, wenn diese nicht in Betrieb sind. Bei eingeschalteten Herdplatten sind die Isolierdeckel warm. Auf keinen Fall sollten Sie Gegenstände wie Wasserkessel, Koch- oder Backgeschirr direkt auf die Isolierdeckel abstellen, da diese sonst zerkratzen. Investieren Sie in ein Paar gepolsterte Ablageflächen, falls Sie die Isolierdeckel als Ablagefläche verwenden möchten!

Bürsten Sie angebrannte Speiserückstände oder Krümel mit der beiliegenden Drahtbürste von den Herdplatten ab. Hinweise zur Reinigung finden Sie auf der Seite **“Reinigung und Pflege” auf Seite 16.**

Bedienung der Kochplatte

Um die Kochplatte zu bedienen, stellen Sie den Drehregler in die Position , so wie  zur Einstellung für die Simmerplatte.

Zum Einschalten beider Platten stellen Sie den Regler auf Position .

Kochplatte

Die Kochplatte ist die heißeste Platte. Sie wird zum Kochen, Grillen, Anbraten, Toasten und im Grunde genommen für alle Aufgaben genutzt, 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 dem Topf 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 Kochplatte zu heiß ist, um Speisen direkt darauf zu garen.

Simmerplatte

Die Simmerplatte ist die kühlere der beiden Herdplatten 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, Suppen, Scones, zum scharfen Anbraten von Muscheln und sogar für fettfreie Spiegeleier äußerst interessant. Langsam gerösteter Toast kann direkt auf der Simmerplatte ohne Zuhilfenahme des AGA-Toasters zubereitet werden.

Die Simmerplatte hat dieselbe Größe wie die Kochplatte und wird ebenfalls flach hergestellt, damit ein möglichst großflächiger Kontakt mit den AGA-Töpfen, der Grillpfanne, Bratpfanne und dem Wasserkessel erreicht wird.

Deutsch

Hinweise zur Reinigung finden Sie auf der Seite **“Reinigung und Pflege” auf Seite 16.**

Generelle Empfehlungen

Wenn er zum ersten Mal eingeschaltet wird, verströmt der AGA eine kurze Zeit lang einen bestimmten Geruch. Dies liegt einfach am Schutzöl, das von den Herdplatten abbrennt. Wischen Sie das Innere der Deckel aus, während der AGA aufgeheizt wird, um zu verhindern, dass sich ein Ölfilm im Inneren ablagert.

Die folgenden Punkte sollen Ihnen dabei helfen, sich an das Garen mit dem AGA zu gewöhnen, wenn Sie zuvor einen nicht wärmebasierten Speicherherd verwendet haben. Das AGA-Buch stellt eine sehr nützliche Einführung für den Herd dar.

Die folgenden Punkte sollten sorgfältig beachtet werden, um den Herd so effektiv wie möglich zu betreiben:

1. Decken Sie die Herdplatten mit den Isolierdeckeln ab, wenn sie nicht in Gebrauch sind.
2. Säubern Sie die Herdplatten regelmäßig mit der Drahtbürste.
3. Es müssen Kochutensilien mit flachen Böden verwendet werden, um einen optimalen Kontakt zur Herdplatte herzustellen.
4. Schließen Sie die Ofentüren vorsichtig, bis sie einrasten.
5. Garen Sie so viel wie möglich in den Öfen, damit die Hitze konserviert wird und Gargerüche und Kondensation reduziert werden.
6. Beim Garen und Aufheizen sollten die Ofentüren nicht längere Zeit offen stehen.

Der Röstofen kann auch zum "Grillen" und zum fettarmen Braten am Ofenboden benutzt werden.

- Verwenden Sie AGA-Kochutensilien und gusseisernes Kochgeschirr, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Sie haben flache Böden, die den besten Kontakt zu den Herdplatten herstellen.
- Die AGA-Töpfe können im Simmerofen gestapelt werden. Dies ist vor allem beim Dampfgaren von Gemüse und beim Warmhalten von Soßen hilfreich.
- Bewahren Sie den flachen Rost außerhalb des AGA auf. Verwenden Sie es kalt im Röstofen, um die von der Ofenoberseite abgestrahlte Wärme abzufangen, sodass unterhalb eine eher gemäßigte Ofentemperatur entsteht. Es kann auch zum Backen benutzt werden.
- Einen Leitfaden zum Kochen mit dem AGA finden Sie auf der Seite **“AGA Öfen - Gartabelle” auf Seite 15.** Bitten Sie Ihren AGA-Fachhändler um eine Einladung zu einer Vorführung des AGA.

Einbrennen Von Kochplatten Und Öfen

Die Kochplatten und Öfen Ihres AGA Rangemaster-Gerätes bestehen aus Gusseisen und sind sehr langlebig. Gusseisen oxidiert jedoch in den meisten Umgebungen auf natürliche Weise.

Alle Oberflächen der Öfen und Kochplatte(n) müssen vollständig getrocknet und gleichmäßig eingebrannt werden.

Alle Öfen und Kochplatten sollten regelmäßig mit einem geeigneten Speiseöl eingebrannt werden (siehe Hinweis zu Rauchpunkten). Dazu werden alle freiliegenden, unbeschichteten Gusseisenflächen in den Öfen und auf den Kochplatten mit Öl besprüht oder eingerieben und anschließend erhitzt, um das Öl in die Oberflächen einzubrennen. So entsteht mit der Zeit eine Schutzschicht, die verhindert, dass das Gusseisen durch Feuchtigkeit oxidiert.

Dieser Vorgang sollte 6 Wochen lang einmal pro Woche wiederholt werden, sobald Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wenn Sie Ihr Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, sollten Sie die gusseisernen Oberflächen bei Wiedereinbetriebnahme erneut einbrennen.

Empfohlene Öle zum Einbrennen von Gusseisen.

Zum Einbrennen von Gusseisen können die meisten Speiseöle verwendet werden. Dabei sollte die Rauchpunkttemperatur berücksichtigt werden. In der nebenstehenden Tabelle sind geeignete Öle entsprechend ihres Rauchpunktes aufgeführt.

Die Werte in dieser Tabelle stellen den typischen Rauchpunkt für handelsübliche Speiseöle dar. Rauchpunkte können für ein Öl aufgrund von Verarbeitungstechniken und/oder saisonalen Schwankungen variieren.

ÖLTYP	Rauchpunkt °C
Avocadoöl (nativ)	271,1
Distelöl	260,0
Reiskeimöl	232,2
Sojaöl	232,2
Erdnussöl	232,2
Maiskeimöl	232,2
Sonnenblumenöl	226,7
Rapsöl	218,3
Traubenkernöl	215,6
Pflanzenöl	204,4
Extra natives Olivenöl	190,6
Pflanzenfett	182,2
Kokosöl	176,7

7. AGA Öfen - Gartabelle

Da der Garvorgang in Aga Öfen nicht nur mit heißer Luft, sondern mit der von den Gussteilen abgestrahlten Wärme erfolgt, ist keine genaue Temperaturumrechnung möglich. Suchen Sie im Aga-Kochbuch nach einem Rezept. Die folgende Tabelle zeigt eine Kurzanleitung zur Benutzung Ihres Ofens. Denken Sie daran, dass die Positionen der Ofenroste von oben nach unten gezählt werden.

SPEISEN	OFENTEMPERATUR
Röstofen	HOCH
Grillen	• Oben - Grillen
Teegebäck	• 2. Laufschiene - Scones, kleine Pasteten, Grillen
Feingebäck	• 3. Laufschiene - Brötchen, Yorkshire-Pudding
Brot	• 4. Laufschiene - Braten, Geflügel
Yorkshire-Pudding	• Ofengrillrost auf dem Ofenboden - Brotlaibe, Pasteten, Grillgemüse, fettarmes Braten
Braten	• Direkt auf dem Ofenboden - Quiches, Pasteten, Pizza.
Fettarmes Braten	Backen in weniger als 45 Minuten - Legen Sie Kuchen oder Gebäck auf den Grillrost auf dem Ofenboden und schieben Sie den kalten flachen Rost direkt darüber, um die Oberhitze abzuschildern
Röst-/Simmer-/Backofen	MITTLERE HITZE
Kuchen	• Weiter oben - Biskuit, bestimmte Gebäcksorten, Törtchen
Gebäck	• Mitte - Fisch, Soufflé, Shepherd's und Cottage Pie, Lasagne
Fisch	• 4. Laufschiene - Blechkuchen, Kekse, bestimmte Gebäcksorten
Shepherd's Pie, Cottage Pie	• Ofengrillrost auf dem Ofenboden - Victoria Sandwichkuchen, Käsekuchen
Lasagne	
Soufflés	
Buttergebäck	
Simmerofen	NIEDRIG BIS MITTEL
Schmorgerichte	• Schmorgerichte, Fonds, Suppe, Milchpudding und ähnliche Gerichte - auf der AGA-Kochplatte oder im Röstofen auf Temperatur bringen und dann in den Simmerofen geben
Fonds und Suppe	
Milchpudding, Reis und Risotto	• Baisers - auf dem Grillrost am Ofenboden trocknen
Schaumgebäck/Baiser	• Schwerer Früchtekuchen - je nach Größe 4 bis 15 Stunden auf dem Grillrost am Ofenboden garen
Schwerer Früchtekuchen	

Ihre Aga verfügt über eine hohe Einstellung, die eine höhere Temperatur liefert für

- schnelleres Grillen für z.B. Toast oder Frühstück
- Garen größerer Mengen an Speisen, insbesondere Backen

TIPPS

Wenn die Speisen zu schnell braun werden, schieben Sie den kalten flachen Rost über die Speisen, um die Oberhitze abzuschildern. Für perfekte Ergebnisse beim Backen drehen Sie die Bleche gegen Ende des Garvorgangs um.

8. 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.**

9. 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.

Installationsvoraussetzungen

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 - STROMSCHLAGGEFAHR

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.

NUTZEN SIE KEINE Verlängerungskabel für dieses Gerät.

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.

