



Bruksanvisning för AGA eR7i

LÄS DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN
INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.



LPRT 518049

08/25 EOPI 518062



Mina AGA-uppgifter

AGA eR7i

Serienr. _____

AGA-servicenr. _____

Installationsdatum _____

Kontakta din lokala AGA-specialist för råd eller mer information.

AGA Rangemaster har en policy om kontinuerlig produktförbättring, och förbehåller sig rätten att när som helst ändra specifikationer och utföra modifieringar på den beskrivna och illustrerade apparaten.

© AGA Rangemaster Limited 2023 - 2024

AGA är ett handelsnamn som tillhör AGA Rangemaster Ltd. AGAs varumärken, ord och logotyper är registrerade varumärken som tillhör AGA Rangemaster Ltd, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD

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

Innehåll

Varningar	4
Inledning	5
Översikt över din AGA eR7i	6
En kort beskrivning – AGA eR7i hotcupboard	8
Utrustning som medföljer AGA eR7i	9
AGA:s kastruller och tillbehör	13
Lär känna din AGA-spis	13
Hur du använder din AGA eR7i	14
Använda spisplattan av gjutjärn	16
Använda zonerna i AGA eR7i	17
Använda induktionshällen	21

Matlagning på din AGA eR7i, översikt över ugn 31

Värmelagringsugn och grill av gjutjärn för stekning och bakning	31
Sjudningsvärmelagringsugn av gjutjärn	33
Sjudningsvärmelagringsugn av gjutjärn – Bruksanvisning	34
Varmluftsgn	35
Matlagning på din AGA eR7i	36
Ugnsinställningar för AGA eR7i	37

Använda AGA eR7i-ugnarna 39

Manuellt läge	39
Långsamt på låg värme-läge (<i>endast gjutjärnsugnar</i>)	41
Auto-läge (<i>endast gjutjärnsugnar</i>)	43
Auto Långsamt på låg värme (<i>endast gjutjärnsugnar</i>)	45

Handenhet – En handhållen kontroll 48

Skärmar	48
Knapparnas funktioner	48
Råd om handenhet	49
Kommunikation/handskakning (<i>hopparning</i>)	50
Inställningsskärm för datum/tid	52
Auto/händelse-programmskärm	54
Informationsskärm (startside)	56
Batterier	58

Induktionsvård 59

AGA (Hotcupboard)	61
-------------------	----

Skötsel och rengöring	62
------------------------------	-----------

Montering och borttagning av hyllor i den värmelagrande ugnen av gjutjärn	67
--	-----------

Montering och borttagning av hyllor i varmluftsugn	67
---	-----------

Service och garanti	68
----------------------------	-----------

Serienummer	68
-------------	----

Hälsa & säkerhet	68
------------------	----

Fritering	69
-----------	----

Bränna In Spisplattor Och Ugnar	70
---------------------------------	----

Varningar

-  **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på avstånd om de inte står under kontinuerlig övervakning.
-  **WARNING:** Den här apparaten får användas av barn från åtta års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet/kunskap, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av apparaten, och förutsatt att personerna förstår alla risker med användningen. Barn ska inte leka med apparaten.
-  **WARNING:** Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan vuxen persons uppsikt.
-  **WARNING:** Övervakad matlagning med fett eller olja på spisen är farligt och kan orsaka brand. Släck ALDRIG en brand med vatten, utan stäng av apparaten och kväv lågorna med t.ex. ett kastrullock eller en brandfilt.
-  **WARNING:** Brandrisk: KOM IHÅG inga föremål ovanpå spisen.
-  **WARNING:** Använd INTE den här apparaten med öppna luckor eftersom det här kan orsaka utlösning
-  **WARNING:** Om glaskeramikytan på induktionshällen är sprucken måste apparaten stängas av för att undvika risken för elchock.
-  **WARNING:** Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.

Inledning

Din nya AGA eR7i erbjuder precis det du uppskattar hos AGAs värmelagrande spis, men med den extra möjligheten starta och stänga av varje tillagningsområde efter behov, och den extra fördelen som en induktionshäll, varmluftsugn och pekskärmkontroll för att välja från en rad olika tillagningstemperaturer erbjuder.

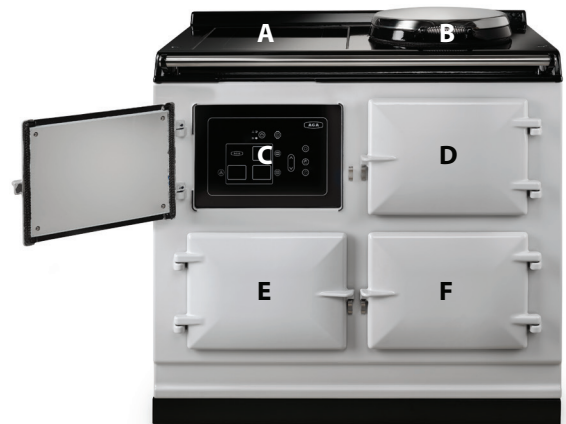
Din AGA-spis har tillverkats i hjärtat av Shropshire och har, likt generationer av spisar dessförinnan, tillverkats av gjutjärn. Traditionella järntillverkningskunskaper kombinerat med spisplatteelement med industristyrka gör att ugnarna och spisplattorna värms upp snabbt, så att du kan ha alla eller bara en påslagna.

AGA-spisens enastående matlagningsegenskaper har omvitnats sedan den kom till på 1920-talet och är berömd på grund av den indirekta strålningsvärme som gjutjärnet utstrålar i stället för bara lufttemperatur. Och, om du inte redan har märkt det, kommer du snart att upptäcka att mat som tillagas på det här sättet behåller sin naturliga smak och saftighet – den smakar helt enkelt bättre.

Så dig ner med en kopp kaffe, läs något och förbered dig på att hugga in på några av de läckraste rätter du troligtvis någonsin kommer att tillaga.

Översikt över din AGA eR7i

- A. Induktionsenhet
- B. Spisplatta – Koka och sjud
- C. Kontrollpanel
- D. Värmelagringsugn och grill av gjutjärn för stekning och bakning
- E. Varmluftsgugn
- F. Sjudningsvärmelagringsugn av gjutjärn



Spisplatta

Spisplattan har två olika inställningar: kokinställningen är hetast och sjudningsinställningen är svalast. Varje spisplatta är individuellt temperaturkontrollerad.

Kokinställning

Används för att koka, steka, grilla, woka, rosta bröd – ja, allt som kräver hög värme. Grönsaker behåller sin färg när de snabbkokas här. Du kan också använda en ångkokningsinsats över kastrullen för att tillaga fler än en grönsak åt gången.

Sjudningsinställning

Används för recept som kräver lägre värme, exempelvis för att göra såser, ägggröra, värma mjölk, steka långsamt, sjuda soppor och rotfrukter. Dessutom kan den användas för direkt matlagning i form av ett lagg – ovärderligt för varma smörgåsar, quesadillas, amerikanska/skotska plättar, halstrade pilgrimsmusslor och till och med för ägg stekta utan fett! Rostat bröd kan tillagas långsamt på sjudningsplattan, så att du slipper använda AGA-brödrostaren. (Användning av Bako-Glide kommer att skydda spisplattans yta när man tillagar mat direkt på den)

Induktionshäll

Induktionshällen med två zoner har automatisk detektering av kastruller och är perfekt för alla typer av matlagning på spisen – från snabba metoder med hög temperatur som wokning, fritering och snabbkokning (t.ex. pasta) till mild värme för känsliga såser och smältning av choklad. Överbryggningslägena kan användas för stora kastruller, stekhällar eller en fiskgryta.

Värmelagringsugnar av gjutjärn

Dessa ugnar är tillverkade av gjutjärn och tillagar maten med hjälp av strålningsvärme. Det här är hemligheten bakom den tillagningskonst som AGA-spisen är berömd för. En indirekt utstrålad värme torkar inte ut maten utan låter den behålla sin naturliga saftighet och smak.

Ugnen/grillen av gjutjärn är idealisk för tillagning av en rad olika typer av mat, med nio förinställda tillagningsinställningar som ger flexibilitet att variera ugnstemperaturen från sval till mycket het. Temperaturerna hos dessa inställningar motsvarar gasmärken; B1 till B4 för bakning, R6 till R9 för stekning och grillinställning G för grillning.

Den nedre sjudningsugnen av gjutjärn har en fast temperatur och erbjuder lång och långsam tillagning, utvecklar smaker och gör det segaste köttet mört. Dess generösa innervolym innebär att åtskilliga kokkärl får plats: soppa, gryta, ångkokt ris, ångkokta morötter och inkokta päron kan alla tillagas samtidigt utan risk för att brännas vid och lämnar spisplattan fri.

Varje ugn har samma kapacitet (får plats med en 10 kg kalkon) och man kan använda AGAs traditionella värmelagringsteknik, som att stapla stekpannor i sjudningsugnen. Du kan också ha den övre gjutjärnsugnen i lågvärmeläge (sjudningsugnen har alltid samma värme).

Varmluftsgn

Den här ugnen erbjuder snabbare uppvärmning för att tillaga en rad olika livsmedel. Den har åtta förinställda tillagningsinställningar, B1 till B4 för bakning och R6 till R9 för stekning.

En kort beskrivning – AGA eR7i hotcupboard



Utrustning som medföljer AGA eR7i



Stor ugnstekningspanna med grillgaller

Den är utformad för att kunna placeras direkt på sidofästena utan att behöva stå på en gallerhylla. Ugnstekningspannan kan användas tillsammans med grillgallret upptill i stekugnen för grillning. Den kan användas för att ugnstekta kött eller fågel, med eller utan grillgaller. Du får plats med massor av ugnstekta potatis i ugnstekningspannan. Ugnstekningspannan kan även användas till t.ex. stora ugnspannkakor eller bakverk. Grillgallret är även praktiskt för att låta bakverk svalna på utanför ugnen. Den kan användas i den övre eller nedre gjutjärnsugnen men rekommenderas inte för varmluftsugn eller spisplatta.



Halvstor ugnstekningspanna med grillgaller

Denna ugnstekningspanna kan placeras direkt på sidofästena eller ställas på en gallerhylla. Den halvstora ugnstekningspannan kan användas tillsammans med grillgallret upptill i stekugnen för grillning. Den kan användas för att ugnstekta mindre stekar eller fågel, med eller utan grillgaller. Ugnstekta potatis kan tillagas i denna ugnstekningspanna. Ugnstekningspannan kan även användas till t.ex. ugnspannkakor eller bakverk. Grillgallret är även praktiskt för att låta bakverk svalna på utanför ugnen. Kan användas i alla ugnar men rekommenderas inte för spisanvändning.



1 ugnstekningspanna

Den här är avsedd att användas på gallerhyllorna i ugnen. Ugnstekningspannan kan användas för stekning av kött eller fågel. Du får plats med massor av ugnstekta potatis i ugnstekningspannan.

Ugnstekningspannan kan även användas till t.ex. stora ugnspannkakor eller bakverk. Kan användas i alla ugnar men rekommenderas inte för spisanvändning.



Kontrollpanel

Kontrollpanelen är placerad bakom den övre vänstra luckan. Kontrollpanelen har en kapacitiv pekskärm med LED-indikatorer och teckenvisning för att indikera vilken zon som är aktiverad och vilken inställning som är vald. Ett högt pip bekräftar valet.



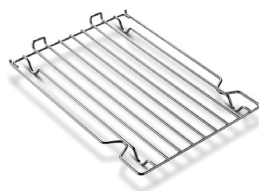
Handenhet

Din AGA eR7i-spis levereras också med en handenhet som endast kan användas för att programmera gjutjärnsugnarna. Den visar tid, datum och programhändelser. Spisplattorna fungerar endast i manuellt läge.



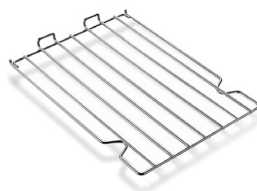
1 ugsbottengaller

Det här gallret används på botten av gjutjärnsugnarna, särskilt i stek- och sjudningsugnar, för att skydda mat som behöver tillagas i över 30 minuter från undervärmen.



2 gallerhyllor för gjutjärnsugn

Dessa sätts in i ugnen för att tillhandahålla plats där man kan ställa rätter och plåtar som inte passar direkt på sidofästena i ugnen. Gallerhyllorna kan användas i alla gjutjärnsugnar. **“Montering och borttagning av hyllor i den värmelagrande ugnen av gjutjärn” page 67** om hur du placerar gallerhyllorna på rätt sätt.



2 gallerhyllor för varmluftsugn

Dessa sätts in i ugnen för att tillhandahålla en plats där man kan ställa rätter och plåtar under tillagningen.

“Montering och borttagning av hyllor i varmluftsugn” page 67 om hur du placerar gallerhyllorna på rätt sätt.



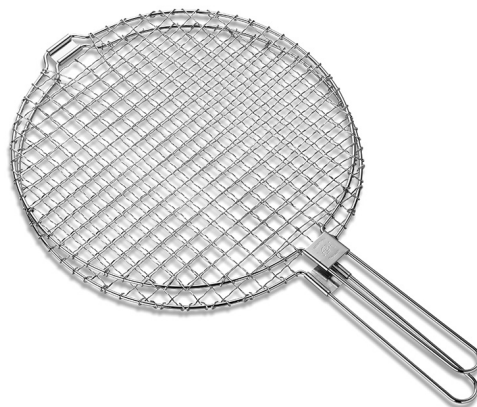
1 bakplåt

Den här är avsedd att användas specifikt i varmluftsugnen och placeras direkt på gallerhyllan. Det är den rekommenderade storleken att använda när du lagar scones, småkakor, maränger eller bakverk.



1 bakplåt

Den här är avsedd att användas på gallerhyllorna i ugnen.



Brödrostare

Med detta tillbehör kan du rosta bröd på kokplattan. Bröd som rostas på en AGA-spis är en välkänd läckerhet, frasigt på utsidan och mjukt i mitten. Placera några tjocka skivor bröd i AGA-brödrostaren - om brödet är mycket saftigt eller färskt, värm först upp brödrostaren för att förhindra att brödet fastnar - lyft upp kokplattans isolerade skydd och placera brödrostaren direkt på plattan med handtaget vinklat mot handtaget på skyddet.

Stäng skyddet och vänta tills brödsnivorna blivit rostade på ena sidan – det tar 1–2 minuter beroende på typ av bröd. Öppna sedan skyddet och upprepa processen för att rosta den andra sidan. Brödrostaren kan även användas för att värma pitabröd, rosta tebröd och för att låta bakverk svalna.



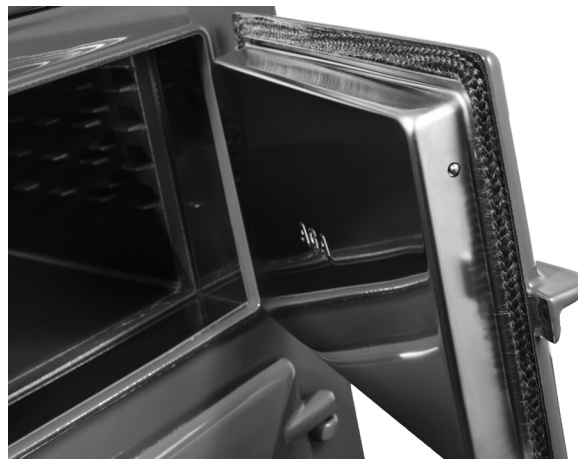
Stålbörste

Borsten är till för att rengöra spisplattans råa gjutjärnsytor och att hålla dem fria från smulor och fastbrända rester som annars skulle kunna försämra upphettningsskyddet hos kastrullerna och vattenkokarkitteln. Använd endast på spisplattorna och i gjutjärnsugnar. Var noga med att inte borsta de emaljerade ytorna efter ståltrådsborsten repar dem. Använd inte i varmluftsugn.



