

AGA

For your way of life

7 SERIES



AGA série R7



R7 100-3



R7 150-5/5i

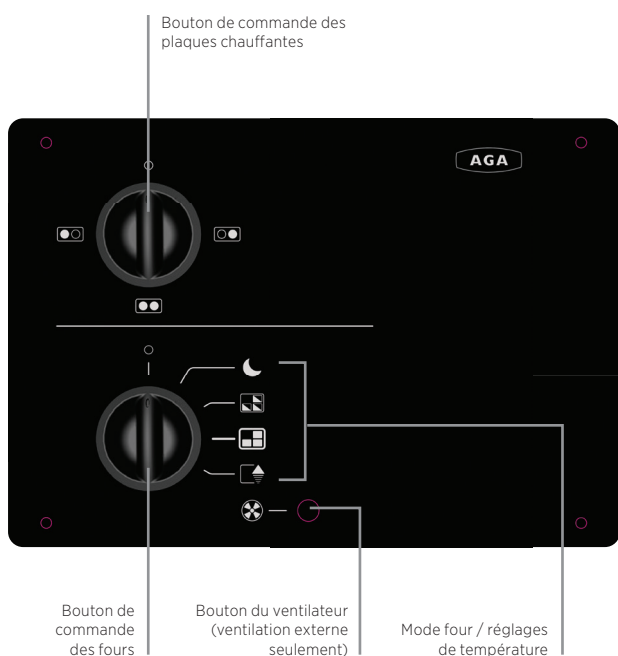
Finitions : Acier inoxydable
Ventilation : Ventilation dans la pièce (kit de ventilation externe disponible)

Le modèle AGA R7 100 possède trois fours qui fonctionnent ensemble pour créer trois zones de cuisson distinctes, mais il est équipé de quatre réglages de température pour économiser l'énergie et limiter la production de chaleur dans votre cuisine. Le modèle R7 150 possède un chauffe-plats supplémentaire avec un four à mijoter et un four de maintien au chaud qui sont commandés ensemble par un bouton situé sur la façade. Les plaques de cuisson peuvent être allumées et éteintes indépendamment des fours, et chacune des autres, et ne nécessitent que 10 à 12 minutes pour chauffer.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Type de combustible : entièrement électrique.
- Plaque forte et plaque douce. Choix de plaque de maintien au chaud ou plaque induction à une zone (modèles 150).
- Four à rôtir, four à pâtisserie et four à mijoter.
- Four cuisson lente et four de maintien au chaud (modèles 150).
- Quatre réglages de température sur les trois fours principaux pour plus de maîtrise, de flexibilité et d'économie d'énergie, notamment :
 - un réglage bas pour des économies d'énergie optimales.
 - un réglage moyen pour une chaleur inférieure à la normale.
 - un réglage normal, qui est le réglage de température nécessaire pour la cuisine de tous les jours.
 - un réglage haut pour gérer la cuisson de quantités plus importantes pour les fêtes.
- Revêtement Altrashell™ spécial des fours en fonte, pour en faciliter le nettoyage et vitrifier la fonte.
- Nouveaux doublages internes en acier inoxydable moins chauds au toucher sur les portes des fours à rôtir, à pâtisserie et à mijoter ; amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Logo AGA sur la main courante et les doublages des portes.
- Main courante et poignées à ressort assorties, en acier inoxydable, avec panneaux latéraux noirs encastrés.

PANNEAU DE CONTRÔLE R7



RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DES FOURS

	<p>NORMAL</p> <p>Pour l'utilisation quotidienne, maintient les fours à une température adaptée pour rôtir, cuire des pâtisseries et pains et mijoter dans les fours respectifs.</p>
	<p>BAS</p> <p>Pour la cuisson à température réduite (10 °C de moins que le niveau normal). Pour atteindre la température de cuisson inférieure à la température normale, prévoir un délai de 2 h 30 avant utilisation. Pour revenir à la température de cuisson normale après l'utilisation de ce mode, prévoir un délai d'environ 2 h avant utilisation.</p>
	<p>HAUT</p> <p>Pour la cuisson à température plus élevée (10 °C de plus que le niveau normal). Pour atteindre la température de cuisson supérieure à la température normale, prévoir un délai de 2 h avant utilisation. Pour revenir à la température de cuisson normale après l'utilisation de ce mode, prévoir un délai d'environ 2 h 30 avant utilisation.</p>
	<p>VEILLE</p> <p>Le mode de veille permet à la cuisinière de conserver la chaleur dans l'appareil en consommant moins d'énergie, pour réaliser un maximum d'économies. Pour atteindre la température de cuisson normale après l'utilisation de ce mode, prévoir un délai d'environ 3 h 30 avant utilisation.</p>

