

AGA™ for life



AGA SÉRIE 3



La série AGA 3 offre la cuisine la
plus innovante
d'AGA à ce jour

Série AGA 3 170-5i en couleur Lin



INTEMPORELLES • TACTILES • SIMPLES • DISCRÈTES

POURQUOI CHOISIR **AGA** ?

Chez AGA, nous choisissons des matériaux équitables et résistants, avec lesquels nous créons des produits qui allient esthétique et efficacité. Dans un monde construit pour l'obsolescence, AGA est une constante. Faite pour vivre et pour durer.

Pour parler simplement, chacune de nos cuisinières est conçue de façon à vous faciliter la vie, vous libérer du temps et, bien entendu, vous permettre d'exceller en cuisine.

Nous savons à quel point la cuisine est une pièce de vie et un lieu de passage, un endroit où vous passerez des heures à cuisiner chaque jour et où l'on viendra vous importuner au moment crucial de votre préparation. Nous savons que

dans ce domaine, la fonctionnalité prime, c'est pourquoi nous choisissons des matériaux résistants destinés à créer des produits qui soient à la fois résistants et agréables à utiliser.

Depuis presque un siècle, AGA est au cœur du foyer et chaque AGA en fonte est encore fabriquée dans le Shropshire.

Les produits AGA sont conçus avec soin, avec une utilisation respectueuse des ressources et des pertes réduites au minimum. Nous avons à cœur de fabriquer des produits selon un mode de fabrication responsable, qui soient simples à utiliser et aussi efficaces que vous l'êtes. Nous voulons créer et sélectionner des produits beaux à regarder et agréables à manier, créateurs de plaisir et sources d'inspiration.



CHAQUE CUISINIER ET CHAQUE CUISINE

Pour chaque cuisinier et pour chaque cuisine, il y a une cuisinière AGA. Inutile d'avoir une très grande maison - la largeur de la plus petite AGA vaut 60 cm - et inutile de consacrer un budget coûteux en énergie, car vous pouvez utiliser une cuisinière AGA pour moins du coût de deux repas congelés hebdomadaires. Si vous aimez la cuisine par induction, tant mieux car la plupart de nos cuisinières sont équipées de plaques à induction de pointe.

Inutile d'être chez vous tout le temps car les fours AGA peuvent rester actifs et chauffer doucement la pièce ; vous pouvez aussi les arrêter quand la chaleur est superflue ou quand vous ne les utilisez pas.

Il vous suffit d'aimer une conception hors pair et de souhaiter créer de délicieux repas.

Si vous avez déjà possédé une AGA, inutile de vous dire combien les repas ont plus de saveur. Inutile de vous redire la chaleur unique d'une cuisine équipée d'une AGA. Inutile de vous dire à quel point une cuisinière AGA est tactile. Voici ce que vous nous dites.

Si ces dernières années ont vu les cuisinières AGA s'adapter au rythme des progrès techniques et de l'évolution du goût, la collection de la série AGA électrique 3 offre certainement l'expérience de cuisson la plus innovante à ce jour.



Série AGA 3 90-3i et hotte aspirante AGA de couleur Bleu Salcombe



ÉCONOMIQUE EN ÉNERGIE • FLEXIBLE • RÉGLABLE

PRÉSENTATION DE LA SÉRIE AGA 3

Fabriquées à la main dans le Shropshire, la série AGA 3 se caractérise par deux types de modèles - la série AGA eR3 et la série AGA R3.

Série AGA eR3

Les cuisinières de la série AGA eR3 offrent toutes les caractéristiques de cuisine que pouvez souhaiter. C'est la première collection AGA présentant des modèles qui associent la cuisson à chaleur rayonnante de la fonte et la cuisson classique, pour une polyvalence sans précédent. La combinaison des fours, des plaques de cuisson et de la table de cuisson par induction signifie que vous disposez d'une cuisinière pour chaque saison, qui vous permet en outre de maîtriser facilement votre consommation d'énergie. Les plaques de cuisson et les fours chauffent vite pour une utilisation efficace réduisant la consommation d'énergie et la déperdition de chaleur dans votre cuisine. Idéale pour des habitats bien isolés où la chaleur de la cuisine n'est pas essentielle ou quand les membres de votre ménage sont ailleurs dans la journée.

