



INTEGRIERTES MODUL SERIE 7
A-BEWERTET
(GASKOCHFELD)

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 KEINE reparierten oder nachgefertigten Teile, außer wenn diese eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet sind.

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



Inhalt

1. Gesundheit und Betriebsicherheit	1
2. Einleitung	3
3. Mit Ihrem AGA-Modul geliefertes Zubehör	4
4. Übersicht	5
Bedienfeld	6
Gaskochfeld	7
Öfen	9
Der Grill (<i>Oberer Ofen</i>)	10
Simmerofen	11
5. Anleitung zur Zubereitung von Speisen	12
6. Reinigung und Pflege	14
7. Installationsanweisungen	17
8. Installation - Einleitung	18
9. Standort	19
10. Installationsreihenfolge und Installationsverfahren	23
11. Gasanschluss	25
Elektroanschluss	26
Gasanschluss	27
Druckprüfung	27
Verschraubung prüfen	28
12. Schaltplan	30
13. Technische Daten	31
14. Wartung	32

1. Gesundheit und Betriebssicherheit

Verbraucherschutz

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

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

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.

⚠ Versprühen Sie KEINE Aerosole in die Nähe des Herds, solange dieser eingeschaltet ist.

⚠ NEHMEN SIE KEINERLEI Änderungen am Gerät vor.

⚠ Nutzen Sie das Gerät NICHT als Raumheizgerät.

⚠ Nutzen oder lagern Sie KEINE entzündlichen Materialien in oder in der Nähe des Geräts.

⚠ IMPORTANT: ÖL birgt Feuergefahr, MIT ÖL GEFÜLLTE PFANNEN/TÖPFE SIND stets zu beaufsichtigen.

- 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.

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

Deutsch

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.

Frittieren

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

⚠ FÜLLEN Sie die Pfanne nie 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.

⚠ LEGEN Sie niemals einen Deckel auf die Pfanne.

⚠ 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.

⚠ 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: KEINE Gegenstände auf die Kochfelder ablegen.

⚠ Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.

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

⚠ Den Herd NICHT hinter einer Spanischen Wand, um eine Überhitzung zu vermeiden.

⚠ Der Untergrund bzw. Sockel, auf das/die Gerät/e und das Modul stehen sollen, muss horizontal sein und das Gesamtgewicht beider Geräte tragen können.

Bei Gasgeruch

- **Keine Elektrische Schalter** betätigen.
- **Nicht** rauchen
- **Keine** Offenen Flammen nutzen
- Gas nicht am Zähler oder Zylinder ausschalten
- Türen und Fenster öffnen, damit Gas entweichen kann
- Personen aus dem betroffenen Bereich fernhalten
- Gaslieferanten kontaktieren

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 (mit Gaskochfeld) dient als Ergänzung zu Ihrem Gerät. 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 Ihr Hauptgerät lieber ausgeschaltet lassen möchten.

Ihr Gerät besitzt ein Gaskochfeld, einen Elektrogrill 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. Der Elektrolüfter hinter der Rückwand sorgt während des Kochens für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Garraum, d.h. die Temperaturen auf der untersten und der höchsten Backschiene sind gleich.

Sehen Sie sich das Diagramm in Kapitel **Schauen Sie sich das Kapitel** 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.

Beim Kochen mit Gas werden Wärme und Feuchtigkeit an den Raum abgegeben, in dem der Gasherds steht. Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist. Die natürlichen Belüftungsöffnungen dürfen nie abgedeckt werden. Andernfalls empfiehlt sich die Installation einer mechanischen Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube).

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

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

Nach dem ersten Einschalten kann sich ein wenig Rauch bzw. ein übler Geruch entwickeln. Das ist normal und völlig ungefährlich (es wird von der Wärmedämmung des Ofens

und dem Stärkebindemittel an der Elementisolierung verursacht) und wird nach kurzer Gebrauchsdauer verschwinden.

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 mit 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

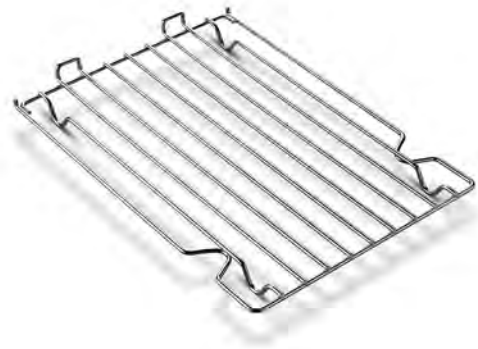
Diese ist für die Verwendung auf den Ofen-Grillrosten vorgesehen. In der Bratenform kann Fleisch oder Geflügel gebraten werden. Mit dieser Pfanne können große Mengen Röstkartoffeln zubereitet werden.

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 Haferkekse.



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 **“Öfen” auf Seite 9** zur Position der Grillroste.

hat die empfohlene Größe für die Zubereitung von Scones, Gebäck, Basiers oder Pasteten.

Die folgenden losen Teile befinden sich ebenfalls in der Geräteverpackung:

- 2 Doppeltopfringe
- 4 Brennerköpfe für Kochfeld
- 4 Brennerkappen
- 1 Brennerring (Wok-Brenner)