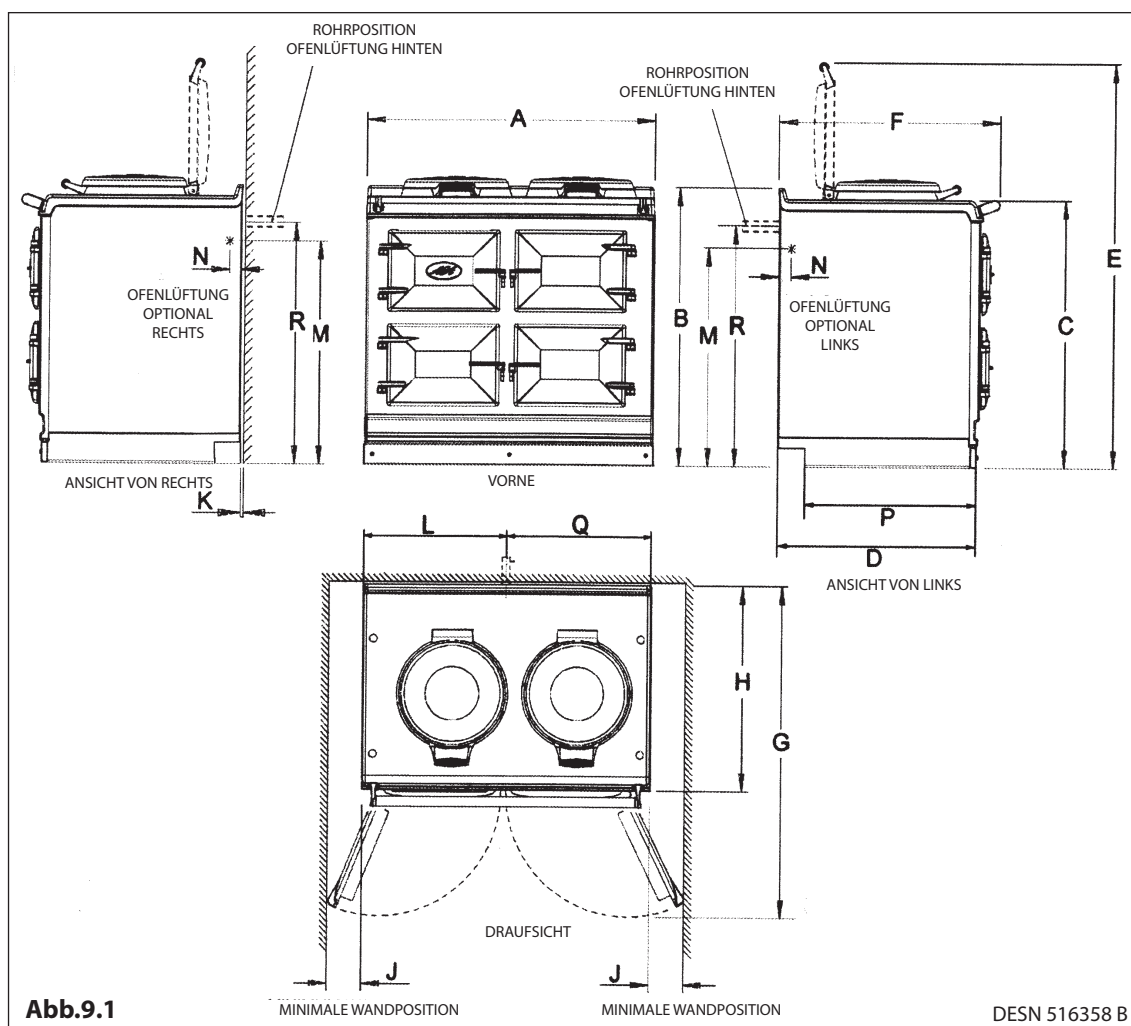
Lieferbedingungen

- Der AGA R7 100 wird auf 1 Palette geliefert
- Der AGA R7 150 (Wärmeschränk) wird auf 2 Paletten geliefert.

Es muss genügend Platz in der Küche sein, um am Gerät mit einer Stellfläche von 1005 mm x 740 mm arbeiten zu können. Anhand eines Holzmodells (Platte auf Schwenkrollen) in der Größe 1005 mm x 740 mm kann überprüft werden, ob das Gerät AGA in aufgebautem Zustand über das Grundstück in die Küche transportiert werden kann und durch die Türen passt. Es ist auch zu bedenken, dass das Gerät selbst 960 mm hoch ist, auf der Palette stehend beträgt die Gesamthöhe 1100 mm. Höhere Hindernisse könnten ein Problem darstellen.

Falls die Platte/das Holzmodell über das Grundstück transportiert werden kann und durch die Türen passt, kann der AGA ohne weitere Arbeiten wie beabsichtigt installiert werden.

Geräteabmessungen - AGA R7 100



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	H	P	Q	R
mm	987	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	559	813	30	634	422	849

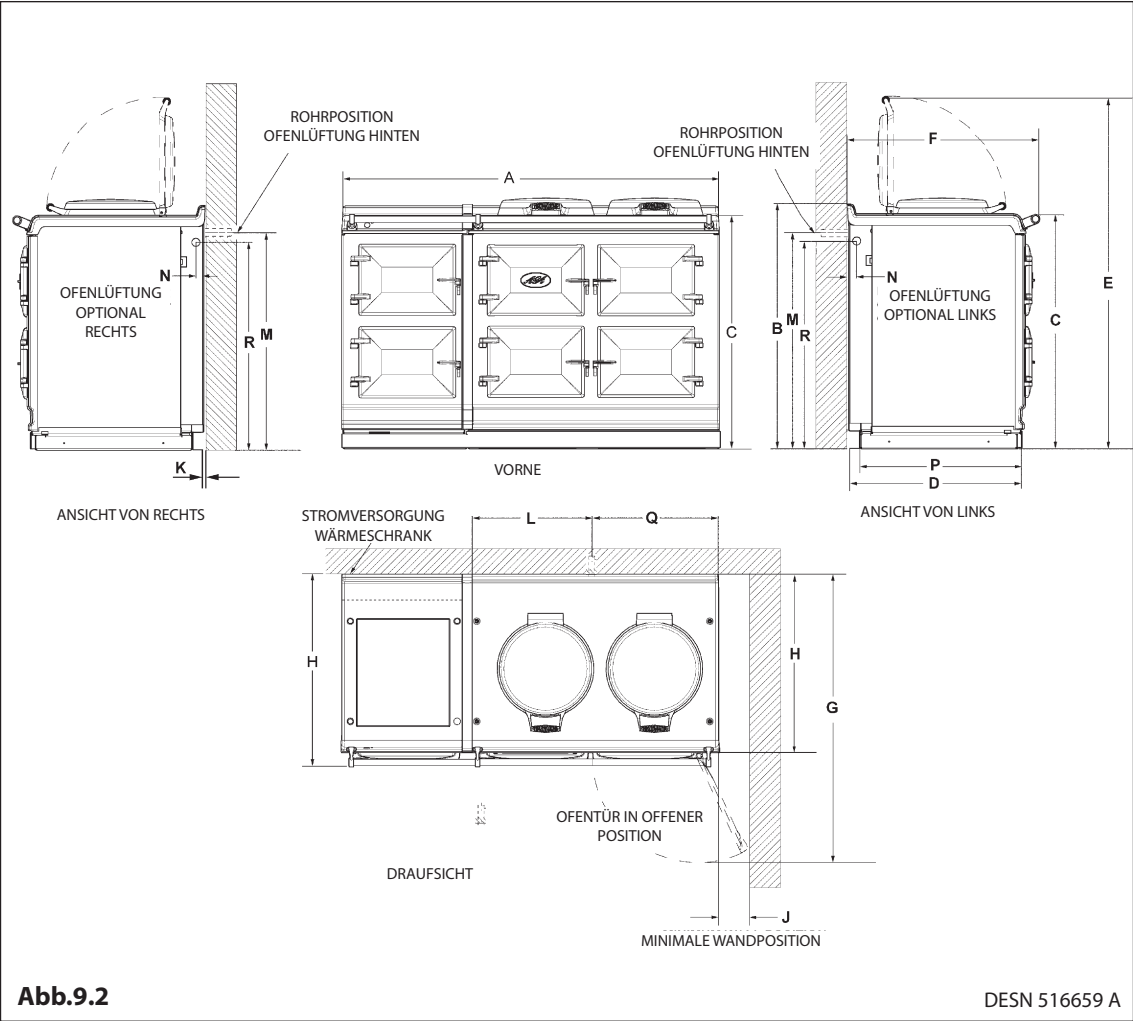
Herdabmessungen

Bei der Vermessung der Stellfläche für einen Herd müssen die tatsächlichen Sicherheitsabstände des "Gerätekörpus" zu den in den Abbildungen genannten Maßangaben um 10mm vergrößert werden. Auf diese Weise berücksichtigt der Sicherheitsabstand auch die naturbedingten Maßabweichungen, die mit großen Gussteilen verbunden sind. Besonders die Breite über die Gerätevertiefung könnte kritisch werden.

GEWICHT DES GERÄTS (ohne Verpackung)

Modell: AGA R7 100 - 444 kg

Geräteabmessungen - AGA R7 150



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	H	P	Q	R
mm	1478	951	913	680	1388	760	1145	698	116	10	559	849	30	634	422	813

Herdabmessungen

Bei der Vermessung der Stellfläche für einen Herd müssen die tatsächlichen Sicherheitsabstände des "Gerätekörper" zu den in den Abbildungen genannten Maßangaben um 10mm vergrößert werden. Auf diese Weise berücksichtigt der Sicherheitsabstand auch die naturbedingten Maßabweichungen, die mit großen Gussteilen verbunden sind. Besonders die Breite über die Gerätevertiefung könnte kritisch werden.

GEWICHT DES GERÄTS (ohne Verpackung)

Modell: AGA R7 100 - 444 kg

Wärmeschränk - 110 kg

Abstände

Der komplette Herd wird auf dem Boden montiert und der Aufstellort für das Gerät muss folgende Mindestmaße besitzen:-

Ein Mindestabstand von 60 mm muss oberhalb des hochgestellten Isolierdeckelgriffs frei bleiben.

Seitenabstände Eine Lücke von 3 mm ist auf beiden Seiten zwischen der oberen Platte des Herds und den angrenzenden Arbeitsflächen erforderlich, die eventuell noch montiert werden sollen. Dadurch soll sichergestellt werden, dass die obere Platte noch einwandfrei entfernt werden kann, falls dies später einmal notwendig werden sollte.

- Wird der Herd vor Seitenwänden aufgestellt, ist auf der rechten und linken Seite ein Abstand von 116 mm notwendig, damit die Backofentüren noch zugänglich bleiben.
- Wenn der AGA Herd in einer Mauernische aufgestellt werden soll, muss der Mindestabstand um mindestens 10 mm vergrößert werden, um auch Platz für schräge Wände zu berücksichtigen.
- Außerdem muss ein Mindestabstand von 1000 mm vor dem Herd frei bleiben, damit er bedient werden kann.

Herdsockel bzw. Herdboden

Der Untergrund bzw. Sockel, auf dem der Herd aufgestellt werden soll, muss horizontal sein und das Gesamtgewicht des Geräts tragen können. Die Bodenfläche des eingebauten AGA-Sockels muss eben sein und sich über der Fußbodenhöhe befinden, damit Wartungsarbeiten durchgeführt werden 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. Durch die angebrachten Keile wird ein Kippen und Schaukeln verhindert.

Fliesen

Wenn der Herd 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 Herds überstehen. Der Zugang zum Entfernen der oberen Platte muss frei bleiben, damit eine spätere Wartung ungehindert möglich ist.

Zwischen der Rückseite der Abdeckplatte und der Wand hinter dem Gerät muss ein Zwischenraum von mindestens 10 mm eingehalten werden.

DA DIESES GERÄT IM DAUERBETRIEB EINGESETZT WERDEN KANN, SIND DIESE WICHTIGEN ANWEISUNGEN UNBEDINGT ZU BEACHTEN:

Brennbare Wände

Häuser, die aus brennbaren Baustoffen (wie z.B. Bauholz oder Stützwandsegmente sowie verfugte Gipskartonwände) hergestellt sind, erfordern besondere Brandschutzmaßnahmen.

Nicht brennbare Wände hinter einem Herd müssen eine Isolierschicht (Monolux oder gleichwertig) von mindestens 25 mm Stärke bis auf Höhe der Herdplatte haben.

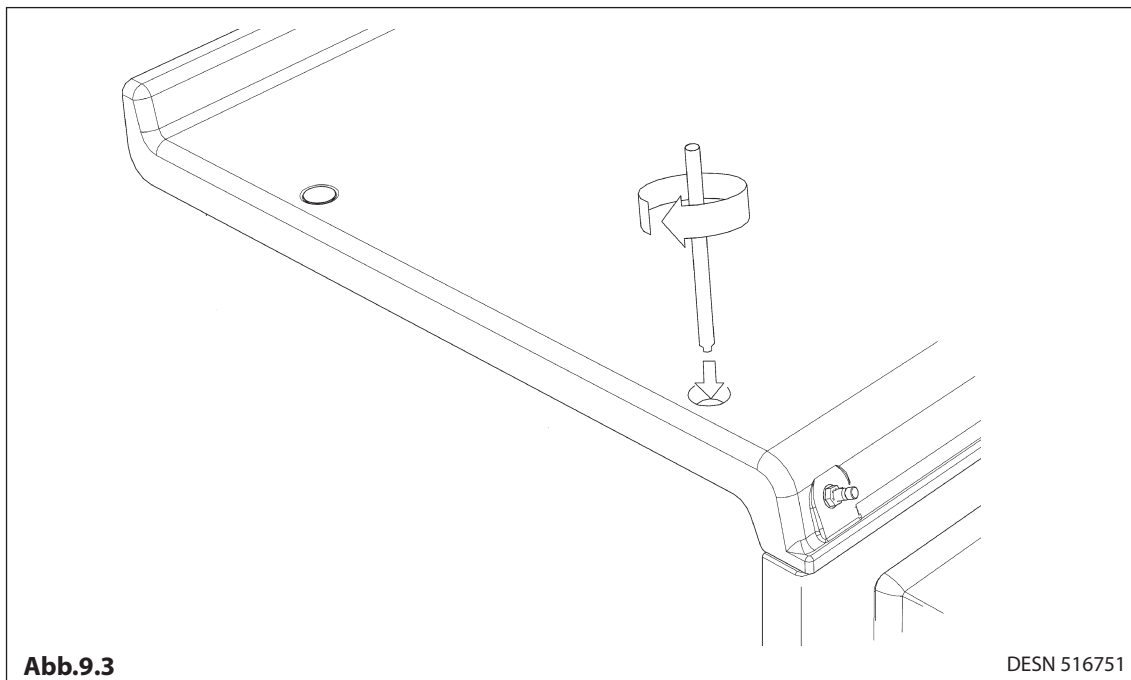
Darüber hinaus müssen die Ofenbelüftungsrohre mit der mitgelieferten Hochtemperatur-Glasfolienmanschette isoliert und ein Abstand von 25 mm eingehalten werden.

