

AGA™ for life



SERIE AGA 7

Serie AGA R7



R7 100-3



R7 150-5/5i

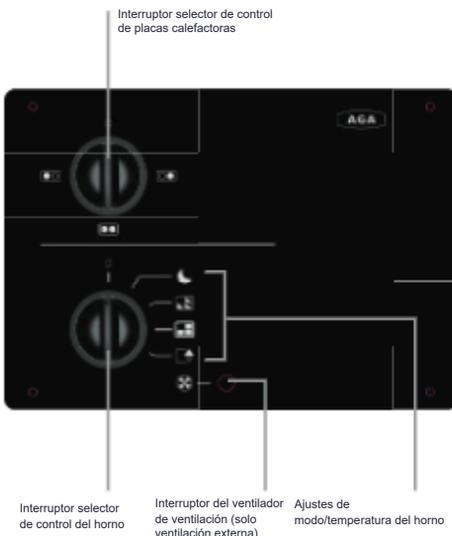
Moldura: Acero inoxidable
Ventilación: Habitación ventilada (kit de ventilación externa disponible)

El AGA R7 100 tiene tres hornos, que funcionan como uno solo creando tres zonas de cocción distintas, sin embargo, hay 4 configuraciones de temperatura que le permiten ahorrar energía y salida de calor en su cocina. El R7 150 dispone de un armario caliente adicional con horno de cocción lenta y horno de calentamiento que funcionan conjuntamente mediante un interruptor en el salpicadero delantero. Las placas calefactoras se pueden encender y apagar independientemente de los hornos, y entre sí, y se calientan en solo 10 a 12 minutos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tipo de combustible: todo eléctrico.
- Placa de ebullición y placa de cocción a fuego lento. Elección de placa calefactora o placa de inducción monozona (150 modelos).
- Hornos de almacenamiento de calor para asar, hornear y hervir a fuego lento.
- Horno de cocción lenta y horno de calentamiento (150 modelos).
- Cuatro ajustes de temperatura en los tres hornos principales para mejorar el control, la flexibilidad y el ahorro de energía, incluyendo:
 - Un ajuste bajo para el máximo ahorro de energía.
 - Ajuste de temperatura media para un calor más bajo de lo normal.
 - Ajuste de calor normal, el ajuste de temperatura completa para cocinar todos los días.
 - Un ajuste de alta temperatura para proporcionar un impulso para una cocción más pesada.
- Recubrimiento especial de Altrashell™ en los hornos de hierro fundido, lo que facilita su limpieza y sellado del hierro fundido.
- Nuevo toque de enfriador, acero inoxidable, revestimientos interiores de las puertas en los hornos de asado, horneado y cocción a fuego lento que se pueden quitar para limpiarlos.
- Detalle de la marca AGA en el pasamanos y los revestimientos de las puertas.
- Pasamanos y manijas de resorte de acero inoxidable a juego y paneles laterales de accesorios empotrados negros.

R7 CONTROL PANEL



ALMACENAMIENTO DE CALOR AJUSTES DE TEMPERATURA DEL HORNO



NORMAL
En el uso diario, mantiene los hornos a una temperatura adecuada para asar, hornear y hervir a fuego lento en los hornos respectivos. Tiempo de calentamiento desde frío aproximadamente 14 horas.



BAJA
Para una cocción a temperatura reducida (10°C inferior a lo normal). Tiempo de calentamiento desde frío aproximadamente 12 horas. Para lograr la temperatura de cocción más baja de lo normal, espere 21/2 horas antes del uso previsto. Para volver a la temperatura normal de cocción desde este modo, espere aproximadamente 2 horas antes del uso previsto.



ALTA
Para una cocción a mayor temperatura (10°C superior a lo normal). Para lograr la temperatura de cocción más alta de lo normal, espere 2 horas antes del uso previsto. Para volver a la temperatura normal de cocción desde este modo, espere aproximadamente 21/2 horas antes del uso previsto.



SUEÑO / ECONOMÍA
El modo de leña permite que la cocina retenga el calor en el aparato con energía reducida, lo que brinda la mejor economía. Tiempo de calentamiento de frío a económico aproximadamente 8 horas y 30 minutos. Para lograr una temperatura de cocción normal desde este modo, espere aproximadamente 3 horas y media antes del uso previsto.

INDICACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

En cada modo, el icono respectivo parpadeará mientras se calienta, una vez que se alcanza la temperatura deseada, el icono respectivo se iluminará en rojo "fijo". El icono permanece "fijo" y no parpadea cuando se enfría entre modos.

