



Bedienungsanleitung für den AGA eR7i

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



LPRT 518049

08/25 EOPI 518060



Mein AGA

AGA eR7i

Seriennummer _____

AGA Servicenummer _____

Datum der Installation _____

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

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

© AGA Rangemaster Limited 2023-2025

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

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

Inhalt

Warnhinweise	4	Das Mobilteil - Eine Fernsteuerung	49
Einführung	5	Menüs	49
Überblick über Ihren AGA eR7i	6	Tastenbedienung	49
Kurzbeschreibung – AGA eR7		Bedienungshinweise	50
Wärmeschrank	8	Kommunikation/Kopplung (Verbindungsaufbau)	51
Mit Ihrem AGA eR7i mitgeliefertes Zubehör	9	The date/time setting screen	53
AGA Utensilien und Zubehör	13	Menü Auto/Ereignisprogrammierung	55
AGA Herde hautnah erleben	13	Informationsmenü (Startmenü)	57
So arbeiten Sie mit Ihrem AGA eR7i	14	Batterien	59
Betrieb der gusseisernen Herdplatte	16	Induktionspflege	60
Nutzung der Zonen des AGA eR7i	17	AGA (Wärmeschrank)	62
Benutzung des Induktionskochfelds	21	Reinigung und Pflege	63
Garen mit Ihrem AGA eR7i, Überblick über die Öfen	31	Einsetzen und Entnehmen der Roste für Wärmespeicheröfen aus Gusseisen	68
Gusseiserner Wärmespeicherofen & Grill zum Rösten und Backen	31	Einsetzen und Entnehmen der Roste für Umluftöfen	68
Gusseiserner Wärmespeicherofen zum Simmern	33	Service und Garantie	69
Gusseiserner Wärmespeicherofen zum Simmern – Benutzerführung	34	Seriennummer	69
The Fan oven	36	Betriebssicherheit und Gesundheitsschutz	69
Garen mit Ihrem AGA eR7i	37	Frittieren	70
Einstellungen der AGA eR7i Öfen	38	Einbrennen Von Kochplatten Und Öfen	71
Betrieb der AGA eR7i Öfen	40		
Manueller Modus	40		
Schlummermodus (nur gusseiserne Öfen)	42		
Auto-Modus (nur gusseiserne Öfen)	44		
AUTO/Schlummer (nur gusseiserne Öfen)	46		

Warnhinweise

-  **WARNUNG:** Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
-  **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung mit/Wissen über ein solches Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung in die sichere Bedienung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren kennen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
-  **WARNUNG:** Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
-  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or fire blanket.
-  **WARNUNG:** Brandgefahr: KEINE gegenstände auf die Kochfelder ablegen.
-  **WARNUNG:** Das Gerät darf NICHT mit geöffneten Türen betrieben werden, da dies zu einer Sperre führen kann.
-  **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Glaskeramikoberfläche des Induktionskochfelds Risse aufweist, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
-  **WARNUNG:** Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf die Kochfläche legen, da sie heiß werden können.

Einführung

Ihr neuer AGA eR7i bietet Ihnen nicht nur alle Vorteile eines AGA-Wärmespeicherherds, sondern auch noch den Komfort eines Induktionskochfelds und eines Umluftofens, die Möglichkeit, jeden Kochbereich separat ein- und auszuschalten, und eine komfortable Bedienung über einen Touchscreen, auf dem Sie aus einer Reihe von Gartemperaturen auswählen können.

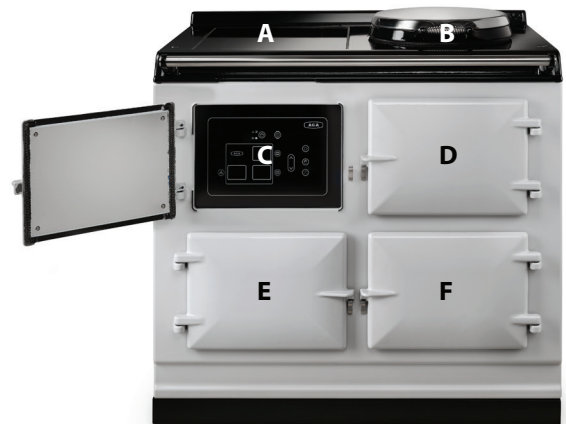
Wie viele Generationen zuvor wird auch dieser AGA Herd im Herzen der Grafschaft Shropshire aus Gusseisen hergestellt. Traditionelle Kompetenzen in der Eisenherstellung, kombiniert mit widerstandsfähigen Bauteilen in Industriequalität sorgen dafür, dass sich Öfen und Herdplatten schnell erwärmen, sodass Sie je nach Bedarf alle, oder jeden Ofen und jede Platte einzeln benutzen können.

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

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

Überblick über Ihren AGA eR7i

- A. Induktionsmodul
- B. Herdplatte – Kochen und Simmern
- C. Bedienfeld
- D. Cast Roast & Bake heat storage oven & grill
- E. Umluftofen
- F. Gusseiserner Wärmespeicherofen zum Simmern



Herdplatte

Die Herdplatte kann auf zwei verschiedene Stufen eingestellt werden: auf die Kocheinstellung – das ist die heißere Stufe – oder auf die Simmereinstellung, bei der mit schwacher Hitze gearbeitet wird. Jede Herdplatte verfügt über eine eigene Temperaturregelung.

III Kocheinstellung

Sie wird zum Kochen, Braten, Grillen, Anbraten, Toasten und im Grunde genommen für alle Aufgaben genutzt, die viel Wärme benötigen. Grünes Gemüse behält hier seine Farbe, wenn es rasch gekocht wird. Um mehr als ein Gemüse gleichzeitig zu kochen, können Sie auch einen Dampfgaraufsatz auf dem Topf verwenden.

I Simmereinstellung

Diese Einstellung wird für Rezepte mit geringerer Wärmezufuhr benötigt, wie etwa zur Zubereitung von Saucen oder Rührei, zum Erwärmen von Milch, zum Schongaren oder zum Köcheln von Suppen und Wurzelgemüse. Sie kann aber auch wie eine Art Backplatte benutzt werden, um eine direkte Zubereitung zu ermöglichen. Das ist besonders zum Toasten von Sandwiches, für Quesadillas und Scones, zum scharfen Anbraten von Muscheln und sogar für fettfreie Spiegeleier äußerst interessant! Langsam gerösteter Toast kann direkt auf der Simmerplatte ohne Zuhilfenahme des AGA-Toasters zubereitet werden. (Die Verwendung von Bako-Glide schützt die Kochfeldoberfläche beim „direkten“ Garen)

Induktionskochfeld

Das 2-Zonen-Induktionskochfeld hat eine automatische Topferkennung und eignet sich perfekt für alle Arten der Speisenzubereitung – von schnellem Garen mit hoher Temperatur, wie es beim Anbraten, Frittieren und kurzen Kochen (z. B. Pasta) praktiziert wird, bis hin zu sanfter Wärmezufuhr für die Zubereitung schmackhafter Saucen und das Schmelzen von Schokolade. Die Überbrückungsmodi können für große Pfannen, gusseiserne Grillplatten oder einen Fischkocher verwendet werden.

Wärmespeicheröfen aus Gusseisen

Die aus Gusseisen hergestellten Öfen garen mit indirekt abgestrahlter Wärme – und genau das ist das Geheimnis der exzellenten Zubereitung, für die der AGA Herd bekannt ist. Durch die indirekte Wärme trocknen die Speisen nicht aus, sondern behalten ihre natürliche Feuchtigkeit und das Aroma.

Der oben liegende gusseiserne Ofen / Grill eignet sich ideal für die Zubereitung verschiedener Speisen, denn seine 9 vorgegebenen Kocheinstellungen ermöglichen es, die Temperatur des Ofens stark zu variieren – von geringer Wärme bis hin zu großer Hitze. Diese Einstellungen entsprechen den Temperaturangaben für Gasherde; beim Backen B1 bis B4, beim Rösten R6 bis R9 und beim Grillen G (Grilleinstellung).

Der unten liegende gusseiserne Simmerofen arbeitet mit einer festgelegten Temperatur und eignet sich für langsames Schongaren, bei dem sich Aromen entfalten und selbst das zähste Fleisch zart wird. Dank des großen Fassungsvermögens lassen sich hier mehrere Töpfe übereinander verwenden. Ganz gleich, ob Suppe, Auflauf, dampfgegartes Reis, dampfgegartes Gemüse oder pochierte Früchte – Sie können alle Speisen gleichzeitig garen, ohne dass sie anbrennen, während die Herdplatte frei bleibt.

Die gusseisernen Öfen besitzen das gleiche Fassungsvermögen (für beispielsweise eine 10 kg schwere Pute) und bieten die Möglichkeit, die Garverfahren eines AGA Wärmespeicherherdes zu nutzen, wie etwa das Übereinanderstapeln von Töpfen im Simmerofen. Der oben liegende gusseiserne Ofen kann zudem in den Schlummermodus versetzt werden (der Simmerofen behält immer die gleiche Temperatur bei).

Umluftofen

Dieser Ofen wird schneller warm und eignet sich mit 8 vorgefertigten Kocheinstellungen für die Zubereitung verschiedener Speisen, die mit B1 bis B4 gebacken und mit R6 bis R9 geröstet werden können.

Kurzbeschreibung – AGA eR7 Wärmeschränk



Mit Ihrem AGA eR7i mitgeliefertes Zubehör



Große Fettpfanne mit Grillrost

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



Halb hohe Fettpfanne und Grillrost

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



1 x Bratenform

Diese ist für die Verwendung auf den Ofen-Grillrosten vorgesehen. In der Bratenform kann Fleisch oder Geflügel gebraten werden. Mit dieser Pfanne können große Mengen Röstkartoffeln zubereitet werden.

Auch für große Blechkuchen oder Kuchen eignet sich die Fettpfanne. Ist in jedem Ofen verwendbar, wird für die Kochplattenverwendung jedoch nicht empfohlen.



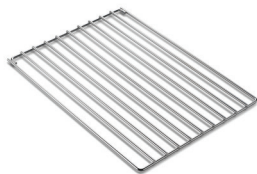
Bedienfeld

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



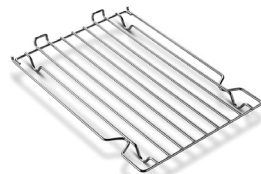
Mobilteil

Im Lieferumfang Ihres AGA eR7i Herdes ist auch ein Mobilteil enthalten, mit dem Sie ausschließlich die gusseisernen Öfen programmieren können. Auf dem Mobilteil werden Datum, Uhrzeit und Programmereignisse angezeigt. Die Herdplatten können nur manuell bedient werden.



1x Bodenrost

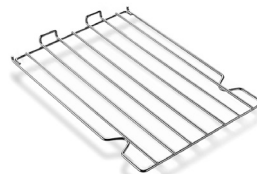
Dieser Rost wird auf dem Boden der gusseisernen Öfen, insbesondere des Röst- und des Simmerofens, eingesetzt, um Speisen mit einer Garzeit von mehr als 30 Minuten vor der intensiven Wärme des unteren Heizelements zu schützen.



2x Grillroste für die gusseisernen Öfen

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 der beiden gusseisernen Öfen benutzt werden.

Konsultieren Sie die Seite "Einsetzen und Entnehmen der Roste für Umluftöfen" page 68, "Einsetzen und Entnehmen der Roste für Wärmespeicheröfen aus Gusseisen" zum korrekten Einsetzen der



Grillroste.

2x Grillroste für den Umluftofen

Sie eignen sich zum Einsetzen in den Umluftofen und bieten Abstellflächen, auf denen während des Garvorgangs Speisen, Bleche und Fettpfannen abgestellt werden können.

Konsultieren Sie die Seite "Einsetzen und Entnehmen der Roste für Umluftöfen" page 68, "Einsetzen und Entnehmen der Roste für Umluftöfen" zum korrekten Einsetzen der Grillroste.



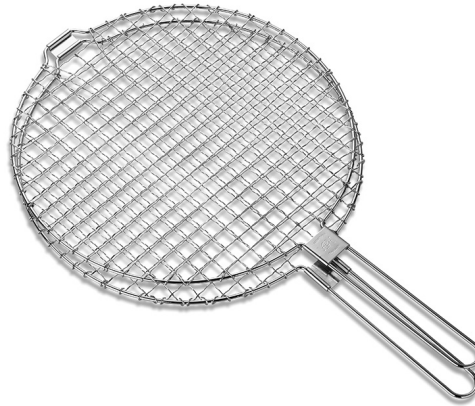
1x Backblech

Dieses Blech ist speziell für den Einsatz im Umluftofen vorgesehen und wird direkt auf den Grillrost gestellt. Es hat die empfohlene Größe für die Zubereitung von Scones, Gebäck, Basiers oder Pasteten.



1x Backblech

Diese ist für die Verwendung auf den Ofen-Grillrosten vorgesehen..



Toaster

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

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



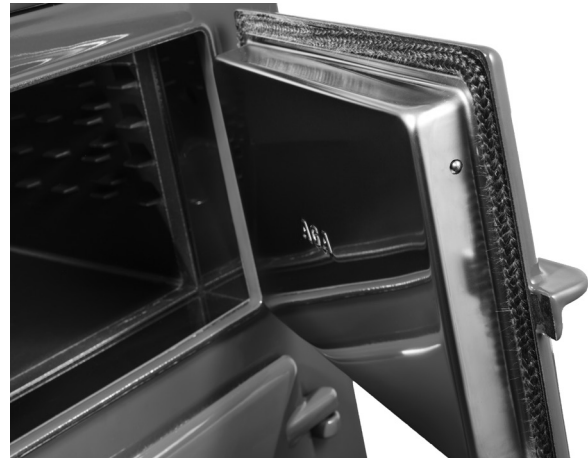
Drahtbürste

Mit der Drahtbürste werden Brotkrümel und angebrannte Speisereste von den gusseisernen Oberflächen der Herdplatten abgebürstet, damit sie die Wärmeübertragung an die Töpfe und dem Kessel nicht beeinträchtigen können. Benutzen Sie sie nur auf der Herdplatte und an den gusseisernen Öfen. Achten Sie darauf, dass die Drahtbürste nicht an die emaillierten Flächen gelangt, da sie sonst verkratzen. Nicht im Umluftofen verwenden.