AGA:s kastruller och tillbehör

För att du ska få maximal nytta av din spis rekommenderar vi AGAs kastruller som har tjocka bottenar i tre lager och staplingslock, så att du kan utnyttja ugnsutrymmet maximalt, samt AGAs vattenkokarkittel. Du kan kika på AGA:s tillbehör hos din AGA-specialist eller online på www.agacookshop.co.uk



Lär känna din AGA-spis

Om du inte redan har sett en demonstration, be din AGA-specialist att demonstrera spisen. Demonstrationen visar dig hur du kan använda din nya AGA-spis på ett optimalt sätt och ger dig matnyttiga tips. Du får även se hur olika AGA-kokkärl och tillbehör används.

Hur du använder din AGA eR7i

Kom igång

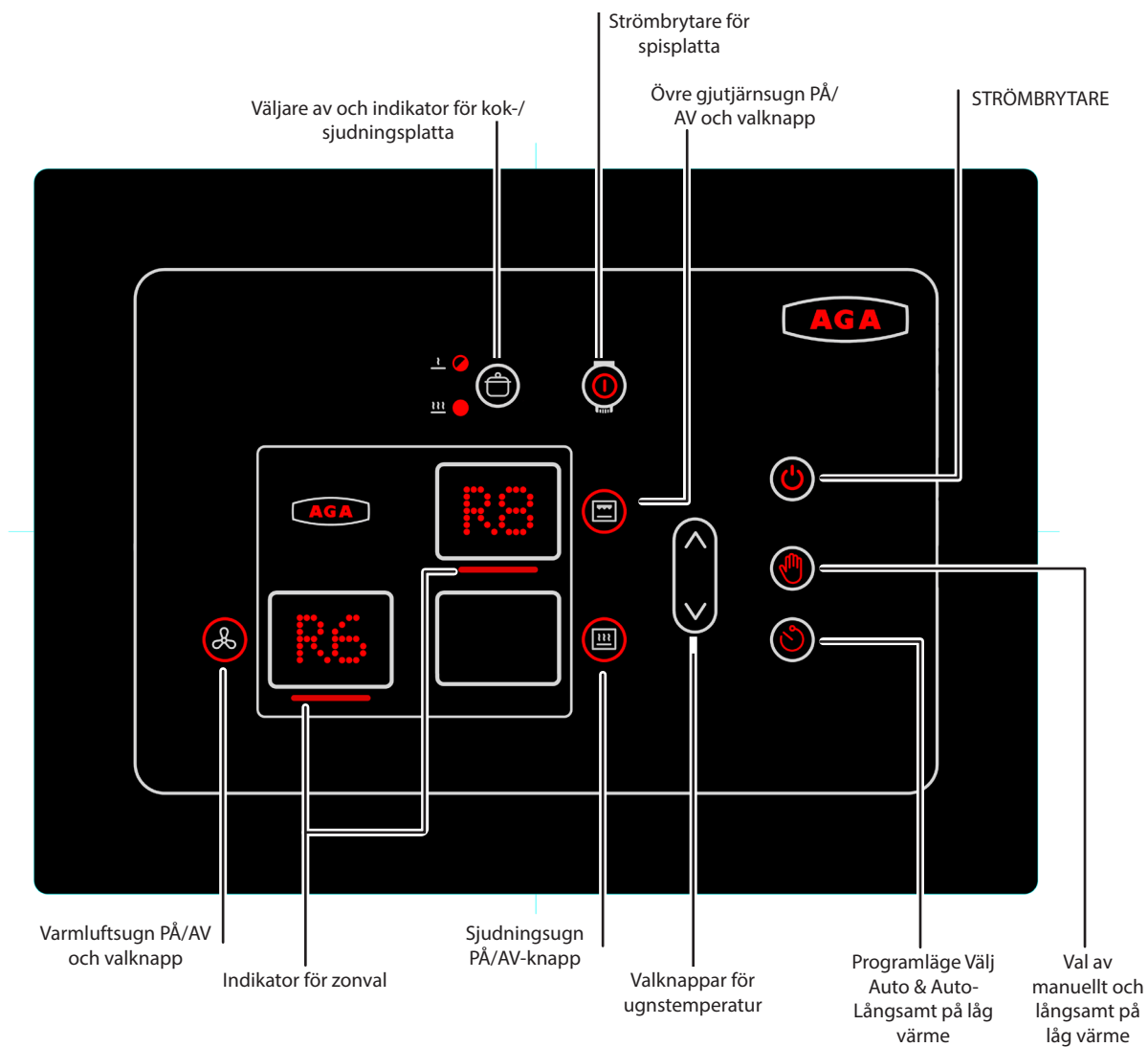
När du sätter på AGA-spisen de första gångerna, kommer du lägga märke till två saker som du inte behöver oroa dig för.

AGA-spisen kommer att avge en lukt ett litet tag, vilket bara är skyddsoljan som vi har lagt på spislattan som bränns bort. Vi rekommenderar att du öppnar köksfönstret när den här förbränningen sker, vilket tar några timmar den första gången.

Det kan uppstå kondens på spislattorna när AGA-spisen värms upp. Det här beror på att isoleringen och stärkelsebindemedlet på elementisoleringen torkar ut. Kondensen bör torkas bort så snart som möjligt för att undvika att emaljen fläckas.

Din AGA eR7i har samma yttre utseende som en klassisk AGA värmelagrande emaljerad gjutjärnsspis. Dess flexibilitet är dock nästan obegränsad, eftersom varje tillagningszon har sitt eget elektriskt uppvärmda gjutjärnselement i stället för en enda värmekälla. Separationen av tillagningszoner gör det möjligt att välja kontroll. Du har möjlighet att välja endast de zoner som du vill eller behöver använda.

Kontrollpanelen ligger bakom luckan uppe till vänster och har en kapacitiv pekskärm med LED-indikatorer och teckenvisning för att indikera vilken zon som är aktiverad och vilken inställning som är vald. Ett högt pip bekräftar valet.



Använda spislattan av gjutjärn

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)
Sätt på apparaten		  
Sätt på spislattan av gjutjärn		
Välj inställning en gång för sjudning och två gånger för kokning.		 Den yttre ringen blinkar rött tills önskad temperatur uppnås, varefter den börja lysa med ett fast sken Gör ditt val inom tre sekunder efter att du tryckt på knappen "Spishälleffekt", annars kommer den att avaktiveras.
Stäng av spislattan		 Tre sekunder efter stängs spishällen av
Stäng av alla zoner (ugnar och spishäll) sker med hjälp av strömbrytaren		

Använda zonerna i AGA eR7i

Spisplattan

Spisplattan manövreras manuellt. Se till att standby-knappen är på och tryck sedan på pekkontrollpanelen för den spisplatta du behöver, en gång för sjudningsinställning och två gånger för kokinställning. En blinkande röd lampa visas. När spisplattan når sin fulla förinställda värme lyser den stadigt röd.

Kokinställningen är den hetaste inställningen och sjudningsinställningen är den svalaste. Ett elektriska element är inbäddat i gjutjärnet och värms upp på 15 respektive 10 minuter. Spisplattan kan användas helt oberoende av ugnarna.

Det här innebär att AGA eR7i skiljer sig från traditionella värmelagrande AGA-spisar, eftersom spisplattorna kan användas under hela tillagningstiden för lämpliga rätter eftersom utformningen gör att spisplattorna håller en konstant värme. Traditionella AGA-spisar fortsätter att tillaga maten vid sjunkande värme, och för dessa rekommenderar vi därför att man börjar tillagningen på en eller flera spisplattor och därefter flyttar över maten till ugnarna. Det här kan även göras med AGA eR7i men det är inte nödvändigt. Om du exempelvis lagar en pastarätt på AGA eR7i, kan du laga den färdig på spisplattan.

ela spisplatteområdet kan användas för tillagning och du får plats med flera kastruller på en och samma spisplatta. **ANVÄND INTE** kastruller från den ena spisplattan till den andra eftersom det kommer att

påverka emaljen negativt!

När du woka eller kokar mat som lätt kan stänka, rekommenderar vi AGAs stänkskydd som skyddar det isolerade skyddet från stänk och gör rengöringen till en barnlek! Du behöver bara diska stänkskyddet i hett vatten med diskmedel eller ställa det i diskmaskinen mellan två tallrikar.

Tänk på att kokplattan är alltför het för direkt matlagning.

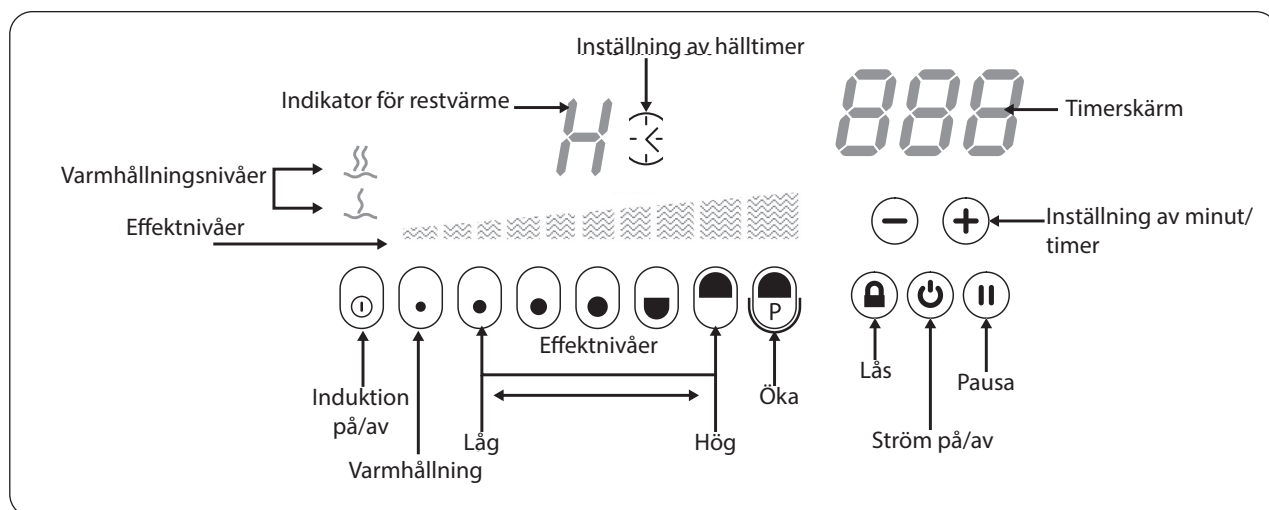
Endast vissa sorters glas, glaskeramik, lergods eller andra glaserade kärl är lämpliga att användas för tillagning på spisplattor. Andra kärl kan gå sönder på grund av den plötsliga temperaturförändringen.

De isolerade skydden i rostfritt stål placeras ovanpå spisplattorna när dessa inte används. När spisplattorna är "på" blir de isolerade skydden varma. Vi **rekommenderar starkt** att man inte ställer t.ex. kittlar, kastruller eller bakplåtar direkt på de isolerade skydden eftersom de kan repas – köp ett par grytvantar om du vill använda skydden som avställningsplatser!

Håll spisplattorna rena från inbrända rester eller smulor genom att borsta av dem med stålborsten som medföljer din AGA-spis. Du hittar information om rengöring finns på sidan **"Skötsel och rengöring"** **page 62**.

Induktionsplatta med två zoner

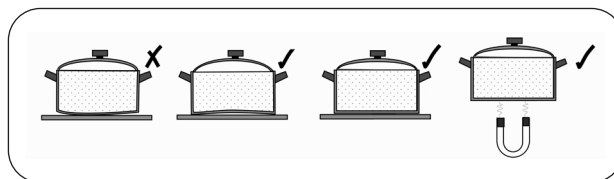
Induktionshällarna fungerar oberoende av AGAs spisplattor och ugnar. Induktionshällens alla funktioner kan nås via pekplattorna som är inbyggda i den keramiska ytan på induktionsplattan.



Kokkärl

Det är viktigt att använda kokkärl som är specifikt rekommenderade för matlagning på induktionshäll. I allmänhet är rostfritt stål, specialkärl med botten av rostfritt stål, emaljerat stål eller gjutjärnspannor med platta emaljerade botten lämpliga. Det bör noteras att vissa kvaliteter av kokkärl av rostfritt stål kanske inte fungerar eller kan vara långsamma att värma upp. Kokkärl av koppar och aluminium samt keramiska kokkärl fungerar inte på en induktionshäll.

Om du är osäker på ett kärl, gör ett snabbtest med hjälp av en magnet på kärlets botten. En stark attraktion mellan magnet och kärl indikerar vanligtvis



att kärlet kan användas på induktionshäll. Svag eller ingen attraktion indikerar vanligtvis att kärlet inte är lämpligt.

ANVÄND INTE att ta bort magneten innan du använder pannan på hällen.

Placera kokkärlen mitt på den markerade zonen.

De flesta typer av kokkärl genererar ett svagt ljud under tillagningsprocessen, vilket är helt normalt. Ljudnivån varierar beroende på vilken typ av och stil på kärl som används. Du kan kika på AGAs tillbehör hos din AGA-specialist eller online på www.agacookshop.co.uk.

När strömmen är på och man valt effektnivå sker kärldetekteringen automatiskt när kärlet placeras eller tas bort från kokzonen på hällen. (Se **Fig. 1,1** för definierat kokkärlsområde och kokkärlets placering).

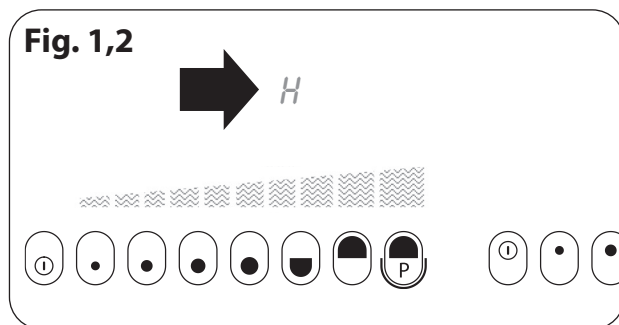


Skärmsymboler			
	Automatisk tillagning		Uppvärmningsinställningar
	Kärldetektering		Timerinställning
	Restvärme		Pausinställning
	Öka		Effektnivåer
	Överbryggande		Förlängd plattkontakt

Indikator för restvärme

Hällens yta blir het när den används, vilket beror på att värme leds från kokkärlet. Hällens yta kommer också att förbli het ett tag efter användning.

Efter tillagningsperioden visas hällens värmeindikator (**Fig. 1,2**) och under en kort tid efter att strömmen stängts av.



Kontrollpanel

Använd alltid positiv fingerkontakt på pekplattorna för att säkerställa en bra kontrollrespons.

Pekplattorna kanske inte svarar om hällens kontrollområde är vått. Pekplattans område ska torkas av med hushållspapper.

Överhettningsskydd

Effektnivåerna sänks automatiskt om för höga temperaturer detekteras under kokzonen. Om höga temperaturer detekteras kommer det inte att vara möjligt att justera effektnivån till en högre nivå än vad som visas på de skärmarna.

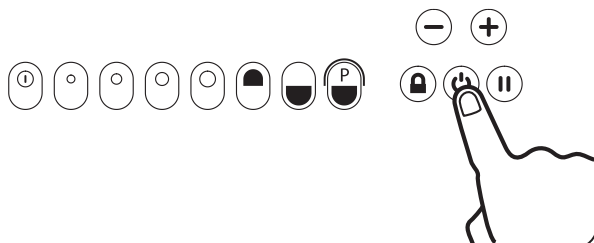
Om en kastrull kokar torr kommer överhettningssystemet att stänga av hällen.

