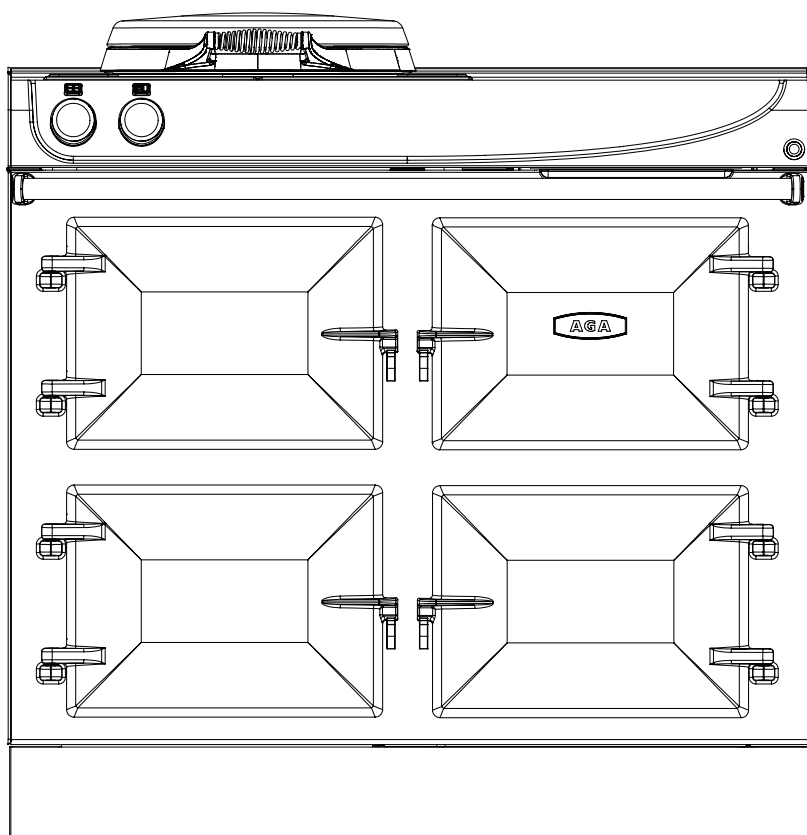




**AGA R3**

**Modellnummern:**

**R3 100-4i, 160-5i**



## **Bedienungsanleitung und Installationsanweisungen**

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

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

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

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

## Nützliche Informationen

Möglicherweise ist es hilfreich, die Seriennummer Ihres AGA-Geräts während der Installation zu notieren.

Die Seriennummer befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

### Mein AGA:

**Seriennummer:**

**AGA Servicenummer:**

**Kontaktnummer AGA-  
Händler oder Filiale:**

**Datum der Installation:**

# Inhalt

---

|                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Gesundheit und Betriebssicherheit</b>                                      | <b>1</b>  |
| <b>2. Einleitung</b>                                                             | <b>3</b>  |
| <b>3. Übersicht 100-4i</b>                                                       | <b>4</b>  |
| <b>4. Übersicht 160-5i</b>                                                       | <b>5</b>  |
| <b>5. Aga R3 - Allgemeine Bedienungshinweise</b>                                 | <b>6</b>  |
| <b>6. Bedienelemente</b>                                                         | <b>7</b>  |
| <b>7. Die Öfen</b>                                                               | <b>8</b>  |
| <b>8. Der Infrarot-Grill</b>                                                     | <b>12</b> |
| <b>9. Die Kochplatte</b>                                                         | <b>13</b> |
| <b>10. Gartabelle - Brat- und untere Ofen</b>                                    | <b>15</b> |
| <b>11. Umluftofen</b> <i>(Modelle 160-5i)</i>                                    | <b>16</b> |
| <b>7. 2-Zonen Induktionskochplatte</b><br><i>(nur Modelle 100/3i und 100/4i)</i> | <b>20</b> |
| <b>8. Öfen</b>                                                                   | <b>28</b> |
| <b>9. AGA Zubehör</b>                                                            | <b>30</b> |
| <b>10. Zubehörteile für Umluftofen</b>                                           | <b>32</b> |
| <b>11. Reinigung und Pflege</b>                                                  | <b>33</b> |

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>12. Wartung</b>                               | <b>34</b> |
| <b>13. Installationsanweisungen</b>              | <b>35</b> |
| <b>14. Installation - Einleitung</b>             | <b>36</b> |
| <b>15. Produktabmessungen R3</b>                 | <b>37</b> |
| <b>16. Produktabmessungen 160i</b>               | <b>38</b> |
| <b>18. Elektrische Anschlüsse</b>                | <b>41</b> |
| <b>19. Elektrische Anschlüsse - 160i</b>         | <b>42</b> |
| <b>20. Installation und Nivellierung</b>         | <b>43</b> |
| <b>21. Montage der Drehregler und Herdstange</b> | <b>45</b> |
| <b>22. Schaltplan</b>                            | <b>46</b> |



# 1. Gesundheit und Betriebssicherheit

---

## Verbraucherschutz

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

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

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

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

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

## Herdsockel bzw. Herdboden

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

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

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

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

## Kleb- und Dichtstoffe

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

## Textilglas, Mineralwolle, Isoliermaterialien, Keramikfasern

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

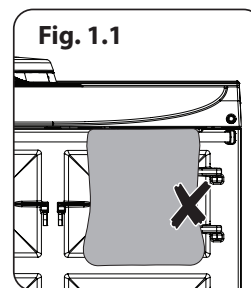
## Allgemein

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

## Frittieren

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

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



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

## 2. Einleitung

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3. Übersicht 100-4i

Abb.3.1

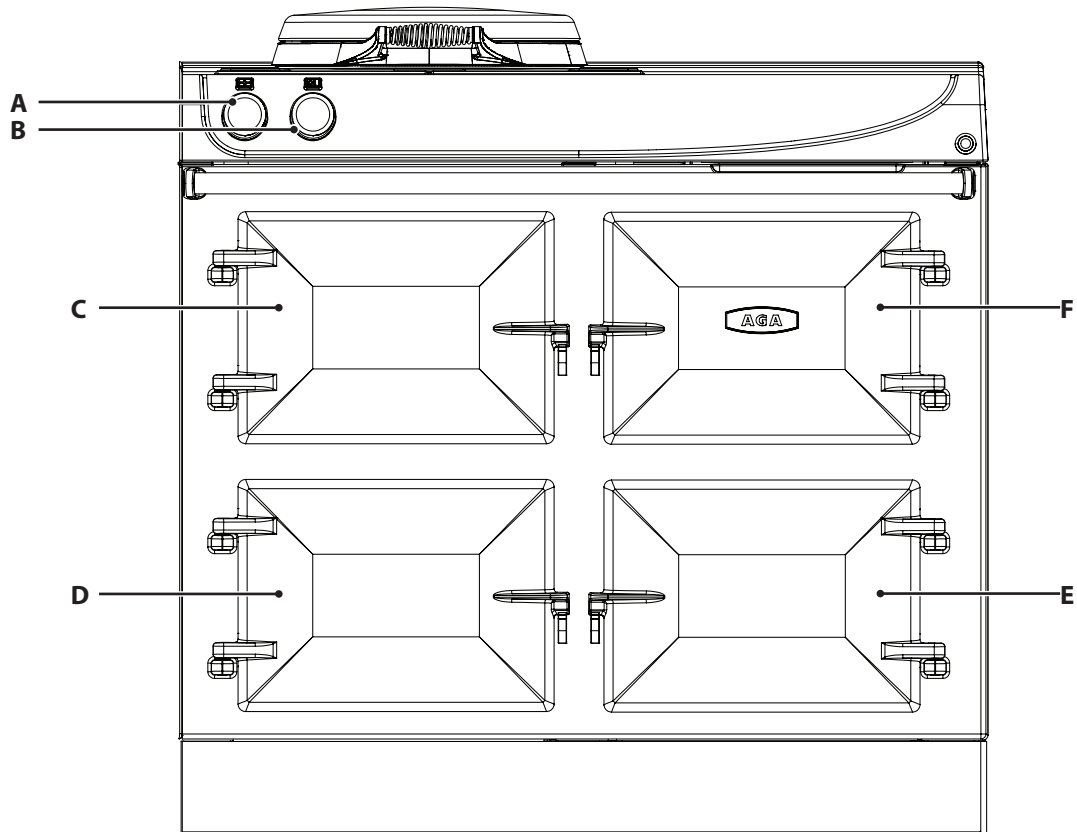


Abbildung zeigt Modell 100/4i

Abb.3.2

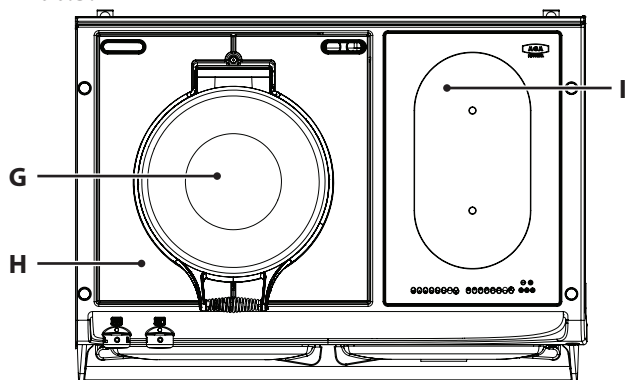


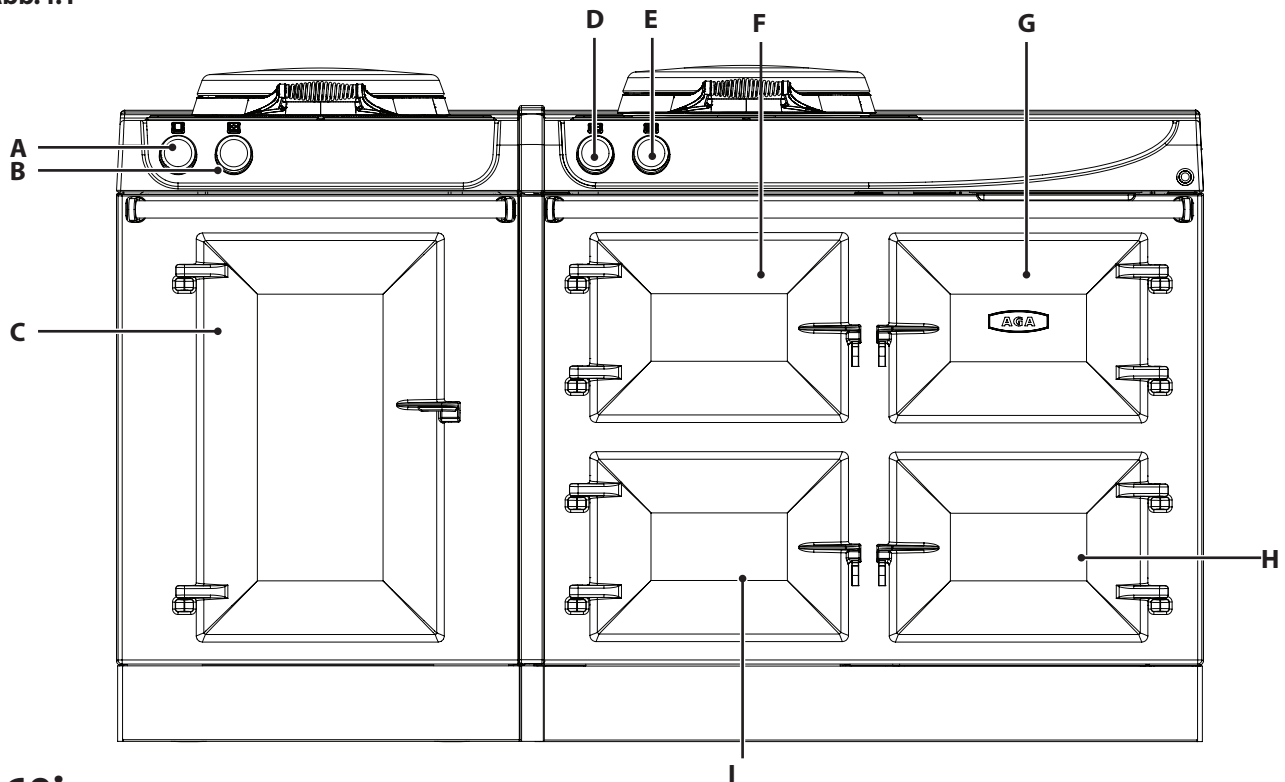
Abbildung zeigt Modell 100i

#### Herd – Übersicht Abb.3.1

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

## 4. Übersicht 160-5i

Abb.4.1



160i

Abb.4.2

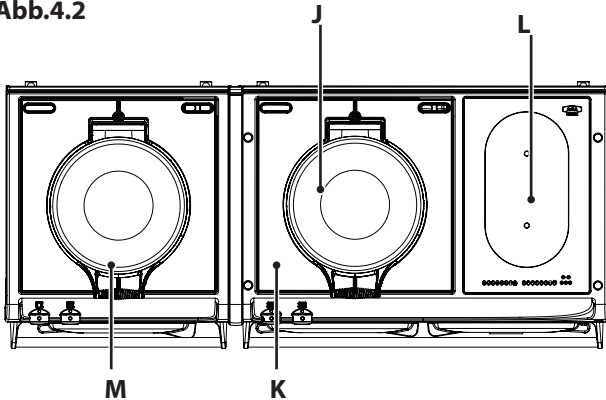


Abbildung zeigt Modell 160i

### Herd – Übersicht Abb.4.1

- A. Bedienelemente - Lüfterofen
- B. Bedienelemente - Simmerplatte
- C. Lüfterofen
- D. Bedienelemente - Ofen- und Grillsteuerung
- E. Bedienelemente - Simmerplatte und Kochplatte
- F. Oberer Ofen - Braten
- G. Infrarot-Grill
- H. Wärmofen
- I. Unterer Ofen - Backen / Simmerofen
- J. Simmerplatte und Kochplatte
- K. Obere Platte und Ablagebereich
- L. Induktionskochplatte
- M. Simmerplatte

Siehe **auf Seite 6** bis **auf Seite 14** für den Betrieb des Hauptkochers.

Siehe **auf Seitepage 16** bis **auf Seitepage 19** für den Betrieb des zusätzlichen Heißluftofens.

Siehe **auf Seite 19** bis **auf Seite 20** für Bedienung des Induktionskochfelds.

## 5. Aga R3 - Allgemeine Bedienungshinweise

---

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

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

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

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

### **Vorwärmzeiten**

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

Die folgenden Angaben sind ungefähre Aufheizdauer aus dem kalten Zustand.

Gusseiserner Bratofen: 2 Stunden 10 Minuten

Back-/Simmerofen mit Strahlungswärme: 2 Stunden

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

Herdplatte: 40 Minuten

Simmerplatte: 20 Minuten

## 6. Bedienelemente

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

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

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

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

### Abzugshauben und Ofenbelüftung

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

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

## 7. Die Öfen

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

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

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

### Allgemeine Empfehlungen

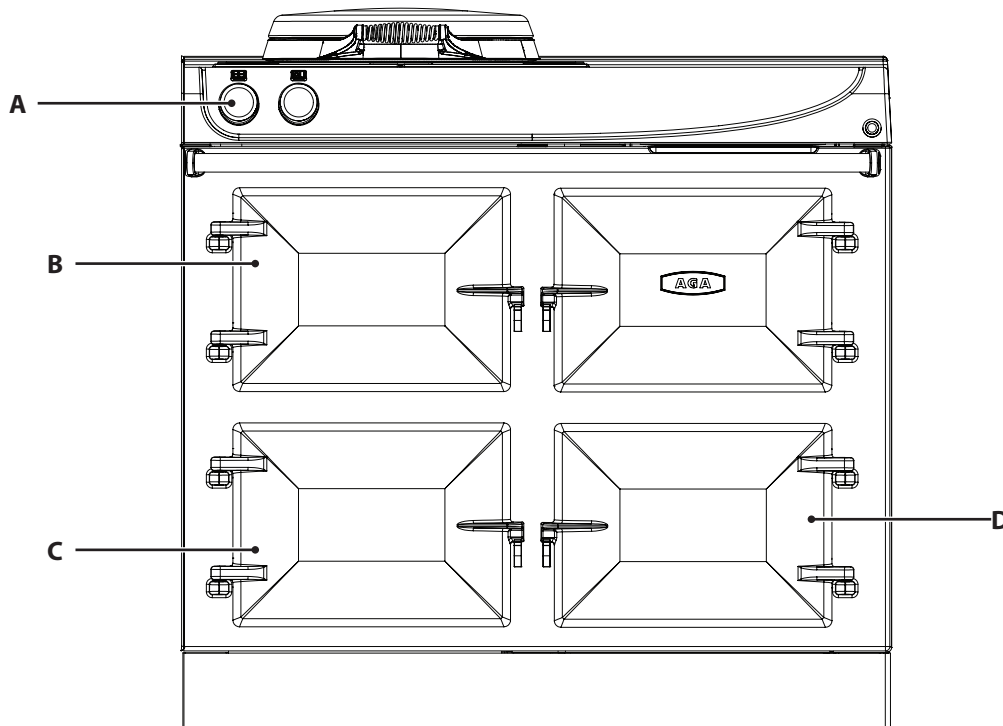
Speisen sollten erst in einen der Öfen gestellt werden, wenn sich diese auf Betriebstemperatur erwärmt haben. Beim Garen und Aufheizen sollten die Ofentüren nicht längere Zeit offen stehen bleiben.

