

# AGA

For your way of life

7 SERIES



# AGA R7 Serie



R7 100-3



R7 150-5/5i

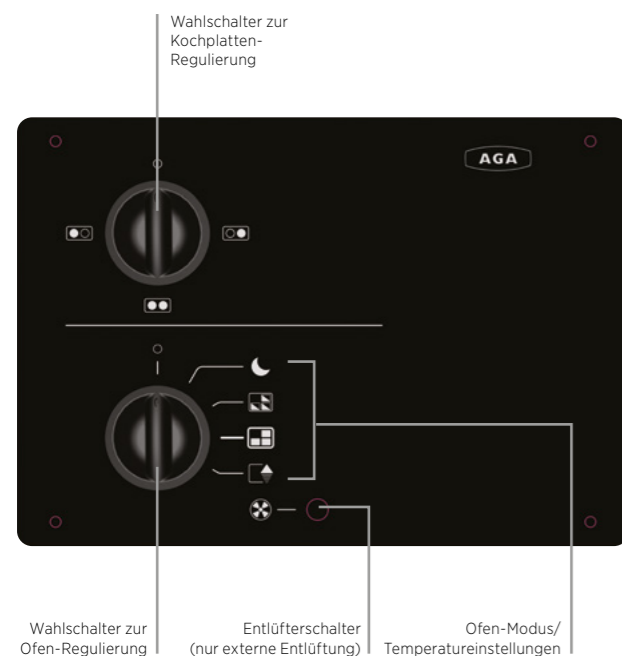
**Beschläge:** Edelstahl  
**Entlüftung:** Entlüftung in den Raum (externes Entlüftungskit erhältlich)

Der AGA R7 100 hat drei Öfen, die im Zusammenspiel drei klar unterschiedene Kochbereiche bieten. Es gibt jedoch 4 Temperatureinstellungen, die es Ihnen ermöglichen, Energie zu sparen und die Wärmeabgabe an Ihre Küche zu regulieren. Der R7 150 hat einen zusätzlichen Wärmeschrank mit Niedertemperaturofen und Wärmeofen, die beide mit einem Schalter auf der Frontplatte bedient werden. Die Herdplatten können unabhängig von den Öfen und voneinander ein- und ausgeschaltet werden und erhitzen sich in nur 10 bis 12 Minuten.

## HAUPTMERKMALE

- Betriebsart: voll elektrisch.
- Kochplatte und Schmorplatte. Auswahl zwischen Wärmplatte oder Einzonen-Induktionskochfeld (150 Modelle).
- Bratofen, Backofen und Schmorofen.
- Niedertemperaturofen und Wärmeofen (150 Modelle).
- Vier Temperatureinstellungen an den drei Hauptöfen für bessere Regulierung, Flexibilität und Energieeinsparung:
  - eine niedrigere Einstellung für maximale Energieersparnis.
  - eine mittlere Temperatureinstellung für niedrigere als normale Hitze.
  - normale Hitze - die passende Temperatureinstellung zum täglichen Kochen.
  - eine hohe Temperatureinstellung für starke Beanspruchung bei besonderen Anlässen.
- Spezielle Altrashell™ Beschichtung der gusseisernen Öfen, was ihre Reinigung erleichtert und das Gusseisen versiegelt.
- Neue, kühler anzufassende Edelstahl-Innentüren am Brat-, Back- und Schmorofen, die zum Reinigen herausgenommen werden können.
- AGA-Logo an Griffstange und Türverkleidungen.
- Harmonisierende Edelstahlstange und Federgriffe und schwarze, glatt abschließende Seitenplatten.

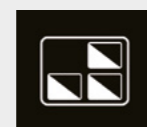
## R7-BEDIENFELD



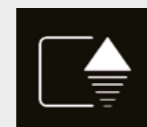
## OFEN-TEMPERATUREINSTELLUNGEN



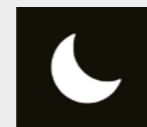
**NORMAL**  
Zum alltäglichen Gebrauch; hält den Ofen bei einer Temperatur, die zum Braten, Backen und Schmoren im jeweiligen Ofen geeignet ist.



**NIEDRIG**  
Zum Kochen bei reduzierter Temperatur (10 °C niedriger als normal). Zum Erreichen einer niedrigeren Temperatur als normal vor der Benutzung ca. 2½ Stunden verstreichen lassen. Um von diesem Modus zur normalen Kochtemperatur zurückzukehren, vor Benutzung ca. 2 Stunden verstreichen lassen.