Power Boost

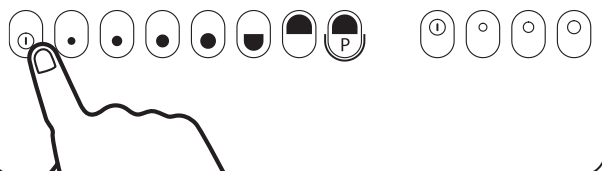
Notera att Power Boost kommer att pågå i upp till tio minuter på endast en zon. När Power Boost används på en zon kommer den automatiskt att minska effekten till den andra zonen.

Använda induktionshällen

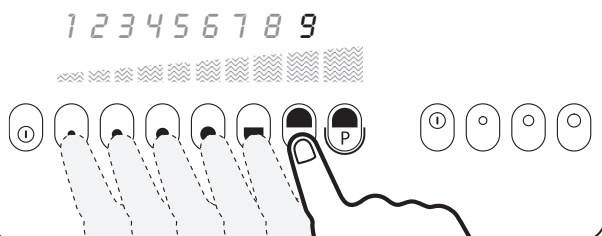
Steg 1. Tryck på strömknappen för att sätta på.



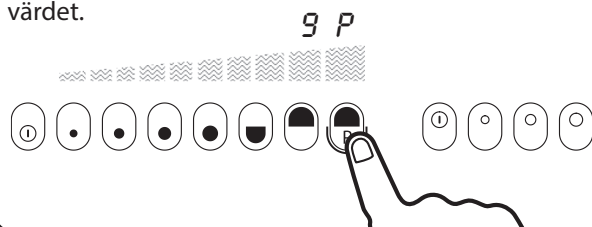
Steg 2. Sätt på induktionen. Enheten stängs av automatiskt om man inte ställer in effektnivå inom 20 sekunder.



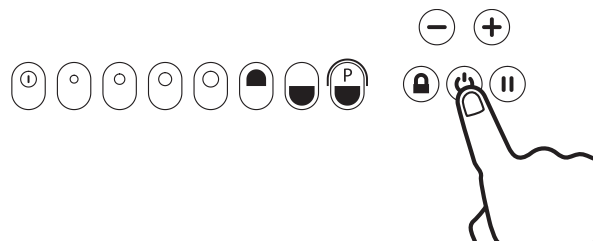
Steg 3. Ställ in önskad effektnivå



Steg 4. Öka nivån. Power Boost kommer att pågå i upp till tio minuter innan den återgår till det inställda värdet.

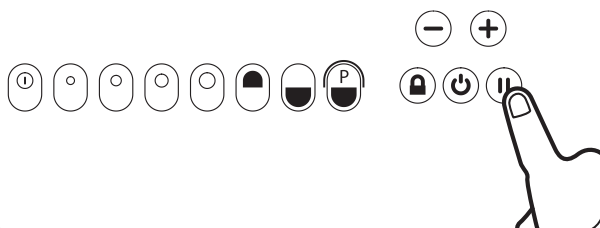


Steg 5. Tryck på strömknappen för att stänga av.

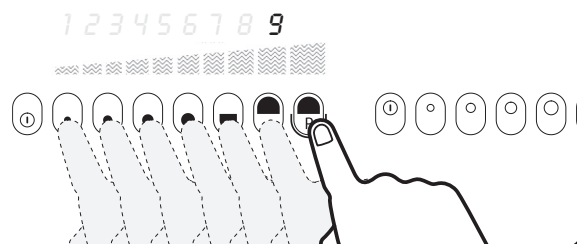


Pausa

Steg 1. Tryck på paus för att avbryta tillagningsperioden.



Steg 2. För att återuppta tillagningen, tryck på paus och skjut sedan fingret längs hela effektnivåplattan.



Steg 3. Den ursprungliga effektnivån ställs in automatiskt.



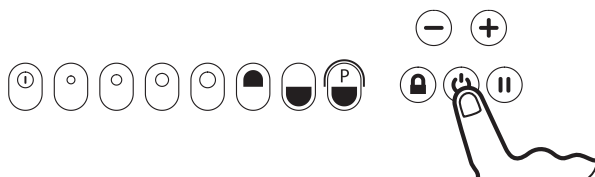
Pausen förblir endast aktiv i tio minuter.
Hällen stängs av efter tio minuter.

Varmhållningsfunktion

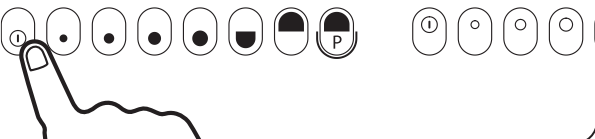
Varmhållningsfunktionen kommer att hålla tillagad mat varm under en viss tidsperiod.

Nivå	Temperatur	
1 	40°C - 104°F	Smältning
2 	70°C - 158°F	Varmhållning
3 	94°C	Sjudning

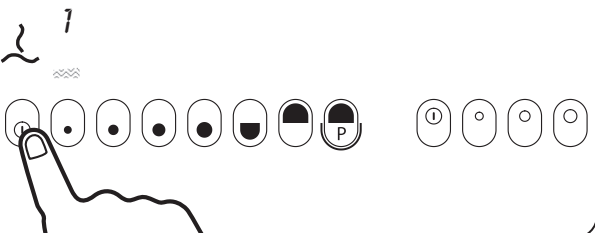
Steg 1. Tryck på strömknappen för att sätta på.



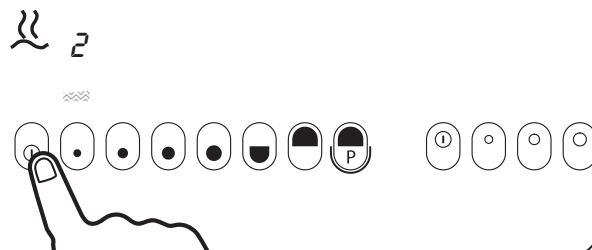
Steg 2. Sätt på inductionen. Enheten stängs av automatiskt om man inte ställer in effektnivå inom 20 sekunder.



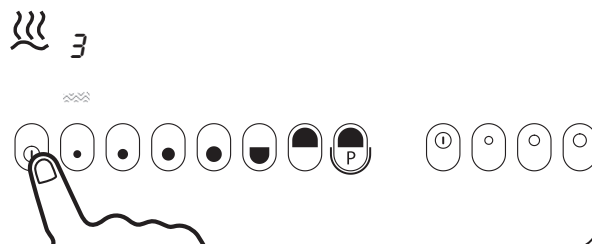
Steg 3. Tryck på den första effektnivåplattan för att välja varmhållningsnivå ett.



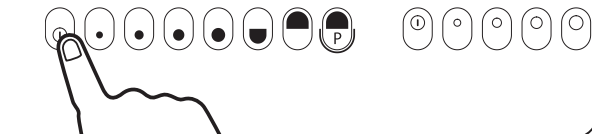
Steg 4. För att välja den andra varmhållningsnivå trycker du på och håller ner den första effektnivå.



Steg 5. För att välja den tredje varmhållningsnivå trycker du på och håller ner den första effektnivå.



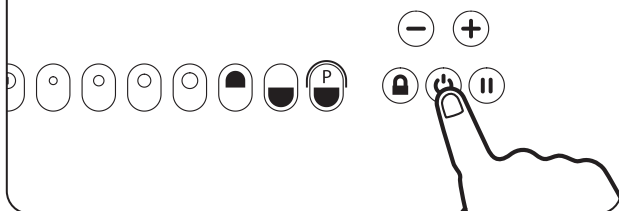
Steg 6. För att avbryta varmhållningsfunktionen trycker du på och håller ner den första effektnivå.



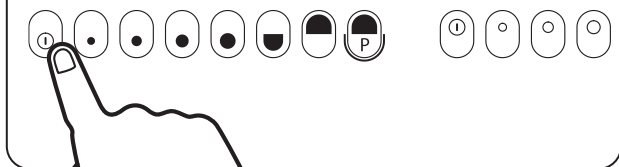
Automatisk tillagning

Funktionen Automatisk tillagning gör att temperaturen på kokkärlets innehåll snabbt kan höjas till en hög temperatur innan det återgår till den inställda effektnivån.

Steg 1. Tryck på strömknappen för att sätta på.



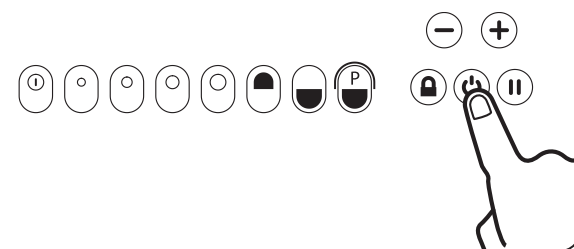
Steg 2. Sätt på induktionen. Enheten stängs av automatiskt om man inte ställer in effektnivån inom 20 sekunder.



Steg 3. Tryck på önskad effektnivåplatta i fem sekunder. Symbolen *H* tillsammans med effektnivå blinkar på skärmen.



Steg 4. Tryck på strömknappen för att stänga av.



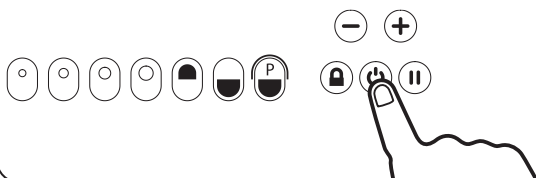
1. Timerfunktion

Timerfunktionerna startar eller stoppar inte en tillagningsprocess. Hällen har två individuella timers:

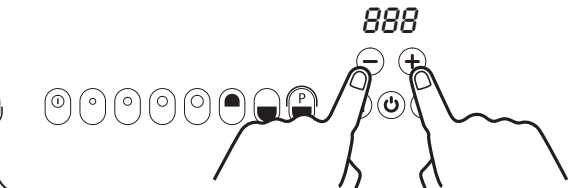
1. **Kökstimer**, för allmänna krav på tidsberäkning i köket, till exempel tidsberäkning av mat som tillagas i en ugn.
2. **Minutkontroll**, för att tidsberäkna längden på induktionstillagningsprocessen.

Kökstimer

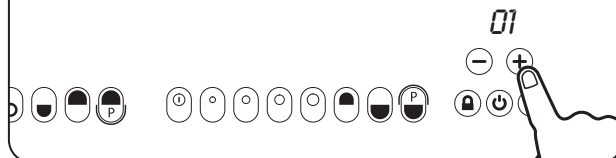
Steg 1. Tryck på strömknappen för att sätta på.



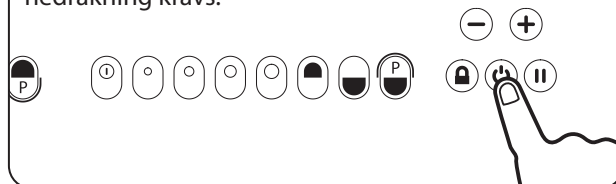
Steg 2. Tryck samtidigt på knapparna "+" och "-".



Steg 3. Man kan nu ställa in en tid med "-" eller "+". Nedräkningen börjar efter några sekunder.



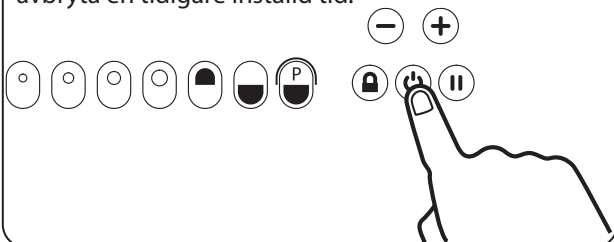
Steg 4. Tryck på effektplattan om omedelbar nedräkning krävs.



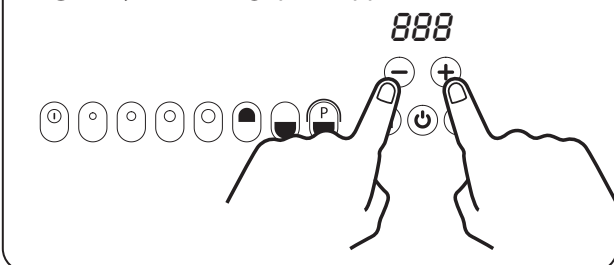
En larmsignal hörs när den inställda tiden har förflutit. Tryck på strömknappen för att stänga av.

Modifiera kökstimer

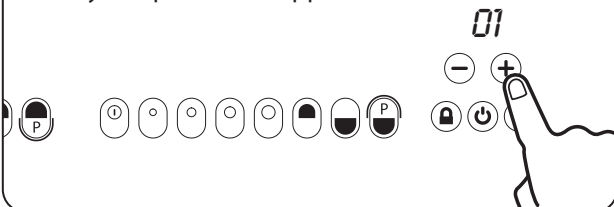
Steg 1. Tryck på strömknappen för att ändra eller avbryta en tidigare inställd tid.



Steg 2. Tryck samtidigt på knapparna "+" och "-".

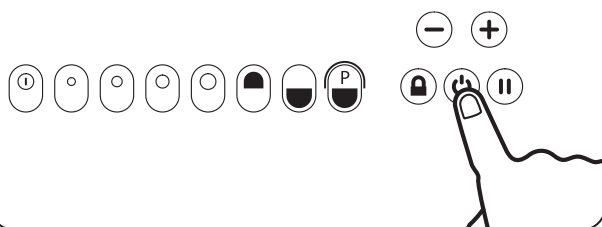


Steg 3. Tiden kan nu ändras med knapparna "+" och "-". För att avlägsna kökstiden sätter du tiden till 0 eller trycker på strömknappen.

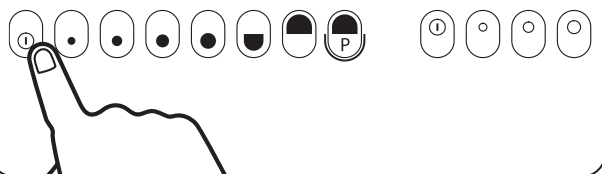


2. Minutkontroll

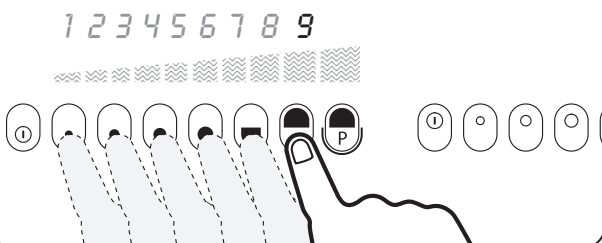
Steg 1. Tryck på strömknappen för att sätta på.



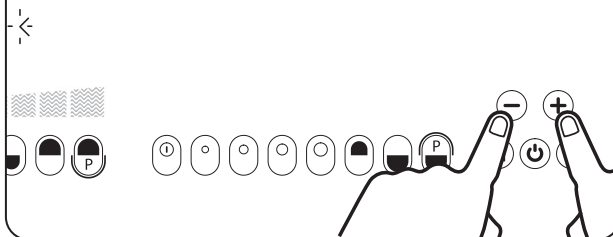
Steg 2. Sätt på induktionen. Enheten stängs av automatiskt om man inte ställer in effektnivån inom 20 sekunder.



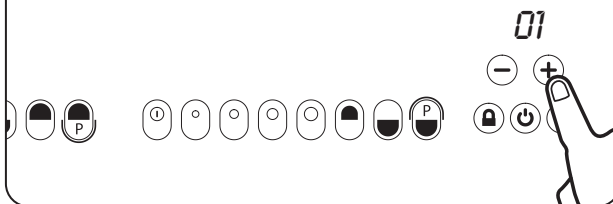
Steg 3. Ställ in önskad effektnivå



Steg 4. Tryck samtidigt på knapparna "+" och "-".