BESONDERER HINWEIS: Achten Sie darauf, dass Elektrokabel oder Kunststoffleitungen nicht in unmittelbarer Umgebung hinter oder direkt über dem Herd an bzw. in der Wand verlaufen.

Dieses Material kann vorzeitig altern, wenn es ununterbrochen höheren Temperaturumgebungen ausgesetzt ist.

Einstellung der Abdeckplatte - AGA R7 (Siehe Abb.9.3)

Eine Verstellung der Abdeckplatte sollte allgemein vermieden werden. Allerdings kann ganz leicht an den Abdeckplatten-Schraubmuttern gedreht werden, um die Ausrichtung der Abdeckplatte zu optimieren.



Stromversorgung - AGA R7 100

⚠️ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

⚠️ DIESES GERÄT IST FÜR DIE AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENE BETRIEBSSPANNUNG VORGESEHEN. DAS SCHILD BEFINDET SICH HINTER DER SOCKELBLENDE.

In der Nähe des Geräts wird ein 1-Phasen-Anschluss mit 32 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 Kabel gekürzt werden, 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 3mm 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.9.4** abgebildeten Bereichen zugänglich sein, damit die Kabel verlegt werden können.

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

Stromversorgung - Wärmeschrank (AGA R7 150)

⚠️ DER WÄRMESCHRANK-ZUSATZ ERFORDERT EINE SEPARATE 1-PHASEN-STROMVERSORGUNG.

⚠️ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

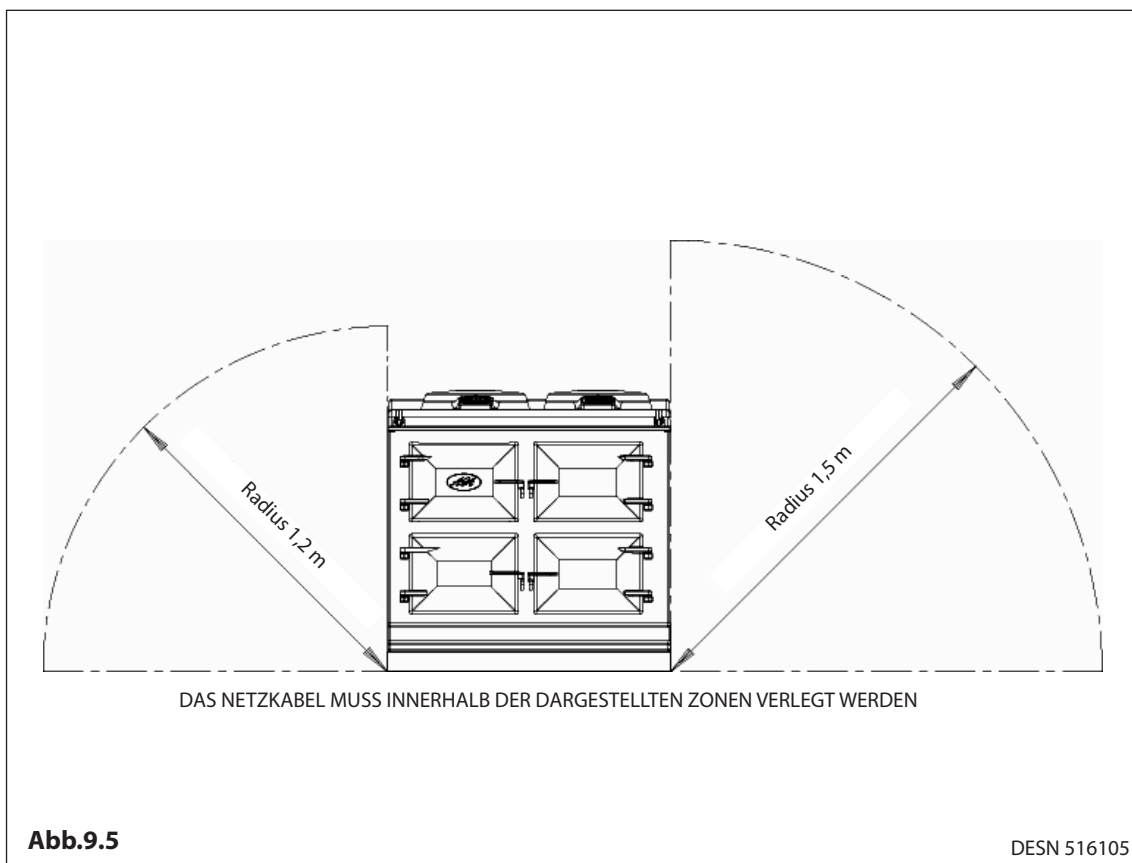
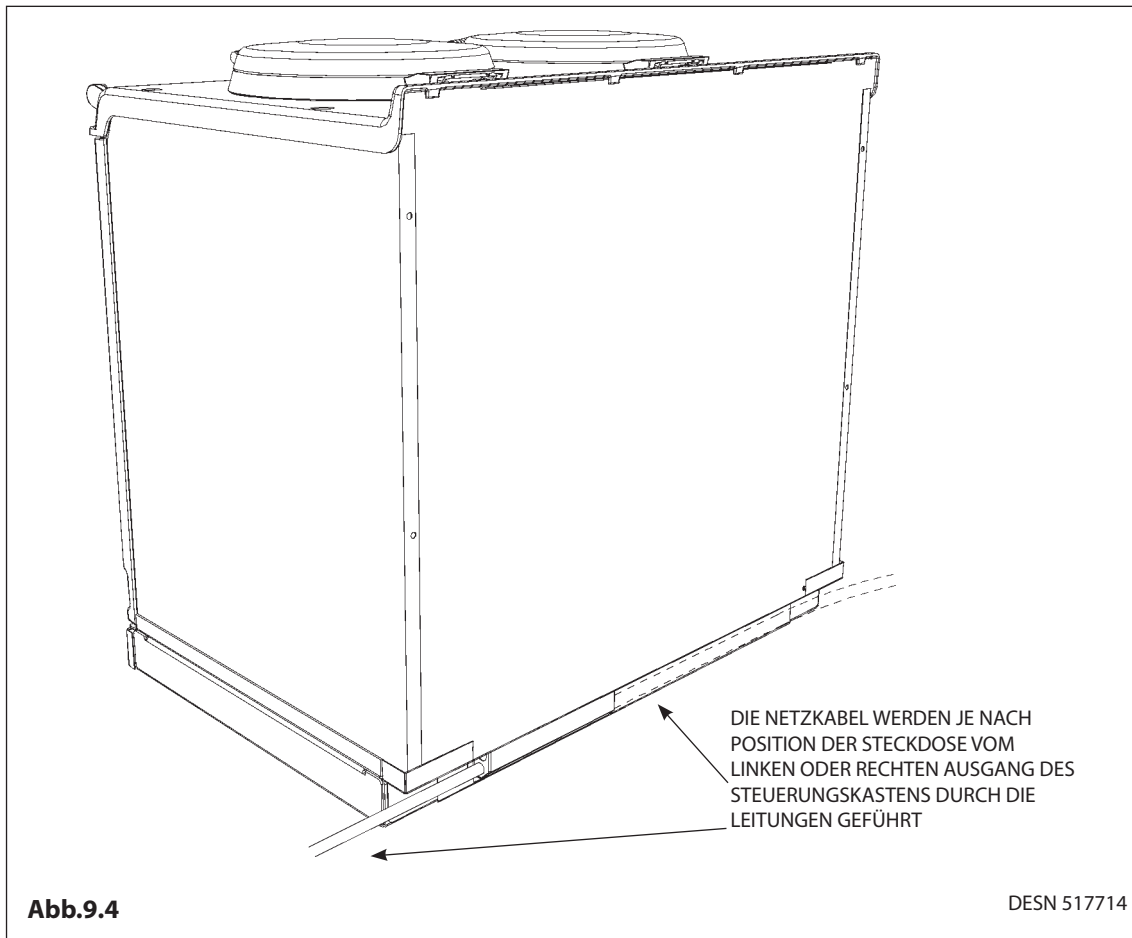
⚠️ DIESES GERÄT WURDE FÜR DIE AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENE SPANNUNG KONZIPIERT. ES BEFINDET SICH AUF EINER AUSZIEHLADE IN DER BODENPLATTE DES WÄRMESCHRANKS OBERHALB DES SOCKELS.

Für dieses Gerät ist eine abgesicherte Stromversorgung mit 230 V DC, 50 Hz und 3 A erforderlich (mit Ausnahme des AGA-Wärmeschrankmodells mit Induktionskochfeld; Informationen zur Stromversorgung dieses Modells finden Sie in der Anleitung für das entsprechende AGA-Induktionskochfeldmodell). Die externe Zuleitung zum Gerät muss mit einem dreiadrigen Silikonisierkabel (SIHF) und gemäß den aktuellen Verkabelungsvorschriften und örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

