

AGA

For your way of life

eR3 SERIES



 **MADE IN
BRITAIN**



La série AGA eR3 offre
la cuisson AGA la **plus**
novatrice à ce jour

AGA eR3 170-5 couleur Linen



POURQUOI CHOISIR **AGA?**

AGA part de matériaux fiables et robustes et les transforme en produits utiles au look superbe et aux performances exceptionnelles. Dans un monde conçu pour l'obsolescence, AGA a choisi la constance. Construit pour la vie et construit pour durer.

Pour résumer, tout ce que nous faisons est conçu pour rendre les choses plus faciles, plus efficaces et globalement meilleures.

Nous savons qu'une cuisine est une pièce de haute fréquentation, nous savons combien de repas sont préparés sur une cuisinière, et nous savons qu'il y a toujours quelqu'un pour vous gêner au moment précis où vous devez faire une manipulation délicate. Nous comprenons

que la fonction définit la forme. C'est pourquoi nous solutionnons les problèmes en utilisant des matériaux robustes pour créer des produits fiables et très agréables à utiliser.

Depuis près d'un siècle, AGA est au cœur de la maison et tous les pianos de cuisson AGA en fonte continuent d'être fabriqués dans le Shropshire.

Les produits AGA sont créés avec soin, extraient le maximum des matières premières et n'utilisent rien de superflu. Notre intention : des produits fabriqués de manière responsable, d'utilisation intuitive et aussi efficaces que vous. Nous souhaitons créer et choisir des produits beaux et tactiles qui enchantent et inspirent.



TOUS LES CUISINIERS ET **TOUTES LES CUISINES**

Il existe une cuisinière AGA pour chaque cuisinier et chaque cuisine. Pas besoin d'une immense maison - la plus petite AGA fait seulement 60 cm de large - et pas besoin d'un énorme budget énergétique car vous pouvez faire tourner une cuisinière AGA pour moins cher que le coût de deux plats préparés par semaine. Si vous aimez la cuisson à induction, c'est formidable, car un grand nombre de nos cuisinières sont équipées de plaques à induction haut de gamme.

Inutile d'être à la maison toute la journée car les fours AGA peuvent rester allumés, et apportent alors une douce chaleur à la pièce. Vous pouvez aussi les mettre à l'arrêt quand vous

n'avez pas besoin de cette chaleur, ou réduire le thermostat entre deux utilisations. Les seuls impératifs sont la passion d'un beau design et le désir de créer de délicieux repas.

Si vous avez déjà possédé une AGA, nul besoin de vous dire à quel point les plats sont plus savoureux. Inutile d'expliquer la chaleur unique d'une cuisine AGA. Inutile de vous dire à quel point une cuisinière AGA est tactile. Inutile de vous le dire, car c'est vous qui nous dites tout cela.

Les cuisinières AGA ont énormément changé depuis quelques années, et la collection série eR3 offre la cuisson AGA la plus novatrice à ce jour.



AGA eR3 90-3i en Salcombe Blue



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE • FLEXIBILITÉ • CONTRÔLE

PRÉSENTATION DE LA **SÉRIE AGA eR3**

La nouvelle gamme de cuisinières AGA Série eR3 offre toutes les fonctionnalités de cuisson dont vous pourriez avoir besoin. Il s'agit de la première collection AGA comportant des modèles associant la cuisson fonte à chaleur rayonnée et la cuisson classique. La flexibilité de ces cuisinières est donc sans précédent.

Le mélange de fours, plaques chauffantes et plaque à induction vous permet d'avoir une cuisinière pour toutes les saisons et de gérer très facilement la consommation d'énergie.

LA SURFACE DE CUISSON

Plaques chauffantes haute efficacité

Chaque modèle de la série eR3 comporte une plaque chauffante très efficace qui chauffe en seulement 10 à 12 minutes et offre deux réglages : mijotage ou ébullition. Les modèles eR3 plus larges de 150 cm, 160 cm et 170 cm ont également une plaque douce supplémentaire. La plaque chauffante ronde AGA est emblématique et existe sur les cuisinières AGA depuis leur invention. Sa chaleur régulière garantit des résultats toujours parfaits.

