



LPRT 517918

AGA eR7 und R7 (Wärmeschrank mit Induktionskochfeld)

DIESE BETRIEBSANLEITUNG IST IN VERBINDUNG MIT DEM INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH FÜR DEN HAUPHTHERD ZU LESEN.



Bedienhandbuch bestehend aus Users and Installation Guide

BITTE BEACHTEN: Beim Austausch eines Geräteteils sollten Sie ausschließlich Ersatzteile verwenden, die den von uns geforderten Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen. Auf keinen Fall sind wiederaufgearbeitete oder nachgemachte Teile zu verwenden, es sei denn, sie besitzen eine eindeutige Zulassung von AGA.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN FÜR EINE SPÄTERE EINSICHTNAHME SORGFÄLTIG AUF



Zur Verwendung in DE

09/19 EINS 517921

Contents

BEDIENUNGSANLEITUNG	2
Einleitung	2
Sicherheit	2
Töpfe	3
Induktionskochfeld	3
Einschalten des Induktionskochfeldes	3
Einstellen der Heizstufe	3
Ausschalten des Induktionskochfeldes	3
Topferkennung	4
Restwärmeanzeige	4
Pause	4
Warmhaltefunktion	4
Automatisches Kochen	4
Minuten-Timer	5
Bediensperre	5
Überhitzungsschutz	5
Beispiel für die Verwendung des Induktionskochfeldes	6
Wärmeschrank	6
Reinigung	7
Installationshinweise	8
Elektroanschluss	8
Gewährleistung und Service	8
Schaltplan	9

BEDIENUNGSANLEITUNG

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den AGA eR7/R7-Wärmeschrank mit Induktionskochfeld entschieden haben. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld ist eine effiziente Art des Kochens, die Ihnen während des Kochvorgangs zusätzliche Kontrolle gibt. Der Wärmeschrank bietet sanfte Wärme in Form eines Niedrigtemperatur- plus Wärmeofens.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch, um ein umfassendes Verständnis der Bedienelemente und der erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen zu erhalten.

Sicherheit

Bitte lesen Sie die folgenden Punkte aufmerksam durch.

- **Wichtige Informationen für Träger von Herzschrittmachern und Insulinpumpen.** Die Funktionen dieses Induktionskochfeldes entsprechen den geltenden Standards zur elektromagnetischen Verträglichkeit. Falls Sie ein solches Gerät tragen und Bedenken haben, fragen Sie bitte Ihren Arzt um medizinischen Rat.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) gedacht, deren körperlichen Fähigkeiten oder geistige Wahrnehmung eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn, sie werden hinsichtlich der Nutzung des Geräts von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt bzw. wurden mit den möglichen Gefahren bei der Nutzung des Geräts vertraut gemacht.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Verwenden Sie kein Kochfeld, das einen Riss oder eine andere Beschädigung aufweist. Sollte ein Riss auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und vereinbaren Sie eine Reparatur.
- Die Oberfläche und die Flächen um das Gerät werden möglicherweise heißer als erwartet und bleiben dies auch noch für eine Weile nach der Benutzung. Kinder sollten sich daher nicht in unmittelbarer Nähe des Geräts aufhalten.
- Bei eingeschaltetem Kochfeld sind magnetische Speichermedien wie z.B. Kreditkarten in einiger Entfernung aufzubewahren.
- Metallische Gegenstände (z.B. Besteck) sollten nicht auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, da sie sehr heiß werden können. Besteck, Geschirr und ungenutzte Pfannen sollten an anderer Stelle aufbewahrt werden.
- Topfgriffe sollten nicht über das Kochfeld hinausragen.
- Töpfe nicht über das Kochfeld schieben.
- Nach Gebrauch ist das Induktionskochfeld auszuschalten. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

- Kochfeld nicht als Schneidebrett verwenden.
- Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung und anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Lüftungsöffnungen nicht versperren, d.h. keine Handtücher, Kleidungsstücke usw. auf die Herdstange hängen.
- Keine Dampfstrahlreiniger zur Reinigung dieses Geräts verwenden.