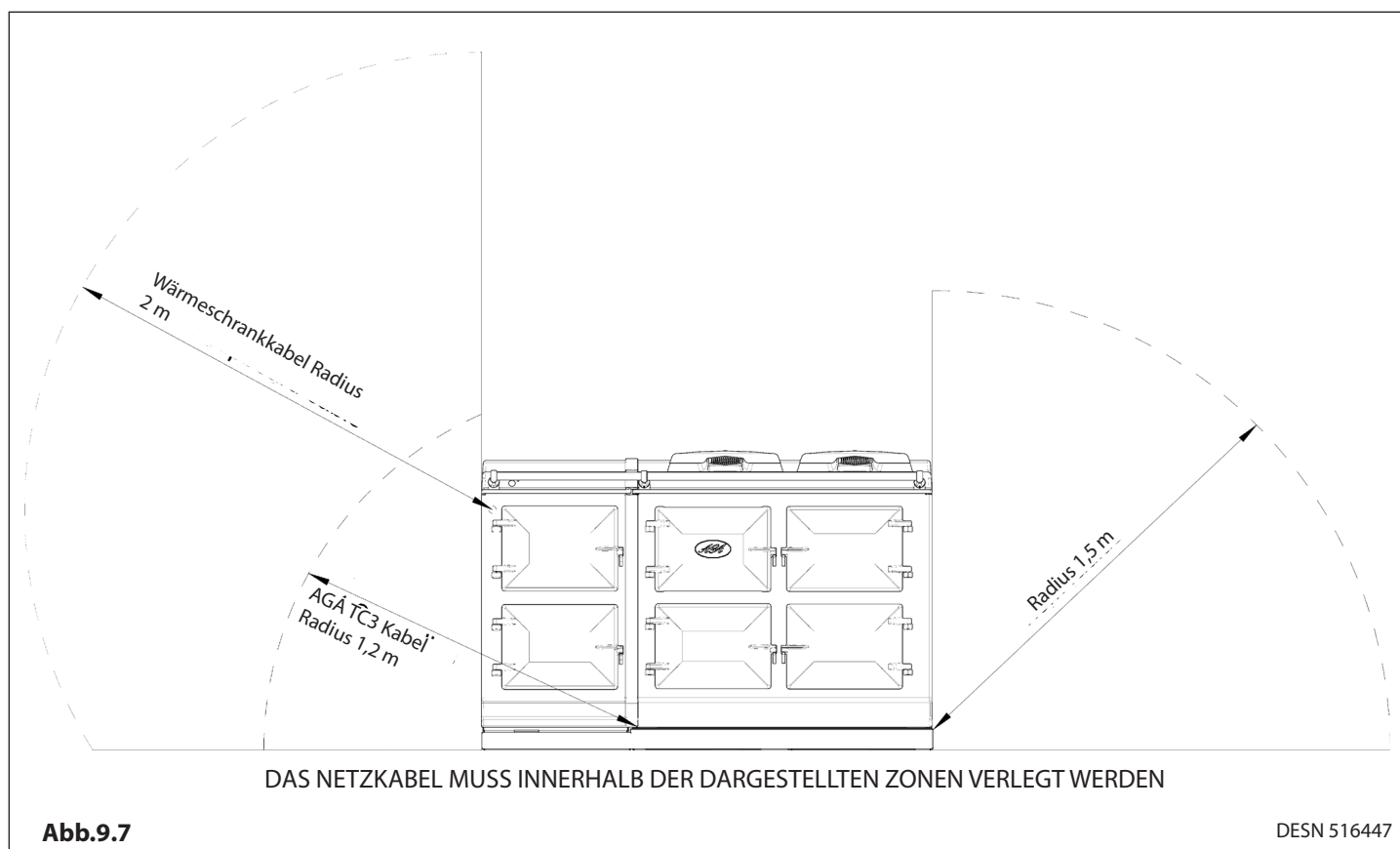
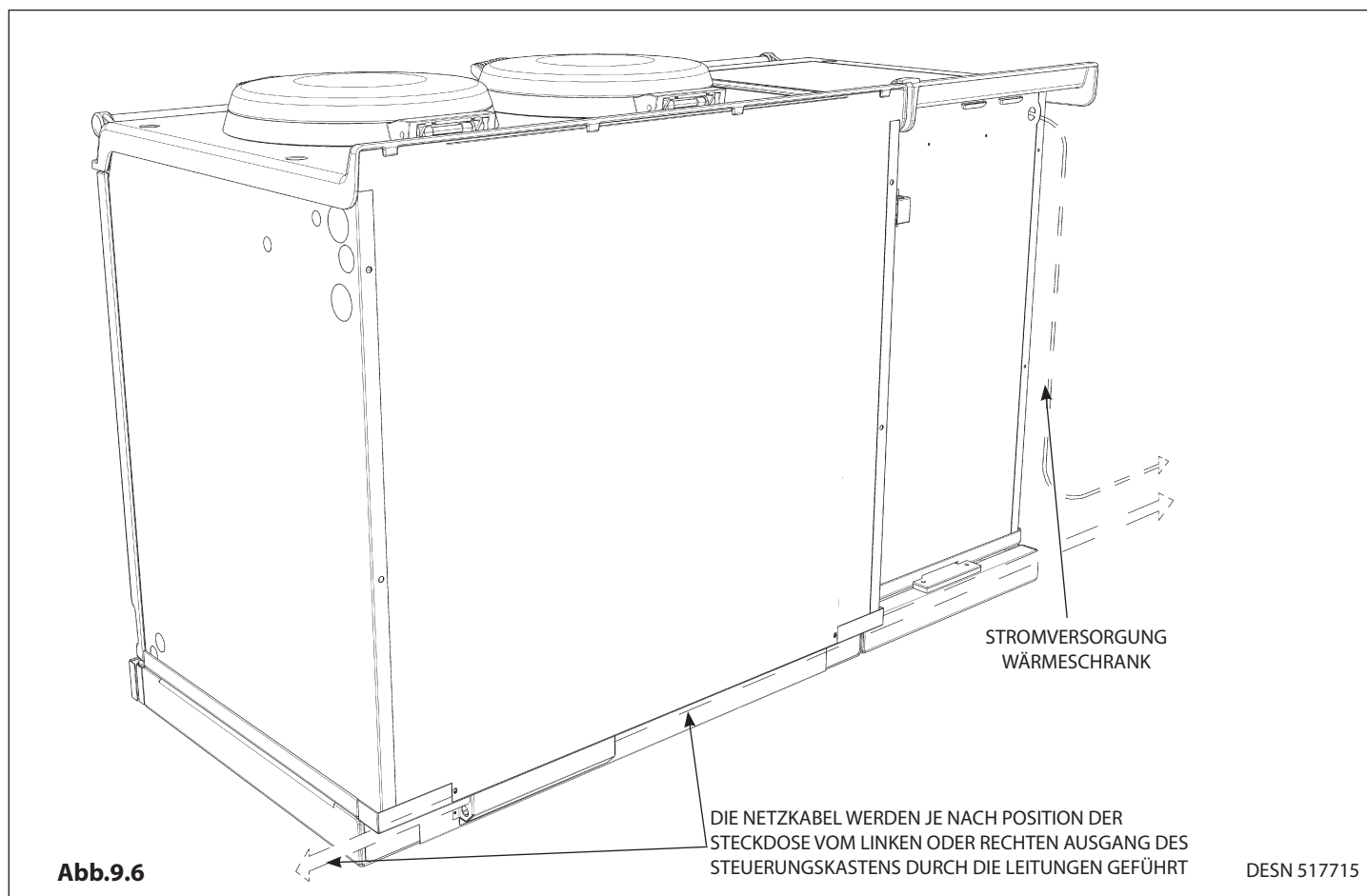
Beim Anschließen des Geräts an die Stromversorgung muss eine Vorrichtung zur vollständigen elektrischen Trennung des Geräts vorgesehen werden, vorzugsweise durch einen abgesicherten zweipoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in beiden Polen.

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

Netzkabelführung - AGA R7 100



Netzkabelführung - AGA R7 150



Extern belüftete Modelle - Lüftungsrohranschluss

HINWEIS: DIE LÜFTUNGSÖFFNUNG UNTER DEM SCHIRMBLECH DARF NICHT ABGEDECKT WERDEN.

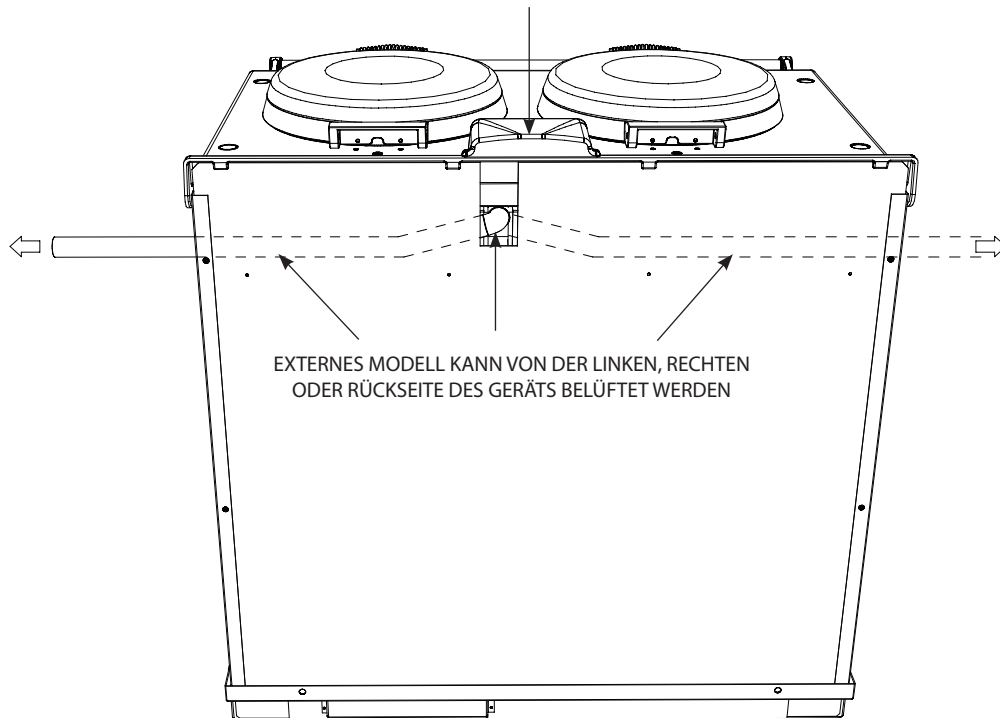


Abb.9.8

DESN 517716

Die Abbildung zeigt das Gerät mit der Ofenlüftung auf der rechten Seite.

Zugang zum Lüftungsrohranschluss durch rechteckigen Ausschnitt

Kann auch von hinten belüftet und durch die Öffnung in der Rückwand abgeführt werden.

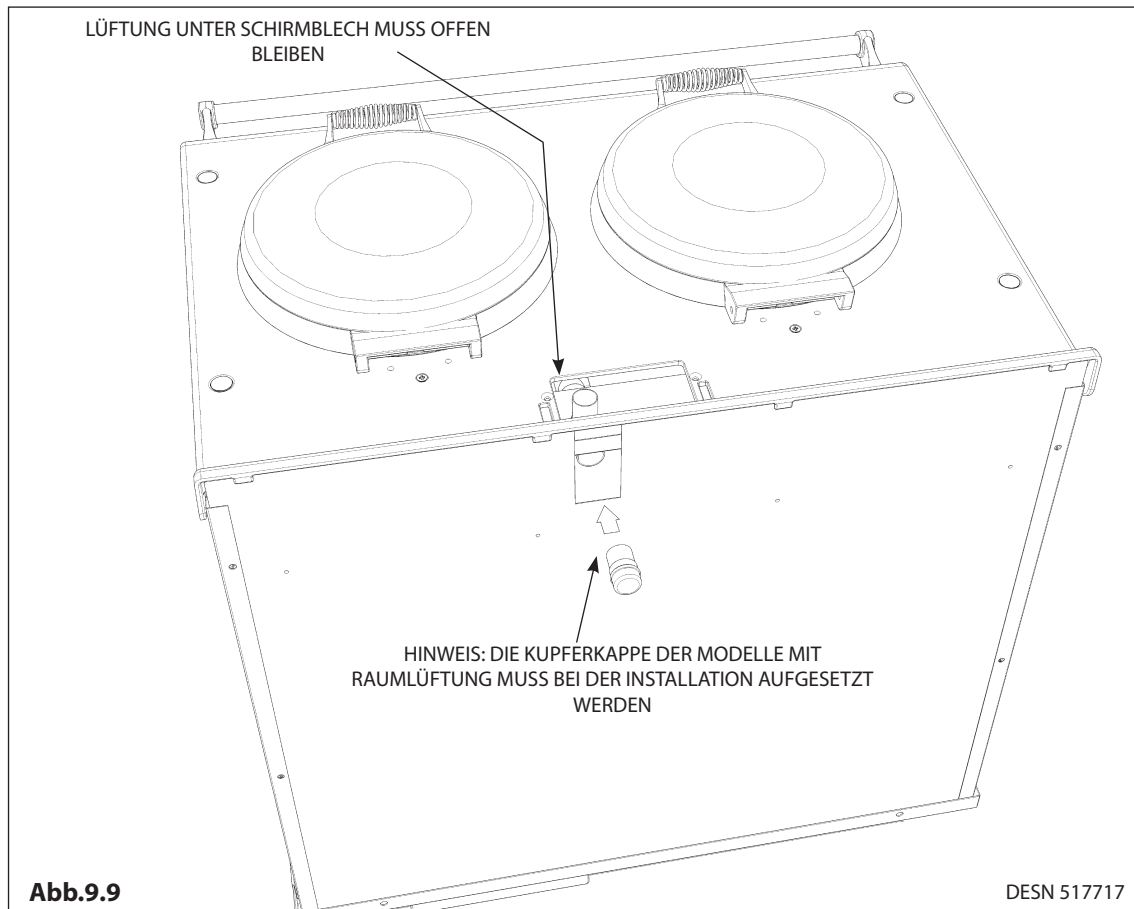
Dichten Sie die Rohrverbindung mit Aluminiumband ab.