AGA Utensilien und Zubehör

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



AGA Herde hautnah erleben

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

So arbeiten Sie mit Ihrem AGA eR7i

Erste Schritte

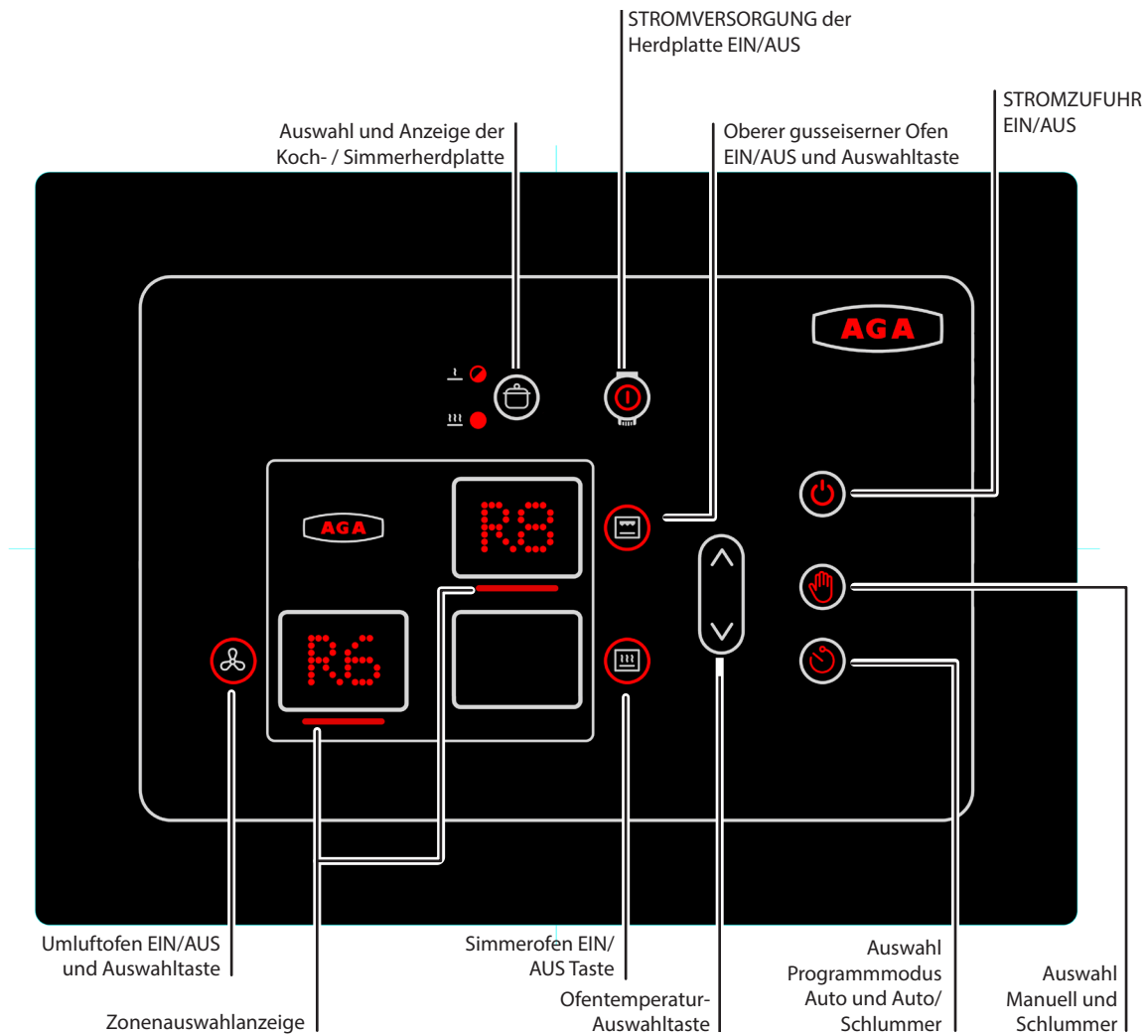
Beim ersten Einschalten des AGA Herds werden Ihnen sicherlich zwei Dinge auffallen, über die Sie sich jedoch keine Gedanken machen müssen.

Für eine kurze Zeit setzt der AGA Herd einen Geruch frei. Dieser 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 eR7i 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.

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



Betrieb der gusseisernen Herdplatte

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Einschalten des Geräts		  
Einschalten der gusseisernen Herdplatte		
Einmal anwählen, um die Simmerfunktion zu starten, und zweimal, um die Kochfunktion zu starten		 Der Außenring wird rot blinken, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist; anschließend leuchtet er konstant Die Auswahl muss innerhalb von 3 Sekunden nach dem Drücken der Einschalttaste für das Induktionsfeld erfolgen; andernfalls kommt es zur Deaktivierung.
Ausschalten der Herdplatte		 3 Sekunden später wird die Stromversorgung des Induktionsfelds abgeschaltet
Die Abschaltung aller Bereiche (Öfen und Induktionsfeld) erfolgt über den Ein- / Ausschalter		

Nutzung der Zonen des AGA eR7i

Die Kochplatte

Die Herdplatte wird manuell bedient. Wenn der Standby-Schalter auf „Ein“ steht, müssen Sie einfach nur das Touch-Bedienfeld der jeweils benötigten Herdplatte berühren – einmal für die Simmereinstellung und zweimal für die Kocheinstellung. Es ist ein blinkendes rotes Licht zu sehen, das konstant rot leuchtet, sobald die Herdplatte die voreingestellte Temperatur vollständig erreicht hat.

Die Kocheinstellung ist die heißere Option, die Simmereinstellung die kühlere. In das Gusseisen ist ein elektrisches Heizelement eingearbeitet, das sich innerhalb von etwa 15 bzw. 10 Minuten aufheizt. Die Herdplatte kann völlig unabhängig von den Öfen benutzt werden.

Dies bedeutet, dass sich der AGA eR7i dahingehend vom klassischen AGA-Wärmespeicherherd unterscheidet, dass er während der gesamten Garzeit geeigneter Gerichte verwendet werden kann, da die Herdplatten eine konstante Temperatur bewahren. Der klassische AGA-Herd hingegen gart bei sinkenden Temperaturen; bei diesem empfehlen wir, auf der Herdplatte zu beginnen und dann die Öfen zu verwenden. So kann auch beim AGA eR7i vorgegangen werden, es ist jedoch nicht notwendig. Sollten Sie z. B. ein Pastagericht mit Soße auf dem AGA eR7i zubereiten, können alle Arbeitsschritte auf der Herdplatte vorgenommen werden.

Die gesamte Herdplatte kann zum Zubereiten verwendet werden. Mehrere Kochgeschirre passen gleichzeitig auf die Platte. **Hängen Sie** die Kochutensilien von einem Bereich zum anderen zu ziehen; dies könnte Schäden an der Emaille verursachen!

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

Wir weisen darauf hin, dass die Kochplatte zu heiß ist, um Speisen direkt darauf zu garen.

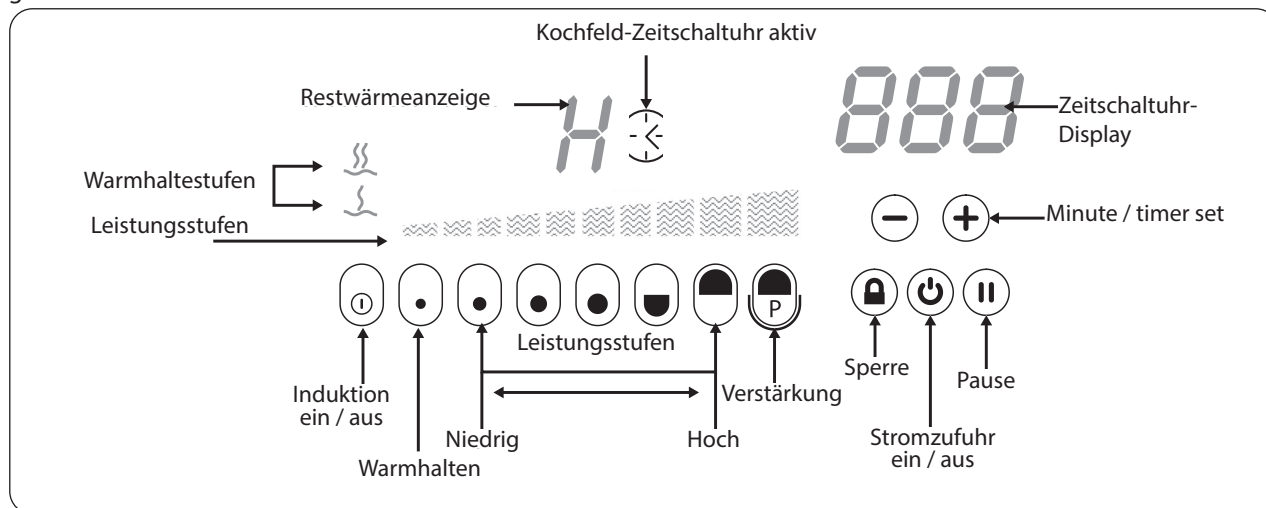
Für die Speisenzubereitung auf der Herdplatte sind nur bestimmte Arten von Glas-, Glaskeramik-, Steingut- oder anderen glasierten Behältnissen geeignet; andere Behältnisse können durch plötzliche Temperaturschwankungen springen.

Der Isolierdeckel aus Edelstahl wird über die Herdplatte gestülpt, wenn diese nicht in Betrieb ist. Bei eingeschalteter Herdplatte sind die Isolierdeckel warm. Auf keinen Fall **sollten Sie** Gegenstände wie Wasserkessel, Koch- oder Backgeschirr direkt auf dem 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 auf der Seite **„Reinigung und Pflege“ page 63 „Reinigung und Pflege“**.

2-Zonen Induktionskochplatte

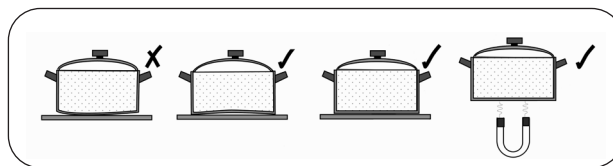
Die Induktionskochfelder arbeiten unabhängig von der AGA Herdplatte und den Öfen. Die gesamten Funktionen des Induktionskochfelds werden über die in der Keramikoberfläche integrierten Touchpads gesteuert.



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. Kupfer-, Aluminium- oder Keramikpfannen jeglicher Art funktionieren nicht auf einem Induktionskochfeld.

Wenn Sie unsicher sind, können Sie mit einem Magneten einen Schnelltest am Pfannenboden durchführen. 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.

Hängen Sie den Magneten zu entfernen, bevor Sie die Pfanne auf das Kochfeld stellen.

Positionieren Sie die Pfannen und stellen Sie sie mittig in die gekennzeichnete Zone.

Hängen Sie übergroße Töpfe und Pfannen zu verwenden, die über die Bedien- und Anzeigebereiche hinausragen. Pfannen und Töpfe mit einer Größe von 180–240 mm sind ideal. 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.

Werden auf Ihrem Induktionskochfeld die Fehlercodes E2 und E6 angezeigt, kann dies damit zusammenhängen, dass Sie minderwertiges oder nicht für Induktion geeignetes Kochgeschirr verwenden. Wird die Verwendung fortgesetzt, kann dies zu schweren Schäden an Ihrem Induktionskochfeld führen.

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. Zubehör können Sie bei Ihrem AGA Fachhändler oder online unter www.agacookshop.co.uk begutachten.

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.1,1** für definierten Pfannenbereich und Pfannenlage).

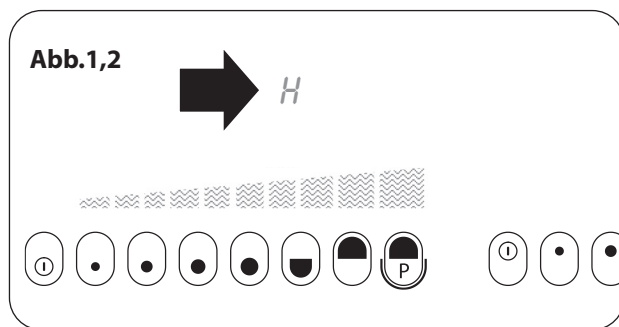


Displayanzeigen			
A	Automatisches Kochen	~ ~ ~ U	Warmhalteinstellungen
U	Pfannenerkennung	⌚	Zeitschaltuhr aktiv
H	Restwärme		Pause aktiv
P	Verstärkung	- - - █ █ █ █	Leistungsstufen
un	Überbrückung	⌋	Verlängertes Feld Kontakt

Restwärmearzeige

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-Wärmearzeige (**Abb.1,2**) auf und bleibt auch nach dem Abschalten noch eine kurze Zeit aktiv.



Bedienfeld

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.

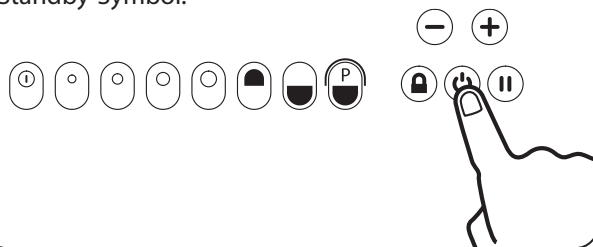
Sollte eine Pfanne trocken kochen, schaltet das Überhitzungsschutzsystem das Kochfeld ab.

Leistungssteigerung

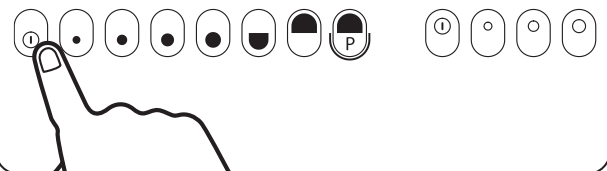
Beachten Sie bitte, dass die Leistungssteigerung nur für maximal 10 Minuten und nur in einer Zone verwendet werden kann. Wenn in einer Zone eine Leistungssteigerung aktiviert ist, wird die Leistung der zweiten Zone automatisch herabgesetzt.