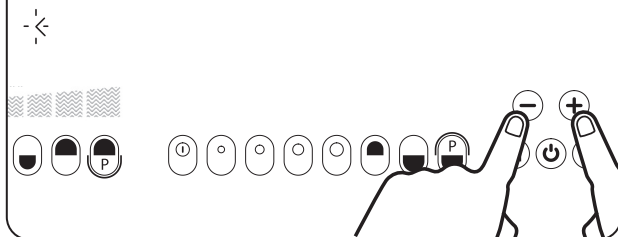
Steg 5. Tiden kan nu ställas in med knapparna "+" och "-". Nedräkningen börjar efter några sekunder.



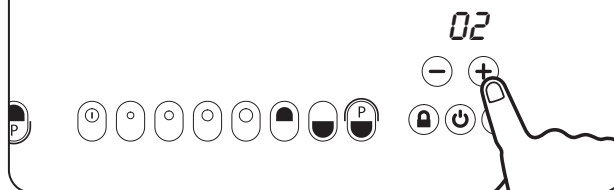
En larmsignal hörs när den inställda tiden har förflutit.
Tryck på strömknappen för att stänga av.

Modifiera minutkontroll

Steg 1. Tryck samtidigt på knapparna "+" och "-".



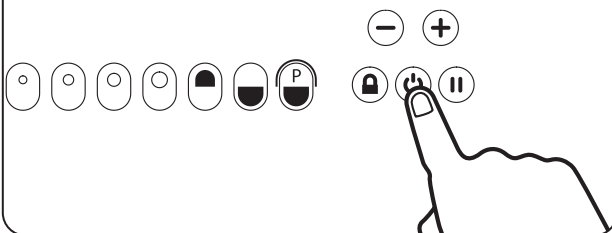
Steg 2. Tiden kan nu ställas in med knapparna "+" och "-". Nedräkningen börjar efter några sekunder.



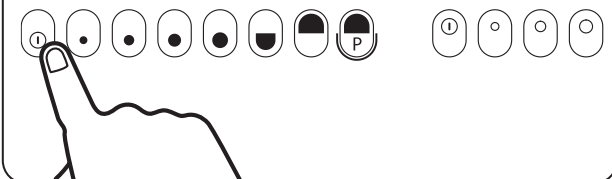
3. Tillfälligt lås

Den här funktionen låser kontrollerna under hela tillagningsprocessen för att förhindra oavsiktlig justering av kontrollerna.

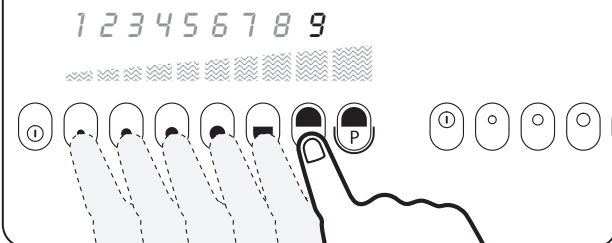
Steg 1. Tryck på strömknappen.



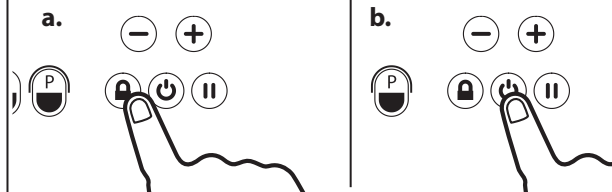
Steg 2. Sätt på inductionen. Enheten stängs av automatiskt om man inte ställer in effektnivån inom 20 sekunder.



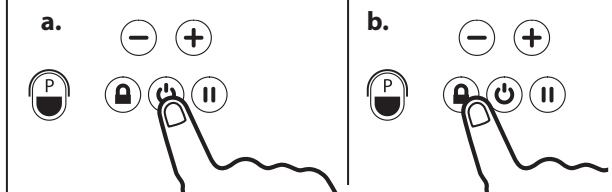
Steg 3. Ställ in önskad effektnivå



Steg 4. Tryck på låset för att återställa effektnivåjusteringen (a) eller på strömknappen för att stänga av hällen (b).



Steg 5. För att ta bort funktionen, tryck på strömknappen (a) efter användning och därefter på låsknappen (b).

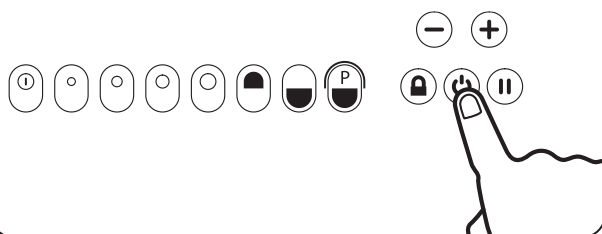


Överbrygningsfunktion

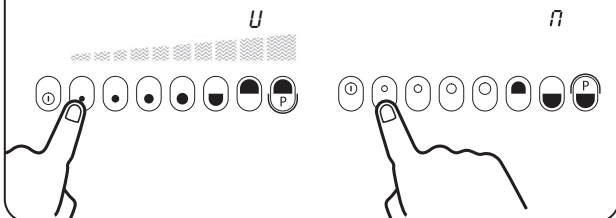
Överbrygningsfunktionen gör det möjligt att sätta på båda kokzonerna/elementen samtidigt och styra dem som endast en kokzon.

Den här funktionen är exempelvis idealisk för en induktionskompatibel plåt eller fiskgryta.

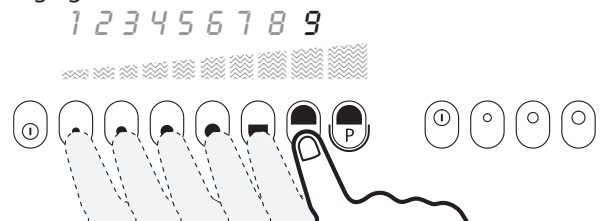
Steg 1. Tryck på strömknappen.



Steg 2. Aktivera genom att välja båda matlagningselementen samtidigt.

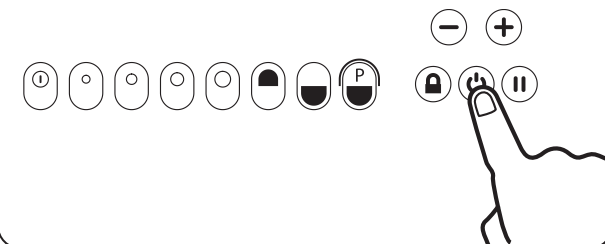


Steg 3. Ställ in önskad effektnivå med vänster reglage endast.



Observera: Det är endast möjligt att ställa in effektnivå med vänster reglage.

Steg 4. Tryck på strömknappen för att stänga av.



Matlagning på din AGA eR7i, översikt över ugn

Värmelagringsugn och grill av gjutjärn för stekning och bakning



Den övre gjutna värmelagringsugnen värms upp indirekt av två element, ett i botten av ugnen och det andra i taket. De här elementen värmer upp luften och gjutjärnet inifrån vilket gör att resultaten blir som i den traditionella AGA-spisen med värmelagring. Samtidigt har du flexibilitet att ändra tillagningstemperatur.

Förutom att laga mat på åtta inställningar har den här ugnen en grillinställning. **“Matlagning på din AGA eR7i” page 36.** Om du lagar mat på botten av gjutjärnsugnen under långa perioder (mer än 30

minuter), placera ugnens bottengaller på botten av ugnen innan du sätter in maten i ugnen. Det här lyfter upp maten från undervärmen för att säkerställa bästa tillagningsresultat.

Ugnen är zonindeldad, vilket innebär att den är en aning varmare upptill än i mitten, och att ugnshyllan längst ner är något svalare än i mitten.

Stekinställningarna R6–R9 lämpar sig utmärkt för bröd och bakverk. Quichepajer i keramiska formar eller pajer i Pyrexformar blir genombakade när de placeras på ugnens botten eftersom värmen underifrån gräddar pajdegen och fyllningen gräddas av den omgivande värmen. Metallformar leder dock värme snabbare än keramik, så placera dem alltid på bottengallret i ugnen för att undvika överstekning.

Bakningsinställningarna B1–B4 ger idealiska temperaturer för en rad olika bakverk, från Pavlova och vaniljsås till kakor och kex.

De specialutformade ugnstekningspannorna kan placeras direkt på sidofästena i ugnen, så att så gott som varje centimeter av ugnsvolymen kan utnyttjas.

Att notera när du tillagar mat på botten av den övre gjutjärnsugnen:

- Lämna i en timme innan du lagar mat direkt på botten av ugnen för att säkerställa att undertemperaturen är helt stabil.
- Du kan laga mat direkt på botten av stekugnen under korta perioder, t.ex. pizza, paj.

Fördelen med stekugnen är att eventuella fettstänk bränns bort när ugnen har full värme, så allt du behöver göra är att borsta ut de förkolnade resterna emellanåt. Mat med hög fuktighet kan skapa viss kondens under tillagningen. Torka bort eventuell fukt som samlats på emaljen så snart som möjligt.

Grill

Grillen lämpar sig för alla typer av grillning och bryning av mat.

Förvärm och grilla med ugnsluckan stängd för att behålla värmen. Grillen fungerar bäst när den förvärmats i två minuter från R-inställningar eller fem minuter långsamt på låg värme, men kan användas om den förvärms i tio minuter från kall.

Öppna luckan något innan du öppnar den helt för att låta ånga komma ut, särskilt om du använder från R-inställningar

Använd i upp till maximalt 45 minuter för bästa resultat.

Grillen cyklar av säkerhetsskäl, så oroa dig inte om den inte ser lika röd och glödande ut, den håller fortfarande på att tillaga maten. Grillen stängs av automatiskt efter 60 minuter för att undvika att den lämnas på oavsiktligt.

Långsamt på låg värme-läge

Sjudningsugnen befinner sig alltid i Långsamt på låg värme-läge, medan den övre gjutjärnsugnen kan ställas in till Långsamt på låg värme-läge för antingen matlagning på låg värme, eller för att generera behaglig värme i köket, eller för att vara redo att höjas till en förinställd värme när det behövs. Lampan blinkar när ugnen värms upp till Långsamt på låg värme-läge och lyser med fast sken när den når rätt temperatur.

Matlagning i övre gjutjärnsugn i Långsamt på låg värme-läge

När den här ugnen är inställd till Långsamt på låg värme, fungerar den som en sjudningsugn som kan användas för att laga mäktiga fruktkakor eller långkoka stekar, grytor och curryrätter. Med undantag för marängar och mäktiga fruktkakor, bör mat som ska tillagas långsamt värmas upp innan den placeras i en ugn i Långsamt på låg värme-läge.

Sjudningsvärmelagringsugn av gjutjärn



Sjudningsugnen kan beskrivas som en fortsättningsugn. Den fortsätter att tillaga rätter som har hettats upp någon annanstans i spisen, med undantag för maränger som torkar ut snarare än "tillagas".

De specialutformade ugnstekningspannorna kan placeras direkt på sidofästena i ugnen, så att så gott som varje centimeter av ugnsvolymen kan utnyttjas.

Sjudningsugnen värms upp indirekt av ett element nederst i ugnen.

Det här elementet värmer upp luften och gjutjärnet inifrån, vilket gör att resultaten blir samma som i den traditionella sjudningsugnen i AGA-spisen med värmelagring. Samtidigt har du flexibilitet att kunna stänga av elementet när det inte behövs. När du väljer sjudningsugnen befinner den sig alltid i sjudnings- eller Långsamt på låg värme-läge, perfekt för lång och långsam tillagning.

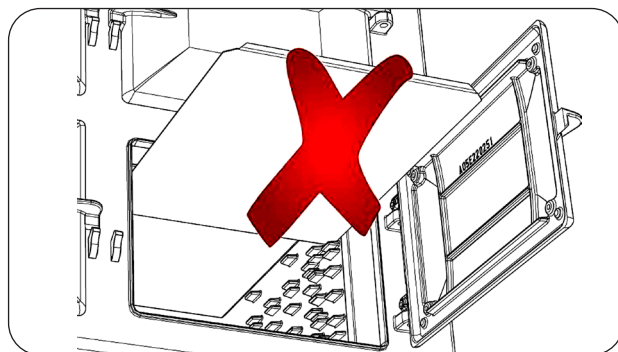
Bottengallret används här för att skydda föremål som placeras på botten av ugnen, exempelvis grönsaker för ångkokning, såser som ska hållas varma eller grytor som ska tillagas länge. Se alltid till så att detta är på plats innan du stoppar in mat i ugnen.

All mat (utom maränger) bör täckas över för att undvika att överflödigt fukt och kondens bildas.

Sjudningsvärmelagringsugn av gjutjärn – Bruksanvisning

- Låt ugnen värmas upp helt, ju längre desto bättre, eftersom det här hjälper till att minska mängden fukt som skapas under sjudning.
- För optimal prestanda rekommenderar vi att du använder AGA:s kokkärl med tjocka bottenar och staplingslock.
- **ANVÄND INTE**formar direkt på ugnsbotten. Ställ de alltid på en hylla eller ett bottengaller.
- Stekar och fågel ska helst hettas upp i stekugnen i 30–45 minuter och därefter flyttas över till sjudningsugnen. Den här metoden lämpar sig inte för fyllt kött och fylld fågel.
- Se till så att fläsk och fågel uppnår en innetemperatur på minst 75 °C.
- Låt alltid soppor, grytor och vätskor koka upp innan du sätter dem i sjudningsugnen.
- Frys mat ska alltid tinas helt före tillagning.
- Rotfrukter tillagas bättre om de skärs i små bitar.
- Justera kryddning och redning i slutet av tillagningstiden.
- Många torkade baljfrukter och bönor, till exempel torkade kidneybönor, måste koka i minst 10 minuter, efter blötläggning, innan de används i någon rätt.

NOTERA: FÖRVARA INGENTING i sjudningsugnen och **ANVÄND INTE** stora kokkärl som den stora bakplåten och den stora ugnspannan tills ugnen har nått sin driftstemperatur. Underlåtenhet att göra det här kan leda till att säkerhetsfunktionen låser sig i AV-läge. När du använder stora plåtar och kokkärl i sjudningsugnen rekommenderas att du skjuter dem längst bak i ugnen.



Ugnsventilation

AGA eR7i-ugnar ventileras genom utlopp som ligger centralt på ovansidans baksida. Ventilationssystemet är utformat för att ventilerar ut fukten från ugnen och får **INTE** täckas över.

Vi rekommenderar att du installerar en spisfläktkåpa ovanför AGA eR7i. Spisfläktkåpan måste placeras ovanför spisen minst enligt den minimihöjd från AGA-spisens ovansida som rekommenderas av tillverkaren.

Ugnsventilationen möjliggör också att du kan tillaga söta och salta rätter samtidigt utan risk för att smakerna blandas – du kan baka en läcker citröspaj i samma ugn som du tillagar vitlökschampinjoner!

Ställ alltid rätterna på en hylla eller ett bottengaller för att säkerställa att sjudningsugnen får tillräcklig ventilation, **Försök ALDRIG** direkt på botten eftersom det kan leda till överdriven ånga och kondens.

Varmluftsgugn



Varmluftsgugnen värms upp av ett element på baksidan av ugnen och varm luft sprids i utrymmet av en fläkt. Det här möjliggör snabbare uppvärmningstid och möjlighet till många olika tillagningstemperaturer, B1–B4 för bakning och R6–R9 för stekning.

Se **“Matlagning på din AGA eR7i”** page 36

Tillagningstips

Placera tallrikar, formar och bakplåtar på hyllorna och se till att det finns utrymme runt bakplåtarna så att luften kan cirkulera.