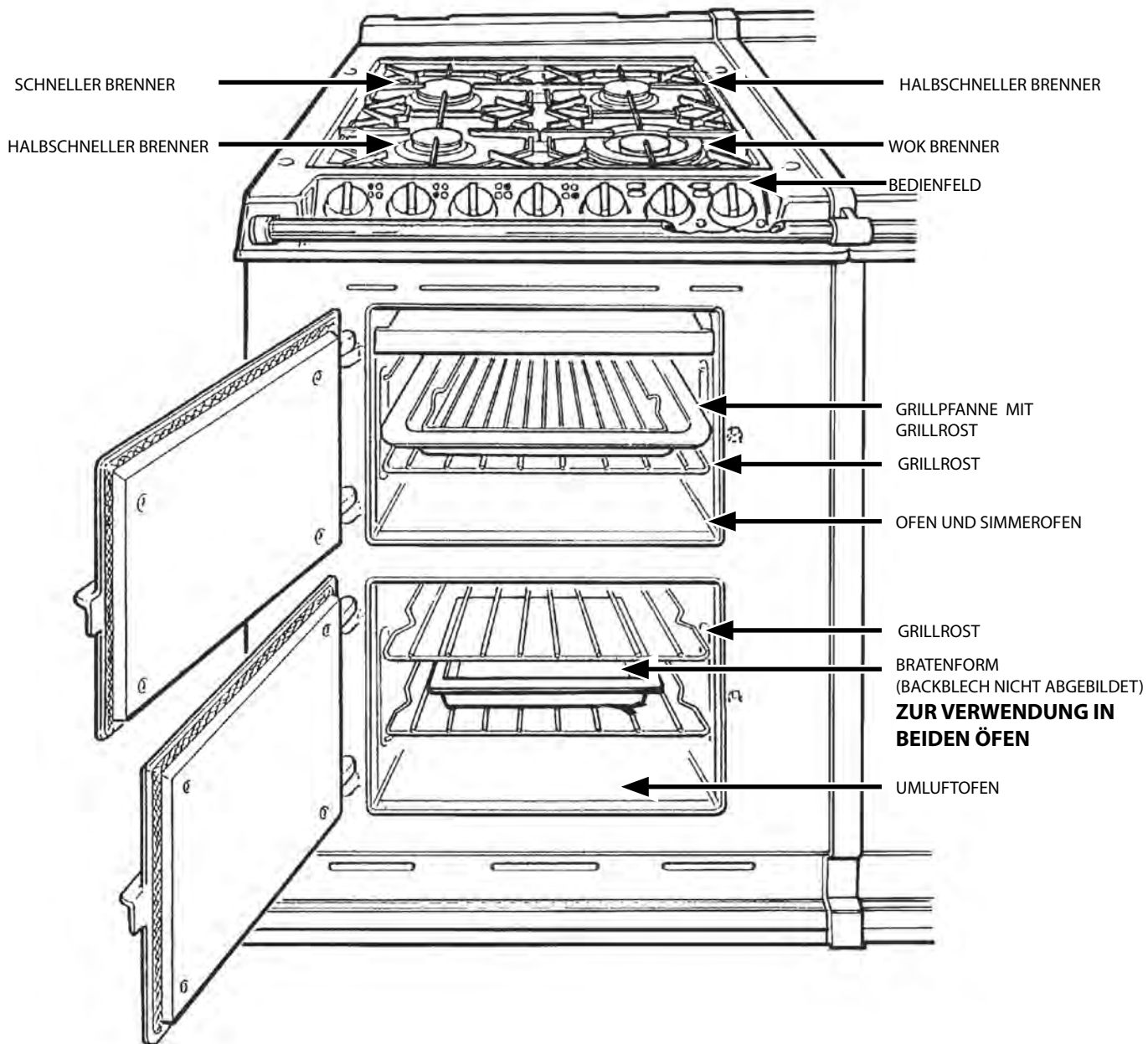


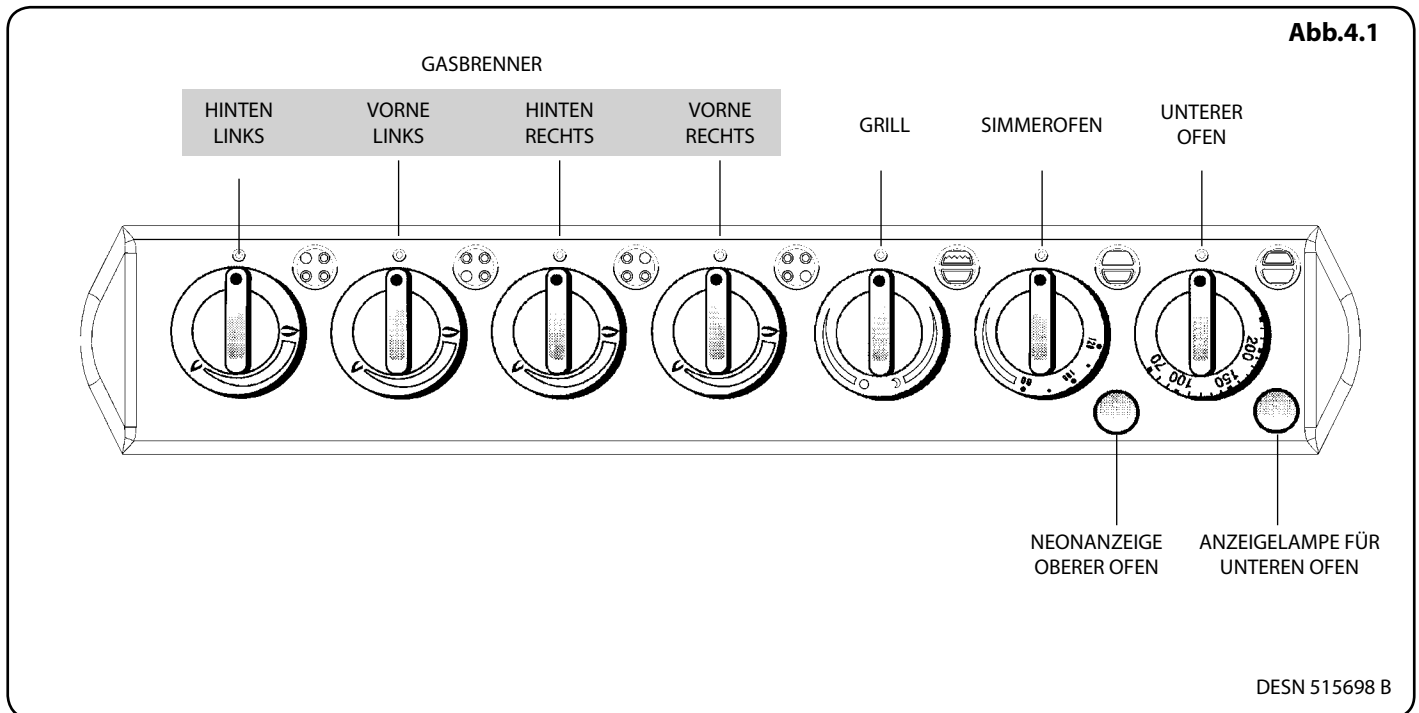
1 x Backblech

Dieses ist speziell für den Einsatz im unteren Backofen vorgesehen und wird direkt auf den Grillrost gestellt. Es

4. Übersicht

Abb.4.1





Die **DREHREGLER FÜR HERDPLATTEN** erfordern ein Hineindrücken vor dem Drehen und lassen sich von der AUS-Stellung nur gegen den Uhrzeigersinn drehen:

- **Symbol mit hoher Flamme - Hohe Heizstufe**
- **Symbol mit niedriger Flamme - Niedrige Heizstufe**

Die **GRILL-BEDIENREGLER** ist in beide Richtungen drehbar:

- **Im Uhrzeigersinn** beide Elemente eingeschaltet.
- **Gegen den Uhrzeigersinn** Nur das vordere Element.
- Die **OFEN-BEDIENREGLER** lassen sich von der AUS-Stellung nur gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die **OFEN-NEONANZEIGEN** leuchten, wenn Öfen eingeschaltet werden. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Neonanzeige abgeschaltet.

Gaskochfeld

Das Kochfeld verfügt über vier Gasbrenner: Siehe **Technische Daten**.

Die halbschnellen Brenner sind besonders für kleinere Töpfe und für Schongaren oder Pochieren geeignet.

Alle Brenner sind mit einer Köchelposition ausgestattet und lassen sich leicht verstellen.

BENUTZUNG DES KOCHFELDS

Zum Zünden eines Kochfeldbrenners drücken Sie den Knebel hinein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des großen Flammensymbols. Halten Sie den Knebel 3 Sekunden gedrückt fest, bis der Brenner zündet. Anschließend können Sie den Brenner auf die gewünschte Stufe einstellen.

Drehen Sie Regler danach in die erforderliche Stellung.

Falls die Brennerflamme versehentlich erlischt, stellen Sie den Drehknopf aus. Versuchen Sie ihn aber nicht sofort erneut zu zünden, sondern warten Sie mindestens eine Minute.

Der Drehknopf kann ganz einfach auf eine niedrigere Stufe gestellt werden. Dazu drehen Sie ihn in Richtung des kleineren Flammensymbols.

WICHTIG: Die gusseisernen Topfringe des Geräts sind erheblich schwerer als bei anderen Gaskochfeldern. Sie müssen daher beim Abnehmen und erneuten Montieren besonders darauf achten,

Es ist unbedingt zu beachten, dass Sie diese anheben und nicht über die benachbarten Emailleteile schieben. Die Emaillebeschichtung kann ansonsten beschädigt werden.

Deutsch

WICHTIGE PUNKTE ZUR SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter dem Topf zu sehen sind. Nutzen Sie einen Deckel, um den Siedepunkt schneller zu erreichen (**Abb.4.2**).

Zwischen großen Töpfen sollte ein ausreichender Abstand gelassen werden.

Töpfe und Kessel mit nach innen oder außen gewölbten Böden dürfen nicht benutzt werden (**Abb.4.3**).

Siedehilfen wie Asbest- oder Geflechtmatten sind **NICHT** zu empfehlen (**Abb.4.4**). Dadurch wird die Brennerleistung vermindert und die Topfträger können Schaden nehmen.

Vermeiden Sie stets instabile oder deformierte Töpfe, die leicht umkippen können, sowie Töpfe mit geringem Bodendurchmesser wie bspw. Milchtöpfe oder kleine Eierkochtöpfe (**Abb.4.5**).

Für Töpfe wird ein Mindestdurchmesser von 120 mm empfohlen. Der maximal zulässige Topfbodendurchmesser beträgt 280 mm.

SETZEN SIE Kochgefäße auf den Kochfeldern, deren Kanten überlappen.

BENUTZEN SIE NIE Kochgeräte, die über die Frontblende hinausragen.

Stellen Sie alle Kochgeräte mittig über die Brenner.

Topf- oder Pfannengriffe immer von der Herdfront abgewendet und außer Reichweite kleiner Kinder drehen.

LASSEN SIE FRITTEUSEN NIEMALS unbeaufsichtigt.

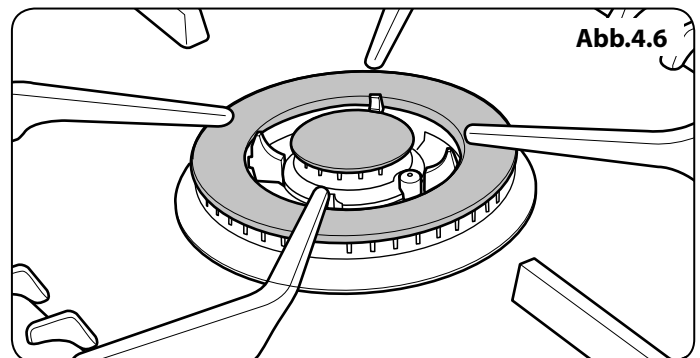
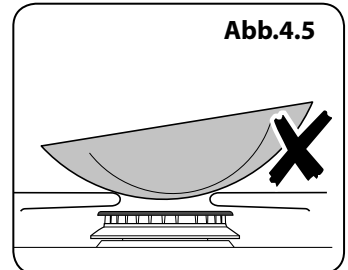
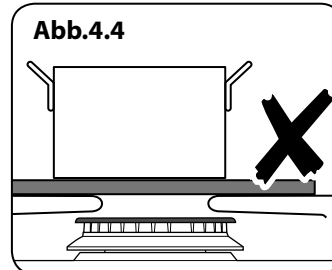
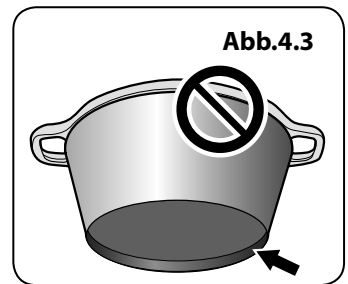
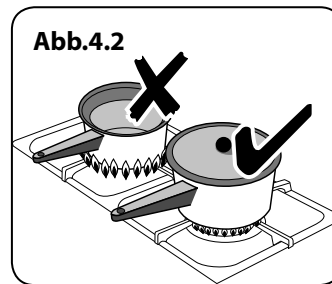
Wok-Kochfeld

Beim Wok-Kochfeld wird die Hitze gleichmäßig über eine große Fläche verteilt. Daher eignet es sich ideal für größere Töpfe und Woks/Pfannen (**Abb.4.6**).