Benutzung des Induktionskochfelds

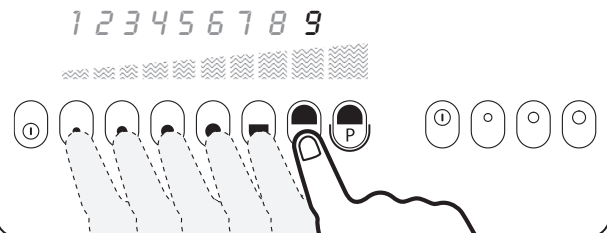
Schritt 1. Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



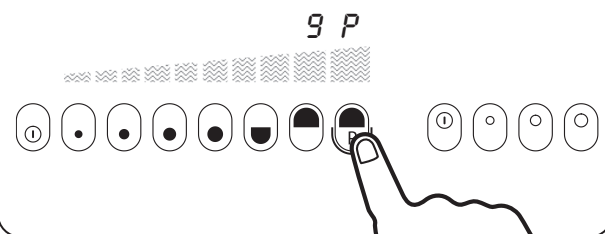
Schritt 2. Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



Schritt 3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.



Schritt 4. Verstärkungsstufe. Die Leistungssteigerung hält bis zu 10 Minuten an, dann wird die eingestellte Leistungsstufe wieder aufgenommen.

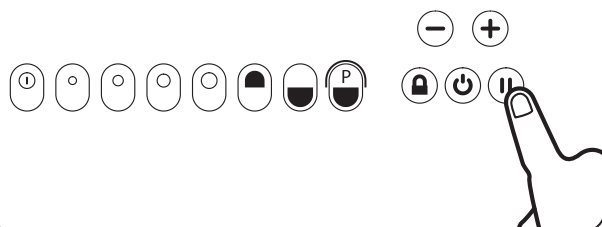


Schritt 5. Tippen Sie zum Ausschalten auf das Standby-Symbol.

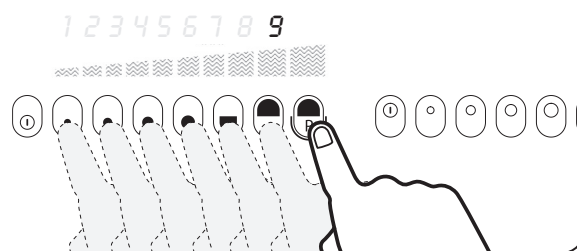


Pause

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 die volle Länge der Leistungsstufen-Touchpads.



Schritt 3. Die ursprüngliche Leistungsstufe wird automatisch eingestellt.

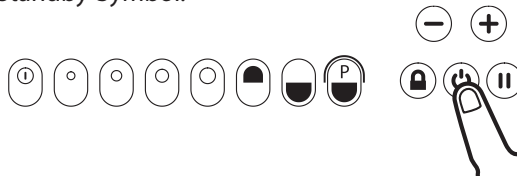


Die Pause bleibt nur 10 Minuten lang aktiv.
Nach 10 Minuten schaltet sich das Kochfeld ab.

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion hält zubereitete Speisen für einen festgelegten Zeitraum warm.

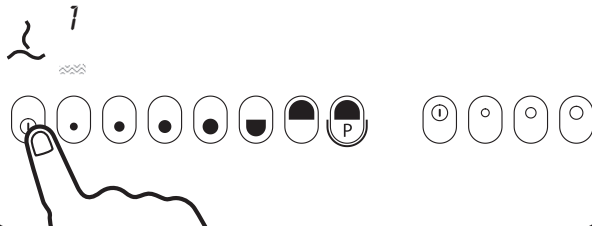
Schritt 1. Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



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

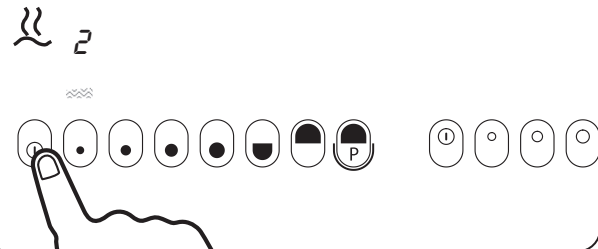


Schritt 3. Tippen Sie zum Auswählen von Warmhaltestufe eins auf das erste Leistungsstufen-Touchpad.

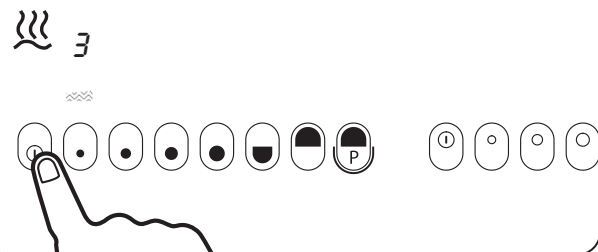


Pegel	Temperatur	
1	40°C 104°F	Zerlassen
2	70°C 158°F	Aufwärmen
3	94° C 201.2°F	Köcheln

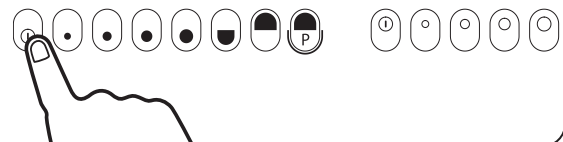
Schritt 4. Halten Sie zum Auswählen von Warmhaltestufe zwei Ihren Finger auf das erste Leistungsstufen-Touchpad.



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



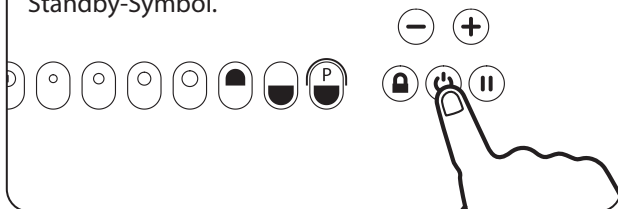
Schritt 6. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion tippen Sie auf die erste Leistungsstufe und halten Sie das Symbol gedrückt.



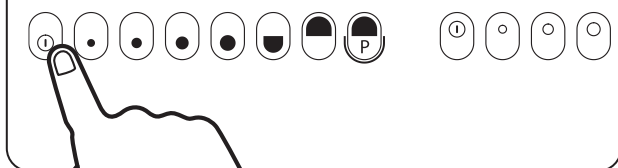
Automatisches Kochen

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

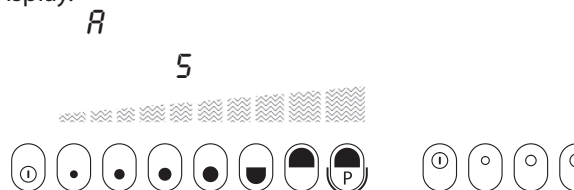
Schritt 1 Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



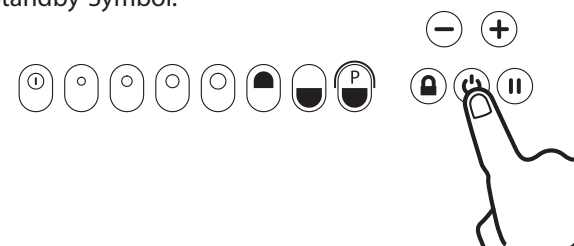
Schritt 2. Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



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



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



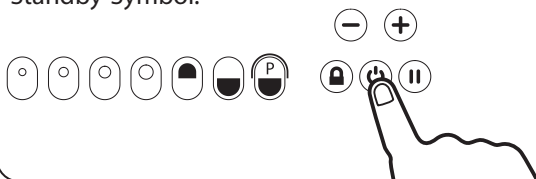
1. Zeitschaltuhr

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

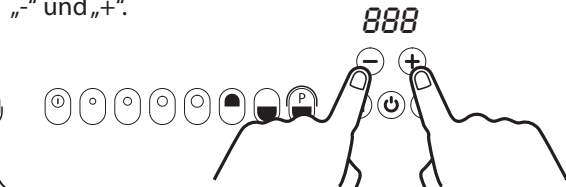
1. **Küchenzeitschaltuhr**, für allgemeine Aufgaben in der Küche, z. B. für die Zeitbegrenzung von im Ofen zubereiteten Speisen.
2. **Minutenzähler**, zur Steuerung der Dauer eines Induktionskochvorgangs.

Küchenzeitschaltuhr

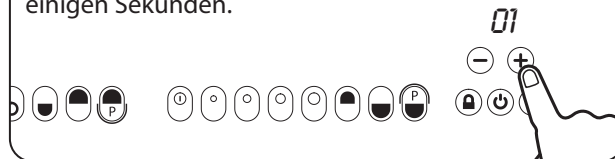
Schritt 1 Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



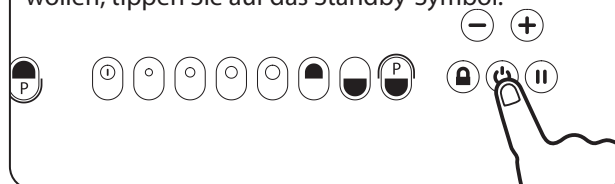
Schritt 2. Tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole „-“ und „+“.



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



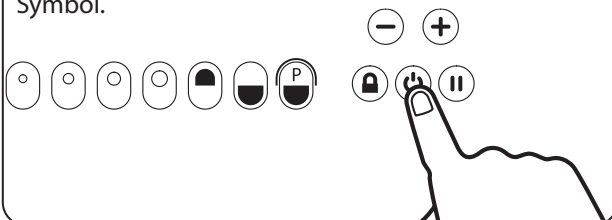
Schritt 4. Wenn Sie den Countdown sofort starten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol.



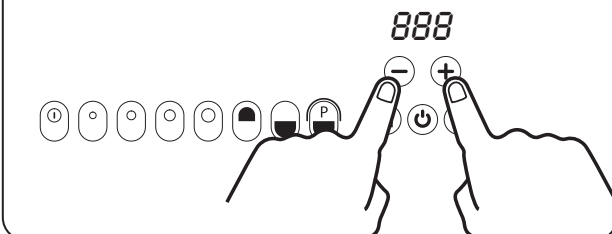
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Tippen Sie zum Abbrechen auf das Standby-Feld.

Modify Kitchen Timer

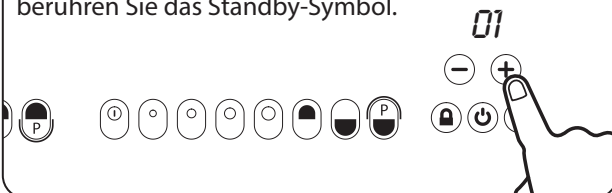
Schritt 1 Tippen Sie zum Abbrechen oder Ändern einer zuvor eingestellten Zeit auf das Standby-Symbol.



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

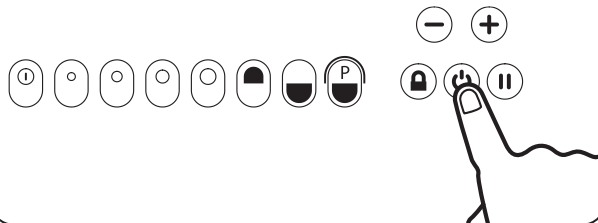


Schritt 3. Die Zeit kann jetzt mit Hilfe der Symbole - oder + geändert werden. Zum Zurücksetzen der Küchenzeitschaltuhr stellen Sie die Zeit auf 01 oder berühren Sie das Standby-Symbol.

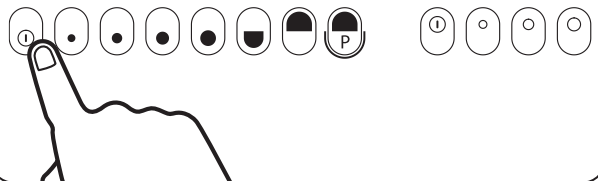


2. Minutenzähler

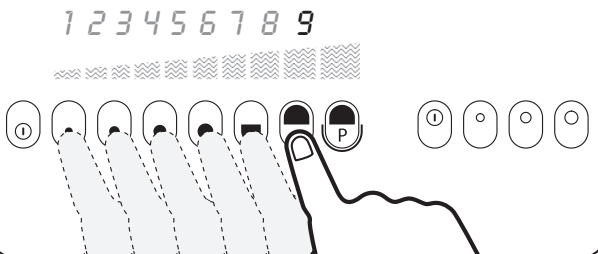
Schritt 1 Tippen Sie zum Einschalten auf das Standby-Symbol.



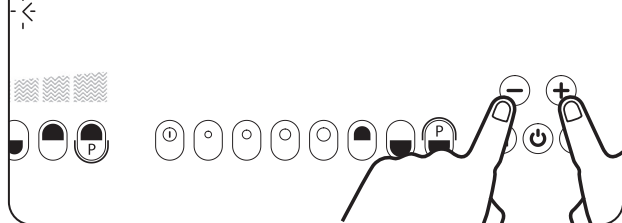
Schritt 2. Tippen Sie die Induktion an. Wenn die Leistungsstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich das Modul automatisch ab.



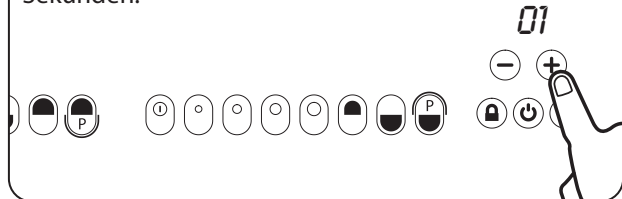
Schritt 3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.



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.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Tippen Sie zum Abbrechen auf das Standby-Feld.

Einstellung des Minutenzählers ändern

Schritt 1 Tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole

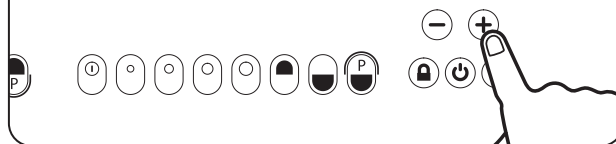
„-“ und „+“.