Brandvermeidung

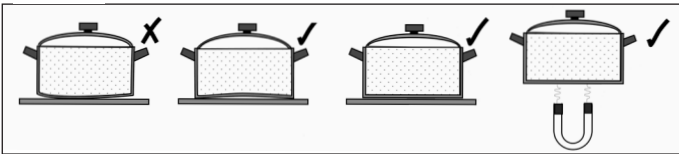
- Um einen Brand zu vermeiden, lassen Sie niemals eine Fritteuse oder eine mit Öl gefüllte Pfanne unbeaufsichtigt. Erhitzen Sie das Öl langsam und beobachten Sie aufmerksam den Vorgang. Um ein Überlaufen beim Zugeben des Frittierguts zu vermeiden, darf der Topf nicht mehr als zu einem Drittel seines Fassungsvermögens mit Öl gefüllt sein.
- **NIEMALS** Wasser zum Löschen von Fett- oder Ölbränden verwenden. In einem solchen Fall NICHT den Topf bewegen. Schalten Sie das Gerät am Wandschalter aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bzw. einem zugelassenen Trockenfeuerlöscher.

Töpfe

Nur speziell empfohlene Töpfe sind beim Kochen auf einem Induktionskochfeld zu verwenden. Geeignet sind im Allgemeinen Töpfe aus Edelstahl und emailliertem Stahl, spezielle Töpfe mit Edelstahlböden oder Gusseisenpfannen mit flachem, emailliertem Boden. Es sei darauf hingewiesen, dass manche Edelstahltöpfe aufgrund mangelnder Qualität möglicherweise nicht funktionieren oder sich nur sehr langsam erhitzen.

Kupfer- und Aluminiumpfannen sowie Keramiktöpfe funktionieren auf einem Induktionskochfeld nicht. Wenn Sie sich nicht sicher sind, testen Sie den Boden des Topfes mit einem Magneten (siehe **Abb.1,1**). Eine starke Anziehungskraft zwischen Magnet und Topfboden weist normalerweise auf eine gute Eignung hin. Eine nur schwache oder gar keine Anziehungskraft lässt normalerweise auf eine nicht geeignete Pfanne schließen. Vergessen Sie jedoch nicht den Magneten zu entfernen, bevor Sie die Pfanne auf das Kochfeld stellen.

Abb.1,1



Verwenden Sie Töpfe, deren Größe mit der markierten Zone übereinstimmt oder die etwas größer sind. Kleine Töpfe und Pfannen heizen langsamer auf. Die Verwendung eines Deckels beschleunigt den Erhitzungsvorgang.



Abb.1,2

Um eine optimale Induktionswirksamkeit zu erzielen, sollten die verwendeten Töpfe und Pfannen über gänzlich flache Böden verfügen.

Die meisten Topfarten geben ein schwaches hörbares Geräusch während des Erhitzungsvorgangs von sich, was jedoch völlig normal ist. Der Ton kann je nach Art und Ausführung des Topfes variieren.

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

Induktionskochfeld

Das Induktionskochfeld arbeitet unabhängig vom AGA-Wärmeschrank. Der Schalter für den Wärmeschrank muss nicht eingeschaltet sein, um das Induktionskochfeld zu verwenden.

Alle Bedienfunktionen des Induktionskochfeldes werden über die Touchpads (Tastenfelder) auf der keramischen Oberfläche angesteuert.

Display-Anzeige

A	Automatisches Kochen	⋈⋈U	Wärmeeinstellungen
U	Topferkennung	⋈ ●	Küchen-Timer aktiv
H	Restwärmeanzeige		Pause aktiv
-L-	Sperre aktiv	-----■	Heizstufe
P	Schnellfunktion	⌋	Anhaltender Tastenfeld-Kontakt

Bedienfeld Abb.1,3

Achten Sie beim Bedienen des Tastenfeldes stets auf einen guten Fingerkontakt, damit das Regelement ansprechen kann.

Touchpads reagieren möglicherweise nicht, wenn die Oberfläche nass ist. Der Tastenfeldbereich sollte mit einem Papiertuch getrocknet werden.

Einschalten des Induktionskochfeldes

Die Verwendung des Induktionskochfeldes erfordert folgende drei Schritte:

1. Berührung des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“
2. Berührung des Tastenfeldes „Induktion EIN/AUS“
3. Einstellung der gewünschten Heizstufe

Wird keine Heizstufe innerhalb von 20 Sekunden festgelegt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Einstellen der Heizstufe

Es kann aus 10 Heizstufen entweder durch Berührung einer einzelnen Stufe oder durch Entlanggleiten des Fingers auf den Tastenfeldern ausgewählt werden. Die ausgewählte Stufe wird daraufhin numerisch und als Heizstufendarstellung angezeigt . Die maximale Einstellung ist .