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

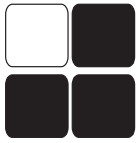
#### Herd – Übersicht Abb.7.1

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

Abb.7.1



## Bratofenstufe



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

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

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

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

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

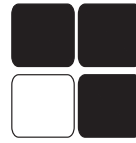
Das Schöne an der Bratofenstufe ist, dass das Fett verbrennt, wenn der Ofen auf volle Wärme eingestellt ist. Nur die Fettrückstände müssen gelegentlich ausgebürstet werden.

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

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

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

## Backofenstufe



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

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

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

Für beste Ergebnisse beim Backen von Kuchen

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

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

Ein komplettes Sortiment an zusätzlichem AGA-Kochgeschirr finden Sie bei Ihrem AGA-Spezialisten oder online unter [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk).

## Simmerofen



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

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

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

### Simmerofen-Bedienung

- Lassen Sie die Öfen vollständig aufheizen (s. **page 6**)
- Ein optimales Ergebnis erzielen Sie mit AGA Kochgeschirr, das über starke Böden und stapelbare Deckel verfügt.
- **STELLEN SIE** Speisen nicht direkt auf den Ofenboden. Stellen Sie sie immer auf einen Rost oder den Bodenrost.
- Fleisch- und Geflügelstücke sollten idealerweise 30 - 45 Minuten auf Bratofenstufe gebraten und anschließend in den Simmerofen gestellt werden.
- (Bei gefülltem Fleisch und Geflügel ist diese Vorgehensweise nicht geeignet.)
- Schweinefleisch und Geflügel sollten eine Innentemperatur von mindestens 75 °C erreichen.
- Lassen Sie Suppen, Aufläufe und Flüssigkeiten immer aufkochen, bevor Sie sie in den Simmerofen stellen.
- Lassen Sie tiefgefrorene Speisen immer vollständig auftauen, bevor Sie sie zum Kochen verwenden.
- Wurzelgemüse lässt sich besser garen, wenn es in kleine Stücke geschnitten wird.
- Beginnen Sie mit dem Würzen und Andicken erst am Ende der Garzeit.
- Viele trockene Hülsenfrüchte und Bohnen (beispielsweise getrocknete, rote Kidneybohnen) müssen nach dem Wässern mindestens 10 Minuten gekocht werden, bevor sie aufgetischt werden können.

## Wärmofen



Der Wärmofen wird von einem Heizelement im Ofenboden indirekt beheizt.

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

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

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

## Die 'e'-Einstellung

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

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

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

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

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

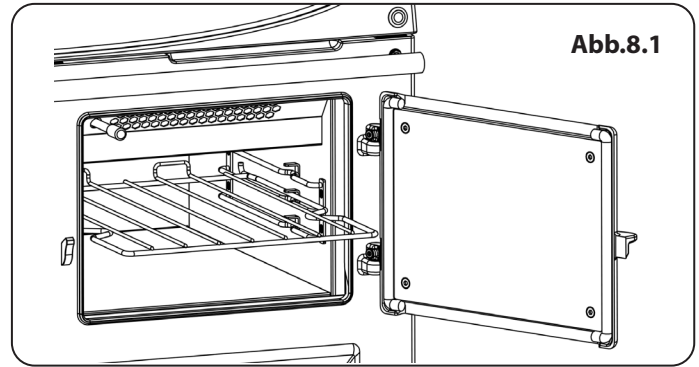
## 8. Der Infrarot-Grill



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

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

1. Beim Betrieb des Grills läuft auch das Kühlgebläse. Nach dem Betrieb kann der Lüfter weiterlaufen, um das Gerät abzukühlen.
2. Wenn Sie die Tür während des Betriebs schließen, schaltet sich der Grill aus. Der Lüfter kann weiterlaufen, je nachdem, wie lange der Grill in Betrieb war.
3. **Bitte beachten:** Wenn der Grill in Betrieb ist, wird die Stromversorgung der Öfen unterbrochen. Normales Grillen (außer über sehr lange Zeiträume) beeinträchtigt die Wärmespeicherung in den Öfen nicht. Wenn Sie in den Öfen garen und gleichzeitig den Grill betreiben, müssen Sie die Garzeit eventuell verlängern.
4. Für beste Ergebnisse heizen Sie den Grill ca. 2 Minuten vor.
5. Der Grill hat 3 Rostpositionen (siehe **Abb.8.1**)  
Verwenden Sie die höheren Positionen für schnelles Garen und die niedrigeren Positionen für langsames Garen
6. Die große Grillpfanne/Fleischbräter mit Grillrost kann im Boden des Grillfachs aufbewahrt werden, wenn der Grill ausgeschaltet ist.



**Abb.8.1**

## 9. Die Kochplatte

Abb.9.1

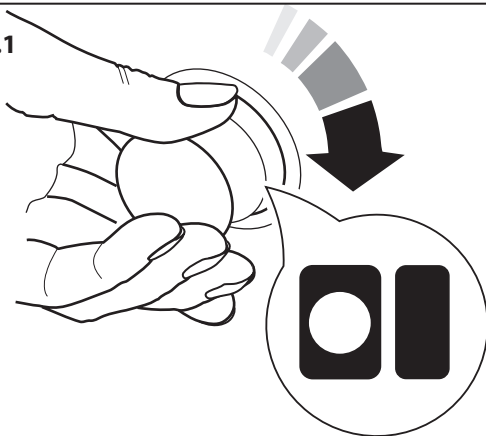
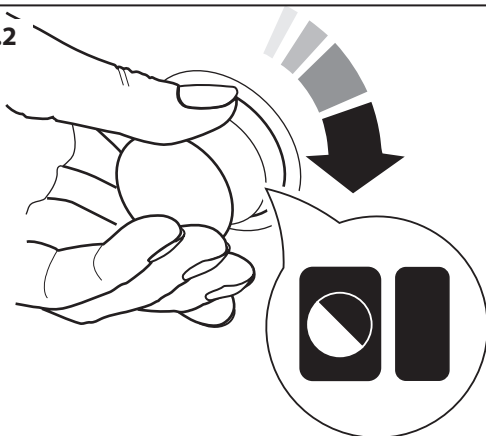


Abb.9.2



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

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

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

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

Bürsten Sie angebrannte Speiserückstände oder Krümel mit der beiliegenden Drahtbürste von der Herdplatte ab. Hinweise zur Reinigung finden Sie unter **“Cleaning & Caring”** on page 33.

### Bedienelemente der Kochplatte

#### Die Kocheinstellung (Abb.9.1)

(Aufheizdauer ca. 35 - 40 Min.)

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

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

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

#### Die Simmereinstellung (Abb.9.2)

(Aufheizdauer ca. 20 Min.)

Die Simmereinstellung der Herdplatte ist die kühlere Heizstufe der beiden Einstellungen und wird für Rezepte mit weniger Wärmezufuhr benötigt, z. B. zum Herstellen von Saucen, Rührei, zum Erwärmen von Milch, zum Schongaren,

zum Köcheln von Suppen und Wurzelgemüse. Sie kann aber auch wie eine Art Gusseisenpfanne benutzt werden, um direkt darauf zu braten. Das ist besonders zum Toasten von Sandwiches, für Quesadillas, Scones, zum scharfen Anbraten von Muscheln und sogar für fettfreie Spiegeleier äußerst interessant! Langsam gerösteter Toast kann direkt auf Simmerstufe ohne Zuhilfenahme des AGA Toasters zubereitet werden.

## Die Abstellplatten

Die Abstellplatten dienen dazu, einen kochenden Topf kälter zu stellen.

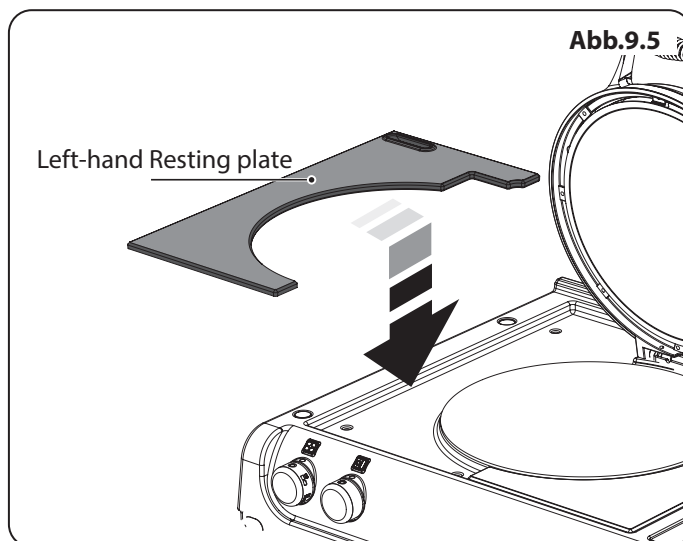
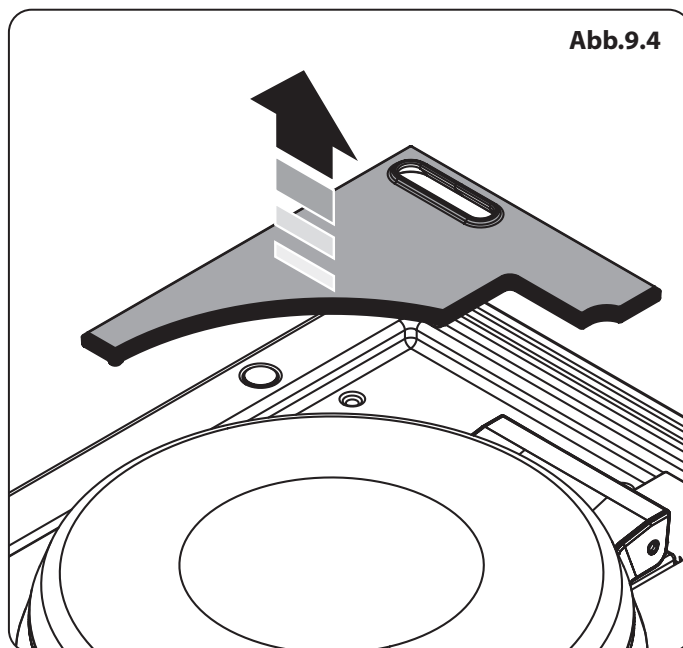
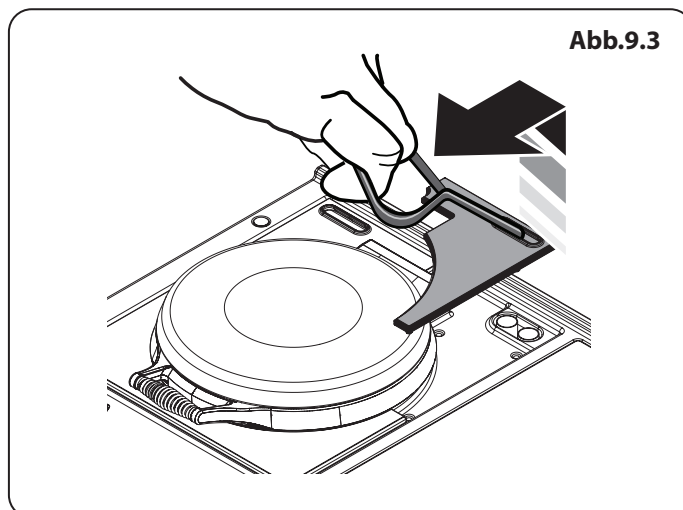
Die gusseisernen Abstellplatten sind schwer, seien Sie deshalb vorsichtig. Achten Sie vor dem Abnehmen darauf, dass sie kalt sind.

### Abstellplatten abnehmen

Hebewerkzeug **Abb.9.3** hinten in die Vertiefung an der Abstellplatte einsetzen. Hinten anheben und vorsichtig zur Seite herausschieben, siehe **Abb.9.4**.

### Abstellplatten anbringen

Die Abstellplatten vorsichtig wieder auflegen, siehe **Abb.9.5**.

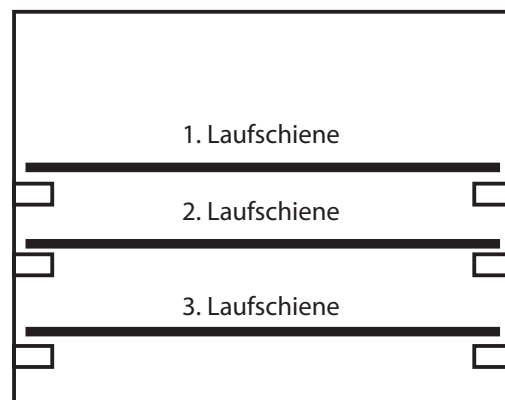


## 10. Gartabelle - Brat- und untere Ofen

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



Oberer Gussofen



Unterer Ofen

## 11. Umluftofen (Modelle 160-5i)

Abb.11.1

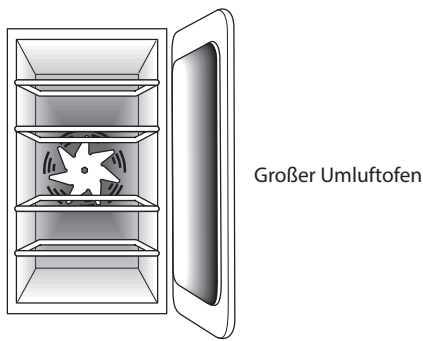


Abb.11.2

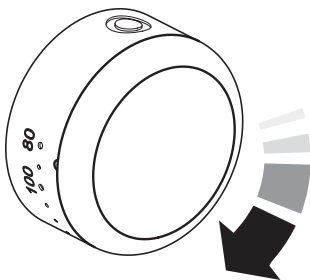


Abb.11.3

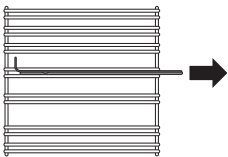


Abb.11.4

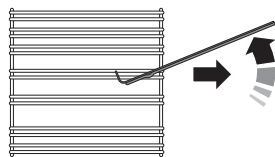


Abb.11.5

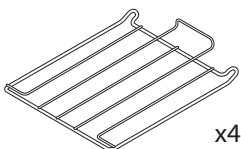


Abb.11.6

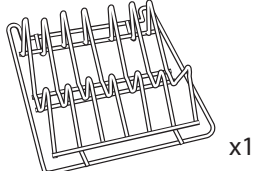


Abb.11.7

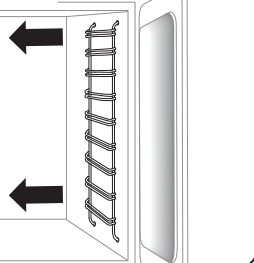
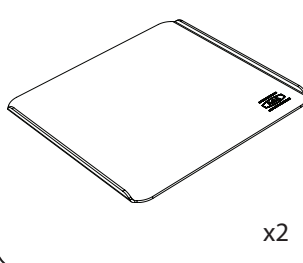


Abb.11.8



### Funktionsprinzip des Umluftofens

In Umluftöfen zirkuliert kontinuierlich heiße Luft, was ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen bedeutet. Die empfohlenen Gartemperaturen für Umluftöfen liegen im Allgemeinen niedriger als die für Öfen ohne Lüftung.

### Bedienung des Ofens

#### Umluftofen

Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur (**Abb.11.2**).

Es dauert ca. 10 Minuten, bis der Ofen die von Ihnen ausgewählte Temperatur erreicht hat.

Während des Garens schaltet sich der Ofen ein und aus, um die ausgewählte Temperatur beizubehalten.

### Zubehörteile

#### Ofenroste

Die Ofenroste können nicht gerade herausgezogen werden, sind jedoch leicht entfernbar und wieder einsetzbar.

Ziehen Sie den Rost nach vorn, bis die Rückseite des Rosts von der Rosthalterung gestoppt wird (**Abb.11.3**).

Heben Sie die Vorderkante des Rosts an, sodass die Hinterkante unter der Rosthalterung hindurch passt, und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus (**Abb.11.4**).

Um den Rost wieder einzusetzen, richten Sie ihn an einer Kerbe in der Ofenseite aus und drücken ihn bis zum Rostanschlag hinein. Heben Sie den Rost vorne an, um es über den Rostanschlag zu schieben, und lassen Sie es danach wieder herab, um ihn vollständig an die Ofenrückwand zu schieben.

**⚠ Reinigen Sie die Schienen des Schieberosts NICHT im Geschirrspüler.**

#### Ofenroste

Der Umluftofen wird mit vier flachen Garrosten (**Abb.11.5**) und einem Teller-Warmhalterost ausgeliefert (**Abb.11.6**).

Wenn Sie den großen Ofen benutzen, können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig garen. Achten Sie jedoch auf ausreichende Abstände, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Das Backblech (**Abb.11.8**) ist speziell für den Einsatz im unteren Backofen konzipiert und wird direkt auf den Grillrost gestellt. Es hat die empfohlene Größe für die Zubereitung von Scones, Gebäck, Basiers oder Pasteten.

#### Entfernen der Rosthalter

Ziehen Sie zum Reinigen der Ofenseiten die Roste heraus, haken Sie die Halter an den Ofenseiten aus und heben Sie sie heraus (**Abb.11.7**).

## Gartipps für Ihren Umluftofen

### Allgemeine Tipps für den Ofen

Die Roste sollten bis ganz an die Ofenrückwand geschoben werden.

Backbleche mit daraufliegenden Speisen sollten bündig an der Vorderkante des Rosts ausgerichtet werden. Andere Formen sollten mittig platziert werden. Halten Sie sämtliche Bleche und Formen von der Ofenrückwand entfernt, da die Speisen an dieser Stelle ggf. übermäßig gebräunt werden.

