



BITTE LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG
DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT BENUTZEN.



eR7 Bedienungsanleitung

LPRT 517763
08/25 EINS 517812

Mein AGA

AGA eR7

Seriennummer _____

AGA Servicenummer _____

Datum der Installation _____



Weitere Ratschläge und Informationen erhalten Sie bei Ihrem AGA Fachhändler vor Ort.

Im Rahmen der Unternehmenspolitik einer konsequenten Produktverbesserung behält sich AGA Rangemaster das Recht vor, jederzeit die technischen Daten zu ändern und Änderungen an dem hier beschriebenen und dargestellten Gerät vorzunehmen.

© AGA Rangemaster Limited 2019 - 2025

AGA ist ein Handelsname der AGA Rangemaster Ltd. AGA-Markennamen, Wörter und Logos sind eingetragene Warenzeichen der AGA Rangemaster Ltd, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD

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

Inhalt

Warnhinweise	3	Die Herdplatten	34
Einleitung	4	Die Kochplatte	35
Kurzbeschreibung - AGA eR7		Die Simmerplatte	35
Wärmeschrank	5	Die Abstellplatte	36
Kurzbeschreibung - AGA eR7	7	Die Öfen	36
Mit Ihrem AGA eR7 mitgeliefertes Zubehör		Schlummermodus	37
	9	Der Röstofen	38
AGA Utensilien und Zubehör	13	Der Backofen	40
AGA Herde hautnah erleben	13	Der Simmerofen	41
So arbeiten Sie mit Ihrem		Der Simmerofen	42
AGA eR7	14	AGA (Wärmeschrank)	43
AGA eR7 - Bedienung der Kochfelder und		Reinigung und Pflege	44
Öfen	16	Wichtig	45
Garen mit Ihrem AGA eR7	20	Backofenroste einsetzen	46
Ofenentlüftung	21	Backofenroste herausnehmen	46
Allgemeine Empfehlungen	22	Service und Gewährleistung	47
Das Mobilteil - Eine Fernsteuerung	23	Seriennummer	47
Menüs	23	Betriebssicherheit und Gesundheitsschutz	47
Tastenbedienung	23		
Bedienungshinweise	24	Frittieren	48
Kommunikation/Kopplung	25	AGA basic recipes	49
Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung	27	Einbrennen Von Kochplatten Und Öfen	51
Menü Auto/Ereignisprogrammierung	29		
Informationsmenü (Startmenü)	31		
Batterien	33		
Nutzung der Zonen des AGA eR7	34		

Warnhinweise

-  **WARNUNG:** Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
-  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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden..
-  **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.
-  **WARNUNG:** Brandgefahr: NUTZEN SIE Gegenstände auf die Kochfelder ablegen.

Einleitung

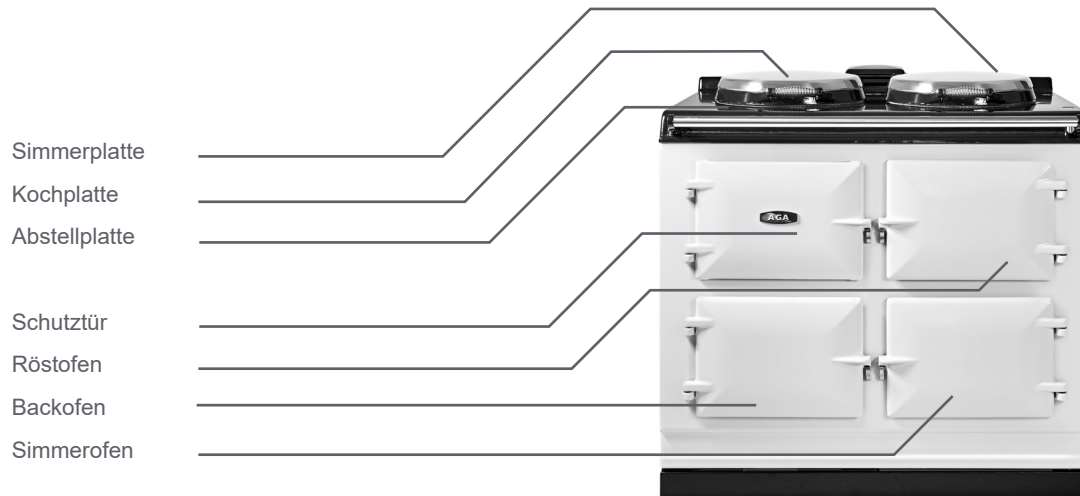
Ihr neuer AGA eR7 bietet Ihnen alle Vorteile eines klassischen AGA-Wärmespeicherherds, und zusätzlich die Möglichkeiten, jeden Kochbereich für sich ein- und auszuschalten, sowie eine komfortable Bedienung über einen Touchscreen, auf dem Sie aus einer Reihe von Gartemperaturen auswählen können.

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 Bauteilen in Industriequalität sorgen dafür, dass sich Öfen und Herdplatten schnell erwärmen, sodass Sie je nach Bedarf alle, oder jeden Ofen und jede Platte einzeln benutzen können.

Seit seiner Einführung in den 1920er Jahren ist der AGA Herd für seine erstklassigen technischen Eigenschaften bekannt. Bekannt ist er wegen der indirekten Wärmestrahlung des Gusseisens, die gegenüber herkömmlicher Heißluftzufuhr für das Garen von Vorteil ist. Falls Sie es nicht bereits festgestellt haben, werden Sie recht schnell merken, dass auf diese Weise zubereitete Speisen ihren natürlichen Geschmack beibehalten, nicht austrocknen und einfach besser schmecken.

Nehmen Sie sich einfach ein paar Minuten Zeit, um weiter zu lesen und sich über einige besonders schmackhafte Gerichte zu informieren.

Kurzbeschreibung - AGA eR7 Wärmeschrank



Herdplatten

Die zwei Herdplatten können auf verschiedene Heizstufen eingestellt werden: Entweder auf Kocheinstellung – das ist die heißere Stufe – oder auf Simmern bei schwacher Hitze. Jede Herdplatte verfügt über eine eigene Temperaturregelung.



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. (Die Verwendung von Bako-Glide schützt die Kochfeldoberfläche beim „direkten“ Garen)



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 auf dem Bodenrost. Der Ofen verfügt über 5 voreingestellte Gareinstellungen, R9, R8, R7, R6 und B4, sodass Sie die Ofentemperatur zwischen sehr heiß und mäßig variieren können. Der Ofen wird, wie die anderen Öfen auch, in den Raum entlüftet, so dass zwangsläufig Kochgerüche entstehen.



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. Der Ofen verfügt über 4 voreingestellte Gareinstellungen, B4, B3, B2 und B1, sodass Sie die Ofentemperatur zwischen mäßig und kühl variieren können. Süßes und Saures gleichzeitig zubereiten ist kein Problem, da sich die Aromen nicht vermischen.



Simmerofen

Langes und langsames Garen im Simmerofen entfaltet das Aroma und macht auch das zäheste Fleisch zart. Dank des großen Fassungsvermögens lassen sich hier mehrere Pfannen übereinander verwenden. Ganz gleich, ob Suppe, Auflauf, dampfgegarter Reis, dampfgegarnte Karotten und pochierte Pfirsiche können alle Speisen gleichzeitig garen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen. Der Ofen besitzt eine fest eingestellte Temperatur.

Kurzbeschreibung - AGA eR7



Herdplatten

Die zwei Herdplatten können auf verschiedene Heizstufen eingestellt werden: Entweder auf Kocheinstellung – das ist die heißere Stufe – oder auf Simmern bei schwacher Hitze. Jede Herdplatte verfügt über eine eigene Temperaturregelung.

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. (Die Verwendung von Bako-Glide schützt die Kochfeldoberfläche beim „direkten“ Garen)

Wärmplatte (Wärmeschrank)

Die Wärmplatte ist der ideale Aufbewahrungsort für gekochte Speisen.

Niedrigtemperatur-Ofen (Wärmeschrank)

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 (Wärmeschrank)

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 auf dem Bodenrost. Der Ofen verfügt über 5 voreingestellte Gareinstellungen, R9, R8, R7, R6 und B4, sodass Sie die Ofentemperatur zwischen sehr heiß und mäßig variieren können. Der Ofen wird, wie die anderen Öfen auch, in den Raum entlüftet, so dass zwangsläufig Kochgerüche entstehen.



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. Der Ofen verfügt über 4 voreingestellte Gareinstellungen, B4, B3, B2 und B1, sodass Sie die Ofentemperatur zwischen mäßig und kühl variieren können. Süßes und Saures gleichzeitig zubereiten 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. dampfgegartener Reis, dampfgegarnte Karotten und pochierte Pfirsiche können alle Speisen gleichzeitig garen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen. Der Ofen besitzt eine fest eingestellte Temperatur.

Mit Ihrem AGA eR7 mitgeliefertes Zubehör



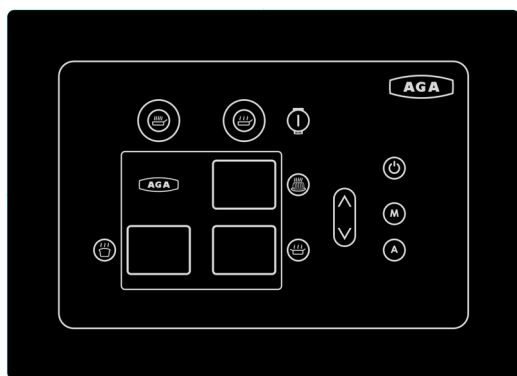
Große Fettpfanne mit Grillrost

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. Ist in jedem Ofen verwendbar, wird für die Herdplattenverwendung jedoch nicht empfohlen.



Halb hohe Fettpfanne und Grillrost

Diese Fettpfanne kann im Querformat auf die Laufschiene 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. Er ist in jedem Ofen verwendbar, wird für die Herdplattenverwendung jedoch nicht empfohlen.



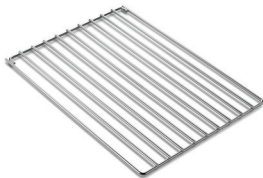
Bedienfeld

Das Bedienfeld befindet sich hinter der Tür auf der oberen linken Ofenseite. Es verfügt über einen kapazitiven Touchscreen mit LED-Anzeigen und einer alphanumerischen Anzeige, die anzeigt, welche Zone aktiviert und welche Einstellung ausgewählt ist. Ihre Auswahl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.



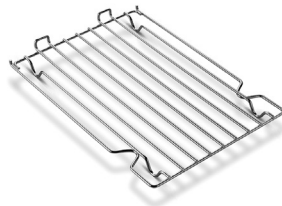
Mobilteil

Im Lieferumfang Ihres AGA eR7 Herdes ist auch ein Mobilteil enthalten, mit dem Sie die Öfen programmieren können. Auf dem Mobilteil werden Datum, Uhrzeit und Programmereignisse angezeigt. Die Herdplatten können nur manuell bedient werden.



1 Bodenrost

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.



3 Grillroste

Diese werden in den Ofen hineingeschoben und dienen als Abstellflächen für Gerichte und Backbleche bzw. Fettpfannen, die nicht direkt auf die Laufschienen passen. Bei Bedarf können Sie in jedem Ofen benutzt werden. „**Backofenroste einsetzen**“ auf Seite 46 zum korrekten Einsetzen der Grillroste.