Série R3

La série R3 comporte des cuisinières à chaleur rayonnante 24/7. Comme un modèle AGA classique, elles sont conçues pour rester actives et au-delà de la cuisine proprement dite, elles diffusent une chaleur douce dans votre pièce. Si vous aimez la cuisinière AGA originale, qui fonctionne de façon continue, mais que vous souhaitez profiter de plus de fonctionnalités et maîtriser votre consommation énergétique, alors l'AGA R3 13 ampères est faite pour vous. Chaque four et plaque de cuisson fonctionne indépendamment et, avec son gril infrarouge innovant et ultra-rapide et sa table de cuisson induction en option, ce modèle combine avec efficacité nouvelle technologie et tradition pour offrir tout ce qu'il faut à un cuisinier. Si l'isolation de votre cuisine n'est pas parfaite, si vous travaillez à la maison ou, tout simplement, si vous appréciez la chaleur douce d'une AGA dans votre cuisine, alors cette cuisinière est faite pour vous.

ET PAR-DESSUS TOUT

Plaques chauffantes de haute efficacité

La plaque chauffante ronde est une caractéristique majeure qui a équipé la cuisinière AGA depuis son invention et sa chaleur régulière garantit des résultats parfaits à chaque utilisation.

Chaque modèle de la série AGA eR3 comporte une plaque chauffante à haute efficacité pouvant chauffer en seulement 10 à 12 minutes. Elle présente deux réglages : mode mijotage et mode ébullition. Il faut 20 minutes pour que la plaque chauffante atteigne le mode mijotage et 40 pour l'ébullition.

Si vous préférez le modèle à double dôme, le modèle AGA R3 100-4h offre des plaques chauffantes séparées d'ébullition et de mijotage.

Les grands modèles de 150, 160 et 170 cm d'eR3 et de R3 présentent aussi une plaque supplémentaire de mijotage.

Sur les deux cuisinières, vous pouvez aussi avoir une table de cuisson par induction à deux ou trois zones de pointe à caractéristique de pontage à utiliser avec une plaque ou avec une poissonnière. Cet ajout signifie que ce sont les cuisinières AGA les plus flexibles jamais construites.



CUISINE PAR INDUCTION

Sûre, rapide et économe en énergie

La cuisson par induction est l'un des modes de cuisson les plus sûrs, rapides, contrôlables et économes en énergie. Une fois que la poêle ou la casserole est en contact avec la surface de la table de cuisson, elle devient elle-même la source de chaleur pour cuire directement les

aliments. Les tables de cuisson sont : faciles à nettoyer et à entretenir, avec des surfaces faciles à essuyer permettant d'éliminer les débordements avec un minimum de stress ; à chauffer et cuire rapidement, à surface à contact sécurisé ; et contemporaines et stylées.



Série AGA3 170-5i avec table de cuisson par induction à trois zones et à deux plaques chauffantes

Grande table chauffante à induction en deux zones à caractéristique de pontage, convenant pour deux poêles ou idéales pour une utilisation avec une plaque chauffante, une poissonnière ou d'autres ustensiles *trois zones sur modèles 110 et 170.



Caractéristique de zone de pontage d'AGA

La fonction Boost procure une puissance maximale instantanément, idéale pour accélérer l'ébullition de l'eau d'une grande cocotte.

La détection de poêle garantit la reconnaissance du placement d'une poêle ou d'une casserole sur la table de cuisson dans n'importe quelle zone de cuisson et doit s'arrêter automatiquement lors du retrait de la poêle ou de la casserole.

Caractéristique de **détection d'ébullition totale** et **verrou enfant**, garantissent sécurité et sérénité.

Le bouton de pause est pratique quand vous devez arrêter la cuisson pendant un bref laps de temps, par exemple pour aller à la porte si on vous y appelle.

Les réglages de basse température peuvent servir à garder les plats chauds, à décongeler ou à faire fondre du chocolat.

