



Guida dell'utente Modello TC3 & TC5  
(OPZIONE VENTILAZIONE NELLA STANZA)

PRIMA DI INSTALLARE LA CUCINA SI PREGA  
DI LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI



TOTAL CONTROL

05/13 EOP1 516658



# I dati della mia AGA

AGA Total Control (Opzione ventilazione nella stanza)

N. di serie \_\_\_\_\_

N. assistenza AGA \_\_\_\_\_

Data d'installazione \_\_\_\_\_



Per ulteriori consigli o informazioni contattare il proprio specialista  
AGA di zona

Conformemente alla sua politica di miglioramento continuo, AGA Rangemaster si riserva il diritto di cambiare le specifiche e apportare modifiche in qualsiasi momento alla cucina descritta ed illustrata.

© AGA Rangemaster Limited 2011

AGA è un nome commerciale di AGA Rangemaster Ltd. I termini e i loghi AGA sono marchi registrati di AGA Rangemaster Group, Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

[www.agaliving.com](http://www.agaliving.com) | [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)

in attesa di brevetto n. 1008608

## Indice

03	Avvertenze	28
04	Introduzione	28
05	Una breve descrizione - AGA TC3	29
06	Una breve descrizione - AGA TC5	29
08	Attrezzatura fornita con la tua AGA Total Control	30
12	Come utilizzare la AGA Total Control	30
14	Modalità di funzionamento della cucina AGA Total Control	32
16	Cappa aspirante	32
17	Consigli d'uso generali	34
18	Telecomando	Il forno per arrostiti
19	Consigli per l'impiego del telecomando	35
20	Comunicazione/Handshake	Il forno di cottura normale
22	Schermata Impostazione data/ora	37
24	Schermata Auto/Programmazione eventi	Il forno di cottura lenta
26	Schermata informazioni (principale)	38
27	Interruzioni di corrente	AGA TC5 (opzione armadio riscaldante)
27	Aggiornamento automatico dell'ora	40
27	Sostituzione delle batterie	Pulizia e cura della cucina
		40
		Montaggio dei ripiani del forno
		41
		Rimozione dei ripiani del forno
		41
		Manutenzione e garanzia
		41
		Codici di errore
		41
		Numero di serie
		41
		Igiene e sicurezza
		43
		Ricette di base AGA

## Avvertenze

**ATTENZIONE:** L'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini salvo sorveglianza.

**ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o con una coperta ignifuga.

**ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

**ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

## Introduzione

La tua nuova AGA Total Control ti dà tutto ciò che ami delle classiche cucine ad accumulo di calore AGA, ma con la comodità della tecnologia touchscreen e la possibilità di accendere e spegnere ciascuna area di cottura come e quando vuoi.

Realizzata nel cuore dello Shropshire, la tua cucina AGA, come le generazioni di cucine che l'hanno preceduta, è prodotta in ghisa proveniente dalla Fonderia di Coalbrookdale. La tradizionale esperienza di produzione di ghisa, unita ad elementi dotati di un livello di resistenza industriale, consente ai forni e alle piastre di riscaldarsi rapidamente, così che li puoi accendere tutti insieme o solo uno di essi, in base all'ora del giorno e alle dimensioni della tua "truppa".

La qualità delle cucine AGA è sempre stata rinomata sin dalla nascita della società nel 1920. La caratteristica più famosa di queste cucine è il calore radiante indiretto emanato dalla ghisa, a differenza della sola emissione di calore a temperatura ambiente. E se non te ne sei ancora accorto, scoprirai presto che il cibo cotto in questa cucina ritiene il suo gusto e bontà naturale, e semplicemente ha un gusto migliore.

E allora, preparati una bella tazza di tè, leggi questo manuale, e preparati a cimentarti in alcuni dei piatti più gustosi che hai mai realizzato.

## Una breve descrizione - AGA TC3 (Opzione Ventilazione Nella Stanza)

Piastra di cottura lenta

Piastra di cottura rapida

Piastra superiore

Sportello comandi

Forno per arrosti

Forno di cottura normale

Forno di cottura lenta



### Le piastre

Le due piastre emanano un diverso tipo di calore: la piastra di cottura rapida è la più calda delle due e la piastra di cottura lenta è la meno calda. La temperatura di ciascuna piastra può essere regolata individualmente.

#### Piastra di cottura rapida

La piastra di cottura rapida si usa per preparare toast, scaldare il bollitore, saltare in padella e cuocere a fiamma alta.

#### Piastra di cottura lenta

La piastra di cottura lenta si usa per cuocere più lentamente, ad esempio per preparare le salse, per le cuocere in pentola, e può anche essere usata direttamente per cuocere toast, drop scones, uova fritte senza grassi e quesadillas.

#### Forno per arrosti

Forno più caldo per la cottura ad alte temperature di dolci, pane, arrosti di carne, verdure e pollami e indicato per le grigliate nella parte superiore e per le frittiture in quella inferiore. Il forno, in maniera analoga agli altri forni, presenta una ventilazione verso la stanza, pertanto è possibile che siano presenti odori di cottura.

#### Forno di cottura normale

Un forno a cottura moderata per cuocere torte, paste e biscotti, pesce, lasagne o shepherds pie, arrosti di carne e pollame a temperatura media. Si possono cuocere insieme piatti dolci e salati, in quanto i gusti non si mescolano.

#### Forno di cottura lenta

Cuocere a lungo e lentamente nel forno a cottura lenta sviluppa i sapori e rende tenera la più dura delle carni. Grazie alla sua notevole capacità, può contenere diverse pentole impilate, per cuocere simultaneamente minestra, stufati, riso al vapore, carote al vapore e pere in camicia senza il rischio che brucino.

## Una breve descrizione - AGA TC5 (opzione armadio riscaldante)



### Le piastre

Le due piastre emanano un diverso tipo di calore: la piastra di cottura rapida è la più calda delle due e la piastra di cottura lenta è la meno calda. La temperatura di ciascuna piastra può essere regolata individualmente.



#### Piastra di cottura rapida

La piastra di cottura rapida si usa per preparare toast, scaldare il bollitore, saltare in padella e cuocere a fiamma alta.



#### Piastra di cottura lenta

La piastra di cottura lenta si usa per cuocere più lentamente, ad esempio per preparare le salse, per le cuocere in pentola, e può anche essere usata direttamente per cuocere toast, drop scones, uova fritte senza grassi e quesadillas.

### Piano riscaldante (armadio riscaldante)

Il piano riscaldante è ideale per mantenere caldi gli alimenti già cucinati.

### Forno a cottura lenta (armadio riscaldante)

Ideale per una gran varietà di pietanze che richiedono una cottura lenta e prolungata come, cosciotto d'agnello, carne di maiale sfilacciata, pancia di maiale e torte.

**NOTA:** Pietanze di carne e verdure devono essere cotte inizialmente sulla piastra di ebollizione o nel forno per arrostiti.

### Forno di riscaldamento (armadio riscaldante)

Utilizzato per riscaldare piatti e pietanze. Inoltre, può essere utilizzato per far riposare l'arrostito prima di tagliarlo.



#### Forno per arrostiti

Forno più caldo per la cottura ad alte temperature di dolci, pane, arrostiti di carne, verdure e pollami e indicato per le grigliate nella parte superiore e per le frittelle in quella inferiore. Il forno, in maniera analoga agli altri forni, presenta una ventilazione verso la stanza, pertanto è possibile che siano presenti odori di cottura.



#### Forno di cottura normale

Un forno a cottura moderata per cuocere torte, paste e biscotti, pesce, lasagne o shepherds pie, arrostiti di carne e pollame a temperatura media. Si possono cuocere insieme piatti dolci e salati, in quanto i gusti non si mescolano.



#### Forno di cottura lenta

Cuocere a lungo e lentamente nel forno a cottura lenta sviluppa i sapori e rende tenera la più dura delle carni. Grazie alla sua notevole capacità, può contenere diverse pentole impilate, per cuocere simultaneamente minestra, stufati, riso al vapore, carote al vapore e pere in camicia senza il rischio che brucino.



#### Pannello di controllo

È situato dietro lo sportello in alto a sinistra. Il pannello di controllo contiene dei pulsanti a sfioramento con una luce verde o arancione (indicatore LED) che indica quale zona è attivata. Un segnale sonoro conferma la selezione del pulsante.



#### Telecomando

La cucina AGA Total Control è inoltre dotata di un telecomando con il quale è possibile programmare i forni. Il telecomando riporta l'ora, la data e gli eventi programmati. Le piastre funzionano solo in modalità manuale.

## Attrezzatura fornita con la tua AGA Total Control



### Teglia per arrosti grande con griglia

Pensata per scorrere sulle guide di scorrimento senza dover essere appoggiata su un ripiano griglia nel forno. La teglia per arrosti può essere utilizzata con la griglia, in posizione alta, per grigliare nella parte superiore del forno per arrosti. Può anche essere utilizzata per arrostire la carne o il pollame con o senza la griglia. In questa teglia si possono cuocere grandi quantità di patate. La teglia per arrosti può anche essere impiegata per preparare grandi torte quadrate o tradizionali. La griglia è anche utile da sola come porta dolci. Può essere utilizzata in qualsiasi forno ma se ne sconsiglia l'impiego sulle piastre.



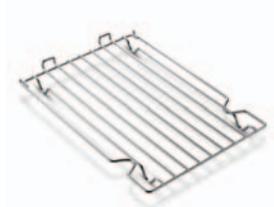
### Teglia per arrosti piccola con griglia

Questa teglia può essere inserita sulle guide di scorrimento del forno orizzontalmente, oppure può essere appoggiata su un ripiano griglia del forno. La teglia per arrosti piccola può essere utilizzata con la griglia, in posizione alta, per grigliare nella parte superiore del forno per arrosti. Può essere utilizzata per arrostire pezzi di carne o pollame più piccoli, con o senza la griglia. Vi si possono cuocere le patate arrosto. Questa teglia può anche essere utilizzata per cuocere torte quadrate o tradizionali. La griglia è anche utile usata da sola come porta dolci. Può essere utilizzata in qualsiasi forno ma se ne sconsiglia l'impiego sulle piastre.



### 1 Griglia di fondo

Questa griglia si usa sul fondo dei forni, in particolare nel forno per arrostiti e di cottura lenta, per proteggere gli alimenti che necessitano più di 30 minuti di cottura dall'intensità del calore emanato dall'elemento.



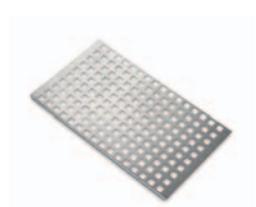
### 3 ripiani griglia

Vanno inseriti nei forni per creare una superficie per quei piatti e teglie che non possono essere inseriti direttamente sulle guide di scorrimento del forno. Possono essere utilizzati in qualsiasi forno laddove ce ne sia bisogno. Si rimanda a pagina 40 per le istruzioni su come posizionare correttamente i ripiani nel forno.



### 1 ripiano continuo freddo

Si chiama "ripiano continuo freddo" in quanto dovrebbe essere tenuto fuori dai forni quando non lo si usa. Può essere utilizzato come teglia grande per la cottura di scone, biscotti, paste frolle e meringhe, oppure per deviare il calore proveniente dall'alto se il cibo tende a bruciarsi prima di cuocere all'interno.