-<



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

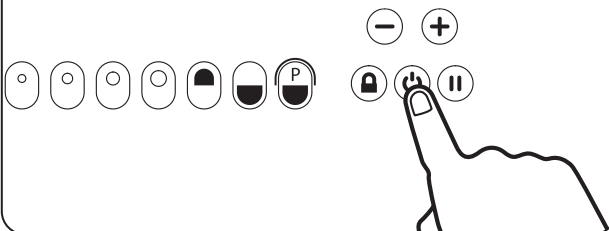
02



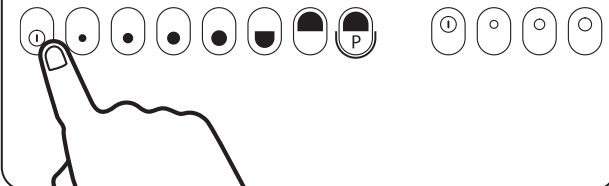
3. Vorübergehende Sperre

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

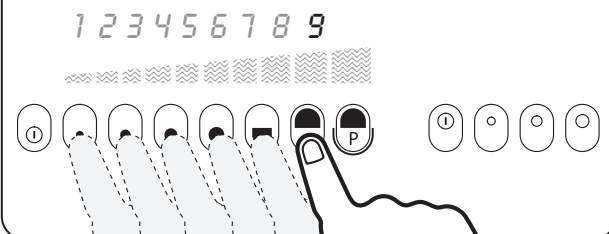
Schritt 1 Tippen Sie auf das Standby-Symbol.



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

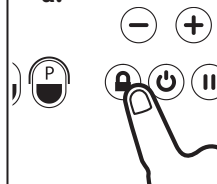


Schritt 3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

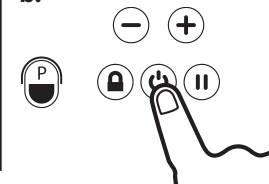


Schritt 4. Tippen Sie auf das Schloss, um die Einstellung der Leistungsstufe zurückzusetzen (a) oder auf das Standby-Symbol, um das Kochfeld auszuschalten (b).

a.

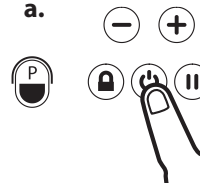


b.

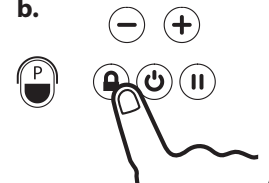


Schritt 5. Wenn Sie die Funktion abschalten wollen, tippen Sie auf das Standby-Symbol (a) und dann auf das Schloss (b).

a.



b.

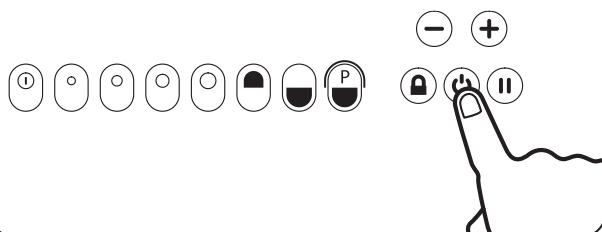


Überbrückungsfunktion

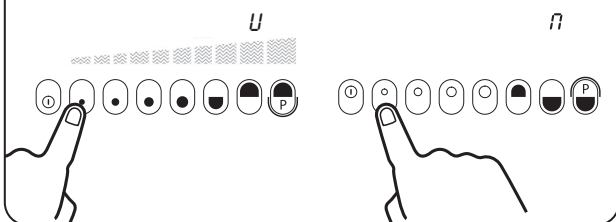
Mithilfe der Überbrückungsfunktion können beide Kochzonen/Elemente gleichzeitig eingeschaltet und als eine einzelne Kochzone gesteuert werden.

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

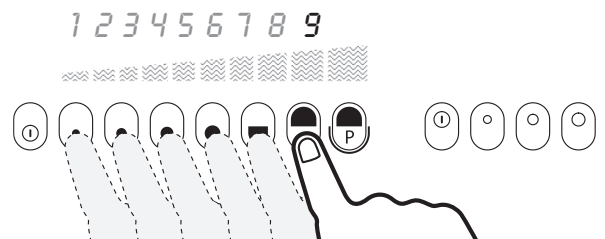
Schritt 1 Tippen Sie auf das Standby-Symbol.



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

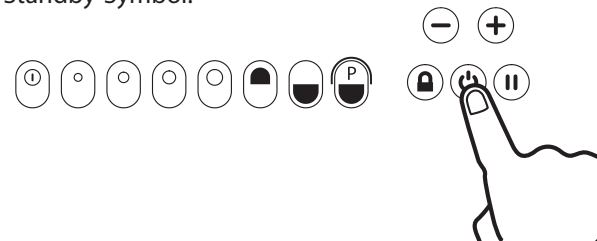


Schritt 3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe nur mit dem linken Schieberegler ein.



Bitte beachten: Das Einstellen der Leistungsstufe ist nur mit dem linken Schieberegler möglich.

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



Garen mit Ihrem AGA eR7i, Überblick über die Öfen

Gusseiserner Wärmespeicherofen & Grill zum Rösten und Backen



Im oberen gusseisernen Wärmespeicherofen sind zur indirekten Erwärmung zwei Heizelemente vorgesehen, von denen eines in der Unterseite und das andere in der Oberseite des Ofens sitzt. Diese Heizelemente erwärmen das Gusseisen und die im Innenraum befindliche Luft und ermöglichen nicht nur Änderungen an der Gartemperatur, sondern sorgen zudem auch noch für die hervorragenden Gareigenschaften, für die der AGA Wärmespeicherherd berühmt ist.

Der Ofen bietet 8 Gareinstellungen und eine Grilleinstellung. **“Garen mit Ihrem AGA eR7i” page 37.** Wenn Sie Speisen über einen längeren Zeitraum (mehr als 30 Minuten) hinweg auf dem Boden des

gusseisernen Ofens garen, legen Sie den Bodenrost auf den Ofenboden, bevor Sie die Speisen in den Ofen geben. Die Zutaten behalten dadurch einen gewissen Abstand zum Bodenheizelement, sodass das Gericht optimal gegart wird.

Im Ofen entstehen mehrere Wärmezonen. Weiter oben wird es heißer als zur Mitte hin und der auf dem Boden des Ofens stehende Grillrost bleibt ein wenig kühler als die Ofenmitte.

Die Rösteinstellungen R6–R9 eignen sich hervorragend für Brot und Pasteten. Quiche in Keramik oder Pasteten in Silikatglas-Schüsseln dürfen nicht blind gebacken werden, denn wenn sie auf den Boden des Ofens gestellt werden, gart die Pastete von unten und die Füllung setzt sich und wird von der umströmenden Wärme braun. Metallformen jedoch leiten die Wärme besser als Keramik. Stellen Sie diese daher immer auf den am Ofenboden befindlichen Bodenrost, um eine Überbräunung zu vermeiden.

Die Backeinstellungen B1-B4 bieten ideale Temperaturen für verschiedene gebackene Speisen, von Pavlova und Karamellpudding bis hin zu Kuchen und Gebäck.

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

Ein Hinweis, wenn Sie auf dem Ofenboden des oberen gusseisernen Ofens garen wollen:

- Warten Sie vor dem Garen von Speisen direkt am Boden des Ofens 1 Stunde, damit das untere Heizelement eine maximale Temperaturstabilität erreichen kann.

- Speisen mit einer kurzen Garzeit (z. B. Pizza oder Quiche) können Sie direkt auf dem Boden des Röstofens garen.

Das Schöne an diesem Ofen ist, dass Fettspritzer verbrennen, wenn der Ofen auf volle Wärme eingestellt ist. Nur die Fettrückstände müssen gelegentlich ausgebürstet werden. Bei Speisen mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt kann es während des Garens zur Bildung von Kondensflüssigkeit kommen. Wischen Sie jedwede Feuchtigkeit, die sich auf der Emaille ansammelt, so schnell wie möglich ab.

Grill

Der Grill eignet sich für jedwede Form des Grillens und Bräunens von Speisen.

Halten Sie die Ofentür beim Vorheizen und Grillen geschlossen, damit die Wärme nicht entweichen kann. Der Grill funktioniert am besten, wenn er von den R-Einstellungen ausgehend 2 Minuten oder vom Schlummermodus ausgehend 5 Minuten lang vorgeheizt wird. Alternativ kann er aber auch aus dem kalten Zustand heraus 10 Minuten lang vorgeheizt werden.

Öffnen Sie die Tür zunächst leicht und erst danach zur Gänze, damit der Dampf entweichen kann. Dies gilt insbesondere, wenn die Verwendung von den R-Einstellungen ausgehend erfolgt.

Beschränken Sie die Verwendung auf maximal 45 Minuten, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Der Grill schaltet sich aus Sicherheitsgründen ab und wieder ein. Machen Sie sich also keine Sorgen, wenn er zeitweilig nicht rot glüht – der Garvorgang ist nicht unterbrochen. Nach 60 Minuten wird der Grill automatisch ausgeschaltet, um zu verhindern, dass er ungewollt eingeschaltet bleibt.

Schlummermodus

Der Simmerofen arbeitet immer im Schlummermodus, während der obere gusseiserne Ofen auf den Schlummermodus eingestellt werden kann, um entweder bei schwacher Hitze zu garen oder um in der Küche eine sanfte Wärme zu erzeugen. Alternativ kann der Schlummermodus auch als „Bereitschaftsmodus“ dienen, der vor dem Erwärmen auf eine voreingestellte Temperatur eingesetzt wird, sofern dies erforderlich ist. Im Schlummermodus blinkt die Anzeige während des Erwärmungsvorgangs, und leuchtet dauerhaft, wenn die Temperatur erreicht ist

Schlummermodus-Garen im oberen gusseisernen Ofen

Wenn dieser Ofen auf den Schlummermodus eingestellt ist, funktioniert er wie ein Simmerofen. So können Sie schwere Früchtekuchen oder langsam schonengearte Braten, Aufläufe und Curries zubereiten. Mit Ausnahme von Baisers und schweren Früchtekuchen sollten Speisen, die langsam schonengeart werden sollen, vor dem Einlegen in einen Ofen im Schlummermodus auf Hitze gebracht werden.

Gusseiserner Wärmespeicherofen zum Simmern



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.

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

Der Simmerofen wird von einem Heizelement im Ofenboden indirekt beheizt.

Dieses Heizelement erwärmt die Luft und das Gusseisen von innen und sorgt damit für die exzellente Zubereitung im traditionellen Simmerofen, für die der AGA Wärmespeicherherd bekannt ist. Wenn es nicht benötigt wird, kann es zudem separat ausgeschaltet werden. Ist der Simmerofen ausgewählt, befindet er sich immer im Simmer- oder Schlummermodus. Daher eignet er sich ideal zum langsamen Schongaren.

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

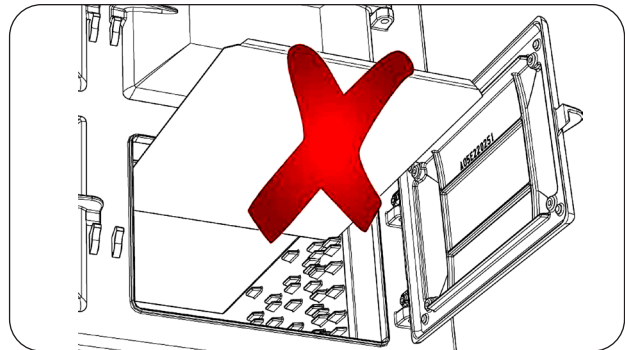
Alle Speisen (mit Ausnahme von Baiser) sollten abgedeckt werden, um zu verhindern, dass sich übermäßig viel Feuchtigkeit oder Kondensflüssigkeit bildet.

Gusseiserner Wärmespeicherofen zum Simmern – Benutzerführung

- Warten Sie, bis der Ofen vollständig durchgewärmt ist. Je länger der Ofen eingeschaltet ist, desto besser, da dies dazu beiträgt, die Menge der beim Simmern entstehenden Feuchtigkeit zu verringern.
- Ein optimales Ergebnis erzielen Sie mit AGA Kochgeschirr, das über starke Böden und stapelbare Deckel verfügt.
- Speisen **NICHT** direkt auf den Ofenboden stellen. Stellen Sie sie immer auf einen Rost oder den Bodenrost.
- Fleisch- und Geflügelstücke sollten mit einer Rösteinstellung 30 bis 45 Minuten lang auf Temperatur gebracht und anschließend in den Simmerofen gestellt werden. Das Verfahren ist auch für gefülltes Fleisch und Geflügel ungeeignet.
- Schweinefleisch und Geflügel sollten eine Innentemperatur von mindestens 75 °C erreichen.
- Lassen Sie Suppen, Aufläufe und Flüssigkeiten immer aufkochen, bevor Sie sie in den Simmerofen stellen.
- Lassen Sie tiefgefrorene Speisen immer vollständig auftauen, bevor Sie sie zum Kochen verwenden.
- Wurzelgemüse lässt sich besser garen, wenn es in kleine Stücke geschnitten wird.

- Beginnen Sie mit dem Nachwürzen und Andicken erst am Ende der Garzeit.
- Viele trockene Hülsenfrüchte und Bohnen (beispielsweise getrocknete, rote Kidneybohnen) müssen nach dem Wässern mindestens 10 Minuten gekocht werden, bevor sie aufgetischt werden können.

BITTE BEACHTEN SIE: Sie **NICHTS** im Simmerofen auf und **VERWENDEN SIE KEIN** großes Kochgeschirr wie das große Backblech und die große Fleischform, bevor der Ofen seine Betriebstemperatur erreicht hat. Andernfalls kann die Sicherheitsfunktion in der AUS-Position gesperrt werden. Außerdem ist es ratsam, großes Kochgeschirr ganz bis zur Rückwand in den Simmerofen zu schieben.



Ofenentlüftung

Die AGA e7i Öfen werden über Öffnungen belüftet, die mittig an der Rückseite der Deckelplatte sitzen. Das Entlüftungssystem dient zum Abführen der Feuchtigkeit aus dem Ofen und darf NICHT abgedeckt werden.

