

AGA

For your way of life

eR3 SERIES



 **MADE IN
BRITAIN**



De AGA eR3-serie biedt de
meest innovatieve
AGA-fornuizen ooit

De AGA eR3 170-5 in Linen



WAAROM KIEZEN VOOR **AGA**?

AGA neemt eenvoudige, sterke materialen voor indrukwekkende producten die er geweldig uitzien en fantastisch presteren. In een snel veranderende wereld is AGA een constante. Gemaakt om een leven lang mee te gaan.

Alles wat we doen is erop gericht om het leven gemakkelijker, efficiënter en beter te maken.

We weten hoe vaak de keuken wordt gebruikt, hoeveel maaltijden er op een fornuis worden bereid en hoe er altijd iemand in de weg staat, net wanneer je je aandacht er goed bij moet houden. Wij begrijpen dat de vorm de functie moet volgen. Om problemen te voorkomen, gebruiken we daarom robuuste materialen om

producten te creëren die duurzaam zijn en een plezier zijn om te gebruiken.

Al bijna een eeuw is een keuken met een AGA erin het hart van het huis en elke gietijzeren AGA wordt nog steeds gemaakt in het graafschap Shropshire.

De producten van AGA worden zorgvuldig gemaakt. De benodigde materialen worden maximaal benut en niet onnodig gebruikt. Het is onze bedoeling dat alles wat we produceren op verantwoorde wijze is gemaakt, intuïtief is om te gebruiken en uitstekend werkt in uw keuken. We streven ernaar mooie, tastbare producten te ontwerpen die plezier geven en die inspireren.



ELKE KOK & **ELKE KEUKEN**

Er is een AGA-fornuis voor elke kok en elke keuken. Je hoeft geen groot huis te hebben - de kleinste AGA is slechts 60 cm breed - en je hebt geen enorm energiebudget nodig. Het kost minder om een AGA-fornuis te gebruiken dan om wekelijks een paar kant-en-klaarmaaltijden te kopen. Als je van inductiekoken houdt, is de AGA ideaal, want veel van onze fornuizen zijn voorzien van een geavanceerde inductiekookplaat.

Je hoeft niet de hele dag thuis te zijn, want de AGA-oven kan aan blijven staan en de keuken langzaam verwarmen. Als je dat niet nodig vindt, kun je de oven ook uitzetten. En hij kan

lager gezet worden, wanneer hij niet wordt gebruikt. Je hoeft alleen maar van geweldig design te houden en graag heerlijke gerechten te bereiden.

Als u ooit een AGA hebt gehad, hoeven we u niet te vertellen dat het eten beter smaakt. We hoeven het dan niet te hebben over de unieke warmte van een AGA in de keuken. We hoeven u niet te vertellen hoe een AGA-fornuis aanvoelt. Dit zijn allemaal dingen die u ons kunt vertellen.

De AGA-fornuizen zijn in de laatste paar jaar enorm veranderd en de eR3-serie biedt de meest innovatieve AGA-fornuizen ooit.



De AGA eR3 90-3i in Salcombe Blue



ENERGIEZUINIG • FLEXIBEL • REGELBAAR

MAAK KENNIS MET DE **AGA eR3-SERIE**

De fornuizen uit de nieuwe AGA eR3-serie zijn voorzien van alle kookfuncties die je je maar kunt wensen. Dit is de eerste AGA-serie met modellen waarbij een conventionele warmtebron of de stralingswarmte van een gietijzeren oven kan worden gebruikt voor het koken. Dit tilt de flexibiliteit van de AGA's naar een geheel nieuw niveau.

De combinatie van ovens, kookplaten en een inductiekookplaat maakt de AGA tot een fornuis voor alle seizoenen, waarmee je heel eenvoudig je energieverbruik kunt aanpassen.

WAT ZIT ER BOVENOP

Uiterst energiezuinige kookplaten

Elk model uit de eR3-serie heeft een zeer energiezuinige kookplaat, die in slechts 10 tot 12 minuten opwarmt en twee standen heeft: sudderen of koken. De grotere eR3-modellen (150 cm, 160 cm en 170 cm) hebben ook nog een extra sudderplaat. De ronde AGA-kookplaat is al sinds de uitvinding van de AGA een iconisch onderdeel dat gelijkmatige warmte afgeeft en altijd zorgt voor een perfect resultaat.

Je kunt ook kiezen voor een AGA-warmhoudplaat of een inductiekookplaat met twee of drie zones en brugfunctie voor een bakplaat of vispan.

Door een inductiekookplaat toe te voegen, hebben we echt de meest flexibele AGA ooit gemaakt.



