

AGA

For your way of life

eR3 SERIES



 **MADE IN
BRITAIN**



Die AGA eR3 Serie
bietet innovativere AGA-
 Leistungen als je zuvor

AGA eR3 170-5 in Linen



WARUM EIN **AGA?**

Bei AGA werden aus ehrlichen, widerstandsfähigen Werkstoffen zeitgemäße Produkte hergestellt, die gut aussehen und hervorragende Arbeit leisten. In einer Welt, in der die Veralterung oft schon mit eingebaut ist, bietet AGA eine Konstante. Gebaut fürs Leben.

Kurz gesagt, will jedes unserer Produkte Ihren Alltag einfacher, effizienter und insgesamt besser machen.

Wir wissen, wie intensiv Küchen genutzt werden, wie viele Gerichte ein Herd kochen muss, und dass oft genau dann jemand im Weg steht, wenn es brenzlich wird. Wir wissen, dass Form der Funktion folgt. Aus diesem Grund verwenden wir robuste Materialien und schaffen

damit widerstandsfähige, benutzerfreundliche Produkte.

Der AGA ist bereits seit einem knappen Jahrhundert das Herzstück vieler Küchen, und jeder gusseiserne AGA wird auch heute noch im englischen Shropshire hergestellt.

Die Produkte von AGA werden sorgfältig dazu konzipiert, aus dem Wenigsten das Meiste zu machen und nichts zu verschwenden. Uns geht es darum, Ihnen verantwortungsbewusst hergestellte Produkte mit intuitiver Bedienung zu liefern, die genauso hart arbeiten wie Sie. Wir möchten schöne und angenehm zu handhabende Produkte schaffen, die begeistern und inspirieren..



JEDER KOCH & JEDE KÜCHE

Es gibt einen AGA für jeden Koch und für jede Küche. Sie brauchen kein riesiges Haus – der kleinste AGA ist nur 60 cm breit – und Sie brauchen kein enormes Energiebudget, denn die Betriebskosten für einen AGA sind niedriger als der Preis für ein paar Fertiggerichte pro Woche. Wenn Sie einen Induktionsherd vorziehen, finden Sie bei uns viele Herde mit hochmodernen Induktionskochfeldern.

Für angenehme Wärme in der Küche können Sie Ihren AGA eingeschaltet lassen, auch wenn Sie ausgehen; wünschen Sie keine Wärme, können Sie den Ofen nach Bedarf drosseln oder ausschalten. Hauptsache ist, Sie lieben

großartiges Design und kochen gerne köstliche Gerichte.

Wenn Sie jemals einen AGA hatten, wissen Sie, dass mit einem AGA zubereitete Gerichte besser schmecken. Dann müssen wir Ihnen auch nicht die einzigartige Wärme in einer AGA-Küche beschreiben. Und wir brauchen Ihnen nicht zu sagen, wie angenehm ein AGA-Herd zu handhaben ist. Das sind die Dinge, die uns unsere Kunden erzählen.

AGA-Herde haben sich in den letzten Jahren stark verändert, und die neue eR3 Serie bietet jetzt innovativere AGA-Leistungen als je zuvor.



AGA eR3 90-3i in Salcombe Blue



ENERGIEEFFIZIENT • FLEXIBEL • REGULIERBAR

DIE NEUE **AGA eR3 SERIE**

Die neuen Modelle der AGA eR3 Serie bieten alle Kochfunktionen, die man sich nur wünschen kann. In diesem Sortiment befinden sich zum ersten Mal Modelle, die von den gusseisernen Ofeninnenflächen ausgehende Strahlungswärme und herkömmliche Kochtechnik miteinander verbinden und damit eine ganz neue Flexibilität bieten.

Die Kombination aus Backöfen, Kochplatten und Induktionskochfeldern bedeutet, dass Sie einen Herd „für alle Jahreszeiten“ haben, mit dem sich auf einfache Weise Energie sparen lässt.

WAS IST **OBEN DRAUF?**

Hocheffiziente Kochplatten

Jedes Modell der eR3-Serie verfügt über eine hocheffiziente Kochplatte, die sich in nur 10-12 Minuten voll erhitzt und zwei Einstellungen hat: Schmoren und Kochen. Die größeren eR3 Modelle (150 cm, 160 cm und 170 cm) haben zusätzlich eine reine Schmorplatte. Die runde Kochplatte ist typisch für AGA und existiert seit der Erfindung des AGA-Herds. Ihre gleichmäßige Hitze liefert ausnahmslos perfekte Ergebnisse.

