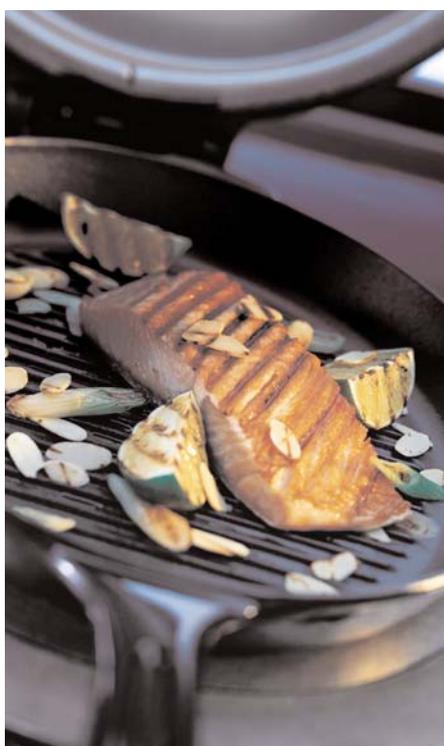




AGA GC3 (PF) (A TRE FORNI) CUCINA A GAS A TIRAGGIO FORZATO



*Istruzioni per l'uso e
guida alla cottura dei cibi*

PRIMA DI USARE LA CUCINA, SI PREGA DI LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI.

 **DA USARE IN ITALIA**

09/08 EOP1 515523

INDICE

CAPITOLO	PAGINA
IGIENE E SICUREZZA	3
LA CUCINA AGA	4
COMANDI DEL BRUCIATORE	5
CONTROLLO AUTOMATICO	6
PER ACCENDERE IL BRUCIATORE - USANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE CON GRAFICA NUMERATA	6 - 7
PER ACCENDERE IL BRUCIATORE - USANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE CON FASCIA VERDE	8 - 9
PER SPEGNERE IL BRUCIATORE	10
INTERRUZIONE DI CORRENTE	10
COME USARE L'AGA	11
MONTAGGIO DEI RIPIANI DEL FORNO	12
RIMOZIONE DEI RIPIANI DEL FORNO	12
GUIDA ALLA COTTURA CON LA CUCINA AGA	13
FORNO DA PANE	13
PULIZIA E CURA DELLA CUCINA	14
MANUTENZIONE	15

IGIENE E SICUREZZA

Protezione del consumatore

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

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 LONTANI DALLA CUCINA PERCHÉ ALCUNE SUPERFICI POSSONO DIVENTARE CALDE AL TATTO.

Frittura

IMPORTANTE:

- Usare una padella profonda, abbastanza grande da coprire completamente la zona di riscaldamento.
- 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, 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, perché il bruciatore si trova dietro la porta in alto a sinistra e richiede una presa d'aria per bruciare correttamente.**

LA CUCINA AGA

Questa è una cucina ad accumulo di calore con una regolazione automatica del gas, che mantiene costante la temperatura della cucina quando questa non viene usata e la fa ritornare a temperatura costante dopo l'utilizzo.

La cucina GC3 (P/F) ha tre forni, e precisamente un forno per arrostiti, un forno da pane e un forno per cottura a fuoco lento. Grigliate e frittture si possono realizzare nella posizione alta e bassa del forno per arrostiti.

Con l'Aga sono forniti i seguenti accessori:

- 1 grande teglia per arrostiti con graticola
- 1 teglia per arrostiti di media grandezza con graticola
- 3 ripiani a griglia per forno
- 1 ripiano continuo
- 1 tostapane
- 1 ricettario Aga
- 1 spazzola metallica

Viene fornita inoltre una scheda di registrazione della garanzia che deve essere compilata e spedita ad Aga.

