



INTEGRIERTES MODUL SERIE 7
A-BEWERTET
(GLASKERAMIK-KOCHFELD)

Bedienungsanleitung und
Installationsanweisungen

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

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

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

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



Inhalt

1. Gesundheit und Betriebsicherheit	1
2. Einleitung	2
3. Mit Ihrem AGA-Modul geliefertes Zubehör	3
4. Übersicht	4
Bedienfeld	5
Glaskeramik-Kochfeld	6
Der Grill (<i>Oberer Ofen</i>)	7
Simmerofen	8
Öfen	9
5. Anleitung zur Zubereitung von Speisen	10
6. Reinigung und Pflege Ihres Herdes	12
7. Installationsanleitung	14
8. Standort	15
Technische Daten	16
9. Elektroanschluss	18
10. Installationsreihenfolge und Installationsverfahren	20
11. Schaltplan	26
12. Wartung	27

1. Gesundheit und Betriebssicherheit

⚠ KINDER SIND VOM HERD FERNZUHALTEN, DA MANCHE OBERFLÄCHEN ZUM ANFASSEN ZU HEISS SEIN KÖNNEN.

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

Kleb- und Dichtstoffe

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

Textilglas, Mineralwolle, Isoliermaterialien, Keramikfasern

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

Allgemein

⚠ Legen Sie NIEMALS Gegenstände aus Aluminium zwischen dem Topf- oder Pfannenboden und die Glaskeramikoberfläche (z.B. Untersetzer, Aluminiumfolie usw.).

⚠ WICHTIG: Öl stellt eine Brandgefahr dar. Lassen Sie keine Pfannen oder Töpfe mit Öl unbeaufsichtigt stehen.

- Im Falle eines Brandes decken Sie die Pfanne oder den Topf mit einem Deckel ab und schalten Sie den Herd aus.
- Versuchen Sie, die Flammen auf dem Kochfeld zu ersticken, anstatt die Pfanne bzw. den Topf nach draußen zu tragen.
- Verbrennungen und Brandwunden entstehen fast ausnahmslos durch den Versuch, eine brennende Pfanne aufzuheben und ins Freie zu bringen.

Frittieren

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

⚠ Füllen Sie die Pfanne NIEMALS zu mehr als einem Drittel mit Fett oder Öl.

⚠ Lassen Sie Fett oder Öl NIEMALS während des Aufwärmens oder des Kochens unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.

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 unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.

⚠ ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Kurze Kochvorgänge müssen durchgehend beaufsichtigt werden.

⚠ WARNUNG: Die Zubereitung auf einem Kochfeld mit heißem Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Immer zuerst das Gerät ausschalten und das Feuer ersticken, z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

⚠ WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern ab.

⚠ WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.

⚠ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Kochfeldoberfläche Risse aufweist, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.

2. Einleitung

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

Das AGA-Modul dient als Ergänzung zu Ihrem AGA-Herd. Da das äußere AGA-Erscheinungsbild langlebigen Gusseisens mit Emaillelackierung beibehalten wurde, fällt das Gerät neben seinem gewohnten Hauptgerät nicht sonderlich auf. Es bietet sich aber als eine flexible Alternative an, zum Beispiel in den warmen Sommermonaten, wenn Sie den AGA-Hauptherd lieber ausgeschaltet lassen möchten.

Ihr Gerät besitzt ein Keramik-Kochfeld, einen Grill und zwei elektrische Öfen. Beim oberen Ofen handelt es sich um einen elektrischen Simmerofen mit einem zusätzlichen elektrischen Grill im oberen Teil. Beim unteren Ofen sorgt ein Elektrolüfter hinter der Hinterwand während des Kochens für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Ofen, d. h. die Temperatur auf der untersten Backschiene ist dieselbe wie die Temperatur auf der höchsten Backschiene.

Das Gerät ist mit einem Kühllüfter ausgerüstet, der sich während des Einsatzes des Grills oder des oberen Ofens (gelegentlich auch beim Einsatz des unteren Ofens) einschaltet. Das Umluftgebläse setzt seinen Betrieb auch nach dem Abstellen des Grills bzw. Ofens oder solange fort, bis sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat.

Sehen Sie sich das Diagramm in Kapitel **Übersicht** an, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen, und beachten Sie die relevanten Abschnitte für den oberen Ofen, unteren Ofen, Grill, das Glaskeramik-Kochfeld usw.

WICHTIGER HINWEIS: LESEN SIE BITTE DIE BEILIEGENDE GEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG:

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

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

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

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

Das Gerät ist mit einem Umluftgebläse ausgerüstet, das sich beim Grillen oder bei Benutzung des oberen Ofens (gelegentlich auch beim unteren Ofen) zuschaltet. Das Umluftgebläse setzt seinen Betrieb auch nach dem Abstellen des Grills bzw. Ofens oder solange fort, bis sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat.

3. Mit Ihrem AGA-Modul geliefertes Zubehör



1 x Grillpfanne und Grillrost

Diese sind speziell für den Grill und den oberen Ofen vorgesehen und passen in die Laufschienen. Sie können zum Grillen im obersten Bereich des Grills verwendet werden. Der Grillrost besitzt zwei Positionen und ermöglicht so das Grillen von Lebensmitteln mit unterschiedlicher Dicke. Nicht zur Benutzung im unteren Ofen.



1 x Bratenform

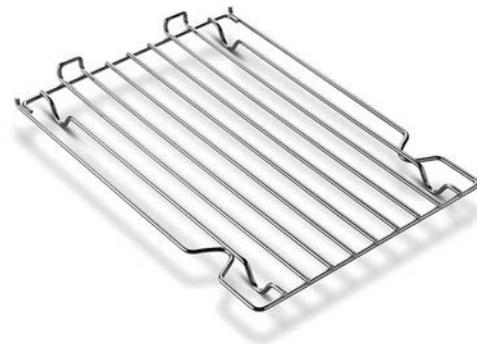
Diese ist für die Verwendung auf den Ofen-Grillrosten vorgesehen. In der Bratenform kann Fleisch oder Geflügel gebraten werden. Mit dieser Pfanne können große Mengen Röstkartoffeln zubereitet werden.

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



1 x Backblech

Dieses ist für die Verwendung auf den Ofen-Grillrosten in jedem Ofen vorgesehen. Ideal zur Zubereitung von Blechkuchen, Buttergebäck oder Haferkekzen.



3 x Ofen-Grillroste

Diese werden in den Ofen hineingeschoben und dienen als Abstellflächen für Gerichte und Backbleche bzw. Fettpfannen, die nicht direkt auf die Laufschienen passen. Bei Bedarf können Sie in jedem Ofen benutzt werden. Siehe **“Ovens” on page 9** zur Position der Grillroste.