### Schermo perforato del forno per arrostiti

Lo schermo perforato del forno per arrostiti si mette nella parte superiore del forno per arrostiti al fine di ottimizzarne le prestazioni di cottura. Per risultati ottimali, assicurarsi che sia sempre inserito quando il forno è in funzione, anche quando si griglia. Questo schermo viene installato dal tecnico. È possibile estrarlo durante la pulizia del forno.



### Tostapane

Si usa per tostare il pane sulla piastra di cottura rapida. I toast AGA sono noti per la loro qualità, e per essere croccanti all'esterno e morbidi al centro. Mettere delle fettine di pane spesse nel tostapane AGA. Se il pane è molto umido o fresco, scaldare prima il tostapane per evitare che si attacchi. Sollevare il coperchio isolante della piastra di cottura rapida e mettere il tostapane direttamente sulla piastra con il manico in obliquo rispetto al manico del coperchio.

Chiudere il coperchio ed aspettare che il pane si tosti da una parte (ci vorranno 1-2 minuti in base al tipo di pane); aprire il coperchio e capovolgere il tostapane, quindi ripetere la procedura per tostare anche l'altro lato della fetta. Il tostapane può anche essere usato per scaldare piadine, per tostare i pasticcini da te e come piano di raffreddamento per le torte.



### Spazzola metallica

Si usa per pulire le superfici in ghisa naturale, tenendole libere da briciole e resti di cibo bruciati- che altrimenti comprometterebbero la bollitura nelle pentole e del bollitore. Si usa sulle piastre e nei forni. Fare attenzione a non toccare le superfici smaltate in quanto la spazzola potrebbe graffiarne la finitura.



#### Utensili ed accessori AGA

Per ottenere la massima performance dalla tua cucina consigliamo le pentole AGA con la base spessa a tre anime e i coperchi impilabili in modo da sfruttare al massimo lo spazio del forno, e un bollitore AGA per far bollire l'acqua. Gli accessori AGA sono disponibili presso il tuo specialista AGA, oppure online all'indirizzo [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)



#### Conoscere la tua cucina AGA

Se non hai ancora assistito a una dimostrazione, chiedi informazioni al tuo specialista AGA. Dalla dimostrazione potrai imparare come ottenere il meglio dalla tua nuova AGA e riceverai consigli e trucchi. Potrai anche vedere come si utilizzano alcuni utensili ed accessori AGA.

# Come utilizzare la AGA Total Control

## Per iniziare

Quando accendi la tua cucina AGA per le prime volte, noterai due cose, nessuna delle quali deve essere motivo di preoccupazione.

La cucina AGA rilascia un odore per un breve tempo: questo è semplicemente dovuto al fatto che l'olio protettivo che applichiamo sulle piastre brucia. Nelle prime ore di utilizzo di una cucina nuova si consiglia di aprire la finestra della cucina.

Mentre l'AGA si sta riscaldando si può anche creare della condensa sulla piastra superiore e su quella frontale, dovuta all'asciugatura del rivestimento isolante e della colla d'amido sull'isolante. La condensa va eliminata con un panno il prima possibile per evitare che lo smalto si macchi.

La tua AGA Total Control assomiglia dall'esterno ad una cucina classica AGA ad accumulo di calore in ghisa smaltata. Tuttavia, la sua flessibilità è quasi illimitata in quanto al posto di una singola fonte di calore, ciascuna zona di cottura è dotata dei propri elementi in ghisa riscaldati elettricamente. La separazione delle zone di cottura permette di scegliere cosa controllare. Puoi selezionare solo le zone di cottura che vuoi o che hai bisogno di usare.

Il pannello di controllo è situato dietro lo sportello in alto a sinistra. Esso contiene dei pulsanti a sfioramento che emettono una luce verde o arancione (indicatore LED) per indicare quale zona è attivata. Un segnale sonoro conferma la selezione del pulsante. Ci sono sette tasti.



Standby/ON



Modalità  
Manuale ► Slumber ► AUTO ► AUTO/Slumber  
selezione



Cottura rapida (Piastra di cottura rapida)  
ON/OFF



Cottura lenta (Piastra di cottura lenta)  
ON/OFF



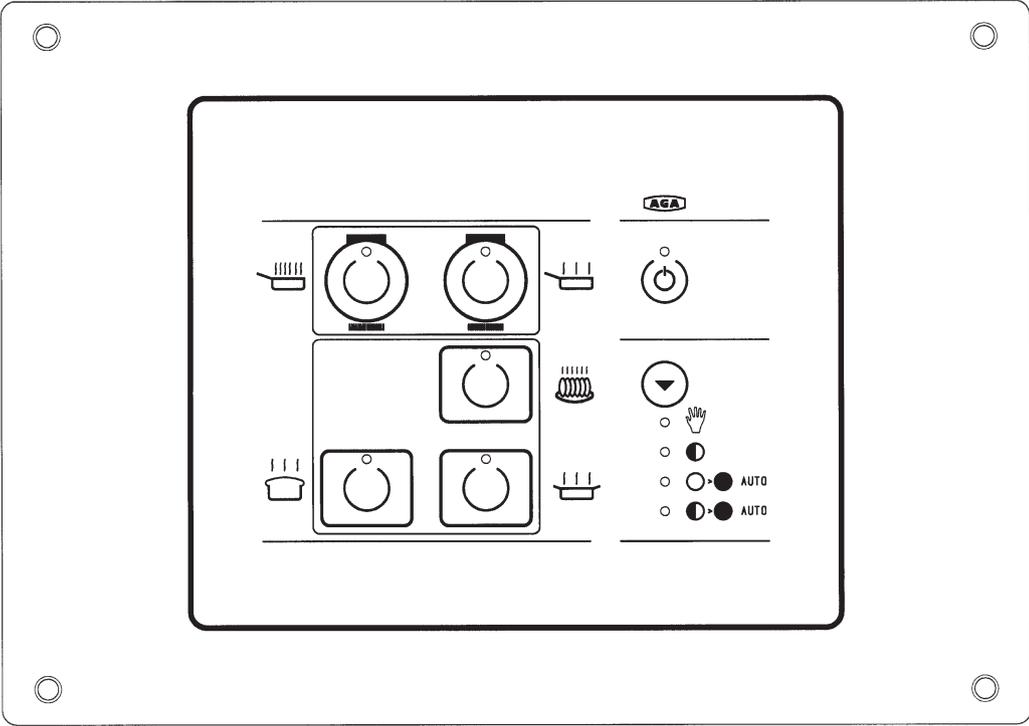
Arrosti (Forno per arrosti)  
ON/OFF o selezionato per AUTO o AUTO/Slumber



Cottura normale (Forno di cottura normale)  
ON/OFF o selezionato per AUTO o AUTO/Slumber



Cottura lenta (Forno di cottura lenta)  
ON/OFF o selezionato per AUTO o AUTO/Slumber



## Modalità di funzionamento della cucina AGA Total Control

La cucina ha 4 modalità di funzionamento:

### Modalità Selezione Pulsante

Manuale ► Slumber ► AUTO ► AUTO/Slumber

È possibile effettuare la selezione solo quando il pulsante di standby è acceso.

### Pulsante Standby

Questo pulsante deve essere acceso, ossia illuminato in verde per poter usare la AGA Total Control, o qualsiasi degli eventi programmati.

### Manuale *selezionare semplicemente la funzione richiesta*

Ciascuna zona di calore (un forno o una piastra) può essere accesa o spenta in base alla necessità semplicemente premendo il relativo pulsante. Una luce verde indica che una zona specifica è in funzione.

L'indicatore verde della zona o zone selezionate lampeggia lentamente ad indicare che la zona si sta riscaldando. Quando la zona selezionata è giunta a temperatura ed è pronta per l'uso la luce verde smette di lampeggiare. È normale che la luce verde si illumini durante la cottura; questo indica che la zona di calore sta richiedendo energia. Nella modalità Manuale, qualsiasi zona selezionata rimane accesa fino a che non viene spenta manualmente.

### Slumber *(solo per i forni)*

In questa modalità tutti e tre i forni sono attivi, (il forno per arrosti e di cottura normale sono preimpostati a circa 120°C, quello di cottura lenta a circa 100°C).

Quando si seleziona questa modalità, l'indicatore arancione dei forni lampeggia lentamente, ad indicare che i forni si stanno riscaldando. Quando viene raggiunta la temperatura di "Slumber" (stato di energia minima), la luce arancione smette di lampeggiare.

Non è possibile spegnere un singolo forno. Tuttavia, è possibile far passare un singolo forno da "Slumber" a massima temperatura premendo una volta il relativo pulsante. Quando si preme il pulsante una volta, il forno selezionato entra in regime di "massima temperatura" e la luce verde lampeggia. Quando il forno ha raggiunto la massima temperatura la luce smette di lampeggiare.

Premendo nuovamente il pulsante del singolo forno, questo ritorna alla modalità "Slumber".

### AUTO *(solo forni) - porta i forni selezionati alla temperatura massima da OFF*

È possibile selezionare l'utilizzo dei forni una o due volte al giorno.

Ciascun utilizzo è chiamato "evento". È possibile impostare l'orario d'inizio e di fine dell'evento, a meno che non si utilizzi l'orario predefinito.

Il telecomando viene impostato dal tecnico e dovrebbe riportare l'ora e la data esatte. A meno che sia stato impostato il proprio proprio programma automatico, il telecomando presenterà l'orario predefinito (1 Evento 7:00 - 19:00).

Si rimanda a pagina 24 per l'impostazione delle preferenze per il programma Automatico.

Selezionare la modalità "AUTO".

Selezionare il forno o i forni da utilizzare in automatico premendo i relativi pulsanti.

Il forno selezionato è indicato da una luce arancione (a meno che non si stato selezionato "AUTO" in concomitanza con un periodo di "evento"). Durante il periodo dell'"evento" la luce si illumina di verde.

La luce del forno lampeggia di verde mentre il forno si sta riscaldando. Quando il forno giunge a temperatura, la luce verde smette di lampeggiare.

### NOTA:

- Non dimenticare di includere il tempo necessario per il riscaldamento.
- Non dimenticare che se è stato selezionato il programma AUTO e la modalità AUTO, è necessario selezionare almeno un forno .
- Le piastre possono essere utilizzate sono in modalità manuale.
- Il sistema ricorda l'ultimo forno per cui è stata selezionata la modalità "AUTO" e lo richiama quando si selezione "AUTO" la volta successiva.
- **NON AZIONARE LA CUCINA QUANDO LE PORTE DEI FORNI SONO APERTE.**

- ● **AUTO/Slumber** (solo per i forni) porta i forni selezionati alla massima temperatura dallo stato *Slumber*.

È possibile selezionare l'utilizzo dei forni una o due volte al giorno.

Ciascun utilizzo è chiamato "evento". È possibile impostare l'orario d'inizio e di fine dell'evento, a meno che non si stia utilizzando l'orario predefinito.

Si rimanda a pagina 24 per l'impostazione delle preferenze per il programma Automatico.

Selezionare "AUTO/Slumber".

Selezionare il forno o i forni da utilizzare in automatico premendo i relativi pulsanti.

I forni selezionati sono indicati da una luce arancione (se non è stato selezionato "AUTO/Slumber" durante un periodo di "evento"). Durante il periodo dell'"evento" la luce si illumina di verde.

I forni selezionati sono indicati da una luce arancione che continua a lampeggiare fino a quando non è stata raggiunta la temperatura di energia minima (Slumber).