INDICATION DE LA TEMPÉRATURE DES FOURS

Pour chaque mode, l'icône correspondante clignote pendant que le four chauffe, avant de passer au rouge continu lorsque la température souhaitée est atteinte. L'icône reste allumée et ne clignote pas pendant le refroidissement entre modes de cuisson.

AGA série eR7



eR7 100-3



eR7 150-5/5i

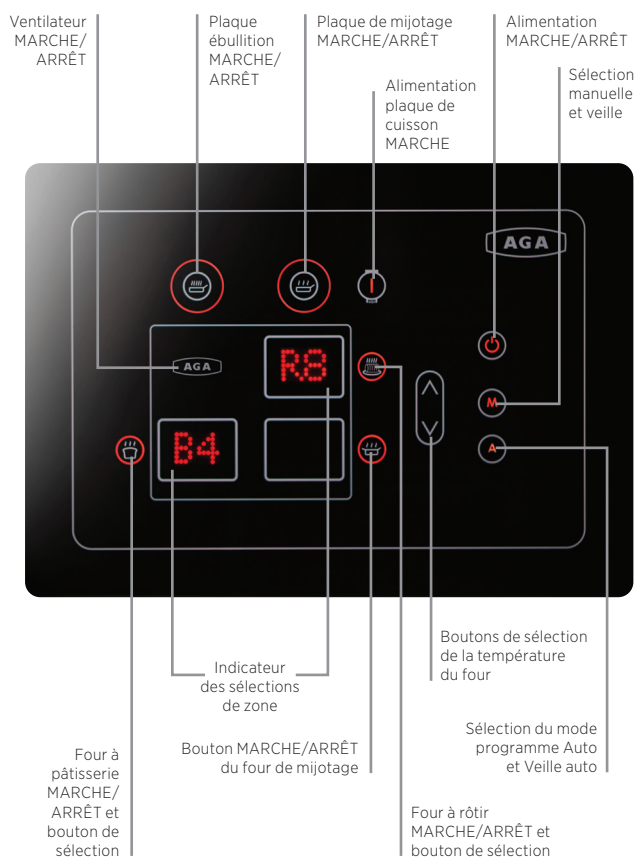
Finitions : Acier inoxydable
Ventilation : Ventilation dans la pièce (kit de ventilation externe disponible)

Le modèle AGA eR7 comporte un panneau de contrôle tactile à capacitance pour contrôler indépendamment le four à rôtir, à pâtisserie et à mijoter, et il est équipé de 5 réglages de chaleur pour le four à rôtir et 4 pour le four à pâtisserie. Le modèle eR7 150 possède un chauffe-plats supplémentaire avec un four à mijoter et un four de maintien au chaud qui sont commandés ensemble par un bouton situé sur la façade. Les plaques de cuisson peuvent être allumées et éteintes indépendamment des fours, et chacune des autres, et ne nécessitent que 10 à 12 minutes pour chauffer.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Type de combustible : entièrement électrique.
- Plaque forte et plaque douce. Choix de plaque de maintien au chaud ou plaque induction à une zone (modèles 150).
- Four à rôtir, four à pâtisserie et four à mijoter.
- Le four cuisson lente et le four de maintien au chaud (modèles 150) sont commandés par un bouton séparé.
- Panneau de contrôle tactile à capacitance avec éclairage LED et commande numérique des trois fours en fonte pour obtenir un contrôle plus précis de la température.
- Indicateur de chaleur numérique qui montre clairement quand l'AGA chauffe et quand il a atteint la température requise.
- Possibilité d'éteindre un ou tous les fours pour économiser de l'énergie.
- Revêtement Altrashell™ spécial des fours en fonte, pour en faciliter le nettoyage et vitrifier la fonte.
- Nouveaux doublages internes en acier inoxydable moins chauds au toucher sur les portes des fours à rôtir, à pâtisserie et à mijoter ; amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Logo AGA sur la main courante et les doublages des portes.
- Main courante et poignées à ressort assorties, en acier inoxydable, avec panneaux latéraux noirs encastrés.