1 x Backblech

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

4. Übersicht

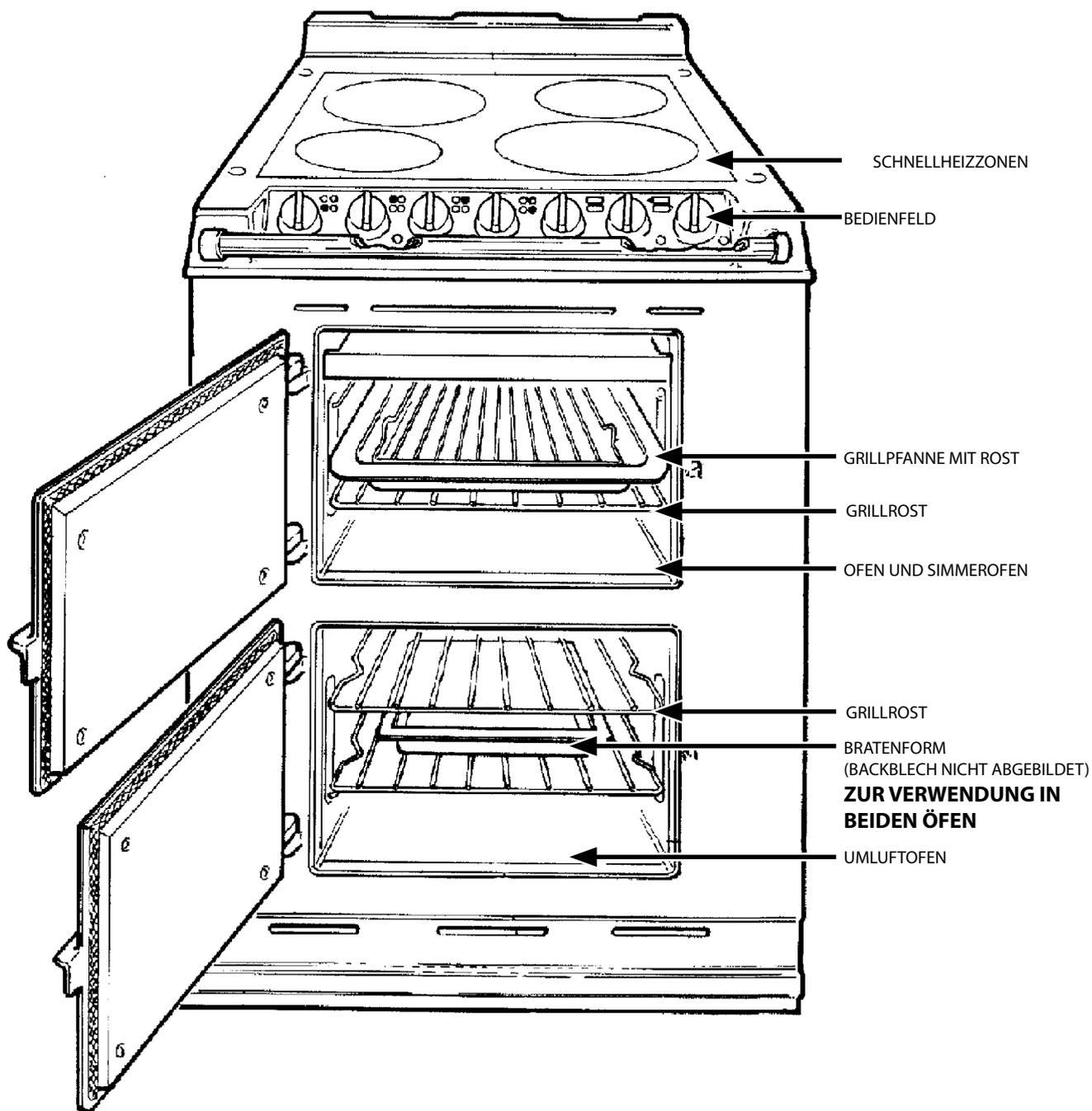


Abb.4.1

DESN 511413 D

Bedienfeld

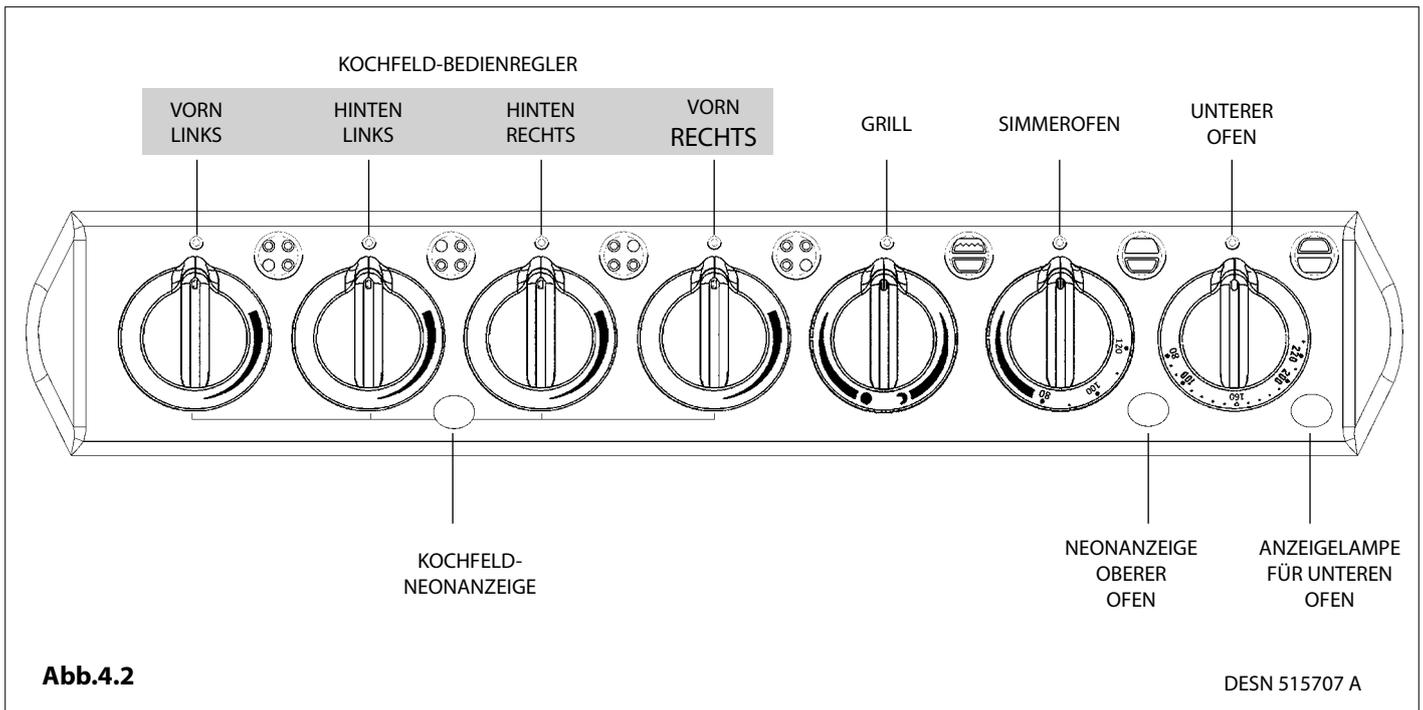


Abb.4.2

DESN 515707 A

- Die **KOCHFELD-BEDIENREGLER** sind in beide Richtungen drehbar:
- **Im Uhrzeigersinn** von der niedrigsten Einstellung in Schritten von 1 bis 6 in die höchste Einstellung.
- **Gegen den Uhrzeigersinn** direkt von Ausgeschaltet in die höchste Einstellung.
- Der **GRILL-BEDIENREGLER** ist ebenfalls in beide Richtungen drehbar:
- **Im Uhrzeigersinn** beide Elemente eingeschaltet.
- **Gegen den Uhrzeigersinn** nur das vordere Element eingeschaltet.
- Die **OFEN-BEDIENREGLER** sind nur im Uhrzeigersinn drehbar, ausgehend von der **AUS** Position.
- Die **KOCHFELD-NEONANZEIGE** leuchtet, wenn das Kochfeld heiß ist und deshalb nicht angefasst werden kann. Nach dem Einschalten leuchtet die Anzeige erst nach einer kurzen Verzögerungszeit auf.
- Die Neonanzeige leuchtet nach dem Ausschalten des Elements so lange, bis die Temperatur auf ein sicheres Niveau gesunken ist (das Kochfeld kann aber noch warm genug sein, um leichte Unannehmlichkeiten zu verursachen).
- Die **OFEN-NEONANZEIGEN** leuchten, wenn Öfen eingeschaltet werden. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Neonanzeige abgeschaltet.

Glaskeramik-Kochfeld

ACHTUNG:

 **BENUTZEN SIE DAS KOCHFELD NICHT, WENN ES RISSE AUFWEIST.**

 **LASSEN SIE AUF KEINEN FALL ALUMINIUMFOLIE MIT DER KOCHFELDOBERFLÄCHE IN BERÜHRUNG KOMMEN.**

Das Kochfeld besitzt folgende vier Kochplatten (Leistung bei 230 V):

1. **Vorn links** Einzelsystem - 1,1 kW - 145 mm Durchmesser - Schnellkochplatte
2. **Hinten links** Einzelsystem - 1,7 kW - 180mm Durchmesser - Schnellkochplatte
3. **Hinten rechts** Einzelsystem - 1,1 kW - 145 mm Durchmesser - Schnellkochplatte
4. **Vorne rechts** Einzelsystem - 1,7 kW - 180mm Durchmesser - Schnellkochplatte

Wenn die Kochplatten eingeschaltet werden, glüht der entsprechende Plattenbereich auf.

Die Kochplatten besitzen einen Sicherheitsschalter, der die Glaskeramiktemperatur begrenzt, falls die Platten ohne eine darauf stehende Pfanne bzw. einen Topf eingeschaltet werden oder wenn sie über einen längeren Zeitraum als normal auf höchster Flamme betrieben werden.

Zum optimalen Gebrauch Ihres Kochfelds

- **BENUTZEN SIE** das Kochfeld niemals als Schneid- oder Abstellfläche.
- **BEREITEN SIE** Speisen niemals direkt auf dem Kochfeld zu. Es ist grundsätzlich ein Topf oder eine Pfanne zu verwenden.
- Heben Sie die Pfanne oder den Topf immer vom Kochfeld ab. **SCHIEBEN ODER ZIEHEN SIE** sie oder ihn nicht über das Kochfeld an die entsprechende Stelle.
- Schalten Sie die Kochplatten nach dem Kochen aus.
- Was Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren angeht, so sind grundsätzlich die Empfehlungen zur Reinigung zu befolgen. Siehe Abschnitt 'Reinigung und Pflege'.

Wahl des Kochgeschirrs

- Zur Gewährleistung der korrekten Leistung und zur Vermeidung von Kratzern dürfen nur glatte, flache Pfannen verwendet werden, die für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern empfohlen sind.
- Falls Kochgeschirr aus Gusseisen eingesetzt wird, ist darauf zu achten, dass es entsprechend bearbeitete flache Böden aufweist.
- **VERWENDEN** Sie niemals Töpfe oder Pfannen mit Böden, die Vertiefungen oder Rillen aufweisen.
- Der Boden des Topfs bzw. der Pfanne muss den Kochplattenbereich abdecken.
- Es ist ein Topf bzw. eine Pfanne ausreichender Größe auszuwählen, um ein Überlaufen (Überkochen) zu vermeiden. Die gilt besonders bei der Zubereitung von zuckerhaltigen Lebensmitteln wie Marmelade, Fruchtmus, Obst usw.
- **ACHTEN SIE** darauf, dass die Pfannen nicht über den Rand des Glaskeramik-Kochfelds überstehen, da dies zu Schäden an der emaillierten Oberfläche der Herdplatte führen kann.
- Zur Erzielung optimaler Ergebnisse beim Kochen sollten die Böden von Emailletöpfen 2 bis 3 mm und die Sandwichböden von Edelstahlgeschirr 4 bis 6 mm dick sein.

Der Grill *(Oberer Ofen)*

⚠ Wenn der Grill eingeschaltet ist, muss die Tür des oberen Ofens geöffnet bleiben.

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

Wie bei den meisten Herden können, je nach Dauer des Grillvorgangs, einzelne Bereiche (einschließlich des Handlaufs) heiß sein.

Die 2 Elemente des Grills verfügen über mehrere Heizstufen (siehe Bedienfeld).

Zum Vorheizen sollte am besten eine hohe Heizstufe eingestellt werden.

Die mitgelieferte große Grillpfanne mit Grillrost passt auf jede der drei Rostschienen.

Die meisten Zutaten sollten auf dem Grillrost der Grillpfanne zubereitet werden. Sie können den Rost wenden, um Zutaten mit unterschiedlicher Dicke zu garen. Manche Gerichte können Sie direkt auf das Ofengitter stellen. Dies ist zum Beispiel von Vorteil, wenn die Oberseite eines Gerichts gebräunt werden soll, beispielsweise Käse auf Blumenkohl.

Der Herd wird mit einem Ofenrost für den oberen Ofen geliefert.

Während der Grill in Betrieb ist, sowie für eine kurze Nachlaufzeit nach dem Ausschalten, läuft ein Lüfter.

Deutsch

Simmerofen

Dieser Ofen dient zum langsamen und schonenden Garen über einen Zeitraum von 6 bis 8 Stunden sowie zum kurzzeitigen Warmhalten von Speisen und zum Aufwärmen von Geschirr.

Beim Aufwärmen von Knochenporzellan ist besondere Vorsicht geboten - verwenden Sie die niedrigste Einstellung.

Die Einstellung für schonendes Garen entspricht dem Bereich zwischen 110 °C und 120 °C auf dem Drehregler.

Aufbewahrung und Aufwärmen von Speisen

- Tiefzukühlende oder nicht sofort zu verzehrende Lebensmittel sollten in einem sauberen Behälter abgekühlt und danach so schnell als möglich im Kühl- oder Gefrierschrank untergebracht werden.
- Tiefkühlkost sollte vor dem erneuten Erwärmen vollständig im Kühlschrank aufgetaut werden.
- Erwärmen Sie die Speisen gründlich und schnell entweder auf der Kochplatte oder in einem heißen Ofen (160 °C Umluftofen) und servieren Sie sie dann sofort.

⚠ Tiefkühlkost sollte nur einmal aufgewärmt werden.

Verwendung des Simmerofens

Beachten Sie bei der Zubereitung von Speisen die folgenden Punkte.

- Beste Ergebnisse erzielen Sie mit dem AGA Edelstahl-Kochgeschirr.
- **PLATZIEREN SIE** Speisen nicht direkt auf den Ofenboden. Benutzen Sie stets die mitgelieferten Ofenroste.
- Fleisch- und Geflügelstücke sollten zunächst 30 Minuten lang im 160 °C-Umluftofen gekocht werden, bevor sie in den Simmerofen gegeben werden.
- Das Fleisch/Geflügel sollte vollständig in 2 Lagen Folie eingewickelt und dicht verschlossen werden, um die natürlichen Säfte und Aromen zu erhalten, die beim Garen von Speisen bei höheren Temperaturen verloren gehen. Der Folienschluss **MUSS** sich oben befinden, um ein Auslaufen zu verhindern.
- Legen sie die eingewickelten Pakete stets auf einen Rost über eine Fleischform, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Das Schongarverfahren ist für Fleischstücke von mehr als 2,7 kg und Geflügelstücke von mehr als 2 kg Gewicht nicht geeignet.
- 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 Ofen stellen.
- Decken Sie bei der Zubereitung von Aufläufen oder dem Schmoren von Fleisch die Speisen zuerst mit Folie und dann mit dem Deckel ab, um eine gute Abdichtung zu erzielen und Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden.
- Fleischstücke sollten mindestens 6 Stunden lang gegart werden. Die Zubereitung von Aufläufen und Eintöpfen dauert je nach Menge der Zutaten zwischen 2 und 4 Stunden. Die fertigen Speisen halten sich dann noch 1 bis 2 Stunden, können aber an optischer Attraktivität einbüßen.
- Ei- und Fischgerichte benötigen nur eine Garzeit von 1 bis 5 Stunden und sollten während der tägliche Zubereitungsroutinen gegart werden, sodass sie von Zeit zu Zeit beobachtet werden können.
- Schieben Sie das Kochgeschirr ausreichend weit in den Ofen, damit es über dem Heizelement liegt.
- 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.
- Getrocknete rote Kidneybohnen müssen nach dem Einweichen mindestens zehn Minuten kochen, bevor sie in ein Gericht gegeben werden können.

Öfen

Allgemein

Die Ofenroste sind so gebaut, dass sie nicht kippbar sind.

Zum Herausnehmen heben Sie das Ofenrost einfach über die seitlichen Einraststellen hinweg und ziehen es heraus.