Nach Berührung des Tastenfeldes für die Schnellfunktion wird das Symbol angezeigt. Die Schnellfunktion ist maximal 10 Minuten aktiv und wechselt anschließend wieder auf Stellung .

Ausschalten des Induktionskochfeldes

Nach dem Gebrauch sollte das Kochfeld durch Berühren des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“ ausgeschaltet werden.

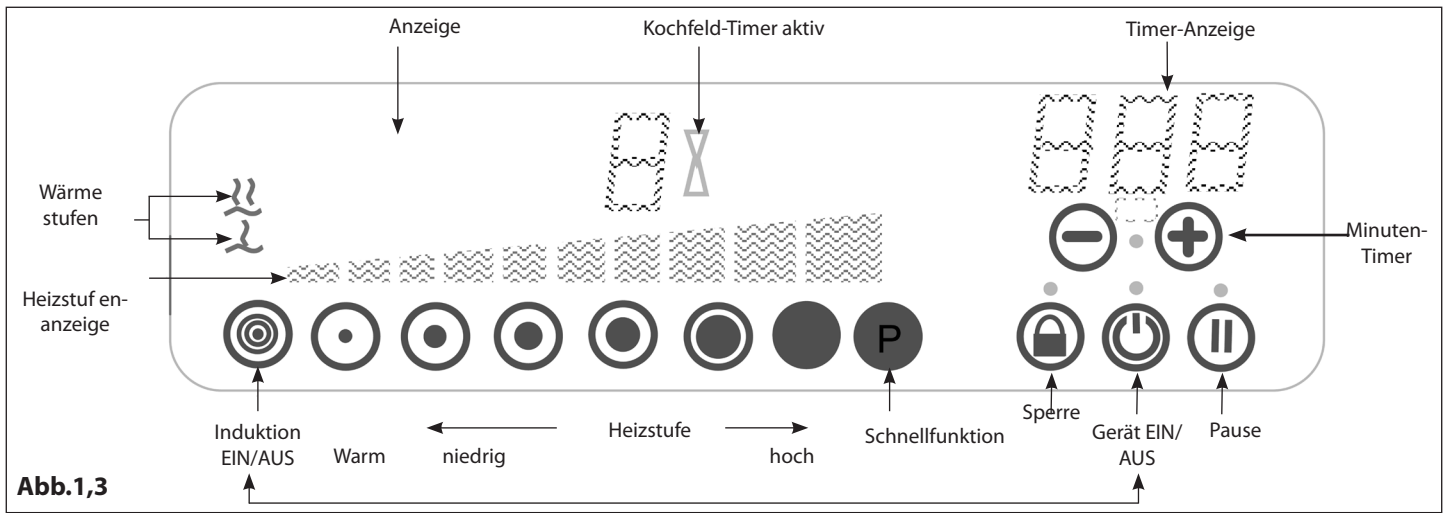


Abb.1,3

Topferkennung

Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Heizstufe ausgewählt ist, erfolgt die Topferkennung automatisch, sobald ein Topf auf die Kochzone gestellt oder von ihr entfernt wird. (Siehe **Abb.1,2** ausgewiesene Kochzone und **Abb.1,4** Platzierung des Topfs).



Abb.1,4

Befindet sich kein Topf auf der Kochfläche, so blinkt die Anzeige .

Schalten Sie das Kochfeld stets aus, wenn nicht in Gebrauch.

Restwärmeanzeige

Die Kochfeldfläche wird während der Verwendung heiß, da Wärme vom Topf auf die Oberfläche geleitet wird. Die Kochfläche bleibt auch nach Gebrauch noch für eine Weile heiß.

Nach dem Kochen und für einen kurzen Augenblick nach dem Ausschalten erscheint die Restwärmeanzeige.

Pause

Zur Unterbrechung des Kochvorgangs drücken Sie das Tastenfeld „Pause“ , Daraufhin wird das Erhitzen unterbrochen und das Symbol angezeigt.

Um den Kochvorgang fortzuführen, berühren Sie das Tastenfeld „Pause“ erneut und streichen mit dem Finger über die gesamte Länge der Heizstufen-Tastenfelder von bis hin zu . Die ursprüngliche Heizstufe wird daraufhin automatisch ausgewählt.