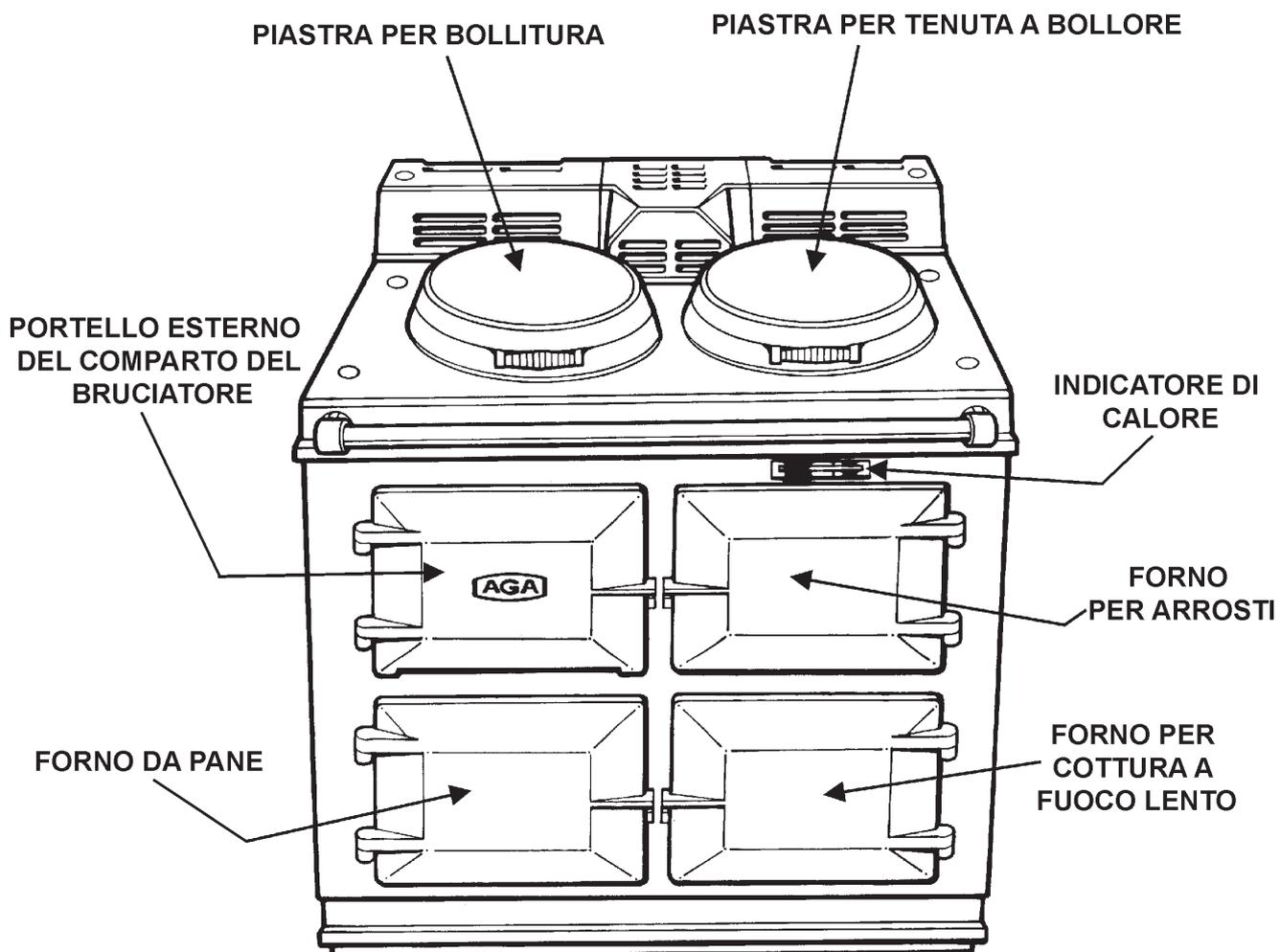


Fig 1

DESN 514515

COMANDI DEL BRUCIATORE

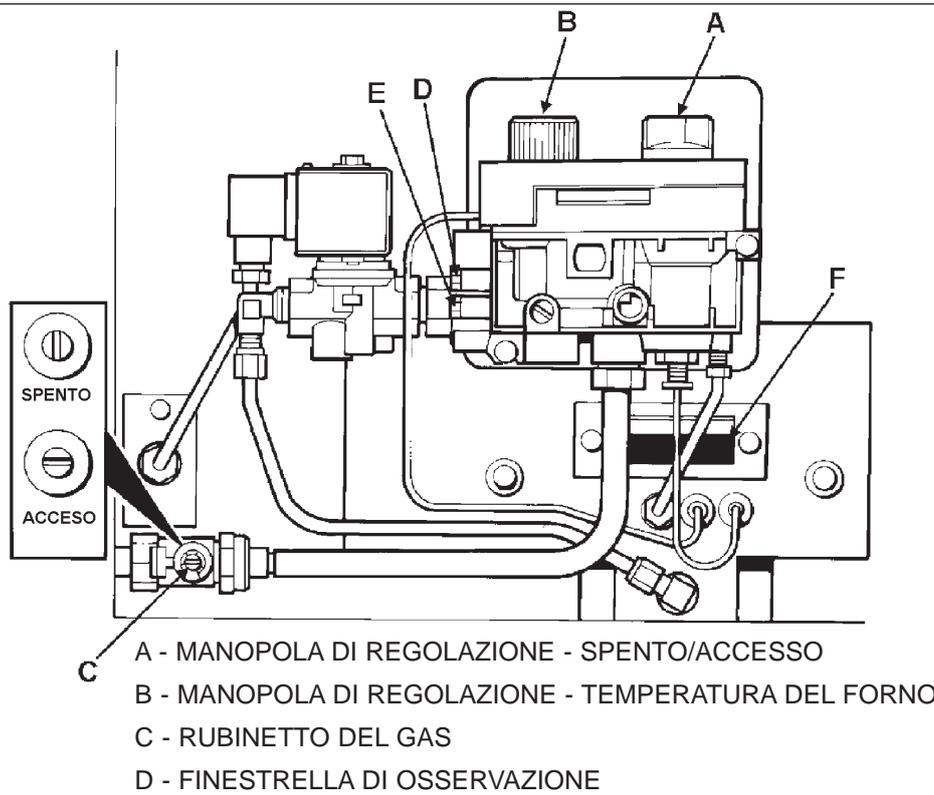


Fig. 2

DESN 514513

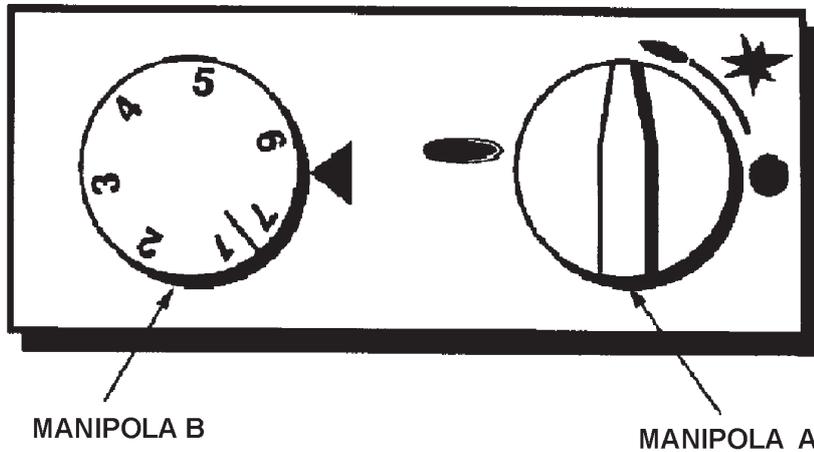


Fig. 3 - LEVA DI COMANDO 'B' CON I NUMERI

DESN 514516

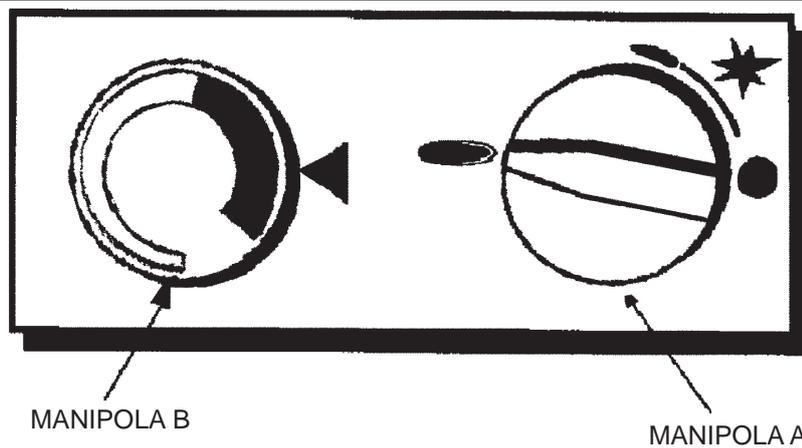


Fig. 3A - LEVA DI COMANDO 'B' CON LA FASCIA VERDE

DESN 514556

CONTROLLO AUTOMATICO

Quando la cucina è in funzione, la manopola di regolazione della temperatura (B) (vedere Fig. 2) dovrebbe trovarsi fra il 6 e il 7 (vedere Fig. 3) o nella sezione di mezzo della fascia verde per i modelli con fascia verde (vedere Fig. 3A), con l'indicatore di calore sulla riga nera nella sezione argentata o nelle sue vicinanze (vedere Fig. 15). Per ottenere questo risultato potrebbe essere necessario ritoccare la manopola di regolazione della temperatura.

PER ACCENDERE IL BRUCIATORE

N.B. - PER I MODELLI CON GRAFICA NUMERATA SULLA MANOPOLA DI CONTROLLO 'B' (VEDERE FIG. 3).

ATTENZIONE: PRIMA DI ACCENDERE ACCERTARSI CHE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE (A) DELLA VALVOLA DEL GAS SIA IN POSIZIONE DI SPENTO (VEDERE FIG. 9) E CHE IL RUBINETTO DI SERVIZIO DEL GAS (C) SIA IN POSIZIONE ON (ACCESO) (VEDERE FIG. 7) E CHE ALL'AGA ARRIVI CORRENTE.

PROCEDURA DI ACCENSIONE - VEDERE LE FIG. 3 - 8