Zum Wiedereinsetzen schieben Sie ihn mit den kurzen Zacken nach hinten, oben gerichtet in den Ofen. Schieben Sie ihn über die seitlichen Einraststellen in Position und senken Sie ihn dann auf die Laufschiene ab.

STELLEN SIE den Ofenrost oder das Gericht nicht auf den Boden des Ofens ab. Das Gericht wird am Boden des oberen Ofens anbrennen und im unteren Heißluftofen wird die Umluft blockiert.

Heizen Sie die Öfen auf die gewünschte Temperatur vor, bis die Anzeigelampe erlischt.

Wird in beiden Öfen gleichzeitig Essen zubereitet, kann es sein, dass die Temperatur verringert bzw. die Zubereitungszeit verkürzt werden muss (insbesondere beim Backen).

Damit sich die Hitze gut verteilen und die heiße Luft zirkulieren kann, lassen Sie zwischen den Gerichten und zu den Ofenseiten mindestens 12 mm Platz frei.

Die mitgelieferte Grillpfanne ist nicht für den unteren Ofen vorgesehen und passt auch nicht.

Wenn Sie auch einen AGA besitzen, **setzen Sie** die mit dem AGA mitgelieferte kleine Bratenform NICHT in das Modul ein. Bitte verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör und stellen Sie es auf die Roste.

Kondensation

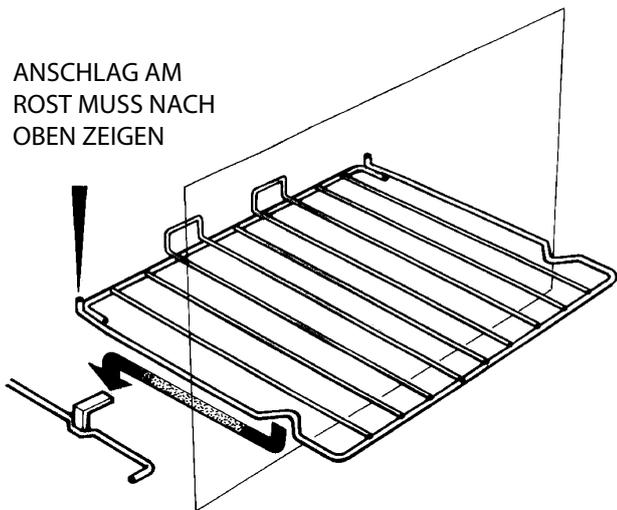
Es kann sich Kondenswasser auf dem Herd bilden. Dies ist ganz normal und kein Grund zur Besorgnis. Es kommt zur Kondensation, wenn Hitze und Feuchtigkeit vorhanden sind, also beispielsweise beim Kochen.

Wann immer möglich, sollten Sie Gerichte, die einen hohen Feuchtigkeitsgehalt aufweisen, wie z. B. Schmortöpfe und Aufläufe, abdecken. Falls Sie Kondensation feststellen, dann wischen Sie den Herd sofort trocken.

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

Abb.4.1

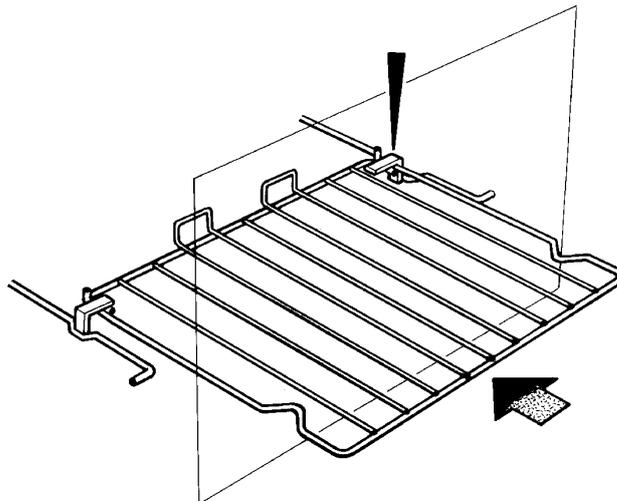
ANSCHLAG AM ROST MUSS NACH OBEN ZEIGEN



DESN 511867

Abb.4.2

ROSTANSCHLAG UND KIPPHEMMUNGSKLAMMER



DESN 511866

5. Anleitung zur Zubereitung von Speisen

Hinweise zum Kochen

- Beide Öfen müssen bis zum Erlöschen der Neonanzeige vorgeheizt werden.
- Die Anleitung zum Zubereiten von Speisen gilt für die Essenszubereitung, nachdem der Ofen bzw. die Öfen die gewünschte Temperatur erreicht hat bzw. haben.
- Bei größeren Fleischstücken u. ä. kann sich ein Umdrehen während der Zubereitung als vorteilhaft erweisen.
- Die Ofenrostschienen werden von oben nach unten gezählt.
- Gerichte sollten grundsätzlich in der Mitte des Rosts platziert werden.
- Werden beide Öfen gleichzeitig genutzt, sind die Zubereitungszeiten zu verkürzen bzw. die Temperatureinstellungen zu reduzieren.
- Es ist wichtig zu kontrollieren, dass das Essen vor dem Servieren kochend heiß ist.
- Sie können die Temperatureinstellungen und Zubereitungszeiten ganz nach eigenem Geschmack abändern.
- Wenden Sie die Speisen (z.B. Kuchen, Feingebäck, Kekse) gegen Ende der Garzeit, um perfekte Ergebnisse zu erzielen.

Frittieren

- **VERSUCHEN SIE** nicht, zu viele Zutaten gleichzeitig zu frittieren, insbesondere bei Tiefkühlprodukten.
- Andernfalls wird die Temperatur des Öls oder Fetts zu stark abgesenkt, was wiederum zu fettigem Essen führt.
- Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab und legen Sie sie langsam im heißen Öl oder Fett ab. Insbesondere Tiefkühlkost verursacht bei zu schnellem Einlegen Schaumbildung oder Spritzer.
- **VERMEIDEN** Sie unbedingt, bei aufgesetztem Deckel Fett in einer Pfanne aufzuheizen oder Essen anzubraten.
- Halten Sie das Äußere des Topfs bzw. der Pfanne sauber und frei von Öl- oder Fettspuren.
- Die folgenden Tabellen dienen als Leitfaden für das Zubereiten tagtäglicher Zutaten.

Unterer Ofen (Heißluft)

- Der untere Ofen besitzt einen Lüfter, das heißt, die heiße Luft zirkuliert hier, um im ganzen Ofen eine gleichmäßige Temperatur zu halten.
- Meistens bedeutet das für die Speisen, dass die Temperatur bei der Zubereitung in diesem Ofen etwas kleiner gestellt werden kann, etwa 10 - 20 °C. Außerdem kann es sein, dass bei Backwaren die Backzeit um einige Minuten verkürzt werden muss.
- Die Tabellen mit den Zubereitungszeiten und -temperaturen dienen lediglich als allgemeine Richtlinie und die Zeiten und Temperaturen können je nach Rezept variieren.
- Die Abschnitte zu Fleisch sind nur als Leitfaden zu verstehen, da die Werte je nach Größe und Form des Bratens bzw. Vorhandensein von Knochen stark variieren können.
- Tiefgefrorene Fleischstücke sind vor dem Braten vollständig aufzutauen.
- Die Zeiten gelten für das Braten ohne Deckel. Falls der Braten mit Alufolie zugedeckt wird, ist mehr Zeit zu berücksichtigen.
- Die Pute bzw. das Hähnchen ist gar, wenn beim Anstechen mit einem Spieß der Saft klar herausläuft. Ist der Saft noch rosarot, dann lassen Sie das Fleisch weiter braten und kontrollieren Sie alle 15 Minuten, bis der auslaufende Saft eine klare Farbe hat.
- 1 kg = 2,2 lb

Unterer Ofen (Heißluft) - Gartabelle

Speisen	Einstellung °C	Ofenrostschiene		Ungefähre Garzeit
Bratenfleisch				
Rindfleisch	170	2 oder 3	Blutig	35 Min. pro kg plus 15 Min.
	170	2 oder 3	Medium	45 Min. pro kg plus 20 Min.
	170	2 oder 3	Durchgebraten	55 Min. pro kg plus 30 Min.
Lamm	170 - 180	2 oder 3	Durchgebraten	55 Min. pro kg plus 20 Min.
Schwein	170 - 180	2 oder 3	Durchgebraten	1 Stunde 5 Min. pro kg plus 25 Min.
Geflügel				
Huhn	180 - 190	2 oder 3		45 Min. pro kg plus 15 Min.
Truthahn	170	3	Bis 4 kg Mehr als 4 kg	40 Minuten pro kg + 10 Minuten 30 Minuten pro kg + 20 Minuten
Yorkshire-Pudding				
Groß	190 - 200	Beliebig		25 - 40 Min.
Einzelportion	190 - 200	Beliebig		15 - 25 Min.
Kuchen und Gebäck				
Buttergebäck	140	2 oder 3		45 - 50 Min.
Sehr schwerer Früchtekuchen	120 - 130	3		3 - 4 Std.
Früchtekuchen	140 - 150	3		1 - 2 Std.
Kleine Kuchen	180	Beliebig		15 - 25 Min.
Teegebäck	200	Beliebig		8 - 12 Min.
Victoria-Sandwich	170	Beliebig		20 - 35 Min.
Biskuitrolle	200	2		10 Min.
Gebäck	170 - 180	Beliebig		10 - 15 Min.
Blechkuchen	170	3		25 - 30 Min.
Feingebäck				
Kleine Törtchen	190	2 oder 3		25 - 35 Min.
Obsttorte	190	2 oder 3		25 - 45 Min.
Minzkuchen	190	1 & 3		20 - 25 Min.
Vol-Au-Vents (Pasteten, gefrorener Blätterteig)	210	1 & 3		15 - 20 Min.
Eclairs / Profiteroles	200	2		20 - 25 Min. je nach Größe
Pudding				
Milchpudding	140	Beliebig		ca. 2 Stunden
Gebackener Biskuit	160 - 170	2 oder 3		45 - 60 Min.
Gebackener Pudding	140	2 oder 3		45 - 55 Min.
Schaumgebäck/Baiser	90	2 oder 3		1,5 - 3 Std. je nach Größe
Apfel-Streuselkuchen	170	3		30 - 40 Min.
Hefemischungen				
Brot	200	2 oder 3		25 - 35 Min.
Brötchen und Hörnchen	200	2 oder 3		10 - 20 Min.

HINWEIS: Garzeiten, Temperaturen und Positionen sind ungefähre Angaben und können je nach Größe der Portionen und Menge der Speisen variieren.

6. Reinigung und Pflege Ihres Herdes

- ⚠** Schalten Sie vor der Reinigung stets den Hauptschalter AUS.
- ⚠** NUTZEN SIE diesen Herd NICHT mit einem Dampfreiniger.
- ⚠** Verwenden Sie zur Reinigung so wenig Wasser wie möglich.
- ⚠** NUTZEN SIE keine Scheuerschwämme, Ofenreiniger oder Reiniger mit Zitronensäure auf emaillierten Flächen.

Emaillflächen der Herdplatte und der Frontverkleidung

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

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

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

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

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

Denken Sie daran, dass die Herdplatte verkratzt, wenn Töpfe, Pfannen oder Kochgeschirr über diese Flächen geschoben werden.

Glaskeramik-Kochfeld

Wenn Sie die Empfehlungen im Abschnitt Glaskeramik-Kochfeld befolgen, sollten Sie keine Probleme haben, das gute Aussehen des Keramikfelds zu erhalten.

Glaskeramik-Kochfelder lassen sich insbesondere ganz einfach reinigen, wenn zwei wichtige Grundregeln befolgt werden.

Erstens sollten alle eingebrannten Rückstände an der Oberfläche sofort mit einem Rasierklingschaber entfernt werden. Diese Schaber sind in den meisten Baumärkten erhältlich.