Röstofen Perforiertes Abschirmblech

Zur Optimierung der Garleistung befindet sich oben im Röstofen ein perforiertes Abschirmblech. Achten Sie darauf, dass es sich während des Betriebs des Ofens und auch beim Grillen stets an seinem Platz befindet. So erzielen Sie optimale Ergebnisse. Das Blech wird während der Installation eingesetzt.



Toaster

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.



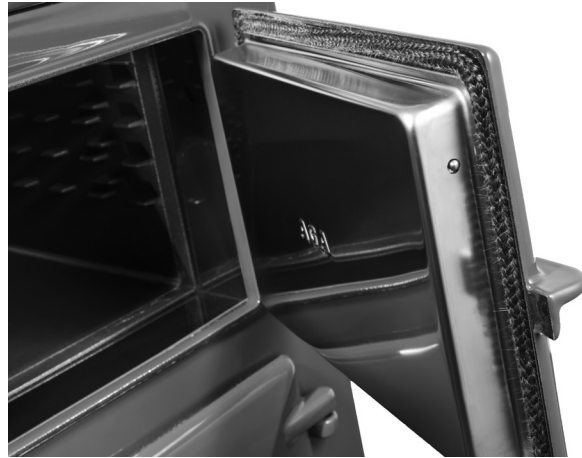
Drahtbürste

Mit der Drahtbürste werden Brotkrümel und angebrannte Speisereste von den gusseisernen Oberflächen der Herdplatten 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 Utensilien und Zubehör

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.

So arbeiten Sie mit Ihrem AGA eR7

Erste Schritte

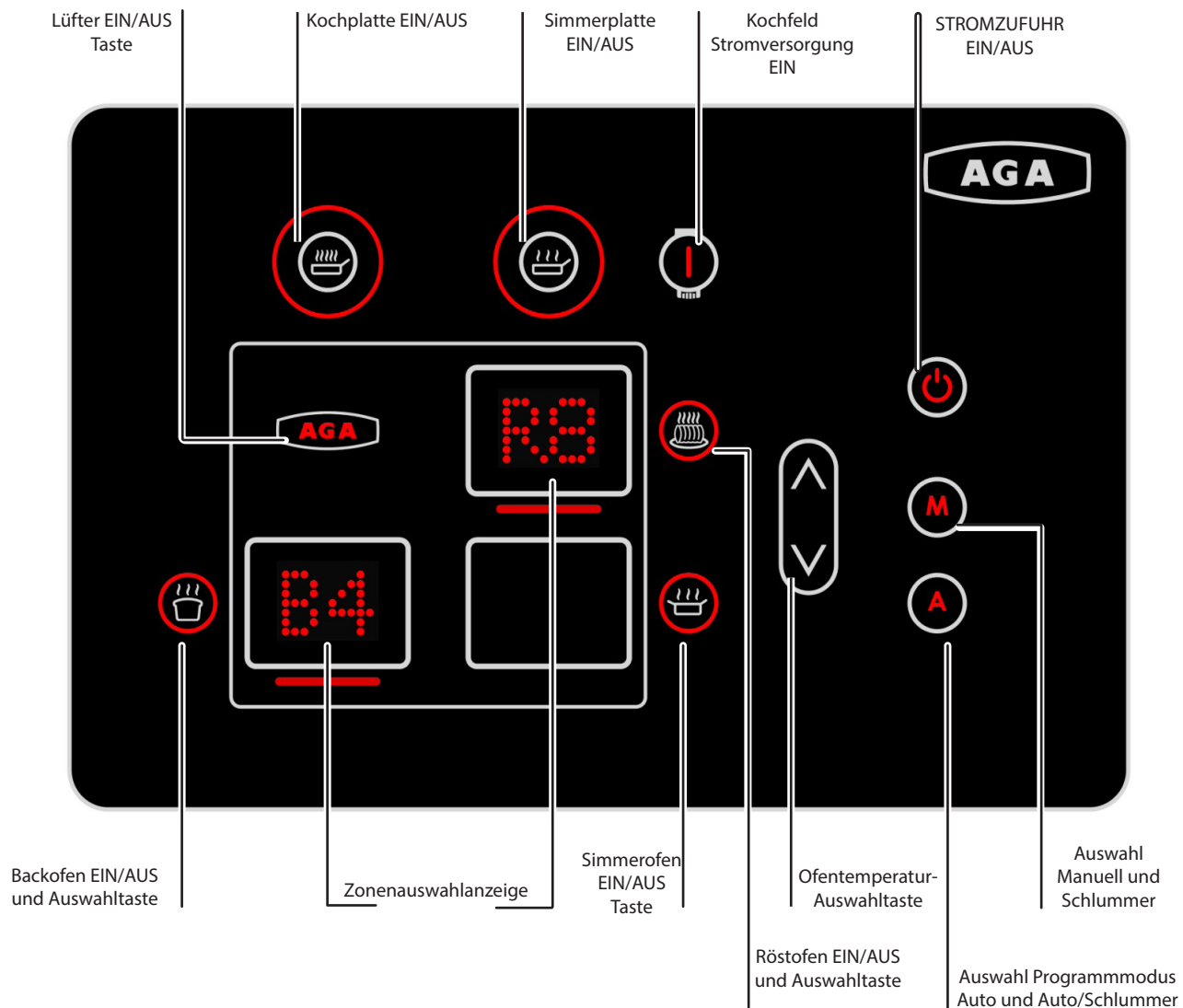
Beim ersten Einschalten des AGA Herds werden Ihnen sicherlich zwei Dinge auffallen, über die Sie sich jedoch keine Gedanken machen müssen.

Für eine kurze Zeit setzt der AGA Herd einen Geruch frei. Dieser stammt vom Abbrennen des Schutzöls, das wir ab Werk auf die Herdplatten und die Öfen auftragen. Aufgrund des fabrikneuen Zustandes empfiehlt es sich, während des Vorgangs für die ersten Betriebsstunden das Küchenfenster 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 Hezelementedämmung zurückzuführen. Die Feuchtigkeit sollte so rasch wie möglich abgewischt werden, damit sich auf der Emaille keine Flecken bilden.

Ihr AGA eR7 sieht von außen aus wie ein klassischer AGA Emaille-Gusseisenherd mit Wärmespeichereffekt. Seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sind jedoch nahezu unbegrenzt, da er statt einer einzelnen Heizquelle für jede Garzone eigene gusseiserne Hezelemente verwendet. Durch die Trennung in mehrere Garzonen ergeben sich verschiedene Einstellmöglichkeiten. Sie können gezielt die Zonen auswählen, die Sie benötigen bzw. zum Kochen verwenden.

Das Bedienfeld befindet sich hinter der Tür auf der oberen linken Ofenseite und verfügt über einen kapazitiven Touchscreen mit LED-Anzeigen und einer alphanumerischen Anzeige, die anzeigt, welche Zone aktiviert und welche Einstellung ausgewählt ist. Ihre Auswahl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.



AGA eR7 - Bedienung der Kochfelder und Öfen

Kochfeld

Zum Einschalten der gusseisernen Herdplatten drücken Sie die Ein-/Aus-Taste,  um das Gerät einzuschalten. Die Tasten „Stromzufuhr ein/aus“ und „Manuelle Auswahl“ leuchten auf.

Drücken Sie die Kochfeld-Einschalttaste,  die aufleuchtet, um anzuzeigen, dass die Tasten für Kochplatte und Simmerplatte bereit sind. Wenn Sie nicht innerhalb von 3 Sekunden die Kochplatte oder die Simmerplatte auswählen, wird die Kochfeld-Taste wieder deaktiviert.

Bei aktivierter Kochfeld-Einschalttaste können Sie die Kochplatte und/oder die Simmerplatte einschalten, indem Sie auf die Mitte des Symbols  . Der Außenring des Symbols blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Ab diesem Zeitpunkt leuchtet die LED dauerhaft.

Optionen zum Ausschalten der Kochfelder

Sie können die Kochplatte oder die Simmerplatte deaktivieren, indem Sie auf das leuchtende Symbol drücken. Die LED erlischt und zeigt damit an, dass das Kochfeld nicht mehr aktiv ist. 3 Sekunden nach dem Deaktivieren von Kochplatte und Simmerplatte wird auch die LED der Kochfeld-Einschalttaste automatisch deaktiviert.

Wenn Sie Kochplatte und Simmerplatte zusammen ausschalten wollen, drücken Sie die Kochfeld-Einschalttaste .

Wenn Sie alle Zonen ausschalten wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (Öfen und Kochfeld) .

Öfen

Das Gerät besitzt 4 Ofenbetriebsmodi:

- MANUELL
- SCHLUMMER
- AUTO
- AUTO-SCHLUMMER

Eine Auswahl ist nur möglich, wenn die Ein-/Aus-Taste eingeschaltet ist.

Manueller Modus *(nur Öfen)*

In diesem Modus können alle drei Öfen aktiviert und die gewünschten Gartemperaturen ausgewählt werden.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  um das Gerät einzuschalten.

Die Taste „M“  leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich das Gerät im manuellen Modus befindet.

Jeder Ofen kann durch Drücken der entsprechenden Taste ausgewählt werden.   

Das Symbol des ausgewählten Ofens blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Für den Röstofen und den Backofen wird die Ofeneinstellung auch im entsprechenden Fenster angezeigt (Röstofen – „R8“ und Backofen – „B4“).

Drücken Sie zum Ändern der Ofeneinstellungen auf die gewünschte Taste. Unter dem entsprechenden Fenster zeigt eine rote Auswahlleiste an, dass die Einstellung geändert werden kann.

Mit den Pfeiltasten AUF  und AB  können Sie die Einstellung ändern. Die rote Auswahlleiste bleibt 30 Sekunden lang aktiv.

Drücken Sie zum Ausschalten eines einzelnen Ofens auf die gewünschte Taste.



Beim Röstofen und beim Backofen muss die Taste zweimal gedrückt werden, einmal zum Auswählen und einmal zum Ausschalten.

Wenn Sie alle Zonen ausschalten wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (Öfen und Kochfeld) .

Schlummer-Einstellung *(nur Öfen)*

In diesem Modus sind alle drei Öfen aktiv (der Röstofen und der Backofen sind auf ungefähr 120 °C voreingestellt, der Simmerofen ist auf ungefähr 100 °C voreingestellt).

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  um das Gerät einzuschalten.

Halten Sie die Taste „M“  3 Sekunden lang gedrückt. Die Taste blinkt und zeigt damit an, dass der Schlummermodus ausgewählt ist.

Die 3 Ofensymbole    leuchten und blinken, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Im Einstellungsfenster des Röstofens und des Backofens zeigt der Buchstabe „S“ an, dass der Schlummermodus aktiv ist.

Um den Schlummermodus zu beenden, halten Sie die Taste „M“  3 Sekunden lang gedrückt, oder drücken Sie die Ein-/Aus-Taste,  um alle Zonen auszuschalten (Öfen und Kochfelder)

Überschreiben einer Ofeneinstellung im Schlummermodus

Kein Ofen kann für sich allein ausgeschaltet werden. Der Röstofen oder der Backofen kann jedoch von „Schlummer“ auf eine Kocheinstellung umgeschaltet werden. Drücken Sie dazu einmal auf das entsprechende Symbol. Unter dem entsprechenden Ofenfenster wird die Auswahlleiste und im Fenster die Standardeinstellung angezeigt. (Röstofen – „R8“ und Backofen – „B4“) Die gewünschte Einstellung kann dann mit den Pfeiltasten ausgewählt werden (siehe Beschreibung oben).