PANNEAU DE CONTRÔLE eR7



RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DES FOURS

FOUR À RÔTIR	Le four à rôtir offre cinq réglages de cuisson prédéfinis (R9, R8, R7, R6 et B4) qui permettent de changer la température du four de très chaud à modéré. Ce four peut donc servir de deuxième four à pâtisserie. Le réglage R9 est idéal pour griller rapidement les aliments.
FOUR À PÂTISSERIE	Le four à pâtisserie offre quatre réglages de cuisson prédéfinis (B4, B3, B2 et B1) qui permettent de changer la température du four de modéré à tiède. Ce four peut donc servir de deuxième four à mijoter.
FOUR À MIJOTER	Une cuisson lente et longue dans le four à mijoter développe les arômes et attendrit les viandes les plus coriaces. Ce four a une température fixe.

TEMPS DE CHAUFFE DES FOURS

Le temps de chauffe des fours varie en fonction du réglage de température choisi. Nous recommandons de prévoir une heure avant la cuisson pour le réglage de température le plus élevé ; cela permettra à la fonte du four d'être entièrement saturée de chaleur, garantie des meilleurs résultats de cuisson.

LE PROGRAMMATEUR

La cuisinière AGA eR7 est également disponible avec une télécommande permettant de programmer les fours.

Elle affiche l'heure, la date et les événements programmés. Les plaques de cuisson fonctionnent uniquement en mode manuel.



AGA série 7 Caractéristiques techniques

Les modèles AGA série 7 sont disponibles dans 15 superbes couleurs d'émail vitrifié.



LÉGENDE DES FOURS	
	Four à rôtir
	Four à pâtisserie
	Four à mijoter
	Four cuisson lente
	Four de maintien au chaud



100-3



150-5/5i

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	R7 100	R7 150	R7 150i	eR7 100	eR7 150	eR7 150i
HAUTEUR (MM)	915	915	915	915	915	915
LARGEUR (MM)	987	1478	1478	987	1478	1478
PROFONDEUR (MM)*	698	698	698	698	698	698
POIDS (EN KG)	444	554	559	370	480	485
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	32 A	32 A + FUSIBLE DE 3 A	32 A + 13 A	32 A	32 A + FUSIBLE DE 3 A	32 A + 13 A

CAPACITÉ / DIMENSIONS DU FOUR

	FOUR À RÔTIR/PÂTISSERIE/MIJOTER	FOUR CUISSON LENTE	FOUR DE MAINTIEN AU CHAUD
HAUTEUR (MM)	250	250	250
LARGEUR (MM)	350	350	350
PROFONDEUR (MM)	500	530	530
CAPACITÉ UTILE (LITRES)	40,6 (FOUR À PÂTISSERIE 39L)	43	43

* La profondeur ne tient pas compte des poignées. Les moulages peuvent présenter de légères différences. Veuillez consulter le guide d'utilisation et d'installation pour obtenir les dimensions détaillées et les dégagements requis.

Garantie : Les cuisinières AGA bénéficient d'une garantie pièces de cinq ans et d'une garantie main d'œuvre d'un an.

Entretien : Les cuisinières n'ont pas besoin d'un entretien régulier.

Information Distributeur AGA

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2022. Les marques, mots et logos sont des marques déposées d'AGA Rangemaster Ltd. AGA est un nom commercial d'AGA Rangemaster Ltd. Société immatriculée en Angleterre et au Pays de Galles sous le numéro 3872754. Siège social : AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD

Les cuisinières et composants AGA de la série 7 font l'objet d'une protection des dessins et modèles enregistrée en Europe, sous le numéro d'enregistrement de dessin ou modèle communautaire 1820811.6

11/22 LPRT721912