



AGA DUAL CONTROL

Modèles n° - DC3 & DC5

Guide d'utilisation

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

IMPORTANT : SAVE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT : CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Usage approuvé aux É-U/Canada

Mes détails AGA

AGA Dual Control

N° de série _____

N° de service AGA _____

Date d'installation _____



PLAQUE DE DONNÉES SITUÉ
DERRIÈRE SOCLE AMOVIBLE

Contenu

Sécurité du produit	4
Instructions de sécurité importantes	5
N° de série	6
Santé et sécurité	6
Introduction	7
Une brève description - AGA DC3	8
Une brève description - AGA DC5	9
L'équipement fourni avec l'AGA	10-11
Contrôle total	
Fonctionnement de l'AGA Dual Control	12
Commande de thermostat - four	12
Témoin de chaleur	13
Le four de rôtissage	14
Le four de cuisson	15
Le four à cuisson lente	16
La plaque du dessus	17
Les plaques chauffantes	17
Contrôle de la plaque chauffante	17
La plaque d'ébullition	17
La plaque à feu doux	17
AGA DC5 (armoire chauffante)	18
Conseils d'ordre général	19
Guide de cuisine avec l'AGA	20
Installer les grilles de four	21
Retirer les grilles de four	21
Installer et retirer les portes du four	21
Entretien et nettoyage	22
Réparation et garantie	23-24

SÉCURITÉ DU PRODUIT

MEANING/DESCRIPTION	SYMBOL/SYMBOLE	SIGNIFICATION/DESCRIPTION
WARNING/CAUTION An appropriate safety instruction should be followed or caution to a potential hazard exists.		AVERTISSEMENT Suivre les consignes de sécurité appropriées afin d'éviter les accidents potentiels.
DANGEROUS VOLTAGE To indicate hazards arising from dangerous voltages.		TENSION DANGEREUSE Pour indiquer les dangers résultant des tensions dangereuses.
PROTECTIVE EARTH (GROUND) To identify any terminal which is intended for connection to an external conductor for protection against electric shock in case of a fault, or the terminal of a protective earth (ground) electrode.		CONDUCTEUR DE PROTECTION Identifie les bornes destinées à être raccordées à un conducteur de protection extérieur contre les chocs électriques en cas de défaut d'isolement, ou la borne d'une électrode de conducteur de protection.
HEAVY This product is heavy and reference should be made to the safety instructions for provisions of lifting and moving.		LOUD Ce produit est lourd et doit être soulevé/déplacé conformément aux instructions de sécurité.
DISCONNECT MAINS SUPPLY Disconnect incoming supply before inspection or maintenance.		DÉBRANCHER L'ALIMENTATION SECTEUR Débrancher la tension d'entrée avant toute inspection ou maintenance.
REFER TO MANUAL Refer to relevant instructions detailed within the product manual.		ATTENTION, SURFACE BRÛLANTE Reportez-vous aux instructions applicables indiquées dans le manuel du produit.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



L'USAGE INCORRECT DE CETTE CUISINIÈRE PEUT AUGMENTER LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURES.

VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES POUR RÉDUIRE CES RISQUES.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (dont des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou ne disposant pas des compétences nécessaires, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions d'utilisation de la part d'un responsable.



TOUJOURS

S'assurer de ne pas laisser les enfants seuls avec la cuisinière en marche.

Garder à l'esprit que les surfaces de la cuisinière sont chaudes et peuvent causer des brûlures pendant et après l'utilisation.

Avertir les enfants que la cuisinière et les outils de cuisine peuvent être très chauds.

Laisser refroidir les outils de cuisine chauds et lourds dans un endroit sécuritaire et hors de la portée des jeunes enfants.

Garder à l'esprit que la graisse chaude est inflammable. Nettoyer les dépôts de graisse à l'avant et sur le dessus de la cuisinière.

Si la graisse prend feu, utiliser la poêle pour recouvrir la flamme.

Garder les poignées des outils de cuisine orientées vers l'intérieur, mais pas au-dessus de surfaces adjacentes chaudes de façon à prévenir les renversements et brûlures accidentels.

Laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper du four au moment d'en ouvrir la porte.

Utiliser des mitaines de cuisine sèches. Une mitaine humide risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou de linge à proximité des plaques chauffantes.

Nettoyer les hottes de ventilation de façon fréquente. Ne pas laisser le gras s'accumuler dans la hotte et les filtres.

S'assurer que les armoires et surfaces de travail sont en mesure de supporter le poids des outils de cuisine lourds utilisés sur votre cuisinière.

S'assurer que les outils de cuisine conviennent à une utilisation sur la cuisinière. Seuls certains types de verres, vitrocéramiques/faïences peuvent supporter les changements de température soudains sans briser.

S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

S'assurer que l'entretien de votre appareil est effectué par un technicien qualifié.



NE JAMAIS

Laisser des objets d'intérêt potentiel pour des enfants au-dessus de la cuisinière.

Laisser d'enfant monter, s'asseoir ou se tenir debout sur la cuisinière.

Laisser d'enfant jouer avec les commandes ou une pièce de la cuisinière.

Porter de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables qui pourraient toucher aux surfaces chaudes de la cuisinière.

Laisser des chaudrons bouillir sans surveillance, car les débordements dus à l'ébullition peuvent causer de la fumée et les dépôts de gras pourraient s'enflammer.

Entreposer de carburant ou d'autres liquides volatils dans la cuisinière ou dans les armoires au-dessus ou à proximité de celle-ci, car ils pourraient prendre feu et exploser.

Tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Éteindre le feu avec un linge ou utiliser un produit chimique sec ou un extincteur.

Utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.

Réparer ou remplacer une pièce de l'appareil sans que cela ne soit recommandé dans le présent manuel. L'ensemble de l'entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.

Recouvrir ou restreindre la circulation d'air dans le compartiment des commandes.

Installer au-dessus de la cuisinière des armoires (ou étagères) dont la profondeur est supérieure à 13 po (330 mm).

Réchauffer des contenants à nourriture fermés. La pression pourrait s'y accumuler, risquant de faire exploser le contenant et de causer des blessures.

Mettre les mains directement dans un four chaud pour y ajouter ou en retirer des outils de cuisine. Tirer plutôt sur la grille jusqu'à sa position maximale en dehors du four.

Nettoyer votre cuisinière avec un nettoyeur à vapeur.

Utiliser un pulvérisateur électrique ou un nettoyant à four sur le panneau de commande.

Nettoyer les surfaces émaillées avec un nettoyant caustique, un tampon abrasif ou un grattoir de métal.

Numéro de série

Prenez note du numéro de série de votre AGA Dual Control au moment de son installation. Ce numéro de série se trouve derrière le socle magnétique.

Santé et sécurité

Protection du consommateur

En tant que fabricant responsable, nous mettons tous les efforts en œuvre pour que nos produits soient conçus et fabriqués de façon à répondre aux normes de sécurité en vigueur si installés et utilisés de façon appropriée.

Friture

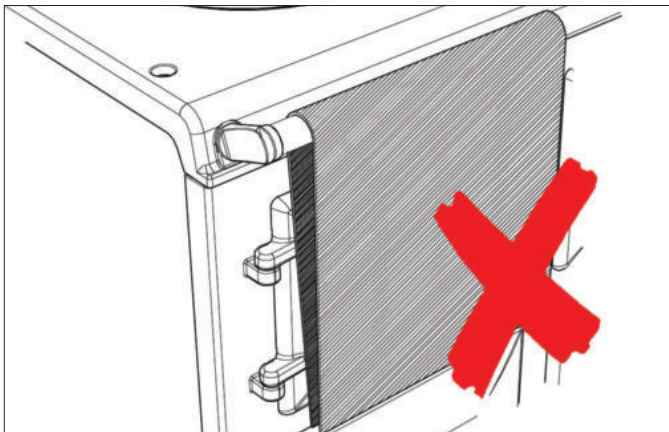
IMPORTANT

- Utiliser une poêle profonde.
- Ne jamais remplir la poêle de graisse ou d'huile à plus d'un tiers de sa capacité.
- Ne jamais couvrir la poêle.
- Important : L'huile comporte un risque d'incendie. Ne jamais laisser de poêle remplie d'huile sans surveillance.
- En cas d'incendie, recouvrir la poêle et ÉTEINDRE l'appareil.