Durch erneutes Drücken einer einzelnen Ofentaste wird der Schlummermodus für diesen Ofen wieder aktiviert.

Wenn sowohl Röstofen als auch Backofen überschrieben werden, kehrt das Gerät in den manuellen Modus zurück und die Taste „M“  leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass der Schlummermodus beendet ist.

Auto

Diese Moduseinstellung bringt ausgewählte Öfen vom ausgeschalteten Zustand auf volle Heizleistung.

Die Öfen können für ein- oder zweimaligen Betrieb am Tag ausgewählt werden.

Jeder Betriebsvorgang wird als „Ereignis“ bezeichnet. Sie können die Start- und die Endzeit auswählen, oder die voreingestellten Zeiten verwenden.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  um das Gerät einzuschalten.

Drücken Sie die Taste „A“ . Diese leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich der Herd im Automatikmodus befindet.

Drücken Sie die entsprechende(n) Taste(n), um den oder die Öfen für den Automatikbetrieb auszuwählen.  


Drücken Sie die gewünschte Taste. Unter dem entsprechenden Fenster zeigt eine rote Auswahlleiste an,

dass die Einstellung geändert werden kann.

Mit den Pfeiltasten AUF  und AB  können Sie die Einstellung ändern. Die rote Auswahlleiste bleibt 30 Sekunden lang aktiv.

Für den Röstofen und den Backofen wird die Auswahl durch den Buchstaben „A“ und die Einstellung im Ofenfenster angezeigt. Nach 30 Sekunden wird nur noch der Buchstabe „A“ angezeigt, bis die Ereigniszeit erreicht ist. Während eines Ereigniszeitraums wird die gewünschte Einstellung im Fenster angezeigt und das entsprechende Ofensymbol blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Wenn der Simmerofen ausgewählt ist, blinkt das Symbol zur Anzeige der Auswahl so lange, bis ein Ereigniszeitraum gestartet und die Temperatur erreicht wurde.

Drücken Sie zum Beenden des Automatikmodus die Taste „M“  um zum manuellen Modus zurückzukehren, oder drücken Sie die Ein-/Aus-Taste,  um alle Zonen auszuschalten (Öfen und Kochfeld).

AUTO/Schlummer (nur Öfen)

Diese Moduseinstellung bringt ausgewählte Öfen vom ausgeschalteten Zustand in den Schlummermodus.

Die Öfen können für ein- oder zweimaligen Betrieb am Tag ausgewählt werden.

Jeder Betriebsvorgang wird als „Ereignis“ bezeichnet. Sie können die Start- und die Endzeit auswählen, oder die voreingestellten Zeiten verwenden.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  um das Gerät einzuschalten.

Drücken Sie „A“  und halten Sie die Taste „A“ dann 3 Sekunden lang gedrückt.

Drücken Sie die entsprechenden Tasten, um einen oder mehrere Öfen für den Automatik-Schlumberbetrieb auszuwählen.   

Die 3 Ofensymbole leuchten    und blinken, bis die gewünschte (Schlummer-) Temperatur erreicht ist. und blinken, bis die gewünschte (Schlummer-) Temperatur erreicht ist.

Im Automatik-Schlummermodus  blinkt die Taste „A“ ständig.

Wählen Sie die gewünschte Kocheinstellung mit den Pfeilsymbolen aus. Drücken Sie die gewünschte Taste. Unter dem entsprechenden Fenster zeigt eine rote Auswahlleiste an, dass die Einstellung geändert werden kann.

Mit den Pfeiltasten AUF  und AB  können Sie die Einstellung ändern. Die rote Auswahlleiste bleibt 30 Sekunden lang aktiv.

Für den Röstofen und den Backofen wird die Auswahl durch die Buchstaben „AS“ und die Einstellung im Ofenfenster angezeigt. Nach 30 Sekunden werden nur noch die Buchstaben „AS“ angezeigt, bis die Ereigniszeit erreicht ist. Während eines Ereigniszeitraums wird die gewünschte Einstellung im Fenster angezeigt und das entsprechende Ofensymbol blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

HINWEIS:

Im Automatik-Schlummermodus wird der Simmerofen nicht von Ereigniszeiträumen beeinflusst und kann jederzeit ein- oder ausgeschaltet werden.

BITTE BEACHTEN SIE:-

- Bedenken Sie stets die zusätzlichen Zeiten zum Aufwärmen.
- Vergessen Sie nicht, dass Sie nach Einstellung des AUTO/Schlummer-Programms und Auswahl des Automatik-Schlummermodus einen oder mehrere Öfen auswählen müssen.

- Die Herdplatten können nur manuell bedient werden.
- Alle ausgewählten Öfen bleiben zwischen den „Ereignissen“ im „Schlummermodus“.
- Der zuletzt im „AUTO/Schlummer“-Programm ausgewählte Ofen wird gespeichert und bei der nächsten Auswahl von „AUTO“ erneut aktiviert.
- **BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT OFFENEN TÜREN.**

AUTO und AUTO/Schlummer

Wenn Sie zwischen den vier Betriebsmodi umschalten, werden die in Betrieb befindlichen Herdplatten ausgeschaltet – dies ist ein integrierter Sicherheitsfaktor. Nach dem Moduswechsel können Sie die Herdplatten bei Bedarf wieder zuschalten.

Drücken Sie zum Beenden des AUTO/Schlummer-Modus die Taste „M“  um zum manuellen Modus zurückzukehren, oder drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um alle Zonen auszuschalten (Öfen und Kochfeld).

Garen mit Ihrem AGA eR7

Der AGA eR7 wurde im Hinblick auf Flexibilität beim Kochen einer breitgefächerten Palette an Gerichten entwickelt und bietet vier Einstellungen für den Backofen, fünf Einstellungen für den Röstofen sowie langsames Schongaren im Simmerofen. Die voreingestellten Gareinstellungen Ihres eR7 entsprechen in Rezepten von Kochbüchern den Temperaturangaben für Gasherde. In der folgenden Übersicht finden Sie Hinweise auf die für bestimmte Speisen zu verwendenden Einstellungen. Der Gargrad hängt jedoch häufig vom persönlichen Geschmack ab, und Sie werden bald die für Sie am besten geeigneten Einstellungen finden.

fenvoreinstellungen eR7	Beschreibung	Entspricht Gar-temperatur (°C)	Entspricht Umluft-temperatur (°C)	Typische Lebensmittelart
Simmern / Schlummer	Sehr niedrig	110 - 120	90 - 100	Sehr langsames Trocknen von Baisers Langsames Schongaren von Eintöpfen, Aufläufen, Fleisch, Gemüse und pochiertem Obst. Mit Ausnahme der Baisers müssen die Speisen vor dem Einlegen in den Simmerofen auf Temperatur gebracht werden.
B1	Kühl	140	120	Langsam geschmortes Fleisch, z. B. gesalzenes Rindfleisch. Sehr schwerer Früchtekuchen, Pavlova.
B2	Niedrig	150	130	Langsamer Braten, z. B. Schweinebauch, Rippen, Schinken, Lamm. Simnel-Kuchen, Zitronenbaiser, Milchreis, Mürbeteig, Kirschkuchen, Pudding, z. B. Creme Caramel
B3	Mäßig niedrig	160	140	Curry, Aufläufe, Eintöpfe, Schinken, langsam gekochtes Fleisch, Suet Pudding, z. B. Steak und Bohnen, Chili. Kirschkuchen, Madeirakuchen, leichter Früchtekuchen und Käsekuchen.
B4	Mäßig	180	160	Blechkuchen, Sandwichkuchen, Törtchen, Flapjacks, Kekse, Butterbrotpudding, Roulade
R6	Heiß	200	180	Gebäck, Pizza, Knoblauchbrot, Gratin, gebackener Fisch, gebackenes Geflügel, Kröte im Loch, Bratenfleisch, Braten von Kartoffelbelägen auf Kuchen, Moussaka, Lasagne, gebackenes Gemüse wie Dauphinois-Kartoffeln, Bratnüsse, Überbacken von Nudelauf und Souffle. Feenkuchen, Biskuitrolle, Muffins, Streusel.
R7	Heiß	220	200	Brot, Choux, Braten, Bratenfleisch, Fischfrikadellen, Grieben, Blätterteigpasteten und -torten, gebratenes Gemüse und Kartoffeln, gebackene Kartoffeln, Braten von Kartoffelbelag auf Torten. Blindes Backen von Gebäck, Obstkuchen, Scones, Quiche.
R8	Sehr heiß	230	210	Gebratenes mediterranes Gemüse, Kartoffeln. Schnelles Braten von Fleisch und Geflügel. Pizza und Grillen
R9	Sehr heiß	240	220	Schnelles Grillen

Ofenentlüftung

Die Öfen des AGA eR7 werden durch die Verkleidung zwischen den beiden Herdplatten oben auf dem AGA entlüftet, es sei denn, das elektrische AGA-Entlüftungskit ist installiert. Das Entlüftungssystem dient zum Abführen der Feuchtigkeit aus den Öfen.

Wenn das elektrische AGA-Entlüftungskit nicht installiert ist, empfehlen wir die Montage einer Dunstabzugshaube über dem AGA eR7. Für die Montage der Dunstabzugshaube sollte der vom Hersteller empfohlene Mindestabstand zur Herdoberseite eingehalten werden.

Wenn Ihr Herd mit einem elektrischen Entlüftungskit 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 die Öfen einlegen, indem Sie auf das kleine AGA-Logo auf dem Bedienfeld drücken. 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!

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

Die Öfen des AGA eR7 sind aus Gusseisen hergestellt und unterliegen im Laufe der Zeit einem gewissen Einbrennprozess.

Die Öfen sind mit einer **ALTRASHELL™** Schutzbeschichtung versehen, können jedoch rosten, wenn Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (besonders im Simmerofen/Niedrigtemperaturofen) nicht zudeckt oder verschüttete Zutaten 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.

Zum Trocknen der Öfen ist ein helles Pflanzenöl ideal (Sprühöl wird empfohlen).

Hinweise zur Reinigung der Öfen finden Sie unter **„Reinigung und Pflege“ auf Seite 44**, auf Seite.

Allgemeine Empfehlungen

Speisen **SOLLTEN NICHT** in einen der Öfen gestellt werden, bevor die normale Betriebstemperatur erreicht ist, d. h. die grüne Anzeige des ausgewählten Ofens dauerhaft leuchtet und nicht blinkt.

Beim Garen und Aufheizen sollten die Ofentüren nicht längere Zeit offen stehen.

Vorwärmzeiten

Wenn eine Zone aufgewärmt wird, wird dies durch eine blinkende rote Leuchte auf dem Bedienfeld angezeigt. Wenn eine Zone die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet die rote Anzeige dauerhaft als Hinweis darauf, dass die Zone aufgewärmt ist. AGA empfiehlt eine Aufwärmzeit der Gussteile von einer Stunde, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.

Kochplatte

Es dauert ungefähr 11 Minuten, bis die Kochplatte aus dem kalten Zustand heraus ihre Betriebstemperatur erreicht hat.