Für eine ebene Bräunung wird folgende maximale Backblechgröße empfohlen:

- Tiefe: 340 mm (13  $\frac{3}{8}$ " ) x Breite: 340 mm (13  $\frac{3}{8}$ " ) im Hauptofen
- Tiefe: 321 mm (12  $\frac{5}{8}$ " ) x Breite: 289 mm (11  $\frac{3}{8}$ " ) im großen Ofen.

**Lassen Sie die Klappe VERWENDUNG wenn der Ofen vorheizt, da die Drehschalter sehr heiß werden können.**

- Halten Sie immer einen „Finger breit“ Abstand zwischen mehreren Speisen auf einem Rost. Dadurch kann die Wärme frei um die Speisen zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu vermeiden, wenn Sie Gemüse in das heiße Fett um einen Braten geben, trocknen Sie das Gemüse ab und bestreichen Sie es leicht mit Speiseöl.
- Gerichte, bei denen die Möglichkeit besteht, dass sie während des Vorgangs überkochen, sollten auf ein Backblech gestellt werden.
- Heizen Sie ein Backblech 15 Minuten vor und legen Sie dieses in die Backofenmitte, wenn Sie Gebäck backen möchten und dieses von unten angebräunt werden soll.

## Gartabelle - Umluftofen

Es dauert ca. 10 Minuten, bis der Ofen die ausgewählte Temperatur erreicht hat.

Alle in der unteren Tabelle angegebenen Ofeneinstellungen und Garzeiten dienen nur als **Orientierungshilfe**. Die Temperaturen können je nach persönlichem Geschmack abweichen.

Wenn Sie nach Rezept kochen, sollte bei Umluft die Ofentemperatur um 10 °C und die Garzeit um 5 bis 10 Minuten gesenkt werden. Die Temperatur im Umluftofen ist positionsunabhängig, daher können Sie die Speisen auf einer beliebigen Ebene zubereiten.

| Lebensmittel                                           | Umluftofentemp.<br>in °C | Garzeit (ca.)                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fleisch                                                |                          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rind (ohne Knochen)                                    | 150 °C                   | 30 - 35 min pro 500 g + 30 - 35 min.          | Gefrorene Knochen vor dem Garen vollständig auftauen. Fleisch kann bei 220 °C (210 °C bei Umluft) gegart und die Temperatur entsprechend angepasst werden. Gefülltes und gerolltes Fleisch etwa 10 min pro 500 g länger oder 20 min bei 200 °C (190 °C) und weitere 20 min bei 160 °C (150 °C) bis zum Erreichen des gewünschten Garpunkts garen. |
|                                                        | 190 °C                   | 20 - 25 min pro 500 g + 20 - 25 min.          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Lamm                                                   | 150 °C                   | 30 - 35 min pro 500 g + 30 - 35 min.          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                        | 190 °C                   | 25 - 30 min pro 500 g + 25 - 30 min.          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Schwein                                                | 150 °C                   | 35 - 40 min pro 500 g + 35 - 40 min.          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                        | 190 °C                   | 25 - 30 min pro 500 g + 25 - 30 min.          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Geflügel                                               |                          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Hähnchen                                               | 150 °C                   | 20 - 25 min pro 500 g + 20 - 25 min.          | Gefülltes Geflügel 20 min lang bei 200 °C (190 °C) und bei 160 °C (150 °C) bis zum Erreichen des gewünschten Garpunkts garen. Gewicht der Füllung berücksichtigen.                                                                                                                                                                                |
|                                                        | 190 °C                   | 15 - 20 min pro 500 g + 15 - 20 min.          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pute                                                   | 150 °C                   | 20 min pro 500 g + 20 min.                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                        | 190 °C                   | 15 min pro 500 g + 15 min.                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ente                                                   | 150 °C                   | 25 - 30 min pro 500 g.                        | Frisches und gefrorenes vorverpacktes Geflügel gemäß Packungsanweisung zubereiten. Gefrorenes Geflügel vor dem Garen vollständig auftauen.                                                                                                                                                                                                        |
|                                                        | 190 °C                   | 20 min pro 500 g.                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Schmorgerichte                                         | 130 °C - 140 °C          | 2 - 4 h, je nach Rezept.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yorkshire-Pudding                                      | 210 °C                   | Große Dosen 30 - 35 min; einzeln 10 - 20 min. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kuchen                                                 |                          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Mit sehr viel Obst – Weihnachts-, Hochzeitskuchen etc. | 130 °C                   | 45 - 50 min pro 500 g Mischung.               | Backblech an der Vorderkante des Ofenrosts ausrichten.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                        | 140 °C                   | 2 - 2½ h.                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Obstkuchen 180 mm Blech                                | 140 °C                   | Bis zu 3½ h.                                  | In einem Umluftofen kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden. Gewährleisten Sie jedoch einen Abstand von einer Schienenbreite zwischen jeder Ebene.                                                                                                                                                                                 |
| Obstkuchen 230 mm Blech                                | 150 °C                   | 80 - 90 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Madeira 180 mm                                         | 180 °C                   | 15 - 25 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Königin-Elizabeth-Kuchen                               | 210 °C                   | 10 - 15 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Teegebäck                                              |                          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Victoria-Sandwich                                      |                          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 180 mm Blech                                           | 170 °C                   | 20 - 30 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 210 mm Blech                                           | 170 °C                   | 30 - 40 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nachtisch                                              |                          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Mürbeteiggebäck                                        | 190 °C                   | 20 - 30 min auf vorgeheiztem Blech.           | Backblech an der Vorderkante des Ofenrosts ausrichten.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Obstkuchen                                             | 190 °C                   | 35 - 45 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Törtchen                                               | 190 °C                   | 10 - 20 min (je nach Größe).                  | In einem Umluftofen kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden. Gewährleisten Sie jedoch einen Abstand von einer Schienenbreite zwischen jeder Ebene.                                                                                                                                                                                 |
| Blätterteiggebäck                                      | 200 °C                   | 20 - 40 min (je nach Größe).                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Schaumgebäck/Baisers                                   | 90 °C                    | 2 - 3 h.                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Eierpudding                                            | 150 °C                   | 45 - 60 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Gebackener Sponge Pudding                              | 170 °C                   | 40 - 45 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Milchpudding                                           | 130 °C-140 °C            | 2 - 3 h.                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Brot                                                   | 200 °C                   | 20 - 30 min.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

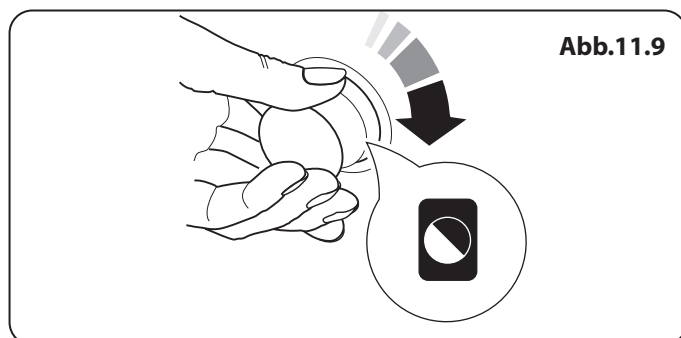
**Fisch**

|       |        |                        |
|-------|--------|------------------------|
| Filet | 190 °C | 15 - 20 Minuten.       |
| Ganz  | 190 °C | 15 - 20 min pro 500 g. |
| Steak | 190 °C | Steaks je nach Dicke.  |

**Simmerplatte** (*niedrige Leistung*)

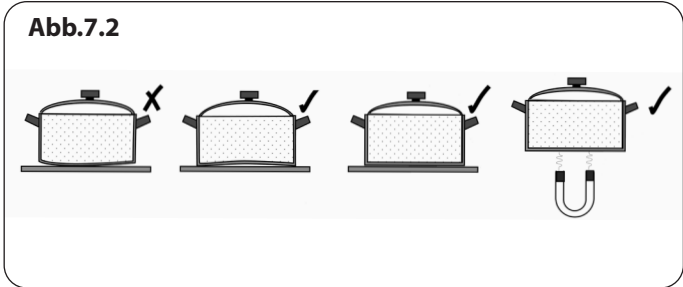
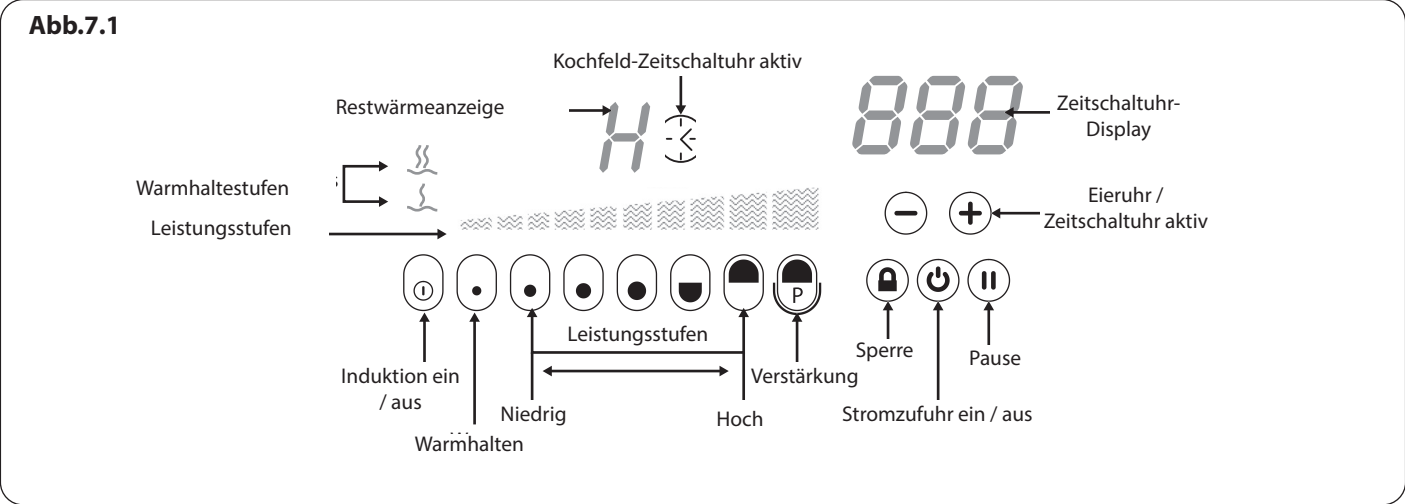
Über Ihrem konventionellen Umluftofen befindet sich zur Ergänzung der Hochgeschwindigkeits-Kochplatte auf der rechten Seite eine Simmerplatte mit niedriger Leistung (**Abb.11.9**).

Einen Temperaturleitfaden für die Simmerplatte finden Sie in der nebenstehenden Tabelle.

**Abb.11.9**

| Dauer (Minuten) | Ungefähre Temperatur bei geschlossenem Deckel |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| 5 Min.          | 65 °C - 70 °C                                 |
| 10 Min.         | 140 °C - 150 °C                               |
| 15 Min.         | 190 °C - 210 °C                               |
| 20 Min.         | 200 °C - 220 °C                               |

7. 2-Zonen Induktionskochplatte (nur Modelle 100/3i und 100/4i)



Die Induktionskochfelder arbeiten unabhängig von der AGA-Kochplatte und den Öfen. Die gesamten Funktionen des Induktionskochfelds werden über die in der Keramikoberfläche integrierten Touchpads gesteuert.

Pfannen

Es ist wichtig, dass Pfannen verwendet werden, die speziell für das Induktionskochen empfohlen werden. Grundsätzlich sind alle Edelstahlpfannen, Spezialpfannen mit Edelstahlboden, Pfannen aus emailliertem Stahl oder Gusseisenpfannen mit flachem emailliertem Boden geeignet. Es ist zu beachten, dass einige Arten von Edelstahlpfannen möglicherweise nicht funktionieren oder sich nur langsam erwärmen.

Alle Kupfer-, Aluminium- oder Keramikpfannen funktionieren nicht auf einem Induktionskochfeld. Wenn Sie unsicher sind, können Sie mit einem Magneten einen Schnelltest am Pfannenboden durchführen (**Abb.7.2**). Eine starke Anziehungskraft des Magneten auf die Pfanne deutet normalerweise auf eine geeignete Pfanne hin. Eine schwache oder keine Anziehungskraft ist normalerweise ein Hinweis auf eine ungeeignete Pfanne. Vergessen Sie nicht, den Magneten zu entfernen, bevor Sie die Pfanne auf das Kochfeld stellen.

Verwenden Sie Pfannen, die gleich groß oder etwas größer als der markierte Bereich sind. Kleinere Pfannen erwärmen sich langsamer. Nutzen Sie eine Pfanne mit Deckel, um den Siedepunkt schneller zu erreichen.

Idealerweise sollten die Pfannen einen nahezu ebenen Boden besitzen, um den Induktionswirkungsgrad zu maximieren.

Die meisten Pfannenarten geben während des Kochvorgangs einen leisen Ton von sich. Dies ist vollkommen normal und stellt keine Fehlfunktion dar. Die Lautstärke des Tons variiert je nach Art und Stil der verwendeten Pfanne.

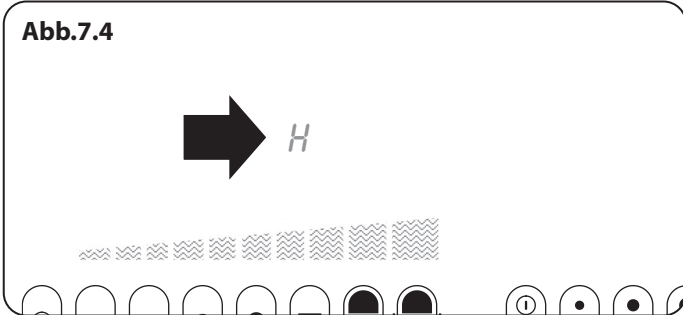
AGA Zubehör können Sie bei Ihrem AGA Fachhändler oder online unter [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk) begutachten.

| Displayanzeigen |                      |           |                           |
|-----------------|----------------------|-----------|---------------------------|
| A               | Automatisches Kochen | ~ ~ ~ U   | Warmhalteeinstellungen    |
| U               | Pfannenerkennung     | X •       | Zeitschaltuhr aktiv       |
| H               | Restwärme            |           | Pause aktiv               |
| P               | Verstärkung          | - - - - - | Leistungstufen            |
|                 |                      | ~         | Verlängertes Feld Kontakt |

## Pfannenerkennung

Wenn die Stromversorgung eingeschaltet und eine Leistungsstufe ausgewählt ist, erfolgt die Pfannenerkennung automatisch, sobald eine Pfanne in die Kochzone auf dem Kochfeld gestellt oder daraus entfernt wird. (Siehe **Abb.7.3** für definierten Pfannenbereich und Pfannenlage).

Abb.7.4



## Restwärmeanzeige

Aufgrund der Wärmeableitung von der Pfanne wird die Oberfläche des Kochfelds im Betrieb heiß. Auch nach der Benutzung bleibt die Oberfläche des Kochfelds noch eine Weile heiß.

Am Ende der Garzeit leuchtet die Kochfeld-Wärmeanzeige (**Abb.7.4**) auf und bleibt auch nach dem Abschalten noch eine kurze Zeit aktiv.

## Bedienfeld **Abb.7.1**

Drücken Sie stets mit Ihrem Finger auf die Touchpads, um ein gutes Ansprechen der Bedienelemente zu gewährleisten.

Touchpads reagieren möglicherweise nicht, wenn der Bedienbereich des Kochfelds nass ist. Der Touchpad-Bereich sollte mit einem Küchentuch abgetrocknet werden.

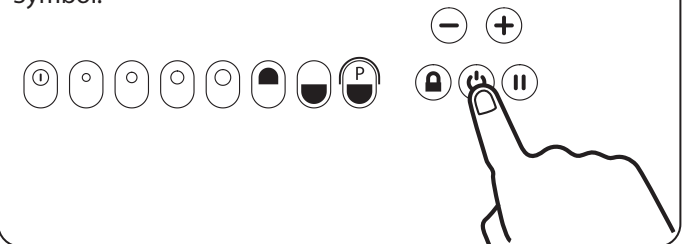
## Überhitzungsschutz

Die Leistungsstufen werden automatisch reduziert, wenn unterhalb der Kochzone zu hohe Temperaturen gemessen werden. Wenn eine Temperaturüberschreitung gemessen wurde, kann die Leistungsstufe nicht höher als in den Displays angezeigt eingestellt werden.

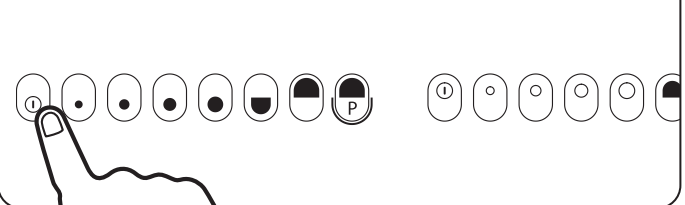
Sollte eine Pfanne trocken kochen, schaltet das Überhitzungsschutzsystem das Kochfeld ab.