För jämn bryning, vänd bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.

Om du använder flera bakplåtar samtidigt kan du behöva byta deras plats på hyllorna halvvägs genom tillagningen för att säkerställa bästa resultat. Den stora emaljerade ugnstekningspannan lämpar sig inte för användning i den här ugnen.

Ugnen är effektiv att du kan behöva minska tillagningstiderna eller temperaturen. Mat med hög fuktighet kan skapa viss kondens under tillagningen.

Torka bort eventuell fukt som samlats på emaljen så snart som möjligt.

Matlagning på din AGA eR7i

Allmänt råd

Maträtt **FÅR INTE** placeras i någon ugn tills den nått normal driftvärme, dvs. den röda lampan för den valda ugnen lyser med fast sken och blinkar inte.

Ugnsluckorna får inte lämnas öppna för länge under tillagning och uppvärmning.

Uppvärmningstider

När en zon värms upp indikeras det av en blinkande röd lampa på kontrollpanelen. När en zon har nått rätt temperatur kommer ett stadigt rött ljus att indikera att den har värmts upp. AGA rekommenderar att man lämnar gjutdetaljerna i en timme för fullständig ledning av värme till gjutdetaljerna för optimala tillagningsresultat.

Kokzon	Ungefärlig uppvärmningstid
Kokinställning	15 minuter
Sjudningsinställning	10 minuter
Grill	10 minuter från kallt 2 minuter från R6
Gjutjärnsugnar	Cirka 1 timme
Fläktugn	Inom 12 minuter (R9)

OBSERVERA: Tiderna grundar sig på att varje zon drivs individuellt. Om en stor kombination av zoner slås på samtidigt, kan det sakta ner de individuella uppvärmningstiderna. Om alla zoner slås på samtidigt tar det ungefär en timme innan hela apparaten når driftstemperatur.

Ugnsinställningar för AGA eR7i

Aga eR7i är konstruerad för att ge dig flexibilitet när du lagar en rad olika rätter med övre gjutjärnsugn, grill, varmluftsugn och lång långsam tillagning i sjudningsugnen. När du använder recept i kokböcker **motsvarar eR7i:s förinställda tillagningsinställningar gasmärkets nummer**. Den här guiden ger dig en indikation på inställningarna för specifika livsmedel, men tillagningsgraden beror ofta på personlig smak och du kommer snart att hitta de inställningar som passar dig. Trevlig matlagning!

eR7i Förinställda ugnsinställningar	Beskrivning	Motsvarande tillagnings temperatur °C	Motsvarande varmlufts ugntemperatur °C	Typiskt livsmedel
Sjudning/Långsamt på låg värme	Mycket låg	110–120	90–100	Mycket långsam torkning av maränger Långsam tillagning av grytor, kött, grönsaker och pochering av frukt. Med undantag för maränger måste maten värmas upp innan den placeras i sjudningsugnen.
B1	Sval	140	120	Långsamt bräserat kött, t.ex. saltbiff. Mycket rik fruktkaka, pavlova.
B2	Långsam	150	130	Långsam stekning, t.ex. sidfläsk, revbensspjäll, skinka, lamm. Simnelkaka, sista detaljerna på citronmaräng, risgrynsgröt, mördegskaka, körsbärskaka, vaniljsås, t.ex. crème caramel
B3	Måttligt låg	160	140	Curry, grytor, skinka, långkokt kött, köttpajer, t.ex. biff och njure, chili. Körsbärskaka, madeiratårta, lätt fruktkaka och cheesecake.
B4	Medelhög	180	160	Kakor på plåt, smörgåstårter, småkakor, flapjacks, kex, bröduppuding, rullad
R6	Het	200	180	Bakverk, pizza, vitlöksbröd, gratäng, ugnsbakad fisk, ugnsbakad kyckling, stekt kött, brynt potatispålägg på pajer, moussaka, lasagne, ugnsbakade grönsaker t.ex. dauphinoisepotatis, rostning av nötter, sista detaljerna på pastagrätänger och soufflé. Älvkakor, rulltårta, muffins, smulpaj.

eR7i Förinställda ugnsinställningar	Beskrivning	Motsvarande tillagnings temperatur °C	Motsvarande varmlufts ugntemperatur °C	Typiskt livsmedel
R7	Het	220	200	Bröd, choux, stekt kött, soufflé, fiskkakor, fläsksvålar, smördegpajer och tårter, rostade grönsaker och potatis, bakad potatis, brynande av potatispålägg på pajer. Blindbakning av paj, fruktpajer, scones, quiche.
R8	Mycket het	230	210	Rostade medelhavsgrönsaker, potatis. Snabbstekt kött och fågel. Pizza och grillning
R9	Mycket het	240	220	Snabb grillning
G Övre gjutning	Mycket het			Position 2: tunnare livsmedel, t.ex. rostat bröd, bacon Position 3: tjockare livsmedel, t.ex. hamburgare, fisk Position 4: bryning av rätter, t.ex. cottage pie

Använda AGA eR7i-ugnarna

Manuellt läge

(endast gjutjärnsugnar
och varmluftsugnar)

Manuellt	Långsamt på låg värme	Auto	Auto Långsamt på låg värme
			

Funktion	Peksymbol	Symbol(er) upplyst(a)
Sätt på apparaten		  
Välj en ugn	   Tryck på önskad symbol för att aktivera	Den valda ugnssymbolen blinkar tills önskad temperatur uppnås. Ovansida/grill   Fläkt   Sjudning  Sjudningsugnen har fast temperatur och inget visningsfönster
Ändring av ugnsställning (Övre/grill och varmluft)	 eller   eller 	 RÖD linje visas under ugnens visningsfönster. Inställningen kan endast ändras när den RÖDA valstapeln lyser.
Stäng av Övre/grill och varmluftsugn	 eller 	  Använd pilknapparna för att byta mellan B1 – R9 (och "G" för grill på övre ugnen endast). Den RÖDA valstapeln förblir aktiv i 30 sekunder.
Stäng av sjudningsugn		 För att stänga av en ugn, tryck på önskad symbol två gånger, en gång för att välja och en gång för att avaktivera.
Stäng av alla zoner (ugnar och spishäll)		 Tryck på symbolen en gång.

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)	
Välj inställningen varmluftsugn	Fläkt 	 Röd linje visas under ugnssymbolen.	 Använd knappen för att ändra inställning.
Stäng av enskild gjutjärnsugn – välj ugn och tryck igen för att stänga av		Ovansida/grill 	Sjudning 
Stäng av varmluftsugn			
Stäng av alla zoner (ugnar och spishäll)			

Långsamt på låg värme-läge *(endast gjutjärnsugnar)*

Båda gjutjärnsugnarna är aktiva i det här läget

- den övre gjutjärnsugnen är förinställd till cirka 120 °C.
- sjudningsugnen är förinställd till ungefär 100 °C.

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)
Sätt på apparaten		  
Välj långsamt på låg värme	 Tryck och håll intryckt i tre sekunder.	  Den manuella symbolen blinkar och bokstaven "S" lyser i den övre ugnens visningsfönster för att indikera att hällen befinner sig i läget Långsamt på låg värme. Den valda ugnssymbolen blinkar tills önskad temperatur för Långsamt på låg värme uppnås. Ovansida/grill  Sjudning 
Förbikoppla Långsamt på låg värme via övre gjutjärnsug.	 	 RÖD linje visas under ugnens visningsfönster. Inställningen kan endast ändras när den RÖDA valstapeln lyser. Använd pilknapparna för att växla mellan B1 och R9 (och "G" för grill på övre ugnen endast). Den RÖDA valstapeln förblir aktiv i 30 sekunder. Hällen kommer nu att befinna sig i manuellt läge.

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)
Avbryt läget Långsamt på låg värme	 Tryck och håll intryckt i tre sekunder.	 De manuella symbolerna slutar blinka och gjutjärnsugarna stängs av.
Stäng av alla zoner (ugnar och spishäll)		

Auto-läge *(endast gjutjärnsugnar)*

Den här lägesinställningen värmer utvalda gjutjärnsugnar till full värme från avstängt. Ugnarna kan ställas in så att de fungerar en eller två gånger per dag. Varje användning kallas en "händelse". Start- och sluttid väljs av dig om du inte använder den förinställda tiden.

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)
Sätt på apparaten		  
Välj AUTO		   Bokstaven "A" lyser i den övre ugnens visningsfönster och sjudningsugnsymbolen blinkar för att indikera att dessa ugnar har valts i auto-läge. (OBS! Sjudningsugnsymbolen fortsätter att blinka tills en händelseperiod startat och temperaturen uppnåtts).
Välj inställningen för övre ugn	 	 RÖD linje visas under ugnens visningsfönster. Inställningen kan endast väljas när den RÖDA valstapeln lyser. Använd pilknapparna för att byta mellan B1 och R9 ('G'/ grill kan inte väljas i Auto). Den RÖDA valstapeln förblir aktiv i 30 sekunder.
Avmarkera den övre ugnen		 För att avmarkera den övre ugnen, tryck på önskad symbol två gånger, en gång för att välja och en gång för att avaktivera.
Avmarkera sjudningsugnen		 Tryck på symbolen en gång.

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)
Avbryt AUTO		  Tryck på den manuella symbolen för att återvända till manuellt läge
Stäng av alla zoner (ugnar och spishäll)		

Auto Långsamt på låg värme *(endast gjutjärnsugnar)*

Den här lägesinställningen värmer utvalda ugnar till full värme från Långsamt på låg värme. Ugnarna kan ställas in så att de fungerar en eller två gånger per dag. Varje användning kallas en "händelse". Start- och sluttid väljs av dig om du inte använder den förinställda tiden.

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)
Sätt på apparaten		  
Välj AUTO LÅNGSAMT PÅ LÅG VÄRME	 Tryck och håll intryckt i tre sekunder.	    AUTO-symbolen blinkar för att indikera att hällen befinner sig i läget Auto långsamt på låg värme. Bokstaven "AS" lyser i den övre ugnens visningsfönster. Den övre ugnens symbol och sjudningsugnsymbolen blinkar för att indikera att dessa ugnar är aktiva. De fortsätter att blinka till temperaturen för långsamt på låg värm uppnåts.
Välj inställningen för övre ugn	 	 RÖD linje visas under ugnens visningsfönster. Inställningen kan endast väljas när den RÖDA valstapeln lyser. Använd pilknapparna för att byta mellan B1 och R9 ('G'/ grill kan inte väljas i Auto). Den RÖDA valstapeln förblir aktiv i 30 sekunder.
Avmarkera den övre ugnen		 För att avmarkera den övre ugnen, tryck på önskad symbol två gånger, en gång för att välja och en gång för att avaktivera.

Funktion	Symbol	Symbol(er) upplyst(a)
Avmarkera sjudningsugnen		 Tryck på symbolen en gång.
Återgå till Auto från Auto långsamt på låg värme	 Tryck och håll intryckt i tre sekunder.	 Tryck och håll AUTO-symbolen intryckt i tre sekunder. Symbolen slutar blinka och återvänder till Auto-läge.
Avbryt AUTO LÅNGSAMT PÅ LÅG VÄRME		  Tryck på den manuella symbolen för att återvända till manuellt läge
Stäng av alla zoner (ugnar och spishäll)		

OBS:

Under Auto-Långsamt på låg värme-läge påverkas inte sjudningsugnen av händelseperioder och kan slås PÅ eller AV när som helst.

OBSERVERA:

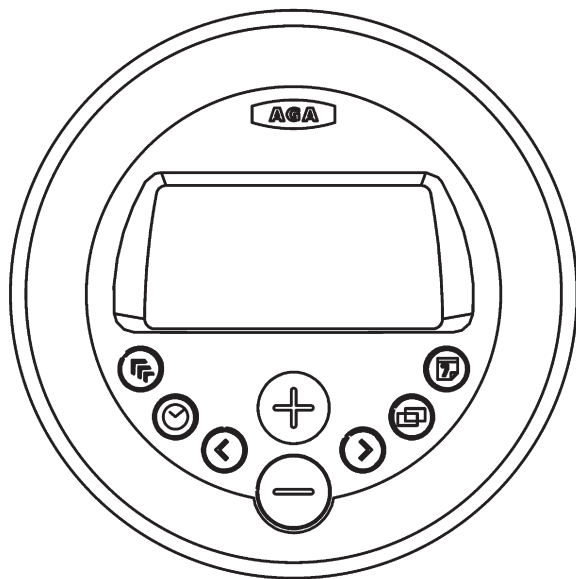
- Glöm inte att inkludera tid för uppvärmning.
- Kom ihåg att om du har ställt in programmet AUTO/Långsamt på låg värme och har valt läget AUTO/Långsamt på låg värme, måste en eller flera ugnar väljas.
- Alla valda ugnar kommer att förbli i läget "Långsamt på låg värme" mellan "händelser".
- Det sista valet av "AUTO/Långsamt på låg värme"-ugn sparas och återkallas igen när "AUTO" väljs nästa gång.

AUTO och AUTO/Långsamt på låg värme

- Spisplattan och varmluftsugnen kan endast användas manuellt.
- Om man byter mellan något av de fyra driftlägena kommer spisplattorna att stängas AV om de används – det här är en inbyggd säkerhetsfaktor. De kan vid behov slås på igen efter lägesändringen.
- Du måste programmera den separata handenheten till önskad tid för att aktivera auto. (**"Inställningsskärm för datum/tid" on page 52**)

Handenhet – En handhållen kontroll

för automatisk styrning av värmelagringsugnar av gjutjärn endast.



Handenheten visar tid, datum och händelser. Programmeringen sker med åtta tryckknappar. Informationen visas med hjälp av en bakgrundsbelyst LCD-skärm.

Skärmar

Handenheten har 3 huvudskärmar.

Skärmen återvänder till "viloläge" efter cirka tre minuter. Tryck bara på önskad knapp för att öppna valfri skärm.

1. Information Start sida (huvudmeny)
2. Skärm för datum/tid
3. Skärm för programmering av händelse

Knapparnas funktioner

1. **Knappen Kommunikation eller handskakning** som ursprungligen användes för att synkronisera handenheten till AGA eR7i.
2. **Klockknapp** Öppnar och stänger inställningsskärmen för datum och tid.
3. **Vänster/Tillbaka-knapp** Förflyttning bakåt och markerar föregående inställning.
4. **Plusknapp** Ökar den markerade inställningen.
5. **Minusknapp** Minskar den markerade inställningen.
6. **Höger/Vänster-knapp** Förflyttning framåt och markerar nästa inställning.
7. **Kopiera-knapp** Kopierar tidsprogrammet från den aktuella dagen till följande dag på skärmen för 7-dagarshändelsekalendern.
8. **7-dagarshändelseknapp** Öppnar och stänger skärmen för 7-dagarshändelsekalender.

Råd om handenhet

Driftsavstånd

Handenheten fungerar endast i samma rum som spisen och upp till ett maximalt avstånd på fyra meter från apparaten. Om handenheten befinner sig utanför det rekommenderade driftsavståndet kan den visa "Standby". Om det här sker, flytta handenheten så att den befinner sig inom det rekommenderade avståndet och den bör korrigera sig själv, se nedan.

Handenhet till AGA e7i Signal Check

Symbolen  (Standby) visas i följande situationer:

1. Standby-läge
2. Kommunikation misslyckas
3. Strömavbrott
4. Handenheten är utom räckhåll för AGA e7i-spisen

När du överför information från eller till kontrollenheten, måste du alltid använda handenheten framför spisen eftersom det här ger den starkaste signalen.

Om handenheten visar  Standby, när spisen är på, trycker du stadigt på knappen  i en sekund för att aktivera kommunikationslänken mellan spisen och handenheten.