Bei kleineren Töpfen sind die oben beschriebenen Kochfeldbrenner ggf. effektiver.

Wischen Sie die Emaille-Oberfläche des Geräts um die Kochfeldbrenner herum ab, sobald etwas übergelaufen ist. Versuchen Sie, die Flächen abzuwischen, während die Emaille noch warm ist.

HINWEIS: Aluminiumpfannen können metallische Spuren an den Topfträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem geeigneten Metallreiniger abgewischt werden.



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

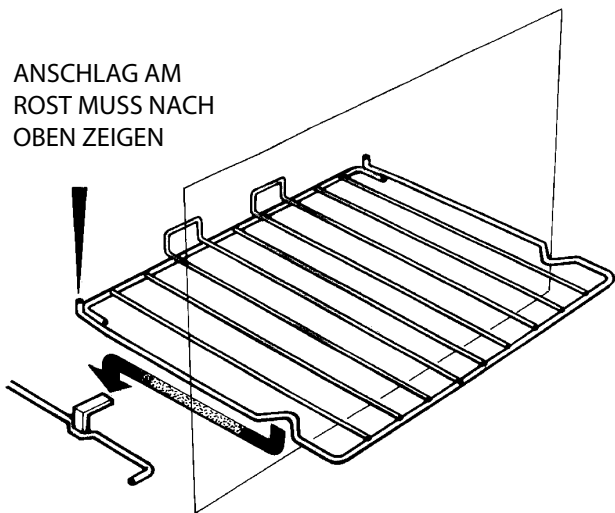
Es kann sich Kondenswasser auf dem Herd bilden. Dies ist ganz normal und kein Grund zur Besorgnis. Es kommt zur Kondensation, wenn Hitze und Feuchtigkeit vorhanden sind, also beispielsweise beim Kochen.

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

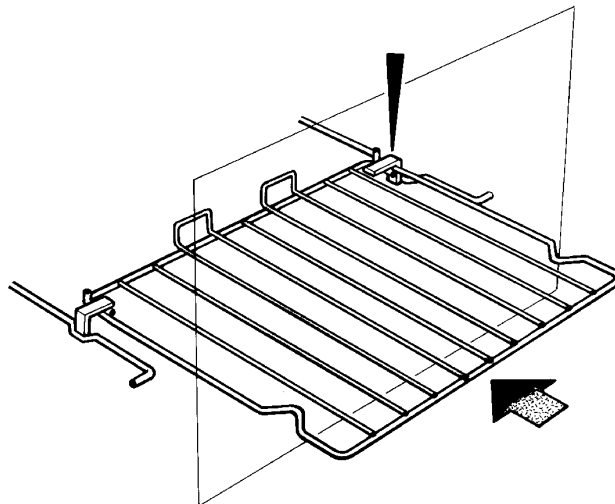
ANSCHLAG AM ROST MUSS NACH OBEN ZEIGEN



DESN 511867

Abb.4.2

ROSTANSCHLAG UND KIPPHEMMUNGSKLAMMER



DESN 511866

Deutsch

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.

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 Folienverschluss **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.

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.

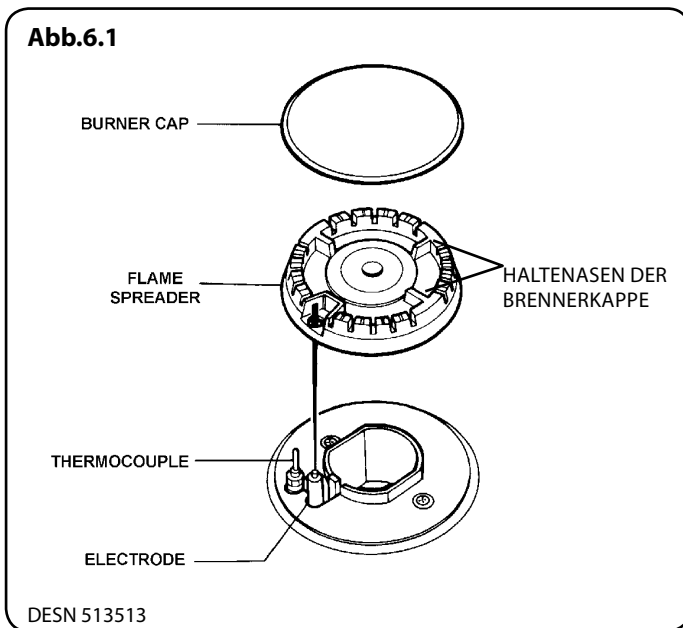
6. Reinigung und Pflege

NICHT VERGESSEN: Heißes Kochgerät – Vorsicht

- ⚠ **Schalten Sie vor der Reinigung stets den Hauptschalter AUS.**
- ⚠ **Reinigen Sie dieses Gerät NICHT mit Dampfstrahlreinigern.**
- ⚠ **Verwenden Sie zur Reinigung so wenig Wasser wie möglich.**
- ⚠ **Verwenden Sie KEINE Scheuerschwämme, Ofenreiniger oder Reiniger mit Zitronensäure auf emaillierten Flächen.**
- ⚠ **Nutzen Sie zur Reinigung emaillierter Oberflächen kein Hob Brite.**

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, der unter www.agacookshop.co.uk erhältlich ist.**
- ⚠ **Falls Milch oder Fruchtsaft oder andere säurehaltige Flüssigkeiten auf der Emaille verschüttet werden, sollten diese sofort aufgewischt werden.**
- ⚠ **Wischen Sie etwaige Kondensationsstreifen an der Frontplatte um die Backofentüren herum ab. Andernfalls könnte sich die 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.**



Gaskochfeld

- ⚠** Läuft eine Flüssigkeit auf eine Brennerkappe oder einen Topfring aus, versetzen Sie den Topf auf einen anderen Brenner. Den verschmutzten Brenner können Sie nach dem Erkalten mit warmer Seifenlauge abwischen.
- ⚠** Achten Sie nach dem Reinigen darauf, dass alle Teile trocken sind. Achten Sie beim Anbringen der Brennerkappe und des Brennerkopfs darauf, dass die Öffnung im Brennerkopf richtig über der Zündelektrode sitzt (siehe Abb.6.1), und dass die Brennerkappe genau auf dem Brennerkopf aufliegt.
- ⚠** Die Zündelektrode darf nicht verbogen oder beschädigt werden. Andernfalls wird die Funkenzündung beeinträchtigt.
- ⚠** Die Herdplatte ist versiegelt. Entfernen Sie zum Reinigen die Topfträger und wischen Sie die sichtbaren Flächen ab.
- ⚠** **HINWEIS:** Die folgenden losen Teile **DÜRFEN NICHT** in der Spülmaschine gereinigt werden, denn dadurch kann die Oberfläche beschädigt werden oder sich verfärben: Topfringe, Brennerkappen, Brennering und Brennerkopf.
- ⚠** Aluminiumpfannen können Musterungen an den Topfträgern hinterlassen. Dies hat jedoch keine negativen Auswirkungen auf die Haltbarkeit der Emaillebeschichtung.
- ⚠** Die Gerätegarantie erstreckt sich **NICHT** auf einen fehlerhaften Gebrauch der Topfringe.

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 Laufschienen 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 Laufschienenaufgaben können mit einem feinen Seifenschwamm entfernt werden.
- ⚠** **HINWEIS:** Achten Sie beim Reinigen darauf, die Thermostatphiolen in den Öfen **NICHT** beschädigt werden.

Deutsch

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. Die Türen NICHT in Wasser tauchen, da sie mit Dämmstoff befüllt sind, dass durch zu viel Feuchtigkeit beschädigt wird.

Bedienelemente

- ⚠ Die Emailleflächen unter den Drehknöpfen sind entsprechend dem Abschnitt „Türverkleidung“ zu behandeln. Die Verwendung von großen Wassermengen ist in jedem Fall zu vermeiden.
- ⚠ Ofenreiniger, Scheuerschwämme oder Scheuerpulver zur Reinigung der Kunststoffknöpfe dürfen NICHT verwendet werden. Ein Abwischen mit einem feuchten Tuch sollte ausreichen.
- ⚠ TIPP: Reinigen Sie Ihr Modul regelmäßig. Vorzugsweise jedes Mal, wenn Sie es gebrauchen.
- ⚠ WICHTIG: AGA empfiehlt, von der Vitreous Enamel Association (VEA) zugelassene Reiniger zum Reinigen der Glasemailleflächen 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. Installationsanweisungen

WARNUNG!

Lesen Sie sich die Warn- und Vorsichtshinweise am Anfang dieses Abschnitts durch. Wenn die in diesen Anweisungen enthaltenen Informationen nicht befolgt werden, kann dies zu Sachschäden oder Verletzungen führen.

NUTZEN SIE Benzin oder andere entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts lagern oder verwenden.

VORGEHENSWEISE BEI GASGERUCH

BEFEUERN SIE kein Gerät.

BERÜHREN SIE keine elektrischen Schalter.

NUTZEN SIE keinerlei Telefone im Haus.