Étouffer les flammes sur la table de cuisson avec une couverture anti-feu à la place de mettre la poêle à l'extérieur.

De façon presque systématique, les brûlures et blessures sont causées à la suite d'une tentative de ramasser la poêle pour la mettre à l'extérieur.

- **Ne pas accrocher de linge sur le côté gauche de la poignée AGA. Les commandes électriques sont situées derrière la porte supérieure gauche. Bloquer le conduit d'aération risque d'entraîner le réchauffement excessif des commandes, ce qui les rendrait difficile d'accès.**



 Si le(s) four(s) est/sont en marche, **NE PAS** en ouvrir les portes pour de longues périodes, car cela affectera la température du four et pourrait réchauffer les commandes de façon excessive.

 La cuisinière pourrait émettre un peu de fumée et d'odeur lorsqu'elle est allumée. Ce phénomène normal et sans danger provient de l'isolant du four et du liant à base d'amidon sur l'élément d'isolation et cessera après une courte période d'utilisation.

Introduction

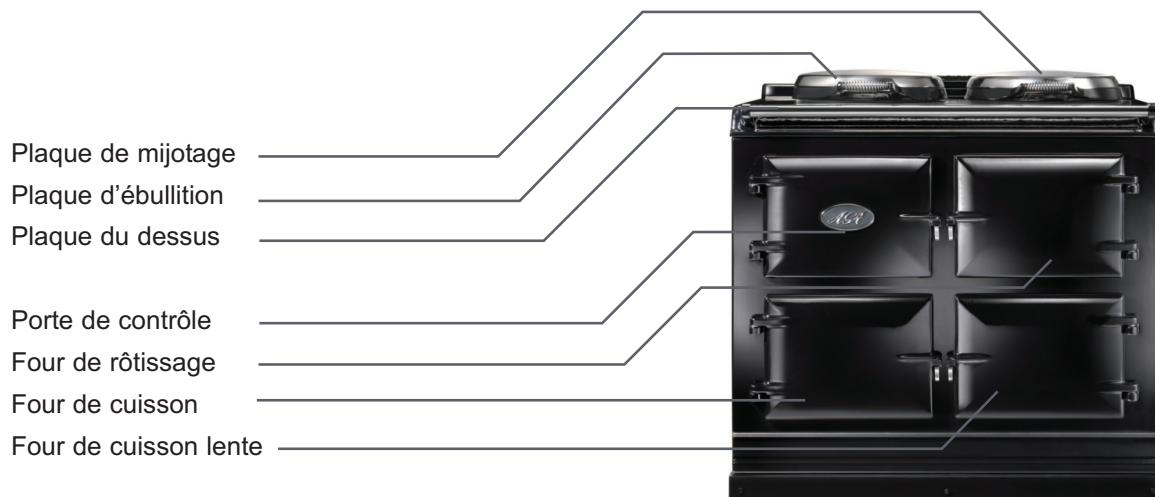
Votre nouvel AGA Dual Control comporte tout ce que vous adorez de la cuisinière à accumulation de chaleur AGA, mais avec deux plaques chauffantes que vous pouvez allumer/éteindre au besoin.

Tout comme les générations de cuisinières qui la précède, votre AGA a été fabriquée en fonte à la fonderie de Coalbrookdale, au cœur du Shropshire, au Royaume-Uni. La combinaison de compétences traditionnelles en production de fer et d'éléments de plaque chauffante de classe industrielle permet un réchauffement rapide des plaques chauffantes, ce qui vous permet de les utiliser une à la fois ou simultanément, en fonction du moment de la journée et de la taille de votre famille.