Dazu haben Sie die Wahl zwischen einer AGA-Warmhalteplatte oder einem Induktionskochfeld mit zwei oder drei Zonen sowie einer Brückenfunktion für Grillpfannen oder Fischkessel.

Die Einführung eines Induktionskochfeldes macht die neue Generation der AGA-Herde zu der bisher flexibelsten.



KOCHEN MIT INDUKTION

Sicher, schnell und energieeffizient

Induktion ist die sicherste, schnellste, energiesparendste und am besten regulierbare Kochmethode. Sobald ein Topf die Herdoberfläche berührt, wird er zur Wärmequelle, sodass sein Inhalt direkt erhitzt wird. Die glatte Oberfläche von

Induktionskochfeldern lässt sich mühelos reinigen und pflegen. Induktionskochfelder erhitzen sich schnell und verkürzen die Kochzeit, bleiben kühl und berührungssicher und sind optisch zeitgemäß und elegant.



AGA eR3 170-5 mit 3-Zonen-Induktionskochfeld und zwei Kochplatten

Großes 2-Zonen-Induktionskochfeld mit Brückenfunktion, geeignet für zwei Töpfe bzw. ideal für Grillpfanne, Fischkessel oder sonstige große Töpfe/Pfannen.



AGA Brückenzone

Die Booster-Funktion sorgt für sofortige maximale Leistung: Auch ein großer Topf Wasser wird schnell zum Kochen gebracht.

Topferkennung registriert, wenn ein Topf auf eine der Kochzonen gestellt wird, und sorgt für automatische Abschaltung, sobald der Topf entfernt wird.

Trockengehschutz und Kindersicherung gewährleisten umfassende, beruhigende Sicherheit.

Die Pausentaste ist ideal, wenn Sie das Kochen kurzzeitig unterbrechen müssen, z. B. wenn es an der Haustür klingelt.

Niedrigtemperatur-Einstellungen eignen sich zum Warmhalten oder Auftauen von Speisen, bzw. zum Schmelzen von Schokolade.

- 1 (44°C) - Auftauen, Schmelzen von Butter oder Schokolade
- 2 (70°C) - Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen
- 3 (94°C) - Perfekt zum Schmoren

Großer **90-Liter**
-Umluftofen



Großer 90-Liter-Umluftofen, 150 cm, 160 cm und 170 cm Modelle



DIE **BACKÖFEN**

Unabhängig regulierbar für höchste Flexibilität und Energieeffizienz

Alle Modelle haben zwei gusseiserne Öfen – einen Brat-/Backofen und einen Schmorofen. Die sanfte, von den gusseisernen Ofeninnenflächen ausgestrahlte Wärme gewährleistet, dass Saftigkeit, Aroma und Geschmack Ihrer Speisen viel besser erhalten bleiben.

Die gusseisernen Backöfen sind als kontinuierliche, sanfte AGA-Wärmequelle für Ihre Küche konzipiert, können jedoch ausgeschaltet werden, wenn Sie keine Wärme wünschen. Der 90-Liter-Umluftofen (in den 150 cm, 160 cm und 170 cm Modellen) ist dann ideal, wenn Sie die gusseisernen Backöfen nicht

anhaben wollen, wenn Sie einen zusätzlichen Backofen benötigen oder wenn Sie nur ein einfaches Essen kochen wollen. Für die Zubereitung besonderer Mahlzeiten können alle Backöfen gleichzeitig benutzt werden.

Alle AGA-Herde der eR3 Serie verfügen außerdem über einen Wärmeofen, der unabhängig beheizt wird, wobei der etwas höhere des 150 cm Modells mit einem Tellerregal ausgestattet ist. Die Liebe zum Detail – bis hin zum eleganten Türgriff mit AGA-Logo und modernen Drehreglern – gewährleistet, dass die Herde in diesem Sortiment fürs Leben gebaut sind.