## Benutzung des Induktionskochfelds

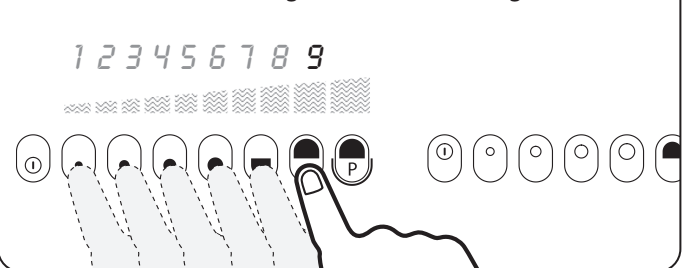
**Schritt 1:** Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



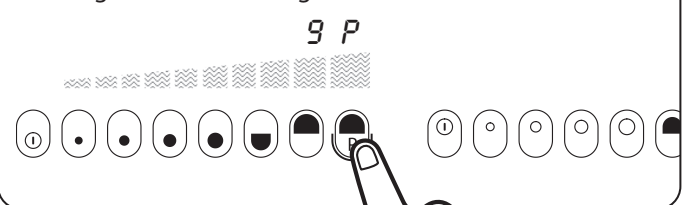
**Schritt 2:** Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



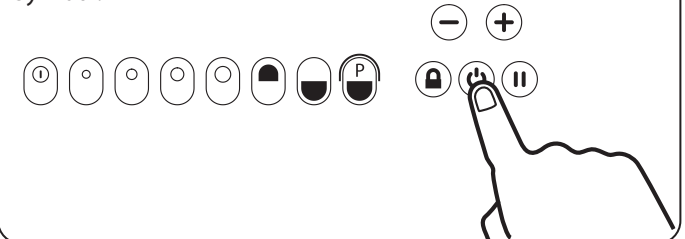
**Schritt 3:** Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.



**Schritt 4:** Verstärkungsstufe. Die Leistungssteigerung hält 10 Minuten an, dann wird die vorher eingestellte Leistungsstufe wieder aufgenommen.

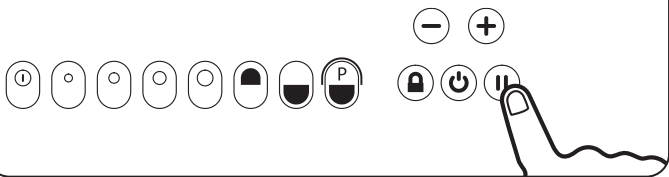


**Schritt 5:** Tippen Sie zum Ausschalten auf das Standby-Symbol.

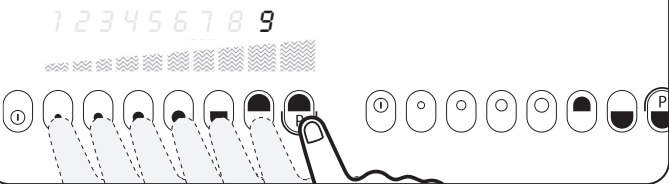


Pause

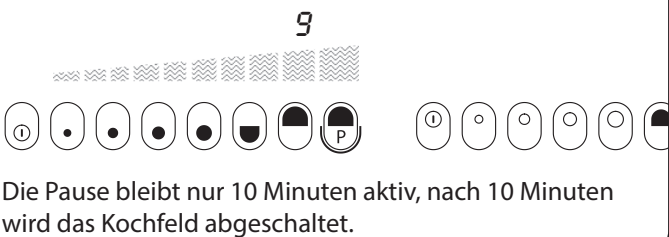
**Schritt 1:** Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen wollen, tippen Sie auf das Pause-Symbol.



**Schritt 2:** Um den Garvorgang fortzusetzen, tippen Sie auf das Pause-Symbol und schieben Sie Ihren Finger über alle Leistungsstufen-Touchpads.



**Schritt 3:** Die ursprüngliche Leistungsstufe wird automatisch eingestellt.

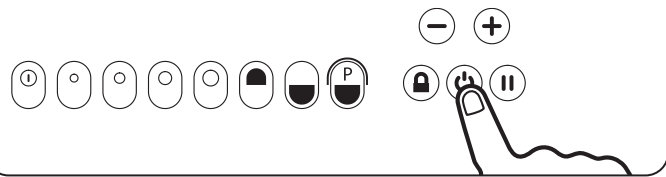


Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion hält zubereitete Speisen für einen festgelegten Zeitraum warm.

| Pegel | Temperatur |           |
|-------|------------|-----------|
| 1     | 40°C 104°F | Zerlassen |
| 2     | 70°C 158°F | Aufwärmen |
| 3     | 94° C      | Köcheln   |

**Schritt 1:** Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



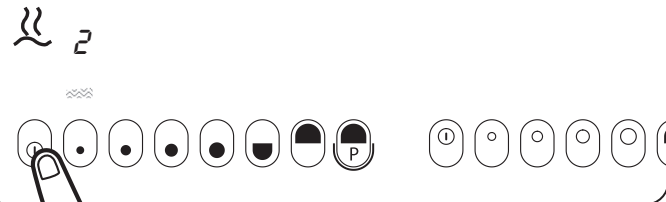
**Schritt 2:** Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



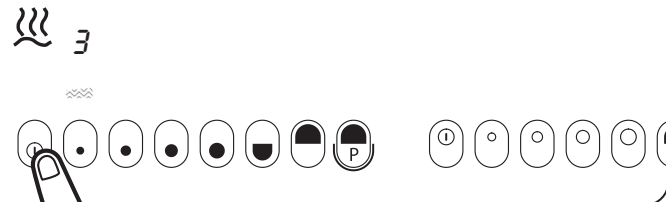
**Schritt 3:** Tippen Sie zum Auswählen von Warmhaltestufe eins auf das erste Leistungsstufen-Touchpad.



**Schritt 4:** Halten Sie zum Auswählen von Warmhaltestufe zwei Ihren Finger auf das erste Leistungsstufen-Touchpad.



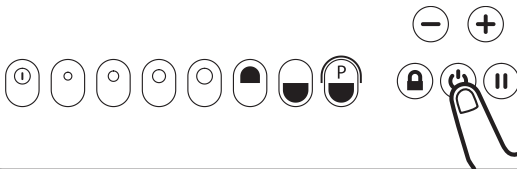
**Schritt 5:** Halten Sie zum Auswählen von Warmhaltestufe drei Ihren Finger auf das erste Leistungsstufen-Touchpad.



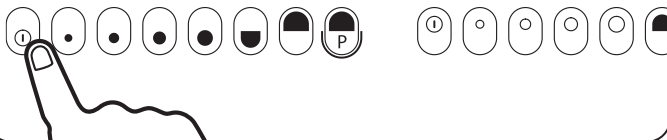
## Automatisches Kochen

Mit der Funktion Automatisches Kochen kann der Pfanneninhalt schnell auf eine hohe Temperatur gebracht werden, bevor die eingestellte Leistungsstufe wiederhergestellt wird.

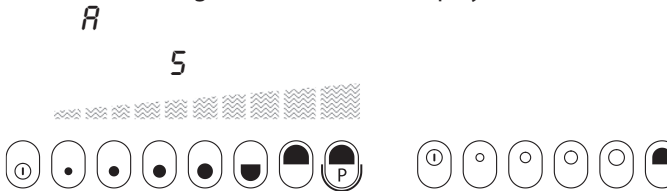
**Schritt 1:** Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



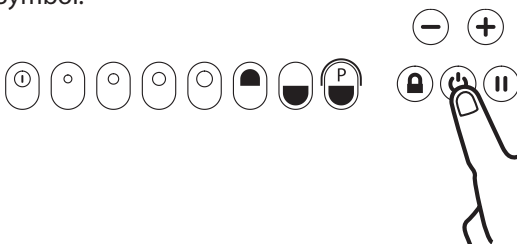
**Schritt 2:** Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



**Schritt 3:** Halten Sie Ihren Finger 5 Sekunden lang auf das gewünschte Leistungsstufen-Touchpad. Das Symbol *A* und die Leistungsstufe blinken im Display.



**Schritt 4:** Tippen Sie zum Ausschalten auf das Standby-Symbol.



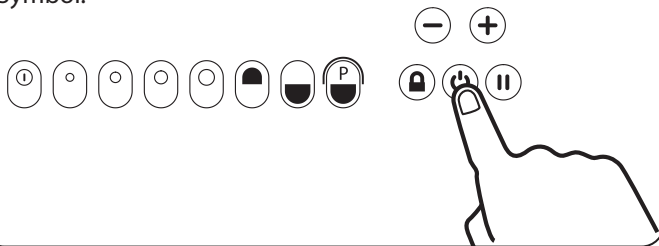
## Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr hat keinen Einfluss auf Beginn oder Ende eines Garvorgangs. Das Kochfeld besitzt zwei unabhängige Zeitschaltuhren:

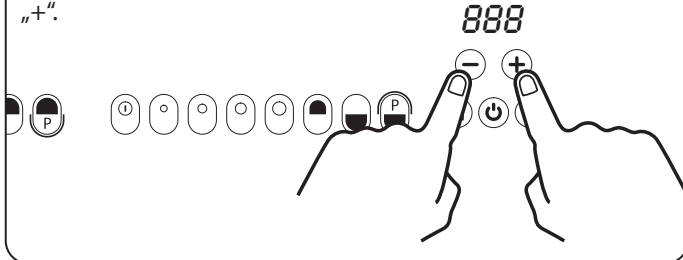
1. **Küchenzeitschaltuhr**, für allgemeine Aufgaben in der Küche, z. B. für die Zeitbegrenzung von im Ofen zubereiteten Speisen.
2. **Minutenzähler**, zur Steuerung der Dauer eines Induktionskochvorgangs.

## 1. Küchenzeitschaltuhr

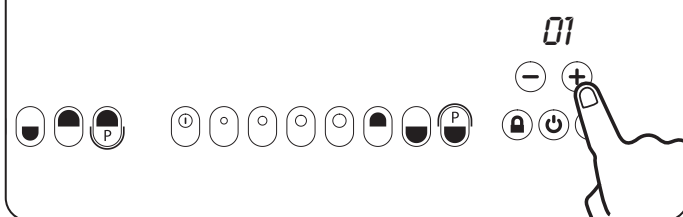
**Schritt 1:** Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



**Schritt 2:** Tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole „-“ und „+“.



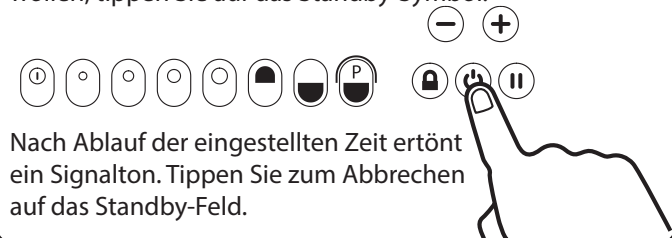
**Schritt 3:** Mit - oder + kann jetzt eine Zeit festgelegt werden. Der Countdown beginnt nach einigen Sekunden.



**Schritt 4:** Wenn Sie den Countdown sofort starten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol.

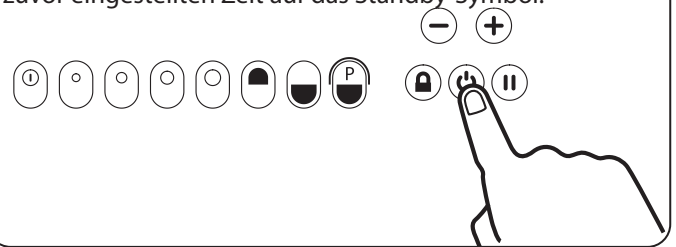


**Schritt 5:** Wenn Sie den Countdown sofort starten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol.

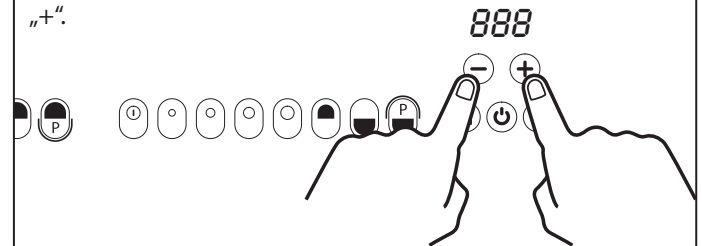


## Einstellung der Küchenzeitschaltuhr ändern

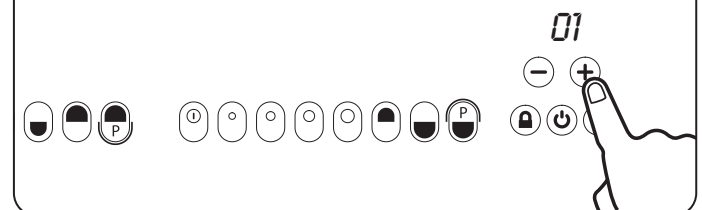
**Schritt 1:** Tippen Sie zum Abbrechen oder Ändern einer zuvor eingestellten Zeit auf das Standby-Symbol.



**Schritt 2:** Tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole „-“ und „+“.



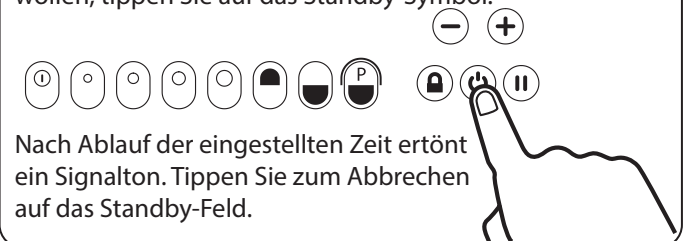
**Schritt 3:** Mit - oder + kann die Zeit geändert jetzt werden. 0 zum Abbrechen.



**Schritt 4:** Wenn Sie den Countdown sofort starten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol.

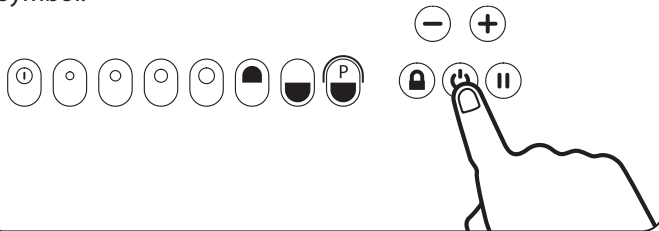


**Schritt 5:** Wenn Sie den Countdown sofort starten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol.

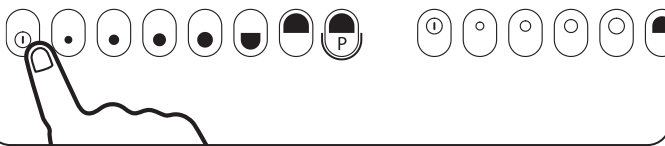


## 2. Minutenzähler

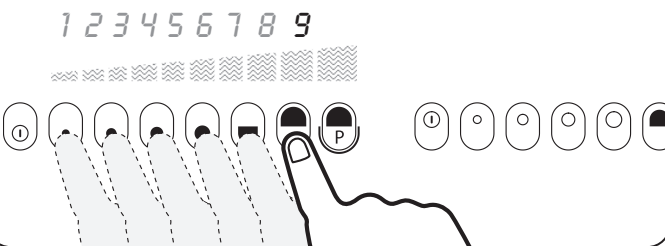
**Schritt 1:** Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



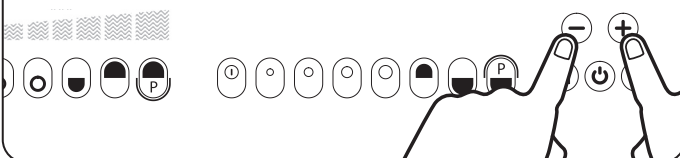
**Schritt 2:** Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



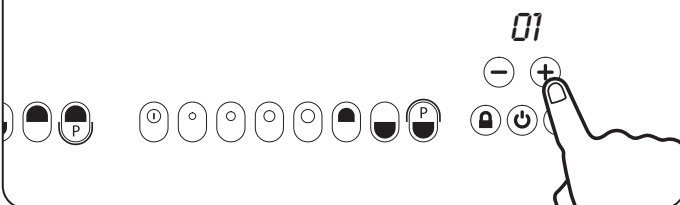
**Schritt 3:** Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.



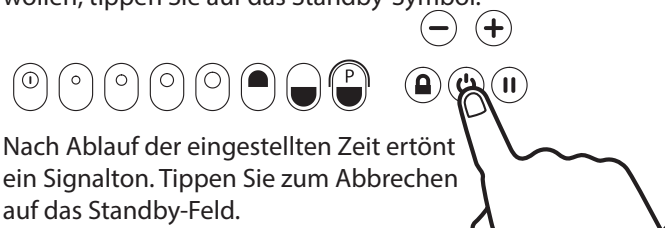
**Schritt 4:** Tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole „-“ und „+“.



**Schritt 5:** Mit - oder + kann jetzt die Zeit festgelegt werden. Der Countdown beginnt nach einigen Sekunden.

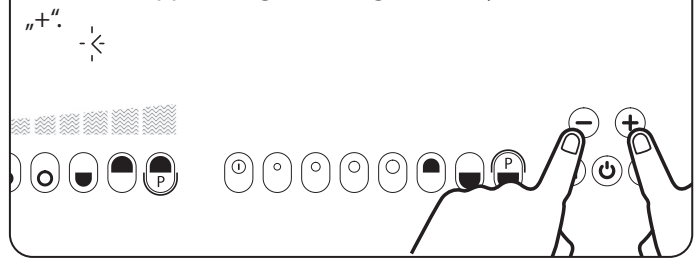


**Schritt 5:** Wenn Sie den Countdown sofort starten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol.

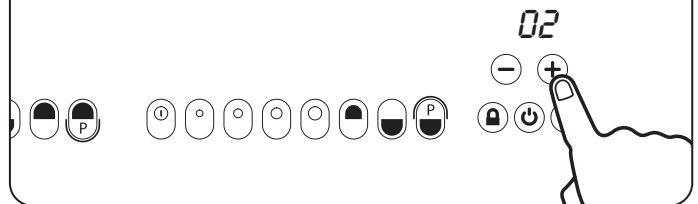


## Einstellung des Minutenzählers ändern

**Schritt 1:** Tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole „-“ und „+“.



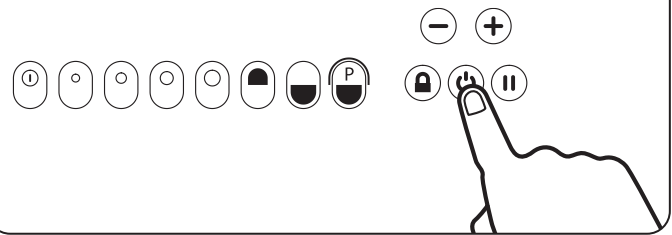
**Schritt 2:** Mit - oder + kann jetzt die Zeit festgelegt werden. Der Countdown beginnt nach einigen Sekunden.