Für den Fall, dass Kunststoffteile, Frischhaltefolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel versehentlich auf der heißen Oberfläche Ihres Glaskeramik-Kochfelds geschmolzen sind, entfernen Sie sie sofort und solange das Kochfeld noch heiß ist mit einem Top Plate Scraper, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden. Top Plate Scraper sind unter www.agacookshop.co.uk erhältlich.

Zweitens sollte das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen mit einem zugelassenen Reinigungsmittel wie AGA Ceramic Hob Cleaner (erhältlich unter www.agacookshop.co.uk) gereinigt werden. Für die Reinigung ist ein weiches Tuch besser geeignet als ein Schwamm, da ein Schwamm die Flüssigkeit des Reinigungsmittels aufsaugt und die rauen ‚Scheuerteilchen‘ in hoher Konzentration auf der Oberfläche zurückbleiben. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen. Grundsätzlich sollte so wenig Reinigungsmittel wie möglich

verwendet werden, auch im Interesse der Umwelt. Einige Tropfen sind in der Regel völlig ausreichend.

⚠ NUTZEN SIE zur Reinigung emaillierter Oberflächen kein Hob Brite.

Die Öfen

Alle Oberflächen beider Öfen sind emailliert und können mit von der VEA (Vitreous Enamel Association) zugelassenen Emallereinigern gereinigt werden.

Die Grillroste können herausgezogen und auch die Laufschiene können bei Bedarf entfernt werden. Ziehen Sie diese dazu vorsichtig aus den Befestigungsklammern an den Seitenwänden des Ofens heraus.

Diese Gegenstände können in einem Spülbecken mit normalen Ofenreinigern gespült werden. Hartnäckige Flecken von den Ofenoberflächen und Laufschieneauflagen können mit einem feinen Seifenschwamm entfernt werden.

⚠ HINWEIS:: Achten Sie beim Reinigen darauf, die Thermostatphiole in den Öfen nicht beschädigt werden.

Türverkleidung

Die Verkleidungen können mit einer geeigneten Reinigungscreme oder mit einem kratzfesten Schwamm und warmer Seifenlösung gereinigt werden.

Öffnen Sie die Ofentüren, damit sie vor der Reinigung etwas abkühlen können. **TAUCHEN SIE** die Türen jedoch NICHT in Wasser ein, da sie mit Dämmstoff gefüllt sind, der durch übermäßige Feuchtigkeit Schaden nehmen kann.

Bedienelemente

Die emaillierte Oberfläche unter den Bedienreglern kann mit einer Reinigungscreme oder mit einem Seifenschwamm gereinigt werden.

NUTZEN SIE KEINE Ofenreiniger, Scheuerschwämme oder Scheuerpulver zur Reinigung der Kunststoffknöpfe. Ein Abwischen mit einem feuchten Tuch sollte ausreichen.

TIPP: Reinigen Sie Ihr Modul regelmäßig, vorzugsweise nach jeder Benutzung.

WICHTIG: AGA empfiehlt von der Vitreous Enamel Association (VEA) zugelassene Reiniger zum Reinigen der Glasemalflächen dieses Produkts zu verwenden.

Zubehör

⚠ Ofenzubehör wie Bratenformen, Einlegeböden, Grillbleche und Grillroste sollten in heißem Seifenwasser gereinigt werden und können bei Bedarf eingeweicht werden. Zur Reinigung kann ein Nylon-Scheuerschwamm benutzt werden.

7. Installationsanleitung

⚠ WARNUNG: Bei der Installation dieses Geräts sind die geltenden Vorschriften zu beachten. Der Aufstellort muss gut belüftet sein. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät aufstellen bzw. verwenden.

⚠ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

- Das Gerät ist für die Spannung ausgelegt, die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Das Typenschild befindet sich im mittleren Lüftungsschlitz neben dem Frontplattenboden.
- Das Gerät wird zusammen mit einem AGA Total Control oder AGA Dual Control geliefert und links von diesem installiert.
- Die Installation des Moduls muss daher in Verbindung mit der Montageanleitung für das AGA-Hauptgerät erfolgen.
- Es ist entsprechend Bezug auf die obige Installationsanleitung des AGA-Hauptgeräts zu nehmen, insbesondere bei der Vorabbesichtigung des Standorts, nicht nur im Hinblick auf beide Herde, sondern auch im Hinblick auf alle Rohrleitungen, die an der Rückseite des Moduls verlaufen könnten. z.B. das Entlüftungsrohr von einem Fan Flue AGA.
- Bei der Konstruktion des Geräts wurde davon ausgegangen, dass sämtliche Rohrleitungen auf der Rückseite verlegt sind.
- **HINWEIS! DER AGA HAUPHERD WIRD AB WERK FERTIG MONTIERT GELIEFERT.**
- **DIE ENDGÜLTIGE INSTALLATION ERFOLGT VOR ORT DURCH EINEN AUTORISIERTEN AGA-FACHMANN.**
- Das Modul wird vom Hersteller fertig montiert geliefert.

8. Standort

Siehe **Abb.8.1**

Alle benachbarten Wände, die über das Kochfeld hinausragen, müssen aus wärmebeständigem Material bestehen.

Der Abstand zwischen dem Herd und der Seitenwand oberhalb des Kochfelds muss mindestens 60 mm betragen.

Etwaige über den Herd hinausragende Flächen oberhalb des Herds müssen einen Abstand von mindestens 650 mm aufweisen.

Die Lüftungsschlitze hinten an der oberen Platte (oder Zarge) müssen frei gehalten werden.

Heißwasserleitungen sind nach Möglichkeit vom Herd entfernt zu verlegen. Falls dies nicht möglich ist, kann das Verlängerungskanalstück hinten an jeder Seitenplatte entfernt werden, um ausreichend Platz für Heißwasser- oder Rauchgasabzugsleitungen zu schaffen. Dies darf jedoch nur unter folgender Voraussetzung erfolgen:

Wenn Heißwasserleitungen hinter dem Herd verlaufen, dann müssen diese isoliert werden und an der linken Seite des Herds ist ein Abstand von 50 mm vorzusehen.

HINWEIS: Es wird empfohlen, die Stromkabel von heißen Flächen, d.h. von Heißwasser-/Rauchgasabzugsleitungen entfernt zu verlegen.

Im Interesse der Sicherheit sollte der Schutz des Elektrokabels zum Herd besonders beachtet werden.

Wenn ein Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Das Gerät ist für die auf dem Leistungsschild angegebene Spannung ausgelegt. Dieses Leistungsschild befindet sich im mittleren Lüftungsschlitz in der Nähe der Frontplatte.

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

Vor dem Herd muss ein Mindestabstand von 1000 mm frei bleiben, um die Wartung durchführen zu können.

⚠ INSTALLIEREN SIE den Herd nicht hinter einer Spanischen Wand, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Technische Daten