1. La portata del gas al bruciatore principale viene impostata con la "manopola della temperatura" (B) (Vedere Fig. 3). La posizione "1" è il valore minimo e la posizione "7" è il valore massimo d'impostazione della temperatura. Per prima cosa ruotare a fondo la manopola (B) in senso orario sino alla posizione "1".
2. Ruotare leggermente la manopola "ON/OFF" (A) in senso antiorario verso la posizione di accensione (↺) sino a quando raggiunge il punto di arresto; tenerla premuta per 5 secondi (il gas fluisce solo al bruciatore pilota). (Vedere Fig. 5).
3. Continuare a premere la manopola (A) mentre la si ruota ulteriormente in senso antiorario sino alla posizione PILOTA (Vedere Fig. 6) (questo attiva l'accenditore piezoelettrico). Tenerla premuta per 10 secondi dopo che il bruciatore pilota si è acceso (se la fiamma pilota non si accende, si possono ripetere le operazioni 2 e 3).
4. Quando il bruciatore si è acceso, mollare la manopola e ruotarla ulteriormente in senso antiorario sino alla posizione "ON" (Acceso) (simbolo della fiamma grande) (vedere Fig. 7). La portata del gas al bruciatore pilota e a quello principale variano a seconda della temperatura impostata (manopola B).
5. Ruotare leggermente la manopola della temperatura (B) in senso antiorario sino alla posizione "2" (posizione di fiamma bassa) (vedere Fig. 8A). Lasciare nella posizione di fiamma bassa per almeno 30 minuti.