***AGA-Gussteile** sorgen für optimale Wärmespeicherung, **höchste Qualität** und sind eine **beispiellose** Wärmequelle für Öfen und Kochplatten*

DIE VORTEILE VON **GUSSEISEN**

In einem AGA zubereitetes Essen schmeckt besser

In einem AGA zubereitetes Essen schmeckt besser, weil durch die sanfte Wärme in den Öfen Saftigkeit, Aroma und Geschmack Ihrer Speisen viel besser erhalten bleiben. Für einfache Handhabung schafft die in den Öfen kontinuierlich von allen Innenflächen gleichzeitig abgegebene Wärme Kochzonen mit vorgegebenen Temperaturen.

Die Eisenteile für AGA-Herde werden im modernsten Gussverfahren hergestellt. Die neuesten Technologien gewährleisten, dass die AGA Graugussteile für optimale

Wärmespeicherung, höchste Qualität und beispiellose Strahlungswärme sorgen.

Das qualitativ hochwertige Gusseisen für AGA-Herde wird auch heute noch bei knapp 1500 °C geschmolzen und dann in Formen gegossen, die dem AGA sein charakteristisches Aussehen geben.

Dieser Prozess gewährleistet die Langlebigkeit eines AGA und resultiert in Herden für intuitives Kochen und optimale Ergebnisse.



AGA eR3 100-4i in Dove



DIE SCHÖNHEIT VON **GLASEMAILLE**

Die meisten herkömmlichen Öfen werden in wenigen Minuten lackiert, während die mehrlagigen Schutzbeschichtungen aus Emaille über drei Tage und drei verschiedene Brennvorgänge auf einen AGA aufgebracht werden. Diese sorgfältige Emaillierung sorgt dafür, dass die Lebensdauer eines AGA-Herds nicht in Jahren, sondern in Jahrzehnten gemessen wird.



Cream



Linen



White



Black



Pewter



Slate



Pearl Ashes



Dove



Duck Egg Blue



Dark Blue



Dartmouth Blue



Salcombe Blue



Blush



Aubergine



Heather



Pistachio

Die AGA eR3 Serie ist in 16 wunderschönen Farben erhältlich

Bitte beachten Sie, dass die Farben hier möglicherweise nicht ganz naturgetreu wiedergegeben sind. Farbmuster sind von ihrem AGA-Händler erhältlich



Der britische TV-Chef Marcus Bean zu Hause mit seinem eR3 100-4i bromptoncookeryschool.co.uk

DIE PRODUKTFAMILIE DER AGA eR3 SERIE



AGA 60 (Elektrisch)



AGA 60 (Elektro-Gas)



eR3 90-3/3i



eR3 100-3/3i



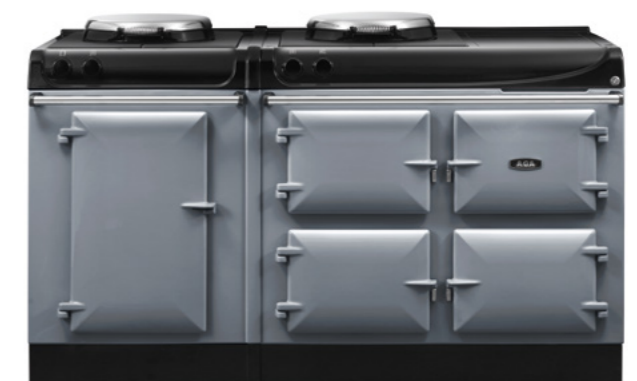
eR3 100-4/4i



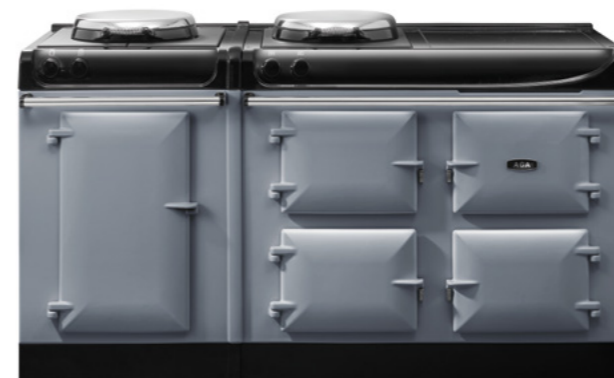
eR3 110-4/4i - NEU



eR3 150-4/4i - NEU



eR3 160-5/5i - NEU



eR3 170-5/5i - NEU

Kein Sockel, kein Schornstein
und keine Wartung nötig.