AGA eR7 / R7 mit Keramikkochfeld-Modul

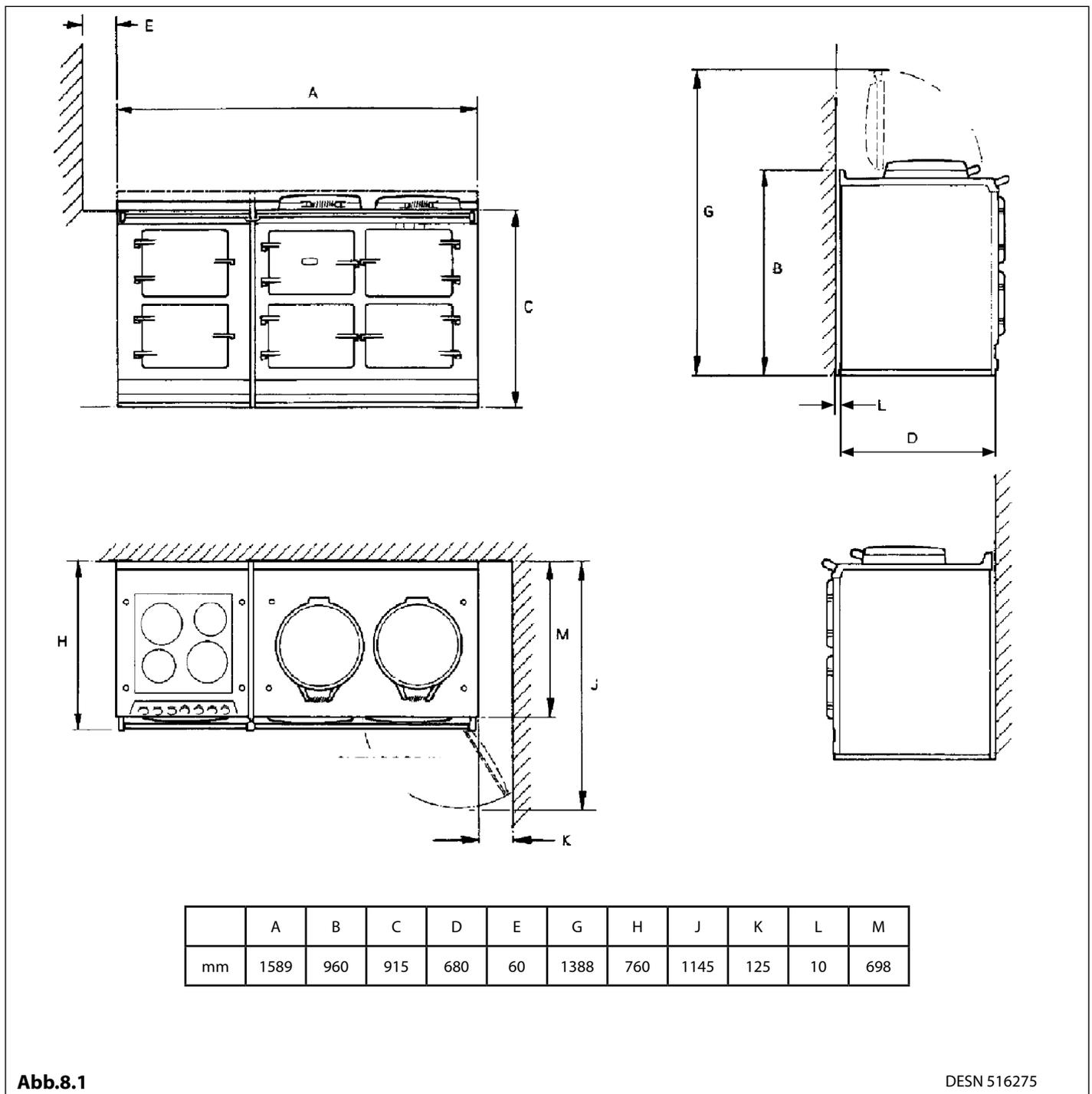


Abb.8.1

DESN 516275

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

AGA eR7 / R7 mit Wärmeschrank und Keramikkochfeld-Modul

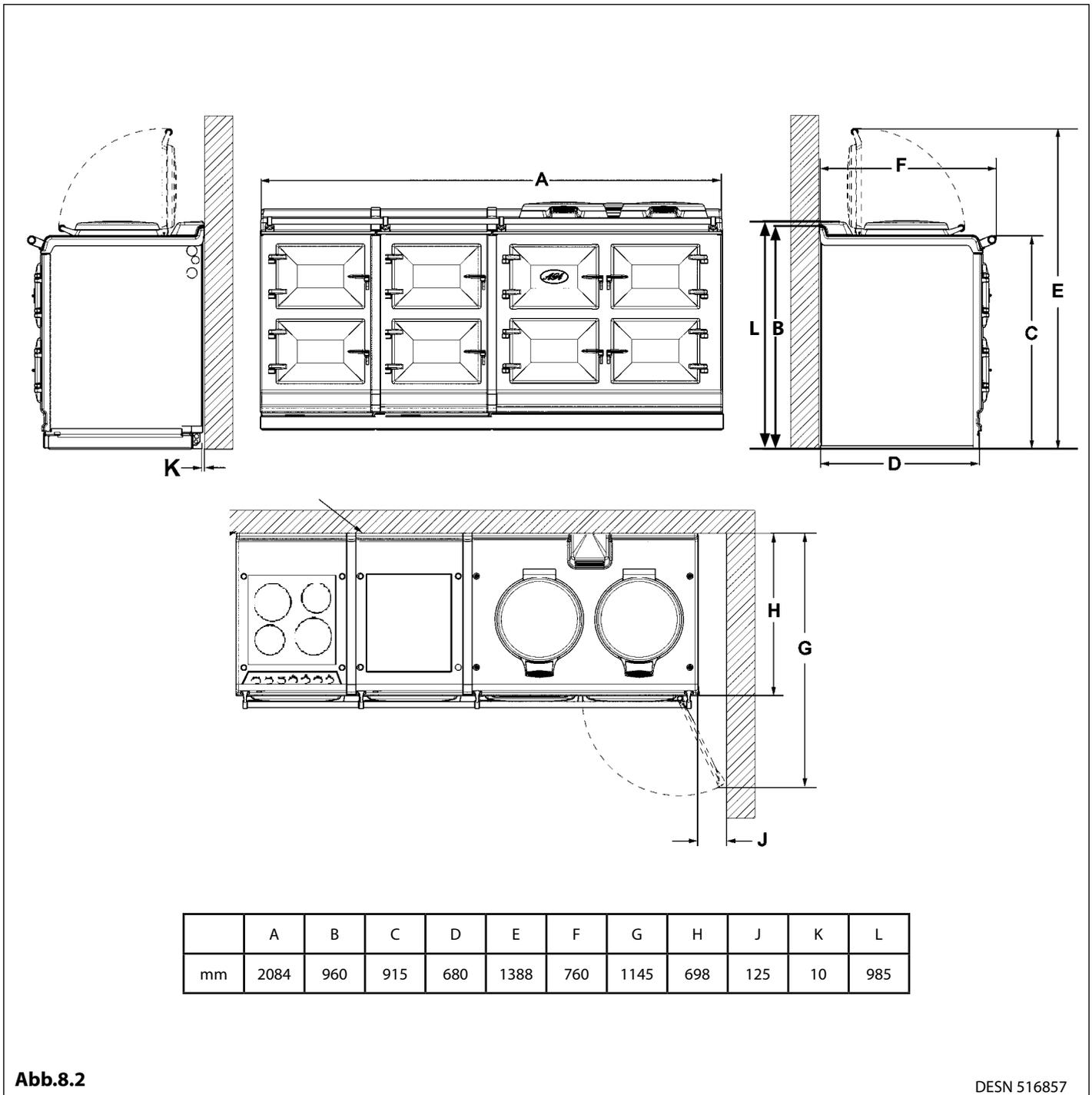


Abb.8.2

DESN 516857

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

9. Elektroanschluss

Die elektrischen Anschlüsse befinden sich auf der Rückseite des Geräts.

Siehe **Abb.9.1** und **Abb.9.2** und zeigen die Verdrahtung des Geräts.

Denken Sie daran, dass ausreichend Kabel zur Verfügung stehen muss, falls ein Herausziehen des Geräts erforderlich ist.

Die elektrische Gesamtlast des Geräts beträgt ca. 9,8 kW. Der verwendete Kabelquerschnitt muss für diese Last geeignet sein und allen lokalen Anforderungen entsprechen (d.h. PVC-isoliertes Kabel IEC 60227 - Code 53 für normale Kabel).

Prüfen Sie die Anschlüsse grundsätzlich zwei Mal und stellen Sie sicher, dass die Anschlussklemmen fest angezogen sind und das Kabel an der Kabelklemme befestigt ist.

⚠ Der Trennschalter darf nicht unmittelbar über dem Modulherd positioniert werden, sondern muss sich innerhalb eines Abstands von 2 Metern vom Gerät befinden.

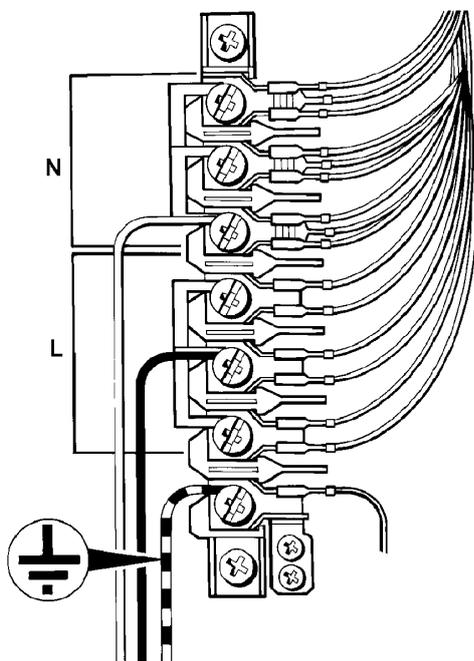
Einphasiger Anschluss

Das Gerät muss über einen zweipoligen Trennschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an eine 30 A Stromversorgung angeschlossen werden. Das Stromkabel zum Netzanschluss muss einen Mindestquerschnitt von 6 mm² haben, um der neuesten Fassung der örtlichen und landesweiten Elektroinstallationsvorschriften zu genügen.

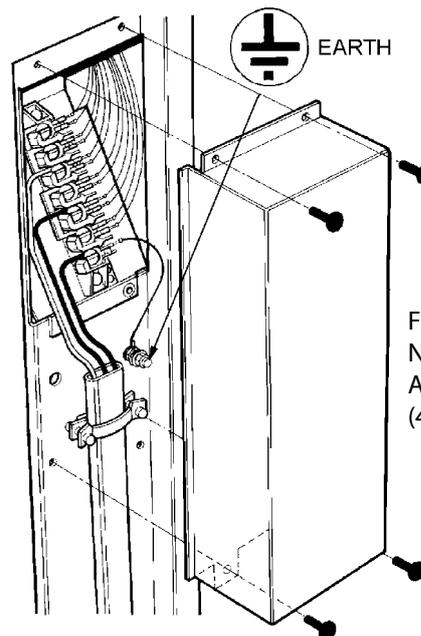
EINPHASIGER ANSCHLUSS

Abb.9.1

Mindestens 6 mm² zur Einhaltung der aktuell gültigen lokalen und landesweiten Installationsvorschriften



DESN 513370



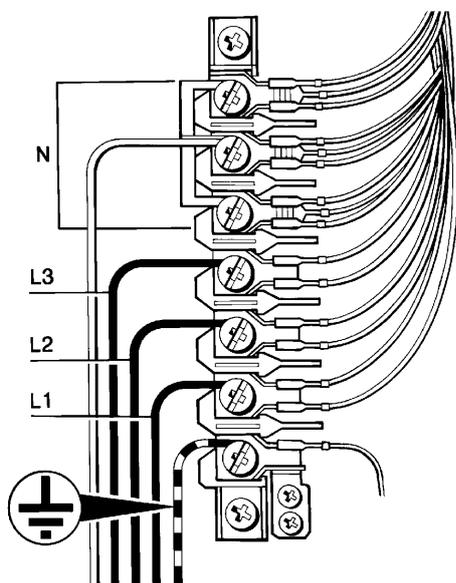
Für Zugang zu den Netzanschlussklemmen Abdeckung abnehmen (4 Schrauben)

DESN 513372 A

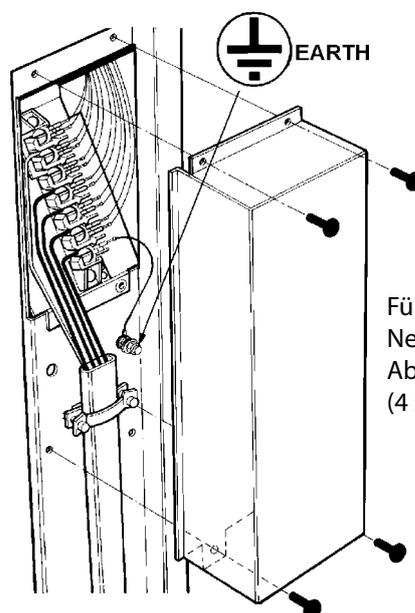
Abb.9.2

Dreiphasiger Anschluss

Mindestens 2,5 mm² zur Einhaltung der aktuell gültigen lokalen und landesweiten Installationsvorschriften



DESN 513371



DESN 513373 A

Für Zugang zu den
Netzanschlussklemmen
Abdeckung abnehmen
(4 Schrauben)