La luce del forno lampeggia di verde mentre il forno si sta riscaldando per passare dal regime ad energia minima (Slumber) a piena temperatura durante il periodo dell'evento Auto/Slumber. Quando il forno giunge a piena temperatura, la luce verde smette di lampeggiare.

#### NOTA:

- Non dimenticare di includere il tempo necessario per il riscaldamento.
- Non dimenticare che se è stato selezionato il programma AUTO/Slumber e la modalità AUTO/Slumber, è necessario selezionare almeno un forno .
- Le piastre possono essere utilizzate solo in modalità manuale.
- Tutti i forni selezionati rimangono in Slumber tra un evento e l'altro.
- Il sistema ricorda il forno per cui è stato selezionato l'ultima volta AUTO/Slumber e richiama quella modalità alla selezione successiva di "AUTO".
- **NON AZIONARE LA CUCINA QUANDO LE PORTE DEI FORNI SONO APERTE.**

#### AUTO e AUTO/Slumber

Se si cambia tra qualsiasi delle quattro modalità di funzionamento mentre si stanno usando le piastre, queste si spengono. Questo è un fattore di sicurezza proprio della cucina. Le piastre possono essere riaccese una volta avvenuto il passaggio, se necessario.

## Cappa aspirante

La ventola del forno si attiva quando si cuoce nei forni per arrostiti, di cottura lenta e di cottura normale per facilitare l'espulsione degli odori e dei vapori grassi verso l'esterno attraverso il condotto di areazione, riducendo così gli odori in cucina. Tuttavia, durante la cottura si forma umidità, per cui, sebbene la ventola faciliti l'espulsione degli odori e vapori grassi, si noterà sempre della condensa e del vapore. Si consiglia di coprire sempre gli stufati e i cibi ad alto contenuto di umidità.

Per sfruttare al massimo questa caratteristica, il forno dovrebbe essere ad una temperatura stabile con la luce verde fissa, prima di attivare la ventola. Diversamente, ci vorrà più tempo affinché il forno si scaldi.

Dopo aver infornato, premere il pulsante della ventola dal pannello di controllo a sfioramento. La luce verde sopra il pulsante si illumina.

**NOTA:** I forni AGA Total Control sono prodotti con ghisa e possono normalmente arrugginire, specialmente se la ventola non è utilizzata durante la cottura.

Assicurarsi, inoltre, che la ventola sia accesa se gli alimenti vengono lasciati nell'AGA per mantenerli caldi.

Consultare pagina 38 per la pulizia dei forni.

## Consigli d'uso generali

**NON** informare fino a che il forno non ha raggiunto la normale temperatura di funzionamento, ossia fino a che la luce verde del forno selezionato è fissa e ha smesso di lampeggiare.

Non lasciare aperte le porte del forno per lunghi periodi durante la cottura e il riscaldamento.

Tenere il ripiano continuo freddo fuori dell'AGA. Usarlo freddo nel forno per arrosti per deviare il calore dalla parte alta del forno e creare così una temperatura più moderata nel forno. Può anche essere utilizzato come teglia.

Quando un forno o una piastra è giunta a temperatura e viene quindi caricata di cibo o pentole/teglie fredde, l'indicatore di quella zona del forno potrebbe lampeggiare in quanto il forno e/o la piastra richiede ulteriore calore.

### Tempi necessari per il riscaldamento

Quando una zona si sta riscaldando, una luce verde o arancione lampeggia sul pannello di controllo. Quando una zona è giunta a temperatura, una luce verde o arancione fissa indica che il forno è caldo. Per una cottura ottimale, AGA consiglia di lasciar riscaldare i forni per un'ora affinché le parti pressofuse siano sature di calore.

### Piastra di cottura rapida

La piastra di cottura rapida impiega circa 11 minuti per giungere a temperatura da fredda.

### Piastra di cottura lenta

La piastra di cottura lenta impiega circa 8 minuti per giungere a temperatura da fredda.

### Forno per arrosti

Il forno per arrosti impiega circa 35 minuti per giungere a temperatura da fredda, e circa 15 per giungere a temperatura dallo stato "Slumber".

### Forno di cottura normale

Il forno di cottura normale impiega circa 22 minuti per giungere a temperatura da fredda e circa 15 per giungere a temperatura dallo stato "Slumber".

### Forno di cottura lenta

Il forno di cottura lenta impiega circa 45 minuti per giungere a temperatura da fredda.

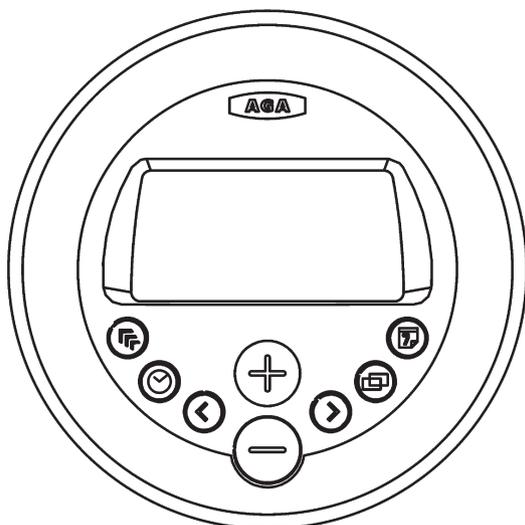
**NOTA:** Per una cottura ottimale, una volta giunto a temperatura, consigliamo di lasciar riscaldare il forno per altri 30 minuti affinché le parti pressofuse possano saturarsi di calore, soprattutto se si stanno cuocendo grandi quantità di cibo o dolci.

**NOTA:** I tempi forniti si riferiscono a ciascuna zona utilizzata singolarmente. Se vengo accesi simultaneamente più forni, i singoli forni potrebbero richiedere più tempo per giungere a temperatura. Se vengono accese tutte le zone contemporaneamente, ci vorrà circa un'ora affinché l'intera cucina raggiunga la temperatura di funzionamento ottimale.

I tempi menzionati si riferiscono ad una cucina alimentata da una singola fonte di energia a 32 amp e 230 V. I tempi potrebbero essere diversi per altre configurazioni di alimentazione elettrica.

# Telecomando - Telecomando palmare

Il telecomando riporta l'ora, la data e gli eventi. La programmazione si effettua per mezzo di otto pulsanti. Le informazioni vengono visualizzate su uno schermo LCD retroilluminato.



## Schermate

Il telecomando presenta 3 schermate principali.

1. La schermata Informazioni (menu principale)
2. La schermata Data/Ora
3. La schermata Programmazione eventi

Il display ritorna alla modalità di sospensione dopo circa 3 minuti. Premere semplicemente il pulsante richiesto per aprire una schermata.

## Funzionamento dei pulsanti

1. Pulsante di Comunicazione o "Handshake"  
utilizzato inizialmente per sincronizzare il telecomando con la AGA Total Control.
2. Pulsante Orologio  
Apre e chiude la schermata dell'impostazione della data e ora.
3. Pulsante Sinistra/Indietro  
Torna indietro ed evidenzia l'impostazione precedente.
4. Pulsante Più  
Aumenta l'impostazione evidenziata.
5. Pulsante Meno  
Diminuisce l'impostazione evidenziata.
6. Pulsante Destra/Avanti  
Va avanti ed evidenzia l'impostazione successiva.
7. Pulsante Copia  
copia il timer programmato per il giorno attuale sul giorno successivo nella schermata del calendario evento di 7 giorni.
8. Pulsante Evento di 7 giorni  
Apre e chiude la schermata del calendario evento di 7 giorni.

## Consigli per l'impiego del telecomando

### Distanza di funzionamento

Il telecomando funziona solo quando è utilizzato nella stessa stanza della cucina AGA e fino ad una distanza massima di 4 metri dalla stessa. Se si trova fuori del raggio di funzionamento consigliato, il telecomando potrebbe risultare in "Standby". In tal caso, riportare il telecomando all'interno del raggio di funzionamento consigliato. Vedere di seguito.

### Controllo del segnale tra il telecomando e la AGA Total Control

Il simbolo  (Standby) appare nelle seguenti situazioni:

1. In modalità Standby
2. In caso di guasto di comunicazione
3. In caso di interruzione di corrente
4. Se il telecomando è fuori dal raggio di comunicazione con la AGA Total Control

Quando si trasferiscono informazioni da o verso il pannello di controllo, utilizzare sempre il telecomando davanti alla cucina: questa posizione fornisce la massima potenza di segnale.

Se sul telecomando appare la scritta  "Standby" quando la cucina è accesa, premere saldamente il pulsante  per 1 secondo. Questo attiva la comunicazione tra la cucina e il telecomando.

### Comunicazione/Handshake

Per informazioni sulla funzione iniziale di Comunicazione/Handshake, si rimanda a Pagina 20.

### Modalità Anteprima

Se il telecomando è fuori dal raggio di comunicazione con la cucina, o se la cucina è spenta, è solo disponibile la modalità Anteprima. In questa modalità non è possibile apportare modifiche agli eventi programmati. Il simbolo  appare sullo schermo e il messaggio "Preview only" ("Solo anteprima") compare brevemente quando si accede per la prima volta alla schermata di programmazione eventi.

In Modalità Anteprima è possibile rivedere le date servendosi dei pulsanti  e . I pulsanti  e  diventano inattivi e non è più possibile apportare modifiche.

### Guasto del telecomando

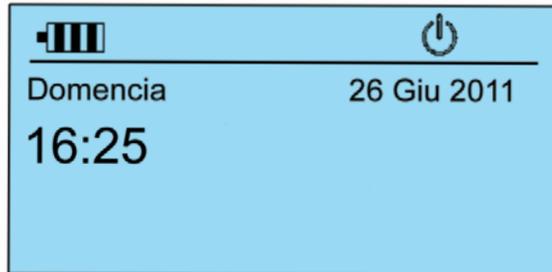
Nell'improbabile eventualità di un guasto al telecomando, la cucina continua comunque a funzionare in base all'ultimo programma selezionato. Inoltre è possibile modificare la modalità di funzionamento della cucina da una delle modalità automatiche a quella Manuale premendo il pulsante modalità sul pannello di controllo. In caso di guasto o smarrimento del telecomando, è possibile richiedere un telecomando sostitutivo alla AGA che lo riprogrammerà in base alla vostra cucina.

**NON APPOGGIARE IL TELECOMANDO SU SUPERFICI CALDE.**

## Comunicazione/Handshake

È necessario eseguire questa procedura durante l'installazione iniziale della AGA Total Control. Se per qualsiasi ragione il telecomando viene sostituito, sarà necessario sincronizzare il nuovo telecomando.

- Si dovrà reimpostare anche l'ora e la data.
- Il sistema chiederà se si desidera impostare le proprie preferenze di programmazione Automatica.



### Passaggio 1

L'handshaking può essere attivato 30 secondi dopo aver collegato la cucina all'alimentazione. Il pulsante Standby sul pannello a sfioramento deve essere "ON". Questa procedura deve essere completata entro 2 minuti; diversamente sarà necessario ripeterla.

### Passaggio 2

Tenere premuto  il pulsante sul telecomando per 10 secondi per aprire la schermata di comunicazione/sincronizzazione.

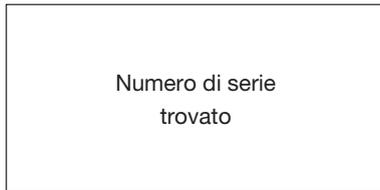
Appare il seguente messaggio.

Premere  e   
per sincronizzare

### Passaggio 3

Premere contemporaneamente i pulsanti  e , il numero di serie viene "identificato" dal telecomando.