Der Pausenmodus bleibt nur für 10 Minuten aktiv und schaltet danach das Kochfeld aus.

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion ermöglicht das Warmhalten von gekochten Speisen über einen gewissen Zeitraum.

Berührung des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“ . Tippen Sie auf das Tastenfeld „Induktion EIN/AUS“ und berühren Sie zur Auswahl moderater Hitze das kleinste Heizstufen-Tastenfeld. Das Warmhaltesymbol und werden daraufhin angezeigt. To select the second and higher warming level, touch and hold the first power level pad . The warming indicator and will be displayed. The warming temperatures are as indicated below.

Stufe	Temperatur
1	40°C 104°F
2	70°C 158°F

Automatisches Kochen

Die Funktion „Automatisches Kochen“ ermöglicht es, den Inhalt des Topfes zügig auf eine hohe Temperatur zu erhitzen, bevor wieder mit der eingestellten Heizstufe gegart wird.

Automatisches Kochen auswählen

1. Berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“ und danach das Tastenfeld „Induktion EIN/AUS“ .
2. Berühren Sie das gewünschte Heizstufen-Tastenfeld für ca. 5 Sekunden. Das Symbol , zusammen mit dem eingestellten Wert, blinkt nun in der Anzeige.
3. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“ aus, sobald Sie mit dem Kochen fertig sind.

Minuten-Timer






Das Kochfeld verfügt über zwei Einzel-Timer:




Ein Küchen-Timer, für allgemeine Zeitschaltanforderungen, z.B. zur Überwachung der Garzeit im Ofen.


Ein Minuten-Timer, für die Zeitmessung der Dauer eines Induktionsvorgangs.






Die Timer-Funktionen starten oder stoppen einen Kochvorgang nicht.

Küchen-Timer





Berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“ , dann die Tastenfelder ... gleichzeitig.   wird daraufhin angezeigt.






Es kann nun eine Zeit mithilfe der Tastenfelder  oder  festgelegt werden. Der Countdown startet nach wenigen Sekunden. Soll die Zeitnahme sofort beginnen, berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“ .


Nach Ablauf der eingestellten Zeit kann das akustische Signal durch Berühren des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“ ausgeschaltet werden .





Um eine zuvor festgelegte Zeit zu ändern oder zu löschen, tippen Sie auf das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“  und dann gleichzeitig die Tastenfelder .... Lassen Sie los und berühren Sie dann entweder das Tastenfeld  oder , um die Einstellung anzupassen oder auf null festzulegen.

Minuten-Timer

Berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“  und danach das Tastenfeld „Induktion EIN/AUS“ . Wählen Sie die gewünschte Heizstufe ....

Es werden die Tastenfelder ... zusammen mit  angezeigt. Verwenden Sie die Tastenfelder  und  um die Zeit einzustellen. Der Countdown startet nach wenigen Sekunden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit kann das akustische Signal durch Berühren des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“ ausgeschaltet werden .



Um eine zuvor festgelegte Zeit zu ändern, tippen Sie und passen Sie gleichzeitig auf die Tastenfelder ... und passen Sie Zeit mithilfe der Tastenfelder  oder  an.

Der Timer mit der kürzeren, verbleibenden Zeit wird im Display angezeigt.

Bediensperre



Das Gerät verfügt über zwei unterschiedliche Bediensperren:

- Die kurzzeitige Bediensperre** sperrt die Bedienfunktionen für die Dauer des Kochvorgangs, um ein versehentliches Verstellen der Bedienelemente auszuschließen.
- Die feste Bediensperre** sperrt die Bedienfunktionen auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Dieses Merkmal verhindert die unbeabsichtigte und unbeaufsichtigte Verwendung des Kochfelds und erfordert einen manuellen Vorgang zur Aufhebung der Sperre bzw. Deaktivierung des Merkmals.



Die Funktionen „Gerät AUS“  und  bleiben stets erhalten.

Kurzzeitige Bediensperre

Berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“  und danach das Tastenfeld „Induktion EIN/AUS“ .

Stellen Sie die gewünschte Heizstufe  ein. Tippen Sie auf die Sperrtaste .



Es sind nur die Heizstufen gesperrt, um ein Verstellen während des Kochvorgangs zu verhindern.