Es empfiehlt sich, über dem AGA e7i eine Dunstabzugshaube anzubringen. Für die Montage der Dunstabzugshaube sollte der vom Hersteller empfohlene Mindestabstand zur Herdoberseite eingehalten werden.

Die Entlüftung des Ofens sorgt außerdem dafür, dass Sie süße und herzhafte Gerichte gleichzeitig kochen können, ohne dass die Gefahr besteht, dass sich die Aromen vermischen – ein zartes Zitronensorbet kann im selben Ofen wie Knoblauchpilze zubereitet werden!

Um sicherzustellen, dass der Simmerofen wirkungsvoll belüftet wird, müssen Speisen immer auf einem Rost oder dem am Ofenboden befindlichen Bodenrost platziert werden. **NIEMALS** sollten Speisen direkt auf dem Ofenboden platziert werden, da dies zu einer übermäßigen Bildung von Dampf und Kondensation führen kann.

The Fan oven



The fan oven is heated by an element in the back of the oven and hot air is distributed around the cavity by a fan. This allows for a faster heat up time and the flexibility of a range of cooking temperatures; B1-B4 for baking and R6-R9 for roasting.

See **“Garen mit Ihrem AGA eR7i”** page 37

Cooking Tips

Place dishes, tins and tray on the shelves and ensure there is space around the trays to allow air circulation.

For even browning turn trays part way through cooking.

If cooking several trays, you will may need to swap the trays on the shelves part way through the cooking to ensure best results. The large enameled roasting tin is not suitable for use in this oven.

The oven is efficient so you might need to reduce cooking times or temperatures. Bei Speisen mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt kann es während des Garens zur Bildung von Kondensflüssigkeit kommen.

Wischen Sie jedwede Feuchtigkeit, die sich auf der Emaille ansammelt, so schnell wie möglich ab.

Garen mit Ihrem AGA eR7i

Allgemeine Empfehlungen

Gericht **SOLLTEN NICHT** in einen der Öfen gestellt werden, bevor die normale Betriebstemperatur erreicht ist, d. h. die rote Lampe des ausgewählten Ofens ist durchgehend an und blinkt nicht.

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

Vorwärmzeiten

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

Kochzone	Ungefähre Vorwärmzeit
Kocheinstellung	15 Minuten
Simmereinstellung	10 Minuten
Grill	10 Minuten bei kaltem Zustand 2 Minuten bei R6
Gusseiserne Öfen	Ungefähr 1 Stunde
Umluftofen	Innerhalb von 12 Minuten (R9)

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

Einstellungen der AGA eR7i Öfen

Der AGA eR7i ist darauf ausgelegt, Ihnen beim Garen verschiedener Gerichte Flexibilität zu ermöglichen, indem Sie den oberen gusseisernen Ofen, den Grill, den Umluftofen oder langsames Schongaren im Simmerofen wählen können. Wenn Sie Rezepte aus Kochbüchern verwenden, **entsprechen die voreingestellten Gareinstellungen Ihres eR7i der Gasherden-Einstellung**. In diesem Leitfaden finden Sie Hinweise zu den Einstellungen, die Sie für bestimmte Speisen verwenden sollten. Der Gargrad hängt jedoch häufig vom persönlichen Geschmack ab, und Sie werden schon bald herausfinden, welche Einstellungen sich für Sie am besten eignen. Viel Spaß beim Kochen!

Vorgegebene Einstellungen des eR7i Ofens	Beschreibung	Entspricht Gartemperatur °C	Entspricht Umluftofentemperatur °C	Typische Lebensmittelart
Simmern / Schlummer	Sehr niedrig	110 - 120	90 - 100	Sehr langsames Trocknen von Baisers. Langsames Schongaren von Eintöpfen, Aufläufen, Fleisch, Gemüse und pochiertem Obst. Mit Ausnahme der Baisers müssen die Speisen vor dem Einlegen in den Simmerofen auf Temperatur gebracht werden.
B1	Kühl	140	120	Langsam geschmortes Fleisch, z. B. gesalzenes Rindfleisch. Sehr schwerer Früchtekuchen, Pavlova.
B2	Niedrig	150	130	Langsamer Braten, z. B. Schweinebauch, Rippen, Schinken, Lamm. Simnel-Kuchen, Abbacken von Zitronenbaiser, Milchreis, Mürbeteig, Kirschkuchen, Pudding, z. B. Crème Caramel.
B3	Mäßig niedrig	160	140	Curry, casseroles, stews, gammon, slow cooked meat, suet puddings eg steak and kidney, chilli. Cherry cake, Madeira cake, light fruit cake and cheesecake.

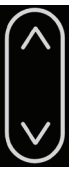
Vorgegebene Einstellungen des eR7i Ofens	Beschreibung	Entspricht Gartemperatur °C	Entspricht Umluftofentemperatur °C	Typische Lebensmittelart
B4	Mäßig	180	160	Blechkuchen, Sandwichkuchen, Törtchen, Flapjacks, Kekse, Butterbrotpudding, Roulade
R6	Heiß	200	180	Gebäck, Pizza, Knoblauchbrot, Gratin, gebackener Fisch, gebackenes Geflügel, Kröte im Loch, Bratenfleisch, Braten von Kartoffelbelägen auf Kuchen, Moussaka, Lasagne, gebackenes Gemüse wie Dauphinois-Kartoffeln, Bratnüsse, Überbacken von Nudelaufauf und Souffle. Feenkuchen, Biskuitrolle, Muffins, Streusel.
R7	Heiß	220	200	Brot, Choux, Braten, Bratenfleisch, Fischfrikadellen, Grieben, Blätterteigpasteten und -torten, gebratenes Gemüse und Kartoffeln, gebackene Kartoffeln, Braten von Kartoffelbelag auf Torten. Blindes Backen von Gebäck, Obstkuchen, Scones, Quiche.
R8	Sehr heiß	230	210	Gebratenes mediterranes Gemüse, Kartoffeln. Schnelles Braten von Fleisch und Geflügel. Pizza und Grillen
R9	Sehr heiß	240	220	Schnelles Grillen
G (oberer gusseiserner Ofen)	Sehr heiß			Position 2: dünnere Speisen, z. B. Toast, Speck Position 3: dickere Speisen, z. B. Burger, Fisch Position 4: Bräunen von Speisen, z. B. Cottage Pie

Betrieb der AGA eR7i Öfen

Manueller Modus

(nur gusseiserne Öfen und Umluftofen)

Manuell	Schlummer	Auto	AUTO/Schlummer
			

Funktion	Symbol mit Berührungsfunktion	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Einschalten des Geräts		  
Auswahl eines Ofens	   Zum Aktivieren tippen Sie auf das gewünschte Symbol	Das Symbol des ausgewählten Ofens blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Oberer Ofen / Grill Umluft Köcheln      Der Simmerofen hat eine festgelegte Temperatur und verfügt nicht über ein Anzeigefenster
Wechseln der Ofen-Einstellung (oberer Ofen / Grill & Umluft)	 oder  	 Unterhalb des Anzeigefensters für den Ofen wird eine ROTE Linie angezeigt. Die Einstellung kann nur verändert werden, wenn die ROTE Auswahlleiste leuchtet. Verwenden Sie die Pfeiltasten, um zwischen B1–R9 zu wechseln (und „G“ für den Grill im oberen Ofen). Die rote Auswahlleiste bleibt 30 Sekunden lang aktiv.
Ausschalten des oberen Ofens / Grills und des Umluftofens	 oder 	  Zum Abschalten des Ofens tippen Sie zweimal auf das erforderliche Symbol – einmal zur Auswahl und einmal zum Deaktivieren.
Ausschalten des Simmerofens		 Tippen Sie das Symbol einmal an.
Switch off all zones (ovens & hob)		

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)	
Auswahl der Einstellung für den Umluftofen	Umluft 	 Unterhalb des Ofensymbols wird eine rote Linie angezeigt.	 Mit Hilfe der Taste die Einstellung ändern.
Ausschalten eines einzelnen gusseisernen Ofens – Ofen auswählen und zum Ausschalten erneut berühren	 	Oberer Ofen / Grill 	Köcheln 
Ausschalten des Umluftofens	Umluft 		
Ausschalten aller Bereiche (Öfen und Induktionsfeld)			

Schlummermodus *(nur gusseiserne Öfen)*

In diesem Modus sind die beiden gusseisernen Öfen aktiv.

- Der obere gusseiserne Ofen ist auf ungefähr 120°C voreingestellt.
- Der Simmerofen ist auf ungefähr 100°C voreingestellt.

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Einschalten des Geräts		  
Auswahl des Schlummermodus	 Antippen und 3 Sekunden lang drücken	  Das Manuell-Symbol wird blinken und im Anzeigefenster des oberen Ofens leuchtet der Buchstabe „S“, um anzuzeigen, dass der Herd im Schlummermodus ist.
		Das Symbol des ausgewählten Ofens blinkt, bis die gewünschte Schlummertemperatur erreicht wurde. Oberer Ofen / Grill  Köcheln 
Übersteuerung des Schlummermodus durch den oberen gusseisernen Ofen	 	 Unterhalb des Anzeigefensters für den Ofen wird eine ROTE Linie angezeigt. Die Einstellung kann nur verändert werden, wenn die ROTE Auswahlleiste leuchtet. Verwenden Sie die Pfeiltasten, um zwischen B1–R9 zu wechseln (und „G“ für den Grill im oberen Ofen). Die rote Auswahlleiste bleibt 30 Sekunden lang aktiv.

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Abbrechen des Schlummermodus	 Antippen und 3 Sekunden lang drücken	 Die Manuell-Symbole hören auf zu blinken und die gusseisernen Öfen werden ausgeschaltet.
Ausschalten aller Bereiche (Öfen und Induktionsfeld)		

Auto-Modus *(nur gusseiserne Öfen)*

Diese Moduseinstellung versetzt ausgewählte gusseiserne Öfen vom ausgeschalteten Zustand in die volle Heizleistung. Die Öfen können für ein- oder zweimaligen Betrieb am Tag ausgewählt werden. Jeder Betriebsvorgang wird als „Ereignis“ bezeichnet. Sie können die Start- und die Endzeit auswählen, oder die voreingestellten Zeiten verwenden.

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Einschalten des Geräts		  
Auswahl von AUTO		   Im Anzeigefenster für den oberen Ofen leuchtet der Buchstabe „A“ auf und das Symbol für den Simmerofen blinkt, um anzuzeigen, dass diese Öfen im Auto-Modus ausgewählt wurden. (Achtung: Das Symbol für den Simmerofen blinkt, bis ein Ereigniszeitraum beginnt und die Temperatur erreicht wurde.).
Auswahl der Einstellung für den oberen Ofen	 	 Unterhalb des Anzeigefensters für den Ofen wird eine ROTE Linie angezeigt. Die Einstellung kann nur gewählt werden, wenn die ROTE Auswahlleiste leuchtet. Verwenden Sie die Pfeiltasten, um zwischen B1–R9 zu wechseln (und „G“ / Grill steht im Auto-Modus nicht zur Verfügung). Die rote Auswahlleiste bleibt 30 Sekunden lang aktiv.

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Abwahl des oberen Ofens		 Zum Abwählen des oberen Ofens tippen Sie zweimal auf das Symbol – einmal zur Auswahl und einmal zum Deaktivieren.
Abwahl des Simmerofens		 Tippen Sie das Symbol einmal an.
Abschalten des AUTO-Modus		  Tippen Sie das Manuell-Symbol an, um zum manuellen Modus zurückzukehren
Ausschalten aller Bereiche (Öfen und Induktionsfeld)		

AUTO/Schlummer (nur gusseiserne Öfen)

Diese Moduseinstellung bringt ausgewählte Öfen vom ausgeschalteten Zustand in den Schlummermodus. Die Öfen können für ein- oder zweimaligen Betrieb am Tag ausgewählt werden. Jeder Betriebsvorgang wird als „Ereignis“ bezeichnet. Sie können die Start- und die Endzeit auswählen, oder die voreingestellten Zeiten verwenden.

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Einschalten des Geräts		  
Auswahl von AUTO/Schlummer	 Antippen und 3 Sekunden lang drücken	    Das AUTO-Symbol blinkt, um anzuzeigen, dass sich der Herd im automatischen Schlummermodus befindet. Im Anzeigefenster für den oberen Ofen leuchten die Buchstaben „AS“. Das Symbol für den oberen Ofen und das Symbol für den Simmerofen blinken, um anzuzeigen, dass diese Öfen aktiv sind. Sie blinken, bis die Schlummertemperatur erreicht ist.
Auswahl der Einstellung für den oberen Ofen	 	 Unterhalb des Anzeigefensters für den Ofen wird eine ROTE Linie angezeigt. Die Einstellung kann nur gewählt werden, wenn die ROTE Auswahlleiste leuchtet. Verwenden Sie die Pfeiltasten , um zwischen B1–R9 zu wechseln (und „G“ / Grill steht im Auto-Modus nicht zur Verfügung). Die rote Auswahlleiste bleibt 30 Sekunden lang aktiv.