Kommunikation/handskakning

För mer information om inledande kommunikation/handskakning kan du besöka sidan "**Kommunikation/handskakning (hoppning)**" page 50.

Förhandsgranskningsläge

Om handenheten befinner sig utom räckhåll för spisen eller om apparaten är avstängd, är endast förhandsgranskningsläge tillgängligt. Det går inte att göra ändringar i de programmerade händelserna. Symbolen  visas på skärmen och meddelandet "Endast förhandsgranskning" visas kort när programskärmen för händelser öppnas för första gången.

När du befinner dig i förhandsgranskningsläge kan du granska dagarna genom att använda knapparna  och . Knapparna  och  blir inaktiva och du kan inte göra några ändringar.

Handenhetsfel

I den osannolika händelsen av handenhetsfel fungerar apparaten fortfarande med det senast valda programmet. Spisen kan också ändras till manuellt läge från ett av autolägena med hjälp av lägesknappen på kontrollpanelen. Om handenheten är skadad eller har tappats bort kan du få en ny från AGA och programmeras om för att passa din apparat.

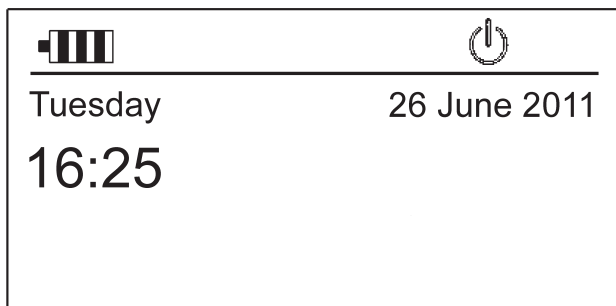
PLACERA INTE HANDENHETEN PÅ HETA YTOR.

Kommunikation/handskakning

(hopparning)

Den här processen är nödvändig vid den ursprungliga installationen av AGA eR7i. Om handenheten byts ut måste den nya handenheten synkroniseras.

- Du måste också ställa in tid och datum.
- Du kommer också att kunna göra dina egna inställningar i Auto-programmet.



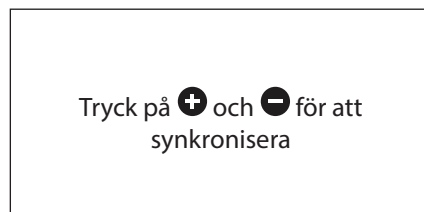
Steg 1

Handskakning kan aktiveras 30 sekunder efter att strömmen har anslutits till spisen. Standby-knappen på pekskärmen måste befinna sig i läget "ON". Processen måste därefter slutföras inom två minuter, annars måste du upprepa den.

Steg 2

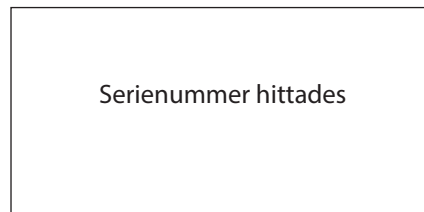
Tryck och håll knappen  på handenheten intryckt i tio sekunder för att öppna skärmen för kommunikation/synkronisering. Följande meddelande visas på skärmen.

Steg 3



Tryck samtidigt på knapparna  och  och serienumret "hittas" av handenheten.

Följande meddelande visas kort på skärmen.



Steg 4

Använd knapparna  och  för att välja det språk du vill att handenheten ska använda. Tryck därefter på  för att bekräfta önskat språkval.

När tid och datum har ställts in visas programskärmen för Auto/Händelse.

Steg 5

Se sidan **“Inställningsskärm för datum/tid” page 52.**

Steg 6

Här har du möjlighet att ställa in ditt eget Auto-program, se sidan **“Inställningsskärm för datum/tid” page 52.** Om du vill göra det vid ett senare tillfälle, trycker du på  för att behålla de förinställda tiderna: 1 Händelse 07.00–19.00 (7 dagar).

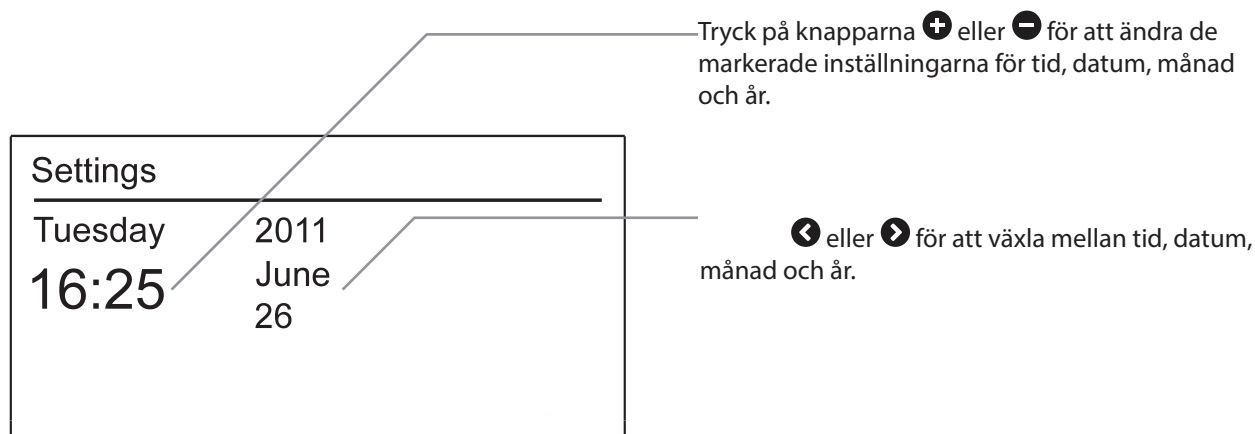
Anteckningar

-  visas i det övre högra hörnet av skärmen om handenheten är utom räckhåll för spisen eller om kommunikations-/handskakningsprocessen inte har slutförts. När kommunikationen är OK visas symbolen .
- Knappen  kan användas för att tvinga fram kommunikation mellan spisen och handenheten. Den här funktionen är aktiv när den första kommunikationen har genomförts och handenheten är inom räckhåll.

Inställningsskärm för datum/ tid

Tryck och håll ner klockknappen  tills skärmen öppnas.

På den här skärmen kan tid, datum, månad och år ändras/ställas in.



Tryck på knappen  när som helst för att spara inställningarna och lämna DATUM/TID-skärmen.

"Meddelande skickat OK" visas på skärmen när handenheten befinner sig inom räckhåll för spisen.

"Ändringar sparades endast på handenheten" visas på skärmen när handenheten befinner sig utom räckhåll för spisen.

Anteckningar

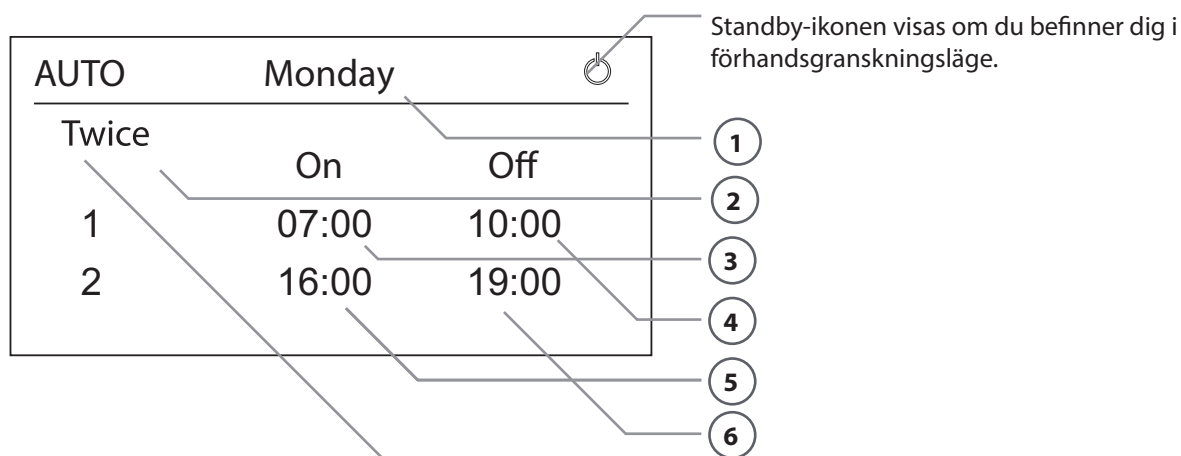
- Även om man inte gör några ändringar i inställningarna för tid, datum, månad och år, måste man fortfarande trycka på klockknappen  för att återvända till startskärmen.
- Dagen kan inte ändras eftersom handenheten automatiskt känner till den här informationen när datum och år ställs in.
- Startskärmen visas automatiskt när du har bytt batterier.

Auto/händelse-programskärm

Du öppnar den här skärmen genom att trycka på knappen för 7-dagarshändelser .

På den här skärmen ställer du in antal händelser samt deras start- och sluttid. Varje dag kan ha olika antal händelser och start- och sluttider, eller så kan alla sju dagarna vara desamma.

Det finns redan förinställda tider, följ dessa instruktioner för att ändra till önskade inställningar. Förinställda tider är 1 händelse 07.00–19.00 (7 dagar).



"Två gånger" visas om två händelser har ställts in.

"En gång" visas om en händelse har ställts in.

"Ingen" visas om inga händelser har ställts in.

Vad du kan göra

- 1 Aktuell dag visas på skärmen. Du kan ändra det här till dagen du vill redigera genom att trycka på knapparna  och .
- 2 Det här visar antalet händelser under den dagen. Det här kan ändras från ingen, en eller två gånger genom att trycka på knapparna  och .
- 3 Det här visar den första händelsens starttid. Tiden kan ändras genom att trycka på knapparna  och .
- 4 Det här visar den första händelsens sluttid. Tiden kan ändras genom att trycka på knapparna  och .
- 5 Det här visar den andra händelsens starttid. Tiden kan ändras genom att trycka på knapparna  och .
- 6 Det här visar den andra händelsens sluttid. Tiden kan ändras genom att trycka på knapparna  och .

Gör så här

Tryck på knapparna  eller  för att förflytta dig genom inställningarna på skärmen. När du valt en inställning kommer den att markeras med en mörk ruta. När du trycker på knapparna  och  ändras informationen i den markerade rutan.

Tryck på  för att kopiera programinställningarna till nästa dag.

Om du har gjort ändringar och vill lämna skärmen trycker du på knappen . Meddelandet "Spara ändringar" – Ja eller Nej? visas på skärmen.

Ja eller Nej markeras när du trycker på knapparna  och . Tryck på knappen  igen för att bekräfta ditt val.

KOM IHÅG: När du har ställt in Auto-händelsen måste du välja ugn på pekskärmen  om du vill aktivera programmet du just har angett.

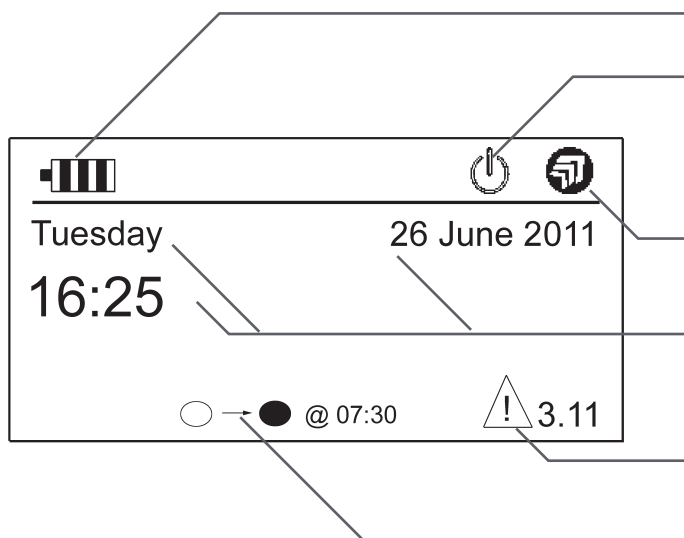
Anteckningar

- Även om du inte gör några ändringar måste du fortfarande trycka på knappen  för att återvända till startskärmen.

Informationsskärm (start sida)

Det här är huvudskärmen där information som tid, datum, batteritid och anslutning visas. Om du har programmerat något av "AUTO"-lägena och de pågår för närvarande, kommer även nästa ändring av händelse att visas. Informationen nedan förklarar det här mer i detalj.

Tryck på valfri knapp på handenheten för att öppna den här skärmen från "viloläge".



Ändring av händelsesymboler

○ → ● **AUTO-händelse på**
(innan AUTO-händelse)

● → ○ **AUTO-händelse AV**
(under AUTO-händelse)

⏻ → ● **AUTO/Långsamt på låg värme-händelse PÅ**
(innan AUTO/Långsamt på låg värme-händelse)

● → ⏻ **AUTO/Långsamt på låg värme-händelse AV**
(under AUTO/Långsamt på låg värme-händelse)

Symbol som anger batteritid.

Om det inte finns någon kommunikation mellan AGA eR7i och handenheten på grund av att det inte finns någon ström till spisen, spisen befinner sig i standby-läge eller handenheten är utom räckhåll från spisen visas symbolen ⏻

Symbolen för kommunikation/handskakning indikerar att kommunikationen mellan spisen och handenheten är OK.

Symboler som anger aktuell tid och dag.

Varningstriangel och felkod visas om ett fel inträffar.

Om läget AUTO eller AUTO/Långsamt på låg värme är aktivt kommer nästa händelseändring att visas för den dagen med relevanta symboler för att visa start- och sluttider.

OBS: Om standby-ikonen visas kommer händelseindikatorn inte att visas.

Strömavbrott under 10 minuter

När strömmen återställs kommer AGA eR7i att återgå till normal drift som var inställd innan strömavbrottet.

Strömavbrott över 10 minuter

De flesta funktioner kommer att ha stängts AV.

- "Manuellt" läge – alla zoner AV.
- "Långsamt på låg värme"-läge – spisplattor AV, Slummer PÅ
- "AUTO"-läge – spisplattor AV, ugnarna fortsätter med det inställda programmet.
- "AUTO/Långsamt på låg värme" – spisplattor AV, ugnarna fortsätter med det inställda programmet.

Ett meddelande om "Strömavbrott" kan visas på handenhetens skärm, bekräfta genom att trycka på valfri knapp på handenheten. Därför kan det hända att spisen inte har rätt temperatur när den förväntas.

Automatisk uppdatering av tid

I händelse av strömavbrott kommer handenheten automatiskt att uppdatera kontrollerna i spisen till rätt tid när strömmen återställs. Det är under förutsättning att följande kriterier är uppfyllda:

1. Handenheten befinner sig inom räckhåll för spisen
2. Handenheten har fulla batterier
3. Handenheten innehåller själv rätt tid

OBSERVERA: Handenhetens tid måste uppdateras med sommartid och vintertid. Se sidan "**Inställningsskärm för datum/tid**" page 52.

Batterier

Handenheten drivs av fyra "AAA"-batterier som är förpackade separat. Din tekniker kommer att sätta in dem när din AGA eR7i-spis är installerad. När du byter batterier, följ dessa instruktioner tillsammans med diagrammen.

Ta bort handenheten från bakplattan och ta sedan bort batteriluckan från baksidan av handenheten (**Fig. 1,3**).

Avlägsna varsamt batterierna med början från batteriet längst ner, genom att först trycka och dra ut **den från den positiva (+) änden (Fig. 1,4)**. Upprepa den här proceduren för att ta bort de andra batterierna.

Använd alltid batterier med lång livslängd vid byten – uppladdningsbara batterier rekommenderas inte.

Sätt in de nya batterierna med början från batteriet längst ner och fortsätt upp (**Fig. 1,5**).