Um die Sperre aufzuheben, berühren Sie erneut die Sperrtaste . Danach können Sie eine Heizstufe auswählen oder das Kochfeld durch Berühren des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“  ausschalten.




Um die Funktion nach Gebrauch aufzuheben, berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“  und danach die Sperrtaste .

Feste Bediensperre

Touchpads können gesperrt werden, um das unbeaufsichtigte Verstellen von Steuerfunktionen zu verhindern, selbst nachdem der Herd ausgeschaltet wurde. Ein manueller Vorgang oder eine Deaktivierungssequenz wird benötigt, um das Kochfeld wieder in den Normalbetrieb zu schalten.





Um die feste Bediensperre zu aktivieren, berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“ , und danach das Tastenfeld „Induktion EIN/AUS“ .

Berühren Sie die Sperrtaste und das Tastenfeld „Pause“ gleichzeitig, lassen Sie los und berühren Sie ... anschließend nur die Sperrtaste.  -  wird daraufhin angezeigt.

Ein manueller Vorgang ist erforderlich, um die Steuerfunktionen für die Verwendung freizugeben. Dazu berühren Sie die Sperrtaste und das Tastenfeld „Pause“ gleichzeitig, gefolgt von einem Tippen auf das ... Tastenfeld „Induktion EIN/AUS“ .

Die Bedienfunktion des Kochfelds ist nun wieder normal.

Wenn das Kochfeld abgeschaltet wird, ist die feste Bediensperre noch aktiv.

Um die feste Bediensperre zu deaktivieren, berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“ , dann die Sperrtaste und das Tastenfeld „Pause“ ..., gleichzeitig, lassen Sie los und berühren Sie unmittelbar anschließend nur das Tastenfeld „Pause“ .

Ist die Deaktivierung nicht erfolgreich, warten Sie ca. 20 Sekunden vor einem erneuten Versuch, oder machen Sie das Gerät am Netzschalter stromlos.

Überhitzungsschutz

Die Heizstufen werden automatisch verringert, wenn übermäßige hohe Temperaturen unterhalb der Kochzone festgestellt werden. Werden solch hohe Temperaturen erkannt, ist es nicht möglich, die Heizstufe weiter hoch zu setzen als im optischen Display angezeigt.

Sollte die Flüssigkeit in einem Topf vollständig einkochen, schaltet der Überhitzungsschutz das Kochfeld ab.


Beispiel für die Verwendung des Induktionskochfeldes

Stellen Sie eine geeignete Pfanne mit Inhalt auf das Induktions-Kochfeld.

Berühren Sie das Tastenfeld „Gerät EIN/AUS“ , und danach das Tastenfeld „Induktion EIN/AUS“ .

Stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein, indem Sie Ihren Finger entlang des Heizstufen-Tastenfeldes gleiten lassen, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.

Für die Simmerstufe gleiten Sie mit dem Finger entlang des Heizstufen-Tastenfeldes nach unten.

Schalten Sie das Kochfeld nach dem Erhitzen des Pfanneninhalts durch Berühren des Tastenfeldes „Gerät EIN/AUS“  aus.

Entfernen Sie den heißen Topf vorsichtig vom Kochfeld.

Wärmeschrank

Niedrigtemperatur-Ofen plus Wärmeofen

Diese Öfen werden durch ein einzelnes Element im hinteren Teil der Ofenaussparung beheizt. Dieses Element wird durch einen einzelnen EIN/AUS-Schalter an der linken Seite unterhalb der oberen Platte des Wärmeschrankes gesteuert und kann nach Bedarf ein-oder ausgeschaltet werden. (Siehe **Abb.1,5**). Diese Öfen bestehen im Inneren nicht aus Gusseisen.

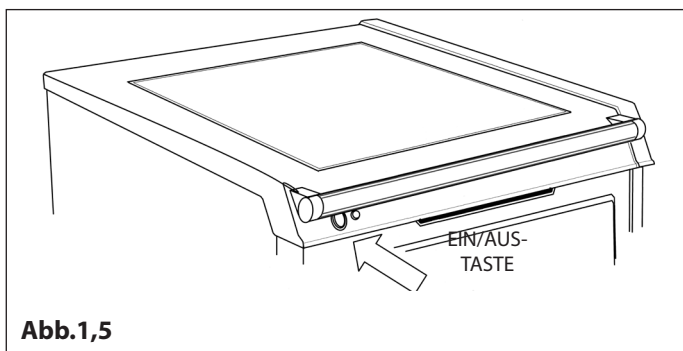


Abb.1,5

Niedrigtemperatur-Ofen

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

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

Wissenswertes beim Kochen mit niedriger Temperatur:

