

AGA™ for life



AGA eR7i

AGA eR7i – El encuentro entre el hierro fundido y la cocina convencional

La AGA eR7i 100 ofrece el estilo icónico de AGA junto con funciones avanzadas que satisfacen las demandas de los cocineros de hoy en día. Este modelo de vanguardia combina a la perfección la cocción con almacenamiento de calor de hierro fundido con la tecnología de horno ventilado convencional, estableciendo un nuevo estándar en el diseño de cocinas de gama.

Características principales:

- Alimentos más sabrosos: hornos de hierro fundido con almacenamiento térmico que utilizan calor radiante para conservar la calidad y el sabor de los alimentos.
- Gestione el consumo de energía: funciones controladas de forma independiente, todas ellas manejadas por un panel de control con pantalla táctil.
- Esmalte vítreo - protegido por capas de esmalte vítreo resistente.
- Compatible con energía eléctrica, solar y renovable.
- Placa de inducción de dos zonas para una cocción precisa y eficiente.
- Placa de hierro fundido para hervir y cocer a fuego lento que se calienta en 10-12 minutos, por lo que no es necesario dejarla encendida cuando no se utiliza.
- Horno térmico de hierro fundido para asar y hornear con parrilla integrada y horno para hervir a fuego lento.
- Horno ventilado convencional.
- El horno de cocción lenta y el horno de calentamiento (modelos de 150 cm) se accionan mediante un botón independiente.
- Proporciona calor útil a la cocina.
- Revestimiento Altrashell™ en los hornos de hierro fundido, lo que facilita su limpieza.
- Revestimiento interior de la puerta de acero inoxidable en los hornos de asar/hornear y hervir a fuego lento que se puede retirar para su limpieza.
- Pasamanos y tapa de la placa de cocción de acero inoxidable pulido.
- Pasamanos con la marca AGA.
- Ventilación.



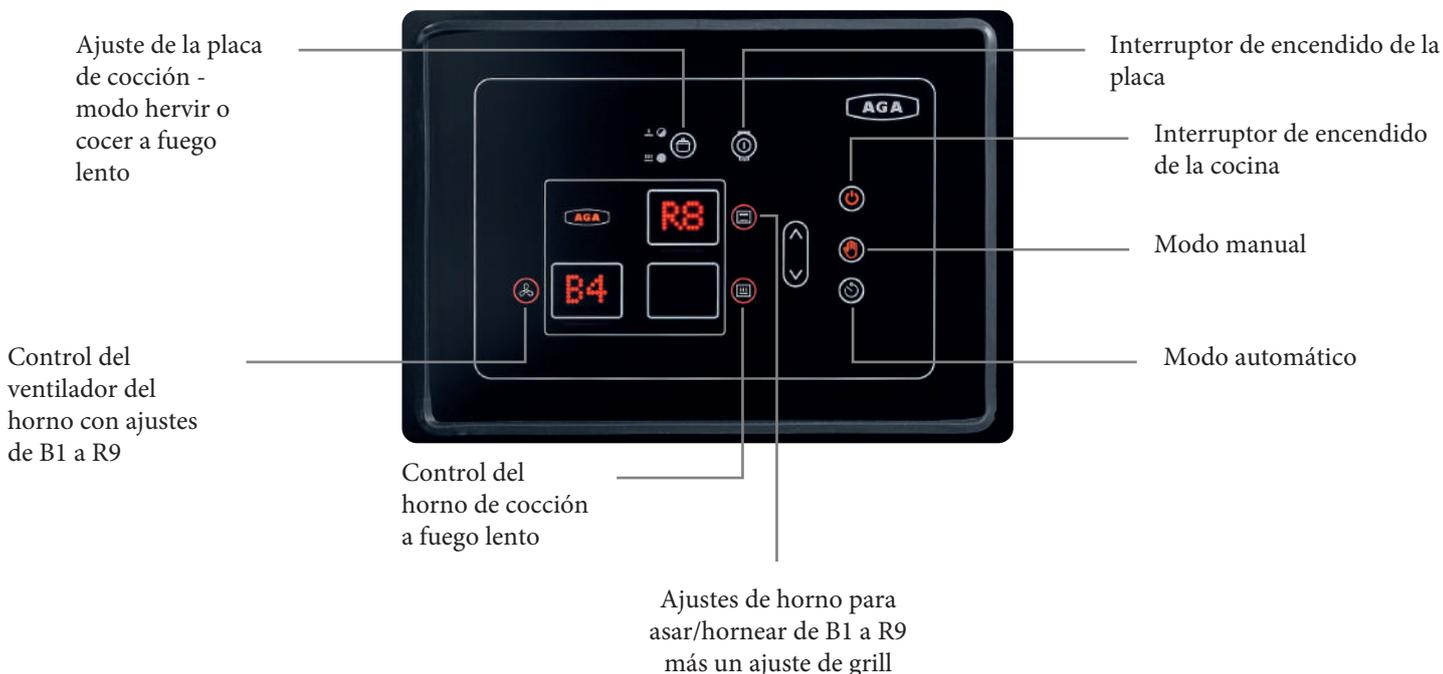
eR7i 100-3

El AGA eR7i también incluye un mando a distancia que se utiliza para programar los hornos con acumulador de calor y gestionar el consumo de energía.