- 1 (44°C) – Décongélation, beurre ou chocolat à fondre
- 2 (70°C) – Maintien au chaud, quand votre plat est prêt
- 3 (94 °C) – Parfait pour le mijotage

Grand four à chaleur
tournante de 90 litres



LES FOURS DE LA SÉRIE ER3 - *Fontionnent auprès de votre lieu de vie*

Réglages indépendants, pour la flexibilité et pour les économies d'énergie

Les modèles eR3 possèdent deux fours en fonte, l'un pouvant être utilisé pour rôtir ou cuire, l'autre pour mijoter. Ces cuisinières utilisent la douce chaleur rayonnante émise par la fonte, pour garantir des plats gourmands, qui conservent toute la saveur et les nutriments des ingrédients.

Les fours en fonte sont conçus pour rester actifs lorsque vous voulez profiter de la chaleur douce de votre AGA dans votre cuisine, ou pour être éteints, au choix. Le four classique à chaleur tournante de 90 litres (sur les modèles de 150, 160 et 170 cm) sont parfaits pour les fois où vous ne souhaitez pas laisser les fours en fonte en marche, où vous avez besoin de capacité supplémentaire de cuisson ou que vous cuisinez un

repas rapide du jour. Et si vous avez des invités, vous disposez d'un large choix d'options de cuisson avec chacun des fours.

Les cuisinières AGA de la série eR3 offrent également un four maintien au chaud contrôlé indépendamment, les modèles 90 et 150 cm comportant un chauffe-plats haut, équipé d'un porte-assiettes. On a porté une attention particulière aux moindres détails, tels que la main courante stylée et originale, les fermetures par portes magnétiques sur le grand four à chaleur tournante et le chauffe-plats haut, ainsi que les boutons rotatifs modernes, garantissant la durabilité et la pérennité des cuisinières de la collection.

Grand four à chaleur tournante de 90 L sur les modèles 150, 160 et 170 cm d'eR3 et de R3



AGA R3 100-4h en couleur Blush



FOURS ET GRIL DE LA SÉRIE R3 - *Toujours un accueil enthousiaste*

Gril à infrarouges et à haute vitesse, ainsi qu'un mode économique pour les fours

Les cuisinières de la série AGA R3 sont conçues pour rester en marche en fournissant de la chaleur dans votre cuisine et sont prêtes à fonctionner quand vous l'êtes. La série AGA R3 comporte des fours à commande indépendante : un four rôtisseur en fonte plus un four rayonnant en acier émaillé, qui peut être réglé en mode de cuisson ou de mijotage, ainsi qu'un four émaillé de maintien au chaud. Les modèles de la série R3 sont les premières cuisinières AGA en fonte à comporter un gril innovant et intégré à haute vitesse et à infrarouges.

Les fours de mijotage rôtisseurs et de cuisson peuvent être activés ou désactivés indépendamment et présentent aussi un mode d'économie. Quand il est en réglage économique ou électronique, le four rôtisseur est à température de four de cuisson et le four de cuisson devient un four de mijotage.

Logeant dans la cavité de droite, un superbe gril à infrarouges chauffe en seulement deux minutes et offre trois positions d'étagères pour une grande variété d'options de gril. Les positions hautes permettent de griller rapidement, tandis que les positions basses sont idéales pour une cuisson plus lente. Le gril comporte un ventilateur de refroidissement de la cuisinière lors de son utilisation. Le gril se trouve en haut du chauffe-plats haut sur les modèles de 90 et 150 cm.

Comme les modèles AGA eR3, la R3 contient un four classique de 90 L à chaleur tournante sur les modèles de 150, 160 et 170 cm, convient parfaitement pour les fois où vous ne souhaitez pas utiliser les fours en fonte ou quand il vous faut une capacité supplémentaire de cuisson. Et si vous avez des invités, vous disposez d'un large choix d'options de cuisson avec chacun des fours.