Kontaktieren Sie unmittelbar Ihren Gaslieferanten über das Telefon eines Nachbarn. Leisten Sie den Anweisungen des Gaslieferanten Folge.

Rufen Sie die Feuerwehr an, wenn Sie ihren Gaslieferanten nicht erreichen können.

Installation und Service müssen von einem qualifizierten Installateur, einem qualifizierten Dienstleister oder Gaslieferanten durchgeführt werden.

WARNUNG! Dieser Herd muss mit einem geeigneten Gerät installiert werden, das eine dauerhafte Trennung der spannungsführenden und Nullleiter ermöglicht. Während Anschluss oder Trennung vor der Ausführung elektrischer Arbeiten muss der Herd dauerhaft von Stromversorgung und Erdung getrennt werden.

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

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

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.

8. Installation - Einleitung

⚠ Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät aufstellen bzw. verwenden.

⚠ 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.

- Vergewissern Sie sich vor Beginn der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Art und Druck der Gasversorgung) und Geräteeinstellungen miteinander kompatibel sind.
- Die Einstellungen dieses Geräts stehen auf dem Typenschild.
- Das Typenschild befindet sich im mittleren Lüftungsschlitze neben dem Frontplattenboden.
- Dieses Gerät wird nicht mit einer Abscheidevorrichtung für Verbrennungsprodukte verbunden. Bei Installation und Anschluss müssen die aktuell geltenden Installationsvorschriften eingehalten werden. Besonders zu beachten sind die jeweiligen Anforderungen an die Belüftung (BS 5440 Teil 2).
- Auch die geltenden Anforderungen seitens der regionalen Gasversorgung und der örtlichen Behörden sind zu erfüllen.
- In Ihrem eigenen Interesse und zur korrekten Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen müssen alle gasbetriebenen Geräte von einem Fachbetrieb installiert werden. Eine unsachgemäße Geräteinstallation kann gesetzliche Strafen nach sich ziehen.
- Nach Abschluss der Arbeiten muss die Gasinstallation auf Dichtheit geprüft werden.

⚠ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

- Das Gerät ist für die Spannung ausgelegt, die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Das Gerät wird zusammen mit einem AGA Total Control oder AGA Dual Control geliefert und links von diesem installiert.
- Die Installation des R7/eR7-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.
- **DER AGA HAUPTHERD WIRD AB WERK FERTIG MONTIERT GELIEFERT.**
- **DIE ENDGÜLTIGE INSTALLATION ERFOLGT VOR ORT DURCH EINEN AUTORISIERTEN AGA-FACHMANN.**
- Das AGA-Modul wird vom Hersteller fertig montiert geliefert.

9. Standort

Siehe **Abb.9.1**

Es wird empfohlen, jegliches weiches Bodenmaterial an der Stelle zu entfernen, an der das Modul installiert wird.

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 Lüftungsschlitze in der Nähe der Frontplatte.

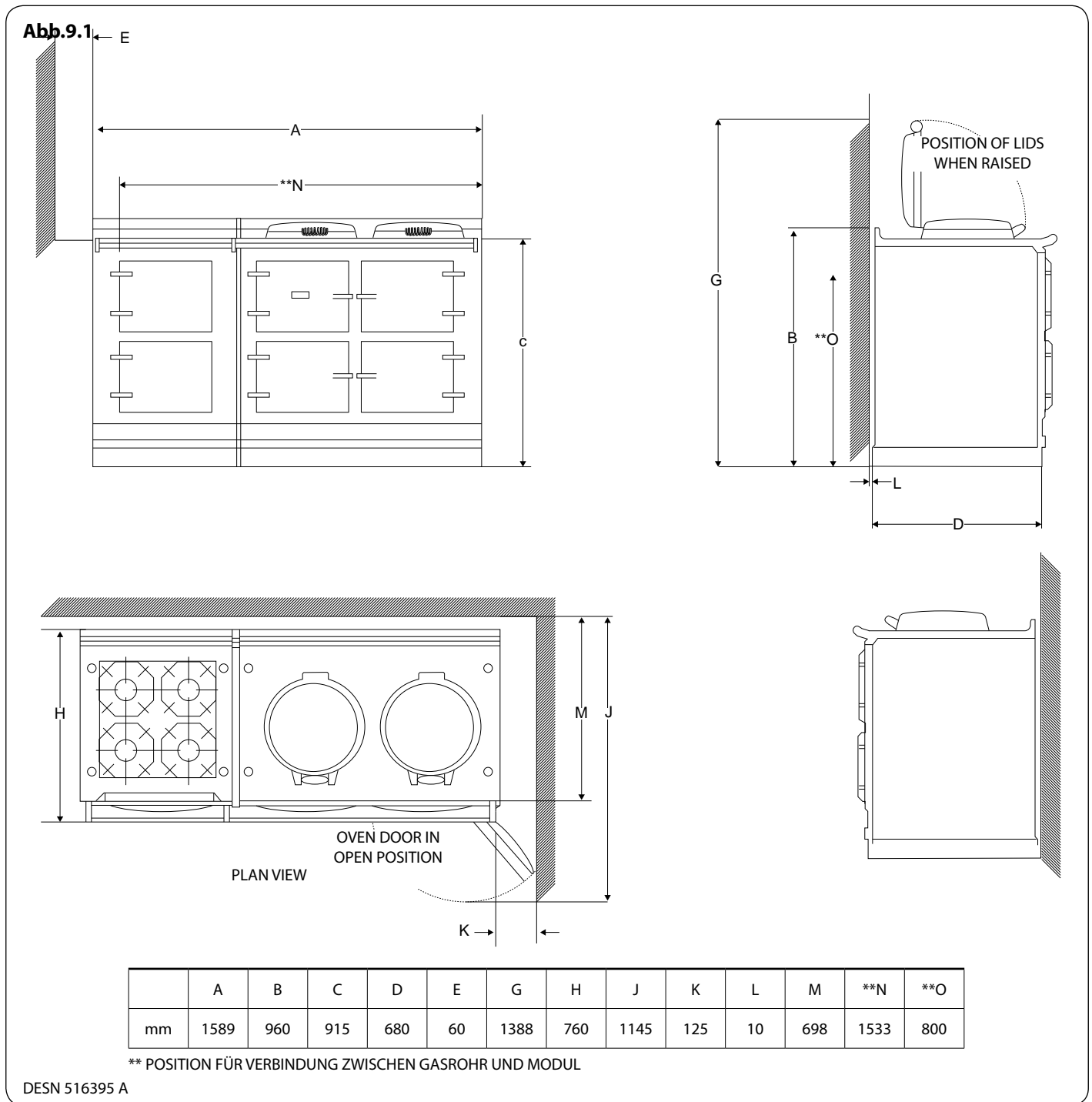
Der Anschluss eines individuellen Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) an den Stromkreis des Herdes zur Vermeidung von Fehlauslösungen wird empfohlen, ist aber nicht vorgeschrieben.