**HOCH**  
Zum Kochen bei höherer Temperatur (10 °C höher als normal). Zum Erreichen einer höheren Temperatur als normal vor der Benutzung 2 Stunden verstreichen lassen. Um von diesem Modus zur normalen Kochtemperatur zurückzukehren, vor Benutzung ca. 2½ Stunden verstreichen lassen.



**SCHLUMMERN**  
Der Schlummer-Modus macht den Herd durch Wärmespeicherung bei reduziertem Energieverbrauch besonders wirtschaftlich. Um von diesem Modus zur normalen Kochtemperatur zurückzukehren, vor Benutzung ca. 3½ Stunden verstreichen lassen.

## OFEN-TEMPERATURANZEIGE

Für jeden Modus blinkt die jeweilige Leuchtanzeige während des Aufheizens. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet sie rot, ohne zu blinken. Beim Abkühlen zwischen zwei Modi bleibt die Anzeige rot und blinkt nicht.

# AGA eR7 Serie



eR7 100-3



eR7 150-5/5i

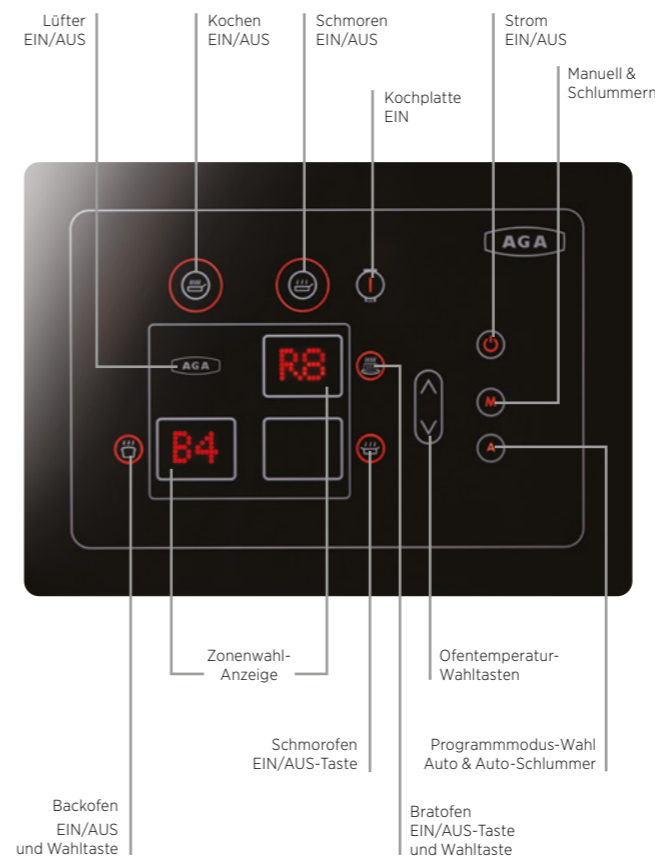
**Beschläge:** Edelstahl  
**Entlüftung:** Entlüftung in den Raum (externes Entlüftungskit erhältlich)

Der AGA eR7 besitzt ein Bedienfeld mit Sensortasten, mit denen sich der Brat-, der Back- und der Schmorofen unabhängig voneinander regulieren lassen. Es gibt 5 Heizstufen für den Bratofen und 4 für den Backofen. Der eR7 150 hat einen zusätzlichen Wärmeschrank mit Niedertemperaturofen und Wärmeofen, die beide mit einem Schalter auf der Frontplatte bedient werden. Die Herdplatten können unabhängig von den Öfen und voneinander ein- und ausgeschaltet werden und erhitzen sich in nur 10 bis 12 Minuten.

## HAUPTMERKMALE

- Betriebsart: voll elektrisch.
- Kochplatte und Schmorplatte. Auswahl zwischen Wärmplatte oder Einzonen-Induktionskochfeld (150 Modelle).
- Bratofen, Backofen und Schmorofen.
- Der Niedertemperaturofen und der Wärmeofen (150 Modelle) werden mit einem separaten Schalter bedient.
- Bedienfeld mit Sensortasten, LED-Anzeige und digitaler Steuerung der drei gusseisernen Öfen zur genaueren Temperaturkontrolle.
- Die digitale Wärmeanzeige zeigt klar an, wann sich der AGA erhitzt und die gewünschte Temperatur erreicht wird.
- Um Energie zu sparen, können ein oder alle Öfen ausgeschaltet werden.
- Spezielle Altrashell™ Beschichtung der gusseisernen Öfen, was ihre Reinigung erleichtert und das Gusseisen versiegelt.
- Neue, kühler anzufassende Edelstahl-Innentüren am Brat-, Back- und Schmorofen, die zum Reinigen herausgenommen werden können.
- AGA-Logo an Griffstange und Türverkleidungen.
- Harmonisierende Edelstahlstange und Federgriffe und schwarze, glatt abschließende Seitenplatten.