*Les fontes AGA procurent la meilleure rétention de chaleur, la **plus haute qualité** et **une cuisson hors pair** à chaleur rayonnante*

LES AVANTAGES DE LA FONTE

AGA donne de meilleurs plats

Les plats cuisinés avec une AGA ont meilleur goût simplement parce qu'une cuisinière AGA offre une meilleure cuisson, grâce à sa chaleur douce avec les aliments, qui permet d'en conserver le moelleux, la saveur, la qualité et les nutriments. La chaleur rayonne régulièrement et simultanément à partir des surfaces internes, ce qui crée des zones dédiées de cuisson à des températures pré-réglées pour facilité et confort d'utilisation sans stress.

Les parties en fer de la cuisinière AGA sont coulées dans des fonderies utilisant des techniques de pointe de moulage. Des technologies de pointe garantissent la meilleure rétention de chaleur, la plus haute qualité et une cuisson inégalée à chaleur tournante par les pièces en fonte grise.

Pour produire la meilleure qualité pour AGA, la fonte est maintenue à près de 1 500 °C, le métal liquide est ensuite coulé dans des moules pour produire l'apparence iconique distinctive des AGA.

C'est ce procédé qui garantit la longévité et des fours rendant la cuisine intuitive et produisant les meilleurs résultats.

Une grande proportion de chaque AGA en fonte est à base de fer recyclé qu'on a refondu et l'AGA elle-même est presque entièrement recyclable.



Série AGA 3 100-4i en couleur Dove



LA BEAUTÉ DE L'ÉMAIL VITRIFIÉ

Tandis que la plupart des cuisinières sont peintes à la bombe en quelques minutes, la production des multiples couches protectrices des cuisinières AGA en émail vitrifié nécessite trois jours et au moins trois cuissons de céramiques. C'est ce laborieux procédé d'émaillage qui garantit la durabilité d'une cuisinière AGA non en années, mais en décennies.



Crème



Lin



Blanc



Noir



Anthracite



Ardoise



Gris perle



Dove



Bleu glacier



Bleu foncé



Bleu Dartmouth



Bleu Salcombe



Blush



Prune



Olivine



Vert anglais

La série AGA 3 est disponible en 16 couleurs de charme.

Veuillez noter que nous faisons en sorte de garantir l'exactitude de ces couleurs, dont la fidélité n'est limitée que par le procédé d'impression. Les concessionnaires d'AGA disposent de nuanciers.