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

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

Technische Daten

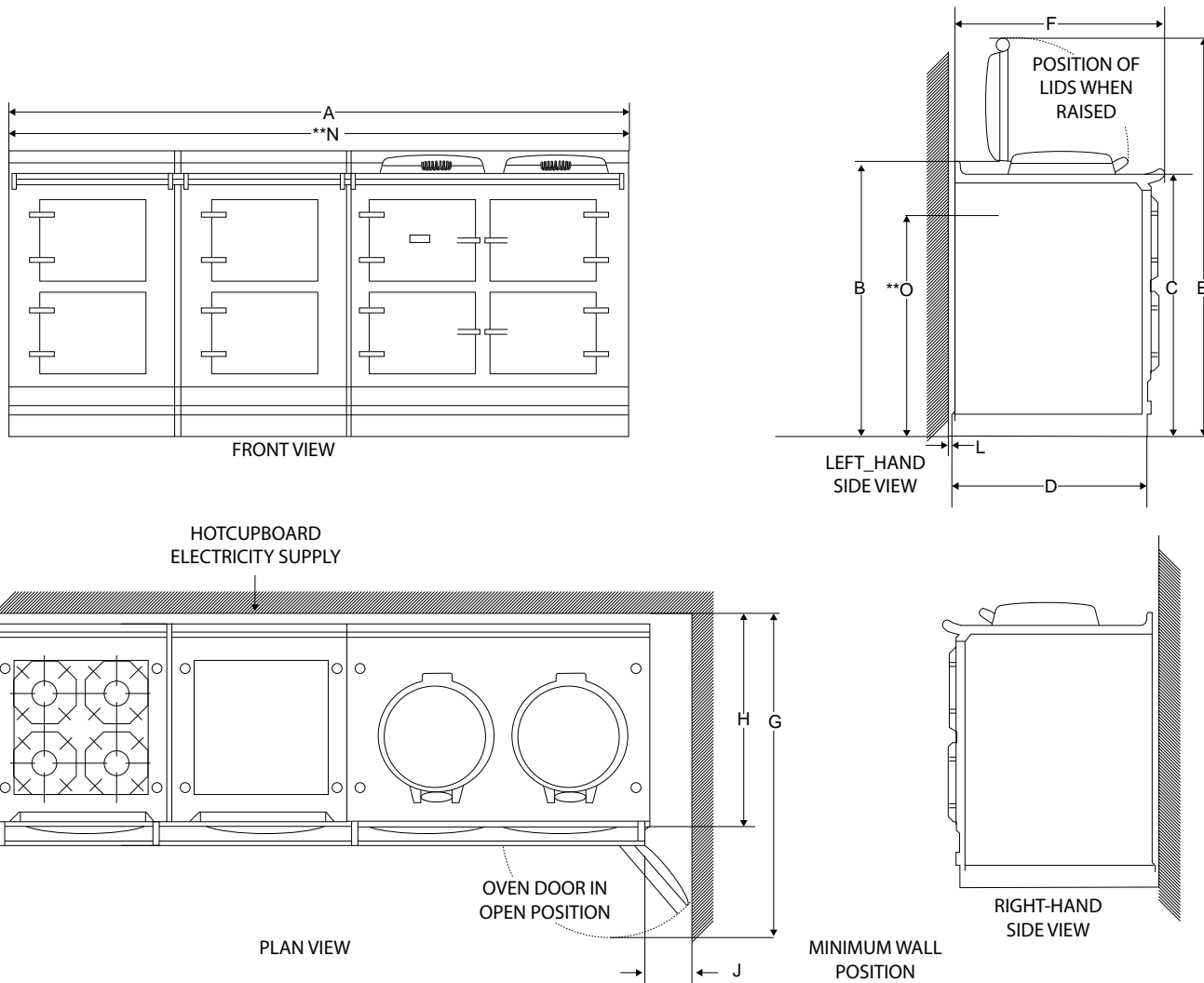
AGA eR7 / R7 mit Gaskochfeld-Modul



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 Gaskochfeld-Modul

Abb.9.2



	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	**N	**O
mm	2089	960	915	680	1388	760	1145	698	125	10	634	2033	800

** POSITION FÜR VERBINDUNG ZWISCHEN GASROHR UND MODUL

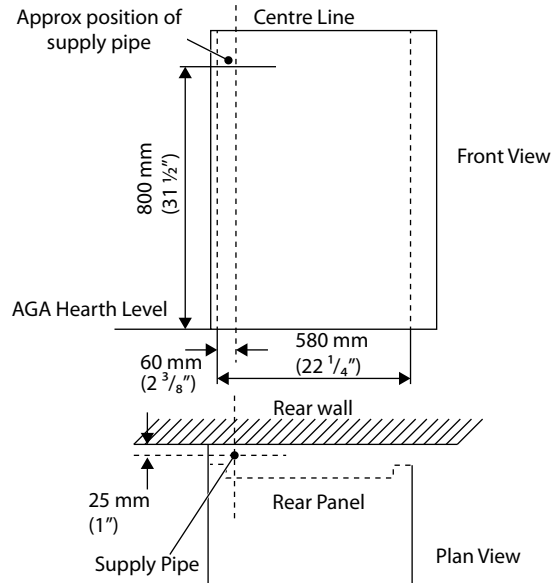
DESN 516862 A

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.

Deutsch

Gasanschlüsse

Abb.9.3



DESN 511647

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.

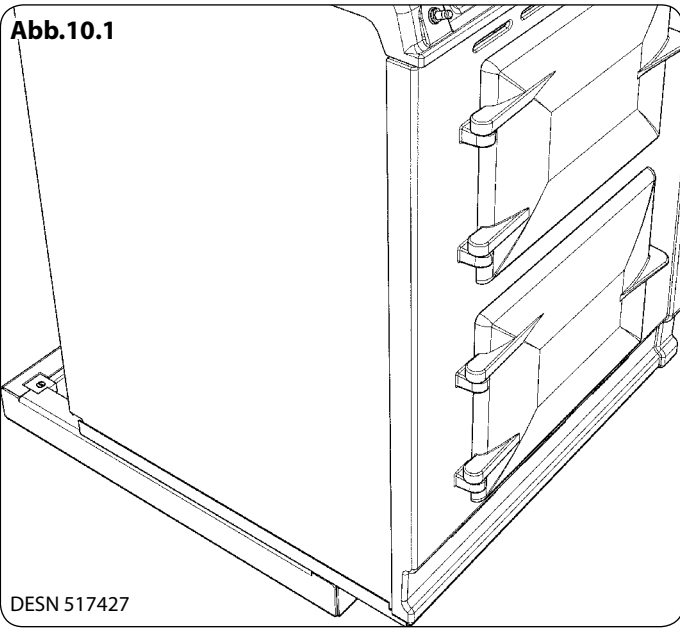
Sobald gewährleistet ist, dass alle Raumanforderungen und Vorschriften für die kombinierte Anordnung (AGA R7 / eR7 und Modul) erfüllt sind, können die Montage und Installation wie folgt ablaufen:

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 = 110 kg.
- Modul = 129 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.10.2**).
5. Bei der Montage des Moduls neben einem Wärmeschrank ist mittels des mitgelieferten Abstandshalters ein Abstand von 16,5 mm vorzusehen (siehe **Abb.10.3**).
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.10.2** 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.

Abb.10.1



NUR BEI AGA R7/eR7 + MODUL

Abb.10.2

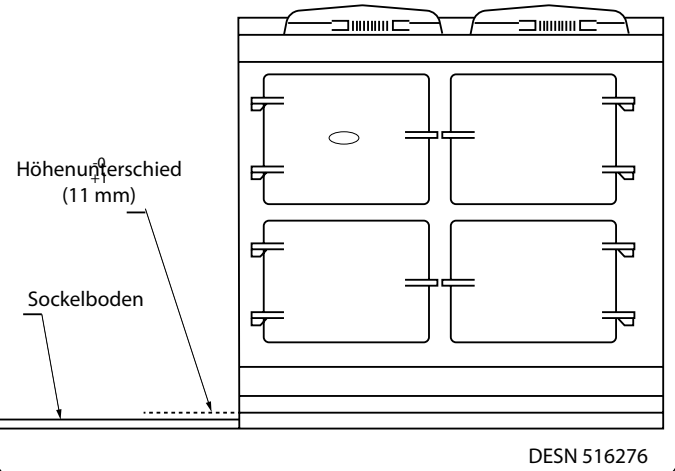
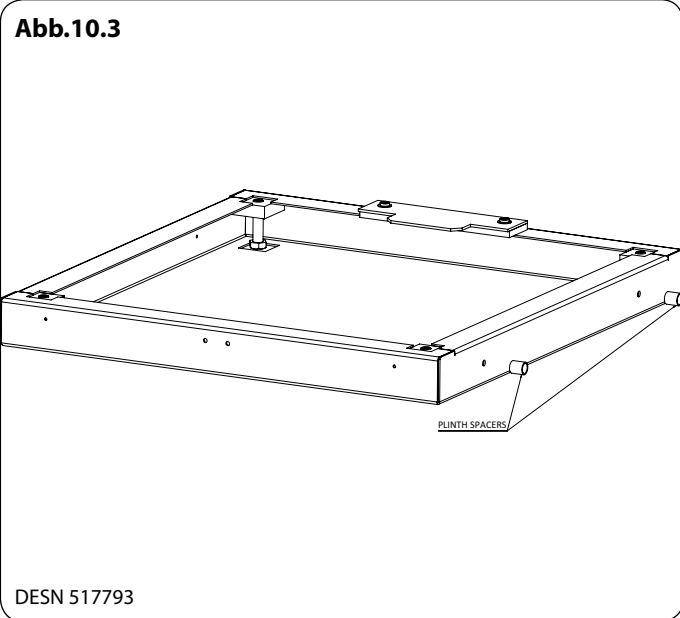