Bei der Installation der Belüftung des AGA R7 auf der linken Seite ist darauf zu achten, dass das Lüftungsrohr (mit dem mitgelieferten Isolationsmaterial) vollständig isoliert ist. Achten Sie darauf, dass, wenn das Lüftungsrohr hinter dem Wärmeschrank verläuft, das Netzkabel nicht an der heißen Oberfläche des Lüftungsrohrs verlegt wird.

Für den AGA R7 ist eine Lüftung auf der rechten oder der Rückseite zu bevorzugen.

HINWEIS: Lüftungsrohrauslass unter Schirmblech muss offen bleiben. **NICHT ABDECKEN.**

Modelle mit Raumlüftung



Modelle mit Raumlüftung

Bei diesen Modellen wird die Installation einer zusätzlichen Dunstabzugshaube empfohlen. Der Lüftungsauslass befindet sich beim AGA an der Oberseite des Herds zwischen den beiden Kochplatten und dient zum Abführen von Feuchtigkeit aus den Öfen. Für die Montage der Dunstabzugshaube sollte der vom Hersteller empfohlene Mindestabstand zur Herdoberseite eingehalten werden.

Dieser beträgt 650 mm für AGA Rext 720 650 mm für AGA 1000 SE

Ofenlüftungssysteme

Siehe **Abb.9.10**

Das Lüftungsrohr des Herds darf maximal 6 Meter lang sein und sollte durch eine Außenwand geführt werden. Bei Vollholzhäusern ist besondere Vorsicht geboten.

Wenn das Lüftungsrohr durch brennbares Material geführt wird, muss ein Luftspalt von mindestens 25 mm um das Rohr herum eingehalten werden und vorzugsweise mit Isoliermaterial umwickelt sein.

Für ideale Betriebsbedingungen sollte die maximale Spannungsversorgung des Motors gemäß Berechnungen auf 24 V (DC) begrenzt werden.

Die Berechnung der Spannung für die jeweilige Rohrleitung wird wie folgt vorgenommen:-

1. Halten Sie den Rohrverlauf so einfach wie möglich - vermeiden Sie Biegungen.
2. „Vertikale Steigleitungen“ sind nicht zulässig.
3. Der Rohrverlauf sollte horizontal sein - mit einer leichten Neigung nach unten zum Lüfter.

Mindestens 12 Volt für den ersten Meter der Lüftungsleitung einschließlich einer Biegung

- Jeder zusätzliche Meter plus 1 Volt.
- Jede zusätzliche Biegung plus 2 Volt
- Maximal zulässig sind 24 Volt.
- Der Mindestwert beträgt 15 Volt.

HINWEIS: IN DER OFENLÜFTUNGSLEITUNG IST EINE LEICHT ZUGÄNGLICHE REVISIONSÖFFNUNG VORZUSEHEN.

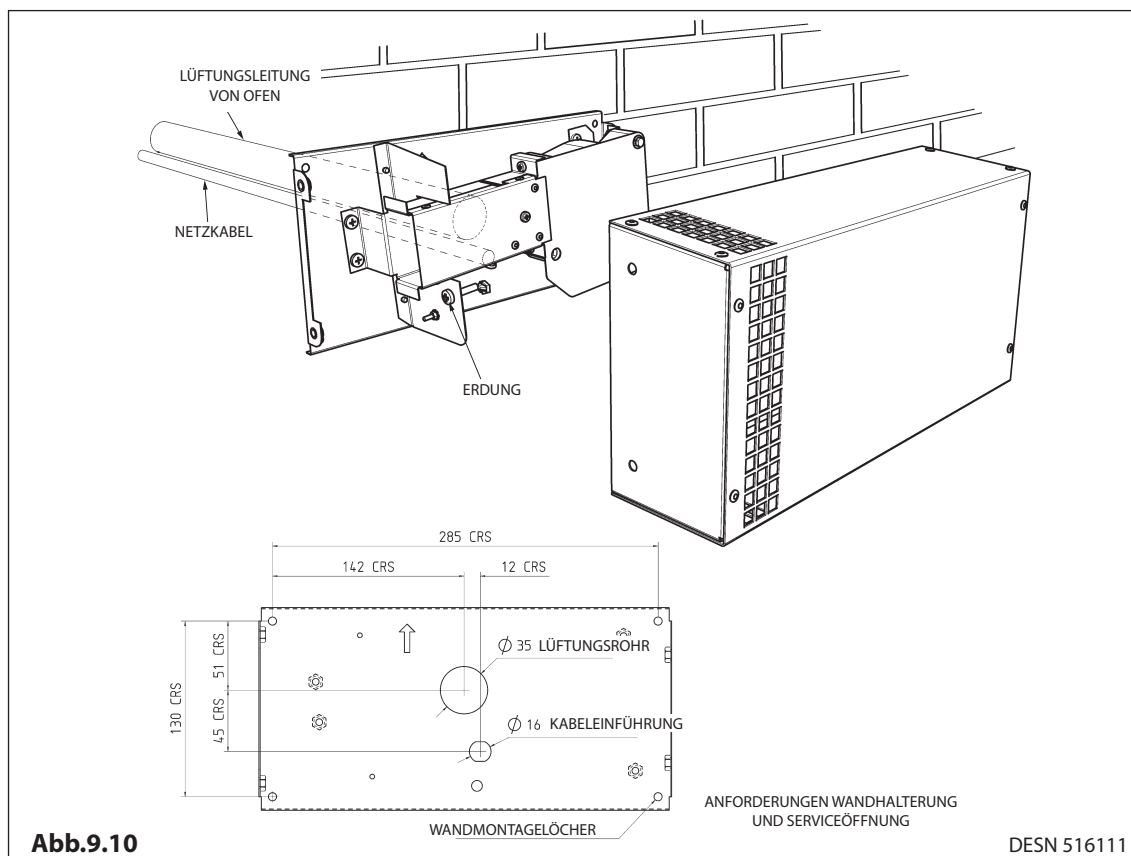


Abb.9.10

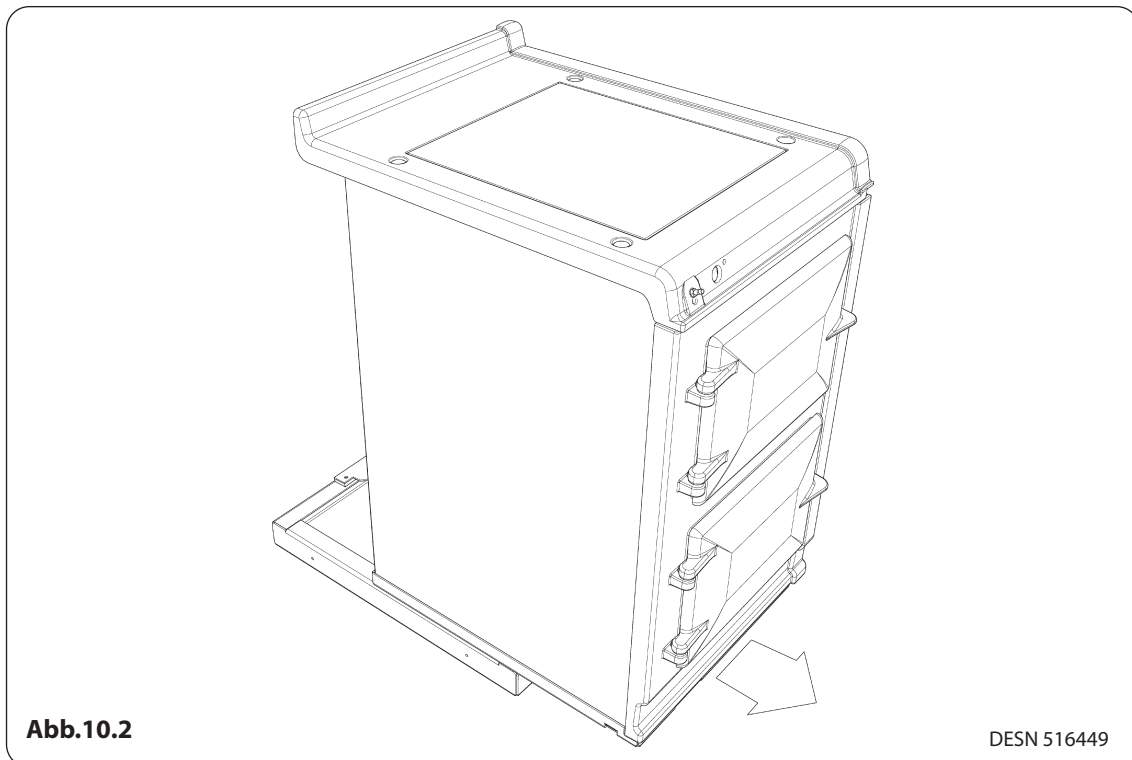
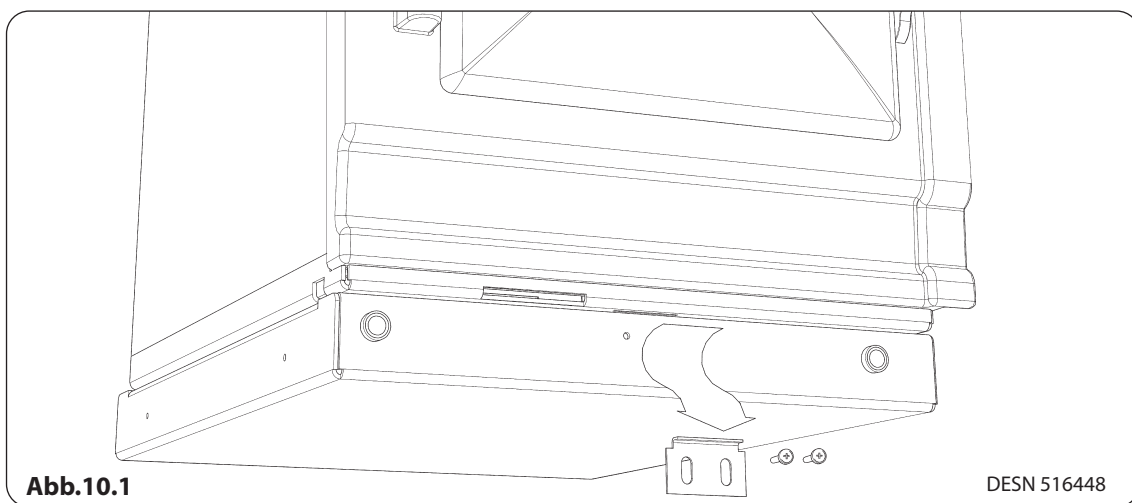
DESN 516111

10. Installation des Wärmeschrankes

HINWEIS: Der AGA R7 Wärmeschrank sollte zusammen mit der Abdeckplatte in aufgebockter Stellung geliefert werden (**mit Ausnahme der Modelle mit Induktionskochfeld, bei denen die Oberseite vollständig heruntergeklappt ist**). Dies ermöglicht es, das komplette Gerät auf seinen Sockel gleiten zu lassen, ohne dass die Abdeckplatten zusammenstoßen, wenn der AGA R7 daneben steht. Die Abdeckplatte des Wärmeschrankes sollte auf ihre korrekte Höhe heruntergekurbelt werden, sobald das Gerät seine endgültige Stellung einnimmt.