Serie AGA eR7



eR7 100-3



eR7 150-5/5i

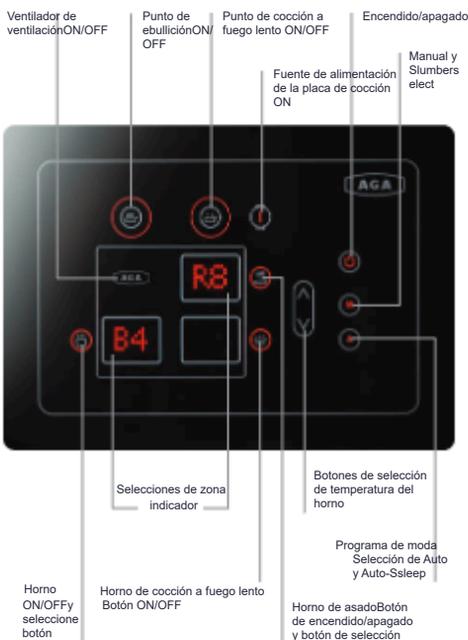
Moldura: Acero inoxidable
Ventilación: Habitación ventilada (kit de ventilación externa disponible)

El AGA eR7 cuenta con un panel de control de pantalla táctil de capacitancia desde el cual se controlan de forma independiente los hornos de asado, horneado y cocción a fuego lento y hay 5 configuraciones de calor para el horno de asar y 4 para el horno de horneado. El eR7 150 tiene el armario caliente adicional con un horno de cocción lenta y un horno de calentamiento operados conjuntamente por un interruptor en la fascia delantera. Las placas calefactoras se pueden encender y apagar independientemente de los hornos, y entre sí, y se calientan en solo 10 a 12 minutos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tipo de combustible: todo eléctrico.
- Placa de ebullición y placa de cocción a fuego lento. Elección de placa calefactora o placa de inducción monozona (150 modelos).
- Hornos de almacenamiento de calor para asar, hornear y hervir a fuego lento.
- El horno de cocción lenta y el horno de calentamiento (150 modelos) funcionan mediante un interruptor separado.
- Panel de control de pantalla táctil de capacitancia con iluminación LED y control digital de los tres hornos de hierro fundido para brindar un control de temperatura más preciso.
- Indicador de calor digital para una indicación clara cuando el AGA se está calentando y alcanzó la temperatura requerida.
- Recubrimiento especial de Altrashell™ en los hornos de hierro fundido, lo que facilita su limpieza y sellado del hierro fundido.
- Nuevo toque de enfriador, acero inoxidable, revestimientos interiores de las puertas en los hornos de asado, horneado y cocción a fuego lento que se pueden quitar para limpiarlos.
- Detalle de la marca AGA en el pasamanos y los revestimientos de las puertas.
- Pasamanos y manijas de resorte de acero inoxidable a juego y paneles laterales de accesorios empotrados negros.

PANEL DE CONTROL ER7



ALMACENAMIENTO DE CALOR AJUSTES DE TEMPERATURA DEL HORNO

HORNO PARA ASAR	El horno de asar tiene cinco configuraciones de cocción preestablecidas R9, R8, R7, R6 y B4 que brindan flexibilidad para variar la temperatura del horno de muy caliente a moderada. Por lo tanto, este horno puede funcionar como un segundo horno de cocción. La configuración R9 es ideal para asar a la parrilla rápidamente
HORNO	El horno de horneado tiene cuatro configuraciones de cocción preestablecidas B4, B3, B2 y B1, lo que brinda la flexibilidad de variar la temperatura del horno de moderada a fría. Por lo tanto, este horno puede funcionar como un horno de segunda inmersión.
HORNO DE TAMIZADO	La cocción larga y lenta en el horno a fuego lento desarrolla sabores y hace que la carne más dura sea tierna. Este horno tiene una temperatura fija.

TIEMPO DE CALENTAMIENTO DEL HORNO En cada momento los tiempos de calentamiento variarán según el ajuste de temperatura elegido. Le recomendamos que espere una hora para que la temperatura más alta se ajuste antes de que desee cocinar; Esto permitirá que las piezas fundidas del horno se saturen completamente con calor, logrando los mejores resultados de cocción.

EL PROGRAMADOR

La cocina AGA eR7 también viene con un auricular que se puede usar para programar los hornos. Muestra la hora, la fecha y el programa de eventos. Las placas calefactoras solo funcionan en modo manual.



Especificaciones de la serie AGA 7

La serie AGA 7 está disponible en 17 magníficos colores de esmalte vítreo. También está disponible el servicio de color a medida.



KEY TO OVENS	
	Horno para asar
	Horno para repostería
	Horno de cocción a fuego lento
	Horno de cocción lenta
	Horno de calentamiento

Placa de cocción
ebullición a fuego lento



100-3

Placa calefactora
monozona
de inducción
Placa de cocción
ebullición a fuego lento



150-5/i

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	R7 100	R7 150	R7 150i	eR7 100	eR7 150	eR7 150i
ALTURA (MM)	915	915	915	915	915	915
ANCHO (MM)	987	1478	1478	987	1478	1478
PROFUNDIDAD (MM)*	698	698	698	698	698	698
PESO (KG)	444	554	559	370	480	485
SUMINISTRO ELÉCTRICO	32 AMP	32 AMP + 3 AMP FUSE	32 AMP + 13 AMP	32 AMP	32 AMP + 3 AMP FUSE	32 AMP + 13 AMP

CAPACIDAD DEL HORNO / DIMENSIONES

	HORNO PARA ASAR/HORNEAR/ HERVIR A FUEGO LENTO	HORNO DE COCCIÓN LENTA	HORNO DE CALENTAMIENTO
ALTURA (MM)	250	250	250
ANCHO (MM)	350	350	350
PROFUNDIDAD (MM)	500	530	530
CAPACIDAD ÚTIL (LITROS)	40.6 (HORNO DE COCCIÓN 39L)	43	43