## eR7-BEDIENFELD



## OFEN-TEMPERATUREINSTELLUNGEN

<b>BRATOFEN</b>	Der Bratofen hat fünf vorgegebene Kocheinstellungen, R9, R8, R7, R6 und B4, mit denen sich die Ofentemperatur ganz flexibel von sehr heiß bis moderat regulieren lässt. Dieser Ofen kann daher als ein zweiter Backofen betrieben werden. Die Einstellung R9 eignet sich ideal zum schnellen Grillen.
<b>BACKOFEN</b>	Der Backofen hat vier vorgegebene Kocheinstellungen, B4, B3, B2 und B1, mit denen sich die Ofentemperatur ganz flexibel von moderat bis kühl regulieren lässt. Dieser Ofen kann daher als ein zweiter Schmorofen betrieben werden.
<b>SCHMOROFEN</b>	Durch langes, langsames Garen im Schmorofen entwickeln sich Aromen und wird selbst das zähste Fleisch zart. Dieser Ofen hat eine feste Temperatur.

## OFEN-VORHEIZZEITEN

Die Vorheizzeit der Öfen variiert je nach gewählter Temperatur. Für die höchste Temperatureinstellung empfehlen wir eine Stunde vor Kochbeginn. So werden die Gussteile des Ofens voll von Hitze durchdrungen und beste Kochresultate sichergestellt.

## DAS HANDBEDIENGERÄT

Zum AGA eR7 Herd wird auch ein Handbediengerät mitgeliefert, das zur Programmierung der Öfen verwendet werden kann.






Es zeigt die Zeit, das Datum und die programmierten Ereignisse an. Die Kochfelder funktionieren nur im manuellen Betrieb.



# AGA 7 Serie Technische Daten

Die AGA 7 Serie ist in 16 attraktiven Glasemaille-Farben erhältlich.



DIE ÖFEN	
	Bratofen
	Backofen
	Schmorofen
	Niedertemperaturofen
	Wärmeofen



100-3



150-5/i

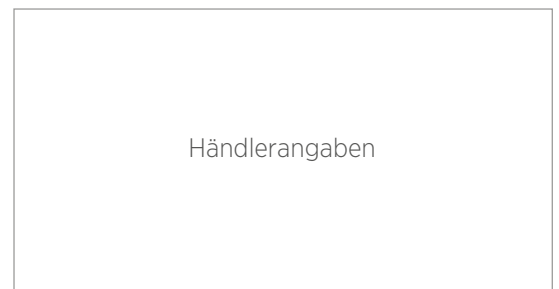
## TECHNISCHE DATEN

	R7 100	R7 150	R7 150i	eR7 100	eR7 150	eR7 150i
HÖHE (MM)	915	915	915	915	915	915
BREITE (MM)	987	1478	1478	987	1478	1478
TIEFE (MM)*	698	698	698	698	698	698
GEWICHT (KG)	444	554	559	370	480	485
ELEKTROVERSORGUNG	32 AMP	32 AMP + 3 AMP SICHERUNG	32 AMP + 13 AMP	32 AMP	32 AMP + 3 AMP SICHERUNG	32 AMP + 13 AMP

## OFEN-KAPAZITÄT/ABMESSUNGEN

	BRAT-/BACK-/SCHMOROFEN	NIEDERTEMPERATUROFEN	WÄRMEOFEN
HÖHE (MM)	250	250	250
BREITE (MM)	350	350	350
TIEFE (MM)	500	530	530
NUTZBARE KAPAZITÄT (LITER)	40,6 (BACKOFEN 39 L)	43	43

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



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

Die AGA-Herde der Serie 7 und ihre Bestandteile unterliegen dem europäischen Geschmacksmusterschutz (eingetragene Gemeinschaftsgeschmacksmuster), angemeldetes UK-Patent Nr. 1820811.6