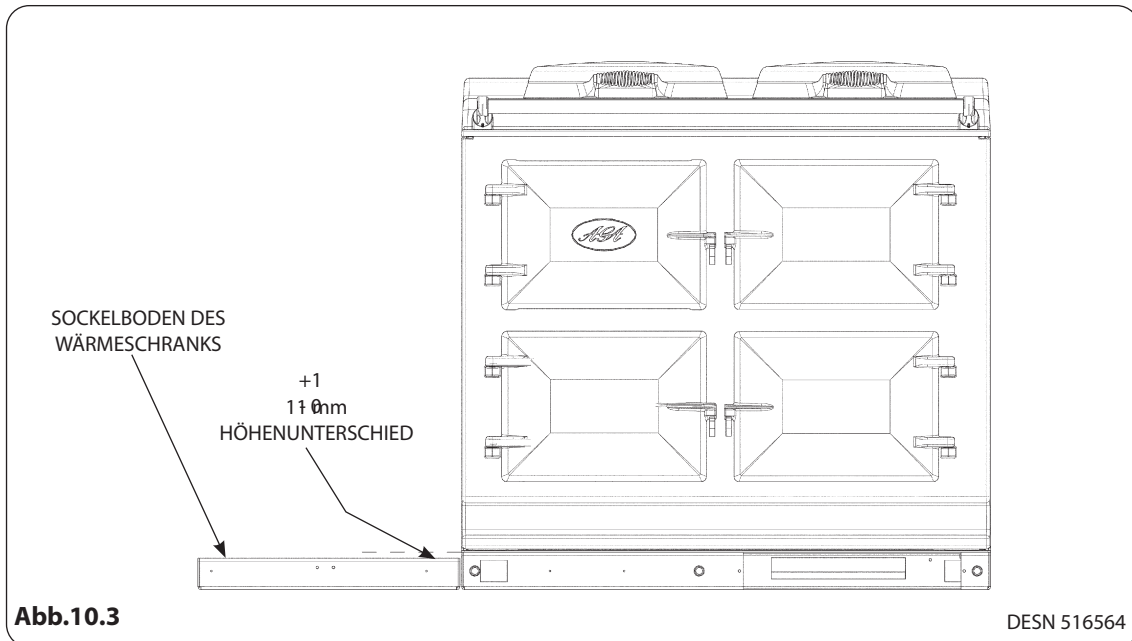
Bei Modellen mit Induktionskochfeld müssen die Verstellmutter der Abdeckplatte nach oben gedreht werden, bevor der Wärmeschrank auf dem Sockel montiert werden kann, damit zwischen den beiden Abdeckplatten ein ausreichender Abstand gewährleistet ist.

1. Lösen Sie den Wärmeschrank vom Sockel, indem Sie zwei Schrauben und die Haltetasche vom Sockel abnehmen (**Abb.10.1**), schieben Sie den Wärmeschrank nach vorn aus der hinteren Halterung (**Abb.10.2**).



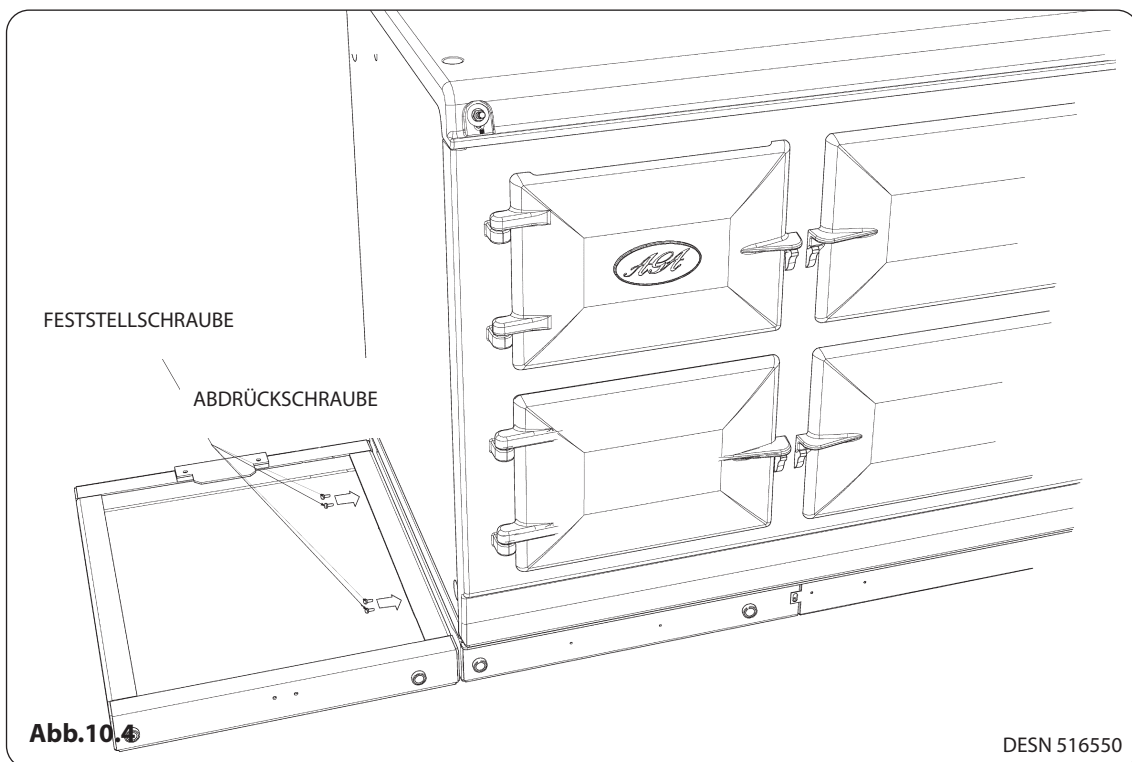
2. Stellen Sie den Sockel neben dem AGA R7 auf. Zwischen den beiden Sockeln darf keine Lücke mehr sein (**Abb.10.3**).

Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob der Sockel korrekt steht; überprüfen Sie auch, ob der Höhenunterschied zwischen dem Sockel des Wärmeschrankes und dem Sockel des R7 100 korrekt ist (11 mm). Korrigieren Sie die Sockelhöhe ggf. mit den Unterlegscheiben an jeder Ecke.



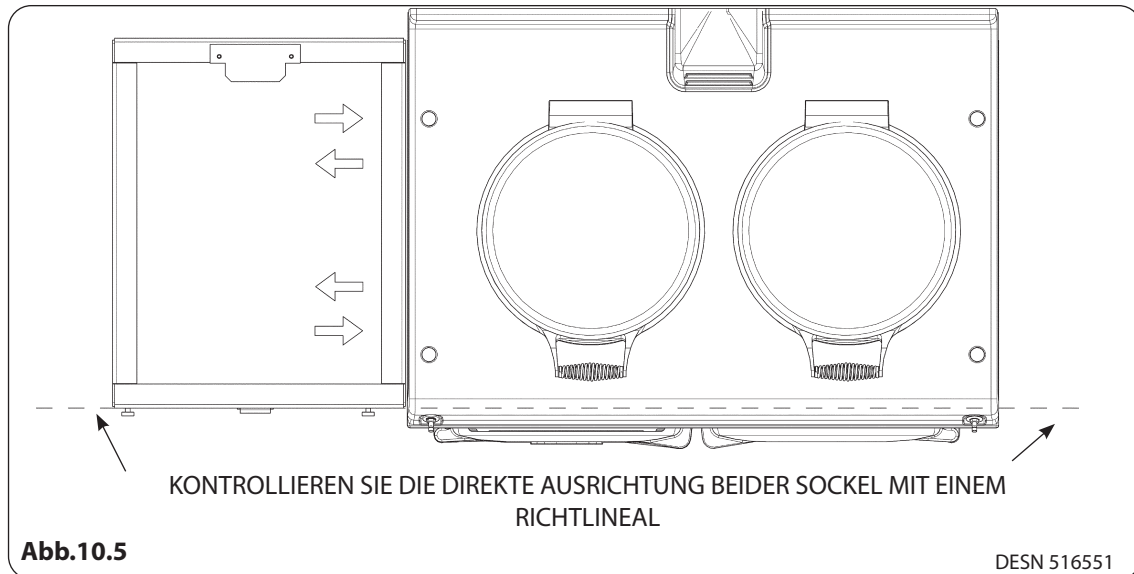
3. Schrauben Sie den Sockel des Wärmeschrankes mit den mitgelieferten M6-Schrauben und Unterlegscheiben am Sockel des AGA R7 an (**Abb.10.4**).

Befestigen Sie die Feststell- und die Abdrückschraube im Sockel. Vergewissern Sie sich nun, dass die Abdrückschraube nicht über die äußere Sockelseite heraussteht. Stellen Sie sicher, dass die Feststellschraube im Sockel des AGA R7 100 steckt, aber nicht fest angezogen ist. Zwischen den Sockeln sollte ein Zwischenraum von ungefähr 3 mm vorhanden sein. Dies gilt allerdings nicht für die äußere Vorderseite, an welcher die Abstandsplatte des Wärmeschrankes den Sockel des AGA R7 100 berühren sollte.

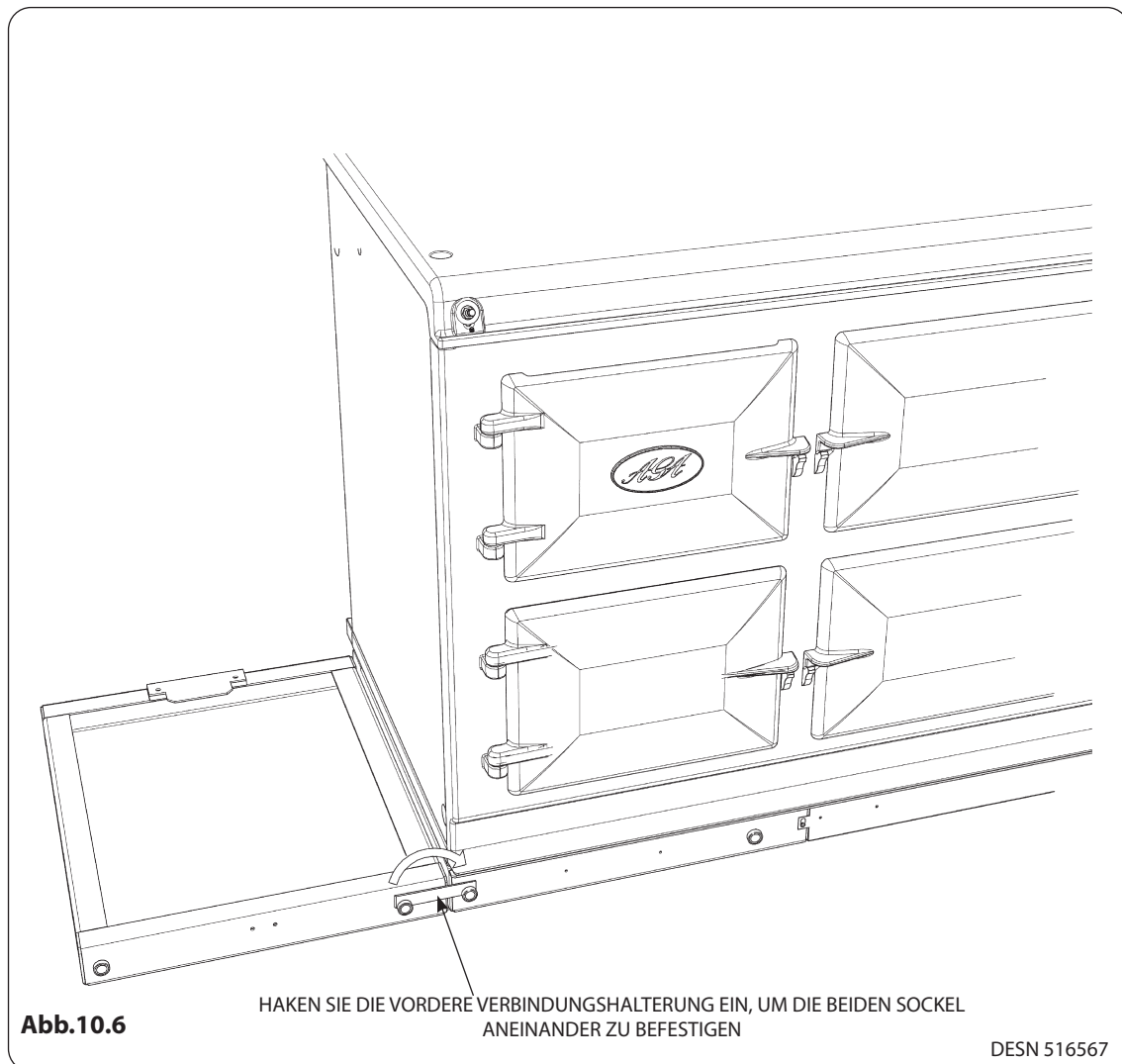


4. Führen Sie ein Richtlineal entlang der Vorderseite des AGA R7 100-Sockels, um sicherzustellen, dass die Vorderseiten beider Sockel direkt am Richtlineal anliegen. (**Abb.10.5**)