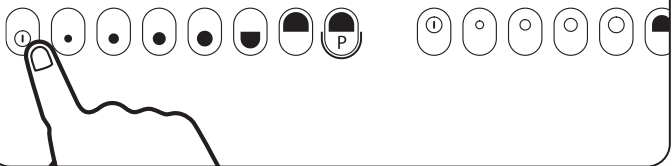
## 3. Vorübergehende Sperre

Mit der Funktion Vorübergehende Sperre werden die Bedienelemente für die Dauer eines Garvorgangs gesperrt, um ein versehentliches Verstellen zu verhindern.

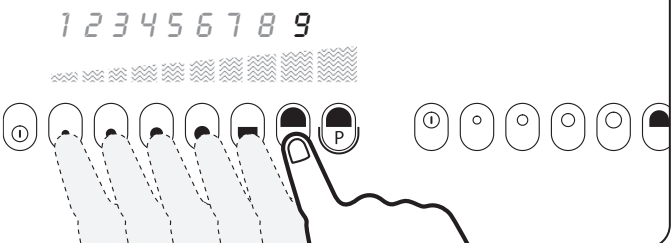
**Schritt 1:** Tippen Sie auf das Standby-Symbol.



**Schritt 2:** Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



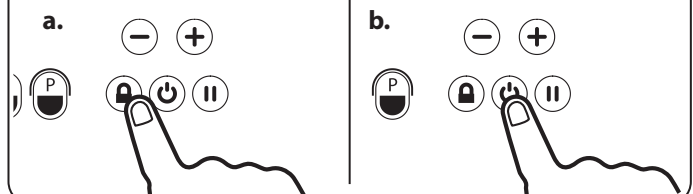
**Schritt 3:** Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.



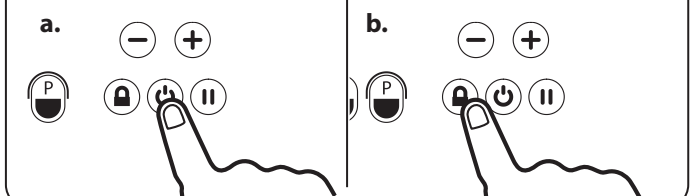
**Schritt 3:** Tippen Sie auf das Schloss.



**Schritt 4:** Tippen Sie auf das Schloss, um die Einstellung der Leistungsstufe zurückzusetzen (a) oder auf das Standby-Symbol, um das Kochfeld auszuschalten (b).



**Schritt 5:** Wenn Sie die Funktion abschalten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol (a) und dann auf das Schloss (b).

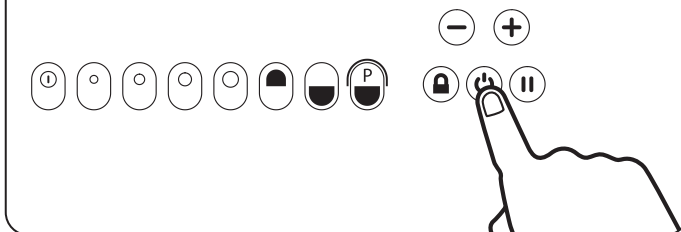


## Überbrückungsfunktion

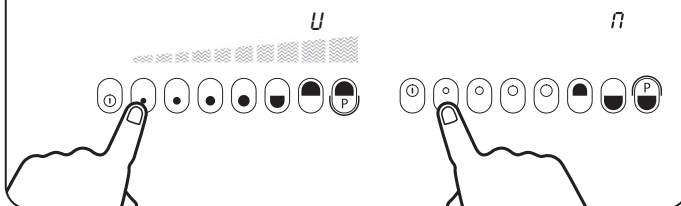
Mithilfe der Überbrückungsfunktion können beide Kochzonen/Elemente gleichzeitig eingeschaltet und als eine einzelne Kochzone gesteuert werden.

Dies ist beispielsweise ideal für eine induktionskompatible Backplatte oder für einen Fischkocher.

**Schritt 1:** Tippen Sie auf das Standby-Symbol.



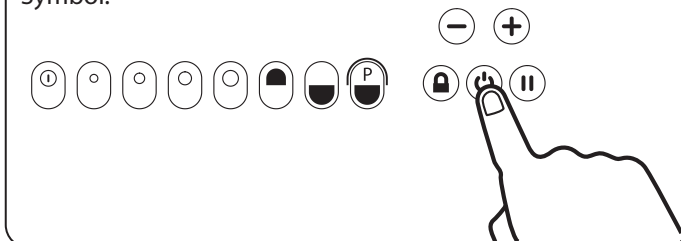
**Schritt 2:** Aktivieren Sie die Funktion durch gleichzeitiges Tippen auf beide Kochelemente.



**Schritt 3:** Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe nur mit dem linken Schieberegler ein.



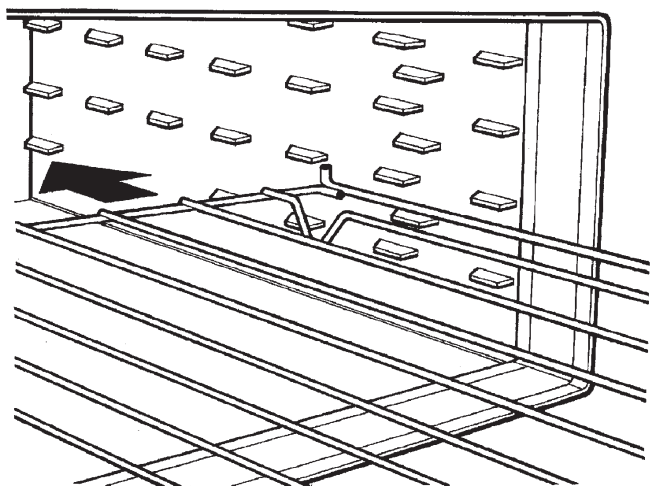
**Schritt 4:** Tippen Sie zum Ausschalten auf das Standby-Symbol.



## 8. Öfen

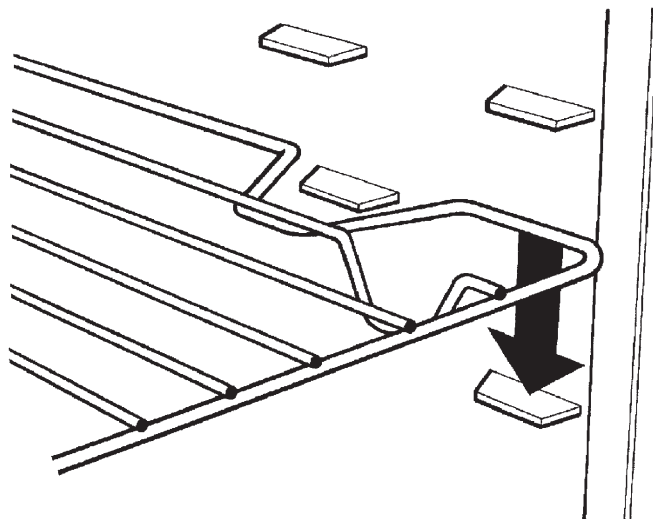
### Einsetzen der Roste bei Gusseisen Röstofen

Abb.8.1



DESN 512403

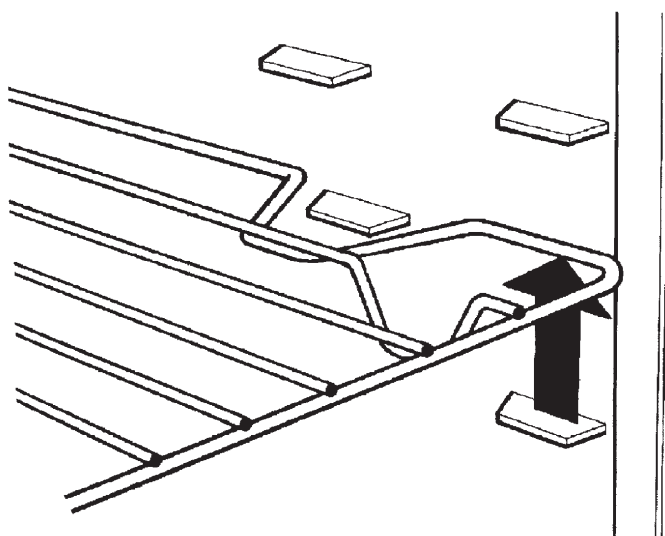
Abb.8.2



DESN 512404

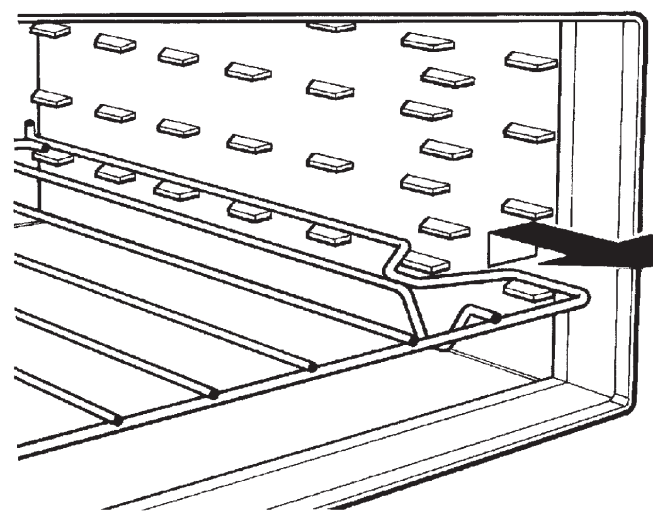
### Entfernen der Roste bei Gusseisen Röstofen

Abb.8.3



DESN 512405

Abb.8.4



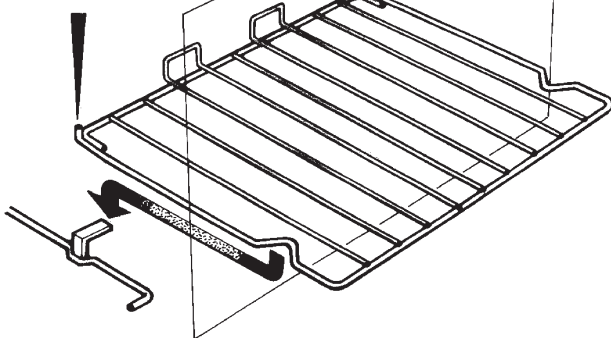
DESN 512406

## Regale zum Backen / Kochen, Erwärmen und Grillen

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

Abb.8.5

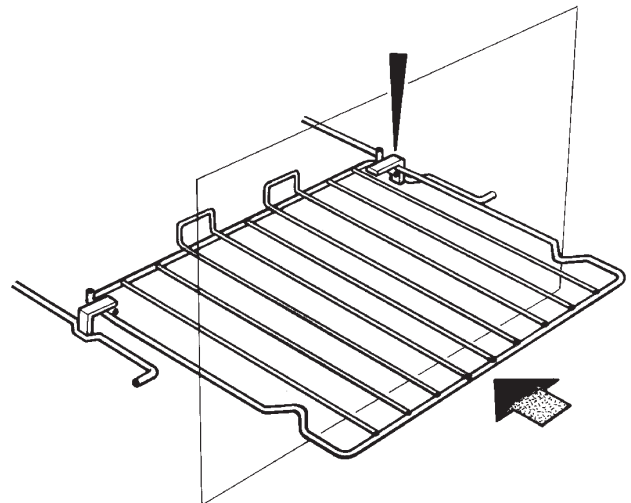
ANSCHLAG AM  
ROST MUSS NACH  
OBEN ZEIGEN



DESN 511867

Abb.8.6

ROSTANSCHLAG UND  
KIPPEHEMMUNGSKLAMMER



DESN 511866

## 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         |

## 9. AGA Zubehör

Abb.9.1

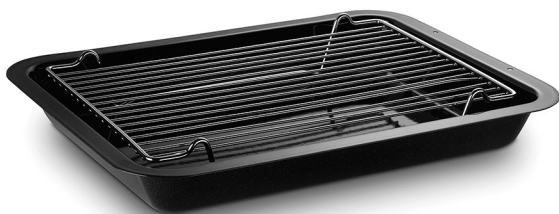


Abb.9.2



Abb.9.3

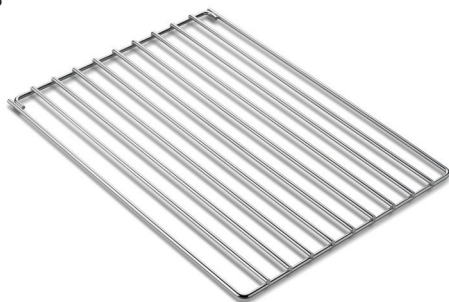
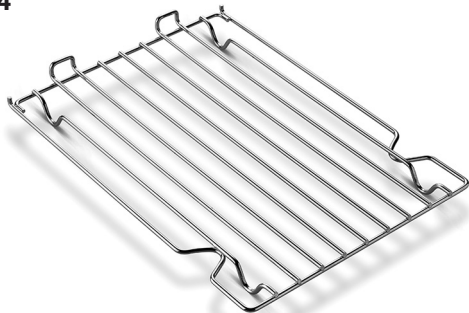


Abb.9.4



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

### AGA Herde hautnah erleben

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

## Zubehör in Ihrem AGA eR3

### 1x Große Fettpfanne mit Grillrost (Abb.9.1)

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

### 1x Halbhohle Fettpfanne und Grillrost (Abb.9.2)

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

### 1 x Bodenrost (Abb.9.3)

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

### 1 x Grillroste (Abb.9.4)

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

### 3 x Ofenregale (Abb.9.5)

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

#### 1x Backblech (Abb.9.6)

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

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

#### 1x Toaster (Abb.9.7)

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

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

#### 1x Drahtbürste (Abb.9.8)

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

#### 1x Haken für Abstellplatte (Abb.9.9)

Hilfsmittel, um die gusseisernen Abstellplatten zum Reinigen abzunehmen.

Abb.9.5

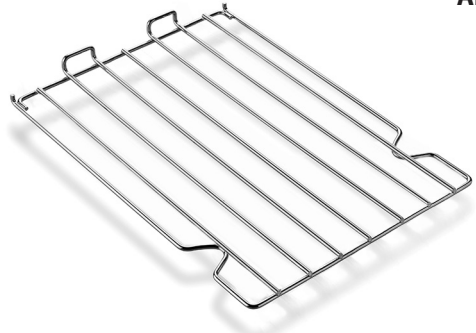


Abb.9.6



Abb.9.7

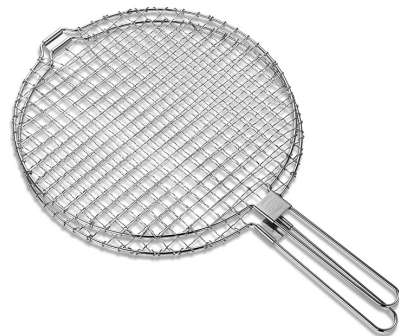
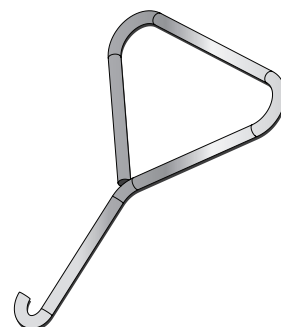


Abb.9.8



Abb.9.9

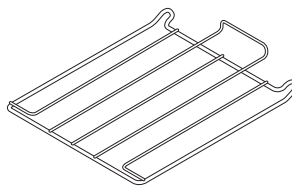


## 10. Zubehörteile für Umluftofen

---

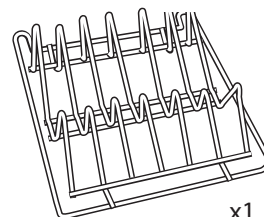
Wenn Sie den großen Ofen benutzen, können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig garen. Achten Sie jedoch auf ausreichende Abstände, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

**Abb.10.1**



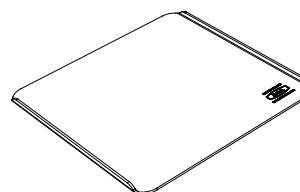
x4

**Abb.10.2**



x1

**Abb.10.3**



x2

## 11. 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](http://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](http://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](http://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.**