Appare brevemente il seguente messaggio.



### Passaggio 4

Servendosi dei pulsanti  e , scegliere la lingua di comunicazione del telecomando, quindi premere  per confermare la propria scelta.

Una volta impostata l'ora e la data apparirà la schermata Auto/Programmazione eventi.

### Passaggio 5

Impostare l'ora e la data esatta. Si rimanda a Pagina 22.

### Passaggio 6

A questo punto è possibile impostare il proprio programma Automatico. Si rimanda a pagina 22. Se si desidera impostarlo in seguito, premere . Il programma manterrà l'orario preimpostato: 1 Evento dalle 7:00 alle 19:00 (7 giorni).

### Nota

- Il simbolo  appare nell'angolo in alto a destra dello schermo se il telecomando è fuori dal raggio di comunicazione con la cucina o se la procedura di comunicazione/handshake non è stata completata. Quando la comunicazione è attiva, appare il simbolo .
- Il pulsante  può essere utilizzato per forzare la comunicazione tra la cucina e il telecomando. Questa funzione si attiva una volta ottenuta la comunicazione iniziale e quando il telecomando si trova all'interno del raggio di azione.

## Schermata impostazione data/ora

Premere il pulsante Orologio  fino a quando non appare la schermata.

In questa schermata è possibile modificare/impostare l'ora, la data, il mese e l'anno.



Premere il pulsante  o  per cambiare l'ora, la data, il mese e l'anno evidenziati.

Premere il pulsante  o  per navigare tra ora, data, mese e anno.

Premere il pulsante  in qualsiasi momento per salvare le impostazioni e uscire dalla schermata DATA/ORA.

Sullo schermo appare la dicitura **“Invio messaggio riuscito”** quando il telecomando si trova nel raggio di comunicazione con la cucina.

Sullo schermo appare la dicitura **“Modifiche salvate solo su telecomando”** quando il telecomando è fuori del raggio di comunicazione con la cucina.

#### Nota

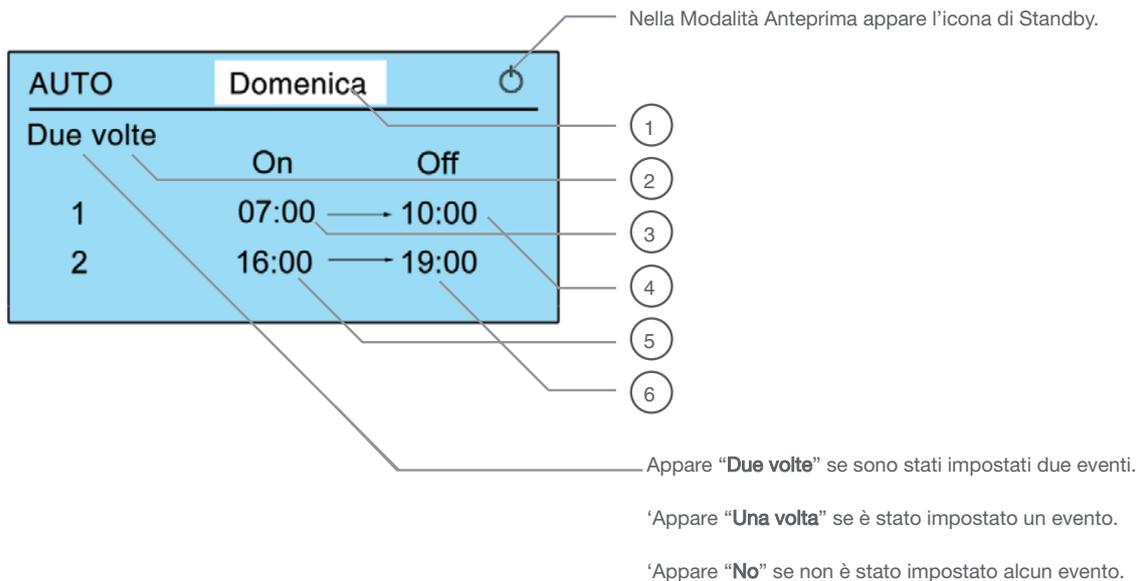
- *Anche se non vengono apportate modifiche alle impostazioni dell'ora, data, mese e anno, è comunque necessario  premere una volta il pulsante per ritornare alla schermata principale.*
- *Non è possibile modificare la data in quanto il telecomando memorizza automaticamente queste informazioni quando vengono impostati la data e l'anno.*
- *La schermata principale appare automaticamente dopo che si sostituiscono le batterie.*

## Schermata Auto/ Programmazione eventi

Questa schermata si apre premendo il pulsante evento di 7 giorni .

In questa schermata è possibile impostare il numero di eventi e l'ora d'inizio e di fine di ciascun evento. Ciascun giorno può riportare un numero diverso di eventi con orari d'inizio e fine diversi, oppure è possibile programmare tutti i sette giorni con gli stessi orari.

Il sistema presenta già degli orari predefiniti; per modificarli, seguire queste istruzioni. La programmazione predefinita prevede 1 evento dalle 7:00 alle 19:00 (7 giorni).



Nella Modalità Anteprima appare l'icona di Standby.

	On	Off
1	07:00	10:00
2	16:00	19:00

Appare **“Due volte”** se sono stati impostati due eventi.

‘Appare **“Una volta”** se è stato impostato un evento.

‘Appare **“No”** se non è stato impostato alcun evento.

## Cosa si può fare

- 1 Il display riporta la data corrente. Questa può essere cambiata nella data desiderata premendo i pulsanti **+** e **-**.
- 2 Mostra il numero di eventi in quella data. Questa impostazione può essere cambiata in no, una volta o due volte premendo i pulsanti **+** e **-**.
- 3 Mostra l'orario d'inizio del primo evento. Questa impostazione può essere modificata premendo i pulsanti **+** e **-**.
- 4 Mostra l'orario d'inizio di fine del primo evento. Questa impostazione può essere modificata premendo i pulsanti **+** e **-**.
- 5 Mostra l'orario d'inizio del secondo evento. Questa impostazione può essere modificata premendo i pulsanti **+** e **-**.
- 6 Mostra l'orario di fine del secondo evento. Questa impostazione può essere modificata premendo i pulsanti **+** e **-**.

## Come farlo

Premere il pulsante **◀** o **▶** per navigare tra le impostazioni sulla schermata. Quando un'impostazione è stata selezionata, viene evidenziata da una casella scura. Premendo i pulsanti **+** e **-** le informazioni in questa casella evidenziata cambiano.

Premere **☰** per copiare le impostazioni del programma nella giornata successiva.

Se sono state apportate modifiche e si desidera uscire dalla schermata, **☰** premere il pulsante **◀**. Sullo schermo appare il messaggio "Salvare modifiche - Sì o No?".

Premendo i pulsanti **◀** e **▶** si evidenzia Sì o No. Premere nuovamente il pulsante **☰** per confermare la selezione.

**RICORDARE:** Dopo aver impostato l'evento Automatico, è necessario selezionare un forno sul pannello a sfioramento **☐** se si desidera attivare il programma appena inserito.

### Nota

- Anche se non vengono apportate modifiche, è comunque **☰** necessario premere una volta il pulsante per ritornare alla schermata principale.

## Schermata informazioni (principale)

Questa è la schermata principale riportante informazioni quali l'ora, la data, la durata delle batterie e la connettività. Se è stata programmata una delle modalità "AUTOMATICHE" e questa è in corso, la schermata principale riporta anche il passaggio di evento successivo. Segue una spiegazione più dettagliata di quanto sopra.



Premere qualsiasi pulsante del telecomando per aprire questa schermata dalla modalità di "Sospensione".

Simbolo indicante la durata della batteria.

Se non vi è comunicazione tra la AGA Total Control e il telecomando, questo è dovuto al fatto che: la cucina non è collegata alla corrente, è in standby o il telecomando si trova fuori del raggio di comunicazione con la cucina. Appare il simbolo .

Il simbolo Comunicazione/Handshake indica che è stata stabilita la comunicazione tra la cucina e il telecomando.

Simboli indicanti l'ora e la data attuali.

Se si verifica un errore appare il triangolo di avvertenza e il codice di errore.

Se è stata attivata la modalità AUTOMATICA o AUTO/Slumber, apparirà la modifica evento successiva per quella data con i relativi simboli ad indicare gli orari d'inizio e di fine.

**NOTA:** Se appare l'icona di standby, l'indicatore evento non viene visualizzato.

### Simboli di modifica dell'evento

 →  Evento AUTOMATICO on  
(prima dell'evento AUTOMATICO)

 →  Evento AUTOMATICO OFF  
(durante l'evento AUTOMATICO)

 →  Evento AUTO/Slumber ON  
(prima dell'evento AUTO/Slumber)

 →  Evento AUTO/Slumber OFF  
(durante l'evento AUTO/Slumber)

### Interruzione di corrente inferiore ai 10 minuti

Quando viene ripristinata la corrente, la AGA Total Control riprende a funzionare normalmente così com'era stata impostata prima dell'interruzione di corrente.

### Interruzione di corrente superiore ai 10 minuti

La maggior parte delle funzioni si saranno disattivate.

- “Modalità Manuale”: tutte le zone OFF.
- “Modalità Slumber”: piastre OFF, Slumber ON
- Modalità “AUTOMATICA”: piastre OFF, i forni continuano a funzionare secondo il programma impostato.
- Modalità “AUTO/Slumber”: piastre OFF, i forni continuano a funzionare secondo il programma impostato.

Sulla schermata del telecomando appare il messaggio “Interruzione di corrente”. Confermare premendo qualsiasi pulsante sul telecomando. La cucina potrebbe non giungere a temperatura quando previsto.

### Aggiornamento automatico dell'ora

In caso di interruzione di corrente, il telecomando aggiorna automaticamente i comandi della cucina secondo l'ora esatta nel momento del ripristino della corrente. Questo avviene a condizione che siano soddisfatti i seguenti criteri:

1. Il telecomando si trova all'interno del raggio di comunicazione con la cucina
2. Le batterie del telecomando sono cariche
3. L'ora impostata sul telecomando è esatta

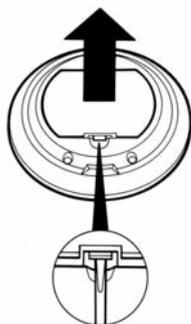


fig. 1

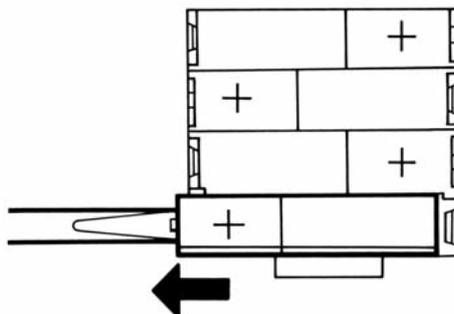


fig. 2

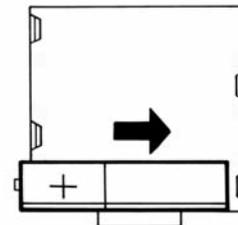


fig. 3

**NOTA:** È necessario aggiornare il telecomando in corrispondenza del cambio dell'ora legale/solare. Si rimanda a pagina 22.

### Batterie

Il telecomando funziona con quattro batterie “AAA”, imballate separatamente. Il tecnico le inserisce dopo aver installato la cucina AGA Total Control. Quando si sostituiscono le batterie, seguire queste istruzioni in riferimento ai diagrammi.