Abb.10.3



NUR BEI AGA R7/eR7 mit Wärmeschrank + MODUL

Abb.10.4

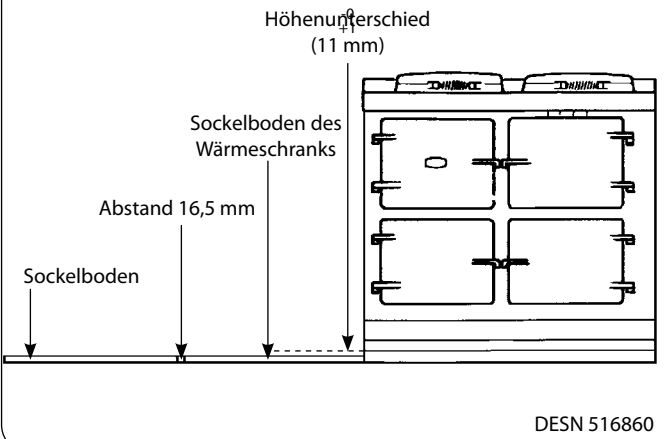
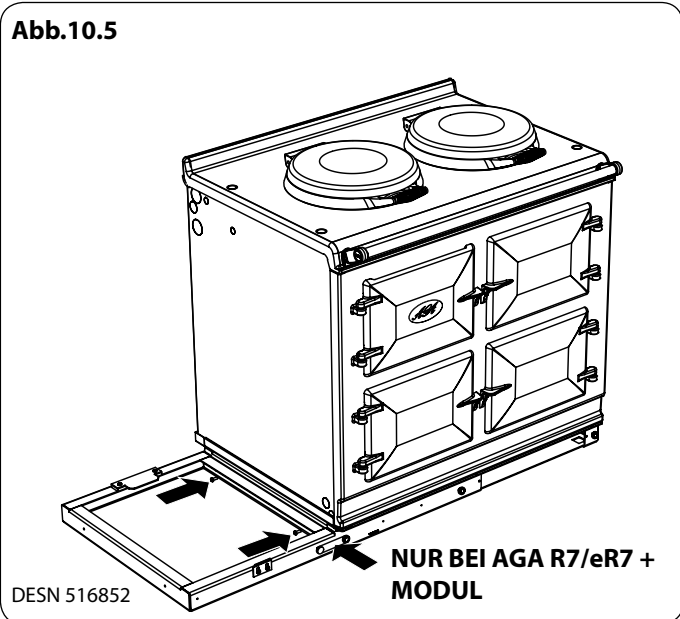
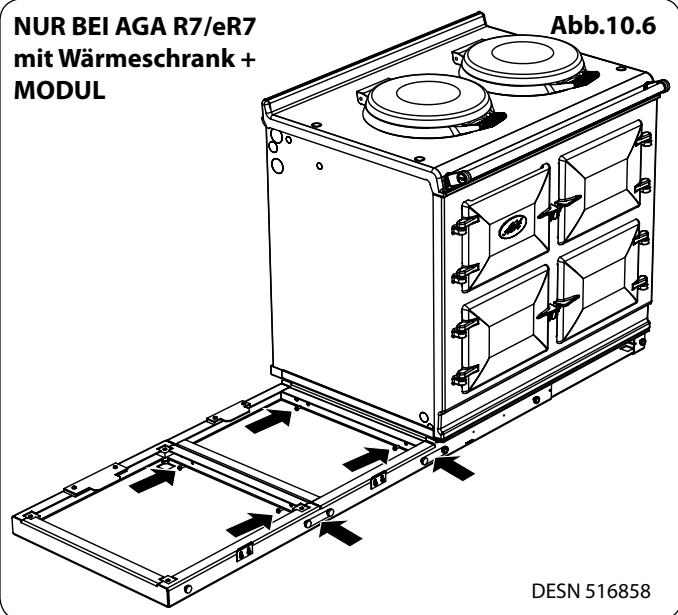


Abb.10.5



NUR BEI AGA R7/eR7 mit Wärmeschrank + MODUL

Abb.10.6



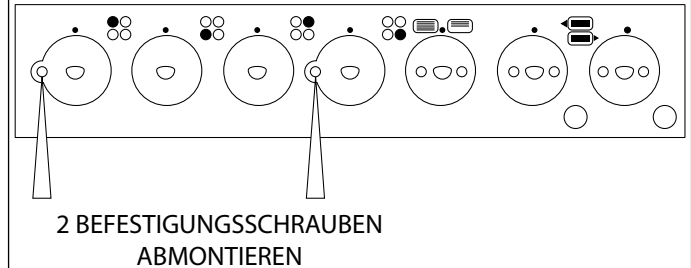
11. Gasanschluss

1. Entfernen Sie vor dem Anschließen der Elektrik die obere Platte wie folgt vom Modul:-
2. Entfernen Sie alle Topfringe und alle Bedienknäufe.
3. Montieren Sie die vier Chromschrauben und die vier Befestigungsschrauben von der oberen Platte ab (2 pro Seite).
4. Entfernen Sie die beiden Schrauben vom Bedienfeld (aus in der linken Öffnung und die andere in der mittleren (Siehe **Abb.11.1**).
5. Ziehen Sie die obere Platte leicht nach vorne und heben Sie sie vorne an. Halten Sie die obere Platte fest, und klemmen Sie die Leiter zu den beiden Anzeigelampen ab. Nehmen Sie die obere Platte ab.
6. Legen Sie die Herdplatte vorsichtig und gut geschützt mit der Oberseite ab.

Entfernen Sie die Herdplatte wie folgt:-

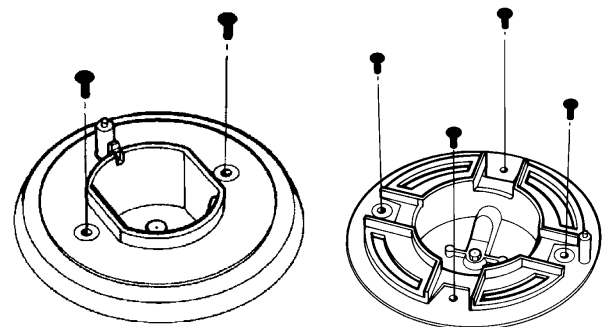
7. Entfernen Sie die Brennerköpfe und Brennerkappen.
8. Montieren Sie alle Schrauben von den Brennerumrandungen auf der Herdplatte ab (4 am Wok Brenner und je 2 an den anderen Brennern). (Siehe **Abb.11.2**).
9. Nehmen Sie die Brennerumrandungen und Dichtungen vorsichtig ab. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen und die Brenner Elektroden nicht beschädigt werden.
10. Schrauben Sie das Masseband von der Schelle auf der linken Bedienfeldseite ab.
11. Nehmen Sie das Kochfeldgussteil ab.
12. Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr zum Gerät ausgeschaltet und isoliert ist.
13. Schließen Sie die Hauptleitung an den Klemmenblock an der Rückseite des Herds an (siehe **Elektroanschluss**).
14. Schieben Sie Modul auf den Sockel, bis die hintere Haltelasche vollständig in die Aussparung im Geräteboden einrastet. (Siehe **Abb.11.3**). Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt auf dem Sockel steht. Falls ja, kann die vordere Haltelasche in die Aussparung an der Unterseite der Bodenplatte eingeklinkt werden. Wenn die vordere Haltelasche richtig eingerastet ist, können Sie beiden M6 Schrauben festziehen, um die Teile in Einbaulage zu fixieren.
15. 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.

Abb.11.1



DESN 517426

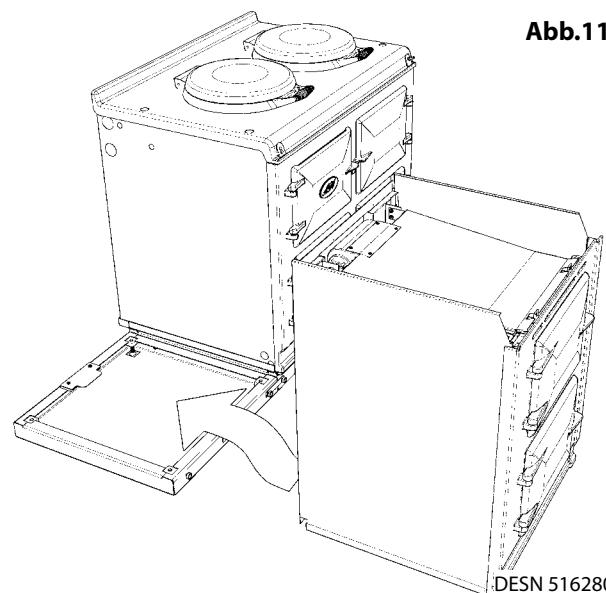
Abb.11.2



(NUR WOK-BRENNER)

DESN 511646

Abb.11.3

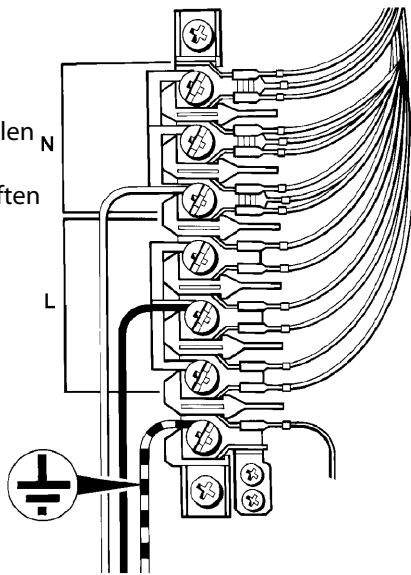


DESN 516280

Abb.11.4

EINPHASIGER ANSCHLUSS -

Mindestens 4 mm² zur Einhaltung der aktuell gültigen lokalen und landesweiten Installationsvorschriften



DESN 513370

Elektroanschluss

Die elektrischen Anschlüsse befinden sich auf der Rückseite des Geräts.

Siehe **Abb.11.4** und **Abb.11.5** zeigt die Verdrahtung des Geräts.

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

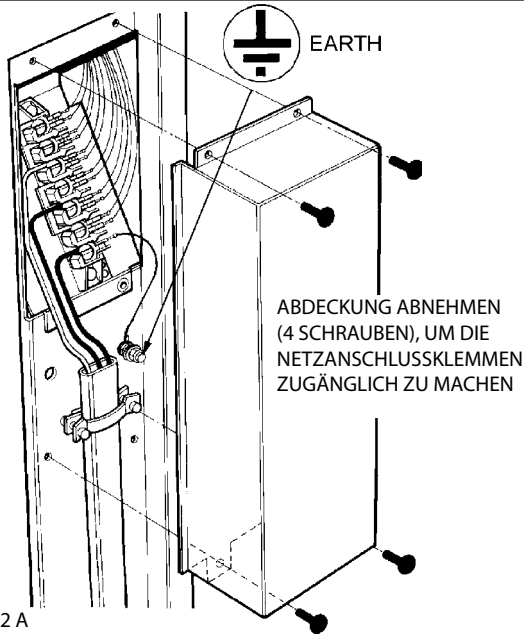
Die elektrische Gesamtlast des Geräts beträgt ca. 3,5 kW. Der verwendete Kabelquerschnitt muss für diese Last geeignet sein und allen lokalen Anforderungen entsprechen (d.h. PVC-isoliertes Kabel IEC 60227 - Code 53 für normale Kabel).