Muestra la hora, la fecha y los eventos programados. La placa de cocción sólo funciona en modo Manual.



Panel de control



Los hornos



Panel de control con pantalla táctil.

Horno ventilado convencional de 1,4 kW con ajustes de B1 a R9. Se calienta en aproximadamente 15 minutos.

Horno de hierro fundido con almacenamiento de calor radiante. Se calienta en 1 hora para una cocción óptima.

Horno de asar/hornear de hierro fundido y almacenamiento de calor radiante con ajustes de B1 a R9 y un ajuste G para el Grill. Se calienta en 1 hora para obtener el mejor rendimiento de cocción.

- Grill de 2,1 kW en la parte superior del horno.



La placa de cocción / inducción

Placa de inducción de dos zonas apta para dos sartenes, o las dos zonas pueden puentearse para usar una plancha o una marmita.

Función de baja temperatura:

- 1 (44°C) - Descongelar, derretir mantequilla o chocolate
- 2 (70°C) - Mantener caliente, una vez preparada la comida
- 3 (94°C) - El fuego lento perfecto

Funciones automáticas:

- Detección de ebullición en seco
- Calentamiento hasta temperatura de fritura
- Funciones de temporizador
- Mantener a fuego lento o volver a hervir con potencia
- Detección permanente de olla
- Función puente / booster



Placa de ebullición / cocción a fuego lento controlable que se calienta en 10-12 minutos. No es necesario dejarla encendida cuando no se utiliza.



Especificaciones

	eR7i 100	eR7i 150	eR7i 150i	eR7i 160	eR7i 210	eR7i 210i
Alto (mm)	915	915	915	915	915	915
Ancho (mm)	984	1478	1478	1589	2084	2084
Profundidad* (mm)	698	698	698	698	698	698
Peso aproximado (kg)	310	420	425	439	549	554
Suministro eléctrico	32amp + 13amp	32amp + 13amp	32amp + 13amp	32amp + 13 amp	32amp + 13amp	32amp + 13amp
		3amp fuse	13amp	32 amp	3amp fuse + 32 amp	13amp fuse + 32 amp

*La profundidad no incluye las asas. Las piezas de fundición pueden variar ligeramente. Consulte la Guía de uso e instalación para conocer las medidas detalladas y las distancias necesarias.

KEY TO OVENS	
	Controles
	Horno para asar/hornear con grill
	Horno de cocción a fuego lento
	Horno de cocción lenta
	Horno de calentamiento
	Horno/parrilla de cocción lenta
	Horno ventilado convencional

Placa de inducción de 2 zonas

Placa para hervir/cocción a fuego lento



eR7i 100-3

Placa calefactora o inducción de una zona

Placa de inducción de 2 zonas

Placa para hervir/cocción a fuego lento



eR7i 150-5/5i

4 quemadores de gas o vitrocerámica

Placa de inducción de 2 zonas

Placa para hervir/cocción a fuego lento



eR7i 160-5

4 quemadores de gas o vitrocerámica

Placa calefactora o inducción de una zona

Placa de inducción de 2 zonas

Placa para hervir/cocción a fuego lento



eR7i 210-7/7i



eR7i 100-3 in Raspberry

Opciones de color

Las cocinas AGA están recubiertas de varias capas de esmalte vítreo que tardan tres días y al menos tres cocciones en completarse. Este meticuloso proceso de esmaltado garantiza que la vida útil de una cocina AGA no se mida en años, sino en décadas.

eR7i está disponible en una selección de 17 impresionantes colores de esmalte vitrificado:



CREAM



LINEN



WHITE



BLACK



PEWTER



SLATE



PEARL
ASHES



DOVE



DUCK EGG
BLUE



DARK
BLUE



DARTMOUTH
BLUE



SALCOMBE
BLUE



OLIVINE



BRITISH RACING
GREEN



AUBERGINE



BLUSH



RASPBERRY

También hay disponible un servicio de colores a medida.

Los paneles laterales son de color negro mate.

Tapas de cúpula de color esmaltado vítreo y paneles laterales de color disponibles como extras opcionales.