## 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.

## 13. 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.**

## 14. Installation - Einleitung

---

### Verbraucherschutz

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



#### **WARNUNG - STROMSCHLAGEFAHR**

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

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

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



#### **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

**VERWENDEN SIE** für dieses Gerät kein Verlängerungskabel.

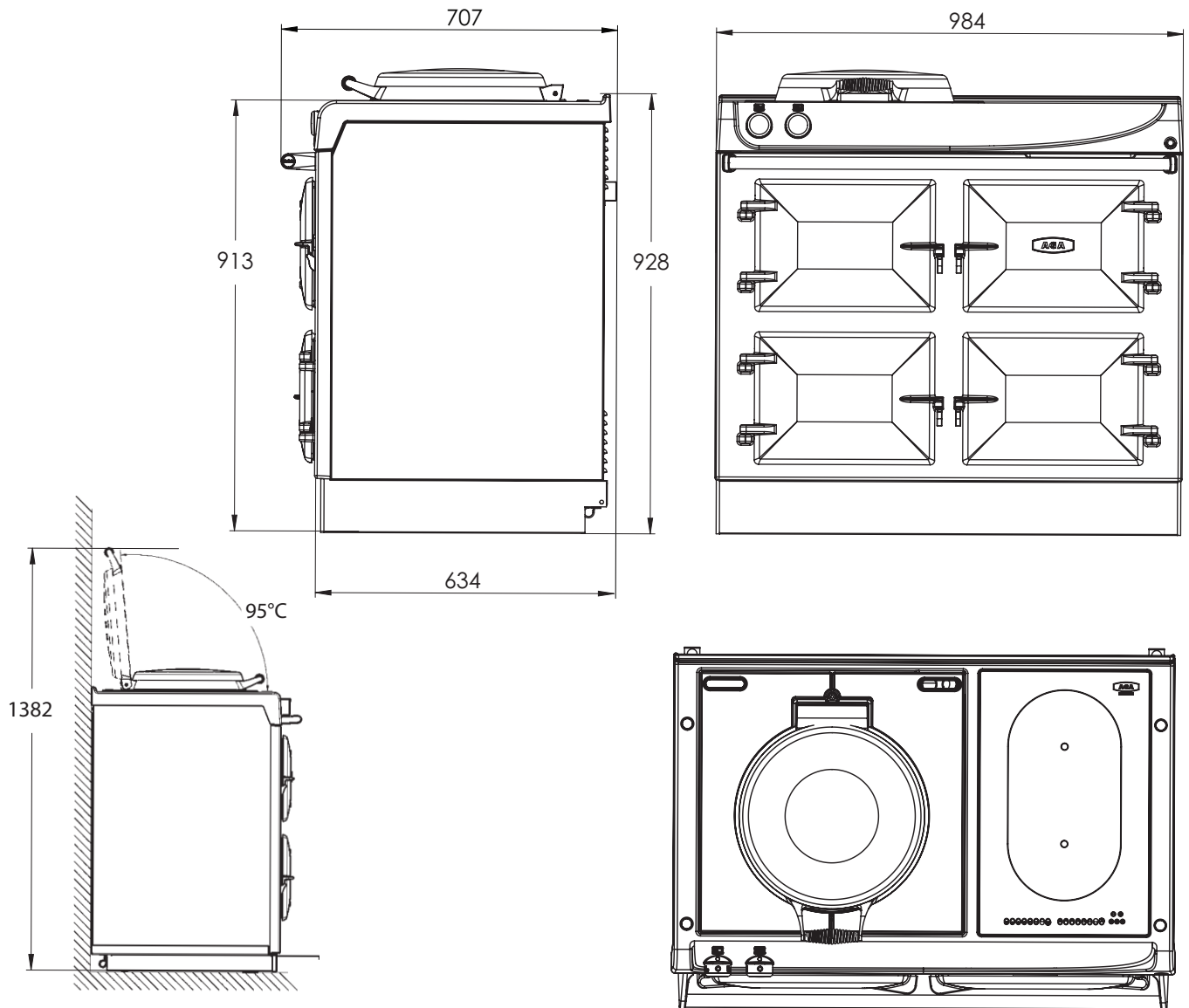
Das Gerät ist für die Spannung ausgelegt, die auf dem Typenschild angegeben ist.

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

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

## 15. Produktabmessungen R3

Abb.15.1



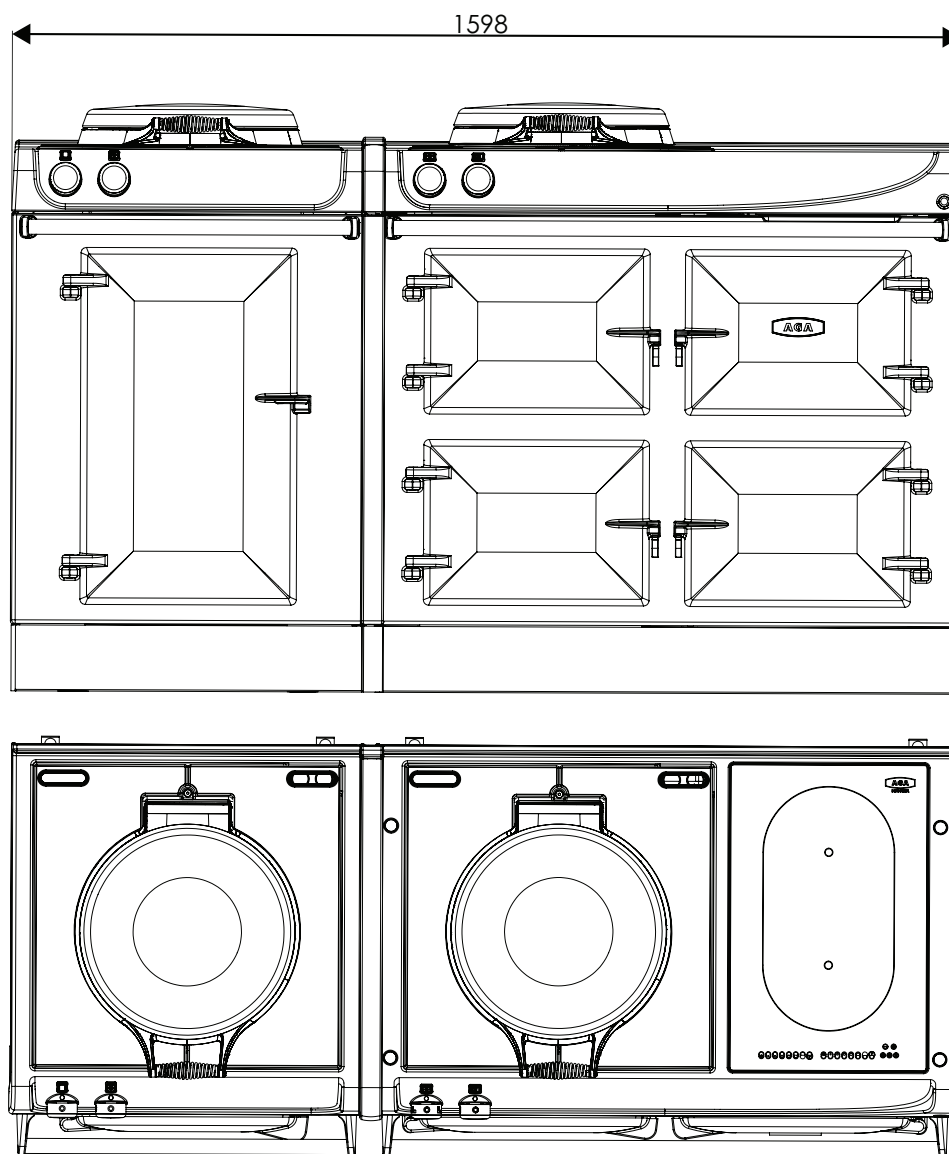
**HINWEIS:** Bei der Vermessung für die Geräteinstallation sind die tatsächlich für das Gerät erforderlichen Schutzabstände insgesamt für alle angegebenen Werte um 10 mm zu erhöhen. Damit ist ein Sicherheitsfaktor gegeben, um die für große Gussteile normalen Abweichungen in den Abmessungen zu berücksichtigen.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

### Gewicht des Geräts (ohne Verpackung)

Modell: 100/4i  
Gewicht: 310 kg

## 16. Produktabmessungen 160i

Abb.16.1



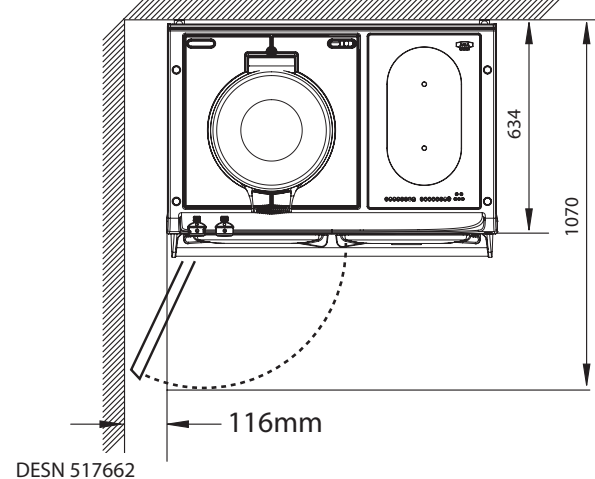
AGDN 100245

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

### Gewicht des Geräts (ohne Verpackung)

Modell: 160/5i  
310 kg + 145 kg

Abb.17.1



### Seitliche und obere Abstände

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

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

Wird das Gerät so aufgestellt, dass eine seitliche Wand in den Frontbereich des Geräts ragt, so ist auf der linken oder rechten Seite ein Abstand von 116 mm notwendig, um die Ofentüren vollständig öffnen zu können (**Abb.17.1**), (**Abb.17.3**).

Der Abstand zwischen dem Gerät und jeder der Seitenwände darf 60 mm nicht unterschreiten (**Abb.17.2**), (**Abb.17.4**).

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

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

### Geräte- bzw. Herdsockel

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

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

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

### Fliesen

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

Abb.17.2

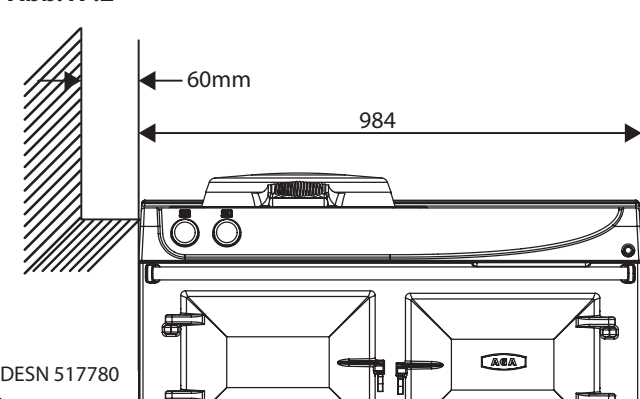


Abb.17.3

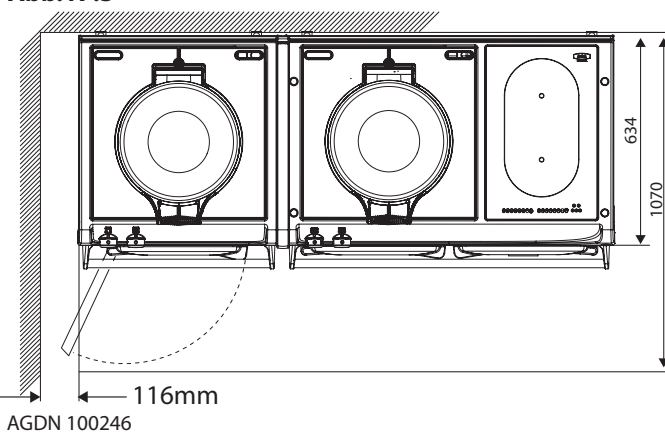
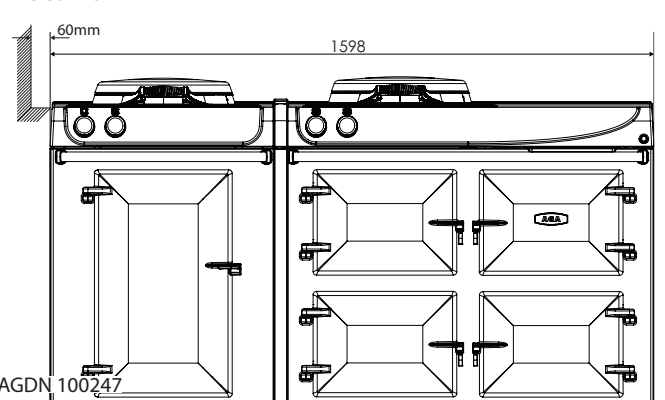


Abb.17.4



## Deutsch

### Hintere Abstände (einschließlich brennbarer Rückwände)

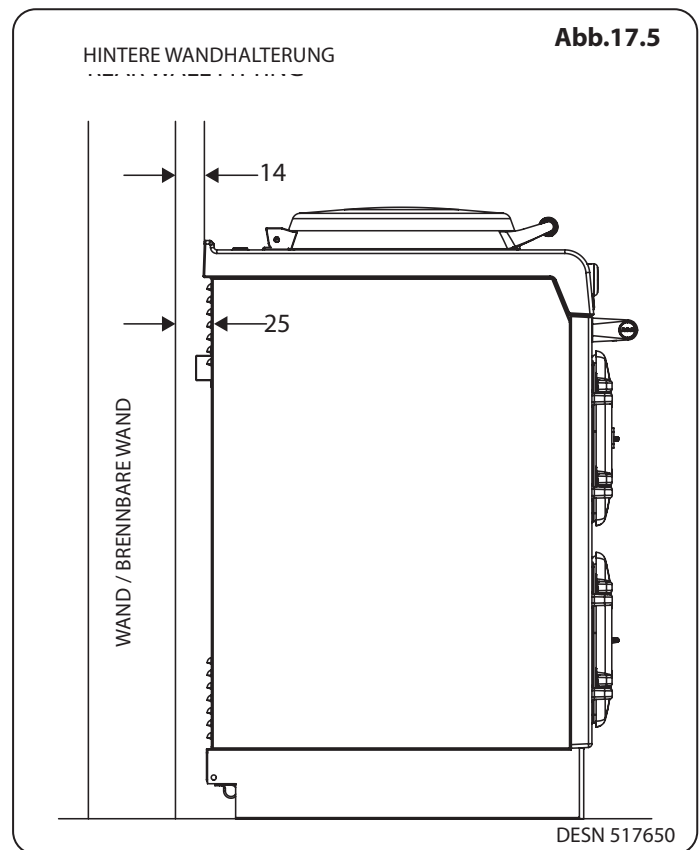
**BESONDERER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass eventuelle Elektrokabel oder Kunststoffleitungen nicht in unmittelbarer Umgebung hinter oder direkt über dem Gerät an bzw. in der Wand verlaufen. Dieses Material kann vorzeitig ermüden, wenn es ohne Unterbrechung höheren Temperaturen ausgesetzt ist.

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

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

Der Luftspalt muss offen gelassen werden und darf entlang der oberen Kante nicht blockiert (**Abb.17.5**), beispielsweise gefliest werden.

**WICHTIG! Der Luftspalt an der Rückseite des Geräts muss zur Belüftung der Bauformen mit Induktionskochplatte (100/3i und 100/4i) eingehalten werden. Der Luftspalt muss auch bei Geräten ohne Induktionsfunktion eingehalten werden.**



## 18. Elektrische Anschlüsse

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

### Für den Herd

In der Nähe des Geräts wird ein 1-Phasen-Anschluss mit 13 A und 230 V bei 50 Hz benötigt. Externe Kabel zum Gerät müssen über das mitgelieferte Stromkabel verlegt werden. Dabei sind die geltenden Vorschriften und alle vor Ort geltenden Bestimmungen zu berücksichtigen. Wenn das Kabel gekürzt wird, müssen neue Aderendhülsen auf die abisolierten Leiter aufgesetzt werden.

Beim Anschließen des Geräts an die Stromversorgung muss eine Vorrichtung zur vollständigen elektrischen Trennung

des Geräts vorgesehen werden. Dabei muss es sich um einen mehrpoligen Schalter handeln, der eine Kontakttrennung von mindestens 3 mm an allen Polen ermöglicht.