L'excellence culinaire de la cuisinière AGA, due à la chaleur rayonnante indirecte émise par la fonte plutôt qu'à la simple température de l'air, en a fait la renommée dès sa création en 1920. Et, si vous n'avez pas encore remarqué, vous verrez bientôt que la nourriture ainsi cuite retient toute sa saveur et sa succulence naturelle; son goût s'en trouve tout simplement décuplé.

Prenez-vous donc un café ou un thé, continuez à lire et préparez-vous à découvrir quelques-uns des meilleurs plats qu'il vous sera donné de cuisiner.

Une brève description - AGA DC3



L'AGA Dual Control est doté des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes indépendantes.

Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes ont des plages de températures différentes; la plaque d'ébullition étant plus chaude que la plaque de mijotage. Chaque plaque est contrôlée indépendamment de l'autre.

Plaque d'ébullition

La plaque d'ébullition est utilisée pour griller ou sauter des aliments, faire bouillir un chaudron ou pour cuire à haute température.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage sert à la cuisson lente, par ex. pour les sauces ou les poêles de mijotage, et peut être utilisé directement pour les sandwiches grillés, crêpes, œufs frits sans gras et quesadillas.

Four de rôtissage

Le four le plus chaud pour la cuisson à haute température; les pâtisseries et les pains, les viandes, légumes et la volaille, les grillades sur la grille supérieure du four et la friture au fond.

Four de cuisson

Un four à température moyenne pour cuire des gâteaux et biscuits, du poisson, de la lasagne, du pâté chinois ou pour rôtir des viandes et de la volaille à température moyenne. Cuire le sucré et le salé ensemble ne pose aucun problème, car les saveurs ne se mélangent pas.

Four à cuisson lente

La cuisson lente dans le four de mijotage permet de rehausser les saveurs et d'attendrir les viandes les plus coriaces. Très spacieux, il peut accueillir plusieurs chaudrons en même temps : soupes, casseroles, riz et carottes cuits à la vapeur et poires pochées peuvent tous cuire simultanément sans risque de brûler.

REMARQUE : Les fours de rôtissage, de cuisson ou de cuisson lente prennent plusieurs heures à atteindre leur température normale de fonctionnement.

Une brève description - AGA DC5 (armoire chauffante)



L'AGA Dual Control est doté des fours traditionnels en fonte avec des plaques chauffantes indépendantes.

Plaques chauffantes

Les deux plaques chauffantes ont des plages de températures différentes; la plaque d'ébullition étant plus chaude que la plaque de mijotage. Chaque plaque est contrôlée indépendamment de l'autre.

Plaque d'ébullition

La plaque d'ébullition est utilisée pour griller ou sauter des aliments, faire bouillir un chaudron ou pour cuire à haute température.

Plaque de mijotage

La plaque de mijotage sert à la cuisson lente, par ex. pour les sauces ou les poêles de mijotage, et peut être utilisé directement pour les sandwiches grillés, crêpes, œufs frits sans gras et quesadillas.

Plaque de chauffage (armoire chauffante)

La plaque de chauffage est l'instrument idéal pour laisser reposer de la nourriture cuite.

Four à cuisson lente (armoire chauffante)

L'idéal pour une panoplie d'applications à cuisson lente, comme pour un gigot d'agneau, un porc effiloché, une poitrine de porc ou un gâteau de célébration.

REMARQUE : Les plats de viande et de légume devraient être commencés sur la plaque d'ébullition ou dans le four de rôtissage.

Four de réchauffement (armoire chauffante)

Utilisé pour réchauffer les plaques et servir les plats. Peut également être utilisé pour laisser reposer les pièces de viande avant de les découper.

Four de rôtissage

Le four le plus chaud pour la cuisson à haute température; les pâtisseries et les pains, les viandes, légumes et la volaille, les grillades sur la grille supérieure du four et la friture au fond.

Le four de cuisson

Un four à température moyenne pour cuire des gâteaux et biscuits, du poisson, de la lasagne, du pâté chinois ou pour rôtir des viandes et de la volaille à température moyenne. Cuire le sucré et le salé ensemble ne pose aucun problème, car les saveurs ne se mélangent pas.