N.B. - La 'fiamma bassa' potrebbe essere fra le posizioni 1 e 2. Ruotare la manopola sino a quando attraverso la finestrella di osservazione (D) si vede una fiamma piccola.

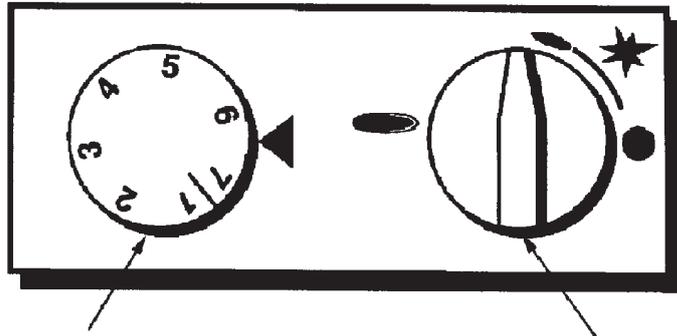
6. Dopo 30 minuti, ruotare ulteriormente la manopola di regolazione (B) in senso antiorario tra le posizioni 6 e 7 per il normale funzionamento (vedere Fig. 8B).

N.B. - Dopo diverse ore, la temperatura della cucina può essere controllata per mezzo dell'indicatore di calore. impostando la manopola sulle posizioni 6 a 7 si dovrebbe portare l'indicatore sulla riga nera.

Per ottenere questo risultato potrebbe essere necessario ritoccare leggermente (fra 6 e 7) la manopola di regolazione.

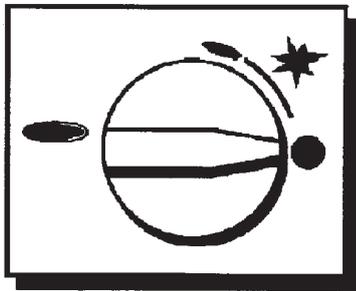
Quando viene accesa una cucina fredda, sullo smalto si può formare della condensa, che dovrebbe essere asportata con un panno per evitare la formazione di macchie.

SE PER QUALSIASI MOTIVO LA FIAMMA SI SPEGNE, ATTENDERE (COME MINIMO) TRE MINUTI PRIMA DI RIACCENDERE.



MANOPOLA DI REGOLAZIONE (B)
FIG. 8

MANOPOLA DI
REGOLAZIONE (A)



SPENTO

FIG. 9



ACCENSIONE

FIG. 10



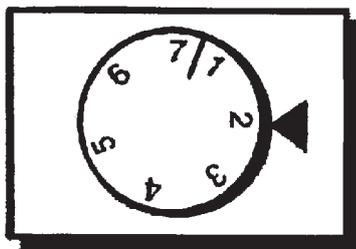
PILOTA

FIG. 11



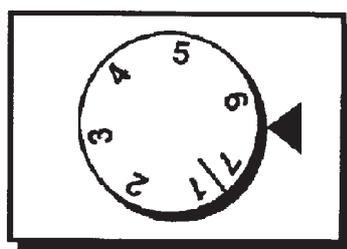
ACCESO

FIG. 12



FIAMMA BASSA
(*VEDERE NOTA)

FIG. 13A



FUNZION. NORMALE

FIG. 13B

N.B. - La FIAMMA BASSA potrebbe essere fra le posizioni 1 e 2 sulla manopola

PER ACCENDERE IL BRUCIATORE

N.B. - PER I MODELLI CON FASCIA VERDE SULLA MANOPOLA DI CONTROLLO 'B' (VEDERE FIG. 3A).

ATTENZIONE: PRIMA DI ACCENDERE ACCERTARSI CHE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE (A) DELLA VALVOLA DEL GAS SIA IN POSIZIONE DI SPENTO (VEDERE FIG. 9) E CHE IL RUBINETTO DI SERVIZIO DEL GAS (C) SIA IN POSIZIONE ON (ACCESO) (VEDERE FIG. 7) E CHE ALL'AGA ARRIVI CORRENTE.