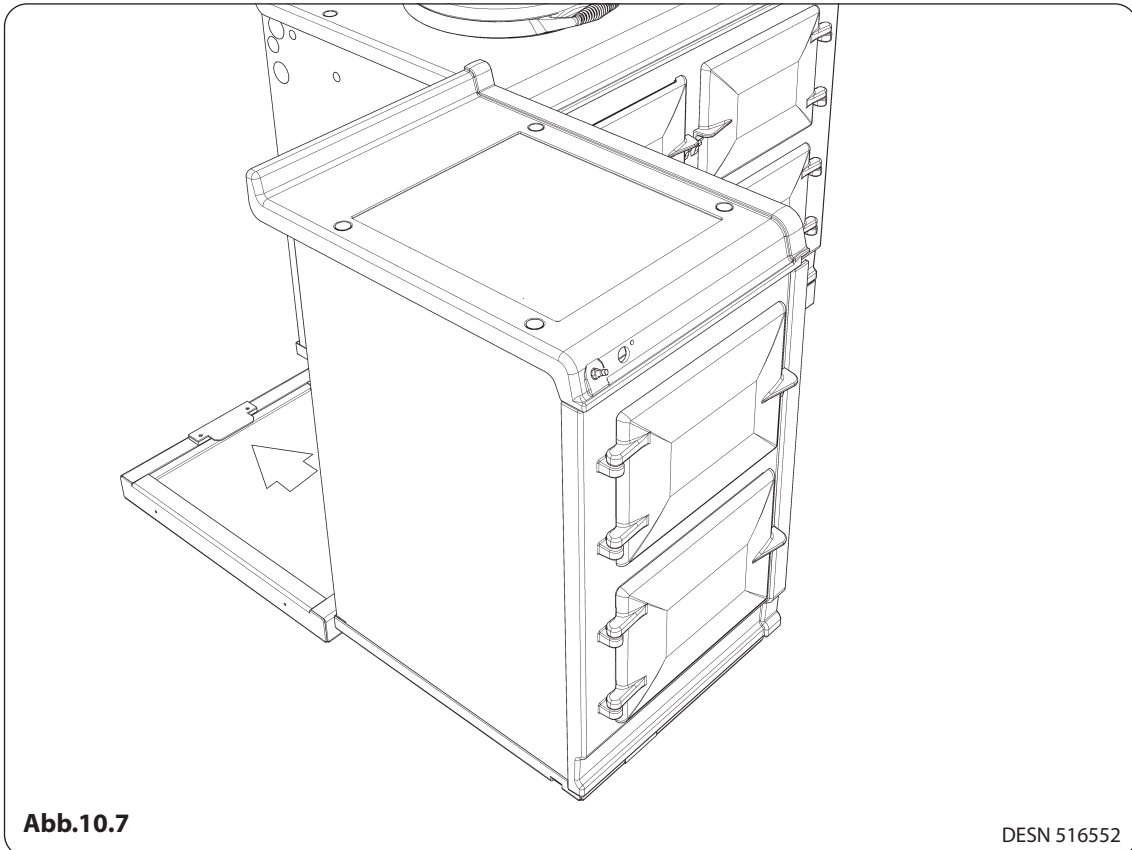
Wenn Sie mit dem Anliegen beider Sockel zufrieden sind, können die Abdrückschrauben so fest angezogen werden, bis Kontakt zum Sockel des AGA R7 100 entsteht. Nun können auch die Feststellschrauben angezogen werden.



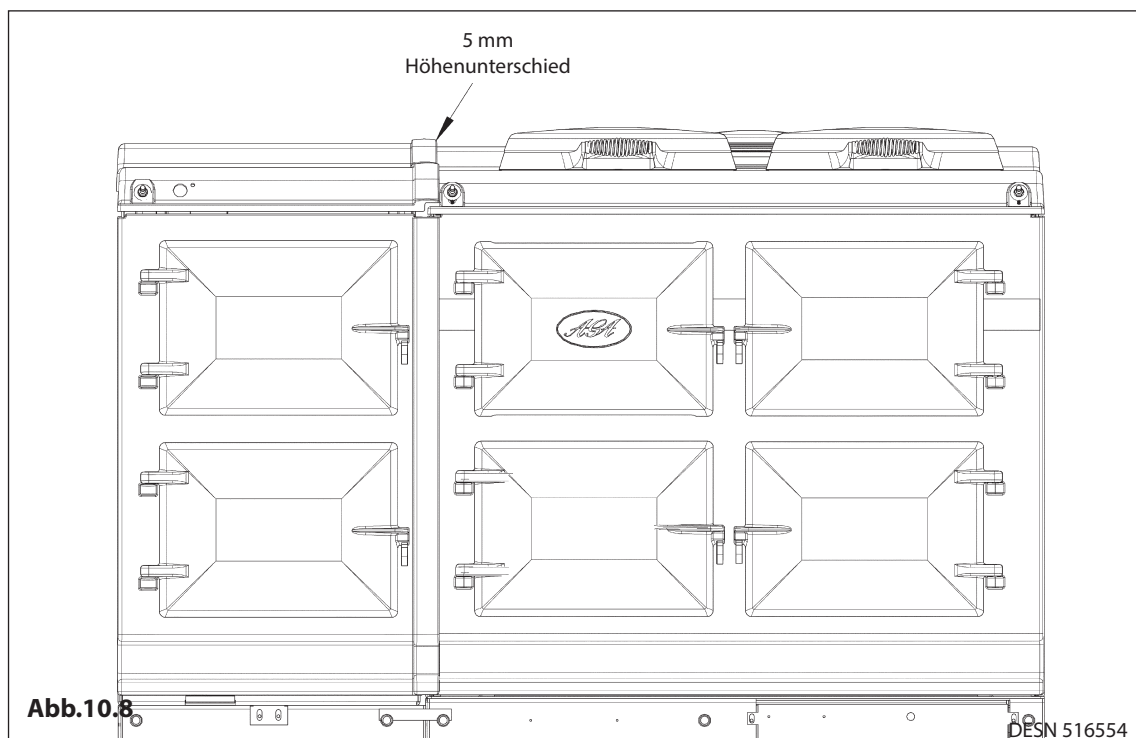
5. Nun lässt sich die vordere Verbindungslasche über den beiden Topfmagneten einhängen. Dadurch rasten die beiden Sockel ineinander ein. (**Abb.10.6**)



6. Schieben Sie den Wärmeschrank auf den Sockel, bis die hintere Haltelasche vollständig in die Aussparung im Geräteboden einrastet. (**Abb.10.7**). Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt auf dem Sockel steht. Falls ja, kann die vordere Haltelasche in die Aussparung an der Unterseite der Bodenplatte eingeklinkt werden. Wenn die vordere Haltelasche richtig eingerastet ist, können Sie beiden M6-Schrauben festziehen, um die Teile in Einbaulage zu fixieren. Vergewissern Sie sich, dass das elektrische Kabel nicht mit dem Ofenlüftungsrohr des AGA R7 in Kontakt kommt.



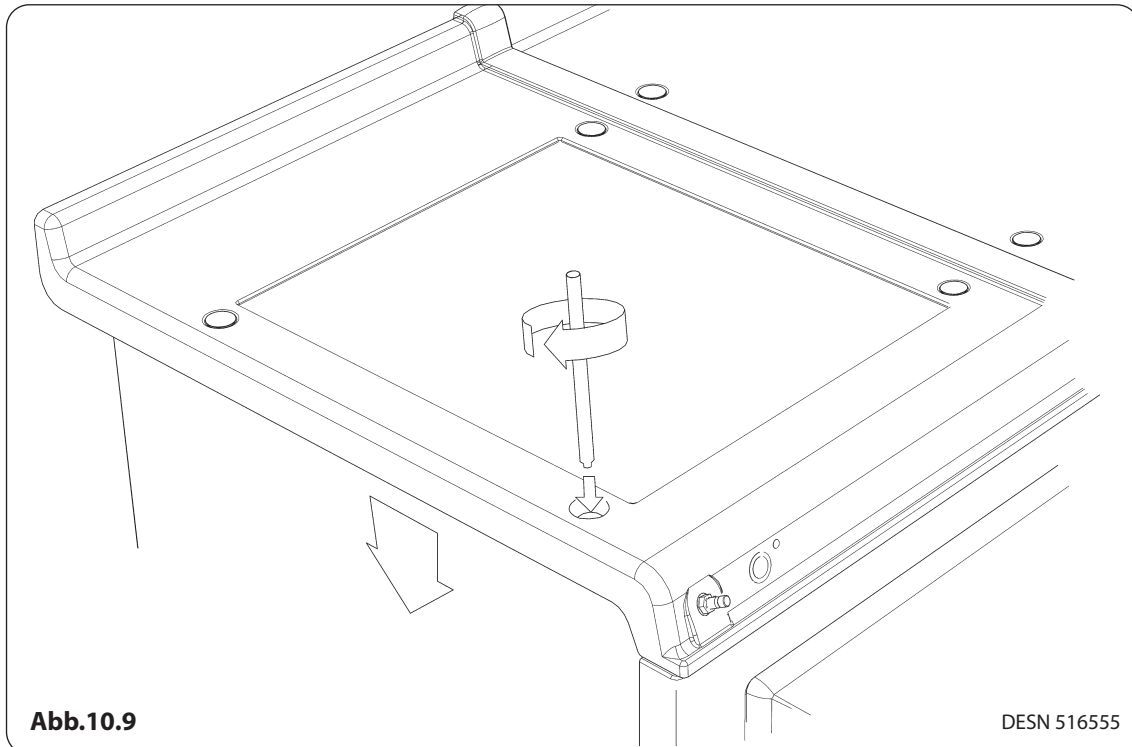
7. Die Abdeckplatte des Wärmeschrankes ist 5 mm höher eingestellt als die Abdeckplatte des AGA R7 100. Dadurch werden während des Einbaus Schäden an der Emaille vermieden. Senken Sie die Abdeckplatte mit den Verstellmuttern (**Abb.10.8** und **Abb.10.9**).