Simmerplatte

Es dauert ungefähr 8 Minuten, bis die Simmerplatte aus dem kalten Zustand heraus ihre Betriebstemperatur erreicht hat.

Röstopfen

Aus dem kalten Zustand heraus dauert es ungefähr 35 Minuten und aus dem Schlummerzustand heraus etwa 15 Minuten, bis der Röstopfen R8 erreicht hat.

Backofen

Aus dem kalten Zustand heraus dauert es ungefähr 22 Minuten und aus dem Schlummerzustand heraus etwa 15 Minuten, bis der Backofen B4 erreicht hat.

Simmerofen

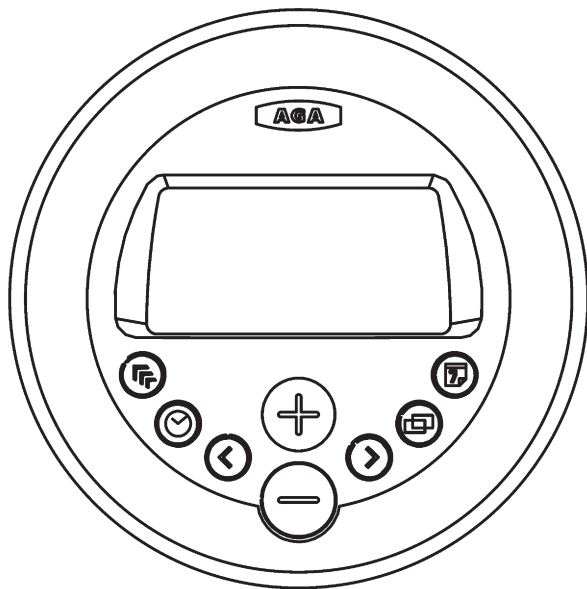
Es dauert ungefähr 45 Minuten, bis der Simmerofen aus dem kalten Zustand heraus seine Betriebstemperatur erreicht hat.

BITTE BEACHTEN SIE: Um eine optimale Garleistung zu erzielen, empfehlen wir, die Gussteile nach Erreichen der Temperatur weitere 30 Minuten lang durchwärmen zu lassen. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie eine umfangreiche Mahlzeit kochen oder backen.

BITTE BEACHTEN SIE: Die hier abgegebenen Zeiten gelten, wenn jede Zone einzeln betrieben wird. Wenn mehrere Zonen gleichzeitig eingeschaltet werden, können sich die einzelnen Vorwärmzeiten verlängern. Wenn alle Zonen gleichzeitig eingeschaltet werden, dauert es ungefähr eine Stunde, bis das gesamte Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

Die hier angegebenen Zeiten gelten für einen Herd mit einphasiger Stromversorgung mit 230 V und 32 A. Bei anderen Arten der Stromversorgung können diese Zeiten abweichen.

Das Mobilteil - Eine Fernsteuerung



Auf dem Mobilteil werden Datum, Uhrzeit und Ereignisse angezeigt. Die Programmierung erfolgt über acht Tasten. Die Informationen werden auf einem LCD-Bildschirm mit Hintergrundbeleuchtung angezeigt.

Menüs

Das Mobilteil verfügt über 3 Hauptmenüs.

Nach ungefähr 3 Minuten ohne Aktivität kehrt das Display in den Ruhemodus zurück.

1. Informations- und Startmenü (Hauptmenü)
2. Menü Datum/Uhrzeit
3. Menü Ereignisprogrammierung

Tastenbedienung

1. **Kommunikation oder „Kopplung“** Taste zur ersten Synchronisierung des Mobilteils mit dem AGA eR7.
2. **Uhr-Taste** Öffnet und schließt das Menü zum Einstellen von Datum und Uhrzeit.
3. **Links-/Zurück-Taste** Springt zurück und markiert die vorherige Einstellung.
4. **Plus-Taste** Erhöht die markierte Einstellung.
5. **Minus-Taste** Verringert die markierte Einstellung.
6. **Rechts-/Vorwärts-Taste** Springt vorwärts und markiert die nächste Einstellung.
7. **Kopieren-Taste** Kopiert das Zeitprogramm vom aktuellen auf den folgenden Tag im Menü 7-Tage-Ereigniskalender.
8. **7-Tage-Ereignis-Taste** Öffnet und schließt das Menü 7-Tage-Ereigniskalender.

Bedienungshinweise

Betriebsabstand

Das Mobilteil funktioniert nur im selben Raum wie der Herd, und in einem Abstand von maximal 4 Metern vom Gerät. Wenn Sie sich außerhalb der empfohlenen Betriebsreichweite befinden, wird im Display möglicherweise „Standby“ angezeigt. Bringen Sie in einem solchen Fall das Mobilteil wieder in den empfohlenen Betriebsbereich zurück, und es sollte sich selbst korrigieren (siehe unten).

Signalprüfung Mobilteil - AGA eR7

Das Symbol  (Standby) wird in folgenden Situationen angezeigt:

1. Standby-Modus
2. Kommunikationsfehler
3. Stromausfall
4. Mobilteil außerhalb der Betriebsreichweite des AGA eR7 Herds

Wenn Sie Informationen von oder zur Steuerung übertragen, bedienen Sie das Mobilteil immer direkt vor dem Herd, da hier die Signalstärke am größten ist.

Wenn auf dem Mobilteil  Standby angezeigt wird, während der Herd eingeschaltet ist, drücken Sie 1 Sekunde lang fest auf die Taste . Damit wird die Kommunikationsverbindung zwischen Herd und Mobilteil aktiviert.

Kommunikation/Kopplung

Informationen zur Einrichtung der Kommunikation/Kopplung finden Sie „**Kommunikation/Kopplung**“ auf Seite 25.

Vorschaumodus

Wenn sich das Mobilteil außerhalb der Betriebsreichweite des Herdes befindet oder wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist nur der Vorschaumodus verfügbar. Änderungen an den programmierten Ereignissen können nicht vorgenommen werden. Auf dem Bildschirm wird das Symbol  und kurz die Meldung „Nur Vorschau“ angezeigt, wenn das Menü Ereignisprogrammierung aufgerufen wird.

Im Vorschaumodus können Sie mit den Tasten  und  die Tage anzeigen. Die Tasten  und  sind inaktiv und Sie können keine Änderungen vornehmen.

Mobilteil-Fehlfunktion

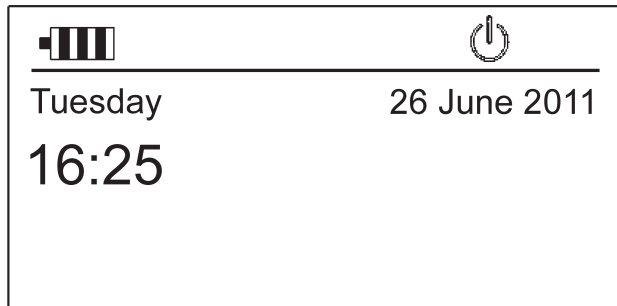
Im unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion des Mobilteils ist das Gerät im zuletzt ausgewählten Programm weiterhin in Betrieb. Der Herd kann auch über die Modustaste auf dem Bedienfeld aus einem der Automatikmodi in den manuellen Modus geschaltet werden. Wenn das Mobilteil beschädigt wird oder verloren geht, kann von AGA ein Ersatz geliefert und für Ihr Gerät neu programmiert werden.

LEGEN SIE DAS MOBILTEIL NICHT AUF HEISSEN FLÄCHEN AB.

Kommunikation/Kopplung

Dieser Vorgang ist bei der ersten Installation des AGA eR7 erforderlich. Wenn das Mobilteil aus irgendeinem Grund ersetzt wird, muss das neue Mobilteil erneut synchronisiert werden.

- Datum und Uhrzeit müssen ebenfalls eingestellt werden.
- Sie haben auch die Möglichkeit, Ihre eigenen Einstellungen für automatische Programme festzulegen.



Schritt 1

Die Kopplung kann 30 Sekunden nach dem Einschalten des Herdes aktiviert werden. Die Standby-Taste auf dem Touchpanel muss auf „Ein“ stehen. Die Kopplung muss innerhalb von 2 Minuten abgeschlossen sein, ansonsten müssen Sie den Vorgang wiederholen.

Schritt 2

Halten Sie die Taste  auf dem Mobilteil 10 Sekunden lang gedrückt, um das Menü Kommunikation/Synchronisierung zu öffnen. Auf dem Bildschirm wird die folgende Meldung angezeigt.



Schritt 3

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  die Seriennummer wird vom Mobilteil „gefunden“.

Auf dem Bildschirm wird die folgende Meldung angezeigt.



Schritt 4

Wählen Sie mit den Tasten  und  die Sprache aus, in der Texte auf dem Mobilteil angezeigt werden sollen und drücken Sie dann auf  um Ihre Sprachauswahl zu bestätigen.

Nach dem Einstellen von Datum und Uhrzeit wird das Menü Auto/Ereignisprogrammierung angezeigt.

Schritt 5

Stellen Sie das korrekte Datum und die Uhrzeit ein (siehe „**Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung**“ auf Seite 27).

Schritt 6

An dieser Stelle haben Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes automatisches Programm einzustellen (siehe „**Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung**“ auf Seite 27). Wenn Sie dies später tun wollen, drücken Sie auf  um die voreingestellten Zeiten beizubehalten: 1 Ereignis 7:00 - 19:00 Uhr (7 Tage)

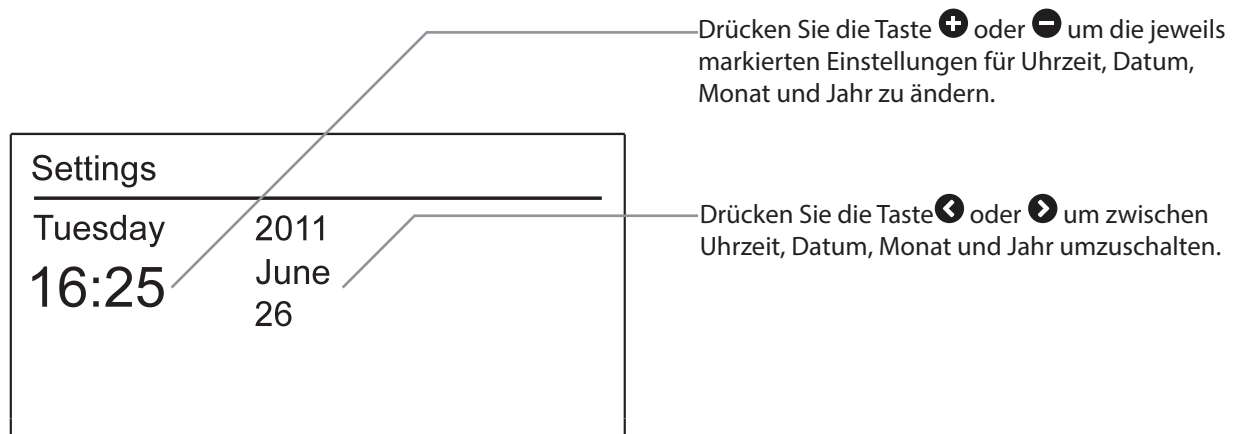
Hinweise

-  Wenn sich das Mobilteil außerhalb der Betriebsreichweite des Herdes befindet, oder wenn der Kommunikations-/Kopplungsvorgang nicht abgeschlossen wurde, wird in der oberen rechten Ecke des Bildschirms das Symbol  angezeigt.
- Mit der Taste  kann die Kommunikation zwischen Herd und Mobilteil erzwungen werden. Diese Funktion ist aktiv, wenn die Kommunikation erfolgreich eingerichtet wurde und sich das Mobilteil in Reichweite befindet.