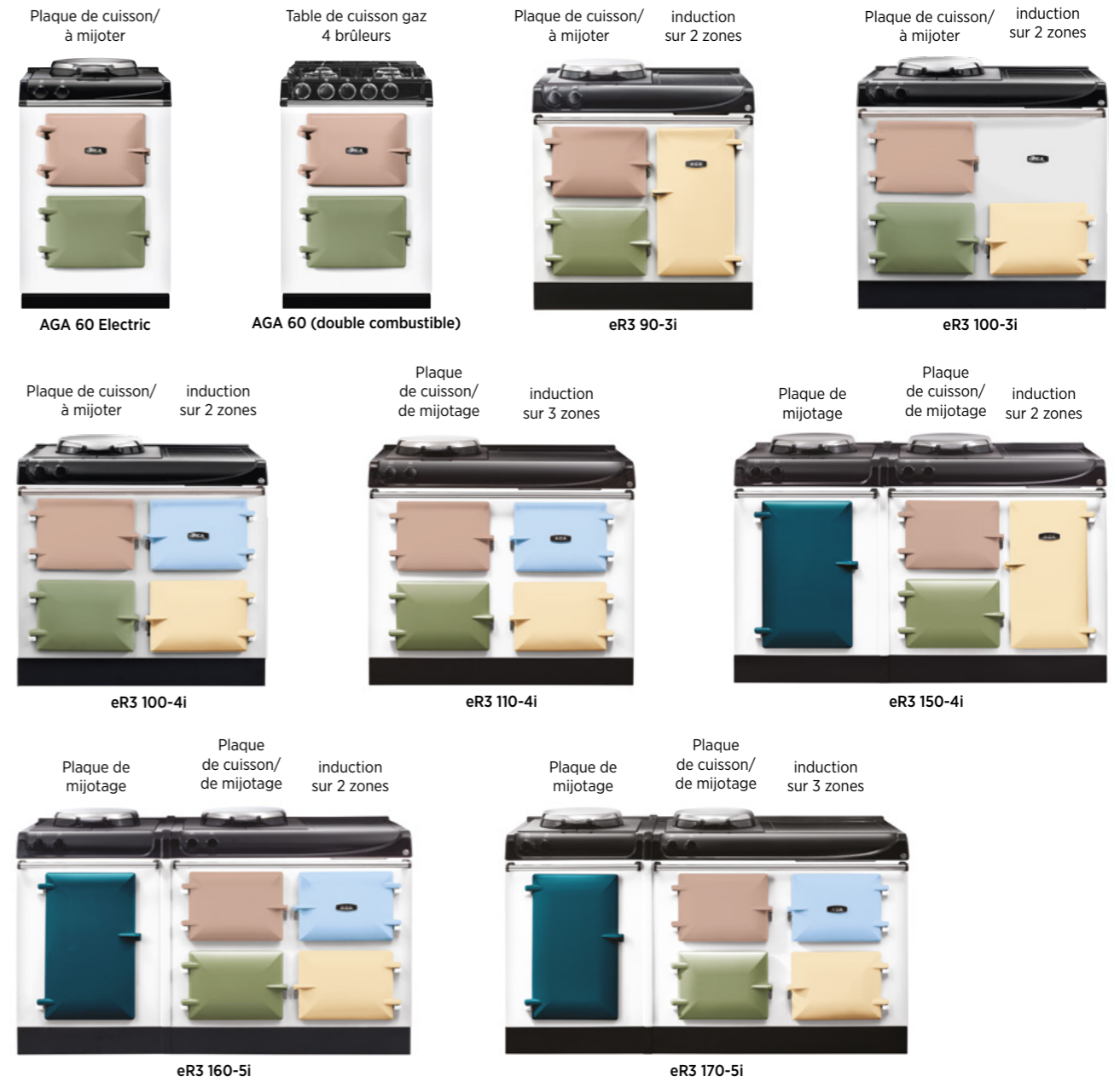
Série AGA 3 160-5i en couleur Blush



Le Chef Marcus Bean chez lui avec son eR3 100-4i

bromptoncookeryschool.co.uk

MODÈLES ET SPÉCIFICATIONS DE LA SÉRIE AGA eR3



CLÉ DES FOURS	
	Four à rôtir/à pâtisserie
	Four de mijotage
	Four de maintien au chaud
	Rangement d'ustensiles
	Four classique à chaleur tournante

FOURS eR3	HAUTEUR (MM)	LARGEUR (MM)	PROFONDEUR (MM)	CAPACITÉ (LITRES)
Four à rôtir/à pâtisserie	250	350	474	38.5
Four de mijotage	250	350	474	38.5
Chauffe-plats haut (90 et 150 cm)	575	287	527	77
Four de maintien au chaud	252	350	512	40.4
Rangement d'ustensiles	250	350	512	40.4
Haut four à chaleur tournante	575	339	428	75

MODÈLES ET SPÉCIFICATIONS DE LA SÉRIE AGAR R3



R3 90-3i



R3 100-4h



R3 100-4i

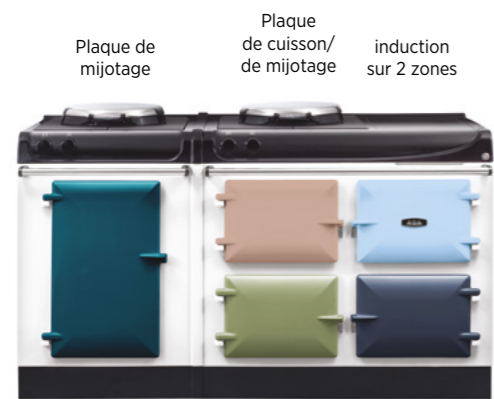


R3 110-4i

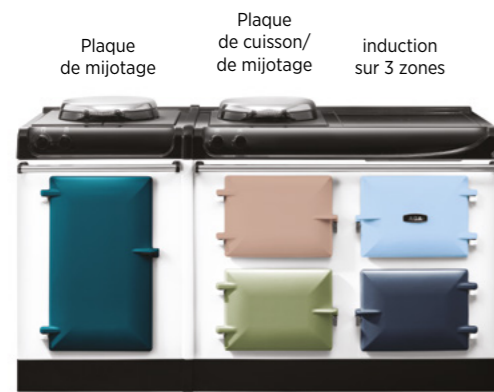


R3 150-4i

Ni socle, ni conduit ni entretien technique ne sont nécessaires.