- Heizen Sie die Öfen vor dem Kochen 30 Minuten lang vor.
- Bringen Sie Aufläufe, Suppen usw. auf der Herdplatte zum Kochen und garen Sie Fleisch zunächst 30 Minuten lang im Röstofen.
- Vergewissern Sie sich, dass Aufläufe über ausreichend Flüssigkeit verfügen, besonders wenn der Kochvorgang lange andauert.
- Decken Sie Aufläufe während des Kochvorgangs mit einem Deckel oder einer Folie ab, um die Feuchtigkeit zu erhalten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gerichte in den Ofen passen, bevor Sie die Speisen zubereiten.
- Stellen Sie sicher, dass Fleisch und Geflügel vor dem Verzehr kochend heiß ist und eine Innentemperatur von 75°C erreicht hat.
- Lassen Sie tiefgefrorene Speisen immer vollständig auftauen, bevor Sie sie zum Kochen verwenden.

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

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

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

Reinigung

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass alle Flächen abgekühlt sind - insbesondere das Kochfeld und die Frontplatte.

Am einfachsten lassen sich das AGA Induktionskochfeld und die Frontplatte sauber halten, indem verschüttete Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden. Dazu empfiehlt es sich, stets ein feuchtes Tuch griffbereit zu haben. Die Keramik-Oberfläche sollte dann mit einem Markenreiniger wie Hob Brite oder Easy Do gereinigt werden.

VERWENDEN SIE KEIN HOB BRITE AUF DEN EMAILLIERTEN FLÄCHEN:

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

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

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

Stellen Sie sicher, dass der untere Abluftkanal in regelmäßigen Abständen gereinigt wird und nicht blockiert ist, um einen ausreichenden Luftstrom durch das Gerät zu gewährleisten. (Die Sockelblende mit den Lüftungsschlitzen kann zur Reinigung leicht entfernt werden).

Ofentürauskleidungen

Der beste Weg, um die Türauskleidungen sauber zu halten, ist es, nach dem Kochen kurz darüber zu wischen, so dass Spritzer nicht anhaften können - aber Vorsicht: heißer Herd!

Reinigen Sie die Auskleidungen in abgekühltem Zustand und bei abgeschaltetem Herd. Geschehen kann dies mit warmer Seifenlauge und/oder flüssiger Scheuermilch. Zur gründlichen Reinigung der Auskleidungen legen Sie ein Handtuch auf die Arbeitsfläche und heben Sie die Backofentür vorsichtig an (Türen sind schwer!). Legen Sie die Tür mit ihrer Emailleseite nach unten auf die Handtuchunterlage. Wischen Sie hartnäckige Flecken mit einem imprägnierten Seifenschwamm ab. Türen nicht in Wasser eintauchen, da sie mit Dämmstoff befüllt sind und durch zu viel Feuchtigkeit Schaden nehmen. Vor dem Anbringen an den Scharnieren vollständig abtrocknen lassen.

Backofentüren sind nicht spülmaschinengeeignet.

Installationshinweise

Bitte beachten Sie die Produktmaße des Hauptherds bei der Installation des Wärmeschrankes. Diese finden Sie im entsprechenden Installationshandbuch.

Elektroanschluss

DER WÄRMESCHRANK ERFORDERT EINE SEPARATE, EINPHASIGE STROMVERSORGUNG.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Das Induktionskochfeld mit Wärmeschrank erfordert eine getrennte, einphasige Spannungsversorgung und die auf dem Typenschild angegebene Spannung **230v ~ 50 Hz mit 13 A-Sicherung.**

Dieses Gerät wurde für die auf dem Typenschild angegebene Spannung konzipiert. Es befindet sich auf einer Ausziehlade in der Bodenplatte des Wärmeschrankes oberhalb des Sockels.

Die externe Verkabelung des Geräts ist über das mitgelieferte 3-Core-SHF- Silicon-Isolierkabel vorzunehmen. Dabei sind die geltenden Vorschriften und alle vor Ort geltenden Bestimmungen zu berücksichtigen.