PROCEDURA DI ACCENSIONE - VEDERE LE FIG. 9 - 14

1. La portata del gas al bruciatore principale viene impostata con la "manopola della temperatura" (B) (Vedere Fig. 3A). Accertarsi anzitutto che entrambe le manopole sia completamente ruotate in senso orario. Manopola (A) in posizione di spento (OFF) e manopola (B) sul minimo (all'estremità sottile della fascia bianca).
2. Ruotare leggermente la manopola "ON/OFF" (A) in senso antiorario verso la posizione di accensione (☞) sino a quando raggiunge il punto di arresto; tenerla premuta per 5 secondi (il gas fluisce solo al bruciatore pilota). (Vedere Fig. 10).
3. Continuare a premere la manopola (A) mentre la si ruota ulteriormente in senso antiorario sino alla posizione PILOTA (Vedere Fig. 11) (questo attiva l'accenditore piezoelettrico). Tenerla premuta per 10 secondi dopo che il bruciatore pilota si è acceso (se la fiamma pilota non si accende, si possono ripetere le operazioni 2 e 3).
4. Quando il bruciatore si è acceso, mollare la manopola e ruotarla ulteriormente in senso antiorario sino alla posizione "ON" (Acceso) (simbolo della fiamma grande) (vedere Fig. 12). La portata del gas al bruciatore pilota e a quello principale variano a seconda della temperatura impostata (manopola B).
5. Ruotare leggermente la manopola della temperatura (B) in senso antiorario nella fascia bianca (posizione di FIAMMA BASSA). Lasciare nella posizione di fiamma bassa per almeno 30 minuti. (vedere Fig. 13).

N.B. - La posizione di 'FIAMMA BASSA' si raggiunge ruotando gradualmente la manopola (B) nella fascia bianca, sino a quando attraverso la finestrella di osservazione (D) si vede una fiamma piccola.

6. Dopo 30 minuti, ruotare la manopola di regolazione (B) in senso antiorario sino alla posizione di mezzo della banda verde per il funzionamento normale (vedere Fig. 14).

N.B. - Dopo diverse ore, l'indicatore di calore dovrebbe trovarsi sulla riga nera nella sezione argentata o nelle sue vicinanze. Per ottenere questo risultato potrebbe essere necessario ritoccare leggermente la manopola di regolazione nella fascia verde.

Quando viene accesa una cucina fredda, sullo smalto si può formare della condensa, che dovrebbe essere asportata con un panno per evitare la formazione di macchie.

SE PER QUALSIASI MOTIVO LA FIAMMA SI SPESNE, ATTENDERE (COME MINIMO) TRE MINUTI PRIMA DI RIACCENDERE.



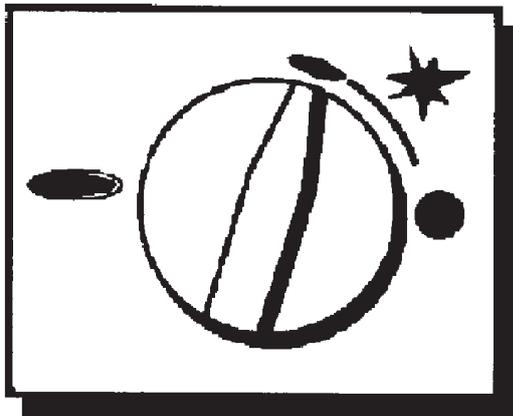
SPENTO

FIG. 9



ACCENSIONE

FIG. 10



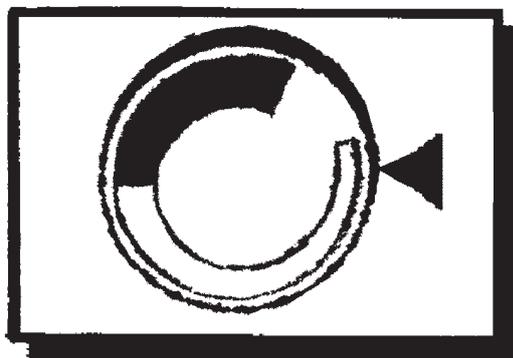
PILOTA

FIG. 11



ACCESO

FIG. 12



FIAMMA BASSA

FIG. 13



FUNZION. NORMALE

FIG. 14

PER SPEGNERE IL BRUCIATORE

1. Ruotare la manopola ON/OFF (A) in senso orario sino a raggiungere la posizione di arresto (PILOTA).
2. Premerla leggermente e continuare a ruotarla in senso orario dalla posizione di fiamma pilota sino alla posizione OFF (vedere Fig. 9).

N.B. - SOLO CUCINA A GLP: Quando si spegne la cucina, si sente uno schiocco piuttosto forte. Questo è normale.

Quando il bruciatore si è raffreddato a sufficienza, si può ripetere il procedimento di accensione della fiamma pilota.

INTERRUZIONE DI CORRENTE

In caso di interruzione della corrente, la cucina non funziona. Quando la corrente viene ripristinata, si riavvia automaticamente.

COME USARE L'AGA

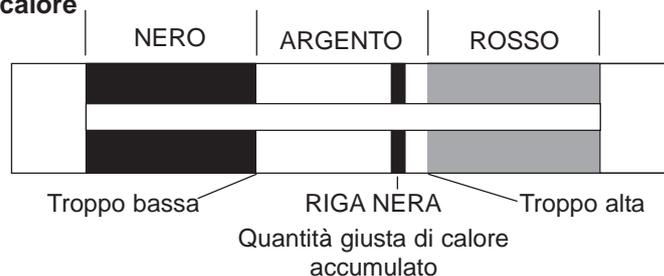
I punti che seguono intendono essere un aiuto durante il periodo di trapasso dalla cucina precedente alla nuova Aga. Anche il ricettario Aga ed il video di guida Aga per i nuovi utenti offrono un'utilissima introduzione alla nuova cucina.