Batteriets livslängd beror på användning. Byt batterier när batterisymbolen på handenheten är nere på en stapel.

Skötsel och rengöring

Handenheten ska torkas ren med en mjuk och ren trasa. **KOM IHÅG** slipande rengöringsmedel och sänk inte ner handenheten i vatten.

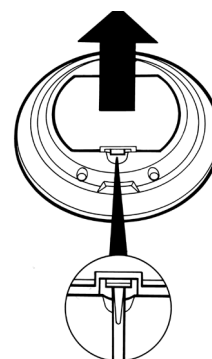


Fig. 1,3

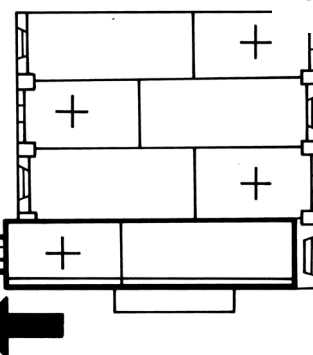


Fig. 1,4

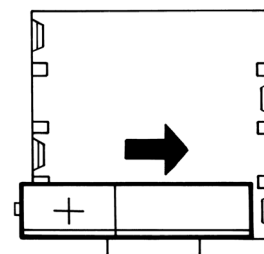


Fig. 1,5

Induktionsvård

Viktig information för användare av pacemaker och implanterade insulinpumpar. Funktionerna hos den här spishällen överensstämmer med tillämpliga europeiska standarder för elektromagnetiska störningar. Kontakta din läkare för medicinsk rådgivning om du har en pacemaker eller implanterad insulinpump och känner dig orolig.

När spishällen används, håll magnetiska föremål borta, såsom kredit- och betalkort, diskett, miniräknare, m.m.

Håll metallföremål borta när spishällen används. Föremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.

För att fullt nytta av din induktionshäll och för att säkerställa en lång livslängd, rekommenderar vi att du använder induktionskockkärl som är godkända av AGA Rangemaster. Om du vill köpa en annan uppsättning kockkärl för induktionshällen, rekommenderar vi starkt att du undviker kockkärl av aluminiumkomposit med stålinsatser (exempel visas i **Fig. 1,6**). Den här typen av kockkärl kan avsevärt förkorta hållbarheten och minska prestandan på din induktionshäll.

Var försiktig när du rör vid de markerade tillagningsområdena på hällen.

Använd kockkärl av lämplig storlek med platt botten som är tillräckligt stora för att täcka ytan på spisplattans värmeområde. Att använda för små grytor som inte täcker hela spisplattan kan resultera i direktkontakt och risken att kläder fattar eld.

Endast vissa typer av kockkärl av rostfritt stål, emaljerat stål eller gjutjärn med emaljerad basdel lämpar sig för matlagning på induktionshällen.

Se till så att du **INTE** repar ytan när du placerar kockkärl på glaspanelen.

Endast vissa typer av glas, glaskeramik, lergods eller andra glaserade kärl är lämpliga att användas på uppvärmningszonen. Andra kärl kan gå sönder på grund av den plötsliga temperaturförändringen.

Laga INTE mat direkt på hällens yta (**Fig. 1,7**).

ANVÄND INTE hällzonerna påslagna om de inte används för matlagning.

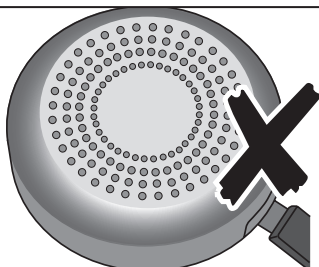
ANVÄND INTE INTE tunga föremål på hällen. Även om den keramiska ytan är mycket hållbar, kan ett hårt slag eller ett vasst fallande föremål (exempelvis ett saltkar) slå hål på ytan eller få den att spricka (**Fig. 1,8**).

VARNING: Om det uppstår en spricka i ytan, koppla omedelbart bort apparaten från elnätet och se till att sprickan repareras.

Lyft**ALLTID** kockkärl från hällen. Att skjuta laggplåten eller kockkärl kan orsaka märken och repor (**Fig. 1,9**).

Se till så att du **INTE PLACERAR VARMA LOCK** på hällens yta (**Fig. 1,10**). Lock som har legat över en varm kastrull kan "fastna" eller skapa en vakuumeffekt på induktionshällen. Om det här sker, försök **ANVÄND INTE** lyfta locket från glasytan eftersom det kan skada glaset. Flytta istället locket till glashällens kant och ta bort det. Se upp så du inte repar glashällen. Alternativt kan du vänta tills locket har svalnat till rumstemperatur och vakuumet är borta och därefter ta bort locket genom att lyfta det från glashällen.

Fig. 1,6



När strömmen är påslagen kommer ingen zon att aktiveras förrän man placerar ett kokkärl på zonen. Då kommer den zonen att tändas och effektnivå kan väljas. Detekteringen av kokkärl sker automatiskt när kärlet placeras eller tas bort från kokzonen på hällen. (Se **Fig. 1,2** för definierat kokkärlsområde och kokkärls placering)

Fig. 1,7

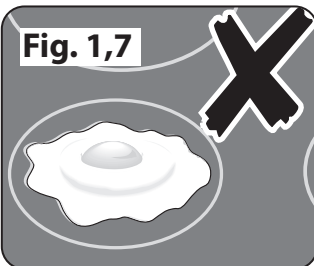


Fig. 1,8

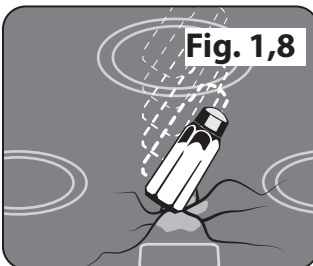


Fig. 1,9

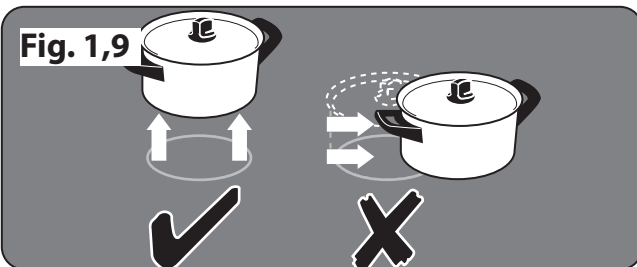


Fig. 1,10

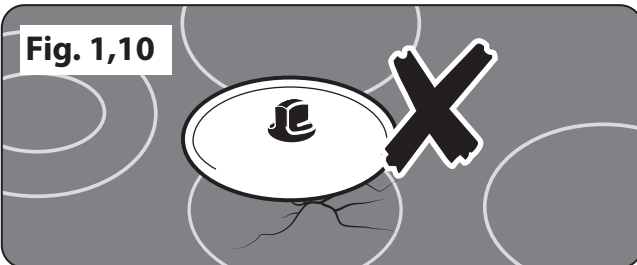
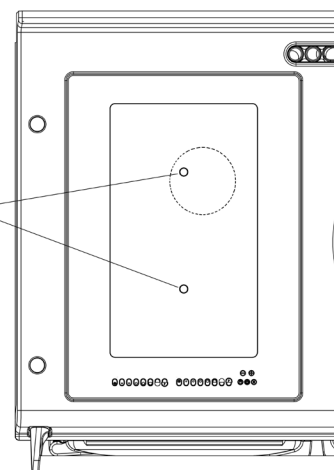


Fig. 1.11

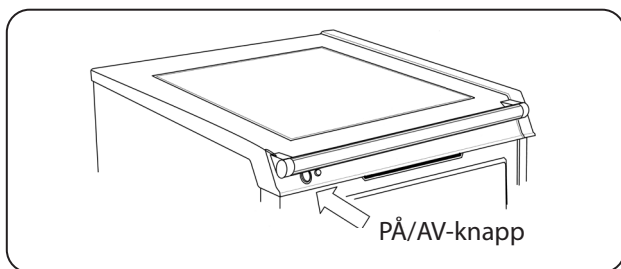
För att aktivera en zon måste kokkärl (streckad cirkel) täcka en av de två zonerna (de två zonerna indikeras av de två cirkellarna).



AGA (Hotcupboard)

Slowcooking-ugn plus varmhållningsugn

Dessa ugnar värms upp av ett enda värmeelement på baksidan av ugnen. Ugnen styrs med en enda strömtryckknapp som sitter till vänster om hotcupboard-plattan, och som kan slås PÅ och AV efter behov. Dessa ugnar har inte gjutjärn på insidan.



Slowcooking-ugn

Den här ugnen har ungefär samma egenskaper som sjudningsugnen och ska användas på ungefär samma sätt. Den tillhandahåller en mildare varmluftsvärme som gör den bättre lämpad för längre tillagningstider, speciellt för matlagning över natten, t.ex. för mäktiga fruktkakor och jubileumstårtor. Även marängbak kan passa bättre i den här ugnen.

OBS: Dessa ugnar ventileras ut i köket och extern ventilation är inte tillgänglig.

Tänk på detta när du använder slowcooking-ugnen:

- Förvärm ugnen i 30 minuter innan tillagningen startar.
- Låt alltid soppor, grytor med mera koka upp och ugnstek kött i stekugnen innan du sätter dem i slowcooking-ugnen.
- Se till att grytor innehåller tillräckligt med vätska, särskilt om de ska tillagas länge.
- Sätt på lock eller folie över grytor för att bevara fukten under tillagningen.
- Kontrollera att alla kokkärl får plats i ugnen innan du börjar tillaga maten.
- Kontrollera att kött- och fågelrätter är rykande heta före servering och uppnår en innetemperatur på 75 °C.
- Fryst mat ska alltid tinas helt före tillagning.

Du kan även grädda spröda vita maränger i slowcooking-ugnen.

Tidsperioderna för tillagning i slowcooking-ugnen beror på ugnstemperatur, mängd och typ av mat som du tillagar. Som en tumregel för grytor rekommenderas minst två timmars tillagningstid.

Håll ett öga på maten tills du har lärt känna ugnen.

Slowcooking-ugnen kan beskrivas som en fortsättningsugn. Den fortsätter att tillaga rätter som har hettats upp någon annanstans i spisen, med undantag för maränger som torkar ut snarare än "tillagas".

Skötsel och rengöring

Regelbunden rengöring rekommenderas. För enklare rengöring, torka bort eventuellt spill omedelbart.

För emaljerade ytor, använd ett rengöringsmedel som är godkänt för användning på vitrös emalj.

Utsidan av apparaten		
Del	Yta	Rekommenderad rengöringsmetod
Luckor	Härdat glas	Varmt såpvatten och mjuk trasa
Främre	Färg	Varmt såpvatten och mjuk trasa
Plintar	Färg	Varmt såpvatten och mjuk trasa
Förkromat handtag, skena och luckhandtag	Förkromat aluminium	Varmt såpvatten och mjuk trasa
Lock till spisplatta	Rostfritt stål	Fuktig trasa – AGAs E-dukar är utmärkta för det här ändamålet AGAs rengöringsmedel för rostfritt stål och krom rekommenderas för att hålla de isolerade skydden rena och blanka
Området runt spisplatta och handtag	Emalj och rostfritt stål	Varmt såpvatten och mjuk trasa Emalj: godkänt rengöringsmedel Rostfritt stål: AGAs rengöringsmedel för rostfritt stål och krom rekommenderas för att hålla de isolerade skydden rena och blanka

Utsidan av apparaten		
Spisplattans lock – inre tätning Använd AGAs stängskydd för att hålla listen fri från fettstänk	Aluminium	Varmt såpvatten och mjuk trasa efter matlagning Rengör listerna när de har svalnat och spisen är avstängd. Rengör markerade foder med varmt tvålatten och/eller en krämrengöring när kokplattorna är kalla. En tvålmpregnerad rondell kan användas i en cirkulär rörelse. Det här kan skapa cirkulära märken, men dessa minskar och ytan blir glansigare för varje gång den används. ANVÄND INTE överdrivet mycket vatten och se till att listerna är torra innan du stänger skydden.

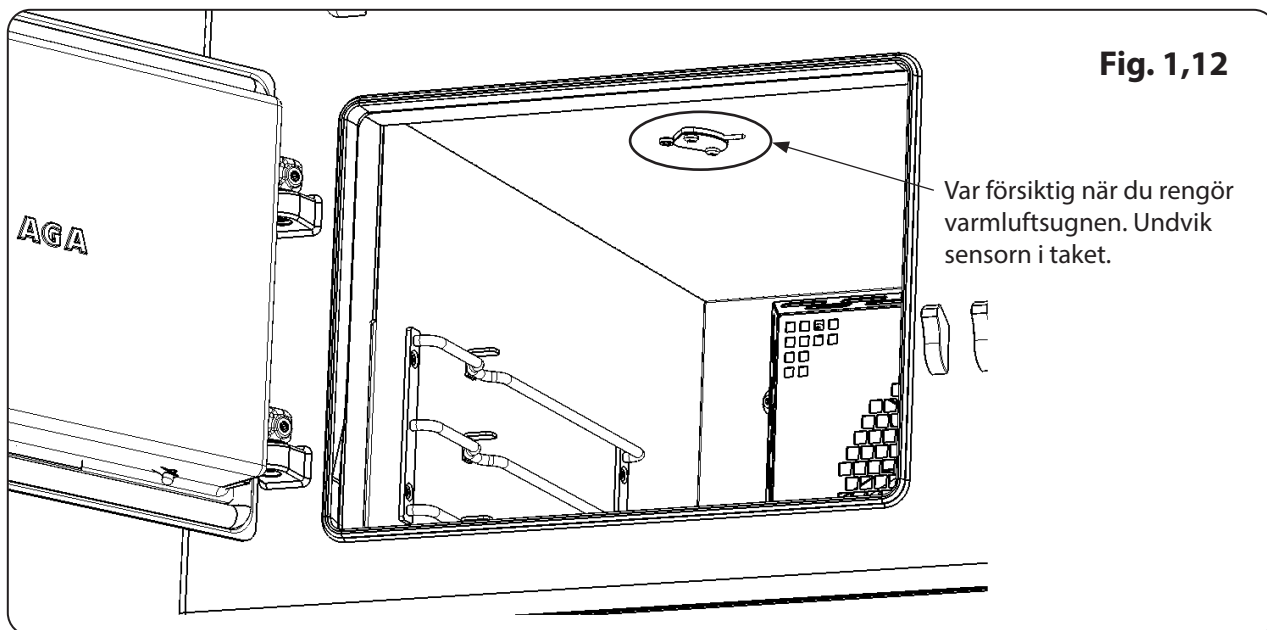
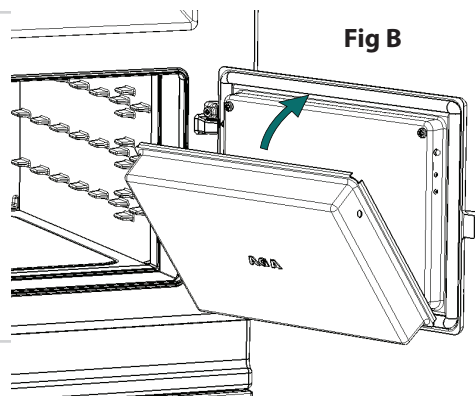
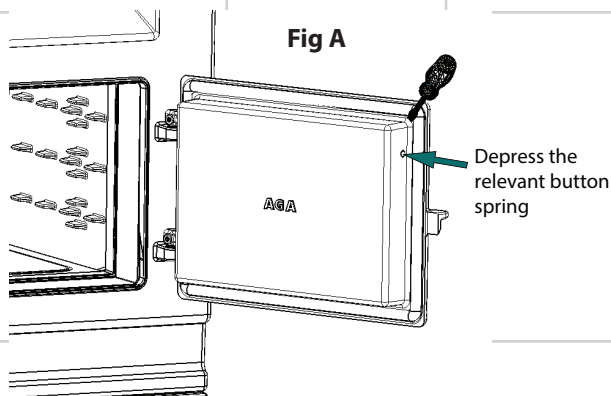


Fig. 1,12

Ugnar och grill		
Del	Yta	Rekommenderad rengöringsmetod
Gjutjärnsugnar	Glödgat grepp av gjutjärn	Gjutjärnluckorna hjälper till att hålla sig rena, de behöver bara borstas ur då och då med den medföljande stålborsten. Kom ihåg att alltid sätta på ugnarna för att låta dem torka efter rengöring Att värma upp ugnen emellanåt hjälper till att förbränna matavlagringar och håller ugnen ren inuti. ANVÄND INTE kontakt med grillelementet uppe på den övre gjutjärnsugnen
Avtagbara lucktätningar	Rostfritt stål	Varmt såpvatten, skurkräm och skursvamp vid behov eller tvätt i diskmaskin. För att ta bort lucktätningarna trycker du på de två fjäderknapparna på lucktätningens sidor och drar fram den övre kanten. OBS: på grund av lucktätningens täta passform kan det vara nödvändigt att bända den övre kanten försiktigt. Om så är fallet, lossa de övre hörnen ett i taget. Tryck in den relevanta knappfjädern samtidigt som du försiktigt lyfter hörnet en aning med en liten platt skruvmejsel (eller liknande verktyg) Fig A. Upprepa proceduren i det motsatta övre hörnet och dra sedan tätningen framåt. För att sätta tillbaka tätningen, lokalisera först den nedre kanten och tryck sedan tillbaka på plats tills knappfjädrarna har låsts på plats Fig B.