Rimuovere il telecomando dalla placca di supporto, quindi rimuovere il coperchio della batteria dalla parte posteriore del telecomando (Fig. 1). Far leva delicatamente sulle batterie cominciando da quella in fondo, spingendola e tirandola fuori solo dalla parte del polo **positivo (+)** (Fig. 2). Ripetere la procedura con le altre batterie.

**Usare** sempre batterie a lunga durata - si sconsiglia l'impiego di batterie ricaricabili.

Sostituire le batterie iniziando da quella in fondo e continuando verso l'alto (Fig. 3).

La durata della batteria dipende da quanto si usa il telecomando. Sostituire le batterie quando il simbolo della batteria sul telecomando arriva ad una barra.

### Pulizia e cura

Pulire il telecomando adoperando un panno morbido e pulito. Non utilizzare detergenti abrasivi o immergere il telecomando in acqua.

## Utilizzo delle zone della cucina AGA Total Control

Le pagine seguenti descrivono le singole zone di una cucina AGA Total Control. Per ciascuna area o zona vengono forniti consigli e ricette con metodi di cottura alternativi. Sta a te scegliere il metodo più comodo. Per esempio, potresti voler utilizzare solo le piastre per preparare una cena veloce durante la settimana, oppure, quando i forni sono accesi potresti utilizzarli come alternativa durante l'inverno o nei weekend, quando cucini di più.

La cucina classica AGA ad accumulo di calore è nota per il calore soffuso che emette; con la AGA Total Control avrai calore solo quando la cucina è accesa, oppure in minor grado quando sono accese solo alcune parti.

## Le piastre

Le piastre funzionano manualmente. Assicurarsi che il pulsante di standby sia acceso, quindi premere il pannello di controllo a sfioramento della piastra richiesta. Apparirà una luce verde: quando la piastra giunge alla temperatura impostata, la luce verde diventa fissa.

La piastra di cottura rapida si trova sul lato sinistro e quella di cottura lenta sul lato destro della AGA Total Control. La piastra di cottura rapida è quella più calda, e quella di cottura lenta è la più fredda. Entrambe le piastre presentano degli elementi elettrici incorporati nella ghisa che si riscaldano in circa 11 e 8 minuti rispettivamente. Le piastre calde possono essere utilizzate a livello completamente indipendente dai forni.

Infatti, la AGA Total Control differisce dalla cucina classica ad accumulo di calore AGA nel fatto che le piastre possono essere utilizzate per tutto il tempo di cottura, in quanto grazie al loro particolare design mantengono una temperatura costante, mentre la cucina classica AGA continua a cuocere a temperatura man mano più bassa. Per quest'ultima, infatti, consigliamo di iniziare a cuocere sulle piastre per poi passare ai forni. Questo si può fare anche con la AGA Total Control, ma non è necessario. Per esempio, con la AGA Total Control un piatto di pasta al sugo si può cucinare tutto sulle piastre.

Per la cottura si può usare l'intera area della piastra e una piastra può contenere più pentole allo stesso tempo. Le piastre sono posizionate leggermente al di sopra della piastra superiore per evitare graffi accidentali quando si tirano le pentole da una parte. Non trascinare utensili da una piastra all'altra in quanto si danneggia lo smalto!

I coperchi isolanti in acciaio inox vengono abbassati sulle piastre quando non sono utilizzati. Quando le piastre sono accese, i coperchi isolanti diventano caldi. Consigliamo **caldamente di non appoggiare** bollitori, tegami o teglie direttamente sui coperchi isolanti per evitare la formazione di graffi – investire in un paio di presine imbottite per proteggere la superficie dei coperchi se si utilizzano come piani di appoggio!

Tenere pulite le piastre da resti di cibo bruciato o briciole spazzolandole con la spazzola metallica fornita con la cucina AGA. Per informazioni relative alla pulizia, si rimanda a pagina 38.

## La piastra di cottura rapida

La piastra più calda, si utilizza per bollire, grigliare, saltare in padella, tostare... o per tutto ciò che richiede una temperatura di cottura alta. Quando si fanno bollire su questa piastra, gli ortaggi verdi mantengono il loro colore, oppure si può usare il cestello per la cottura a vapore su un tegame per cuocere più verdure alla volta.

Quando si salta in padella o si cuoce qualsiasi cosa che tende a produrre degli schizzi, consigliamo di utilizzare il paraschizzi AGA per proteggere i coperchi isolanti, così che pulire la cucina sarà una cosa da niente! Basta lavare il paraschizzi in acqua calda e sapone o metterlo in lavastoviglie tra due piatti.

Attenzione: la piastra di cottura rapida è troppo calda per cuocervi direttamente il cibo sopra.

**Per ricette da preparare con questo elemento consultare il libro delle ricette.**

- 11 | Uova e pane fritto
- 22 | Minestrone di verdure autunnale
- 24 | Pasta al pesto veloce con pollo alla griglia
- 30 | Manzo al sesamo saltato in padella
- 32 | Facile e veloce Risotto ai funghi
- 34 | Branzino in padella con salsa di mango piccante
- 36 | Frittata no problem
- 38 | Chilli Con Carne
- 40 | Il buon vecchio arrosto della domenica
- 42 | Ortaggi verdi
- 44 | Curry verde thailandese
- 52 | Carne di cervo e salsa di more da serata tranquilla in casa
- 54 | Sformato di Marcia cotto lentamente di maiale e zucca
- 64 | Cheesecake di lamponi freschi e cioccolato
- 66 | Torta quadrata di semi ai papavero e marmellata di arance
- 68 | Pudding di banana al vapore spruzzato di salsa butterscotch
- 82 | Confettura veloce di bacche

## La piastra di cottura lenta

La piastra di cottura lenta è la più fredda delle due piastre ed è quindi utilizzata per ricette che richiedono una temperatura di cottura bassa come salse, uova strapazzate, latte riscaldato, frittate a fuoco basso, zuppe e verdure a radice. Inoltre può essere utilizzata direttamente come una specie di teglia: preziosissima per preparare toast, quesadillas, drop scones, per far appassire le capesante e anche per friggere senza grassi le uova! I toast si possono cuocere lentamente sulla piastra di cottura lenta, senza bisogno di usare il tostapane AGA.

Delle stesse dimensioni della piastra a cottura rapida, la piastra a cottura lenta è lavorata piatta per aderire perfettamente al fondo dei tegami, delle griglie, delle padelle e dei bollitori AGA.

Per informazioni relative alla pulizia, si rimanda a pagina 38.

**Per ricette da preparare con questo elemento consultare il libro delle ricette.**

- 06 | Porridge AGA
- 08 | Scramble di salmone affumicato
- 11 | Uovo fritto senza grassi per una persona
- 12 | Drop scones
- 16 | Insalata estiva di Halloumi e peperone alla griglia
- 18 | Quesadillas
- 22 | Minestrone di verdure autunnale
- 24 | Pasta al pesto veloce con pollo alla griglia
- 44 | Curry verde thailandese
- 51 | Piadina di Poppy agli spinaci e feta
- 70 | Toast prosciutto e formaggio
- 74 | Biscotti allo zenzero
- 78 | Flapjack ai semi di zucca e mirtillo rosso
- 80 | Tortini di pesce facili e veloci
- 82 | Confettura veloce di bacche
- 94 | Steak and ale pie preferito di papà
- 96 | Fish pie invernale

## La piastra superiore

La piastra superiore è la superficie smaltata che circonda le piastre calde. Diventa calda quanto le piastre calde della cucina AGA Total Control sono in uso. Sebbene non sia un piano di cottura, puoi usare il calore che emana per diversi scopi utili, che il più delle volte risparmiano tempo e la fatica di dover lavare i piatti! Ad esempio, puoi scaldare il miele o lo sciroppo nei barattoli, sciogliere il burro o il cioccolato in una ciotola (senza dover sporcare il pentolino). Ti consigliamo di appoggiare la ciotola su un sottopentole in sughero o uno strofinaccio piegato in due per evitare di graffiare lo smalto. Anche se questa superficie di smalto vetroso è durevole e resistente, è pur sempre vetro e può graffiarsi!

Quando è calda, la piastra superiore può anche essere utilizzata per appoggiare al caldo il caffè o il tè o per asciugare scatole dalla forma irregolare, pelatrici o parti del mixer e del tritatutto.

## Il forni

La cucina AGA Total Control è dotata di tre forni, ciascuno dei quali funziona ad una temperatura predefinita, proprio come la classica cucina AGA ad accumulo di calore. I forni si chiamano:

Forno per arrosti  
per cuocere ad alta temperatura

Forno di cottura normale  
per cuocere a temperatura moderata

Forno di cottura lenta  
per cuocere a lungo e a bassa temperatura

**NON UTILIZZARE LA CUCINA CON LE PORTE APERTE, IN QUANTO QUESTO PUÒ CAUSARNE IL BLOCCO.**

I forni hanno tutti la stessa capacità (possono contenere un tacchino da 13kg) e si possono utilizzare le tecniche di cottura della cucina AGA classica ad accumulo di calore come l'impilatura dei tegami nel forno di cottura lenta. Questo consente di cuocere al vapore ortaggi a radice, riso, pudding, pasticcini, di cuocere in camicia la frutta, il tutto nel forno, lasciando libere le piastre e riducendo l'emissione di vapore e odori in cucina.

Tutti e tre i forni, due di essi o solo un forno possono essere impostati alla loro temperatura predefinita, oppure il forno per arrosti e di cottura normale possono essere impostati in modalità "Slumber", (il forno di cottura lenta funziona sempre alla stessa temperatura).

I forni sono realizzati in ghisa, un materiale che emana calore radiante, e il segreto che consente la perfetta cottura per la quale le cucine AGA sono così ben note. Il calore radiante indiretto non secca gli alimenti, ma ne mantiene la naturale umidità e sapore.

### Modalità Slumber

In modalità Slumber, tutti e tre i forni funzionano come un forno di cottura lenta.

Il forno di cottura lenta è sempre in Slumber, mentre il forno per arrosti e quello per cottura normale può essere impostato in modalità Slumber per cuocere a bassa temperatura o per generare un calore soffuso in cucina, oppure per essere già pronto prima di essere portato alla sua normale temperatura di funzionamento.

I migliori risultati quando si cuoce nel forno per arrosti o di cottura normale in modalità Slumber si ottengono con le torte di frutta grandi e molto farcite o le meringhe, che beneficiano del calore soffuso degli elementi superiori e inferiori cuocendo in maniera uniforme. Altri cibi che beneficiano della cottura in modalità Slumber in questi forni sono i Pudding di Natale al vapore e i pezzi di carne grossi da cuocere lentamente. In questo caso si può iniziare il processo di cottura prima di mettere il forno in modalità Slumber.

**Le ricette di seguito riportate possono essere preparate in modalità Slumber. Consultare il libro delle ricette.**

- 62 | Pere al cardamono
- 68 | Pudding di banana al vapore spruzzato di salsa butterscotch
- 88 | Torta da cerimonia alla frutta

## Il forno per arrostiti



Il forno per arrostiti è riscaldato indirettamente da due elementi, uno alla base del forno e un altro sul soffitto del forno. Questi elementi riscaldano l'aria e la ghisa per fornire risultati di cottura allineati con quelli della cucina classica AGA ad accumulo di calore, con in più la flessibilità di poter mettere il forno in modalità Slumber o di spegnerlo quando non è richiesto.