INDUCTIEKOKEN

Veilig, snel en energiezuinig

Inductiekoken is de veiligste, snelste, meest regelbare en energiezuinige manier van koken. Zodra de pan contact maakt met het kookvlak, wordt de pan de warmtebron, dus het voedsel wordt rechtstreeks verhit. De

inductiekookplaat is gemakkelijk schoon te houden. Eventuele vlekken kunnen eenvoudig worden weggeveegd. Hij warmt snel op, kan verder veilig worden aangeraakt en is modern en stijlvol.



De AGA eR3 170-5, met twee kookplaten en een inductiekookplaat met drie zones

Grote inductiekookplaat met twee zones en brugfunctie, geschikt voor twee pannen en ideaal voor een bakplaat, vispan of ander groot kookgerei.

De Power Boost-functie zorgt onmiddellijk voor maximaal vermogen; ideaal om een grote pan water snel aan de kook te brengen.

Met pandetectie detecteert de kookplaat dat er een pan op een van de kookzones is geplaatst. Zodra hij is verwijderd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Droogkookbeveiliging en kinderslot voor extra veiligheid en gemoedsrust.

De pauzeknop is handig om even te stoppen met koken, bijvoorbeeld om open te doen.

Bij een lage temperatuurstand kun je voedsel warm houden, ontdooien of chocolade smelten.

- 1 (44°C) – ontdooien, boter of chocolade smelten
- 2 (70°C) – warm houden, zodra je voedsel hebt bereid
- 3 (94°C) – ideaal voor sudderen



AGA-brugfunctie

Grote heteluchtoven
van **90-liter**



Grote heteluchtoven van 90 liter in modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm



DE OVENS

Apart regelbaar, dus flexibel en energiezuinig

Alle modellen hebben twee gietijzeren ovens – een voor braden of bakken, de ander voor sudderen. Voor het koken wordt gebruikgemaakt van de gelijkmatige stralingswarmte van het gietijzer, die ervoor zorgt dat de gerechten geweldig smaken en alle goede eigenschappen blijven behouden.

U kunt de gietijzeren ovens aan laten staan als u die aangename warmte van de AGA in de keuken wilt hebben, of u kunt ze . De conventionele heteluchtoven van 90 liter (in de modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm) is ideaal wanneer de gietijzeren ovens niet aan

staan, of wanneer extra capaciteit nodig is, of om doordeweeks snel een maaltijd te bereiden. De AGA is ideaal om te koken voor een grotere groep, want alle ovens kunnen gelijktijdig worden gebruikt.

De fornuizen uit de AGA eR3-serie hebben ook een apart te verwarmen warmhoudoven en het model van 150 cm is voorzien van een hoge versie, compleet met bordenrek. We besteden veel aandacht aan zelfs de kleinste details, zoals de stijlvolle handrail met onze merknaam erop en de moderne draaiknoppen. De fornuizen zijn gemaakt om een leven lang mee te gaan.



*De **hoogwaardige AGA-gietstukken** gietstukken kunnen het allerbest de warmte vasthouden en stralingswarmte afgeven. Dat maakt het koken op de **AGA***

DE VOORDELEN VAN **GIETIJZER**

Met AGA smaakt het beter

Eten dat is bereid met een AGA smaakt gewoon beter, omdat de gelijkmatige stralingswarmte ervoor zorgt dat het voedsel beter gaart en het vocht, de smaak, textuur en andere goede eigenschappen ervan behouden blijven. De stralingswarmte is afkomstig van de binnenoppervlakken van de oven, die gestaag en gelijktijdig worden verwarmd. De temperatuur van de verschillende ovens kan vooraf worden ingesteld om gemakkelijk en stressvrij te kunnen koken.

Het gietijzer voor de onderdelen van een AGA-fornuis wordt vervaardigd in gieterijen die gebruikmaken van geavanceerde technieken voor het werken met gietvormen. De nieuwste

technologieën worden ingezet, zodat de grijze AGA-gietstukken de warmte optimaal vasthouden en ongeëvenaarde stralingswarmte afgeven.

Om het hoogwaardige gietijzer voor AGA te vervaardigen, wordt het ijzer nog steeds bij bijna 1500 graden Celsius uitgesmolten. Daarna giet men het vloeibare metaal in de vormen die de AGA's hun karakteristieke en iconische uiterlijk geven.

Dit proces garandeert duurzaamheid en ovens die intuïtief koken mogelijk maken en de allerbeste resultaten geven.