Menü Datum-/ Uhrzeiteinstellung

Halten Sie die Uhr-Taste gedrückt ⌚ bis dieser Bildschirm angezeigt wird.

Hier können Sie Uhrzeit, Datum, Monat und Jahr ändern oder einstellen.



Drücken Sie an einer beliebigen Stelle die Taste  um die Einstellungen zu speichern und das Menü Datum/Uhrzeit zu verlassen.

„Nachricht gesendet OK“ wird auf dem Bildschirm angezeigt, wenn sich das Mobilteil in Betriebsreichweite des Herdes befindet.

„Änderungen nur auf Mobilteil gespeichert“ wird auf dem Bildschirm angezeigt, wenn sich das Mobilteil außerhalb der Betriebsreichweite des Herdes befindet.

Hinweise

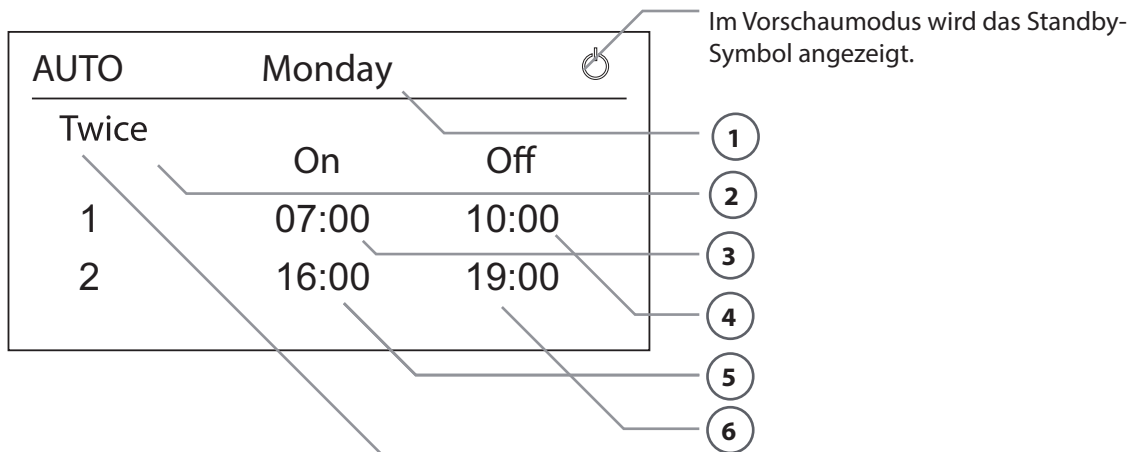
- Auch wenn keine Änderungen an Uhrzeit, Datum, Monat oder Jahr vorgenommen wurden, muss trotzdem die Uhr-Taste  gedrückt werden, um zum Startmenü zurückzukehren.
- Der Wochentag kann nicht eingestellt werden, sondern wird nach der Einstellung von Datum und Jahr automatisch ermittelt.
- Nach dem Einlegen neuer Batterien wird automatisch das Startmenü angezeigt.

Menü Auto/ Ereignisprogrammierung

Öffnen Sie diese Menü durch Drücken der 7-Tage-Ereignistaste .

Hier können Sie die Anzahl der Ereignisse sowie die Start- und Endzeit der Ereignisse festlegen. Für jeden Tag kann eine unterschiedliche Anzahl von Ereignissen mit unterschiedlichen Start- und Endzeiten festgelegt werden, oder alle sieben Tage können gleich sein.

Es sind bereits voreingestellte Zeiten programmiert. Wenn sie diese Einstellungen ändern wollen, gehen Sie wie folgt vor. Voreingestellt ist 1 Ereignis von 7:00 bis 19:00 Uhr (7 Tage)



„Zweimal“ wird angezeigt, wenn zwei Ereignisse festgelegt sind.

„Einmal“ wird angezeigt, wenn ein Ereignis festgelegt ist.

„Kein“ wird angezeigt, wenn kein Ereignis festgelegt ist.

Einstellmöglichkeiten

1. Im Display wird der aktuelle Tag angezeigt. Diesen können Sie auf den Tag ändern, den Sie bearbeiten wollen. Drücken Sie dazu die Taste  oder .
2. Hier wird die Anzahl der Ereignisse an diesem Tag angezeigt. Drücken Sie die Taste  and  buttons.
3. This shows the start time of the first event. This can be changed by pressing the  oder  um zwischen Kein, Einmal oder Zweimal umzuschalten..
4. Hier wird die Endzeit des ersten Ereignisses angezeigt. Diese können Sie durch Drücken der Taste  oder  ändern.
5. Hier wird die Startzeit des zweiten Ereignisses angezeigt. Diese können Sie durch Drücken der Taste  oder  ändern.
6. Hier wird die Endzeit des zweiten Ereignisses angezeigt. Diese können Sie durch Drücken der Taste  oder  ändern.

Vorgehensweise

Mit den Tasten  und  können Sie durch die Menüeinstellungen navigieren. Eine ausgewählte Einstellung wird durch ein dunkles Kästchen markiert. Drücken Sie die Taste  oder  um die Informationen in diesem markierten Kästchen zu ändern.

Drücken Sie  um die Programmeinstellungen auf den nächsten Tag zu kopieren.

Wenn Sie Änderungen vorgenommen haben und dieses Menü verlassen wollen, drücken Sie die Taste . Eine Meldung „Änderungen speichern“ - Ja oder Nein? wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Drücken Sie die Taste  oder  um Ja oder Nein zu markieren. Drücken Sie erneut die Taste  um Ihre Auswahl zu bestätigen.

DENKEN SIE DARAN: Nach dem Einstellen des Auto-Ereignisses müssen Sie auf dem Touchpanel  einen Ofen auswählen, wenn Sie das gerade eingegebene Programm aktivieren wollen.

HINWEIS

- Auch wenn keine Änderungen vorgenommen wurden, muss trotzdem die Taste  gedrückt werden, um zum Startmenü zurückzukehren

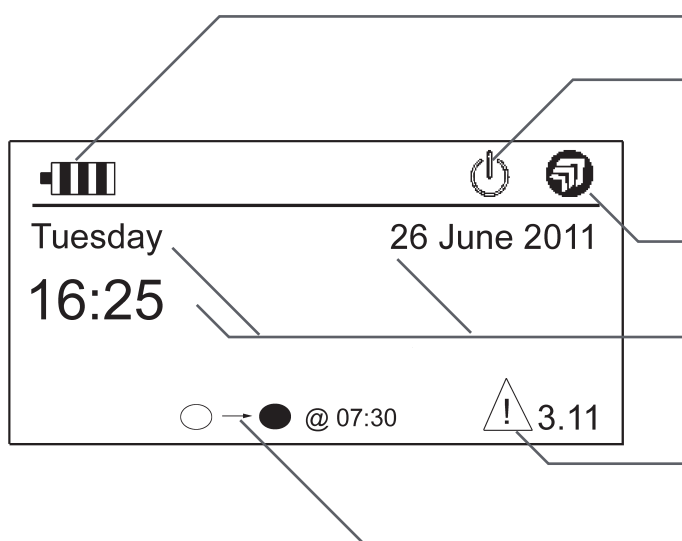
Informationsmenü (Startmenü)

Dies ist das Hauptmenü, in dem Informationen wie Uhrzeit, Datum, Batterielebensdauer und Verbindungsinformationen angezeigt werden. Wenn Sie einen der AUTO-Modi programmiert haben und dieser gerade ausgeführt wird, wird auch die bevorstehende Ereignisänderung angezeigt. Im Folgenden wird dies genauer erläutert.

Drücken Sie im Ruhemodus eine beliebige Taste auf dem Mobilteil, um dieses Menü zu öffnen.

Änderung der Ereignissymbole

-  →  **AUTO-Ereignis ein**
(vor AUTO-Ereignis)
-  →  **AUTO/Schlummer-Ereignis aus**
(während AUTO/Schlummer-Ereignis)
-  →  **(während AUTO/Schlummer-Ereignis)**
(vor AUTO/Schlummer-Ereignis)
-  →  **AUTO/Schlummer-Ereignis aus**
(während AUTO/Schlummer-Ereignis)



Symbol zur Anzeige der Batterielebensdauer.

Wenn keine Kommunikation zwischen dem AGA eR7 und dem Mobilteil besteht, weil: der Herd nicht eingeschaltet ist, sich im Standby-Modus befindet oder das Mobilteil sich außerhalb der Betriebsreichweite des Herdes befindet, wird das Symbol  angezeigt..

Das Symbol Kommunikation/Kopplung zeigt an, dass die Kommunikation zwischen Herd und Mobilteil in Ordnung ist.

Hier werden die aktuelle Uhrzeit und der aktuelle Tag angezeigt.

Im Falle eines Fehlers werden ein dreieckiges Warnsymbol und ein Fehlercode angezeigt.

Wenn der Modus AUTO oder AUTO/Schlummer aktiv ist, wird die nächste Ereignisänderung für diesen Tag mit den entsprechenden Symbolen für Start- und Endzeit angezeigt.

HINWEIS: Wenn das Standby-Symbol angezeigt wird, wird die Ereignisanzeige nicht angezeigt.

Stromausfall von weniger als 10 Minuten

Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, nimmt der AGA eR7 den normalen Betrieb mit den Einstellungen vor dem Stromausfall wieder auf.

Stromausfall von mehr als 10 Minuten

Die meisten Funktionen werden abgeschaltet.

- „Manueller“ Modus - Alle Zonen AUS.
- „Schlummer“-Modus - Herdplatten AUS, Schlummer EIN.
- „AUTO“-Modus - Herdplatten AUS, Öfen setzen die eingestellten Programme fort.
- „AUTO/Schlummer“ - Herdplatten AUS, Öfen setzen die eingestellten Programme fort.

Eventuell wird auf dem Bildschirm des Mobilteils die Meldung „Stromausfall“ angezeigt. Bestätigen Sie diese Meldung durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Mobilteil. Der Herd hat nach einem Stromausfall möglicherweise nicht die erwartete Temperatur.

Automatische Aktualisierung der Uhrzeit

Bei einem Stromausfall aktualisiert das Mobilteil die Bedienelemente im Herd automatisch auf die richtige Uhrzeit, nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Dabei müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

1. Das Mobilteil befindet sich in Betriebsreichweite des Herdes
2. Die Batterien im Mobilteil sind in ausreichend gutem Zustand
3. Im Mobilteil selbst ist die korrekte Uhrzeit eingestellt

BITTE BEACHTEN SIE: Im Mobilteil muss die Umstellung von Winter- auf Sommerzeit manuell vorgenommen werden (siehe „**Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung**“ auf Seite 27).

Batterien

Das Mobilteil wird mit vier „AAA“-Batterien geliefert, die separat verpackt sind. Diese werden vom Techniker während der Installation Ihres AGA eR7 eingesetzt. Beachten Sie beim Ersetzen der Batterien die folgenden Anweisungen und Abbildungen.