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 Modul positioniert werden, sondern muss sich innerhalb eines Abstands von 2 Metern vom Gerät befinden.

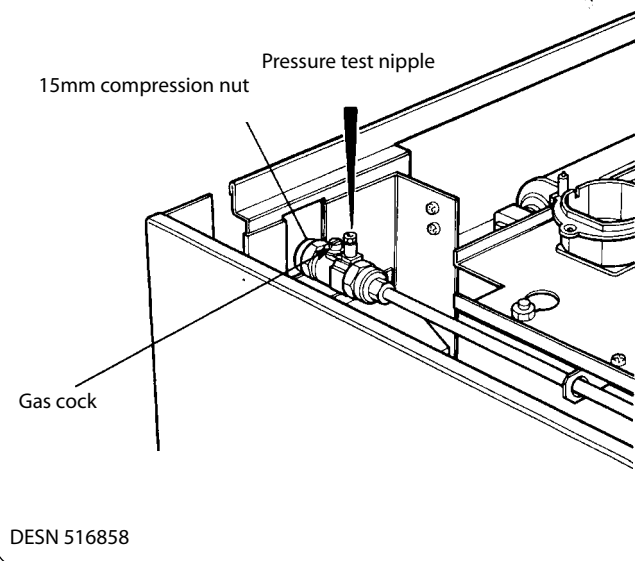
Das Gerät muss über einen zweipoligen Trennschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an eine 30/32 A Stromversorgung angeschlossen werden. Das Stromkabel zum Netzanschluss muss einen Mindestquerschnitt von 4 mm² haben, um der neuesten Fassung der örtlichen und landesweiten Elektroinstallationsvorschriften zu genügen.

Abb.11.5



DESN 513372 A

Abb.11.6

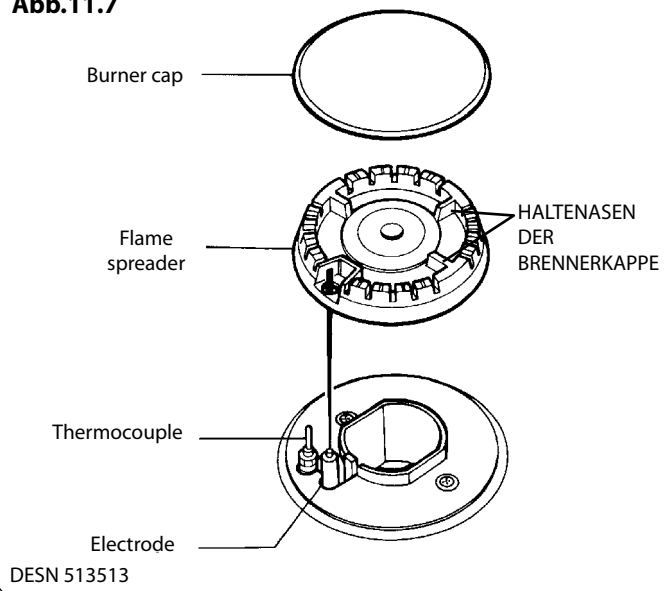


Gasanschluss

Der Herd muss mit einer fest verlegten Rohrleitung verbunden werden, die nicht weniger als 15 mm Durchmesser haben darf. Der Anschluss erfolgt über eine 15 mm Klemmringverschraubung direkt unterhalb der Herdplattenhöhe auf der Rückseite links am Herd.

1. Kennzeichnen Sie die richtige Stelle für den Gasanschluss des Herdes an der Wand.
2. Stellen Sie die Gasversorgung ab, und schließen Sie die Rohrleitung so an, dass die gekennzeichnete Stelle erreicht wird.
3. Prüfen Sie die Gasversorgung nach dem Anschließen auf Dichtheit.
4. Stellen Sie die endgültige Gasverbindung zum Herd (15 mm Klemmring) her, indem Sie die Leitung an den Gashahn bzw. die Druckprüfverschraubung anschließen. (Siehe **Abb.11.6**).
5. Prüfen Sie die Gasversorgung nach dem Anschließen auf Dichtheit.

Abb.11.7

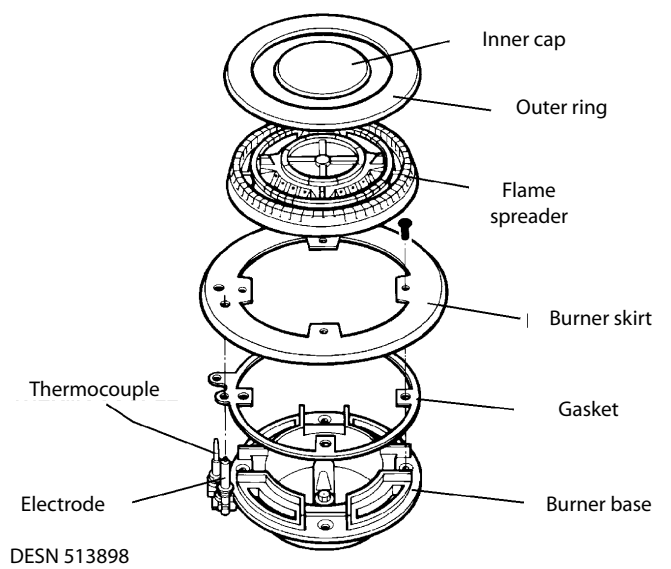


Druckprüfung

Der Druckprüfer befindet sich hinten auf der linken Geräteseite direkt unter der Herdplattenhöhe. (**Abb.11.6**).

1. Montieren Sie die Schraube vom Druckprüfnippel ab. Bringen Sie den Druckmesser am Druckprüfnippel an.
2. Stellen Sie den Gashahn auf ON.
3. Stellen Sie einen der Brennerköpfe und eine Brennerkappe auf Betriebsposition ein. Drücken Sie den zugehörigen Knauf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um das Gas auf volle Leistung zu stellen. Zünden Sie den Brenner nun mit einem Streichholz.
4. Bei der Erdgasprüfung sollte der Druck nominell 20 mbar betragen (8 Zoll Wasserdruckmanometer).
5. Bei LPG-Geräten (Propan) sollte der Druck nominell 37 mbar betragen (14,8 Zoll Wasserdruckmanometer).
6. Drehen Sie den Regler und den Gashahn zu, nehmen Sie das Manometer ab und bringen Sie die Druckprüfschraube wieder am Prüfnippel an.
7. Stellen Sie den Gashahn wieder auf ON.
8. Prüfen Sie auf Gasdichtheit.