Funktion	Symbol	Beleuchtete(s) Symbol(e)
Abwahl des oberen Ofens		 Zum Abwählen des oberen Ofens tippen Sie zweimal auf das Symbol – einmal zur Auswahl und einmal zum Deaktivieren.
Abwahl des Simmerofens		 Tippen Sie das Symbol einmal an.
Rückkehr von Auto-Schlummer zu Auto	 Antippen und 3 Sekunden lang drücken	 Tippen Sie das AUTO-Symbol an und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol hört auf zu blinken und kehrt in den Auto-Modus zurück.
Abschalten von AUTO/SCHLUMMER		  Tippen Sie das Manuell-Symbol an, um zum manuellen Modus zurückzukehren.
Ausschalten aller Bereiche (Öfen und Induktionsfeld)		

HINWEIS:

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

BITTE BEACHTEN SIE:

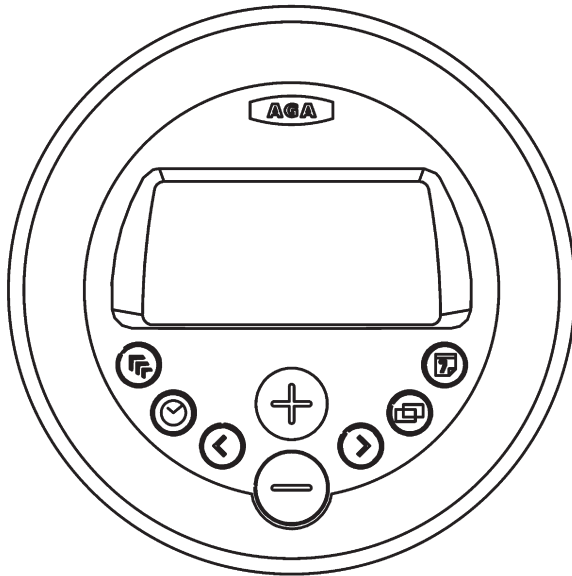
- Bedenken Sie stets die zusätzlichen Zeiten zum Aufwärmen.
- Vergessen Sie nicht, dass Sie nach Einstellung des AUTO/Schlummer-Programms und Auswahl des Automatik-Schlummermodus einen oder mehrere Öfen auswählen müssen.
- Alle ausgewählten Öfen bleiben zwischen den „Ereignissen“ im „Schlummermodus“.
- Der zuletzt im „AUTO/Schlummer“-Programm ausgewählte Ofen wird gespeichert und bei der nächsten Auswahl von „AUTO“ erneut aktiviert.

AUTO und AUTO/Schlummer

- Die Herdplatte und der Umluftofen können nur manuell bedient werden.
- Wenn Sie zwischen den vier Betriebsmodi umschalten, werden die in Betrieb befindlichen Herdplatten ausgeschaltet – dies ist ein integrierter Sicherheitsfaktor. Nach dem Moduswechsel können Sie die Herdplatten bei Bedarf wieder zuschalten.
- Um den Auto-Modus zu aktivieren, müssen Sie das separate Mobilteil auf die von Ihnen gewünschte Zeit einstellen. („**Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung“ auf Seite**“**The date/time setting screen“ on page 53**)

Das Mobilteil - Eine Fernsteuerung

für Wärmespeicheröfen aus Gusseisen.



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

Menüs

Das Mobilteil verfügt über 3 Hauptmenüs.

Nach ungefähr 3 Minuten ohne Aktivität kehrt das Display in den Ruhemodus zurück. Drücken Sie zum Öffnen eines beliebigen Menüs einfach auf die entsprechende Taste.

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

Tastenbedienung

1. **Kommunikation oder „Kopplung“-Taste** zur ersten Synchronisierung des Mobilteils mit dem AGA eR7i.
2. **Uhr-Taste** Öffnet und schließt das Menü zum Einstellen von Datum und Uhrzeit.
3. **Links-/Zurück-Taste** Springt zurück und markiert die vorherige Einstellung.
4. **Plus-Taste** Erhöht die markierte Einstellung.
5. **Minus-Taste** Verringert die markierte Einstellung.
6. **Rechts-/Vorwärts-Taste** Springt vorwärts und markiert die nächste Einstellung.
7. **Kopieren-Taste** Kopiert das Zeitprogramm vom aktuellen auf den folgenden Tag im Menü 7-Tage-Ereigniskalender.
8. **7-Tage-Ereignis-Taste** Öffnet und schließt das Menü 7-Tage-Ereigniskalender.

Bedienungshinweise

Betriebsabstand

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

Signalprüfung Mobilteil – AGA eR7i

Das Symbol  (Standby) wird in folgenden Situationen angezeigt;

1. Standby-Modus
2. Kommunikationsfehler
3. Stromausfall
4. Mobilteil außerhalb der Betriebsreichweite des AGA eR7i Herds

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

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

Kommunikation/Kopplung

Informationen zur Einrichtung der Kommunikation/Kopplung finden **auf der Seite 51** „Kommunikation/Kopplung (Verbindungsaufbau)“.

Vorschaumodus

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

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

Mobilteil-Fehlfunktion

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

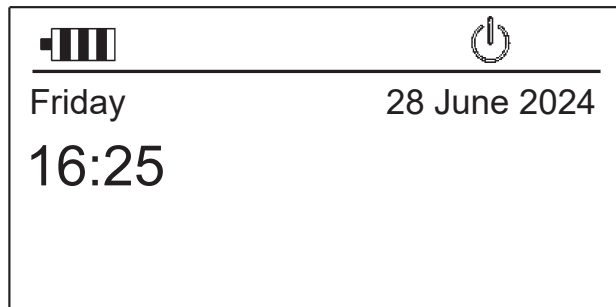
LEGEN SIE DAS MOBILTEIL NICHT AUF HEISSEN FLÄCHEN AB.

Kommunikation/Kopplung

(Verbindungsaufbau)

Dieser Vorgang ist bei der ersten Installation des AGA eR7i erforderlich. Wenn das Mobilteil aus irgendeinem Grund ersetzt wird, muss das neue Mobilteil erneut synchronisiert werden.

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

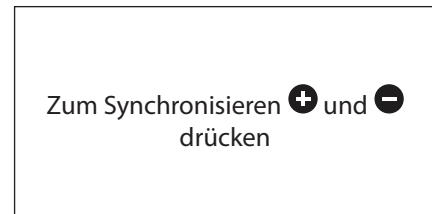


Schritt 1

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

Schritt 2

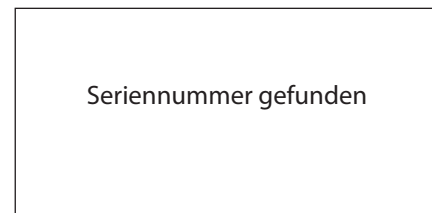
Halten Sie die Taste  auf dem Mobilteil 10 Sekunden lang gedrückt, um das Menü Kommunikation/Synchronisierung zu öffnen. Auf dem Bildschirm wird die folgende Meldung angezeigt.



Schritt 3

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

Auf dem Bildschirm wird kurz die folgende Meldung angezeigt.



Schritt 4

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

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

Schritt 5

Stellen Sie das korrekte Datum und die Uhrzeit ein **„Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung“ auf Seite „The date/time setting screen“ page 53.**

Schritt 6

An dieser Stelle haben Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes automatisches Programm einzustellen **„Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung“ auf Seite „The date/time setting screen“ page 53.** Wenn Sie dies später tun wollen, drücken Sie auf , um die voreingestellten Zeiten beizubehalten: 1 Ereignis 7:00 - 19:00 Uhr (7 Tage).

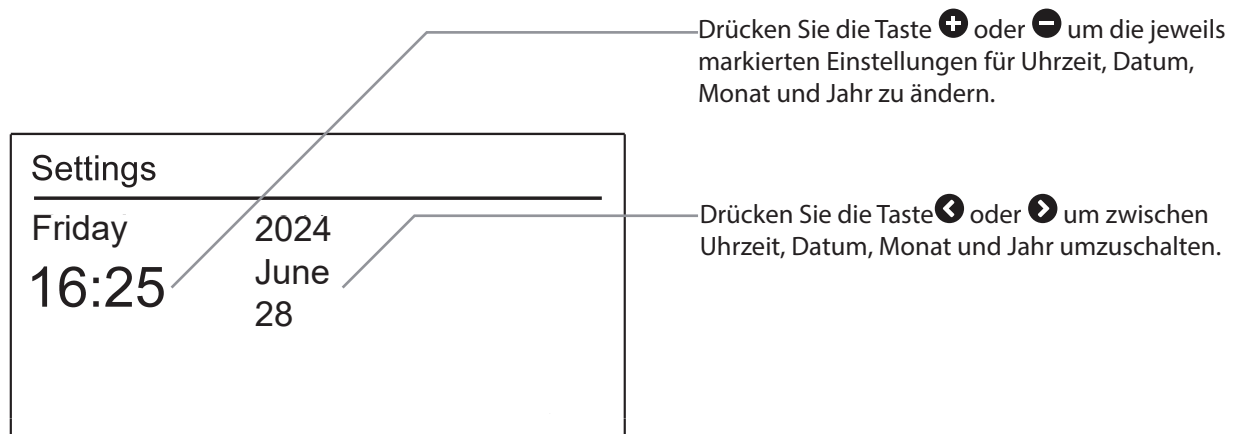
Hinweise

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

The date/time setting screen

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

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



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

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

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

Hinweise

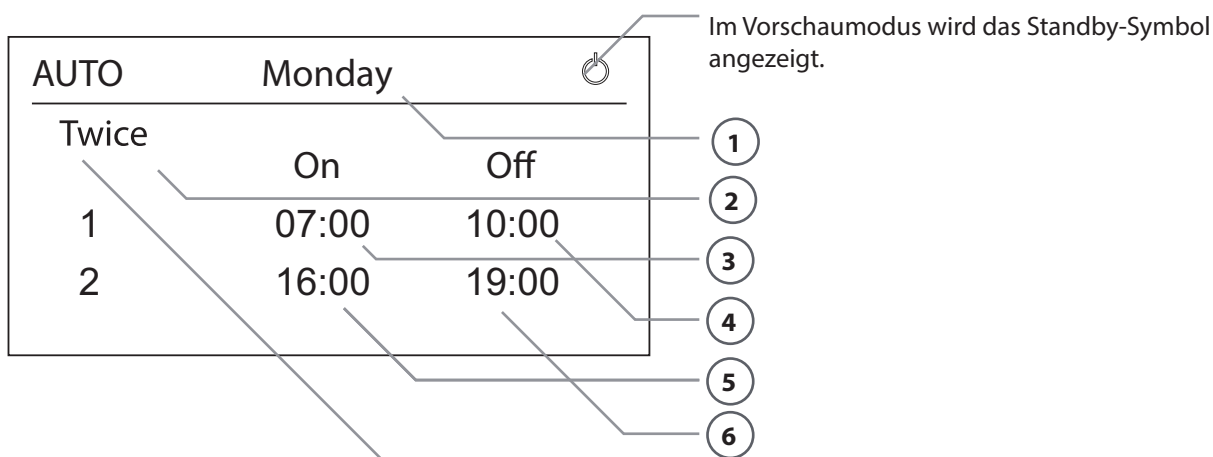
- Auch wenn keine Änderungen an Uhrzeit, Datum, Monat oder Jahr vorgenommen wurden, muss trotzdem die Uhr-Taste ☺ gedrückt werden, um zum Startmenü zurückzukehren.
- Der Wochentag kann nicht eingestellt werden, sondern wird nach der Einstellung von Datum und Jahr automatisch ermittelt.
- Nach dem Einlegen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

Menü Auto/ Ereignisprogrammierung

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

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

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



Im Vorschaumodus wird das Standby-Symbol angezeigt.

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

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

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

Einstellmöglichkeiten

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

Vorgehensweise

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

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

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

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

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

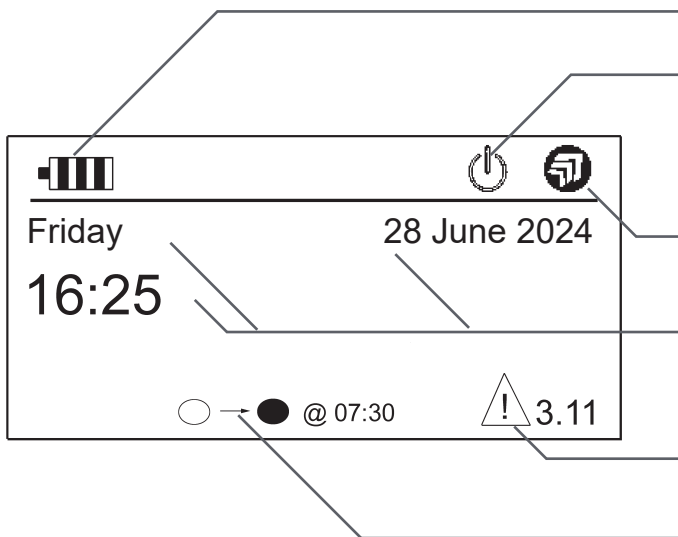
Hinweise

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

Informationsmenü (Startmenü)

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

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



Änderung der Ereignissymbole

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

Symbol zur Anzeige der Batterielebensdauer.

Wenn keine Kommunikation zwischen dem AGA eR7i und dem Mobilteil besteht, weil: der Herd nicht eingeschaltet ist, sich im Standby-Modus befindet oder das Mobilteil außerhalb der Betriebsreichweite des Herdes ist, wird das Symbol  angezeigt.

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

Hier werden die aktuelle Uhrzeit und der aktuelle Tag angezeigt.

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

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

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

Stromausfall von weniger als 10 Minuten

Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, nimmt der AGA eR7i den normalen Betrieb wieder auf und bleibt dabei bei den Einstellungen, die vor dem Stromausfall bestanden haben.

Stromausfall von mehr als 10 Minuten

Die meisten Funktionen werden abgeschaltet.

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

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

Automatische Aktualisierung der Uhrzeit

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

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

BITTE BEACHTEN SIE: Im Mobilteil muss die Umstellung von Winter- auf Sommerzeit manuell vorgenommen werden (siehe „**Menü Datum-/Uhrzeiteinstellung**“ auf Seite „**The date/time setting screen**“ page 53.)

Batterien

Das Mobilteil wird mit vier „AAA“-Batterien geliefert, die separat verpackt sind. Diese werden vom Techniker während der Installation Ihres AGA eR7i eingesetzt. Beachten Sie beim Ersetzen der Batterien die folgenden Anweisungen und Abbildungen.

Nehmen Sie das Mobilteil von der Rückplatte und entfernen Sie die auf der Rückseite des Mobilteils befindliche Batterieabdeckung (**Abb.1,3**).

Hebeln Sie zunächst die unterste Batterie vorsichtig heraus, indem Sie darauf drücken und nur **am Plus-Ende (+) ziehen** (**Abb.1,4**). Entnehmen Sie die anderen Batterien auf die gleiche Weise.

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

Ersetzen Sie die Batterien, beginnend von unten nach oben (**Abb.1,5**).

