

AGA

For your way of life

7 SERIES



AGA R7-serie



R7 100-3



R7 150-5/5i

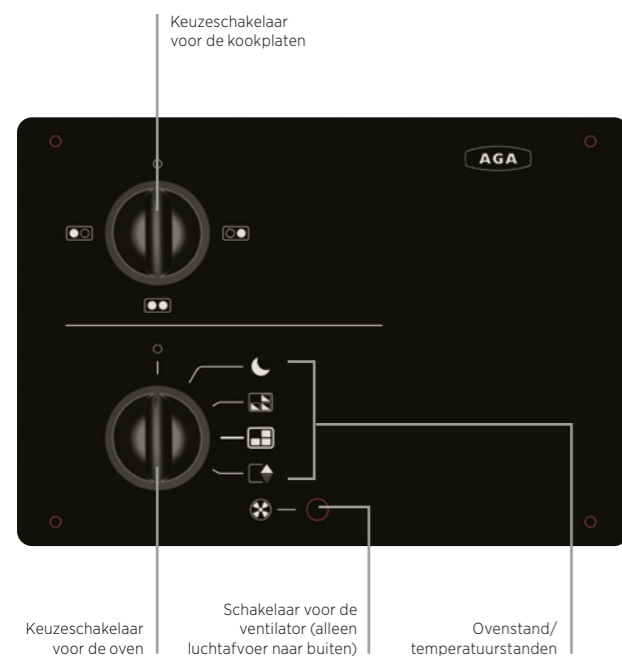
Ventilatie: interne ventilatie (externe ook verkrijgbaar)

De AGA R7 100 bestaat uit drie ovens met aparte kookzones en 4 temperatuurstanden zodat u het energieverbruik en de warmteafgifte in uw keuken kunt verminderen. De R7 150 is daarnaast uitgerust met een warmhoudplaat of inductiekookplaat bestaande uit een slow-cook oven en een warmhoudoven, die zijn te bedienen met een schakelaar op de voorkant. De kookplaten kunnen onafhankelijk van de ovens en van elkaar worden aan- en uitgezet. Het duurt slechts 10 tot 12 minuten om ze op te warmen.

HOOFDKENMERKEN

- Soort brandstof: volledig elektrisch.
- Kookplaat en sudderplaat. Keuze uit warmhoudplaat of inductiekookplaat met één zone (bij de 150 cm brede modellen).
- Bakoven, braadoven en sudderoven.
- Slow-cook oven en warmhoudoven (bij de 150 cm brede modellen).
- Vier temperatuurstanden op de drie belangrijkste ovens, voor meer controle, flexibiliteit en energiebesparing. Namelijk:
 - een lage stand voor maximale energiebesparing.
 - middelste temperatuurstand voor minder warmte dan normaal.
 - normale warmtestand, de temperatuurstand voor het dagelijks koken.
 - een hoge temperatuurstand voor het koken van grotere hoeveelheden bij feestelijke gelegenheden.
- Speciale Altrashell™-coating op de ovens, waardoor het gietijzer volledig is afgedicht en de ovens gemakkelijker zijn te reinigen.
- De deuren van de bak-, braad- en sudderovens hebben een nieuwe, beter isolerende, roestvrijstalen binnenkant die kan worden verwijderd om te worden schoongemaakt.
- De handrail en de binnenkant van de deuren zijn voorzien van de merknaam AGA.
- Roestvrijstalen handrail en bijpassende spiraalvormige rvs handgrepen en gladde zwarte zijpanelen.

BEDIENINGSPANEEL VAN DE R7



TEMPERATUURSTANDEN VAN DE OVEN

	NORMAAL Voor dagelijks gebruik. De verschillende ovens blijven op een temperatuur die geschikt is voor bakken, braden of sudderen.
	LAAG Voor het koken bij een lagere temperatuur (10 °C lager dan normaal). Houd er rekening mee dat het 2½ uur duurt voordat de normale oventemperatuur is gedaald tot de lagere kooktemperatuur. Het duurt ongeveer 2 uur voordat de lagere kooktemperatuur is gestegen tot de normale kooktemperatuur.
	HOOG Voor het koken bij een hogere temperatuur (10 °C hoger dan normaal). Houd er rekening mee dat het 2 uur duurt voordat de normale oventemperatuur is gestegen tot de hogere kooktemperatuur. Het duurt ongeveer 2½ uur voordat de hogere kooktemperatuur is gedaald tot de normale kooktemperatuur.
	SLUIMERSTAND In de sluimerstand houdt het fornuis zo efficiënt mogelijk de warmte vast en verbruikt het zo min mogelijk energie. Houd er rekening mee dat het ongeveer 3½ uur duurt voordat de temperatuur van de oven in de sluimerstand is gestegen tot de normale kooktemperatuur.