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

Der Trennschalter darf sich nicht unmittelbar über dem Herd befinden, sondern muss in einem Abstand von 2 Meter vom Gerät angebracht werden.

Gewährleistung und Service

Nähere Angaben zu Gewährleistung und Service finden Sie in der Hauptanleitung.

Schaltplan

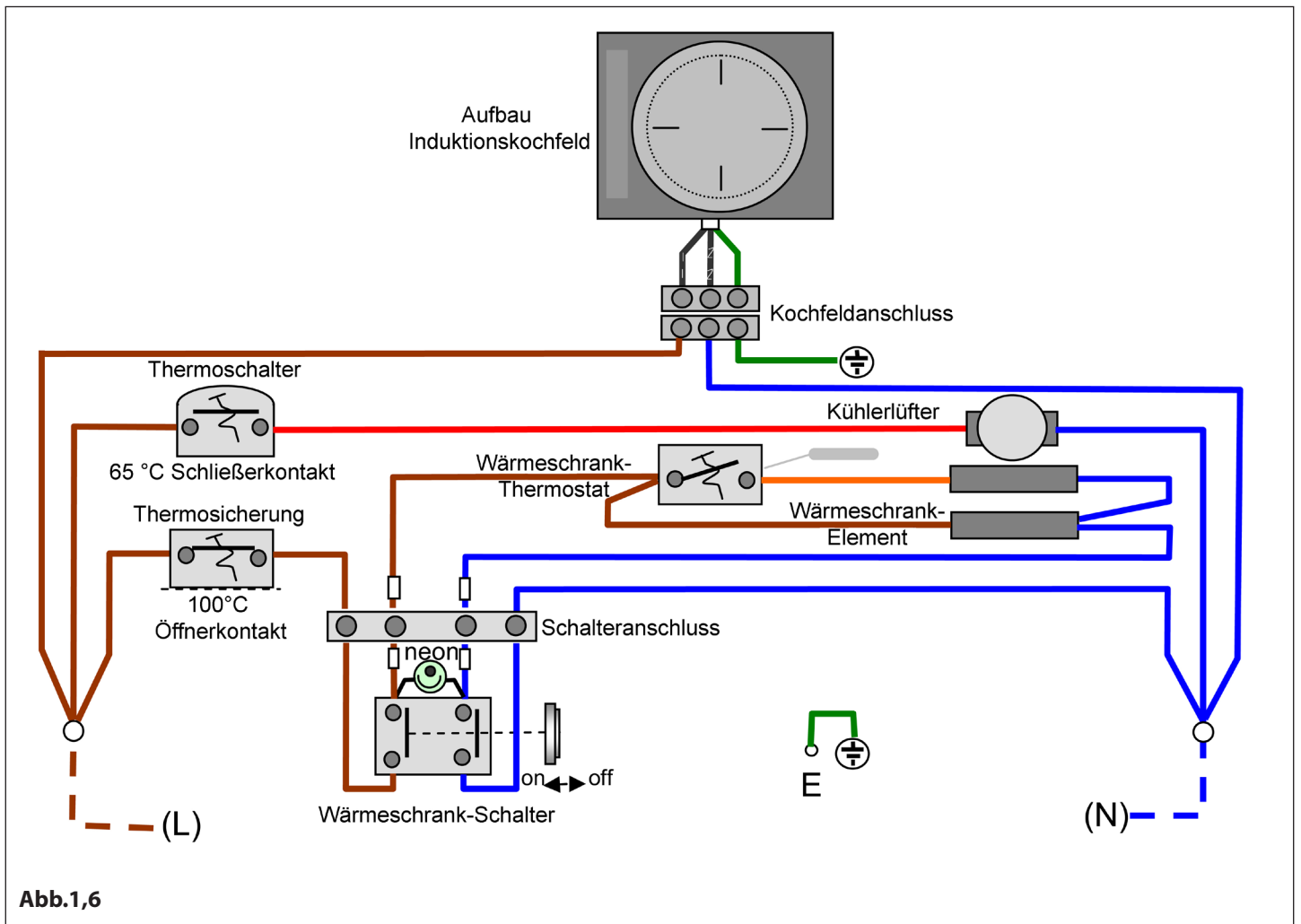


Abb.1,6

**Weitere Ratschläge und Informationen
erhalten Sie bei Ihrem AGA Fachhändler 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