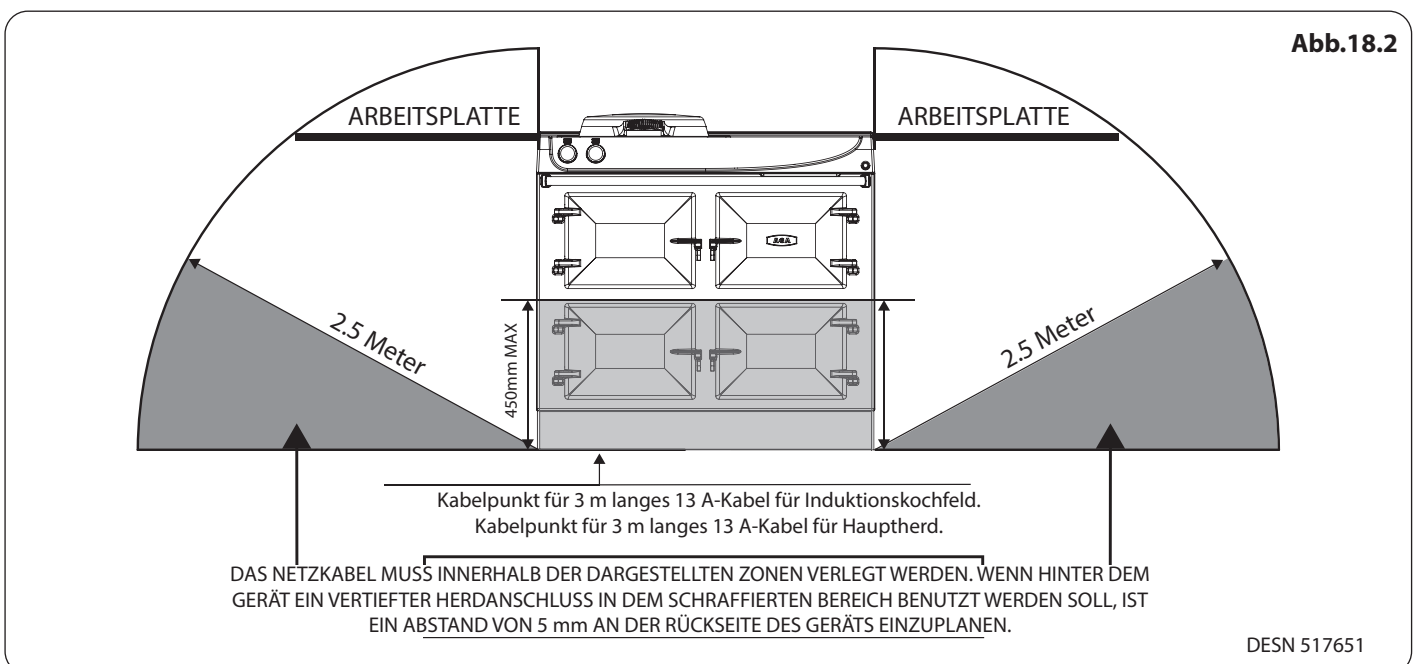
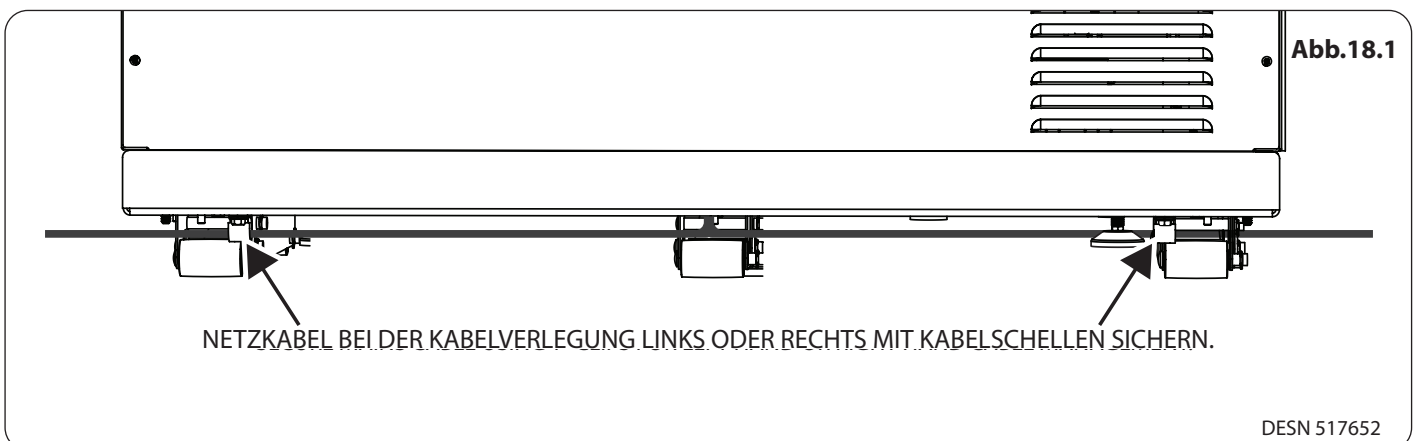
Der Trennschalter darf sich nicht unmittelbar über dem Herd befinden, sondern muss in 2 Metern Abstand vom Gerät angeordnet werden.

Der Trennschalter kann getrennt vom Anschluss angeordnet sein.

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

### Induktionskochfeld

Es wird eine zusätzliche **separate 1-Phasen-Stromversorgung** benötigt. 230 V ~ 50 Hz, mit 13 A abgesicherte dreipolige elektrische Steckdose.



## 19. Elektrische Anschlüsse - 160i

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

### Für den Hauptherd

In der Nähe des Geräts wird ein 1-Phasen-Anschluss mit 32 A und 230 V bei 50 Hz benötigt. Externe Kabel zum Gerät müssen über das mitgelieferte Stromkabel verlegt werden. Dabei sind die geltenden Vorschriften und alle vor Ort geltenden Bestimmungen zu berücksichtigen. Wenn das Kabel gekürzt wird, müssen neue Aderendhülsen auf die abisolierten Leiter aufgesetzt werden.

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

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

Der Trennschalter kann getrennt vom Anschluss angeordnet sein.

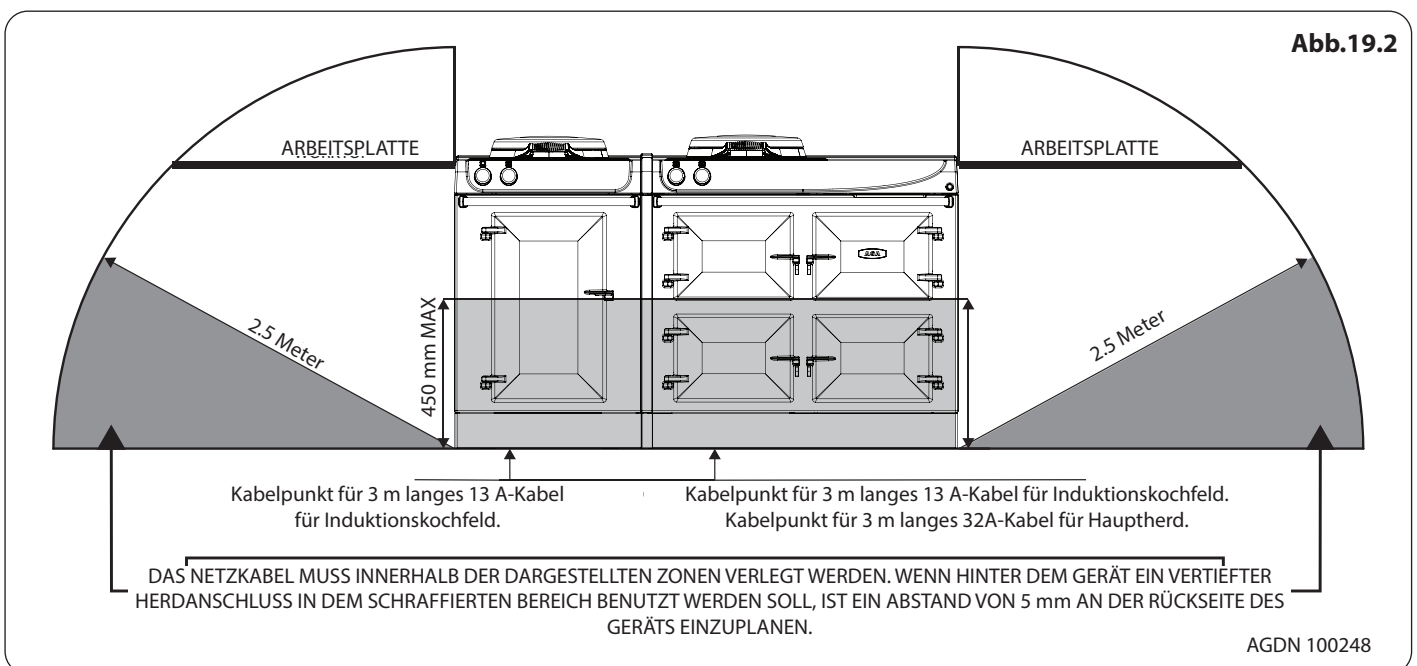
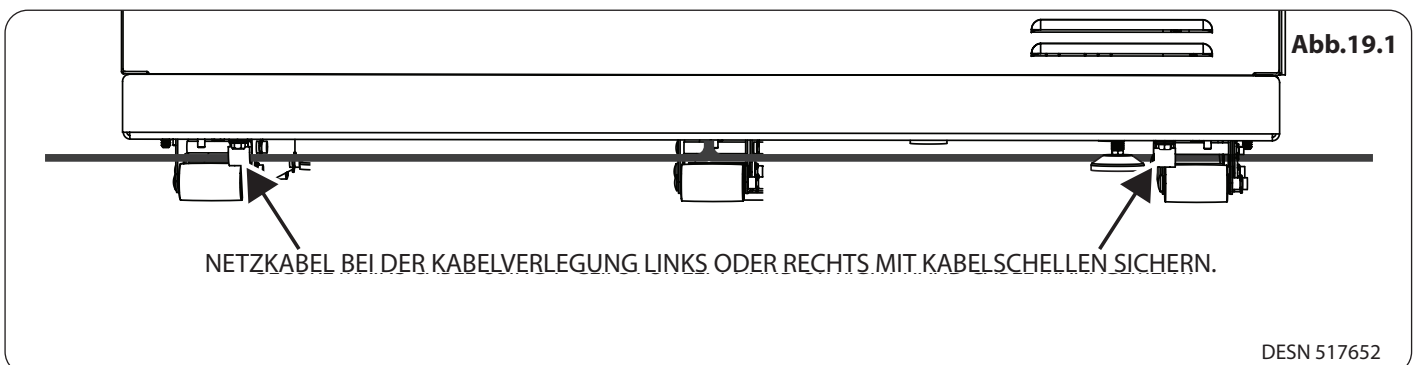
Der Netzanschlusspunkt muss in den in **Abb.19.1** und **Abb.19.2** abgebildeten Bereichen zugänglich sein, damit die Kabel verlegt werden können.

### Induktionskochfeld (100-4i, 160-5i)

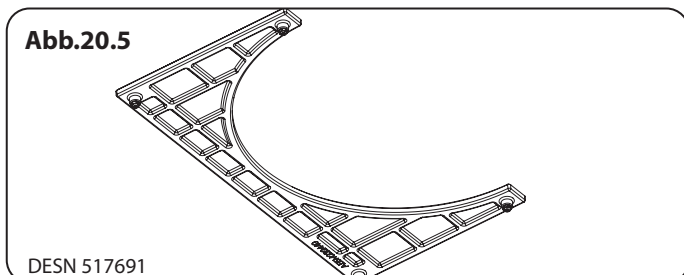
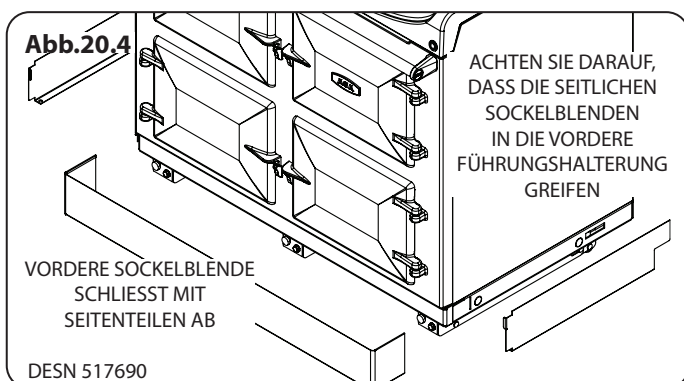
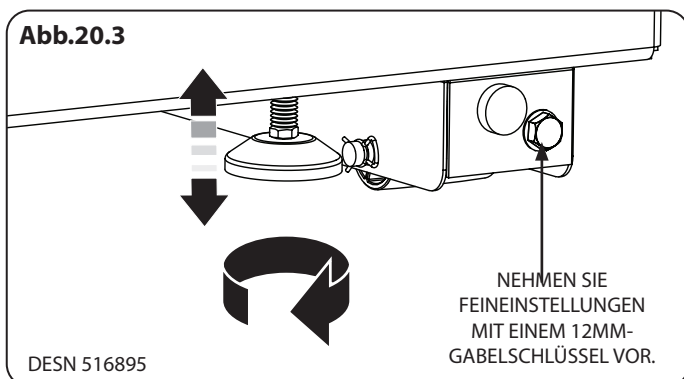
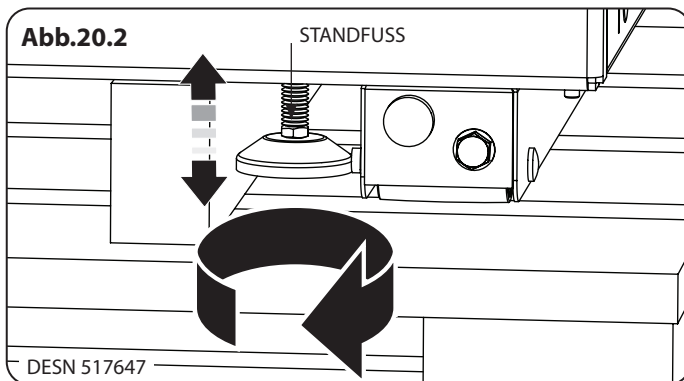
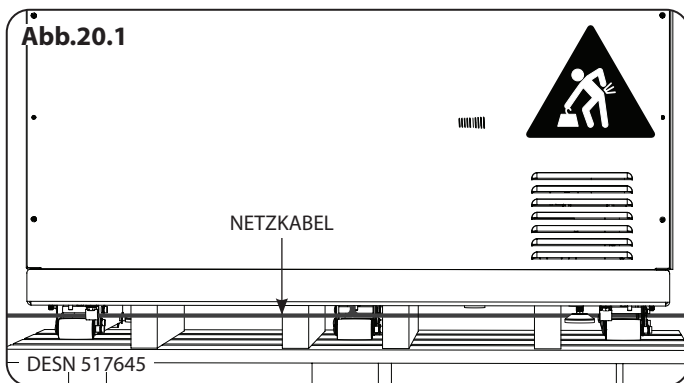
Es wird eine zusätzliche **separate 1-Phasen-Stromversorgung** benötigt. 230 V ~ 50 Hz, mit 13 A abgesicherte dreipolige elektrische Steckdose.

### Für den Umluftofen (160i)

Es wird eine zusätzliche **separate 1-Phasen-Stromversorgung** benötigt. 230 V ~ 50 Hz, mit 13 A abgesicherte dreipolige elektrische Steckdose.



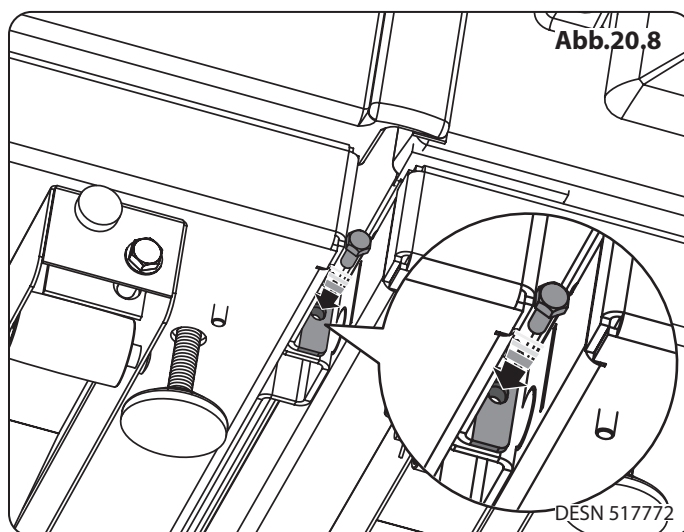
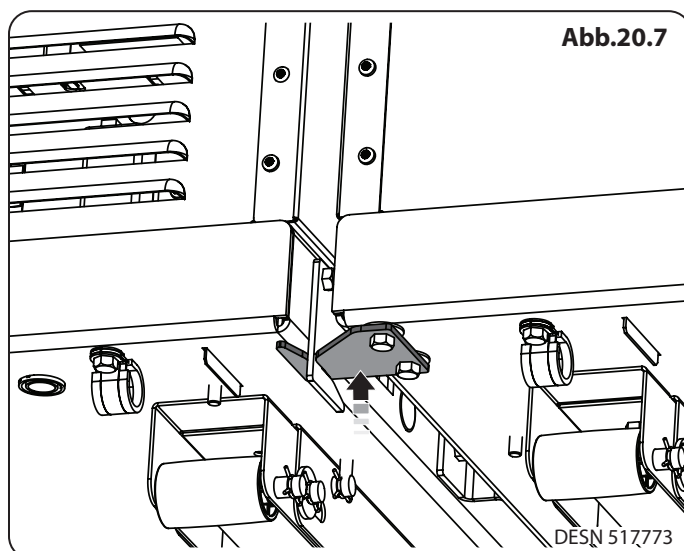
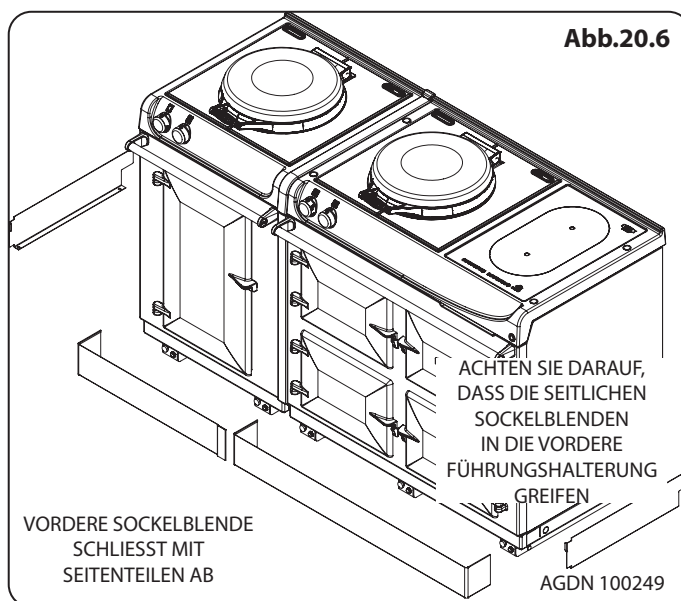
## 20. Installation und Nivellierung



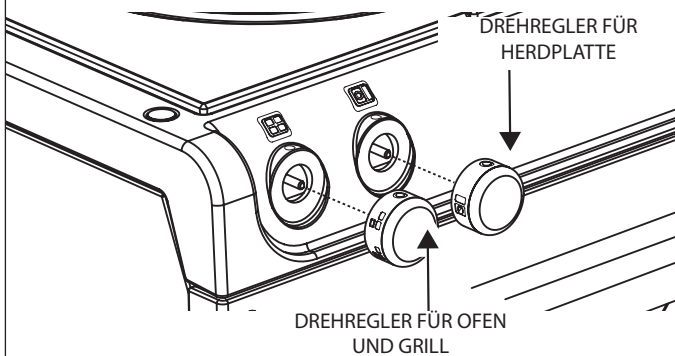
1. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Netzkabel nicht eingeklemmt werden (**Abb.20.1**).
2. Beim Abnehmen des Geräts von der Palette können die vorderen Standfüße mit einem Schraubenschlüssel hochgeschraubt werden, damit das Gerät von der Transportpalette geschoben werden kann (**Abb.20.2**).
3. Schieben Sie den Herd von der Transportpalette.
4. Das Gerät kann nun hinten auf den Transportrollen bis zur gewünschten Position geschoben werden.  
**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird.
5. **Nivellierung des Geräts** Passen Sie den Rollenmechanismus mit einem 12mm Sechskantschlüssel auf beiden Seiten der Geräterückseite an, um die FEINJUSTAGE vorzunehmen (**Abb.20.3**).
6. Mit einem 13mm Gabelschlüssel lassen sich die vorderen Füße verstellen, um **FEINEINSTELLUNGEN** an der Vorderseite des Geräts vorzunehmen. Sie dienen auch als Bremse für die Rollen. (**Abb.20.3**).
7. Durch Drehen im Uhrzeigersinn werden die Rollen weiter nach unten verstellt, sodass der Herd höher steht (**Abb.20.3**).
8. Gegen den Uhrzeigersinn werden die Rollen angehoben und der Herd sinkt ab (**Abb.20.3**).
9. Montieren Sie den Magnetsockel (**Abb.20.4**) und die Seitenteile.
10. **Einstellung der Abstellplatte** - An den Abstellplatten befinden sich Schraubfüße, mit denen die Höhe festgelegt und die Stabilität verbessert werden kann (**Abb.20.5**).