Dopo avere installato l'Aga

Quando viene usata la prima volta, per qualche tempo l'Aga emette un po' di odore. Questo è dovuto semplicemente allo strato protettivo d'olio che brucia sulle piastre di cottura. Se, mentre l'Aga si sta riscaldando, si pulisce con uno straccio l'interno la superficie delle piastre di cottura, si evita il deposito di un film sottile di questo olio sull'interno dei coperchi.

Mentre l'Aga si sta riscaldando si può avere anche condensa sulla piastra superiore e su quella frontale, che dovrebbero essere ripulite con un panno il più presto possibile.

L'indicatore di calore



L'indicatore di calore è situato sopra la porta del forno per arrostiti ed ha tre sezioni - nera, argentata e rossa. Quando l'indicatore è sulla riga nera della sezione argentata o nelle sue vicinanze, la cucina si trova alla giusta temperatura di lavoro. Lo scopo dell'indicatore di calore è quello di segnalare se la cucina nel suo insieme contiene o meno tutto il calore che può essere accumulato, e lo si deve pertanto consultare al mattino presto o dopo un periodo di diverse ore durante le quali non si è cucinato.

N.B. - L'INDICATORE NON SEGNA LA TEMPERATURA DEL FORNO

Per poter utilizzare la cucina nel modo più efficace, occorre prendere nota con cura dei seguenti punti:

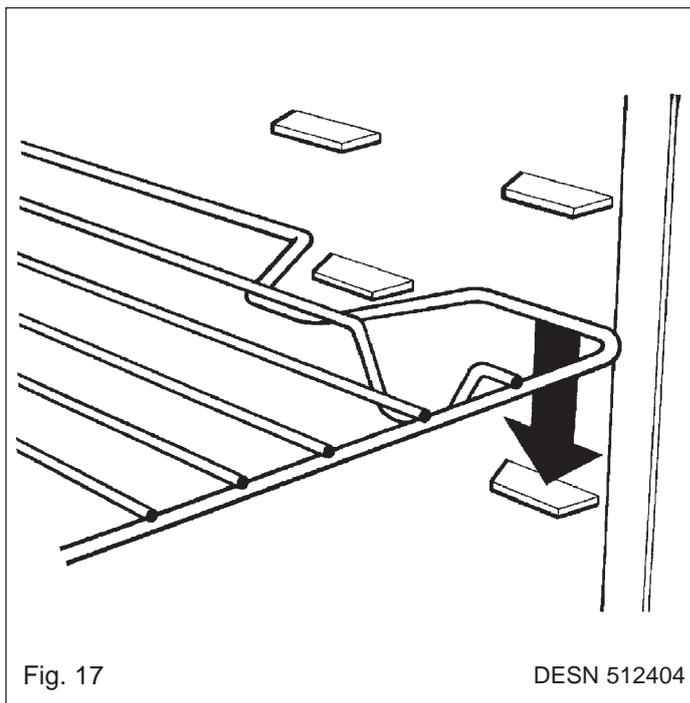
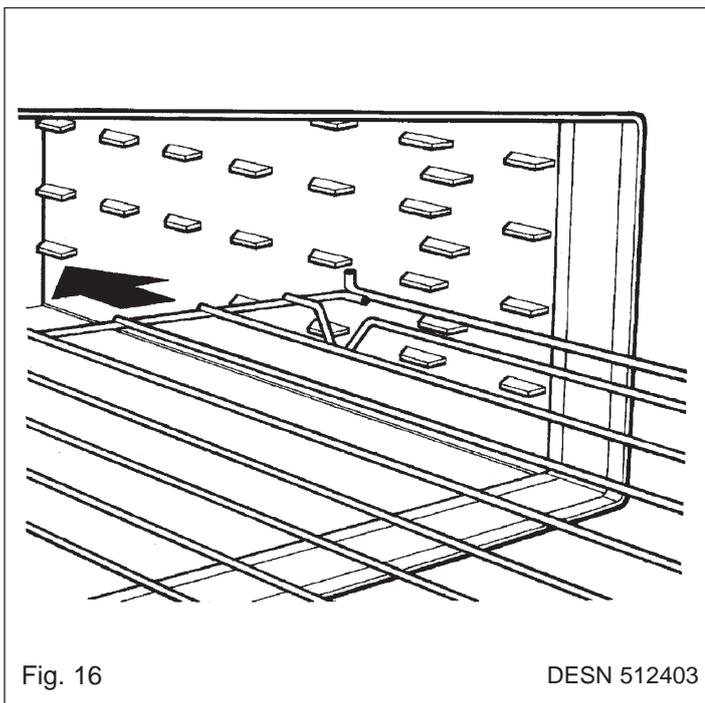
1. Tutte le volte che le piastre di cottura non vengono utilizzate, chiudere i coperchi coibentati.
2. Pulire regolarmente le piastre di cottura con la spazzola metallica.
3. Per avere un contatto perfetto con le piastre di cottura, servirsi di utensili a base piatta rettificata.
4. Far controllare la cucina ad intervalli regolari seguendo le raccomandazioni del vostro specialista autorizzato AGA.
5. Quando si chiudono le porte dei forni, aver cura di sollevarle e appoggiarle sul fermo.
6. Cercare di cucinare il più possibile nei forni, senza cambiare menu. Questo non solo conserva calore, ma riduce anche gli odori di cucina e la condensa nell'ambiente

Il forno per arrostiti può anche essere utilizzato per cuocere alla griglia (in alto) e per friggere (in basso). Quando non si usano le piastre di cottura, tenere abbassati i coperchi coibentati per conservare il calore immagazzinato nella cucina..