R3 160-5i



R3 170-5i

FOURS R3	HAUTEUR (MM)	LARGEUR (MM)	PROFONDEUR (MM)	CAPACITÉ (LITRES)
Four à rôtir	250	350	474	38.5
Four à pâtisserie/mijoter	250	350	480	38
Four haut de maintien au chaud (90 et 150 cm)	575	287	527	77
Four de maintien au chaud	252	350	512	40.4
GRIL	250	350	512	-
Haut four à chaleur tournante	575	339	428	75

CLÉ DES FOURS			
	Four à rôtir		Gril
	Four à pâtisserie/mijoter		Four de maintien au chaud
	Gril/Four de maintien au chaud		Four classique à chaleur tournante

SÉRIE AGA 3

NOMBRE DE FOURS	NOMBRE D'ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUES LIMITÉES À 13 AMPÈRES	NOMBRE D'ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUES LIMITÉES À 32 AMPÈRES	PLAQUE DE CUISSON/ DE MIJOTAGE	PLAQUE DE MIJOTAGE	PLAQUE DE CUISSON	GRIL À INFRAROUGES*	TABLE DE CUISSON PAR INDUCTION	LARGEUR (MM)	PROFONDEUR (MM)**	HAUTEUR (MM)	POIDS APPROXIMATIF (KG)	CAPACITÉ TOTALE DU FOUR (LITRES)	RANGEMENT D'USTENSILES (LITRES)
-----------------	--	--	--------------------------------	--------------------	-------------------	---------------------	--------------------------------	--------------	-------------------	--------------	-------------------------	----------------------------------	---------------------------------

SÉRIE eR3

AGA 60	2	-	-	✓	-	-	-	601	620	910	223	84	-
AGA 60 DF	2	-	1+Gaz	Table de cuisson à gaz	-	-	-	601	640	910	215	84	-
eR3 90-3i	3	1	1	✓	-	-	2 zones	900	634	913	300	165	-
eR3 100-3i	3	1	1	✓	-	-	2 zones	984	634	913	310	128	-
eR3 100-4i	3	1	1	✓	-	-	2 zones	984	634	913	310	128	44
eR3 110-4i	3	1	1	✓	-	-	3 zones	1100	634	913	340	128	44
eR3 150-4i	4	2	1	✓	✓	-	2 zones	1516	634	913	445	255	-
eR3 160-5i	4	2	1	✓	✓	-	2 zones	1600	634	913	455	218	44
eR3 170-5i	4	2	1	✓	✓	-	3 zones	1716	634	913	485	218	44

SÉRIE R3

R3 90-3i	3	2	-	✓	-	-	✓	2 zones	900	634	913	300	-	-
R3 100-4h	3	2	-	-	✓	✓	✓	-	984	634	913	310	-	-
R3 100-4i	3	2	-	✓	-	-	✓	2 zones	984	634	913	310	-	-
R3 110-4i	3	2	-	✓	-	-	✓	3 zones	1100	634	913	340	-	-
R3 150-4i	4	3	-	✓	✓	-	✓	2 zones	1516	634	913	445	-	-
R3 160-5i	4	3	-	✓	✓	-	✓	2 zones	1598	634	913	455	-	-
R3 170-5i	4	3	-	✓	✓	-	✓	3 zones	1716	634	913	485	-	-

*Le gril se trouve en haut du four de maintien au chaud sur les modèles R3 90 et 150 cm.

**La profondeur exclut les poignées. Les moulages peuvent varier légèrement. Veuillez consulter le Guide d'utilisation et d'installation pour les mesures et les tolérances détaillées requises.

Classe énergétique : le four classique à chaleur tournante de 90 litres est à A.