De AGA eR3 100-4i in Dove



DE SCHOONHEID VAN **EMAIL**

De meeste fornuizen worden in een paar minuten met een spuitpistool gelakt, maar een AGA-fornuis wordt beschermd door meerdere lagen email die in drie dagen worden aangebracht en ten minste drie maal worden verhit. Doordat dit zo zorgvuldig wordt gedaan, wordt de levensduur van een AGA-fornuis niet uitgedrukt in jaren, maar decennia.



Cream



Linen



White



Black



Pewter



Slate



Pearl Ashes



Dove



Duck Egg Blue



Dark Blue



Dartmouth Blue



Salcombe Blue



Blush



Aubergine



Heather



Pistachio

De AGA eR3-serie is verkrijgbaar in 16 prachtige kleuren

Wij stellen al het mogelijk in het werk om de kleuren zo getrouw mogelijk te maken als het drukproces kan toelaten. Kleurmonsters zijn te verkrijgen bij de AGA-specialisten



Chefkok Marcus Bean thuis bij zijn eR3 100-4i

bromptoncookeryschool.co.uk

DE AGA **eR3-SERIE**



AGA 60 (elektrisch)



AGA 60 (dual fuel)



eR3 90-3/3i



eR3 100-3/3i



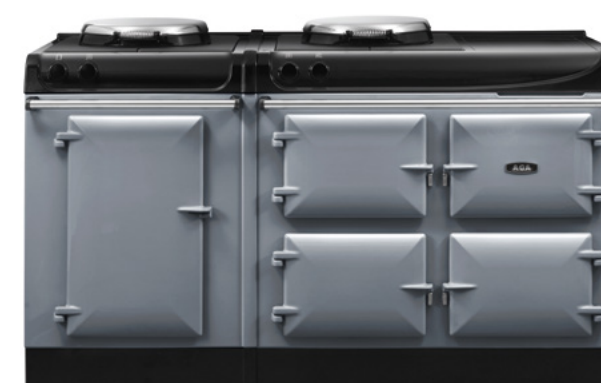
eR3 100-4/4i



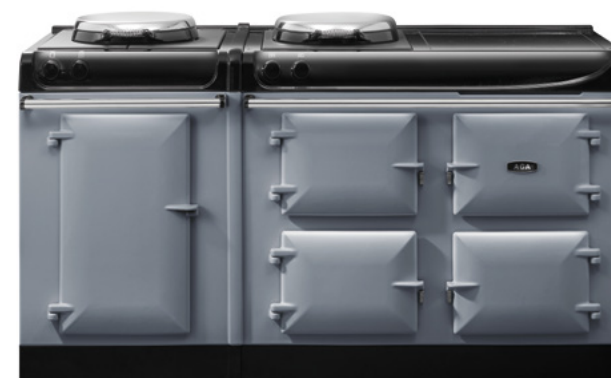
eR3 110-4/4i - **NIEUW**



eR3 150-4/4i - **NIEUW**



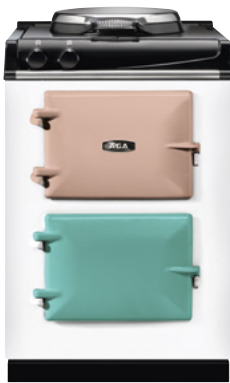
eR3 160-5/5i - **NIEUW**



eR3 170-5/5i - **NIEUW**

Geen plint, geen rookkanaal
en geen onderhoud nodig.

SPECIFICATIES VAN DE AGA eR3-SERIE



AGA 60 (elektrisch)



AGA 60 (dual fuel)



eR3 90-3/3i

LEGENDA	
	Braad-/bakoven
	Sudderoven
	Warmhoudoven
	Opbergruimte voor kookgerei
	Conventionele heteluchtoven



eR3 100-3/3i



eR3 100-4/4i



eR3 110-4/4i - NIEUW



eR3 150-4/4i - NIEUW



eR3 160-5/5i - NIEUW



eR3 170-5/5i - NIEUW

Oven	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte (mm)	Inhoud (liter)
Braad-/bak-/sudderoven	260 mm	355 mm	455 mm	42L
Warmhoudoven	255 mm	345 mm	500 mm	44L
Hoge warmhoudoven	585 mm	290 mm	475 mm	81L
Heteluchtoven	577 mm	362 mm	429 mm	90L
Opbergruimte voor kookgerei	255 mm	345 mm	500 mm	44L