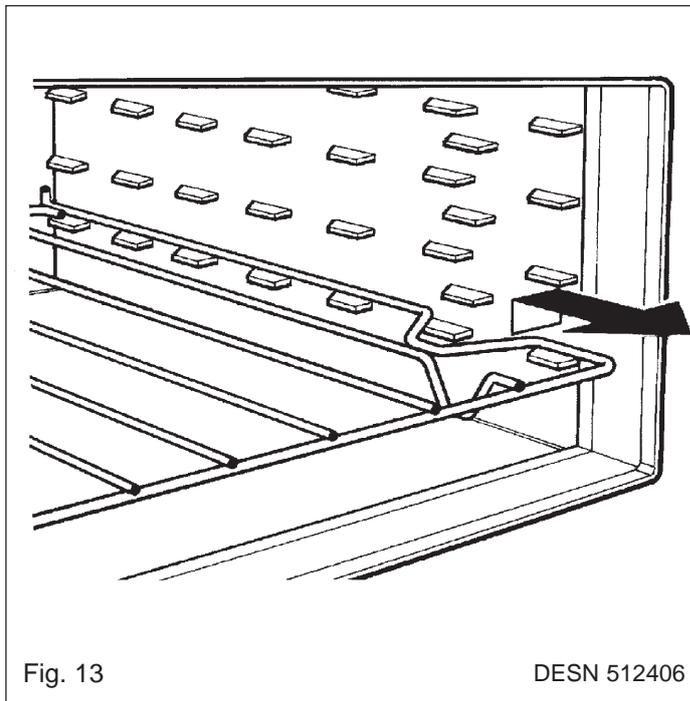
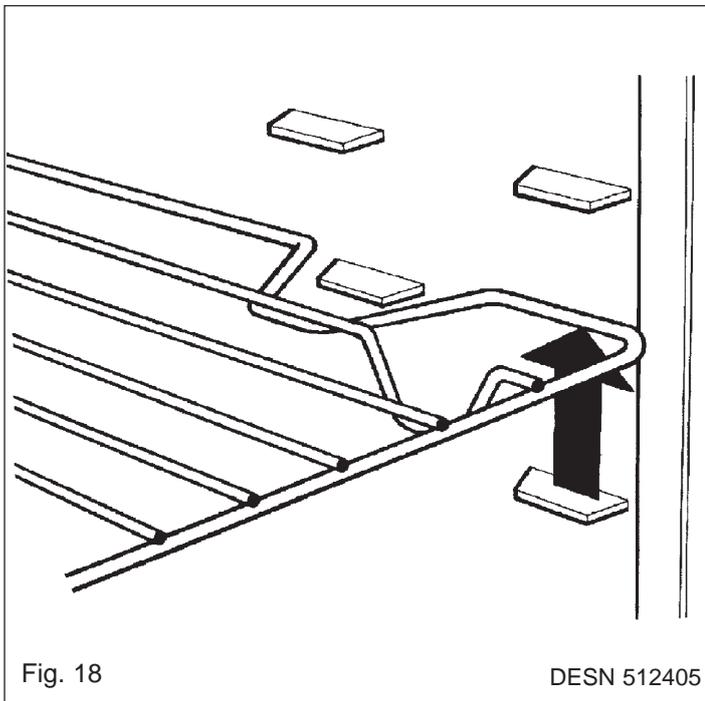
- Per ottenere prestazioni ottimali, usare pentole e tegami Aga, che hanno tutti una base spessa per avere il miglior contatto con le piastre.
- Le pentole Aga possono essere impilate nel forno per cottura a fuoco lento. Questo è particolarmente utile per la cottura a vapore delle verdure e per tenere a bollire le salse.
- Tenere il ripiano continuo fuori dell'Aga. Usarlo freddo nel forno per arrostiti per deviare il calore dalla parte alta del forno e creare così una temperatura più moderata nel forno. Può anche essere utilizzato come teglia.
- A pag. 13 viene data una guida orientativa alla cottura con cucine Aga. Chiedere al distributore Aga un invito ad una dimostrazione di cottura.

MONTAGGIO DEI RIPIANI DEL FORNO

Se è prima volta che usate questo tipo di ripiano, seguite il procedimento che insegna a cambiare il ripiano del forno con l'aiuto delle figure che vanno dal n. 16 al n. 19.