Garantie : les cuisinières AGA cookers sont garanties cinq ans pour les pièces et un an pour la main d'œuvre.

Les cuisinières AGA et leurs composants sont soumis à une protection de conception enregistrée en Europe, numéros communautaires d'enregistrement de conceptions 1466247/001/002/003/004/005/006/007/008, 5278397/001/002, 1466254/001/002/003/004/005/006/007 et 6621595/001/002/003. AGA respecte les brevets britanniques et européens suivants en instance GB2409265, GB2434860, EP1783431, EP2577172, GB2518480, EP2821708, GB2447777, GB2530373, EP2963994 et GB2463691. Soucieux d'améliorer constamment la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'en modifier à tout moment les caractéristiques. Cette brochure sert d'aide visuelle et n'est pas destinée à remplacer les instructions d'installation et d'utilisation ou la nécessité de voir un appareil. Les poids et les dimensions sont approximatifs et peuvent varier en fonction des modèles et des sources d'énergie. Vous trouverez des détails sur l'efficacité énergétique et les caractéristiques techniques sur notre site Web à la page : agafalcon.com.

HOTTES DE CUISINE AGA



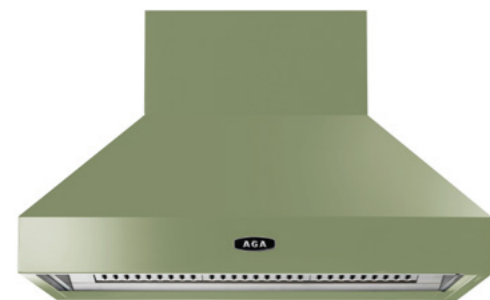
Bleu Salcombe

HOTTES DROITES

COULEURS DISPONIBLES AUPRÈS D'AGA



- Disponible en largeurs de 890, 990 ou 1 090 mm
- Puissant débit d'extraction de 804,2 m³/h
- Badge AGA
- Réglage à 3 vitesses plus mode intensif (amplification)
- 3 lampes LED pour un éclairage optimal de table de cuisson
- Filtres à graisse en métal lavables en machine
- Alarme de filtres à graisse après 30 heures cumulées d'usage
- Extraction par standard, kit de recirculation disponible en option
- Classe énergétique A



Vert olive

HOTTES PYRAMIDALES

COULEURS DISPONIBLES AUPRÈS D'AGA



- Disponible en largeurs de 890, 990 ou 1 090 mm
- Puissant débit d'extraction de 804,2 m³/h
- Badge AGA
- Réglage à 3 vitesses plus mode intensif (amplification)
- 3 lampes LED pour un éclairage optimal de table de cuisson
- Filtres à graisse en métal lavables en machine
- Alarme de filtres à graisse après 30 heures cumulées d'usage
- Extraction par standard, kit de recirculation disponible en option
- Classe énergétique A

Pour les spécifications et pour voir notre gamme complète de hottes aspirantes AGA, rendez-vous sur agafalcon.com

SÉRIE AGA 7

Nos cuisinières de gamme fonte haute de gamme de séries R7 et eR7 sont disponibles en tailles de 100, 150, 160 et 210 cm.



AGA MASTERCHEF DELUXE

Cette cuisinière est idéale pour ceux qui rêvent de posséder une AGA mais préfèrent le contrôle instantané d'une cuisinière conventionnelle. Disponible en deux largeurs, 90 et 110 cm, avec les options table de cuisson induction cinq zones ou table de cuisson gaz cinq brûleurs.



USTENSILES DE CUISINE AGA

Tout ce qu'il vous faut pour un usage optimal de votre cuisinière AGA.





AGA R3 Series 100-4h en Blanc

AGA™ for life

agafalcon.com

Coordonnées de votre concessionnaire AGA

 **MADE IN
BRITAIN**



Copyright © AGA Rangemaster Limited 2022. Les noms de marque, expressions et logos sont des marques déposées AGA Rangemaster Ltd. AGA est la dénomination commerciale de AGA Rangemaster Limited. Enregistrée en Angleterre et au Pays de Galles sous le numéro 3872754. Siège social : AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD, Royaume Uni

12/22 LPRT721908