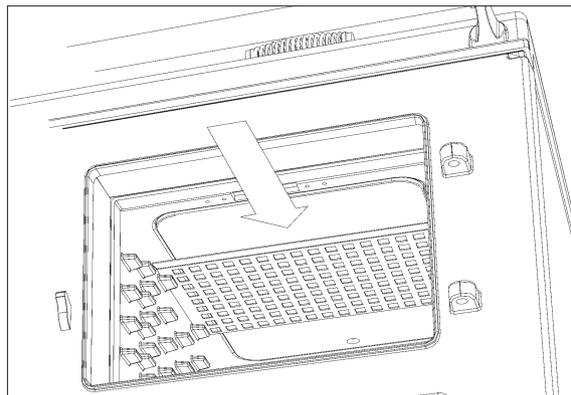
Il forno per arrostiti può essere utilizzato per "grigliare" nella parte superiore e per "friggere in padella" sul fondo.

- Quando si cuoce sul fondo del forno per arrostiti per lunghi periodi di tempo (più di 30 minuti), mettere la griglia di fondo sulla base del forno prima di infornare. In questo modo il cibo viene distanziato dall'elemento di fondo per assicurare una cottura ottimale.

### Una precisazione per quando si cucina sul fondo del forno per arrostiti...

- Lasciare passare 1 ora prima di cuocere direttamente sul fondo del forno per assicurare la massima stabilizzazione della temperatura dell'elemento di fondo.
- È possibile cuocere direttamente sul fondo del forno per arrostiti per brevi periodi di tempo, p. es. per la pizza, le torte salate o i cibi che impiegano meno di 30 minuti per cuocere.

**NOTA:** Lo schermo perforato del forno per arrostiti va posizionato nella parte superiore del forno per arrostiti per poter ottimizzare i risultati di cottura. Deve essere sempre in posizione quando la cucina è in funzione, anche quando si griglia. (Si rimanda al diagramma per l'inserimento dello schermo perforato del forno per arrostiti).



Il forno per arrosti è suddiviso in zone di calore, ossia è leggermente più caldo in alto rispetto al centro e il ripiano griglia posizionato sul fondo del forno è leggermente meno caldo rispetto al centro.

La base del forno può essere utilizzata come ulteriore superficie di cottura (e in effetti è spesso chiamata “piastra nascosta”), per cuocere cibi che richiedono più di 30 minuti, come le patate arrosto. In questo caso è necessario utilizzare la griglia di fondo come protezione, in modo che i cibi non si brucino.

Il vantaggio del forno per arrosti è che gli spruzzi di grasso vengono bruciati quando il forno giunge a temperatura, e basta spazzolare ogni tanto per eliminare i depositi carbonizzati.

Il forno per arrosti è ottimo per cuocere pane e paste. Non è necessario cuocere alla cieca le torte salate nei piatti in ceramica o i tortini nei piatti in Pyrex, in quanto sul fondo del forno la pasta sfoglia cuoce da sotto e il ripieno si solidifica e forma una gratinatura grazie al calore circostante. Come si sa, le teglie in metallo conducono calore più in fretta di quelle in ceramica, quindi si consiglia di posizionarle sempre sulla griglia di fondo, collocata a sua volta sulla base del forno, per evitare che i cibi si brucino alla base.

Le teglie per arrosti e i recipienti da forno appositamente progettati scivolano direttamente sulle guide di scorrimento, così che viene utilizzato ogni centimetro di spazio disponibile. È possibile proteggere il cibo con il ripiano continuo freddo o formando una barriera con la teglia per arrosti grande, potendo quindi cuocere cibi che richiedono temperature di cottura diverse allo stesso tempo. Se il cibo si sta dorando troppo rapidamente e non lo si vuole spostare in un altro forno, basta far scorrere sopra il ripiano freddo continuo per ridurre il calore emanato dal soffitto del forno.

## Forno per arrosti in modalità Slumber

Quando il forno per arrosti è impostato in modalità Slumber lo si può utilizzare per cuocere torte alla frutta molto farcite o arrosti a cottura lenta, stufati e curry. Ad eccezione delle meringhe e delle torte alla frutta, il cibo da cuocere lentamente deve essere portato a temperatura prima di essere infornato in modalità Slumber. Quando il forno si riscalda in modalità Slumber la luce arancione lampeggia, quindi diventa fissa quando il forno giunge a temperatura.

### **Per ricette da preparare con questo elemento consultare il libro delle ricette.**

- 10 | Colazione all'inglese
- 14 | Muffin
- 16 | Insalata estiva di halloumi e peperone alla griglia
- 20 | Torta salata ai broccoli e formaggio di capra
- 26 | Toast al formaggio di mezzanotte
- 28 | Sformato buono di verdure e salsiccia
- 36 | Frittata no problem
- 40 | Il buon vecchio arrosto della domenica
- 42 | Patate arrosto
- 42 | Pastinache arrosto
- 43 | Yorkshire pudding
- 46 | Sgombro ripieno con verdure mediterranee arrosto
- 48 | Pollo primaverile alla diavola
- 50 | Agnello all'harissa marocchino e couscous
- 60 | Torta di ciliege e mandorle
- 72 | Hamburger fatti in casa con spicchi di patate
- 86 | Panetto AGA
- 90 | Cream tea classico
- 92 | Il pollo arrosto per eccellenza
- 94 | Steak and ale pie preferito di papà
- 96 | Fish pie invernale

## Il forno di cottura normale



Il forno di cottura normale è riscaldato indirettamente da due elementi, uno alla base del forno e un altro sul soffitto. Questi elementi riscaldano l'aria e la ghisa all'interno del forno per fornire risultati di cottura allineati a quelli della cucina classica AGA ad accumulo di calore, con in più la flessibilità di poter mettere il forno in modalità Slumber o di spegnerlo quando non è richiesto.

Questo forno è impostato ad una temperatura moderata, il che lo rende ideale per cuocere torte e biscotti, nonché per tutto ciò che richiede una temperatura di cottura moderata come i fish pie, le lasagne, i soufflé, i crumble e i rotoli. In questo forno si possono cuocere anche carne e pollame; in realtà la maggior parte dei cibi che si cuociono nel forno per arrosti possono essere cotti nel forno di cottura normale, ma con tempi di cottura più lunghi.

Per ottenere i risultati migliori quando si cuociono le torte, è consigliabile lasciar scaldare il forno anche fino ad un'ora. È possibile cuocere più torte sullo stesso ripiano. Se si usano due ripiani, invertire il cibo sui diversi ripiani per ottenere una colorazione uniforme, come si farebbe per qualsiasi forno suddiviso in zone di calore.

Come per il forno per arrosti, le teglie per arrosti e i recipienti da forno appositamente progettati scivolano direttamente sulle guide di scorrimento, così che viene utilizzato ogni centimetro di spazio disponibile. È possibile proteggere il cibo con il ripiano continuo freddo o formando una barriera con la teglia per arrosti grande, potendo quindi cuocere cibi che richiedono temperature di cottura diverse allo stesso tempo. Se il cibo si sta dorando troppo rapidamente e non lo si vuole spostare in un altro forno, basta far scorrere al di sopra il ripiano freddo continuo per ridurre il calore emanato dal soffitto del forno.

### Forno di cottura normale in modalità Slumber

Quando il forno di cottura normale è impostato in modalità Slumber lo si può utilizzare per cuocere sostanziose torte alla frutta o arrosti a cottura lenta, sformati e curry.

Ad eccezione delle meringhe e delle torte alla frutta, il cibo da cuocere lentamente deve essere portato a temperatura prima di essere infornato in un forno in modalità Slumber. Quando il forno si riscalda in modalità Slumber la luce arancione lampeggia, quindi diventa fissa quando il forno giunge a temperatura.

### Per ricette da preparare con questo elemento consultare il libro delle ricette.

- 14 | Muffin
- 52 | Carne di cervo e salsa di more da serata tranquilla in casa
- 53 | Patate alla dauphinoise
- 56 | Rotolo di meringa alla confettura Damson di Dawn
- 58 | Crumble di rabarbaro e zenzero
- 64 | Cheesecake di lamponi freschi e cioccolato
- 66 | Torta quadrata ai semi di papavero e marmellata di arance
- 73 | Spicchi di patate
- 74 | Biscotti allo zenzero
- 76 | Cupcake insolenti cioccolatose
- 78 | Flapjack ai semi di zucca e mirtillo rosso
- 84 | Victoria sponge cake
- 88 | Torta da cerimonia alla frutta

## Il forno di cottura lenta



Il forno di cottura lenta è scaldato indirettamente da un elemento sul fondo del forno.

Questo elemento riscalda l'aria e la ghisa all'interno del forno per fornire risultati di cottura allineati a quelli della cucina classica AGA ad accumulo di calore, con in più la flessibilità di poter spegnere il forno quando non è richiesto. Il forno di cottura lenta è sempre in modalità Slumber ed è ideale per cuocere lentamente e a lungo.

La griglia di fondo si usa per proteggere i cibi collocati sul fondo del forno, ad esempio quando si cuociono al vapore le verdure, si tengono al caldo le salse o si cuociono lentamente gli sfornati. Assicurarsi sempre che questa griglia sia in posizione nel forno prima di infornare.

Il forno di cottura lenta può essere descritto come un forno di proseguimento, in quanto continua a cuocere cibi che sono stati portati a temperatura in altre parti della cucina, ad eccezione delle meringhe che vengono fatte asciugare piuttosto che "cuocere". Pertanto, per le seguenti ricette è necessario riscaldare il cibo sulle piastre o nel forno per arrosti prima di infornarlo nel forno di cottura lenta.

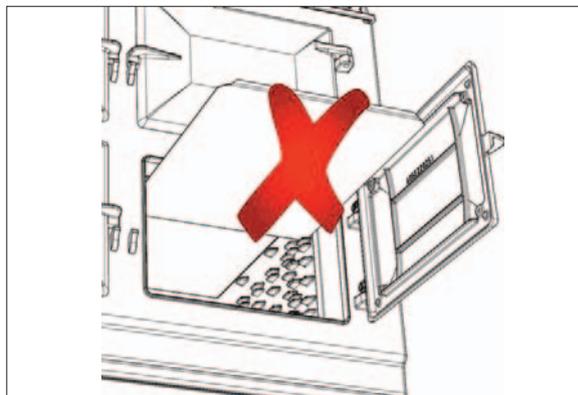
**Per ricette da preparare con questo elemento consultare il libro delle ricette.**

- 06 | Porridge AGA
- 32 | Facile e veloce Risotto ai funghi
- 38 | Chilli Con Carne
- 42 | Carote al vapore
- 50 | Agnello all'harissa marocchino e couscous
- 54 | Sformato di Marcia cotto lentamente di maiale e zucca
- 62 | Pere al cardamomo
- 68 | Pudding di banana al vapore spruzzato di salsa butterscotch
- 94 | Steak and ale pie preferito di papà

# Il forno di cottura lenta

## Guida dell'utente

- Far scaldare completamente il forno, più il forno è caldo, meglio è, in quanto aiuta a ridurre la quantità di umidità creata durante la cottura lenta. **Azionare** sempre la ventola mentre si cuoce.
- Per ottenere i migliori risultati di cottura, consigliamo di utilizzare le pentole e i tegami AGA, che sono spessi sulla base e sono dotati di coperchi per impilare.
- Non mettere i piatti direttamente sul fondo del forno. Appoggiarli sempre su un ripiano o sulla griglia di fondo.
- La carne e il pollame dovrebbero essere portati a temperatura nel forno per arrosti per 30-45 minuti, e poi trasferiti nel forno di cottura lenta.
- Questo metodo non è adatto per la carne e il pollame ripieni.
- Assicurarsi che il maiale e il pollame raggiungano una temperatura interna di almeno 75°C.
- Portare sempre a bollore minestre, stufati e liquidi prima di infornarli.
- Scongelare sempre e completamente il cibo prima di cuocerlo.
- Le verdure a radice cuociono meglio se tagliate a pezzettini.
- Regolare di sale ed ispessire a fine cottura.
- Molti legumi secchi e tipi di fagiolo, ad esempio i fagioli comuni rossi vanno bolliti per almeno 10 minuti dopo essere stati in ammollo, prima di essere inclusi in qualsiasi piatto.