Ugnar och grill		
Varmluftsgn	Emalj	Alla godkända emaljrengöringsmedel Var försiktig vid rengöring eftersom ugnssensorn sitter i ugnens tak Fig. 1,12
Ugnshyllor	Rostfritt stål	Alla ugnrensrengöringsmedel som lämpar sig för krom- och/eller tvålfyllda kuddar. Kan diskas i diskmaskin
Ugns stekningspannor	Emalj	Varmt tvålsvatten, blötläggning vid behov. En skurborste av nylon kan också användas. De kan även diskas i diskmaskin, men med konstant användning kommer den emaljerade lacken att få ett matt utseende. Använd INTE frätande rengöringsmedel eller ugnrensrengöringsmedel.

Spisplattan och gjutjärnsugnarna är tillverkade av gjutjärn och är mycket hållbara, men de rostar om det finns ytfukt kvar på dem.

Du kan få specialrengöringsmedel, e-dukar och stänkskydd från din AGA-specialist eller online på www.agacookshop.co.uk.

BLÖTLÄGG INTE LUCKORNA I VATTEN EFTERSOM DE INNEHÅLLER ISOLERINGSMATERIAL SOM FÖRSÄMRAS AV ALLTFÖR MYCKET FUKT.

SÄTT INTE UGNSLUCKORNA I EN DISKMASKIN.

Ugnar

Gjutjärnluckorna hjälper till att hålla sig rena, de behöver bara borstas ur då och då med den medföljande stålborsten.

Ugnarna är tillverkade av gjutjärn och är mycket hållbara, men de rostar om ytfukt lämnas kvar på dem regelbundet. Kom ihåg att alltid sätta på ugnarna för att låta dem torka efter rengöring. Du gör det här genom att låta dem värmas upp tills den gröna lampan på kontrollpanelen lyser med ett fast sken.

Att värma upp ugnen emellanåt hjälper till att förbränna matavlagringar och håller ugnen ren inuti.

Spisplatta

Spisplattan är enkel att sköta och regelbundet underhåll säkerställer en lång livslängd. Om spisplattan blir smutsig använder du en svamp, trasa, skursvamp eller stålborste för att ta bort bränt spill. Skölj av rengöringsmedel noga.

Spisplattorna är tillverkade av gjutjärn och är mycket hållbara, men de rostar om ytfukt lämnas kvar på dem regelbundet.

Kom ihåg att sätta på plattan i några minuter för att torka dem efter rengöring. Applicera då och då ett tunt lager matolja när spisplattan är kall.

Ugnsstekningspannor

De emaljerade ugnsstekningspannor som medföljer AGA eR7i ska rengöras med varmt vatten och diskmedel, och blötläggas vid behov. En skurborste av nylon kan också användas. De kan även diskas i diskmaskin, men med konstant användning kommer den emaljerade lacken att få ett matt utseende.

ANVÄND INTE frätande rengöringsmedel eller ugnsrengöringsmedel.

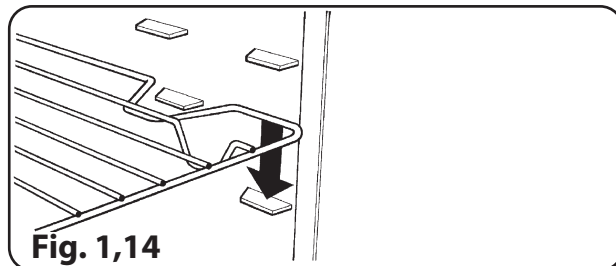
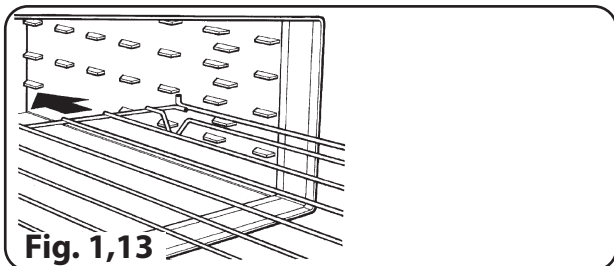
Viktigt

Vi rekommenderar VEA-godkända rengöringsmedel för rengöring av de vitrösa emaljytorna på denna produkt.

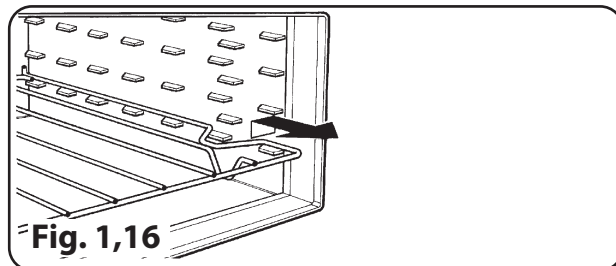
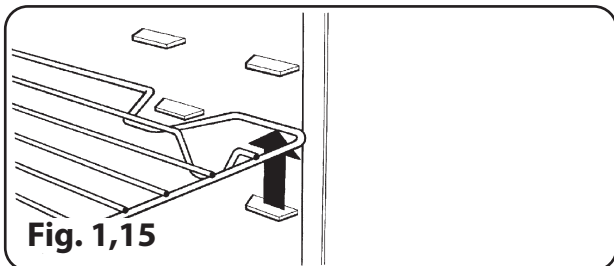
De är olämpliga för användning på: komponenter av krom och rostfritt stål, inklusive de isolerande skydden, handräckena och deras fästen.

Montering och borttagning av hyllor i den värmelagrande ugnen av gjutjärn

När du använder ugnshyllorna för första gången, följ **Fig. 1,13**, **Fig. 1,14**, **Fig. 1,15**, **Fig. 1,16**.

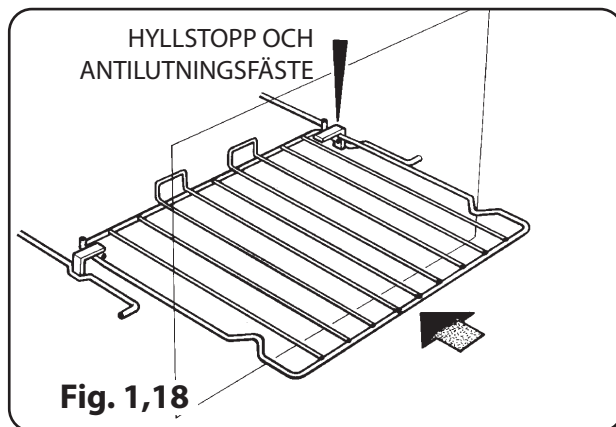
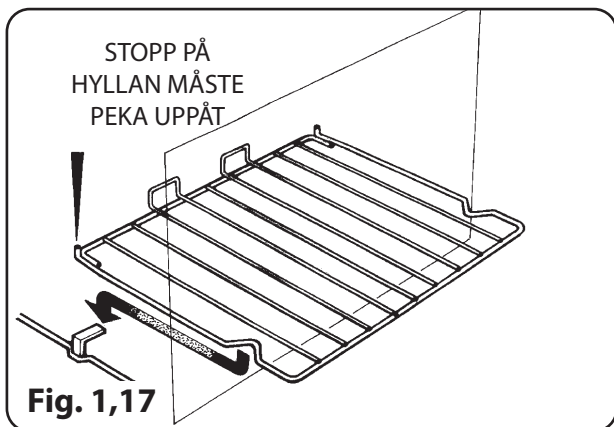


Borttagning av hyllor i den värmelagrande ugnen av gjutjärn



Montering och borttagning av hyllor i varmluftsugn

Dessa hyllor är utformade för att glida ut. Notera: Hyllan glider ut till stoppläge.



Service och garanti

- Din AGA behöver inte servas regelbundet.
- Fläktar kan behöva bytas ut med jämna mellanrum.
- Om apparaten kräver underhåll ska du ringa närmaste AGA-serviceställe eller kontakta dom auktoriserade återförsäljare.
- Din apparat **monteras** underhållas och installeras av en kvalificerad ingenjör, AGA-ingenjör eller en auktoriserad distributör.
- **ANVÄND INTE** ändra eller modifiera apparaten.

Apparatens garanti täcker inte kommersiell användning (se separat garantibroschyr som medföljer för mer information).

Felkoder

Om det mot förmodan skulle uppstå ett fel på din AGA eR7i-spis kan handenheten visa felkoder, exempelvis:

3,11

Vänligen ge AGA Service den här informationen. Det hjälper serviceteknikern att diagnostisera ditt fel.

Serienummer

Anteckna serienumret på din AGA eR7i när den installeras. Du hittar serienumret bakom magnetplintskyddet.

Hälsa & säkerhet

Konsumentskydd

I egenskap av ansvarsfull tillverkare ombesörjer vi att våra produkter är utformade och konstruerade för att uppfylla erforderliga säkerhetsstandarder när de installeras och används på rätt sätt.

 **Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras i apparatens användning av en person som ansvarar för deras säkerhet.**

 **Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.**

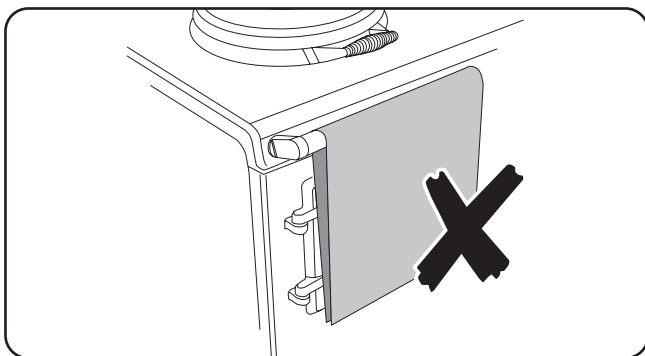
 **VIKTIGT MEDDELANDE: LÄS DEN MEDFÖLJANDE GARANTIN**

 **Alla ändringar som inte har godkänts av AGA kan upphäva apparatens godkännande, garanti och även påverka dina lagstadgade rättigheter.**

APPARAT

 **SMÅ BARN SKA HÅLLAS BORTA FRÅN APPARATEN EFTERSOM VISSA YTOR KAN VARA HETA.**

- **KOM IHÅG** aldrig kläder på vänster sida av AGA-handtaget. De elektriska kontrollerna finns bakom den övre vänstra luckan. Blockering av luftventilen kan orsaka för höga kontrolltemperaturer och förhindra enkel åtkomst till kontrollerna.



⚠ När ugnen/ugnarna är på, låt INTE någon ugnslucka stå öppen under långa perioder eftersom det här kommer att påverka ugnens temperatur och kan göra att kontrollerna blir heta.

⚠ Lite rök och viss lukt kan uppstå när du sätter på apparaten för första gången. Detta är normalt och ofarligt (det kommer från ugnsisoleringen och stärkelsebindemedlet på elementisoleringen) och upphör efter en kort tids användning.

Fritering

VIKTIGT:

- Använd en djup kastrull.
- Fyll aldrig kastrullen till mer än en tredjedel med olja.
- Använd aldrig lock på kastrullen.
- Viktigt: Olja utgör en brandrisk, lämna aldrig kastruller med olja utan uppsikt.
- I händelse av brand ska du täcka över kastrullen med ett lock och stänga AV apparaten.

Kväv hellre lågorna på hällen, helst med en brandskyddsfilt, i stället för att försöka flytta kastrullen utomhus.

Brännskador och personskador uppkommer nästan alltid när en person försöker lyfta upp den brinnande kastrullen och bära den utomhus.

Bränna In Spisplattor Och Ugnar

Spisplattorna och ugnarna i din AGA Rangemaster-apparat är tillverkade av gjutjärn och är mycket hållbara, men gjutjärn oxiderar naturligt i de flesta miljöer.

Alla ytor på ugnarna och spisplattorna måste vara helt torra och jämnt inbrända.

Alla ugnar och spisplattor bör regelbundet brännas in med lämplig matolja (se anmärkning om rökpunkter). Detta görs genom att antingen spraya eller gnida olja på alla exponerade obehandlade gjutjärnsytor i ugnarna och på spisplattorna och sedan värma upp dem så att oljan tränger in i gjutjärnsytan. Med tiden kommer detta att skapa ett skyddande skikt som förhindrar att fukt orsakar oxidering.

Denna process bör upprepas en gång i veckan under 6 veckor när du först får apparaten.

Om din apparat inte ska användas under en längre period ska du följa processen för inbränning.

Rekommenderade oljor för att bränna in gjutjärn.

De flesta matoljor kan användas för att bränna in gjutjärn. Ta hänsyn till rökpunktstemperaturen. Tabellen här intill visar lämpliga oljor i ordning efter deras rökpunkt.

Värdena i denna tabell representerar den typiska rökpunkten för kommersiellt tillgängliga matoljor. Rökpunkterna kan variera inom en källolja på grund av faktorer som bearbetningstekniker och/eller säsongsvariationer.

TYP AV OLJA	Rökpunkt °C
Avokadoolja (jungfruolja)	271,1
Safflorolja	260,0
Riskliolja	232,2
Sojabönlja	232,2
Jordnötsolja	232,2
Majsolja	232,2
Solrosolja	226,7
Rapsolja	218,3
Druvkärneolja	215,6
Vegetabilisk olja	204,4
Olivolja extra jungfruolja	190,6
Vegetabiliskt matfett	182,2
Kokosolja	176,7



AGA CLOUD, DEN FÖRSTA APPEN FÖR AGA-RECEPT

Hämta **AGA Cloud** för att se en mängd läckra recept med steg för steg-instruktioner skräddarsydda för din AGA-produkt.

Endast tillgängligt i Storbritannien och Irland.



AGA Rangemaster har en policy om kontinuerlig produktförbättring, och företaget förbehåller sig rätten att ändra specifikationer och utföra modifieringar av den beskrivna och illustrerade apparaten när som helst.



Tillverkad av

AGA Rangemaster

Station Road

Ketley Telford

Shropshire TF1 5AQ, Storbritannien

England

www.agaliving.com

www.agacookshop.co.uk