## Installation und Nivellierung - Umluftofen

1. Heben Sie zu Installation des konventionellen Ofenmoduls die obere Platte an. Lösen Sie dazu die 4 Muttern am Kochfeld.
2. Passen Sie die Höhe an den Hauptherd an.
3. Rasten Sie es hinten ein (**Abb.20.7**).
4. Befestigen Sie es vorn mit einer M6 Schraube (**Abb.20.8**).
5. Setzen Sie die obere Platte vorsichtig wieder auf.
6. Bringen Sie Sockel und Handgriffe an.



## 21. Montage der Drehregler und Herdstange

**Fig. 21.1**

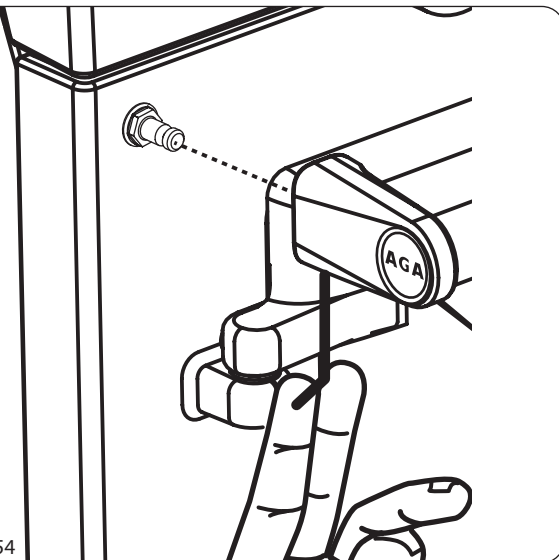
DESN 517654

### Lage der Drehregler 100, 100i

Die Drehregler müssen korrekt auf den Spindeln montiert sein, siehe (**Fig. 21.1**).

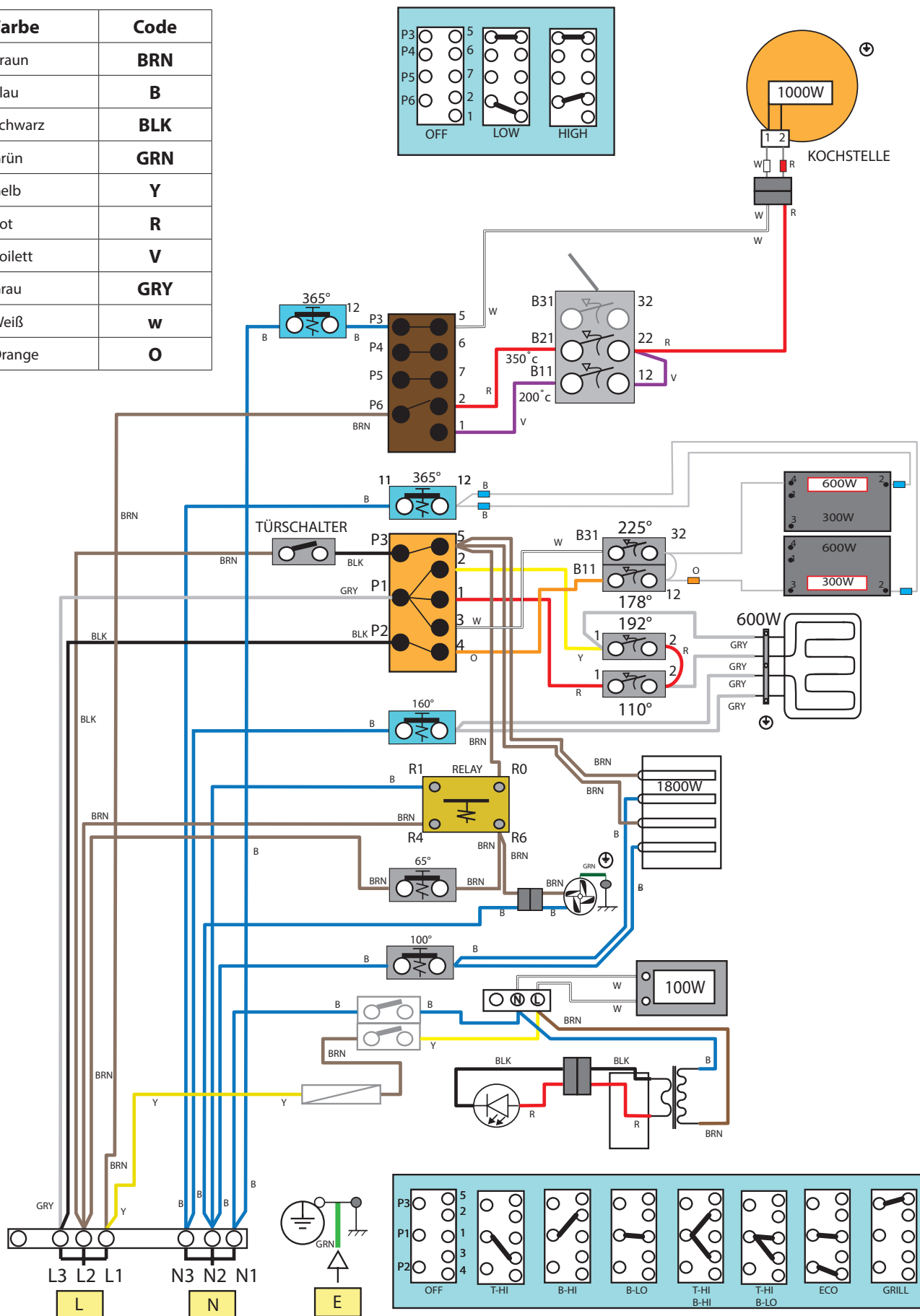
### Position der Herdstange

Griffstange vor der Spindel festhalten und mit den Madenschrauben (auf der Innenseite der Halterung) in Einbauposition festschrauben (**Fig. 21.2**).

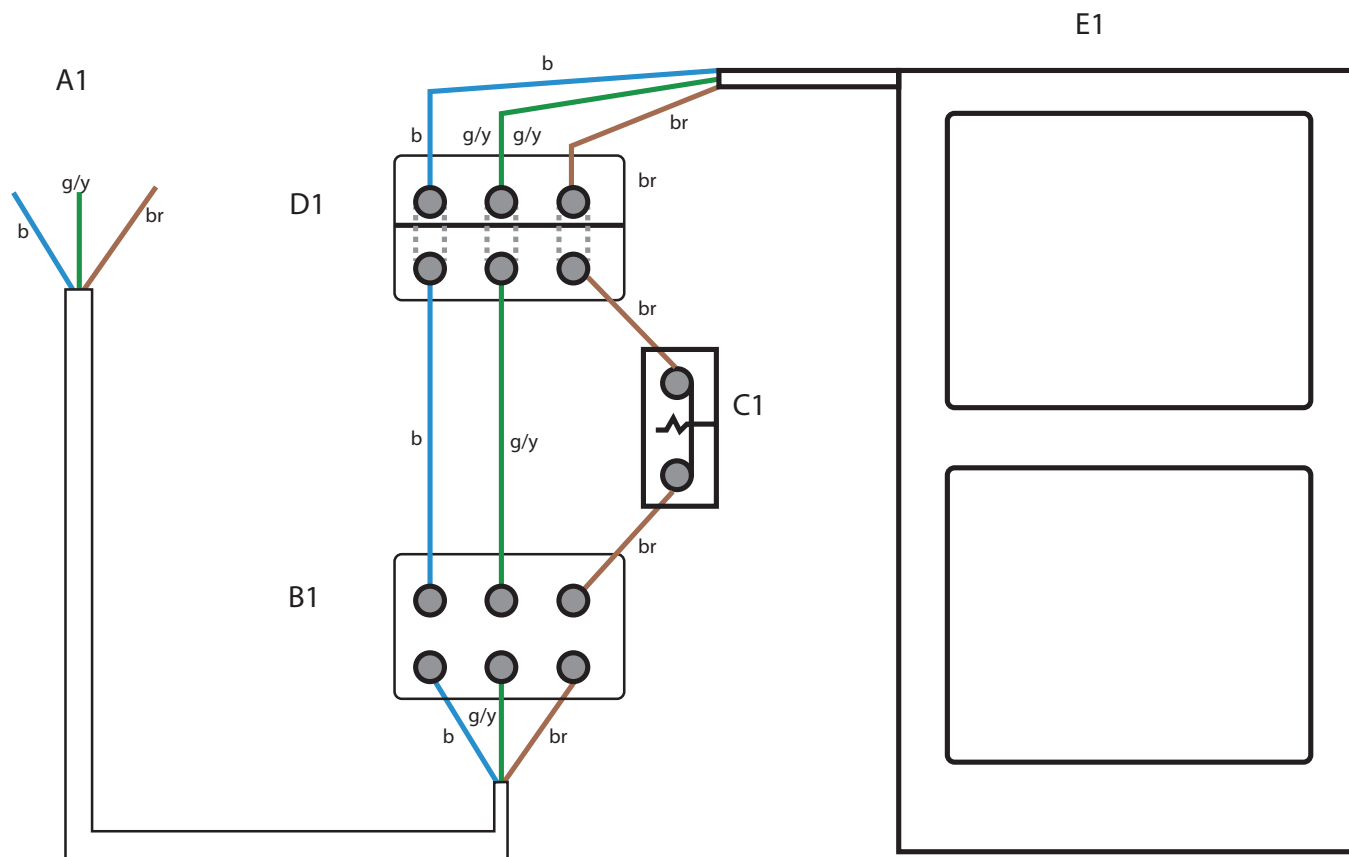
**Fig. 21.2**

DESN 517654

| Farbe   | Code       |
|---------|------------|
| Braun   | <b>BRN</b> |
| Blau    | <b>B</b>   |
| Schwarz | <b>BLK</b> |
| Grün    | <b>GRN</b> |
| Gelb    | <b>Y</b>   |
| Rot     | <b>R</b>   |
| Voilett | <b>V</b>   |
| Grau    | <b>GRY</b> |
| Weiß    | <b>w</b>   |
| Orange  | <b>O</b>   |



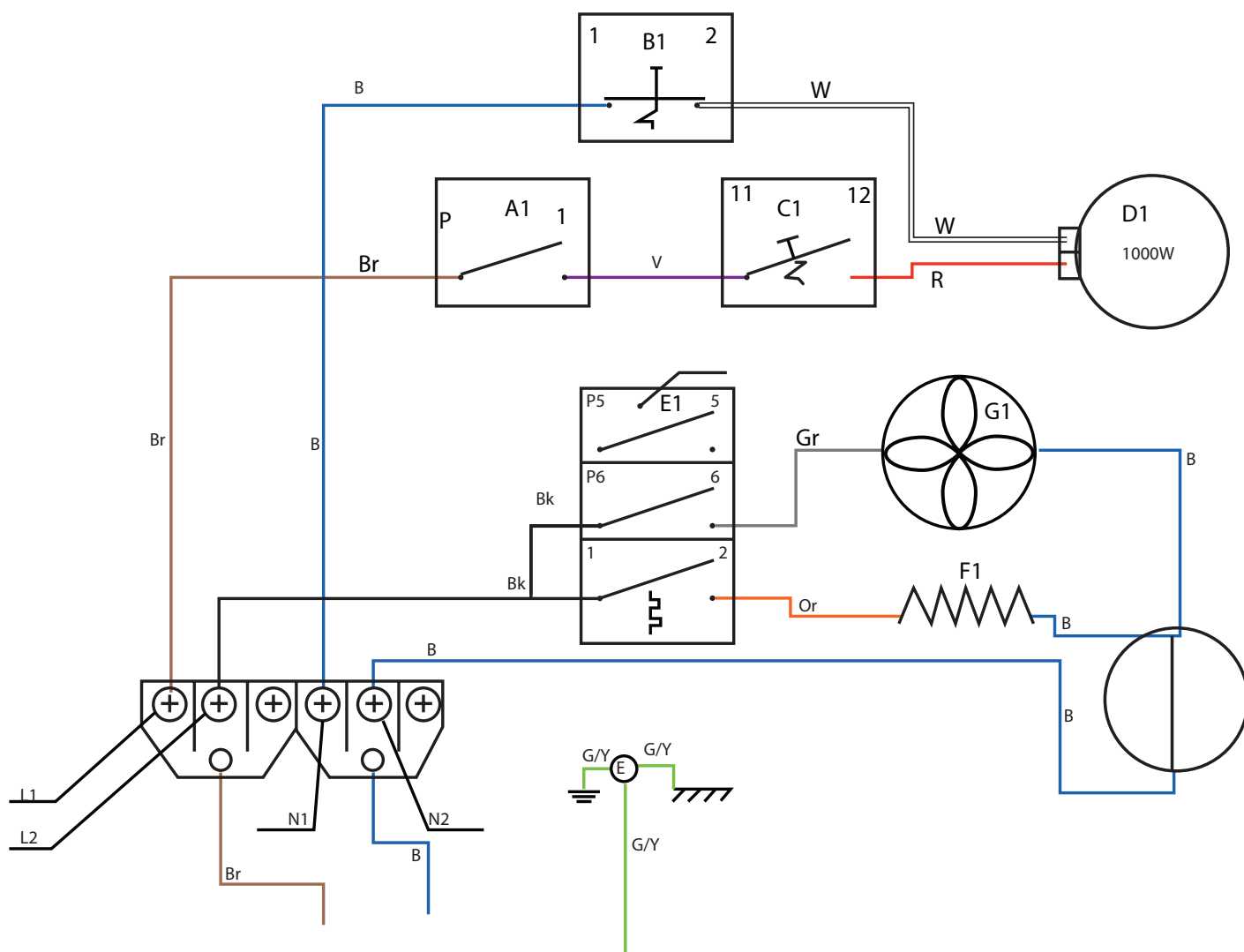
# Induktionskochfeld



| Code      | Beschreibung                      |
|-----------|-----------------------------------|
| <b>A1</b> | 13 A Netzstecker                  |
| <b>B1</b> | Klemmleiste                       |
| <b>C1</b> | Komponente Überhitzungsthermostat |
| <b>D1</b> | Stecker und Buchse Anschlussblock |
| <b>E1</b> | Induktionsmodul                   |

| Code       | Farbe     |
|------------|-----------|
| <b>b</b>   | Blau      |
| <b>br</b>  | Braun     |
| <b>bk</b>  | Schwarz   |
| <b>or</b>  | Orangen   |
| <b>r</b>   | Rot       |
| <b>v</b>   | Violett   |
| <b>w</b>   | Weiß      |
| <b>y</b>   | Gelb      |
| <b>g/y</b> | Grün/Gelb |
| <b>gr</b>  | Grau      |

## Schaltplan zusätzlicher Umluftofen



| Code      | Beschreibung                  |
|-----------|-------------------------------|
| <b>A1</b> | Kochplatte Wahlschalter       |
| <b>B1</b> | Kochplatte Überhitzung Status |
| <b>C1</b> | Kochplatte Thermostat         |
| <b>D1</b> | Kochplatte Element            |
| <b>E1</b> | Ofenwahlschalter              |
| <b>F1</b> | Ofen Element                  |
| <b>G1</b> | Ofenlüfter                    |
| <b>H1</b> | Ofen Wärmevereinstellung      |

| Code       | Farbe     |
|------------|-----------|
| <b>b</b>   | Blau      |
| <b>br</b>  | Braun     |
| <b>bk</b>  | Schwarz   |
| <b>or</b>  | Orangen   |
| <b>r</b>   | Rot       |
| <b>v</b>   | Violett   |
| <b>w</b>   | Weiß      |
| <b>y</b>   | Gelb      |
| <b>g/y</b> | Grün/Gelb |
| <b>gr</b>  | Grau      |







**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](http://www.agaliving.com)  
[www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)