10. Installationsreihenfolge und Installationsverfahren

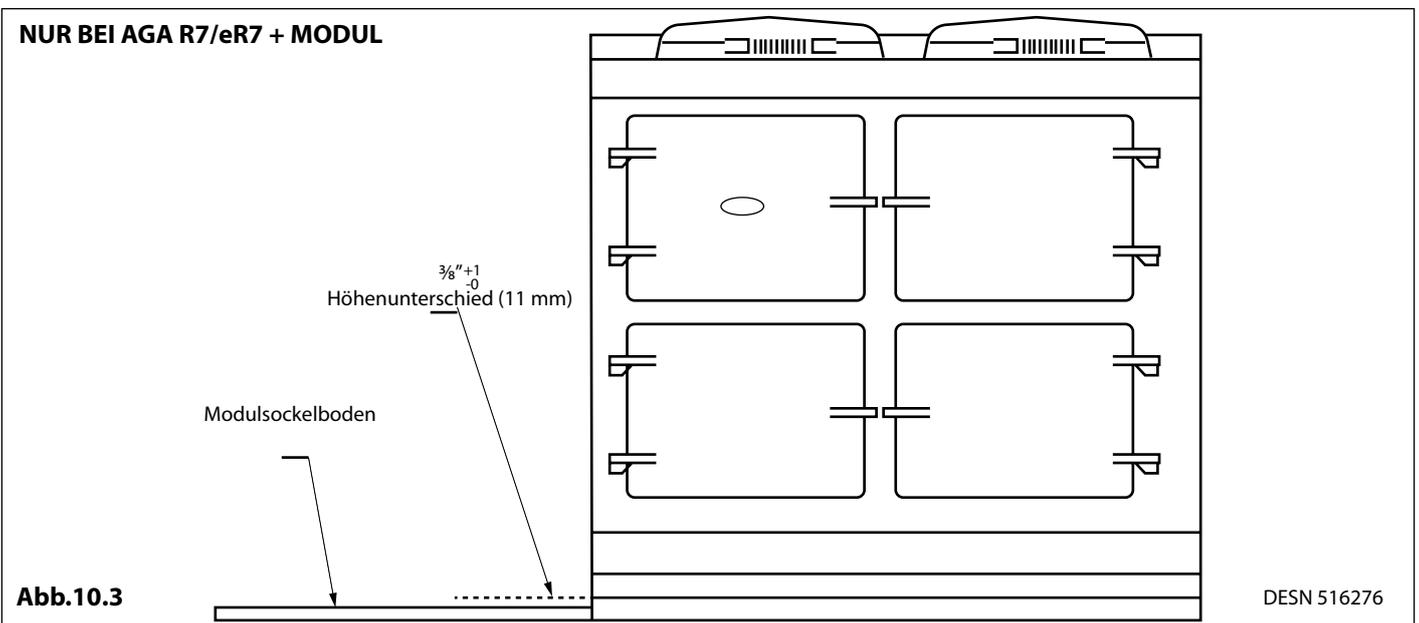
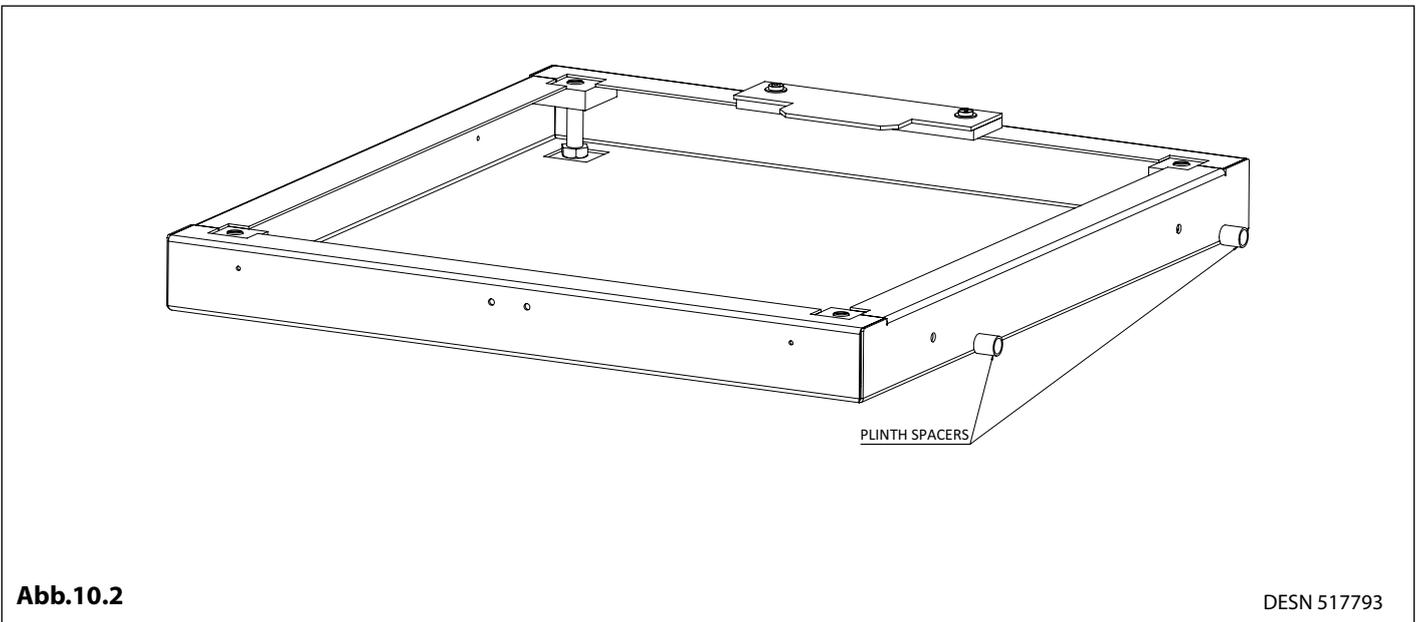
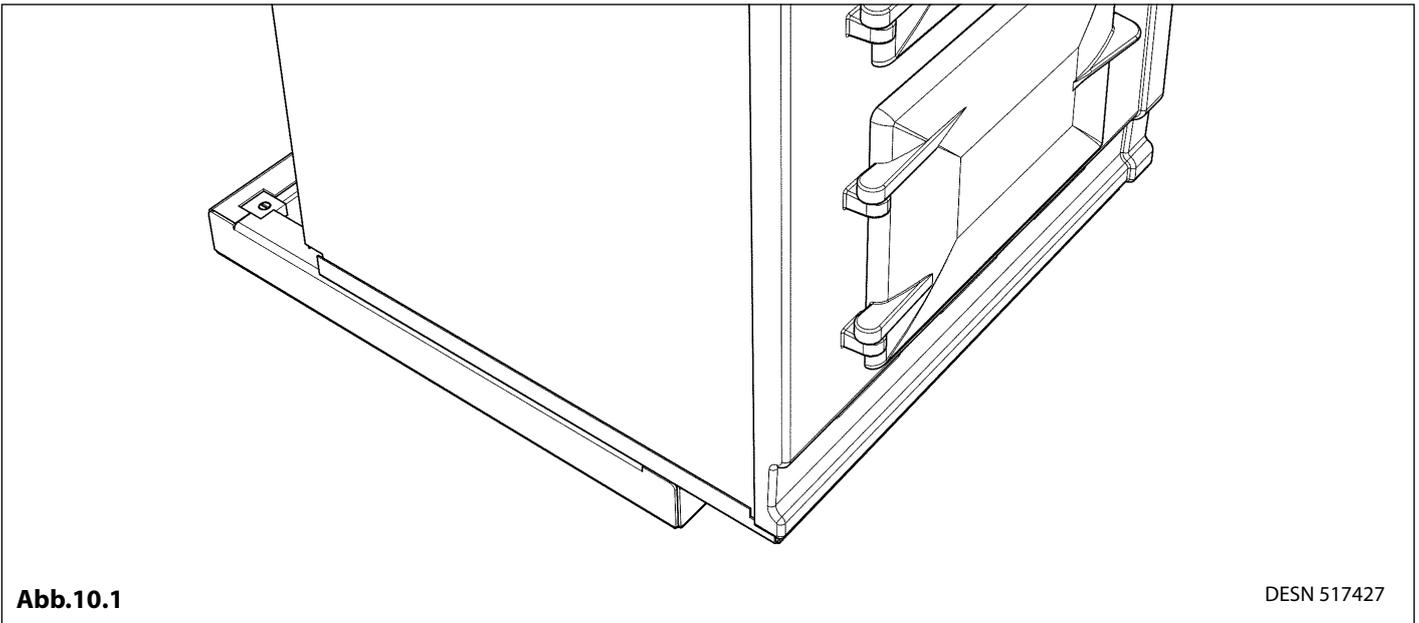
Der Herd muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß allen relevanten Britischen Normen/Praxisrichtlinien (insbesondere BS 7671) oder gemäß den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften installiert werden.

Sobald gewährleistet ist, dass alle Raumanforderungen und Vorschriften für die kombinierte Anordnung (AGA R7 / eR7 und Modul) erfüllt sind, können die Montage und Installation wie folgt ablaufen:

Der Untergrund bzw. Sockel, auf dem der Herd und das Modul stehen sollen, muss horizontal sein und das Gesamtgewicht beider Geräte tragen können.

- AGA eR7 = 370 kg.
- AGA R7 = 444 kg.
- Wärmeschrank (R7) = 110 kg.
- Modul = 94 kg.

1. Packen Sie das Modul aus und heben Sie es von der Palette.
2. Vergewissern Sie sich, dass das hintere Verlängerungsstück am linken Seitenteil befestigt ist.
3. Lösen Sie 2 Schrauben von den vorderen Halterungen und entfernen Sie die gesamten Halterungen. Schieben Sie das Modul nun von seinem Standsockel herunter und stellen Sie es auf eine Seite **Abb.10.1**.
4. Der Modulsockel kann nun waagrecht ausgerichtet und am Hauptgerät angebaut werden. Stellen Sie den Modulsockel neben dem AGA R7/eR7 auf. Zwischen den beiden Sockeln darf keine Lücke mehr sein. (Siehe **Abb.10.3**).
5. Bei der Montage des Moduls neben einem Wärmeschrank ist mittels des mitgelieferten Abstandshalters ein Abstand von 16,5 mm vorzusehen (siehe **Abb.10.2**).
6. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage, ob der Sockel richtig liegt. Prüfen Sie mit einem Lineal, ob beide Sockelfronten miteinander fluchten (bei Bedarf kann mit der Stellschraube am vorderen oder hinteren Sockel korrigiert werden).
7. Prüfen Sie auch, ob der Höhenunterschied von 11 mm zwischen dem Modulsockel und dem Sockel des AGA R7/eR7 korrekt ist. Korrigieren Sie die Sockelhöhe ggf. mit den Einstellschrauben an jeder Ecke. In Extremfällen können unter den Sockeln auch Passscheiben zum Ausgleichen verwendet werden (siehe **Abb.10.3** oder **Abb.10.4**).
8. Schrauben Sie den Modulsockel mit den 2 mitgelieferten M6-Schrauben und Unterlegscheiben am Sockel des AGA R7/eR7 an (siehe **Abb.10.5** oder **Abb.10.6**). Schieben Sie die vordere Verbindungshalterung auf die beiden benachbarten Magnete, um die beiden Gerätesockel fest miteinander zu verbinden.