Vous avez également l'option d'une plaque de maintien au chaud AGA ou d'une plaque à induction à deux ou trois foyers avec fonction Bridge pour accueillir un gril ou une poissonnière.

L'introduction d'une plaque à induction fait de ces modèles les cuisinières AGA les plus flexibles jamais fabriquées.



CUISSON À INDUCTION

Sûre, rapide et économique

La cuisson à induction est la méthode la plus sûre, la plus rapide, la plus contrôlable et la plus économique en énergie. Dès que la casserole entre en contact avec la surface de la plaque, elle devient elle-même la source de chaleur. Les aliments sont donc chauffés

directement. Les plaques à induction sont faciles à nettoyer et entretenir grâce à leur surface lisse qui permet d'essuyer facilement les salissures. Elles chauffent et cuisent rapidement, on peut toucher leur surface sans risque et leur look est contemporain et chic.



AGA eR3 170-5 avec plaque à induction à trois foyers et deux plaques chauffantes

Grande plaque à induction à deux foyers avec fonction Bridge. Convient pour deux casseroles ou un gril, une poissonnière ou un autre grand récipient de cuisson.

Fonction Booster pour une puissance maximale immédiate, idéale pour amener rapidement une grande casserole d'eau à ébullition.

La fonction de **détection** permet à la plaque de détecter une casserole posée sur l'une des zones de cuisson et s'arrête automatiquement la zone quand la casserole est retirée.

La fonction de **détection de chauffe à sec** et le **verrou enfant** garantissent la sécurité pour une tranquillité d'esprit totale.

Le **bouton Pause** est très pratique quand vous devez interrompre la cuisson temporairement, par exemple quand quelqu'un frappe à la porte.

Vous pouvez utiliser **les réglages basse température** pour tenir les plats au chaud, pour la décongélation ou pour faire fondre du chocolat.

- 1 (44°C) - Décongélation, fonte de beurre ou de chocolat
- 2 (70°C) - Maintien au chaud quand les plats sont prêts
- 3 (94°C) - Température de mijotage idéale



Fonction Bridge AGA

Grand four à
chaleur tournante
de **90 litres**



Grand four à chaleur tournante de 90 litres sur les modèles de 150 cm, 160 cm et 170 cm



LES FOURS

Contrôlables indépendamment, pour une flexibilité et une économie d'énergie assurées

Tous les modèles comportent deux fours en fonte - l'un pour rôtir ou préparer pâtisseries et pains, et l'autre pour mijoter. La cuisson se fait grâce à la chaleur radiante douce émise par la fonte, qui donne une saveur incomparable aux plats tout en préservant les arômes et en respectant les aliments.

Les fours en fonte sont conçus pour rester allumés quand vous souhaitez bénéficier de la douce chaleur AGA dans la cuisine, ou peuvent être éteints si vous préférez. Le four classique de 90 litres à chaleur tournante (sur les modèles de 150 cm, 160 cm et 170 cm) est idéal lorsque vous ne souhaitez pas allumer les fours en fonte, si vous avez besoin d'une capacité de

cuisson supplémentaire ou si vous souhaitez préparer un repas rapide en semaine. Pour vos réceptions, vous disposez du meilleur des mondes car vous pouvez utiliser tous les fours simultanément.

Les cuisinières AGA série eR3 ont aussi un four de maintien au chaud chauffé indépendamment, le modèle de 150 cm étant équipé d'une version haute avec supports pour assiettes. Un grand soin a été apporté aux plus petits détails tels que l'élégante main courante au logo de la marque et les commandes rotatives contemporaines. Les cuisinières de cette collection sont construites pour la vie et pour durer.



*Les moulages AGA offrent la meilleure rétention thermique, la **plus haute qualité** et une cuisson **sans égale** par rayonnement*

LES AVANTAGES DE LA FONTE

Les plats AGA sont plus savoureux

Les plats AGA sont plus savoureux simplement parce qu'une cuisinière AGA cuit mieux, avec une douce chaleur radiante qui n'assèche pas les aliments et qui conserve leurs arômes, leur texture et leur valeur nutritive. La chaleur rayonne doucement et simultanément à partir des surfaces internes des fours, pour créer des zones de cuisson dédiées à des températures prédéfinies pour une utilisation facile, pratique et sans stress.