**NOTA: NON** lasciare oggetti di alcun tipo all'interno del forno per la cottura a fuoco lento e **NON** utilizzare vasellame di grandi dimensioni come la piastra da forno, fino al raggiungimento della temperatura di funzionamento. In caso di mancato adempimento, la funzione di sicurezza bloccherà il forno in posizione di spegnimento. Quando si utilizza vasellame di grandi dimensioni con il forno per la cottura a fuoco lento, è consigliabile spingerlo verso il fondo del forno.

## AGA TC5 (opzione armadio riscaldante)

### Forno a cottura lenta e forno di riscaldamento

I forni sono riscaldati da un singolo elemento presente nella parte posteriore della cavità. Tale elemento si accende e si spegne all'occorrenza tramite un unico pulsante presente nella parte sinistra del piano cottura dell'armadio riscaldante.

### Forno a cottura lenta

Questo forno ha caratteristiche simili al forno per la cottura a fuoco lento e, di conseguenza, deve essere utilizzato allo stesso modo. Emana calore per convezione in modo lento, rendendolo ideale per tempi di cottura lunghi, come la cottura notturna, la preparazione di torte di frutta secca e torte per ricorrenze. Inoltre, questo forno è ideale per la preparazione di meringa.

**NOTA:** I forni dispongono di aerazione interna e non dispongono di aerazione meccanica esterna.

### Punti chiave da ricordare per la cottura lenta:

- Prima di iniziare a cucinare, preriscaldare il forno per 30 minuti.
- Portare a ebollizione sul fornello minestre, spezzatini ecc. e cuocere inizialmente la carne nel forno per arrostitire, prima di riporre il tutto all'interno del forno a cottura lenta.
- Assicurarsi che lo spezzatino sia bagnato a sufficienza, specialmente se la preparazione prevede tempi di cottura lunghi.
- Utilizzare un coperchio o carta stagnola durante la cottura dello spezzatino per mantenerlo umido.
- Prima di procedere con la preparazione della pietanza, assicurarsi che il vasellame sia adatto al forno.
- Prima di procedere con la cottura, avvolgere le patate (per la preparazione delle jacket potatoes), precedentemente lavate e bucherellate, in carta stagnola.
- Prima di consumare carne e pollame, assicurarsi che siano ben cotti.
- Scongelare sempre gli alimenti congelati prima di cucinarli.

Con il forno a cottura lenta è, inoltre, possibile preparare una meringa bianca e croccante.

I tempi di cottura per il forno a cottura lenta dipendono dalla temperatura, dalla quantità e dal tipo di pietanza che si sta preparando. Per lo spezzatino, ad esempio, è consigliabile un tempo di cottura minimo di 3 ore.

Controllare le pietanze fino a quando non si sia acquisita familiarità con il forno.

## Pulizia e cura della cucina

**RICORDARE: FARE ATTENZIONE QUANDO L'APPARECCHIO È CALDO.**

-  **PER PULIRE QUESTA CUCINA NON USARE PULITRICI A VAPORE.**
-  **NON USARE PAGLIETTE ABRASIVE, DETERGENTI CAUSTICI, DETERGENTI PER FORNO O RASCHIETTI METALLICI PER PULIRE LE SUPERFICI SMALTATE.**
-  **PULIRE IL PANNELLO DI CONTROLLO A SFIORAMENTO CON UN PANNINO UMIDO PULITO E ACQUA CALDA E SAPONE.**
-  **NON USARE SPRUZZATORI A PRESSIONE O DETERGENTI PER FORNO SUL PANNELLO DI CONTROLLO.**

### Piastra superiore e piastra frontale

Il modo più semplice per pulire la piastra superiore e la piastra frontale dell'AGA è quello di passare uno straccio non appena si rovescia del cibo. Potrebbe essere utile tenere un panno umido a portata di mano. Il cibo che viene lasciato indurire è più difficile da eliminare, ma in genere può essere rimosso con il detergente per smalto vetroso AGA o detersivi cremosi blandi con l'aiuto di un panno o, all'occorrenza, di una paglietta di nylon. Se sull'AGA si rovescia del latte, del succo di frutta o altre sostanze contenenti acidi, pulire immediatamente la zona interessata. Ripulire anche eventuali strisce di condensa sulla piastra anteriore intorno alle porte dei forni, perché lo smalto vetroso potrebbe rimanere permanentemente macchiato.

In linea di massima, tutto quello che occorre per conservare brillante e pulita la superficie a smalto vetroso dell'AGA, è strofinare ogni giorno con un panno umido insaponato, seguito immediatamente da uno straccio asciutto e pulito per evitare striature. Gli E-cloth AGA sono ottimi a questo fine.

Ricordare che la piastra superiore ed i coperchi lucidati si rigano se vi si trasciano pentole od utensili.

### Coperchi isolanti e porte dei forni

Il modo migliore per tenere puliti i rivestimenti è ripulirli dopo aver usato la cucina per evitare che gli spruzzi si induriscano (fare attenzione quando la cucina è calda). Pulire i rivestimenti quando sono freddi e la cucina è spenta.

Rivestimenti dei coperchi isolanti (interno del coperchio): si consiglia di utilizzare un paraspruzzi per proteggere il rivestimento dagli schizzi di grasso (si può ottenere dal proprio Specialista AGA oppure online all'indirizzo [www.agacookshop.co.uk](http://www.agacookshop.co.uk)). Se i rivestimenti sono macchiati è meglio pulirli quando le piastre si sono raffreddate. I rivestimenti possono essere puliti con acqua calda e sapone e/o un detergente in crema. Se sono molto sporchi si può usare una spugnetta insaponata da passare sulla macchia con movimenti circolari. Le prime volte che si usa una spugnetta insaponata si vedranno i segni circolari, ma questi si riducono man mano che la superficie dei rivestimenti diventa più brillante ad ogni utilizzo. Non utilizzare troppa acqua ed assicurarsi che i rivestimenti siano asciutti prima di abbassare i coperchi.

Rivestimenti delle porte dei forni - I rivestimenti possono essere puliti con acqua calda e sapone e/o un detergente in crema. Per pulire a fondo i rivestimenti, mettere uno strofinaccio sul piano di lavoro e sollevare con cura la porta del forno (le porte sono pesanti) appoggiando il lato smaltato sullo strofinaccio. Pulire con una spugnetta insaponata per rimuovere le macchie ostinate. Non immergere le porte in acqua: queste contengono materiale isolante che può danneggiarsi in presenza di eccessiva umidità. Inutile ricordarlo, non mettere le porte nella lavastoviglie! Lasciarle asciugare prima di rimontarle sui cardini.

È consigliabile utilizzare i detersivi AGA per la pulizia di parti cromate e in acciaio inox per mantenere i coperchi isolanti puliti e brillanti. È possibile acquistare i detersivi AGA per la pulizia presso il vostro specialista AGA di riferimento. Prima di procedere con la pulizia degli sportelli dei forni, assicurarsi che i forni siano spenti e si siano raffreddati. Possono, inoltre, essere puliti con un detergente in crema o una spugnetta imbevuta di sapone.

Assicurarsi che le piastre siano spente e che si siano raffreddate prima di pulire i coperchi isolanti. I coperchi isolanti si possono pulire con del detergente in crema o una spugna insaponata.

**NON IMMERGERE LE PORTE IN ACQUA IN QUANTO CONTENGONO MATERIALE ISOLANTE CHE POTREBBE DANNEGGIARSI IN PRESENZA DI ECCESSIVA UMIDITÀ.**

**NON METTERE LE PORTE DEL FORNO NELLA LAVASTOVIGLIE.**

I forni

I forni sono in ghisa e molto durevoli. In condizioni di utilizzo normali è sufficiente spazzolarli di tanto in tanto con la spazzola fornita.

I forni si arrugginiscono se la superficie viene lasciata umida regolarmente o se non si usa la ventola durante la cottura. Le macchie di ruggine leggere si possono eliminare con la spazzola metallica a passando sulla superficie del forno dell'olio vegetale leggero, se necessario.

Ricordarsi di accendere sempre i forni e di farli asciugare dopo averli puliti. Lasciarli riscaldare fino a che la luce verde sul pannello di controllo non diventa fissa.

Riscaldando i forni periodicamente si bruciano gli eventuali depositi di cibo al loro interno e questo facilita il processo di pulitura.

Le piastre

Le piastre sono facili da curare e una manutenzione regolare ne assicura la durata. Se si sporcano, rimuovere gli spargimenti di cibo carbonizzati con una spugna, un panno o la spazzola metallica. Risciacquare completamente i detergenti o agenti pulenti. Le piastre sono in ghisa e molto durevoli, ma si arrugginiscono se la loro superficie viene regolarmente lasciata umida. Ricordarsi di accendere le piastre per qualche minuto per farle asciugare dopo averle pulite. Ogni tanto, applicare uno strato sottile di olio da cucina quando sono calde.

Teglie per arrosti

Le teglie da arrosti smaltate fornite con la AGA Total Control vanno pulite con acqua calda e sapone, eventualmente dopo averle lasciate a bagno se necessario. All'occorrenza usare una paglietta di nylon. Possono anche essere pulite nella lavastoviglie, ma con l'uso lo smalto potrà apparire opaco.

**NON** usare detergenti caustici o da forno.

## Montaggio dei ripiani del forno

Se è la prima volta che si usano i ripiani del forno, seguire la procedura illustrata dalle Fig. 4 - 7.