Nehmen Sie das Mobilteil aus seiner Halterung und nehmen Sie die Batteriefachabdeckung hinten am Mobilteil ab (Abb. 1).

Hebeln Sie zuerst die unterste Batterie vorsichtig heraus, indem Sie darauf drücken und nur **am Plus-Ende (+) ziehen** (Abb. 2). Entnehmen Sie die anderen Batterien auf die gleiche Weise.

Setzen Sie stets Batterien mit langer Lebensdauer ein. Wiederaufladbare Batterien werden nicht empfohlen.

Ersetzen Sie die Batterien, beginnend von unten nach oben (Abb. 3).

Die Batterielebensdauer ist abhängig von der Benutzung. Ersetzen Sie die Batterien, wenn das Batteriesymbol auf dem Mobilteil nur noch einen Balken anzeigt.

Reinigung und Pflege

Wischen Sie das Mobilteil mit einem weichen, sauberen Tuch ab. **NUTZEN SIE** keine Scheuermittel und tauchen Sie das Mobilteil nicht in Wasser ein.

Abb. 1

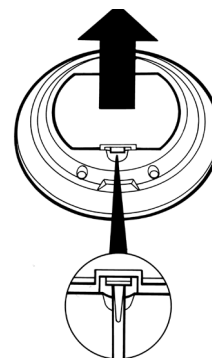


Abb. 2

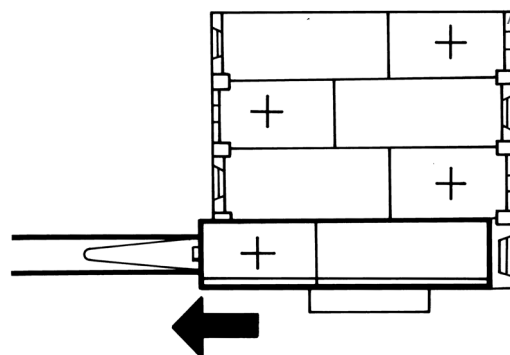
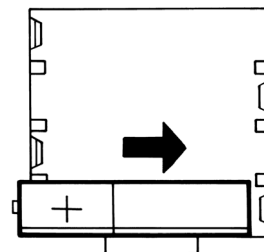


Abb. 3



Nutzung der Zonen des AGA eR7

Die Herdplatten

Die Herdplatten werden manuell bedient. Vergewissern Sie sich, dass die Standby-Taste eingeschaltet ist, und drücken Sie dann einfach das Touch-Bedienfeld der gewünschten Kochstelle. Das Symbol beginnt rot zu blinken. Sobald die Kochstelle ihre voreingestellte Temperatur vollständig erreicht hat, leuchtet das Symbol dauerhaft rot.

Die Kochplatte befindet sich auf der linken und die Simmerplatte auf der rechten Seite Ihres AGA eR7. 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 AGA eR7 dahingehend vom klassischen AGA-Wärmespeicherherd unterscheidet, dass er während der gesamten Garzeit geeigneter Gerichte verwendet werden kann, da die Herdplatten eine konstante Temperatur bewahren. Der klassische 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 AGA eR7 vorgegangen werden, es ist jedoch nicht notwendig. Sollten Sie z. B. ein Pastagericht mit Soße auf dem AGA eR7 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 Abstellplatte angeordnet, um versehentliche Kratzer zu vermeiden, wenn das Kochgeschirr seitlich verschoben wird. **SCHIEBEN 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 44.

Die Kochplatte

Die Kochplatte ist die heißeste Platte. Sie wird zum Kochen, Braten, 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 die Kochplatte zu heiß ist, um Speisen direkt darauf zu garen.

Die 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 direkt wie eine Art Gusseisenpfanne benutzt werden. 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 der Simmerplatte ohne Zuhilfenahme des AGA-Toasters zubereitet werden. Bako-Glide kann zum Schutz der Kochfeldoberfläche beim „direkten“ Garen verwendet werden.

Die Kochplatte und die Simmerplatte haben die gleiche Größe. Beide sind eben, damit ein möglichst großflächiger Kontakt mit den AGA Töpfen, der Grillpfanne, Bratpfanne und dem Wasserkessel erreicht wird.

Hinweise zur Reinigung finden Sie auf der Seite **„Reinigung und Pflege“ auf Seite 44.**

Die Abstellplatte

Die Abstellplatte ist die emaillierte Oberfläche, die die Herdplatten umgibt. Sie wird warm, wenn die AGA Total Control-Herdplatten 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 ein Glaswerkstoff, auf dem 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.

Die Öfen

Der Röstofen für das Zubereiten bei großer Hitze. Offering a range of cook settings B4, R6, R7, R8, and R9.

The baking oven for moderate temperature cooking. Bietet eine Reihe von Gareinstellungen B4, R6, R7, R8 und R9.

Der Simmerofen zum Schongaren. Fest eingestellte Simmertemperatur.

DAS GERÄT DARF NICHT MIT GEÖFFNETEN TÜREN BETRIEBEN WERDEN, DA DIES ZU EINER SPERRE FÜHREN KANN.

Alle Öfen besitzen das gleiche Fassungsvermögen (für beispielsweise eine 13 kg schwere Pute) und es können die klassischen AGA Wärmespeicher-Herdmöglichkeiten genutzt werden, z. B. das Übereinanderstapeln von Töpfen im Simmerofen. 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 Herdplatte bleibt frei.

Sie können einen, zwei oder alle drei Öfen auf der voreingestellten Temperatur einschalten, oder die Brat- und Backöfen können sich im „Schlummer“-Modus befinden (der Simmerofen hat immer die gleiche Temperatur).

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.

Schlummermodus

Im Schlummermodus arbeiten alle drei Öfen wie ein Simmerofen.

Der Simmerofen arbeitet immer im Schlummermodus, während der Brat- und Backofen auf den Schlummermodus eingestellt werden können, um entweder bei schwacher Hitze zu garen, oder um in der Küche eine sanfte Wärme zu erzeugen, oder als „Bereitschaftsmodus“ vor dem Erwärmen auf die normale voreingestellte Temperatur.

Wenn Sie im Brat- oder Backofen im Schlummermodus garen, erzielen Sie die besten Ergebnisse bei der Herstellung großer, schwerer Früchtekuchen und Baisers, da diese von der sanften Erwärmung der oberen und unteren Elemente profitieren und gut durchgegart werden. Andere Speisen, die vom Garen im Schlummermodus in diesen Öfen profitieren, sind gedämpfte und Weihnachts-Puddings und große Fleischstücke im Schongarverfahren. Beginnen Sie den Garvorgang, bevor Sie den Ofen auf den Schlummermodus einstellen.

Der Röstofen



Im Röstofen 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 die Luft und das Gusseisen von innen und sorgen damit für die hervorragenden Gareigenschaften, die von den klassischen AGA Wärmespeicherherden bekannt sind. Ferner besitzen sie die Flexibilität zum Ändern der Gartemperaturen.

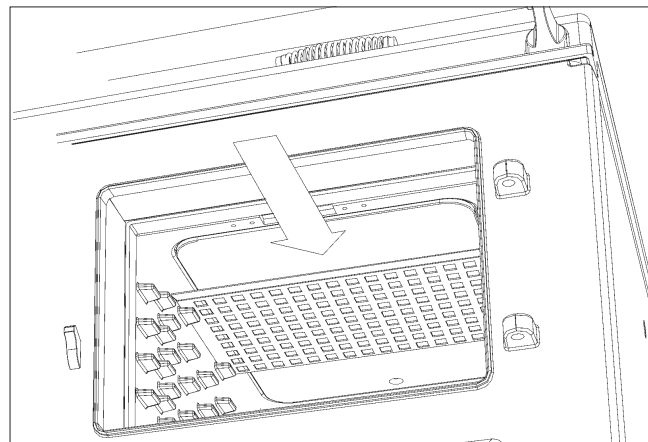
Der Röstofen kann zum „Grillen“ oben und zum fettarmen Braten am Ofenboden benutzt werden (siehe **„Garen mit Ihrem AGA eR7“** auf Seite 20).

Wenn Sie über einen längeren Zeitraum (mehr als 30 Minuten) auf dem Boden des Röstofens garen, legen Sie den Bodenrost auf den Ofenboden, bevor Sie die Speisen in den Ofen geben. Die Zutaten halten dadurch einen gewissen Abstand zum Bodenheizelement ein, sodass das Gericht optimal gegart wird.

Ein Hinweis, wenn Sie auf dem Ofenboden des Röstofens garen wollen...

- Warten Sie vor dem Garen von Speisen direkt am Boden des Ofens 1 Stunde, damit das untere Heizelement eine maximale Temperaturstabilität erreichen kann.
- Speisen mit einer Garzeit von 30 Minuten oder weniger (z. B. Pizza oder Quiche) können Sie direkt auf dem Boden des Röstofens garen.

HINWEIS: Zur Optimierung der Garleistung muss das perforierte Abschirmblech oben im Röstofen eingelegt sein. Dieses muss während des Betriebs des Ofens, auch beim Grillen, immer an seinem Platz bleiben. (Position des perforierten Abschirmblechs im Röstofen, siehe Abbildung).



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.

Der Boden des Ofens kann als eine weitere Kochfläche genutzt werden, in der Tat wird er oft als versteckte Herdplatte bezeichnet – für Lebensmittel, die länger als 30 Minuten benötigen, wie z. B. Bratkartoffeln, müssen Sie zum Schutz vor Überbräunung den Bodenrost auf dem Ofenboden einlegen.

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 Boden des Ofens 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 Metallpfannen die Wärme besser als Keramik. Stellen Sie diese daher immer auf den Bodenrost auf dem Ofenboden, um eine Überbräunung zu vermeiden.

Die speziell geformten Fettpfannen und Backbleche werden direkt auf die Laufschiene geschoben, sodass nahezu jeder freie Quadratzentimeter an Platz ausgenutzt werden kann.

Röstofen im Schlummermodus

Im Röstofen im Schlummermodus können Sie schwere Früchtekuchen oder langsam schonengegarte Braten, Aufläufe oder Curries zubereiten. Mit Ausnahme von Baisers und schweren Früchtekuchen sollten Speisen, die langsam schonengegart werden sollen, vor dem Einlegen in einen Ofen im Schlummermodus auf Hitze gebracht werden. Im Schlummermodus blinkt die Anzeige während des Erwärmungsvorgangs, und leuchtet dauerhaft, wenn die Temperatur erreicht ist.

Der Backofen



Im Backofen 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 die Luft und das Gusseisen von innen und sorgen damit für die hervorragenden Gareigenschaften, die von den klassischen AGA Wärmespeicherherden bekannt sind. Ferner besitzen sie die Flexibilität zum Ändern der Gartemperaturen.

Diese Heizelemente erwärmen die Luft und das Gusseisen von innen und sorgen damit für die hervorragenden Gareigenschaften, die von den klassischen AGA Wärmespeicherherden bekannt sind. Ferner besitzen sie die Flexibilität zum Ändern der Gartemperaturen. Auch Fleisch und Geflügel können hier zubereitet werden. Faktisch kann so ziemlich alles im Backofen zubereitet werden, was auch im Röstofen möglich ist, nur dauert es hier länger (siehe „**Garen mit Ihrem AGA eR7**“ auf Seite 20.