La fonte des pièces AGA est fabriquée dans des fonderies utilisant des techniques de moulage de pointe. L'utilisation des dernières technologies permet aux pièces en fonte grise

d'AGA d'offrir la meilleure rétention thermique, la plus haute qualité et une cuisson inégalée par chaleur radiante.

Pour fabriquer la fonte de la plus haute qualité pour AGA, le fer est toujours fondu à près de 1500 degrés centigrades et le métal liquide est ensuite versé dans des moules pour produire l'aspect emblématique qui fait l'originalité d'AGA.

Pour fabriquer la fonte de la plus haute qualité pour AGA, le fer est toujours fondu à près de 1500 degrés centigrades et le métal liquide est ensuite versé dans des moules pour produire l'aspect emblématique qui fait l'originalité d'AGA.



AGA eR3 100-4i en Dove



LA BEAUTÉ DE L'ÉMAIL VITRIFIÉ

Alors que la plupart des cuisinières sont peintes au pistolet en quelques minutes, les cuisinières AGA reçoivent plusieurs couches d'émail vitrifié qui nécessitent trois jours de travail et au moins trois cuissons. C'est notamment grâce à ce processus d'émaillage laborieux que la vie utile des cuisinières AGA se mesure en décennies et non pas en années.



Cream



Linen



White



Black



Pewter



Slate



Pearl Ashes



Dove



Duck Egg Blue



Bark Blue



Dartmouth Blue



Salcombe Blue



Blush



Aubergine



Heather



Pistachio

La gamme AGA série eR3 est disponible en un choix de 16 superbes couleurs

Veuillez noter que malgré toutes les précautions prises pour assurer l'exactitude de ces couleurs, elles sont tributaires de la fidélité du processus d'impression. Des échantillons de couleurs sont disponibles auprès des spécialistes AGA



Le chef Marcus Bean chez lui avec sa eR3 100-4i

bromptoncookeryschool.co.uk

LA GAMME AGA SÉRIE eR3



AGA 60 (électrique)



AGA 60 (mixte)



eR3 90-3/3i



eR3 100-3/3i



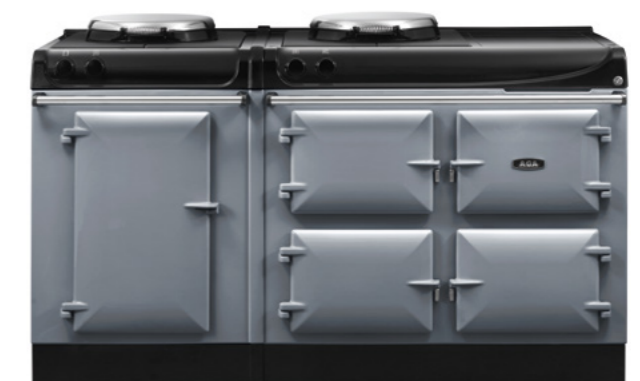
eR3 100-4/4i



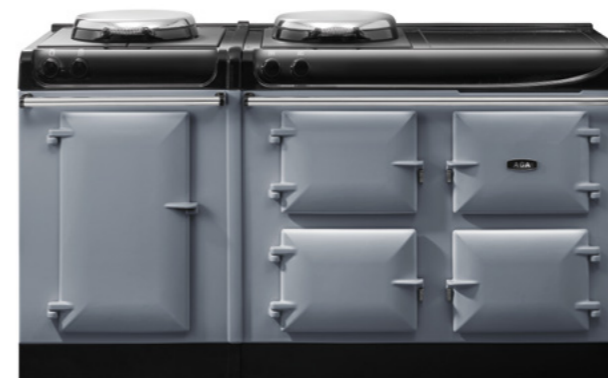
eR3 110-4/4i - NOUVEAU



eR3 150-4/4i - NOUVEAU



eR3 160-5/5i - NOUVEAU



eR3 170-5/5i - NOUVEAU

Pas besoin de socle, de conduit ou d'entretien.