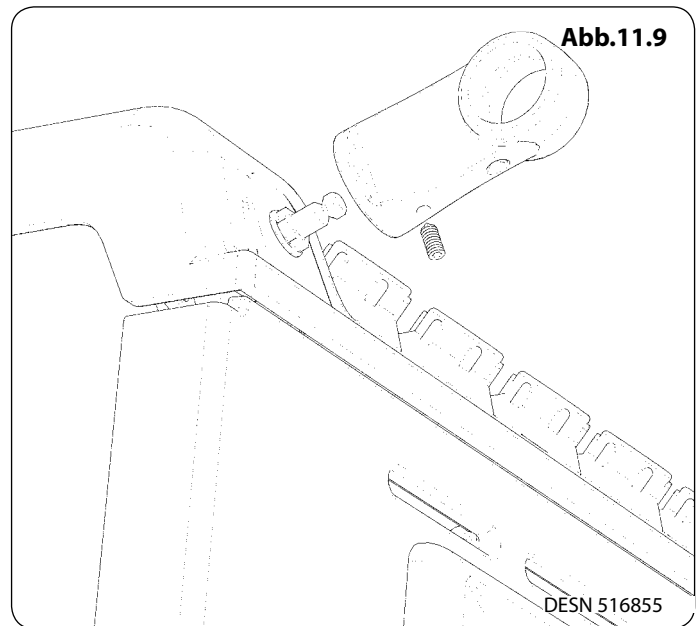
Abb.11.8



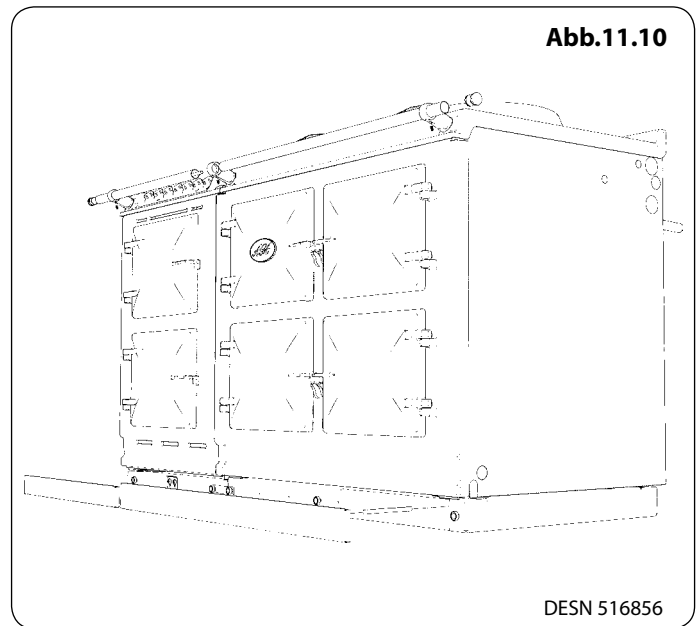
Deutsch

Verschraubung prüfen

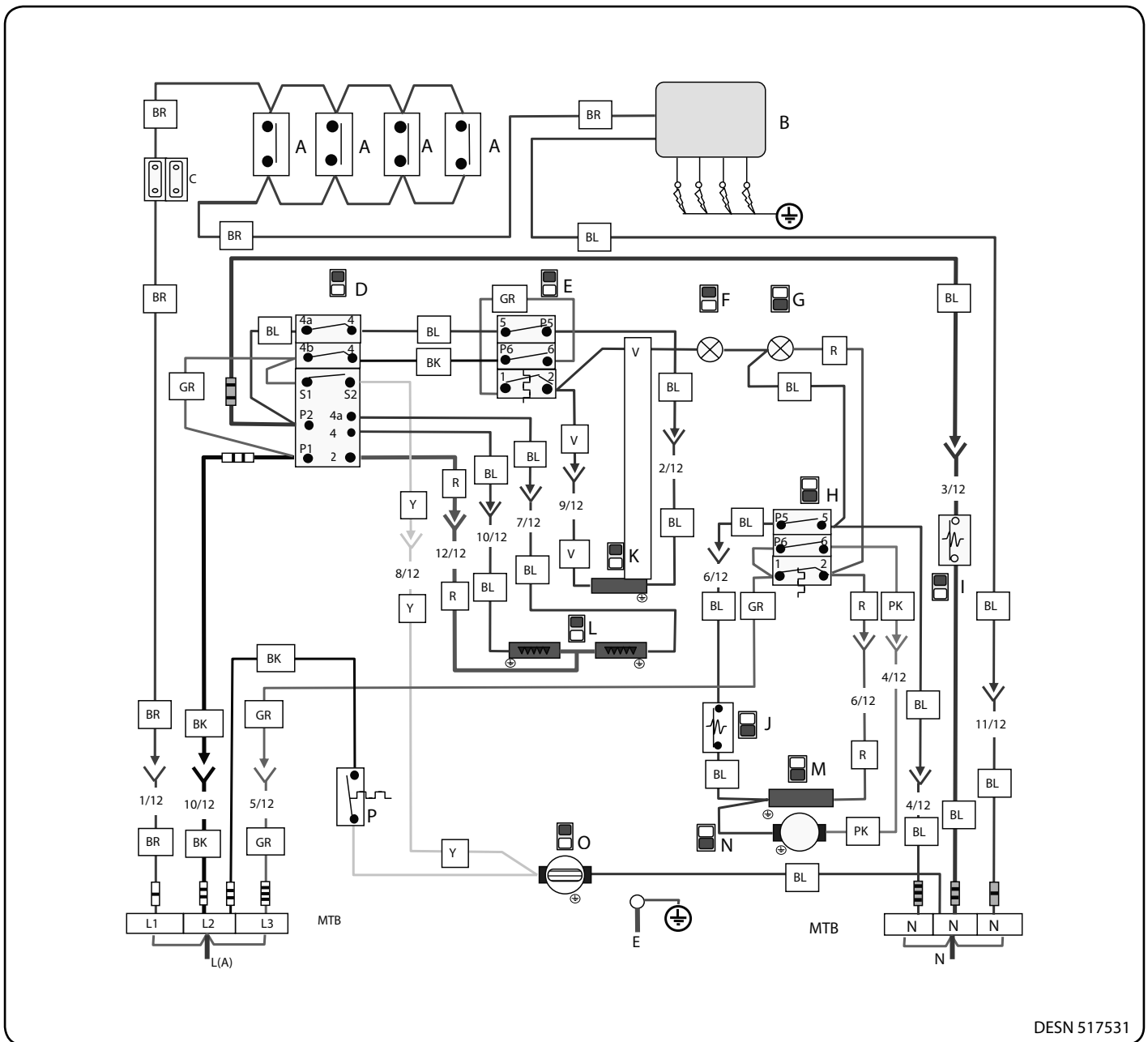
1. Bringen Sie das (mitgelieferte) Klebeband an der Unterseite des Überlappstreifens an der Modul-Herdplatte an.
2. Bringen Sie das Modulkochfeld wieder an. Montieren Sie das Kochfeld in umgekehrter Reihenfolge und lassen Sie die Kabelstrangstecker der Abdeckplatte in den Anschlüssen einrasten, die im Herdchassis montiert sind. Stellen Sie sicher, dass die Brennerköpfe und Brennerkappen richtig angebracht (Siehe **Abb.11.7** und **Abb.11.8**) und die Elektroden nicht beschädigt sind.
3. Bringen Sie die Abdeckplatte wie folgt wieder am Modul an:
4. Halten Sie die obere Platte vorne fest, und klemmen Sie die Erdkabel und Leiter wieder an die beiden Anzeigelampen an.
5. Legen Sie die obere Platte wieder vorsichtig auf das Gerät. Achten Sie darauf, die Kabel oder Lampen nicht zu beschädigen.
6. Die Öffnungen für die Reglerspindeln müssen korrekt fluchten. Bringen Sie anschließend die 2 Schrauben wieder am Bedienfeld an.
7. Schrauben Sie die obere Platte mit den 4 Schrauben wieder locker an.
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. (Siehe **Abb.11.9**).
10. Montieren Sie als nächstes die Gewindestange in den Einsatz auf einer Seite des Modulhandlaufs. Führen Sie anschließend den Handlauf durch die Halterung hindurch und verschrauben Sie die beiden Handlaufteile miteinander. (Siehe **Abb.11.10**).
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.11.10**).
14. Nehmen Sie den AGA R7/eR7 entsprechend der Beschreibung in der jeweiligen Installationsanleitung in Betrieb und testen Sie alle Funktionen des Moduls.



12. Schaltplan



A. Zündschalter für Gashahn

B. Funkengeber

C. 2-Wege-Klemmenblock

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. Oberes Ofenelement
Thermoschalter

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

13. Technische Daten

Produktkategorie II₂H₃+

Für Erdgas Gruppe H vorgesehen. Für den Herd ist ein Umbausatz von Erdgas zu einem andern Gas erhältlich.

HERDPLATTE – Erdgas G20				
	Vorne rechts	Hinten links	Hinten rechts	Vorne links
Brennertyp	ULTRASCHNELL	SCHNELL	MITTELSCHNELL	MITTELSCHNELL
Maximale Feuerungsleistung	3,5 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,75 kW
Injektormarkierung	130	116	097	097

Druckeinstellposition : Linke Geräteseite direkt unter der Herdplatte

Druckeinstellung : 20 mbar

Brennerzündung : H.T. Spark

HERDPLATTE – L.P. Gas G30 / G31				
	Vorne rechts	Hinten links	Hinten rechts	Vorne links
Brennertyp	ULTRASCHNELL	SCHNELL	MITTELSCHNELL	MITTELSCHNELL
Maximale Feuerungsleistung	3,5 kW (250 g/h) (0,50 l/h)	3,0 kW (214 g/h) (0,42 l/h)	1,75 kW (125 g/h) (0,25 l/h)	1,75 kW (125 g/h) (0,25 l/h)
Injektormarkierung	95	85	65	65

Druckeinstellposition : Linke Geräteseite direkt unter der Herdplatte

Druckeinstellung : G30: 28 - 30 mbar G31: 37 mbar (Butan - Propan G30/G31)

Brennerzündung : H.T. Spark

NIEDERLANDE (NG) G25/G25.3 - (Gerätekategorie 2E(43.46 - 45.3MJ/M ³ (0°C))				
	Vorne rechts	Hinten links	Hinten rechts	Vorne links
Brennertyp	ULTRASCHNELL	SCHNELL	MITTELSCHNELL	MITTELSCHNELL
Maximale Feuerungsleistung	3,3 kW	2,85 kW	1,65 kW	1,65 kW
Injektormarkierung	132 (F2)	121 (F2)	094 (Y)	094 (Y)

Druckeinstellposition: Hinten links direkt unter der Herdplatte

Druckeinstellung: 25 mbar

Brennerzündung: H.T. Spark

ELEKTROGRILLS UND -ÖFEN: 230 V, 50 Hz EINPHASIG, 30 AMP	
Nennleistung Grillelement	2 x 1,05 kW
Nennleistung oberer Ofen	1,0 kW
Unterer Ofen (Heißluft)	1,4 kW

14. Wartung

- Ihr Aga-Modul mit Gasherd sollte von einem Techniker, der in einem Gasregister erfasst ist, jährlich einer Sicherheitsprüfung unterzogen und regelmäßig gewartet 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.
- **NUTZEN SIE** Veränderungen oder Modifikationen am Gerät vornehmen.

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