BEI AGA R7/eR7 mit Wärmeschrank

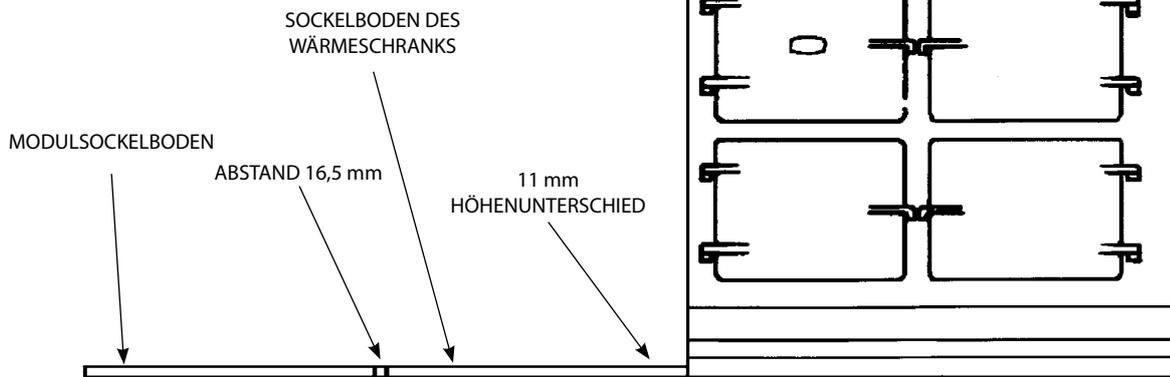


Abb.10.4

DESN 516276

NUR BEI AGA R7/eR7 + MODUL

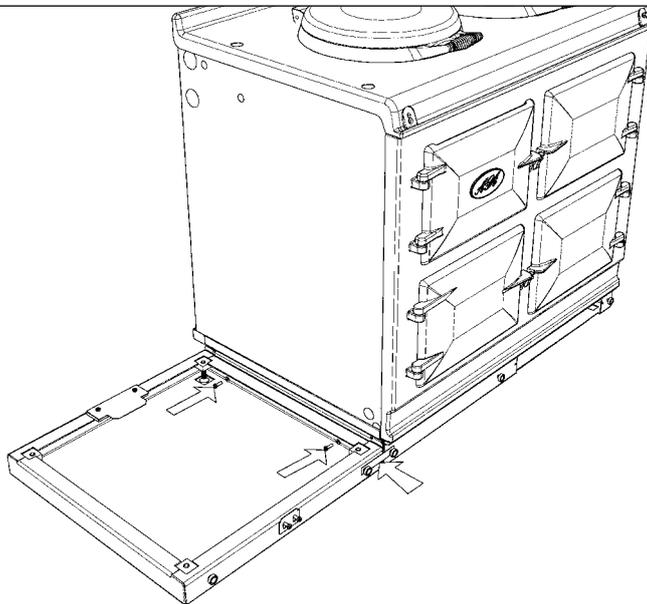


Abb.10.5

DESN 516852

NUR BEI AGA R7/eR7 mit Wärmeschrank + MODUL

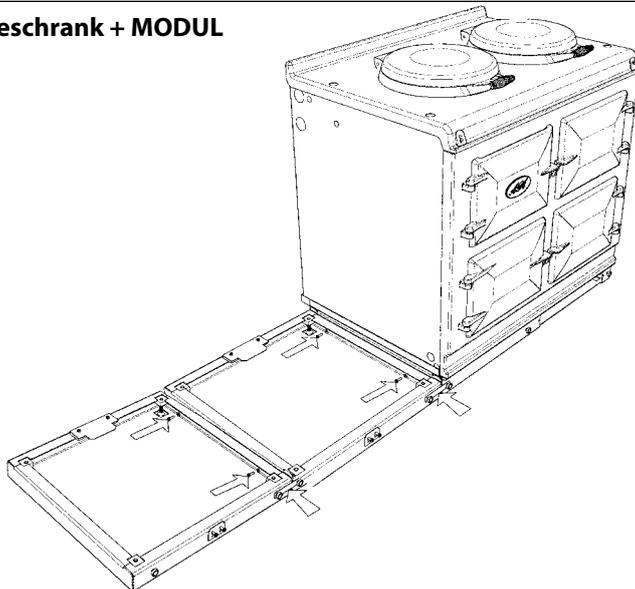
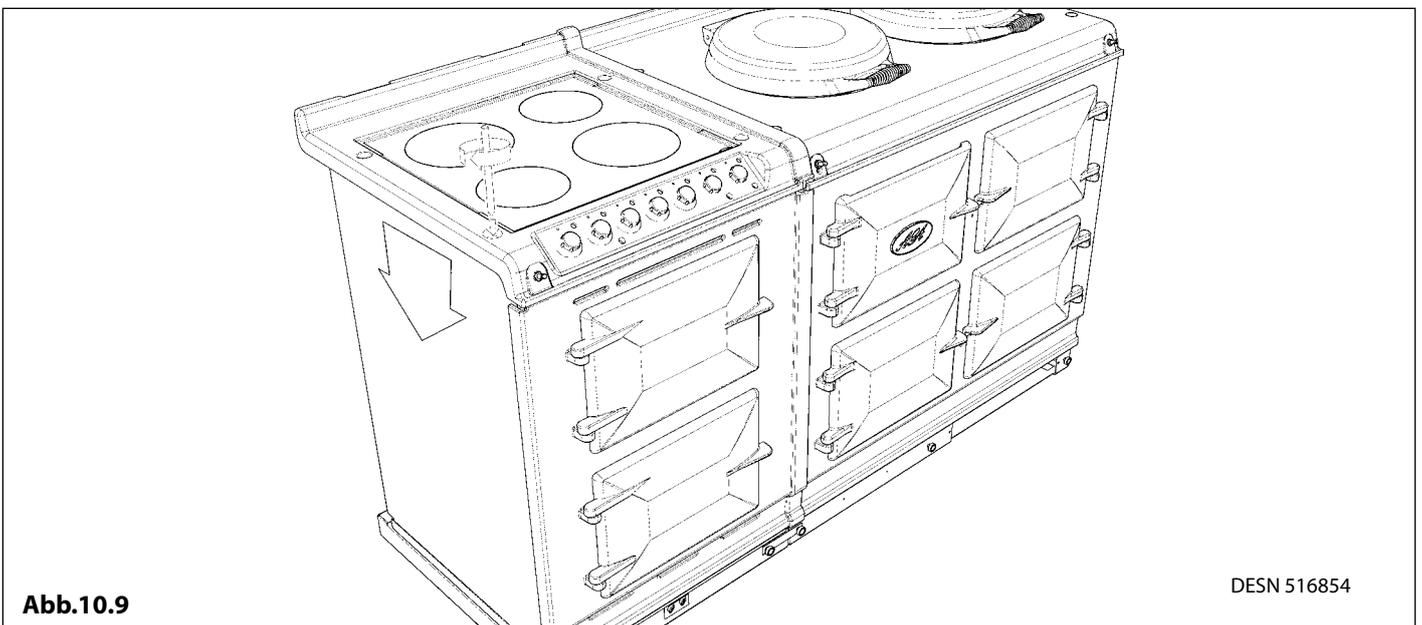
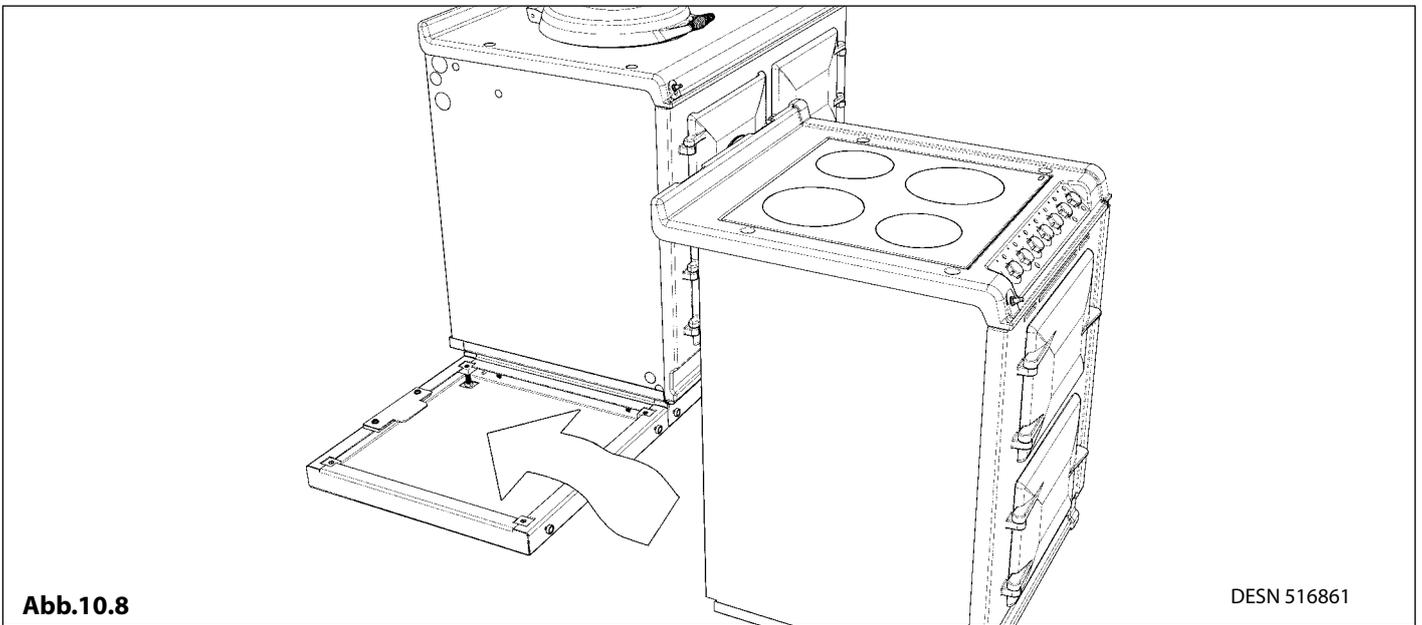
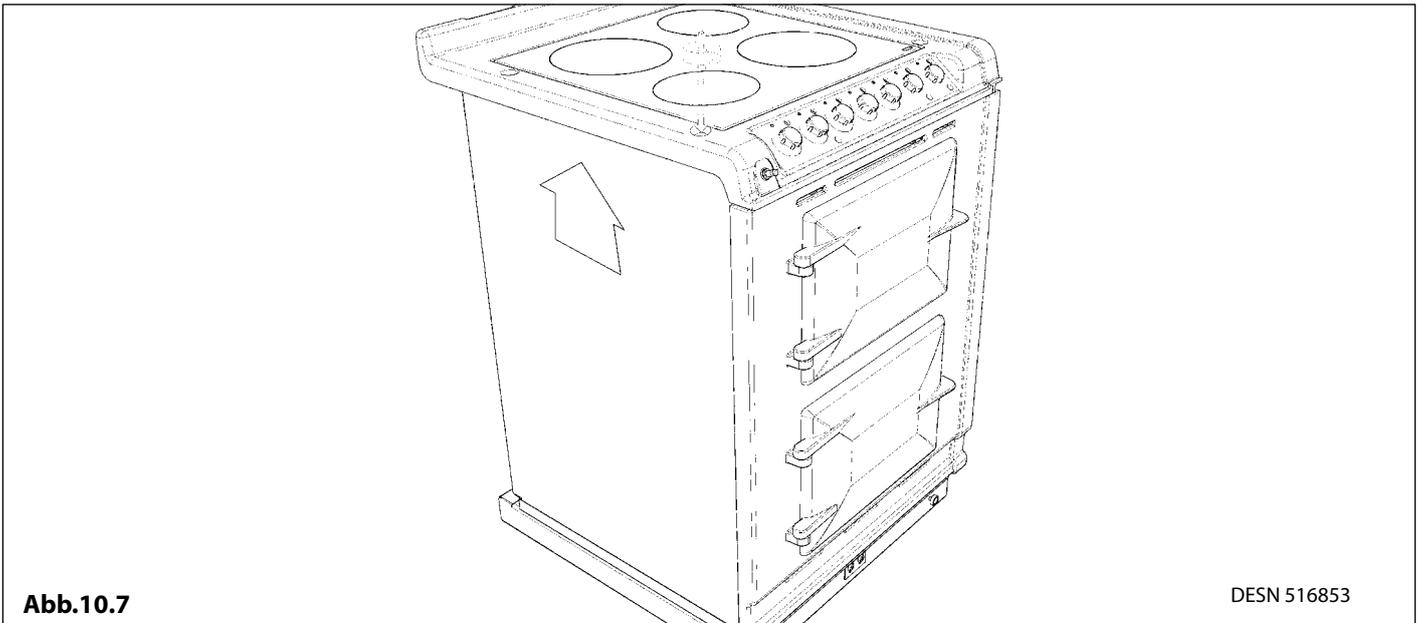
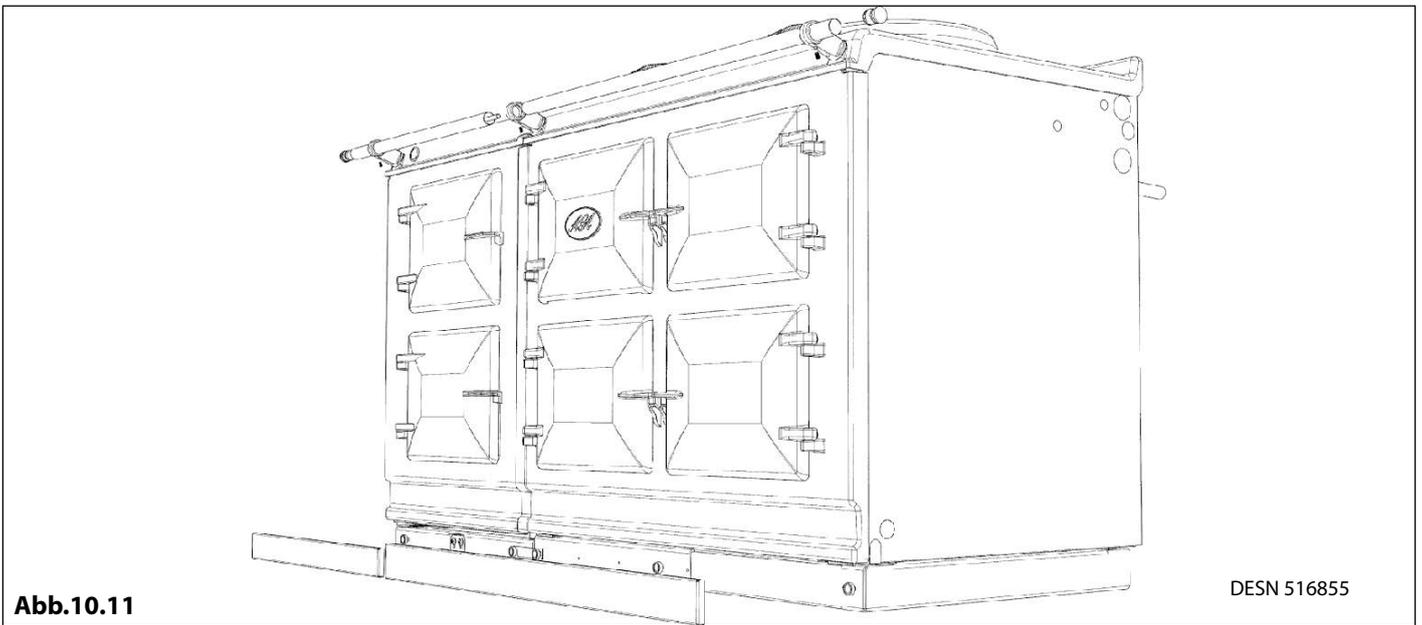
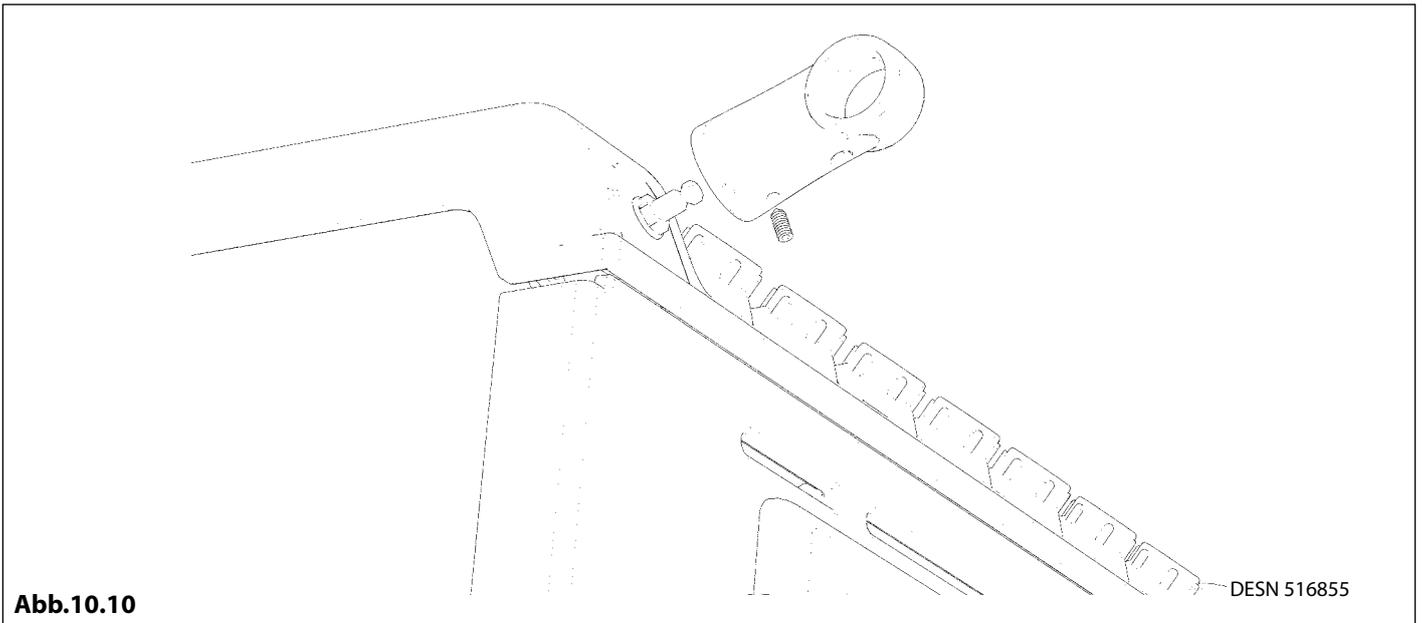