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

Reinigung und Pflege

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

Abb.1,3

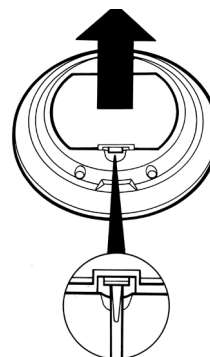


Abb.1,4

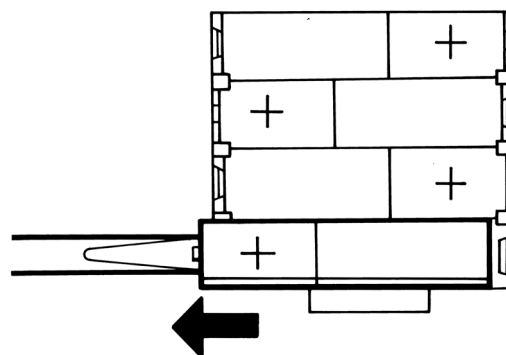
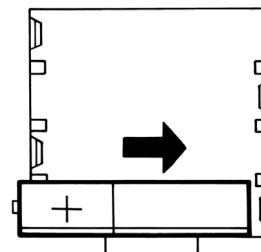


Abb.1,5



Induktionspflege

Wichtige Informationen für Träger von Herzschrittmachern und implantierten Insulinpumpen. Die Funktionen dieses Herdes erfüllen die geltenden europäischen Standards zur elektromagnetischen Verträglichkeit. Wenn Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe tragen und Bedenken haben, konsultieren Sie bitte Ihren Arzt.

Achten Sie bei der Verwendung des Kochfeldes darauf, dass magnetische Gegenstände, wie Kredit- und Debitkarten, Disketten, Taschenrechner, etc., außer Reichweite bleiben.

Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel bei der Verwendung des Kochfeldes nicht auf die Kochfläche legen, da sie heiß werden können.

Um die Leistung Ihres Induktionsfeldes vollumfänglich zu nutzen und für eine lange Betriebsdauer zu sorgen, empfehlen wir die Verwendung des von AGA Rangemaster zugelassenen Induktionskochgeschirrs. Falls Sie sich entscheiden, auf Ihrem Induktionskochfeld andere Töpfe und Pfannen zu verwenden, empfehlen wir Ihnen nachdrücklich, den Gebrauch von Pfannen und Töpfen aus Aluminiumverbundwerkstoff mit Stahleinsätzen, siehe das Beispiel in **Abb.1,6**, zu vermeiden. Diese Art der Konstruktion kann die Lebensdauer und Leistung Ihres Induktionsfeldes deutlich reduzieren.

Seien Sie achtsam, wenn Sie die gekennzeichneten Kochbereiche des Kochfeldes berühren.

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit angemessener Größe und einem flachen Boden, der groß genug ist, um den Heizbereich des Kochfeldes zu bedecken. Die Verwendung zu kleiner Töpfe und Pfannen bedeutet, dass die Möglichkeit eines direkten Kontakts mit der Herdplattenoberfläche besteht, was zum Entzünden

von Kleidung führen kann.

Zum Kochen auf Induktionsfeldern sind nur bestimmte Arten von Töpfen und Pfannen aus rostfreiem Stahl oder Gusseisen mit emailliertem Boden geeignet.

Achten Sie darauf, die Oberfläche **NICHT** zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasfläche stellen.

Für den Einsatz auf der Warmhaltezone sind nur bestimmte Arten von Glas-, Glaskeramik-, Steingut- oder anderen glasierten Behältnissen geeignet; andere Behältnisse können durch plötzliche Temperaturschwankungen zu Bruch gehen.

Bereiten Sie Speisen **NIEMALS** direkt auf dem Kochfeld zu (**Abb.1,7**).

VERZICHTEN SIE DARAUF, die Zonen des Kochfeldes eingeschaltet zu lassen, wenn sie nicht in Gebrauch sind.

VERZICHTEN SIE DARAUF, schwere Objekte auf dem Kochfeld abzustellen oder abzustützen. Auch wenn die Glaskeramik-Oberfläche sehr robust ist, können ein kräftiger Schlag oder herabfallende Objekte (wie etwa ein Salzstreuer) die Oberfläche zum Springen oder Zerschlagen bringen (**Abb.1,8**).

WARNUNG: Sollte sich in der Oberfläche ein Sprung zeigen, müssen Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz trennen und reparieren lassen.

Setzen Sie vom Kochfeld **HEBEN**. Beim Ziehen von Backplatte oder Töpfen können Spuren und Kratzer entstehen (**Abb.1,9**).

Achten Sie darauf, die Oberfläche **KEINE HEISSEN DECKEL** auf die Oberfläche des Kochfeldes zu legen (**Abb.1,10**). Deckel, die sich zuvor auf einem heißen Topf befanden, können auf dem Induktionskochfeld

Abb.1,6

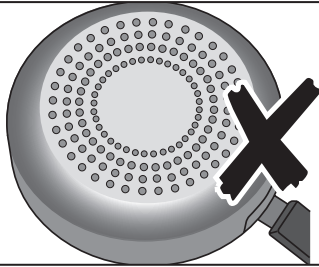


Abb.1,7

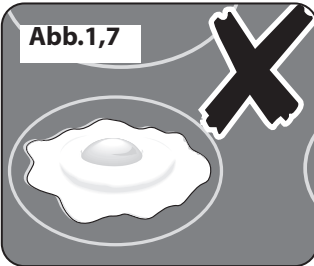


Abb.1,8

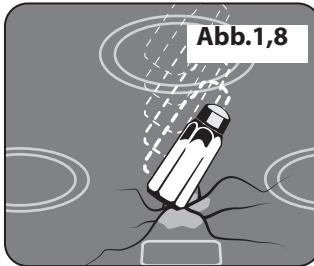


Abb.1,9

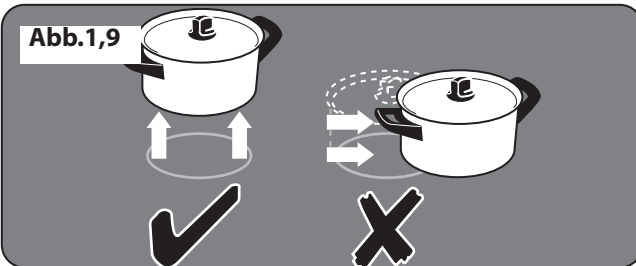
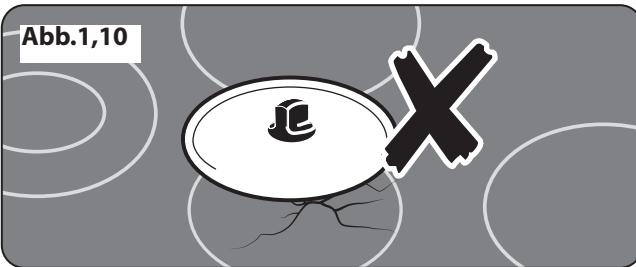


Abb.1,10



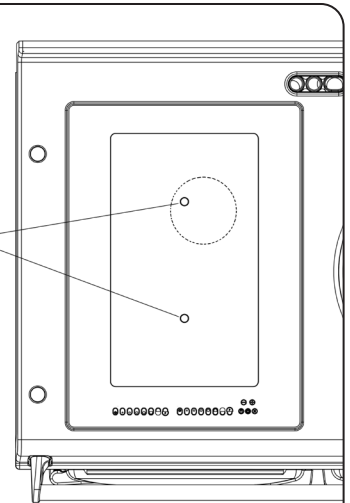
„haften“ oder einen „Vakuumeffekt“ verursachen.

Sollte dies geschehen, **VERZICHTEN SIE DARAUF**, den Deckel von der Glasfläche abzuheben, da hierbei das Glas beschädigt werden könnte. Schieben Sie den Deckel stattdessen zum Rand der Herdplatte und heben Sie ihn hoch. Achten Sie dabei darauf, dass auf der Herdplatte keine Kratzer zurückbleiben. Alternativ können Sie warten, bis sich der Deckel auf Raumtemperatur abgekühlt und sich das Vakuum aufgehoben hat. Sie können dann den Deckel von der Herdplatte nehmen.

Die einzelnen Zonen werden nach dem Einschalten erst aktiviert, wenn ein Topf auf die jeweilige Zone gestellt wurde. Die Zone leuchtet auf und es kann eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Die Topferkennung erfolgt automatisch, sobald innerhalb der Kochzone ein Topf auf das Kochfeld gestellt oder wieder entfernt wird. (Siehe **Abb.1,11** für definierten Pfannenbereich und Pfannenlage).

Abb.1,11

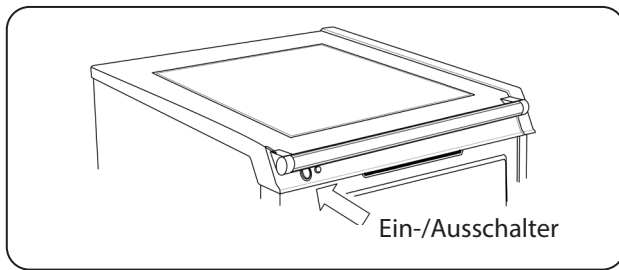
Um eine Zone zu aktivieren, muss der Topf (gestrichelter Kreis) eine der beiden Zonen abdecken (die beiden Zonen werden durch die zwei Kreise angezeigt).



AGA (Wärmeschrank)

Niedrigtemperatur-Ofen plus Wärmeofen

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



Niedrigtemperatur-Ofen

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

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

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

- Heizen Sie den Ofen vor dem Kochen 30 Minuten lang vor.

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

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

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

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

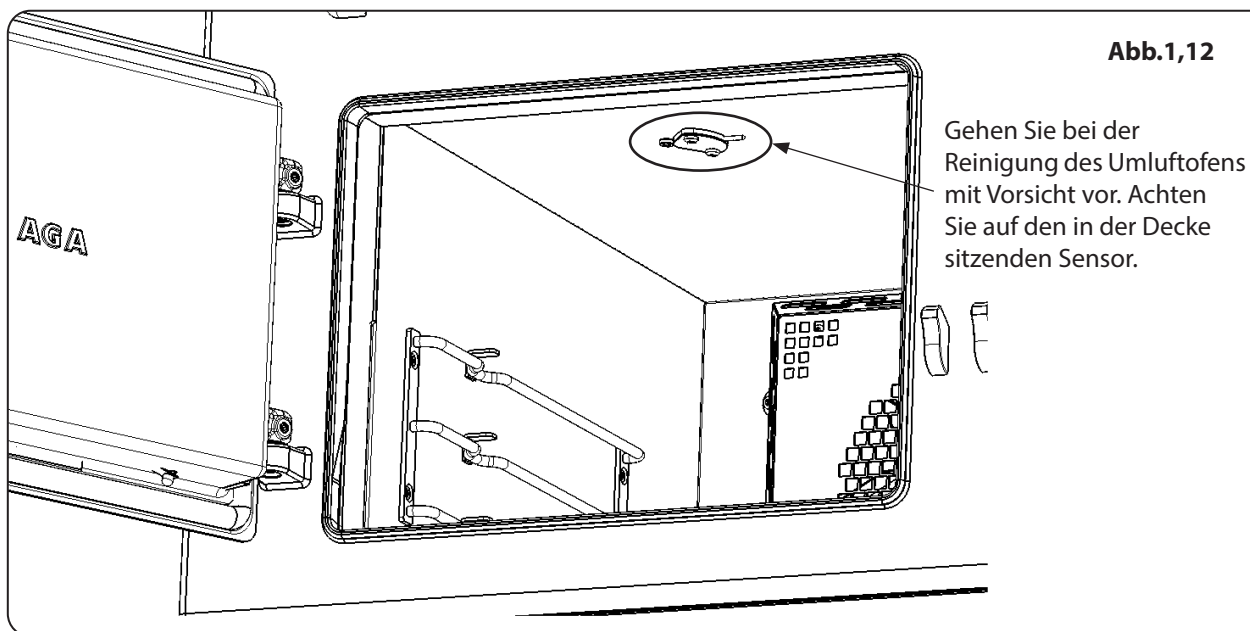
Der Niedrigtemperatur-Ofen kann als „Fortsetzungs-ofen“ bezeichnet werden. IDie Speisen, die zuvor an einer anderen Stelle auf dem Herd zum Kochen gebracht wurden, garen hier weiter. Eine Ausnahme stellen Baisers dar, die in diesem Fall nicht „garen“, sondern austrocknen würden.

Reinigung und Pflege

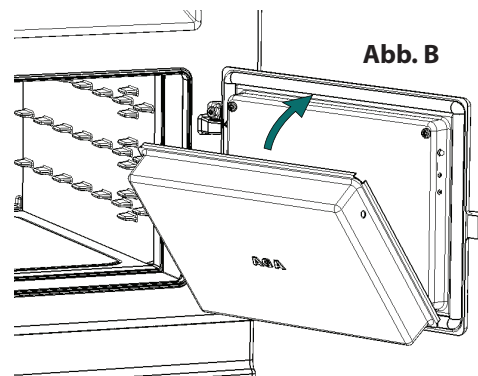
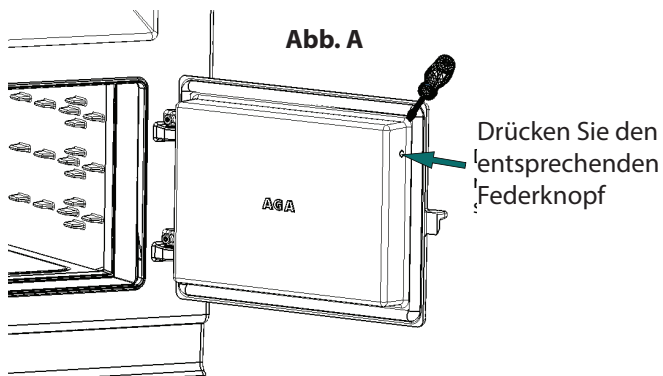
Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen. Zur leichteren Reinigung nehmen Sie verschüttete Speisen sofort auf. Auf emaillierten Oberflächen verwenden Sie einen Reiniger, der für die Verwendung auf Glasemaille geeignet und freigegeben ist.