DIE AGA eR3 SERIE - TECHNISCHE DATEN



AGA 60 (Elektrisch)



AGA 60 (Elektro-Gas)



eR3 90-3/3i

DIE ÖFEN	
	Brat-/Backofen
	Schmorofen
	Wärmeofen
	Kapazität für Kochtöpfe
	Herkömmlicher Umluftofen



eR3 100-3/3i



eR3 100-4/4i



eR3 110-4/4i - NEU



eR3 150-4/4i - NEU



eR3 160-5/5i - NEU



eR3 170-5/5i - NEU

Ofen	Höhe (mm)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Kapazität (Liter)
Brat-/Back-/Schmorofen	260 mm	355 mm	455 mm	42L
Wärmeofen	255 mm	345 mm	500 mm	44L
Großer Wärmeofen	585 mm	290 mm	475 mm	81L
Umluftofen	577 mm	362 mm	429 mm	90L
Kapazität für Kochtöpfe	255 mm	345 mm	500 mm	44L

Die AGA eR3 Serie

	ANZAHL DER BACKÖFEN	ANZAHL DER 13-A-ANSCHLÜSSE	ANZAHL DER 32-A-ANSCHLÜSSE	KOCH-/SCHMORPLATTE	SCHMORPLATTE	WARMHALTEPLATTE	INDUKTIONSKOCHFELD	BREITE (MM)	TIEFE (MM)*	HÖHE (MM)	UNGEFÄHRES GEWICHT (KG)	GESAMTE OFENKAPAZITÄT (LITER)	KAPAZITÄT FÜR KOCHTÖPFE (LITER)
AGA 60	2	-	1	✓	-	-	-	601 mm	620 mm	910 mm	223 kg	84 L	-
AGA 60 DF	2	-	1+ Gas	Gaskochfeld	-	-	-	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 Zonen	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 Zonen	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 Zonen	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 Zonen	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 Zonen	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 Zonen	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 Zonen	1716 mm	634 mm	913 mm	485 kg	218 L	44 L

Energieeffizienzklasse: Der 90-Liter-Umluftofen ist in der Effizienzklasse A eingestuft.

Garantie: Für alle AGA-Herde gibt es 5 Jahre Garantie auf Ersatzteile und 1 Jahr auf Reparaturen.

* Tiefe ohne Griffe. Gussteile können leicht variieren. Im Installations- und Benutzerhandbuch finden Sie genaue Maße und erforderliche Abstände.

Die AGA-Herde und ihre Bestandteile unterliegen dem europäischen Geschmacksmusterschutz (eingetragene Gemeinschaftsgeschmacksmuster) 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. Erteilte UK Patente: GB2518480, GB2530373; erteilte europäische Patente: EP2577172; angemeldete europäische Patente 14171839.5, 15174911.6. Die Hersteller behalten sich aus herstellungstechnischen oder sonstigen Gründen vor, nach Veröffentlichung dieser Broschüre Änderungen an der Ausführung, den Materialien oder der Konstruktion vorzunehmen. Die Broschüre dient lediglich als Anschauungsmaterial und ersetzt weder das Installation- und Benutzerhandbuch noch den Besuch beim Händler. Die Angaben zu Gewichten und Abmessungen sind Richtwerte und können je nach Modell und Betriebsart abweichen. Die genauen Energieeffizienzklassen und technischen Daten für alle Herde finden Sie auf unserer Webseite unter agaliving.de.



Händlerangaben:

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2019. AGA ist ein Handelsname der AGA Rangemaster Limited. Eingetragen im Firmenregister von England und Wales unter der Nummer 3872754. Hauptsitz: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD, UK. Markennamen, Produktbezeichnungen und Logos sind eingetragene Warenzeichen der AGA Rangemaster Limited.

AGA ist stets bestrebt, die technischen Daten, das Design und die Produktion seiner Produkte kontinuierlich zu verbessern und nimmt daher immer wieder entsprechende Änderungen vor. Wir bemühen uns nach Kräften, unser Informationsmaterial stets auf dem neuesten Stand zu halten; jedoch ist diese Broschüre nicht als verbindlicher Leitfaden hinsichtlich der aktuellen technischen Daten oder als Verkaufsangebot für ein bestimmtes Produkt zu verstehen.