Abb.10.6

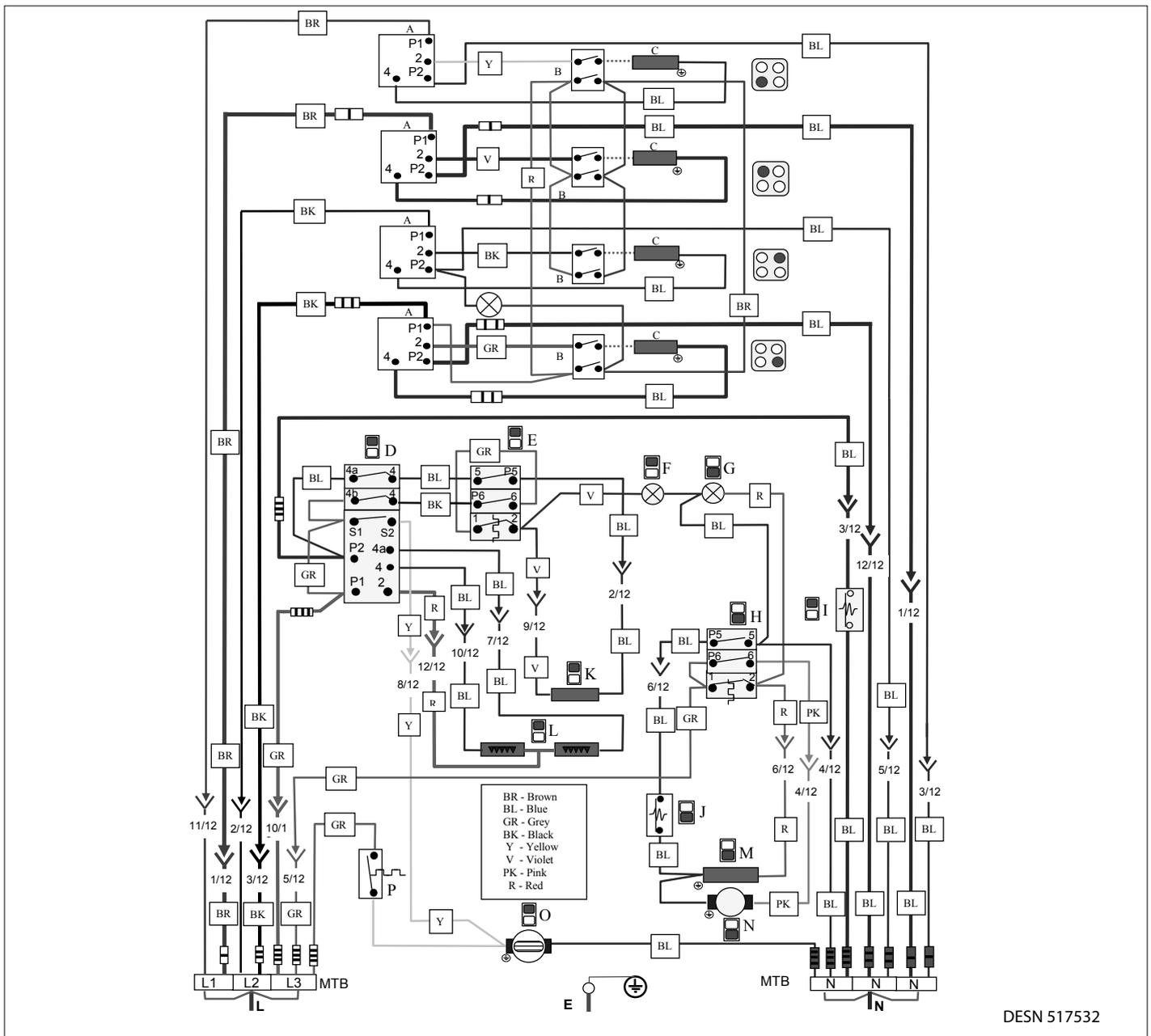
DESN 516858

1. Überprüfen Sie anschließend, ob die Stromversorgung für das Gerät AUS geschaltet und vollständig getrennt ist.
2. Schließen Sie die Hauptleitung an den Klemmenblock an der Rückseite des Herds an (**Elektroanschluss**).
3. Es sollte ausreichend Kabel zur Verfügung stehen, damit der Herd zu Wartungszwecken herausgezogen werden kann.
4. Entfernen Sie den Eckenschutz (4 Stück) mit Muttern von der Herdplatte und drehen Sie die Kochfeld-Einsteller nach oben, bis die Herdplatte ca. 5 mm abgehoben ist. So kann das komplette Gerät auf seinen Sockel gleiten, ohne dass die Herdplatten zusammenstoßen, wenn der AGA R7/eR7/Wärmeschrank daneben steht (**Abb.10.7**).
5. Schieben Sie das Modul auf den Sockel, bis die hintere Haltelasche vollständig in den Schlitz auf der Rückseite der Sockelplatte geschoben ist (siehe **Abb.10.2**). Prüfen Sie nach, dass das Gerät genau auf dem Sockel ausgerichtet ist und rasten Sie dann die vordere Montagehalterung in den Schlitz an der Unterseite der Bodenplatte ein. Wenn die vordere Haltelasche eingerastet ist, können Sie beiden M6-Schrauben festziehen, um die Teile in Einbaulage zu fixieren.
6. Stellen Sie sicher, dass die Frontplatte des Moduls und die des AGA R7/eR7 dieselbe Höhe haben und dass die überlappenden Streifen richtig angeordnet sind. Falls nicht, sollte die Position des betreffenden Geräts jetzt korrigiert werden.
7. Wenn das Modul zufriedenstellend neben dem Hauptherd montiert ist, drehen Sie die Herdplatten-Einsteller wieder nach unten und setzen Sie den Eckenschutz mit Muttern wieder auf (**Abb.10.9**).
8. Prüfen Sie nach, ob die beiden oberen Platten horizontal sind. Wenn ja, können Sie die Schrauben bis zum Anschlag festziehen.
9. Bringen Sie die Halterung für den Handlauf des Moduls am Befestigungsbolzen an, der sich an der oberen Platte befindet. Verschrauben Sie ihn durch Festziehen der Madenschraube ganz nah am Gerät (**Abb.10.10**).
10. Setzen Sie als nächstes die Gewindestange in das Gewindeende auf einer Seite des Modulhandlaufs ein. Führen Sie anschließend den Handlauf durch die Halterung hindurch und verschrauben Sie die beiden Handlaufteile miteinander (**Abb.10.11**).
11. Wenn sich der zusammengefügte Handlauf im rechten Winkel montiert ist, fixieren Sie die Handlaufposition durch Festziehen der Madenschrauben an der Unterseite jeder Handlaufhalterung.
12. Bringen Sie die Abdeckkappen an, wenn der Handlauf fest montiert ist. Schieben Sie die Abdeckkappen vorsichtig auf die Endstücke, bis sie mit der Außenfläche jeder Halterung bündig sind (eine Gleithilfe wie z.B. Spülmittel an den O-Ringen der Abdeckkappen erleichtert diesen Montageschritt).
13. Zum Schluss montieren Sie die Sockelblende an den Magneten, die sich an der Sockelfront befinden. Achten Sie dabei darauf, dass die rechte Seite der Modulsockelblende direkt an die linke Seite der Sockelblende des AGA R7/eR7 anschlagen und keine Lücke dazwischen verbleibt. Achten Sie darauf, dass die Sockelblenden mittig montiert sind und an keinem Gerät überstehen (**Abb.10.11**).
14. Nehmen Sie den AGA R7/eR7 entsprechend der Beschreibung in der jeweiligen Installationsanleitung in Betrieb und testen Sie alle Funktionen des Moduls.





11. Schaltplan



DESN 517532

- A.** Energieregler
- B.** Keramikkochfeld Thermoschalter
- C.** Keramikkochfeld Heizelement
- D.** Grillregler
- E.** Oberer Ofen Thermostat
- F.** Oberer Ofen Neonanzeige
- G.** Unterer Ofen Neonanzeige
- H.** Unterer Ofen Thermostat
- I.** Oberer Ofen Überhitzungsthermostat
- J.** Unterer Ofen Wärmethermostat
- K.** Oberer Ofen Element
- L.** Doppel Grill Element
- M.** Unterer Ofen Element
- N.** Unterer Ofen Umluftgebläse
- O.** Grill Kühlgebläse
- P.** Grill Kühlgebläse Thermoschalter ‚Betrieb‘
- MTB** Hauptanschlussblock

Code	Farbe
BR	Braun
BL	Blau
GR	Grau
BK	Schwarz
Y	Gelb
V	Violett
PK	Pink
R	Rot

12. Wartung

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

Ersatzteile

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

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

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



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

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