Für beste Ergebnisse beim Backen von Kuchen sollten Sie eine Aufwärmzeit von einer Stunde einplanen. 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 Laufschienen geschoben, sodass nahezu jeder freie Quadratzentimeter an Platz ausgenutzt werden kann.

Backofen im Schlummermodus

Im Backofen im Schlummermodus können Sie schwere Früchtekuchen oder langsam schongegart Braten, Aufläufe und Curries zubereiten.

Mit Ausnahme von Baisers und schweren Früchtekuchen sollten Speisen, die langsam schongegart werden sollen, vor dem Einlegen in einen Ofen im Schlummermodus auf Hitze gebracht werden. Im Schlummermodus blinkt die Anzeige während des Erwärmungsvorgangs, und leuchtet dauerhaft, wenn die Temperatur erreicht ist.

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.

Der Simmerofen wird von einem Heizelement im Ofenboden indirekt beheizt.

Dieses Heizelement erwärmt die Luft und das Gusseisen von innen und sorgt damit für eine exzellente Zubereitung im traditionellen Simmerofen, für die die klassischen AGA Wärmespeicherherde bekannt sind. Ferner besitzt es die Flexibilität, einzeln ausgeschaltet werden zu können, wenn es nicht benötigt wird. Der Simmerofen befindet sich immer im Simmer- oder Schlummermodus und ist damit ideal zum langsamen Schongaren.

Der Bodenrost wird hier benutzt, um Speisen zu schützen, die auf dem Boden des Ofens stehen, z. B. Gemüse beim Dampfgaren, zum Warmhalten von Saucen oder langsamen Backen von Aufläufen über längere Zeit. Achten Sie immer darauf, dass der Bodenrost im Ofen ist, bevor Sie Speisen in den Ofen stellen.

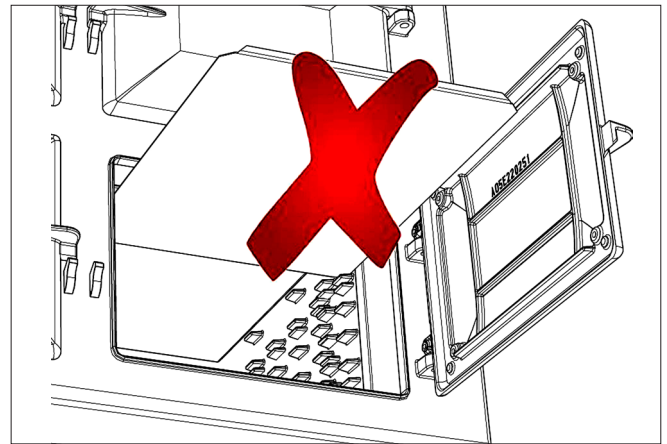
Der Simmerofen

Praktische Ratschläge

- Warten Sie, bis der Ofen vollständig durchgewärmt ist. Je länger der Ofen eingeschaltet ist, desto besser, da dies dazu beiträgt, die Menge der beim Simmern entstehenden Feuchtigkeit zu verringern.
- Ein optimales Ergebnis erzielen Sie mit AGA Kochgeschirr, das über dicke Böden und stapelbare Deckel verfügt.
- **NUTZEN SIE** Speisen nicht direkt auf den Ofenboden. Stellen Sie sie immer auf einen Rost oder den Bodenrost.
- Fleisch- und Geflügelstücke sollten idealerweise im Rösten 30 bis 45 Minuten lang auf Temperatur gebracht und anschließend in den Simmerofen gestellt werden.
- Dieses Verfahren ist für gefülltes Fleisch und Geflügel 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 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 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.

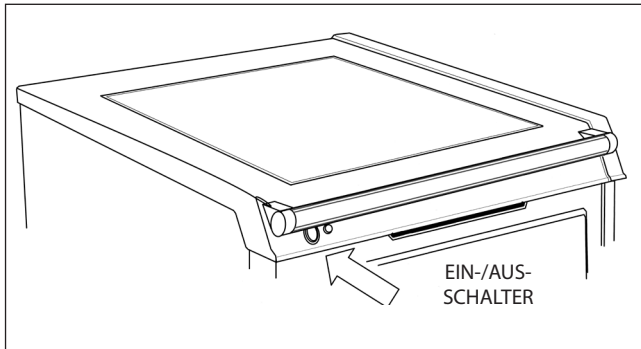
BITTE BEACHTEN SIE: BEWAHREN Sie nichts im Simmerofen auf und **setzen Sie** großes Kochgeschirr wie den kalten flachen Rost in den Ofen, solange er seine Betriebstemperatur nicht erreicht hat. Andernfalls kann die Sicherheitsfunktion in der AUS-Position gesperrt werden. Außerdem ist es ratsam, großes Kochgeschirr ganz bis zur Rückwand in den Simmerofen zu schieben.



AGA (Wärmeschrank)

Niedrigtemperatur-Ofen plus Wärmeofen

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 Wärmeschrankes 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 Früchtekuchen 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 den Ofen vor dem Kochen 30 Minuten lang vor.
- Bringen Sie Aufläufe, Suppen usw. auf dem Kochfeld zum Kochen und garen Sie Fleisch zunächst im Röstofen, bevor Sie es in den Niedrigtemperatur-Ofen stellen.
- 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 kann als „Fortsetzungsofen“ bezeichnet werden. Die Speisen, die zuvor an einer anderen Stelle auf dem Herd zum Kochen gebracht wurden, garen hier weiter. Eine Ausnahme stellen Baisers dar, die in diesem Fall nicht „garen“, sondern austrocknen würden.

Reinigung und Pflege

DENKEN SIE DARAN: VORSICHT BEI HEISSEM GERÄT.

- **REINIGEN SIE** diesen Herd NICHT mit einem Dampfreiniger.
- **REINIGEN SIE** zum Reinigen der Emailleflächen KEINE Scheuerschwämme, ätzenden Mittel, Ofenreiniger oder Metallschaber.
- Das Touch-Bedienfeld kann mit einem feuchten Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- **REINIGEN SIE** keine Kraft-Sprays oder Backofenreiniger auf dem Bedienfeld.

Abstellplatte und Frontplatte

Am einfachsten lassen sich die Abstellplatte und die Frontplatte Ihres AGA sauber halten, indem verschüttete Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden. Dazu empfiehlt es sich, immer einen feuchten Lappen griffbereit zu halten. Anhaftende Speisereste lassen sich schwerer reinigen. In der Regel lassen sie sich aber mit dem AGA Glasemaille-Reiniger oder einer milden Scheuermilch und einem feuchten Tuch beseitigen. Falls erforderlich kann auch ein Nylon-Scheuerschwamm benutzt werden. Falls Milch oder Fruchtsaft oder andere säurehaltige Flüssigkeiten auf den Herd verschüttet werden, sollte diese sofort aufgewischt werden. Wischen Sie ebenfalls eventuelle Kondensationsstreifen an der Frontplatte um die Backofentüren herum ab. Andernfalls könnte sich die Glasemailloberfläche verfärben.

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. Dafür sind die AGA E-Tücher bestens geeignet.

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

Isolierabdeckungen und Ofentürauskleidungen

Die beste Art zum Sauberhalten der Auskleidungen ist das Abwischen direkt nach dem Kochen, damit keine Spritzer anbacken können (Vorsicht bei heißem Herd). Reinigen Sie die Auskleidungen, wenn sie abgekühlt sind und der Herd ausgeschaltet ist.

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 Auskleidungen verschmutzt sind, lassen sie sich am besten reinigen, wenn die Herdplatten abgekühlt sind. Zum Reinigen der Auskleidungen 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 Oberflächen der Auskleidungen werden nach jedem Mal glänzender. **NUTZEN SIE** nicht zu viel Wasser und achten Sie darauf, dass die Füllung trocken ist, bevor die Deckel geschlossen werden

Ofentürauskleidungen – zum Reinigen der Auskleidungen benutzen Sie am besten warme Seifenlauge und/oder eine Scheuermilch. Zur gründlichen Reinigung der Auskleidungen 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 Seifenschwamm ab. **TAUCHEN SIE** die Türen jedoch NICHT in Wasser ein, da sie mit Dämmstoff gefüllt sind, der durch übermäßige Feuchtigkeit Schaden nehmen kann. Es erübrigt sich, darauf hinzuweisen, dass Ofentüren nicht in eine Spülmaschine gehören! Trocknen Sie die Türen ab, bevor Sie sie vorsichtig wieder an den Scharnieren befestigen.

Oberseiten der Isolierdeckel – diese bestehen aus Edelstahl und können durch Abwischen mit einem

feuchten Lappen gereinigt und aufpoliert werden. AGA E-Tücher eignen sich hierfür hervorragend, da sie fusselfrei und umweltfreundlich sind. Für saubere und glänzende Isolierdeckel ist AGA Edelstahl- und Chromreiniger zu empfehlen. Dieser ist bei Ihrem AGA-Händler vor Ort erhältlich.

TÜREN NICHT IN WASSER EINTAUCHEN, DA SIE MIT DÄMMSTOFF BEFÜLLT SIND, UND DURCH ZU VIEL FEUCHTIGKEIT SCHADEN NEHMEN.

OFENTÜREN GEHÖREN NICHT IN EINE SPÜLMASCHINE.

Öfen

Die gusseisernen Öfen halten sich selbst sauber, sie müssen nur gelegentlich mit der mitgelieferten Drahtbürste ausgebürstet werden.

Die Öfen bestehen aus Gusseisen und sind sehr langlebig. Sie rosten jedoch, wenn regelmäßig Feuchtigkeit auf der Oberfläche verbleibt. Denken Sie immer daran, die Öfen einzuschalten und nach dem Reinigen austrocknen zu lassen. Dazu lassen Sie sie aufheizen, bis das grüne Licht auf dem Bedienfeld dauerhaft leuchtet.

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

Herdplatten

Die Herdplatten sind pflegeleicht und eine regelmäßige Pflege sorgt für eine lange Lebensdauer. Wenn die Herdplatte verschmutzt ist, beseitigen Sie verschüttete Reste mit einem Schwamm, Lappen, Scheuerschwamm oder einer Drahtbürste. Spülmittel oder Reiniger gründlich abspülen.

Herdplatten bestehen aus Gusseisen und sind sehr langlebig. Sie rosten jedoch, wenn regelmäßig Feuchtigkeit auf der Oberfläche verbleibt.

Denken Sie daran, die Platten nach dem Reinigen einige Minuten lang einzuschalten, um sie zu trocknen. Tragen Sie ab und zu eine dünne Schicht Speiseöl auf, wenn die Herdplatten kalt sind.

Bratenformen

Die mit dem AGA Total Control gelieferten Emaillepfannen sollten in heißer Seifenlauge gereinigt und bei Bedarf eingeweicht werden. Ein Nylon-Scheuerschwamm kann ebenfalls verwendet werden. Sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, aber bei konstantem Gebrauch sehen die Emailleoberflächen stumpf aus. **setzen Sie KEINE** ätzenden Reinigungsmittel oder Backofenreiniger.

Wichtig

Wir empfehlen, zum Reinigen der Glasemailleflächen dieses Produkts von der Vitreous Enamel Association (VEA) zugelassene Reiniger zu verwenden.