Andere Komponenten		
Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Türen	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge und weiches Tuch.
Vorn	Lack	Heiße Seifenlauge und weiches Tuch.
Sockel	Lack	Heiße Seifenlauge und weiches Tuch.
Chromgriffschiene und Türgriffe	Verchromtes Aluminium	Heiße Seifenlauge und weiches Tuch.
Herdplattenabdeckung	Edelstahl	Feuchtes Tuch – das E-Cloth von AGA ist exzellent Für saubere und glänzende Isolierdeckel ist AGA Edelstahl- und Chromreiniger zu empfehlen
Herdplattenumrandung und Griff	Emaille und Edelstahl	Heiße Seifenlauge und weiches Tuch. Emaille: zugelassenes Reinigungsmittel Edelstahl: Für saubere und glänzende Isolierdeckel ist AGA Edelstahl- und Chromreiniger zu empfehlen
Herdplattenabdeckung – Innenauskleidung Einen AGA Spritzschutz verwenden, um die Auskleidung vor Fettspritzern zu schützen	Aluminium	Heiße Seifenlauge und weiches Tuch nach dem Kochen. Reinigen Sie die Auskleidungen, wenn sie abgekühlt sind und der Herd ausgeschaltet ist. Reinigen Sie die gekennzeichneten Auskleidungen mit heißer Seifenlauge und / oder Glaskeramikreiniger, wenn die Herdplatten kalt sind. Es ist möglich, einen mit Seife getränkten Reinigungspad zu verwenden und mit ihm in kreisförmigen Bewegungen zu arbeiten. Hierbei können unter Umständen kreisförmige Spuren bleiben, die jedoch mit jeder Benutzung geringer werden, während die Oberfläche immer mehr an Glanz gewinnt. VERZICHTEN SIE DARAUF , zu viel Wasser zu verwenden, und vergewissern Sie sich, dass die Auskleidung trocken ist, bevor die Deckel geschlossen werden.

Herdplatte / Induktionsfeld		
Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Obere Platte (Herdplatte)	Gusseisen – Topfträger	Feuchtes Tuch – Spritzer und Flecke sofort aufwischen.
Wärmepunkt	Gusseisen	Die Herdplatte ist pflegeleicht und eine regelmäßige Pflege sorgt für eine lange Lebensdauer. Sollte die Herdplatte verschmutzt sein, entfernen Sie angebrannte Spritzer und Flecken mit einem Schwamm, einem Tuch, einem Scheuerschwamm oder einer Drahtbürste. Spülmittel oder Reiniger gründlich abspülen. Denken Sie daran, die Platten nach dem Reinigen einige Minuten lang einzuschalten, um sie zu trocknen. Tragen Sie ab und zu eine dünne Schicht Speiseöl auf, wenn die Herdplatten kalt sind.
Induktionskochfeld	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger und Topfreiniger, falls erforderlich.
Bedienfeld	Gehärtetes Glas	Warme Seifenlauge, weiches Tuch.



Öfen und Grill		
Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Gusseiserne Öfen	Emaillierter Griff am gusseisernen Ofen	Die gusseisernen Öfen halten sich selbst sauber, sie müssen nur gelegentlich mit der mitgelieferten Drahtbürste ausgebürstet werden. 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. VERZICHTEN SIE DARAUF, mit den Speisen das Grillelement an der Oberseite des oberen gusseisernen Ofens berühren
Abnehmbare Türverkleidung	Edelstahl	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger und Topfreiniger, falls erforderlich. Alternativ im Geschirrspüler reinigen. Zum Abnehmen der Türverkleidung drücken Sie die beiden Federknöpfe, die an den Seiten der Türverkleidung sitzen. Anschließend ziehen Sie die obere Ecke nach vorne. Achtung: Da die Türverkleidung eng eingepasst ist, kann es erforderlich sein, die Oberkante leicht aufzustemmen. Sollte dies der Fall sein, lösen Sie die oberen Ecken nacheinander. Drücken Sie den entsprechenden Federknopf, während Sie die Ecke mit einem Schlitzschraubenzieher (oder einem ähnlichen Werkzeug) vorsichtig leicht anheben Abb. A. Wiederholen Sie dieses Vorgehen auf der gegenüberliegenden oberen Ecke und ziehen Sie die Verkleidung anschließend nach vorne. Um die Verkleidung wieder einzusetzen, müssen Sie zunächst die untere Kante einsetzen und die Verkleidung dann in ihre Position drücken, bis die Federknöpfe eingerastet sind Abb. B.



Öfen und Grill		
Umluftofen	Emaille	Jeder zugelassene Emaillereiniger. Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens mit Vorsicht vor und achten Sie auf den Ofensensor, der sich im Dach des Ofens befindet Abb.1,12
Ofenroste	Edelstahl	Jeder für Chrom geeignete Reiniger für Ofeninnenräume und / oder Seifenpads. Kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
Fettpfannen	Emaille	Heiße Seifenlauge, bei Bedarf einweichen. Ein Nylon-Scheuerschwamm kann ebenfalls verwendet werden. Die Reinigung in der Spülmaschine ist ebenfalls möglich; bei konstantem Gebrauch jedoch werden die Emaillioberflächen stumpf. KEINE ätzenden Reinigungsmittel oder Backofenreiniger verwenden.

Die Herdplatte und die gusseisernen Öfen bestehen aus Gusseisen und sind sehr langlebig. Wenn allerdings Feuchtigkeit auf der Oberfläche verbleibt, rosten sie.

Spezialreiniger, E-Cloths und Spritzschilde können Sie bei Ihrem AGA Fachhändler oder online unter www.agacookshop.uk beziehen.

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

OFENTÜREN GEHÖREN NICHT IN EINE SPÜLMASCHINE.

Öfen

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

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

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

Herdplatte

Die Herdplatte ist pflegeleicht und eine regelmäßige Pflege sorgt für eine lange Lebensdauer. Wenn die Herdplatte verschmutzt ist, beseitigen Sie eingebrannte Flecken mit einem Schwamm, einem Lappen, einem Scheuerschwamm oder einer Drahtbürste. Achten Sie darauf, Spülmittel oder Reiniger gründlich abzuspülen.

Die Herdplatte besteht aus Gusseisen und ist sehr langlebig. Wenn allerdings regelmäßig Feuchtigkeit auf der Oberfläche verbleibt, rostet sie.

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

Fettpfannen

Die mit dem AGA eR7i gelieferten Fettpfannen aus Emaille sollten in heißer Seifenlauge gereinigt und bei Bedarf eingeweicht werden. Ein Nylon-Scheuerschwamm kann ebenfalls verwendet werden. Die Reinigung in der Spülmaschine ist ebenfalls möglich; bei konstantem Gebrauch jedoch werden die Emailleoberflächen stumpf.

VERZICHTEN SIE DARAUF, ätzende Reinigungsmittel oder Backofenreiniger zu verwenden.

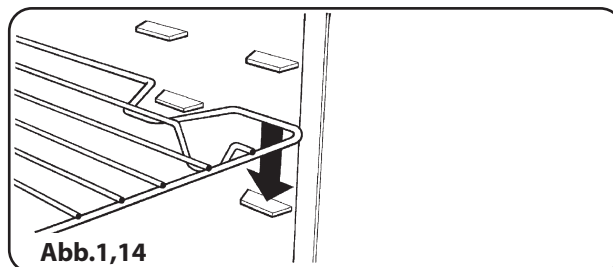
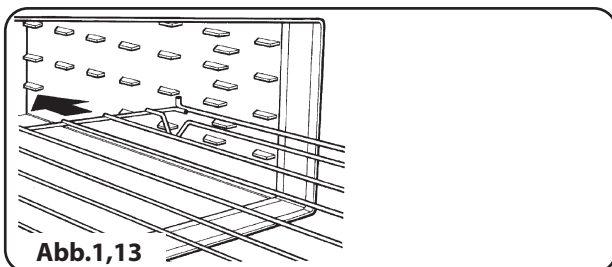
Wichtig

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

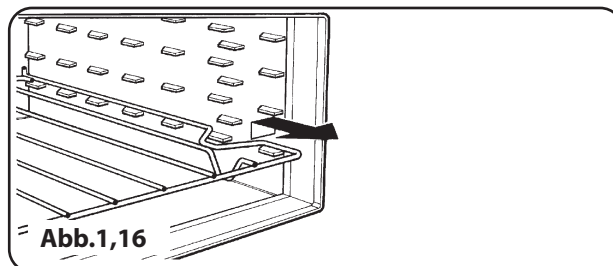
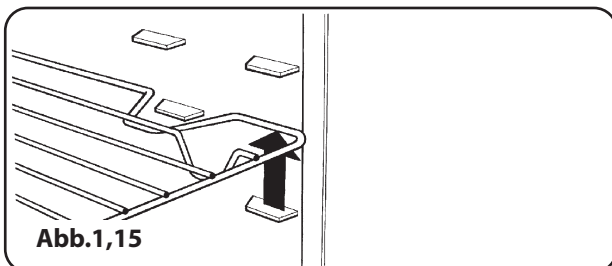
Diese sind nicht geeignet für: Chrom- und Edelstahlkomponenten, einschließlich der Isolierabdeckungen, Herdstangen und deren Halterungen.

Einsetzen und Entnehmen der Roste für Wärmespeicheröfen aus Gusseisen

Bei der ersten Verwendung der Ofenroste richten Sie sich nach **Abb.1,13**, **Abb.1,14**, **Abb.1,15**, **Abb.1,16**.

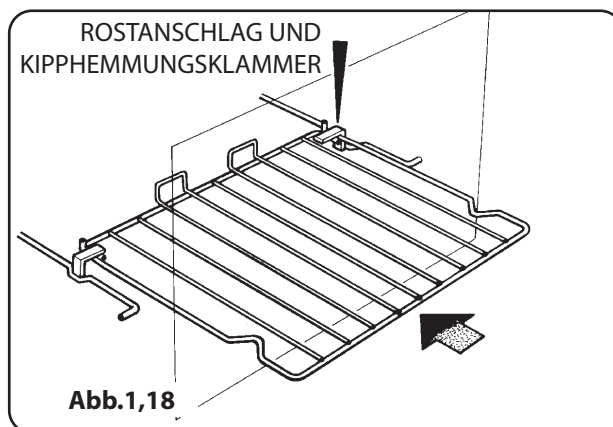
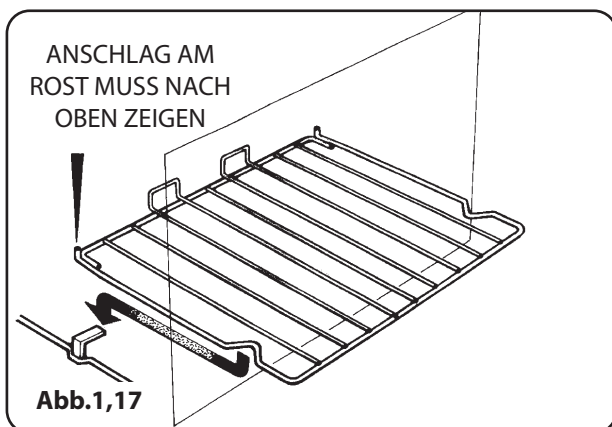


Removal of the cast heat storage oven shelves



Einsetzen und Entnehmen der Roste für Umluftöfen

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



Service und Garantie

- Ihr AGA benötigt keine regelmäßige Wartung.
- Eventuell müssen die Lüfter regelmäßig ausgetauscht werden.
- Falls eine Wartung notwendig werden sollte, wenden Sie sich an den AGA Kundendienst oder an einen Vertragshändler.
- Ihr Gerät **DARF** nur von einem qualifizierten Techniker, einem AGA-Techniker oder einem Vertragshändler gewartet und installiert werden.
DO NOT alter or modify the appliance.

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

Fehlercodes

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass an Ihrem AGA eR7i Herd ein Fehler auftritt, kann auf Ihrem Mobilteil ein Fehlercode angezeigt werden, z. B.:

3.11

Bitte leiten Sie diese Informationen an den AGA-Kundendienst weiter. Er unterstützt den Servicetechniker bei der Fehlerdiagnose.

Seriennummer

Notieren Sie bei der Installation die Seriennummer Ihres AGA eR7i. Die Seriennummer steht hinter der magnetischen Sockelblende.

Betriebssicherheit und Gesundheitsschutz

Verbraucherschutz

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

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

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

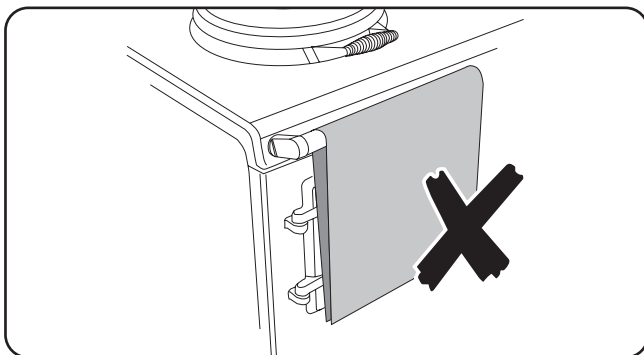
 **WICHTIGER HINWEIS: LESEN SIE BITTE DIE BEILIEGENDE GEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG**

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

GERÄT

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

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



verhindern.

! Wenn ein oder mehrere Öfen eingeschaltet sind, dürfen die Ofentüren NICHT für längere Zeit geöffnet bleiben, da dies die Ofentemperatur beeinflussen und dazu führen kann, dass die Bedienelemente heiß werden.

! Beim ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und Gerüche freisetzen. Das ist normal und völlig ungefährlich (es wird von der Wärmedämmung des Ofens und dem Stärkebindemittel an der Elementisolierung verursacht) und wird nach kurzer Gebrauchsdauer verschwinden.

Frittieren

WICHTIG

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

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

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

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



AGA CLOUD, DIE ERSTE AGA APP FÜR REZEPTE

Laden Sie die **AGA Cloud** herunter, um zahllose köstliche Rezepte zu entdecken, die ganz auf Ihr AGA Gerät zugeschnitten sind.

Nur im Vereinigten Königreich und Irland verfügbar.



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



Hersteller

AGA Rangemaster

Station Road

Ketley Telford

Shropshire TF1 5AQ

England

www.agaliving.com

www.agacookshop.co.uk