INDICATIE VAN DE OVENTEMPERatuur

Als een bepaalde stand is ingesteld, knippert het bijbehorende symbool, terwijl de oven opwarmt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, wordt dat symbool aanhoudend rood. Het symbool blijft rood en knippert niet wanneer de oven afkoelt.

AGA eR-serie



eR7 100-3



eR7 150-5/5i

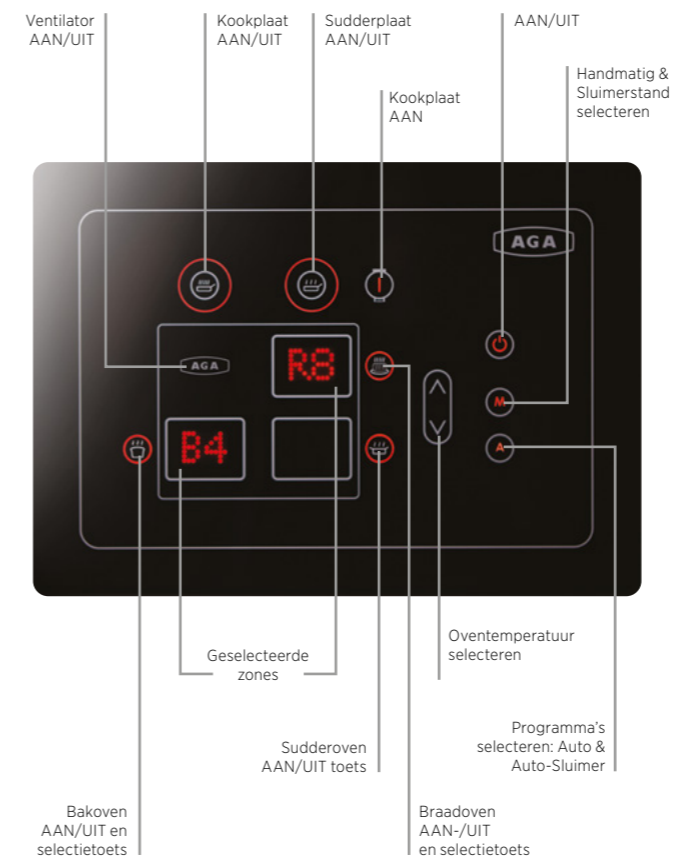
Ventilatie: interne ventilatie (externe ook verkrijgbaar)

De AGA eR7 is voorzien van een touchscreen paneel waarmee de bak-, braad- en sudderovens afzonderlijk zijn te bedienen. Er zijn 4 warmtestanden voor de bakoven en 5 voor de braadoven. De eR7 150 is daarnaast uitgerust met een warmhoudplaat of inductieplaat, bestaande uit een slow-cook oven en een warmhoudoven, die zijn te bedienen met een schakelaar op de voorkant. De kookplaten kunnen onafhankelijk van de ovens en van elkaar worden aan- en uitgezet. Het duurt slechts 10 tot 12 minuten om ze op te warmen.