Diese sind nicht geeignet für: Chrom- und Edelstahlkomponenten, einschließlich der Isolierabdeckungen, Herdstangen und deren Halterungen.

Backofenroste einsetzen

Richten Sie sich nach den Abbildungen, wenn Sie die Ofenroste zum ersten Mal verwenden Abbs. 4 - 7.

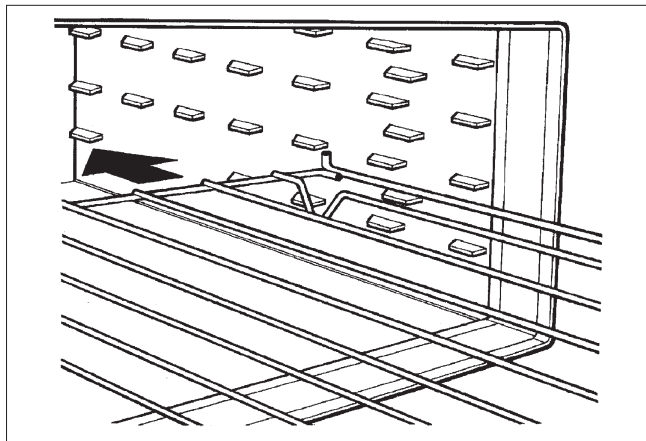


Abb 4

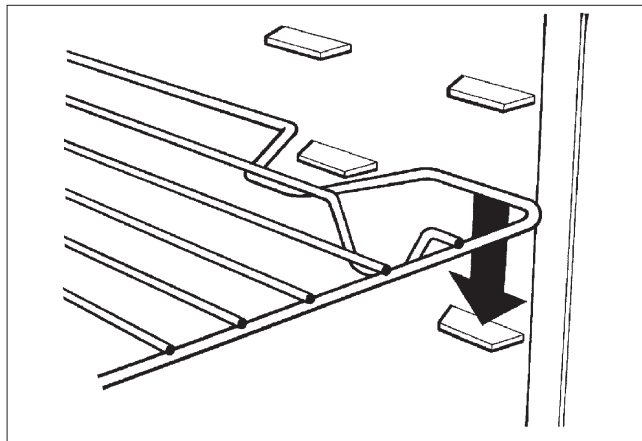


Abb 5

Backofenroste herausnehmen

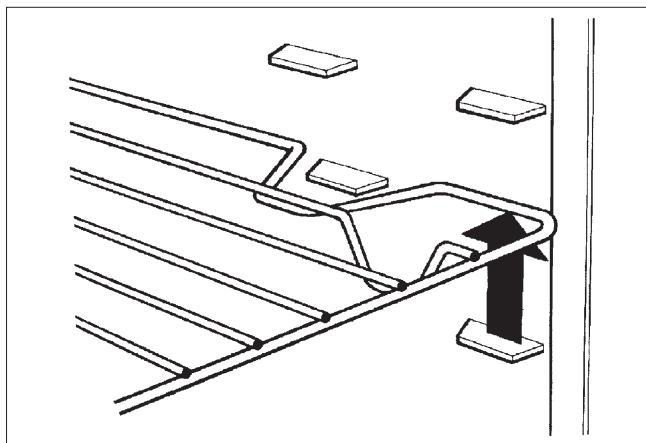


Abb 6

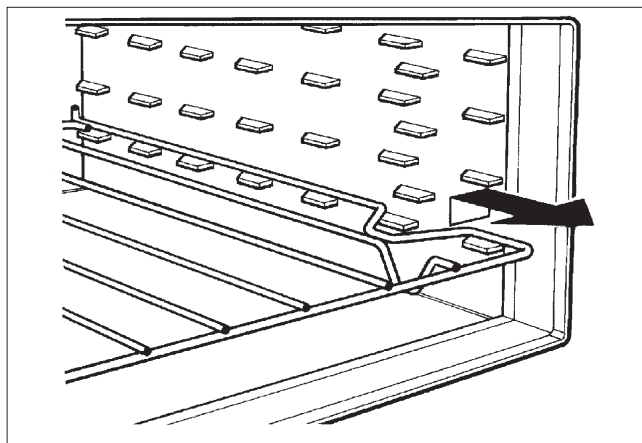


Abb 7

Service und Gewährleistung

- Ihr AGA benötigt keine regelmäßige Wartung.
- Eventuell müssen die Lüfter regelmäßig ausgetauscht werden.
- Falls eine Wartung notwendig werden sollte, wenden Sie sich an den AGA Kundendienst oder an einen Vertragshändler.
- Ihr Gerät **MUSS** nur von einem qualifizierten Techniker, einem AGA-Techniker oder einem Vertragshändler gewartet und installiert werden.
- **setzen Sie** Veränderungen oder Modifikationen am Gerät vornehmen.

Der gewerbliche Einsatz des Geräts ist von der Gerätegarantie ausgeschlossen (ausführliche Erläuterungen finden Sie im separaten Garantieheft, das dem Gerät beiliegt).

Fehler codes

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass ein Fehler an Ihrem AGA eR7 Herd auftritt, kann ein Fehlercode auf Ihrem Mobilteil angezeigt werden, z. B.:

3.11

Bitte leiten Sie diese Informationen an den AGA-Kundendienst weiter.

Seriennummer

Notieren Sie die Seriennummer Ihres AGA eR7 bei der Installation. Die Seriennummer steht hinter der magnetischen Sockelblende.

Betriebssicherheit und Gesundheitsschutz

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.



Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) gedacht, deren körperliche Fähigkeiten oder geistige Wahrnehmung eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn, sie werden im Hinblick auf die Nutzung des Geräts von einer Person beaufsichtigt oder eingewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.



Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.



WICHTIGER HINWEIS: LESEN SIE BITTE DIE BEILIEGENDE GEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG:



Änderungen, für die nicht zuvor eine Genehmigung von AGA eingeholt wurde, führen zur Aufhebung der Gerätezulassung und der Garantie und können auch Ihre gesetzlichen Ansprüche schmälern.

GERÄT



KLEINE KINDER VOM GERÄT FERNHALTEN, DA DIE OBERFLÄCHEN ZU HEISS ZUM ANFASSEN WERDEN KÖNNEN.

Frittieren

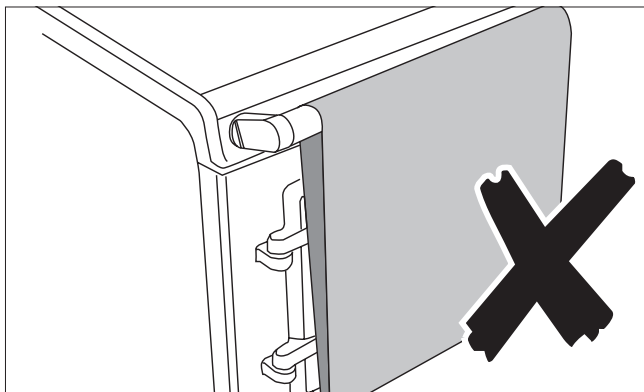
WICHTIG

- Benutzen Sie eine tiefe Pfanne.
- Füllen Sie die Pfanne nie zu mehr als einem Drittel mit Fett oder Öl.
- Legen Sie niemals einen Deckel auf die Pfanne.
- Wichtig: Öl stellt eine Brandgefahr dar. Lassen Sie keine Pfannen oder Töpfe mit Öl unbeaufsichtigt stehen.
- Decken Sie die Pfanne bzw. Topf im Brandfall mit einem Deckel ab und schalten Sie das Gerät aus.

Versuchen Sie, die Flammen auf dem Kochfeld vorzugsweise mit einer Feuerlöschdecke zu ersticken, anstatt die Pfanne bzw. den Topf ins Freie zu tragen.

Verbrennungen und Brandwunden entstehen fast ausnahmslos dadurch, dass versucht wird, eine brennende Pfanne aufzunehmen und ins Freie zu bringen.

- **HÄNGEN SIE** keine Textilien auf der linken Seite der AGA-Herdstange auf. Hinter der Tür auf der oberen linken Ofenseite befinden sich die elektrischen Bedienelemente. Wenn die Lüftungsöffnung blockiert wird, können zu hohe Steuertemperaturen auftreten und einen einfachen Zugang zu den Bedienelementen verhindern.



⚠ Wenn ein oder mehrere Öfen eingeschaltet sind, dürfen die Ofentüren **NICHT** für längere Zeit offen stehen. Dies hat Auswirkungen auf die Temperatur der Öfen und kann dazu führen, dass die Bedienelemente heiß werden.

⚠ Beim ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und Gerüche freisetzen. 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.

AGA basic recipes

These are some fundamental recipes and methods to compliment your first AGA cooking ventures. The real basics to get you started and used to using your AGA eR7 cooker. Relax, enjoy and then try some of our ideas in the Recipe section of this handbook.

AGA Toast

AGA toast is renowned for its excellence, crisp on the outside and soft in the centre. Take thick slices of bread and place in the AGA toaster – if the bread is very moist or very fresh, heat the toaster beforehand to prevent sticking – lift the boiling plate insulated cover and place the toaster direct onto the plate with the handle at an angle from the handle of the cover. Close the cover and wait for the bread to toast one side – this will take 1-2 minutes dependent upon the variety of bread – open the cover and turn the toaster over and repeat the process to toast the other side.

Serve piping hot with butter and marmalade. A great start to the day!

Steaming Vegetables

Steaming of root vegetables can take place either on the hotplates using a steamer over an AGA saucepan, alternatively if you have the simmering oven, (or any oven at Slumber), switched on then you can oven steam the root vegetables. Oven steaming means saucepans of root vegetables can be started on the hotplates, using a small amount of water, brought to the boil for 3-5 minutes, the water drained and the saucepan lid replaced. Put on the floor grid in the simmering oven for 20 -30 minutes until tender. 6-8 saucepans can be accommodated in the simmering oven, leaving the hotplates free for 6 more!

Green vegetables benefit from quick boiling on the boiling plate to keep their vibrant colour, or you can steam them over boiling water.

Kochkessel

Wenn die Kochplatte eingeschaltet wird, ist es Zeit für einen Tee! Die AGA-Kessel wurden speziell für maximale Leistung auf Ihren gusseisernen Herdplatten entwickelt. Das Wasser im Kessel kocht auf der heißen Kochplatte schnell – wenn Sie die Kochplatte gerade eingeschaltet haben, dauert das Kochen natürlich länger! Benutzen Sie immer frisches Wasser, und gerade genug für Ihren Bedarf im Kessel. Außerdem ist es eine gute Gewohnheit, den Kessel immer leer aufzubewahren, um Kalkablagerungen zu minimieren.

Stellen Sie den Kessel auf die Kochplatte und drehen Sie ihn dabei leicht, um einen perfekten Kontakt zu gewährleisten. Überprüfen Sie auch, ob die Herdplatten frei von angebrannten Resten oder Krümeln sind. Bürsten Sie das Gusseisen einfach mit der Drahtbürste ab, die mit Ihrem neuen AGA eR7 geliefert wurde. Wenn Sie den Ausguss in Richtung der Deckelauskleidung richten, bleibt Ihr Kessel sauber, da der Dampf Spritzer auslösen kann. Wischen Sie die Auskleidung kurz ab, nachdem Sie den Kessel von der Herdplatte genommen haben.

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 Wiederinbetriebnahme 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