De AGA eR3-serie

	AANTAL OVENS	AANTAL AANSLUITPUNTEN VAN 13 AMPÈRE	AANTAL AANSLUITPUNTEN VAN 32 AMPÈRE	KOOK-/SUDDERPLAAT	SUDDERPLAAT	WARMHOUDPLAAT	INDUCTIEKOOKPLAAT	BREEDTE (MM)	DIEPTE (MM)*	HOOGTE (MM)	GEWICHT BIJ BENADERING (KG)	TOTALE OVENINHOUD (LITERS)	OPBERGRUIMTE VOOR KOOKGEREI (LITERS)
AGA 60	2	-	1	✓	-	-	-	601 mm	620 mm	910 mm	223 kg	84 L	-
AGA 60 DF	2	-	1 + gas	GASFORNIUS	-	-	-	601 mm	640 mm	910 mm	215 kg	84 L	-
eR3 90-3	3	-	1	✓	-	✓	-	900 mm	634 mm	913 mm	300 kg	165 L	-
eR3 90-3i	3	1	1	✓	-	-	2 zones	900 mm	634 mm	913 mm	300 kg	165 L	-
eR3 100-3	3	-	1	✓	-	✓	-	984 mm	634 mm	913 mm	310 kg	128 L	-
eR3 100-3i	3	1	1	✓	-	-	2 zones	984 mm	634 mm	913 mm	310 kg	128 L	-
eR3 100-4	3	-	1	✓	-	✓	-	984 mm	634 mm	913 mm	310 kg	128 L	44 L
eR3 100-4i	3	1	1	✓	-	-	2 zones	984 mm	634 mm	913 mm	310 kg	128 L	44 L
eR3 110-4	3	-	1	✓	-	✓	-	1100 mm	634 mm	913 mm	340 kg	128 L	44 L
eR3 110-4i	3	1	1	✓	-	-	3 zones	1100 mm	634 mm	913 mm	340 kg	128 L	44 L
eR3 150-4	4	1	1	✓	✓	✓	-	1516 mm	634 mm	913 mm	445 kg	255 L	-
eR3 150-4i	4	2	1	✓	✓	-	2 zones	1516 mm	634 mm	913 mm	445 kg	255 L	-
eR3 160-5	4	1	1	✓	✓	✓	-	1600 mm	634 mm	913 mm	455 kg	218 L	44 L
eR3 160-5i	4	2	1	✓	✓	-	2 zones	1600 mm	634 mm	913 mm	455 kg	218 L	44 L
eR3 170-5	4	1	1	✓	✓	✓	-	1716 mm	634 mm	913 mm	485 kg	218 L	44 L
eR3 170-5i	4	2	1	✓	✓	-	3 zones	1716 mm	634 mm	913 mm	485 kg	218 L	44 L

Energiezuinigheid: de conventionele heteluchtoven van 90 liter behoort tot klasse A.
Garantie: De AGA-fornuizen worden geleverd met vijf jaar garantie op onderdelen en één jaar op arbeid.

* Diepte zonder handgrepen. Gietstukken kunnen enigszins van elkaar verschillen. Raadpleeg de gebruikers- en installatiehandleiding voor gedetailleerde afmetingen en benodigde vrije ruimte.

De AGA-fornuizen en de onderdelen ervan zijn in Europa beschermd door inschrijvingsnummers van het ingeschreven Gemeenschapsmodel 1466247/001/002/003/004/005/006/0 07/008, 5278397/001/002, 1466254/001/002/003/004/005/006/007, 6621595/001/002/003. Verleende Britse octrooien: GB2518480, GB2530373; verleend Europees octrooi: EP2577172; aangevraagde Europese octrooien: 14171839.5, 15174911.6. De producent behoudt zich het recht voor om na publicatie wijzigingen aan te brengen in de modellen, materialen of constructie om productieredenen of andere redenen. Deze brochure is een visueel hulpmiddel en is niet bedoeld om de gebruikers- en installatiehandleiding te vervangen of om de noodzaak weg te nemen om een apparaat eerst te komen bekijken. Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering aangegeven en kunnen afwijken bij bepaalde modellen en soorten brandstof. Bijzonderheden over de energiezuinigheid van de ovens en alle technische specificaties zijn te vinden op onze website agaliving.nl.



Dealer gegevens:

Copyright © AGA Rangemaster Ltd
AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Limited.

Ingeschreven in Engeland en Wales onder nummer 3872754. Statutaire zetel: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD. Merknamen, woorden en logo's zijn gedeponeerde handelsmerken van AGA Rangemaster Limited.

AGA streeft voortdurend naar verbeteringen in de specificaties, het ontwerp en de productie van zijn producten. Derhalve worden periodiek wijzigingen aangebracht. Hoewel al het mogelijke is gedaan om up-to-date literatuur te produceren, moet deze brochure niet worden beschouwd als een onfeilbare gids voor de huidige specificaties, noch is het een aanbieding voor de verkoop van een bepaald apparaat.