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA GAMME AGA SÉRIE eR3



AGA 60 (électrique)

AGA 60 (mixte)

eR3 90-3/3i

| LÉGENDE DES FOURS | |
|-------------------|------------------------------------|
| | Four à rôtir/pâtisserie et pains |
| | Four à mijoter |
| | Four de maintien au chaud |
| | Rangement |
| | Four classique à chaleur tournante |



eR3 100-3/3i



eR3 100-4/4i



eR3 110-4/4i - NOUVEAUTÉ



eR3 150-4/4i - NOUVEAUTÉ



eR3 160-5/5i - NOUVEAUTÉ



eR3 170-5/5i - NOUVEAUTÉ

| Four | Hauteur (mm) | Largeur (mm) | Profondeur (mm) | Capacité (litres) |
|--|--------------|--------------|-----------------|-------------------|
| Four à rôtir / à pâtisserie et pains / à mijoter | 260 mm | 355 mm | 455 mm | 42 L |
| Four de maintien au chaud | 255 mm | 345 mm | 500 mm | 44 L |
| Four de maintien au chaud haut | 585 mm | 290 mm | 475 mm | 81 L |
| Four à chaleur tournante | 577 mm | 362 mm | 429 mm | 90 L |
| Rangement | 255 mm | 345 mm | 500 mm | 44 L |

La gamme AGA série eR3

| | NOMBRE DE FOURS | NOMBRE D'ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUES 13 A | NOMBRE D'ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUES 32 A | PLAQUE HAUTE TEMPÉRATURE CHALEUR MODÉRÉE | PLAQUE DOUCE | PLAQUE MAINTIEN AU CHAUD | PLAQUE À INDUCTION | LARGEUR (MM) | PROFONDEUR (MM)* | HAUTEUR (MM) | POIDS APPROXIMATIF (KG) | CAPACITÉ TOTALE DES FOURS (LITRES) | RANGEMENT (LITRES) |
|-------------------|-----------------|---|---|--|--------------|--------------------------|--------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------|
| AGA 60 | 2 | - | 1 | ✓ | - | - | - | 601 mm | 620 mm | 910 mm | 223 kg | 84 L | - |
| AGA 60 DF | 2 | - | 1+gaz | Plaqué de cuisson au gaz | - | - | - | 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 foyers | 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 foyers | 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 foyers | 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 foyers | 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 foyers | 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 foyers | 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 foyers | 1716 mm | 634 mm | 913 mm | 485 kg | 218 L | 44 L |

Classement d'efficacité énergétique : Le four à chaleur tournante de 90 litres est classé A.

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

* La profondeur ne comprend pas les 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.

Les cuisinières et composants AGA font l'objet d'une protection des dessins et modèles enregistrée en Europe, sous les numéros d'enregistrement de dessin ou modèle communautaire 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. Brevets britanniques octroyés GB2518480, GB2530373, brevet européen octroyé EP2577172, brevets européens en instance 14171839.5, 15174911.6. Les fabricants se réservent le droit d'apporter des modifications aux dessins, matériaux ou construction pour des raisons de fabrication ou pour tout autre motif, après la date de publication. Cette brochure a la vocation d'un auxiliaire visuel et n'a pas pour but de remplacer les instructions d'installation et d'utilisation ou la nécessité de voir un appareil en personne. Les poids et dimensions sont approximatifs et peuvent varier en fonction du modèle spécifique et du type de combustible. Les détails concernant les classements d'efficacité énergétique et les caractéristiques techniques sont disponibles sur notre site web à agaliving.fr.



Coordonnées du distributeur / revendeur :

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2019. AGA est un nom commercial d'AGA Rangemaster Limited. 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 marques, mots et logos sont des marques déposées d'AGA Rangemaster Limited.

AGA s'efforçant continuellement d'apporter des améliorations aux spécifications, à la conception et à la fabrication de ses produits, des modifications sont apportées de temps à autre. Même si tous les efforts possibles sont faits pour produire une documentation à jour, cette brochure ne doit pas être considérée comme un guide infallible des spécifications actuelles et ne constitue pas une offre de vente d'un appareil particulier.