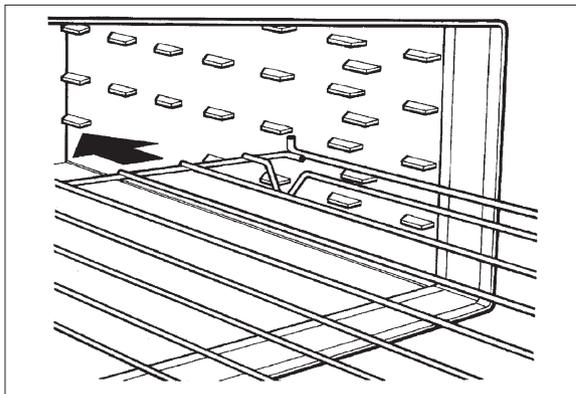


fig 4

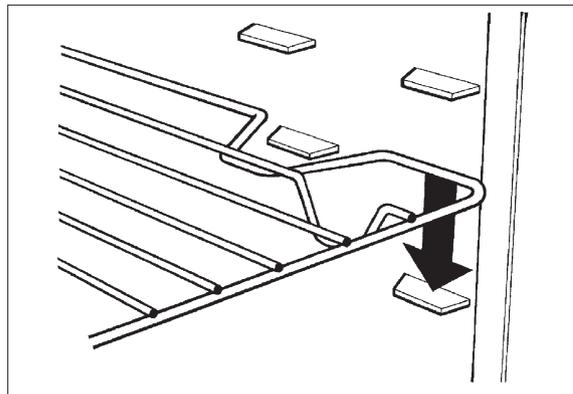


fig 5

## Rimozione dei ripiani del forno

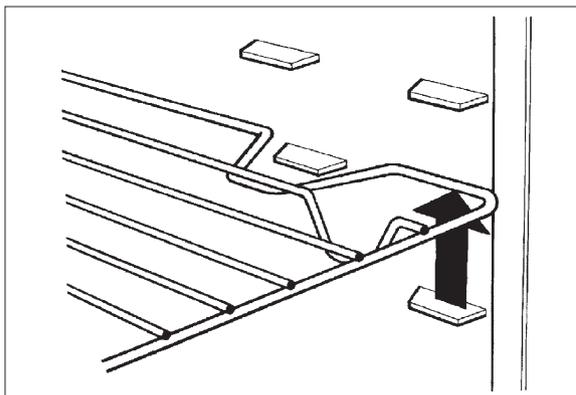


fig 6

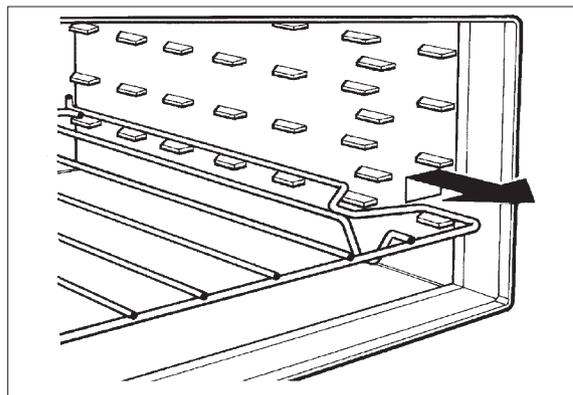


fig 7

## Manutenzione e garanzia

- Nel caso in cui sulla cucina si renda necessario un intervento di manutenzione, si prega di chiamare il Servizio Assistenza AGA o contattare il proprio Specialista AGA.
- La manutenzione della cucina deve essere eseguita solo da un tecnico qualificato fornito da uno Specialista AGA autorizzato.
- Non alterare o modificare la cucina.
- Montare solo parti di ricambio specificate dal costruttore.

Perché la cucina continui a funzionare in modo efficiente e sicuro, è importante fare eseguire dei controlli di manutenzione a intervalli regolari secondo le raccomandazioni del proprio Specialista AGA. Spegnerla la sera prima del giorno di manutenzione, in modo che il mattino dopo la cucina sia fredda.

### NON SI PUÒ ESEGUIRE UN INTERVENTO DI MANUTENZIONE SU UNA CUCINA CALDA.

Gli interventi di manutenzione per mantenere la cucina in garanzia vengono eseguiti con la seguente frequenza:

È prevista un'assistenza intermedia dopo due anni e mezzo (30 mesi) allo scopo di controllare e sostituire tutti gli elementi di consumo ed eseguire un controllo di sicurezza.

È prevista una manutenzione completa alla fine del quinto anno (60 mesi).

La garanzia della cucina non ne copre l'impiego a fini commerciali (per ulteriori dettagli si rimanda al libretto della garanzia fornito).

## Codici di errore

Nell'improbabile eventualità che si verifichi un errore nella cucina AGA Total Control, possono apparire dei codici di errore sul telecomando, per esempio:



3.11

Fornire queste informazioni al Servizio Assistenza AGA. Queste informazioni aiuteranno il tecnico a diagnosticare il guasto.

## Numero di serie

Appuntare il numero di serie della cucina AGA Total Control quando viene installata. Il numero di serie si trova dietro il coperchio magnetico del pinto.

## Igiene e sicurezza

### Protezione del consumatore

In qualità di fabbricanti responsabili, prendiamo ogni precauzione perché i nostri prodotti siano progettati e costruiti in modo da soddisfare i requisiti di sicurezza, quando siano opportunamente installati ed utilizzati.



Questa cucina non è idonea ad essere utilizzata da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza, senza la supervisione o istruzioni d'uso impartite da una persona responsabile per la loro sicurezza



Supervisionare i bambini assicurandosi che non giochino con la cucina.



**AVVISO IMPORTANTE:  
SI PREGA DI LEGGERE IL DOCUMENTO DI GARANZIA ALLEGATO**

Qualsiasi modifica non autorizzata da AGA potrebbe invalidare l'omologazione e la garanzia della cucina, e potrebbe anche compromettere i diritti legali del cliente.



**CUCINA - TENERE I BAMBINI LONTANO DALLA CUCINA PERCHÉ ALCUNE SUPERFICI POSSONO DIVENTARE CALDE AL TATTO.**

## Frittura a immersione

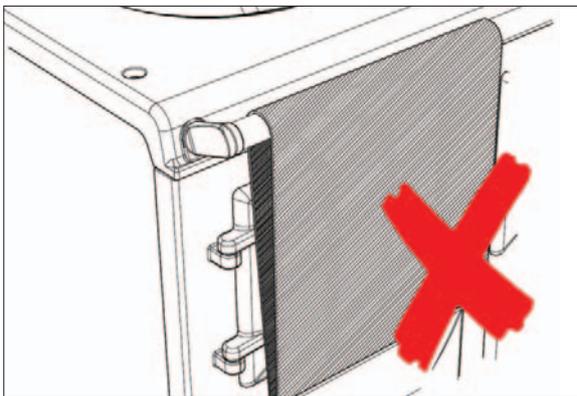
### IMPORTANTE

- Usare una padella profonda.
- Non riempire mai la padella di olio o grassi per più di un terzo della sua altezza.
- Non usare mai un coperchio sulla padella.
- **Importante:** L'olio costituisce un rischio d'incendio; non lasciare incustodite padelle contenenti olio.
- In caso d'incendio, coprire la padella con un coperchio e spegnere la cucina.

Soffocare le fiamme sul piano cottura, preferibilmente con una coperta d'amianto, anziché cercare di portare la padella all'esterno.

Afferrando la padella per portarla all'esterno, quasi invariabilmente si provocano ustioni e lesioni.

- **Non appendere indumenti sul lato sinistro del corrimano dell'AGA. I comandi elettrici si trovano dietro la porta superiore sinistra. Bloccando la presa d'aria si provoca un aumento eccessivo della temperatura che impedisce di accedere facilmente ai comandi.**



⚠ Quando i forni sono accesi **NON** lasciare aperte le porte dei forni per lungo tempo, in quanto questo influisce sulla temperatura del forno e può far diventare caldi i comandi.

⚠ Quando viene usata la prima volta, la cucina potrebbe rilasciare del fumo e un po' di odore. Questo è normale e innocuo (dovuto al rivestimento isolante del forno e dalla colla d'amido sull'isolante) e cesserà dopo un breve periodo di utilizzo.

## Ricette di base AGA

Queste sono ricette e metodi di cottura essenziali per aiutarti nelle tue prime imprese culinarie con la tua nuova cucina AGA. La vera base da cui puoi iniziare ad acquisire dimestichezza nell'utilizzo della tua cucina AGA Total Control. Rilassati, divertiti e prova alcune delle nostre idee della sezione Ricette di questo manuale.

### Toast AGA

I toast AGA sono noti per la loro qualità, croccanti all'esterno e morbidi al centro. Mettere delle fettine di pane spesse nel tostapane AGA – se il pane è molto umido o fresco, scaldare prima il tostapane per evitare che si attacchi – sollevare il coperchio isolante della piastra di cottura rapida e mettere il tostapane direttamente sulla piastra con il manico obliquo rispetto al manico del coperchio. Chiudere il coperchio ed aspettare che il pane si tosti da una parte – questo richiederà 1-2 minuti in base alla varietà di pane – aprire il coperchio e capovolgere il tostapane, quindi ripetere la procedura per tostare anche l'altro lato della fetta.

Servire ben caldo con burro e marmellata. Un ottimo modo per iniziare la giornata!

### Cuocere le verdure al vapore

Per cuocere le verdure al vapore si può usare il cestello per la cottura a vapore sopra una pentola AGA posizionata sulla piastra, oppure, se si dispone del forno di cottura lenta (o di qualsiasi forno in modalità Slumber) acceso, si possono cuocere al vapore in forno gli ortaggi a radice. Se si cuoce al vapore nel forno si può iniziare a cuocere gli ortaggi a radice sulle piastre con un po' d'acqua, portando a bollore per 3-5 minuti, scolando l'acqua e mettendo il coperchio alla pentola. Appoggiare sulla griglia di fondo sulla base del forno di cottura lenta e cuocere per 20-30 minuti fino a che le verdure non sono tenere. Il forno di cottura lenta può contenere 6-8 pentole, lasciando libere le piastre per altre 6! È meglio bollire velocemente gli ortaggi verdi sulla piastra di cottura rapida per mantenerne brillante il colore. In alternativa si può cuocere al vapore sull'acqua bollente.

## Salsa bianca veloce

Questa è una salsa per ricoprire, ad esempio, sformati di pasta, oppure per accompagnare le verdure. Per usarla come salsa da versare, ridurre le quantità di burro e farina a 40g mantenendo invariata la quantità di latte.

Per 600ml

55g di burro  
55g di farina bianca  
600ml di latte  
Sale e pepe bianco

Mettere tutti gli ingredienti in un tegame.

Cottura sulla piastra AGA: Mettere sulla piastra di cottura lenta e con un frustino di silicone mescolare continuamente fino a che la salsa non è giunta a bollire e si è inspessita. Cuocere per 2 minuti, continuando a mescolare con il frustino, regolare di sale e a piacere usare, – per esempio, sulle fave, barbabietole rosse al vapore, o sui carciofi di Gerusalemme.

### Varianti

#### Salsa al formaggio

Mescolare 1 cucchiaino di mostarda con 55g di formaggio dal sapore intenso.

#### Salsa al prezzemolo

Mescolare 3 cucchiaini di prezzemolo tritato, servire subito con prosciutto affumicato o pesce.

#### Besciamella

Prima di preparare la salsa aromatizzare il latte mettendolo in infusione con una cipolla pelata e tagliata a quartini e una foglia di alloro. Rimuovere la cipolla e l'alloro e procedere come sopra.

## Usare il bollitore

Quando la piastra di cottura rapida è accesa, è arrivata l'ora del tè! I bollitori AGA sono appositamente progettati per offrire le massime prestazioni sulle piastre in ghisa della tua cucina. Sulla piastra di cottura rapida giungono velocemente a bollire. Ovviamente, se hai appena acceso la piastra ci vorrà più tempo! Usa sempre acqua fresca, in quantità appena sufficiente per le tue necessità. Inoltre è buona abitudine, quando non lo si usa, lasciare sempre il bollitore vuoto per minimizzare l'accumulo di calcare.

Mettere il bollitore sulla piastra di cottura rapida, girandolo leggermente per assicurare un contatto perfetto. Controllare anche che le piastre non presentino schizzi di cibo bruciati o briciole: spazzolare la piastra con la spazzola metallica fornita con la AGA Total Control. Puntando il beccuccio verso il rivestimento del coperchio si tiene pulito il bollitore, in quanto il vapore scioglie gli schizzi. Dare una passata veloce al rivestimento adoperando un panno, dopo aver tolto il bollitore.