HOOFDKENMERKEN

- Soort brandstof: volledig elektrisch.
- Kookplaat en sudderplaat. Keuze uit warmhoudplaat of inductiekookplaat met één zone (bij de 150 cm brede modellen).
- Bakoven, braadoven en sudderoven.
- De slow-cook oven en de warmhoudoven (bij de 150 cm brede modellen) worden bediend met een aparte schakelaar.
- Touchscreen bedieningspaneel met ledverlichting en digitale besturing van de drie gietijzeren ovens, wat een nauwkeurigere temperatuurregeling mogelijk maakt.
- Digitale warmte-indicator die duidelijk aangeeft of de AGA aan het opwarmen is of de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Een of alle ovens kunnen worden uitgezet om energie te besparen.
- Speciale Altrashell™-coating op de ovens, waardoor het gietijzer volledig is afgedicht en de ovens gemakkelijker zijn te reinigen.
- De deuren van de bak-, braad- en sudderovens hebben een nieuwe, beter isolerende, roestvrijstalen binnenkant die kan worden verwijderd om te worden schoongemaakt.
- De handrail en de binnenkant van de deuren zijn voorzien van de merknaam AGA.
- Roestvrijstalen handrail en bijpassende spiraalvormige rvs handgrepen, en gladde zwarte zijpanelen.

BEDIENINGSPANEEL VAN DE eR7



TEMPERATUURSTANDEN VAN DE OVEN

BRAADOVEN	De braadoven heeft vijf vooraf ingestelde kookstanden: R9, R8, R7, R6 en B4. Dat biedt de flexibiliteit om de oventemperatuur te variëren van zeer warm tot matig warm. Deze oven kan dus dienst doen als een tweede bakoven. R9 is de ideale kookstand als u snel iets wilt grillen.
BAKOVEN	De bakoven heeft vier vooraf ingestelde kookstanden: B4, B3, B2 en B1. Dat biedt de flexibiliteit om de oventemperatuur te variëren van matig warm tot koel. Deze oven kan dus dienst doen als een tweede sudderoven.
SUDDEROVEN	Koken in de sudderoven zorgt voor nog meer smaak en zorgt voor een perfect gerecht. Deze oven heeft een vaste temperatuur.

OPWARMTIJDEN VAN DE OVEN

De opwarmtijd van de oven hangt af van de gekozen temperatuurstand. We adviseren u om de oven één uur te laten opwarmen op de hoogste stand, voordat u gaat koken. Zo worden de gietstukken van de oven opgewarmd, voor de beste kookresultaten.

DE AFSTANDSBEDIENING

Het AGA eR7-fornuis wordt geleverd met een afstandsbediening waarmee u de ovens kunt programmeren.






Op het scherm ziet u de tijd, datum en het programma. De kookplaten werken alleen als handmatig is geselecteerd.



AGA 7-serie Specificaties

De AGA 7-serie is verkrijgbaar in 16 prachtige kleuren.



LEGENDA	
	Braadoven
	Bakoven
	Sudderoven
	Slow-cook oven
	Warmhoudoven



100-3



150-5/i

SPECIFICATIES

	R7 100	R7 150	R7 150i	eR7 100	eR7 150	eR7 150i
HOOGTE (MM)	915	915	915	915	915	915
BREEDTE (MM)	987	1478	1478	987	1478	1478
DIEPTE (MM)*	698	698	698	698	698	698
GEWICHT (KG)	444	554	559	370	480	485
ELEKTRISCHE VOEDING	3FASEKRACHTSTROOM 16A	3FASEKRACHTSTROOM 16A+1X220V	3FASEKRACHTSTROOM 16A+1X220V	3FASEKRACHTSTROOM 16A	3FASEKRACHTSTROOM 16A+1X220V	3FASEKRACHTSTROOM 16A+1X220V

OVENINHOUD / AFMETINGEN

	BAK-/BRAAD-/SUDDEROVEN	SLOW-COOK OVEN	WARMHOUDOVEN
HOOGTE (MM)	250	250	250
BREEDTE (MM)	350	350	350
DIEPTE (MM)	500	530	530
BRIJKBARE INHOUD (LITERS)	40,6 (BAKOVEN 39L)	43	43

*Diepte zonder handgrepen. Gietstukken kunnen enigszins van elkaar verschillen.

Raadpleeg de gebruikers- en installatiehandleiding voor gedetailleerde afmetingen en benodigde vrije ruimte.

Dealer gegevens

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2019. Merknamen, woorden en logo's zijn gedeponeerde handelsmerken van AGA Rangemaster Ltd. AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Ltd. Ingeschreven in Engeland en Wales onder nummer 3872754. Statutair gevestigd te: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD

De AGA-fornuizen en de onderdelen ervan zijn in Europa beschermd door geregistreerde modelrechten, verkregen via EU-modelregistratie; UK-octrooiaanvraagnr. 1820811.6.