RIMOZIONE DEI RIPIANI DEL FORNO



GUIDA ALLA COTTURA CON LA CUCINA AGA

TEMPERATURA DEL FORNO	FORNI AGA
ALTA	FORNO PER ARROSTI
COTTURA ALLA GRIGLIA FOCACCINE DA TÈ BRIOCHE PANE YORKSHIRE PUDDING ARROSTI FRITTURE	In alto - cottura alla griglia; 2a guida di scorrimento - focaccine da tè, piccole brioches; 3a guida di scorrimento - panini, Yorkshire pudding; 4a guida di scorrimento - arrosti, pollame, piccole torte in contenitori nella teglia grande. Ripiano griglia sul fondo del forno - pagnotte. Fondo del forno - frittiture, quiche
MEDIA	FORNO DA PANE
TORTE BISCOTTI PESCE SOUFFLÉ DOLCETTI DI PASTA FROLLA TORTE DI RICOTTA	Verso l'alto - Pan di Spagna, alcuni tipi di biscotti, piccole torte. Nel mezzo - pesce, soufflé. Ripiano griglia sul fondo del forno - Victoria sandwich, dolcetti di pasta frolla e torte di ricotta.
BASSA	FORNO PER COTTURA A FUOCO LENTO
STUFATI BRODO BUDINI AL LATTE MERINGHE PANFRUTTO	Per stufati, brodo e budini al latte portare a bollore in altre parti dell'Aga, poi trasferire nel forno per cottura a fuoco lento (ad eccezione delle meringhe). Il panfrutto può essere cotto qui a lungo.

FORNO DA PANE

QUANDO SI USANO CONTEMPORANEAMENTE TUTTI I FORNI E I FORNELLI PER UN LUNGO PERIODO DI TEMPO, ad esempio nella preparazione di un pasto completo, la temperatura del forno da pane potrebbe salire.

Sarà, pertanto, necessario modificare il procedimento di cottura. Possono essere utili i suggerimenti che seguono.

1. Quando si mette del cibo nel forno da pane, porre il ripiano continuo freddo direttamente sopra il piatto per tutto il tempo di cottura.
2. Inoltre, potrebbe essere necessario abbassare la posizione del ripiano.
3. Quando si cuociono cibi come panfrutto, che richiede un tempo lungo di cottura, sistemare la torta sul ripiano a griglia del forno, con il ripiano continuo freddo direttamente sopra, per circa ¾ d'ora. Spostare il ripiano continuo a metà altezza del forno a cottura lenta. Trasferire la torta su questo ripiano sino a cottura ultimata.
4. Oppure, lasciare raffreddare il forno da pane per circa 4 ore prima di usarlo.

N.B. - Nella parte alta del forno da pane è prevista una lamiera libera di metallo perforato per ottimizzare la cottura. Deve sempre rimanere al suo posto mentre la cucina è in funzione.

PULIZIA E CURA DELL'AGA

RICORDATE: FATE ATTENZIONE QUANDO L'APPARECCHIO È CALDO.

PER PULIRE QUESTA CUCINA NON USARE PULITRICI A VAPORE.

NON USATE PAGLIETTE ABRASIVE O DETERGENTI PER FORNO.

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. Il cibo che viene lasciato indurire è più difficile da pulire, ma in genere può essere rimosso con dei detersivi del commercio per smalto vetroso o detersivi cremosi blandi con l'aiuto di un panno o, all'occorrenza, 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.

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

Coperchi coibentati e porte dei forni

Il rivestimento dei coperchi coibentati e le porte dei forni si possono pulire con un detersivo cremoso od una paglietta impregnata di sapone.

Aprire i coperchi e sollevare le porte dei forni in modo che si raffreddino un poco prima della pulizia. Non immergere, tuttavia, le porte nell'acqua, perché sono imbottite di materiale isolante che viene danneggiato da un'umidità eccessiva.

Consultare anche il capitolo Pulizia del ricettario Aga.

Forni e piastre di cottura

I forni in ghisa sono del tipo autopulente e devono solo essere spazzolati di tanto in tanto con una spazzola rigida dal manico lungo.

La spazzola metallica viene fornita per pulire la piastra di cottura ed eventuali spargimenti di cibo carbonizzati nei forni in ghisa.

Teglie da arrosti

Le teglie da arrosti devono essere pulite con acqua calda e sapone, eventualmente dopo averle lasciate a bagno, e usando all'occorrenza una paglietta di nylon.

NON USATE DETERGENTI PER FORNO.

MANUTENZIONE

- Nel caso in cui sulla cucina si renda necessario un intervento di manutenzione, si prega di chiamare il Servizio Assistenza Aga o contattare il distributore/rivenditore autorizzato più vicino.
- La manutenzione della cucina deve essere eseguita solo da un tecnico qualificato fornito da un specialista Aga autorizzato.
- Non alterare o modificare la cucina.
- Si devono 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, una volta ogni dodici mesi, secondo le raccomandazioni dello distributore Aga o dell'azienda che fornisce il gas .

Spegnere la cucina 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.

Per ulteriori consigli od informazioni contattare lo
specialista Aga più vicino

A causa della politica AGA che persegue un
continuo miglioramento dei prodotti, la Società si
riserva in qualsiasi momento il diritto di cambiare
specifiche e di apportare modifiche alle cucine qui
descritte e illustrate.



Fabbricato da
Aga
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
INGHILTERRA

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com