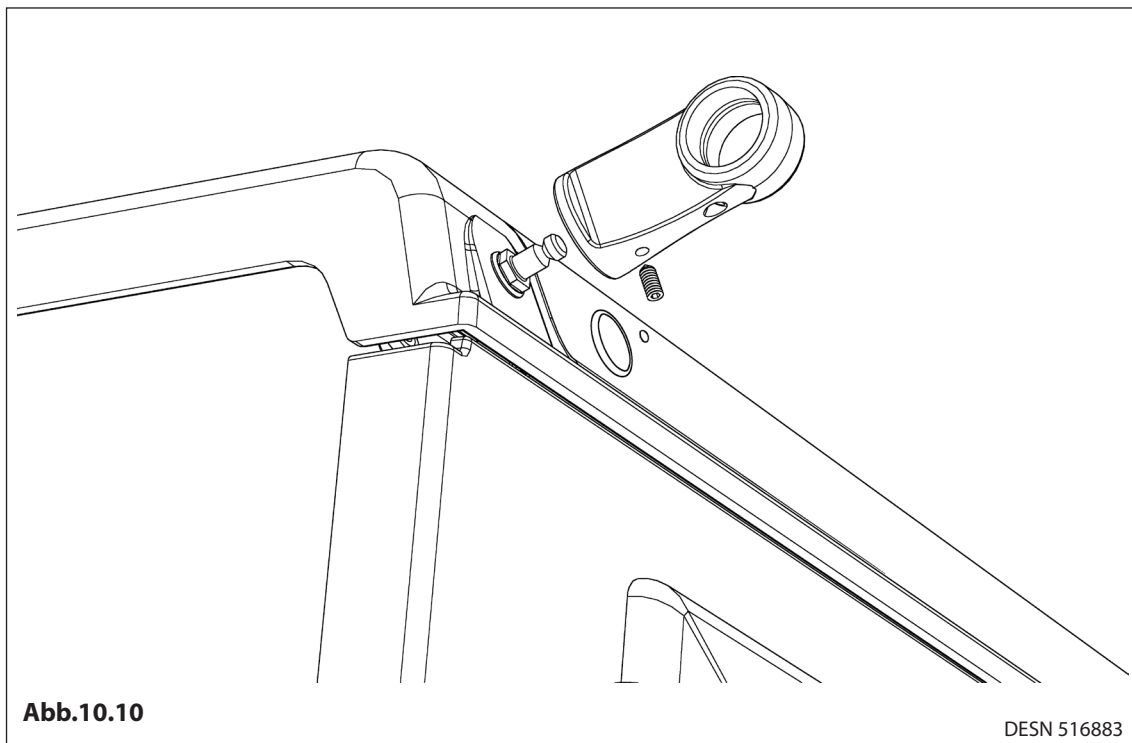
8. Die Verstellmutter der Abdeckplatte vorsichtig mithilfe des Werkzeugs für Verstellmuttern absenken, bis sich die Abdeckplatte in der erforderlichen Höhe befindet und sichergestellt ist, dass die Oberfläche bündig mit der Höhe des AGA R7 100 abschließt. (**Abb.10.9**).

Zu Instandhaltungszwecken sollte die Abdeckplatte durch Herausdrehen der Verstellmutter ungefähr 5 mm erhöht werden. Anschließend lässt sich die Abdeckplatte ohne Beschädigung der Oberflächenbeschichtungen leicht entfernen.

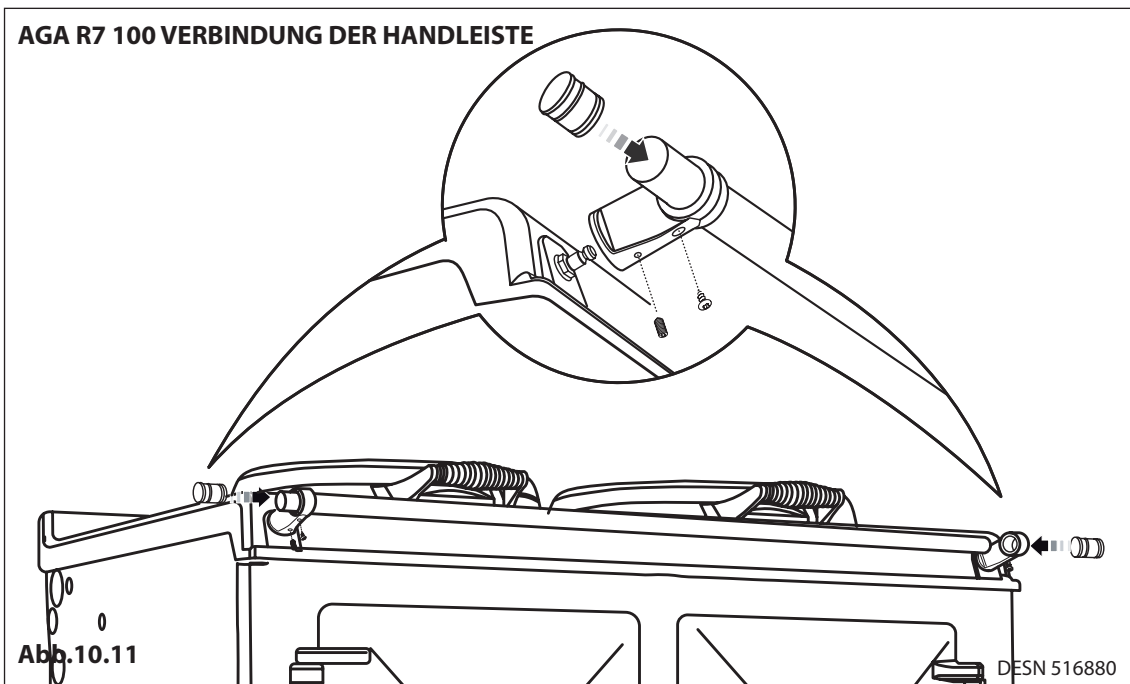
Beim Abnehmen der Abdeckplatte sollte der Kabelstrangstecker vom Hauptkabelstrang am Anschlusspunkt an der linken Vorderseite des Geräts unter der Formex-Blende getrennt werden.



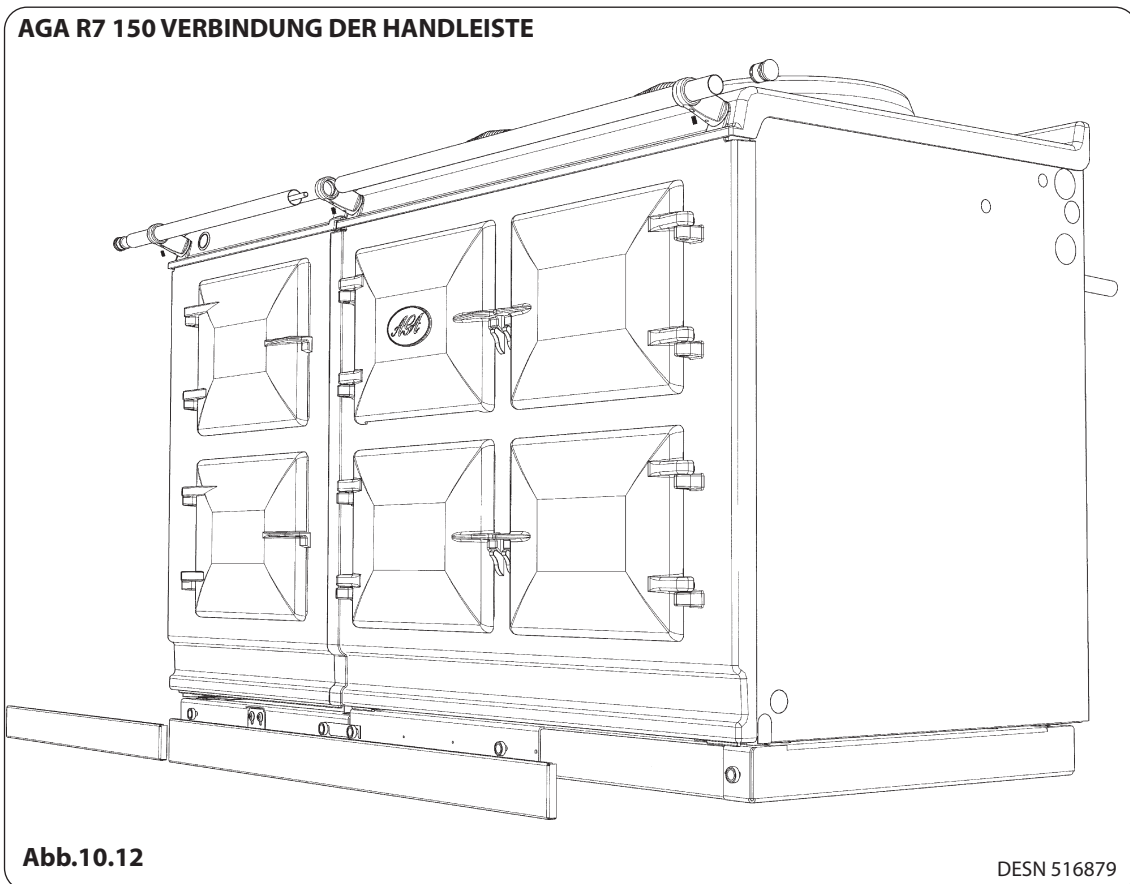
9. Bringen Sie die Halterung für den Handlauf am Befestigungsbolzen an, der sich an der oberen Platte befindet. Verschrauben Sie ihn durch Festziehen der Madenschraube ganz nah am Gerät. (**Abb.10.10**).



10. Anschließend müssen die Endkappen und der Handlauf montiert werden. Führen Sie den Handlauf durch die Handlaufhalterungen hindurch.



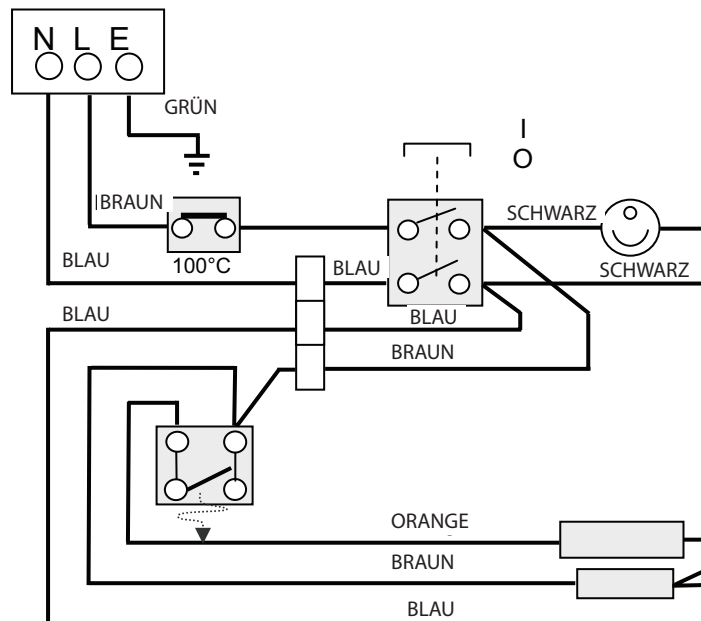
11. Montieren Sie bei 5 Ofengeräten die Gewindestange in dem Einsetzelement, das sich an einem Handlaufende befindet. Führen Sie danach den Handlauf durch die Halterung (dabei darauf achten, dass die Gewindestange auf der rechten Seite des Wärmeschrank-Handlaufs hervorragt), und schrauben Sie denn Handlaufteile zusammen. (**Abb.10.12**).



12. Wenn sich der zusammengefügte Handlauf im rechten Winkel montiert ist, fixieren Sie die Handlaufposition durch Festziehen der Madenschrauben an der Unterseite jeder Handlaufhalterung.
13. Bringen Sie die Abdeckkappen an, wenn der Handlauf fest montiert ist. Schieben Sie die Abdeckkappen vorsichtig auf die Endstücke, bis sie mit der Außenfläche jeder Halterung bündig sind (eine Gleithilfe wie z.B. Spülmittel an den O-Ringen der Abdeckkappen erleichtert diesen Montageschritt).
14. Zum Schluss montieren Sie die Sockelblende an den Magneten, die sich an der Sockelfront befinden. Achten Sie dabei darauf, dass bei 5 Ofengeräten die rechte Seite der Modulsockelblende direkt an die linke Seite der AGA R7 100 Sockelblende anschlagen und keine Lücke dazwischen verbleibt. Achten Sie darauf, dass die Sockelblenden mittig montiert sind und an keinem Gerät überstehen. (**Abb.10.12**)

Nehmen Sie den AGA R7 100/150 entsprechend der Beschreibung in der jeweiligen Installationsanleitung in Betrieb und testen Sie alle Funktionen des AGA R7 100 / 150.



AGA R7 (WÄRMESCHRANK)

⚠ ACHTUNG: ALLE LEITUNGEN VOR DEM TRENNEN MARKIEREN. VERSCHALTUNGSFEHLER WÄHREND DER WARTUNG DER STEUERUNG KÖNNEN EINE UNSACHGEMÄSSE UND GEFÄHRLICHE FUNKTION NACH SICH ZIEHEN. PRÜFEN SIE DIE ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTION NACH DER WARTUNG

Abb.11.1

12. 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.

**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