Four à cuisson lente

La cuisson lente dans le four de mijotage permet de rehausser les saveurs et d'attendrir les viandes les plus coriaces. Très spacieux, il peut accueillir plusieurs chaudrons en même temps : soupes, casseroles, riz et carottes cuits à la vapeur et poires pochées peuvent tous cuire simultanément sans risque de brûler.

REMARQUE : Les fours de rôtissage, de cuisson ou de cuisson lente prennent plusieurs heures à atteindre leur température normale de fonctionnement.

L'équipement fourni avec votre AGA Dual Control



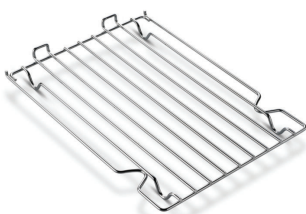
Grand plat à rôtir avec gril pour griller.

Conçu pour glisser dans les glissières du four sans avoir à reposer sur une étagère de grille. Le plat à rôtir peut être utilisé avec le gril à griller dans sa position la plus élevée pour faire griller des aliments dans la partie supérieure du four de rôtissage. Peut également servir à rôtir de la viande ou de la volaille avec ou sans le gril. Ce plat peut servir à cuire une grande quantité de patates rôties. Il peut également servir à cuire des grands brownies ou gâteaux. Seul, le gril à griller est utile en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux. Peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son usage n'est pas recommandé sur les plaques chauffantes.



Plat à rôtir de taille moyenne et gril

Ce plat à rôtir peut être monté sur les glissières dans le sens de la largeur ou reposer sur une grille de four. Le plat à rôtir peut être utilisé avec le gril à griller dans sa position la plus élevée pour faire griller des aliments dans la partie supérieure du four de rôtissage. Peut également servir à rôtir de plus petites pièces de viande ou de volaille avec ou sans le gril. Peut servir à cuire des patates, des brownies ou des gâteaux. Seul, le gril à griller est utile en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux. Peut être utilisé dans n'importe quel four, mais son usage n'est pas recommandé sur les plaques chauffantes.



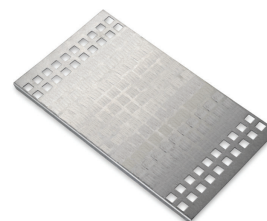
3 grilles de four

Ces grilles sont insérées dans les fours dans le but de fournir une surface pour les assiettes et plats qui ne peuvent être insérés dans les glissières du four. Elles peuvent être utilisées dans n'importe quel four, selon vos besoins. Voir page 21 pour voir l'emplacement correct des grilles.



1 plaque isolante

Il est recommandé de garder cette plaque isolante hors du four lorsqu'elle n'est pas utilisée. Elle peut servir de deux façons : premièrement, en tant que plaque de cuisson de grande taille pour les scones, biscuits, pâtisseries ou meringues, puis ensuite en tant que déflecteur pour couper la chaleur provenant du haut dans les situations où la nourriture brûle avant d'avoir terminé de cuire.



Déflecteur du four de cuisson

Un déflecteur est positionné dans la partie supérieure du four afin d'optimiser la cuisson. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous qu'il est en place en tout temps lorsque le four est en marche. Le technicien de montage en fera l'installation. Cette pièce peut aussi être retirée pour le nettoyage.



Grille-pain

Sert à griller du pain sur la plaque d'ébullition. Croustillant à l'extérieur et mou à l'intérieur, le pain grillé AGA est reconnu pour son excellence. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les dans le grille-pain AGA - si le pain est très humide ou très frais, réchauffez d'abord le grille-pain afin de prévenir toute adhérence - soulevez le couvercle isolé de la plaque d'ébullition et placez le grille-pain directement sur la plaque en prenant soin de placer la poignée en angle par rapport à la poignée du couvercle.

Fermez le couvercle et attendez que le pain finisse de griller d'un côté (cela prend de 1 à 2 minutes, selon le type de pain), ouvrez le couvercle, retournez le grille-pain et répétez le processus pour griller l'autre côté. Ce grille-pain se révèle également utile pour griller du pain pita ou des gâteaux à thé ou en tant que grille de refroidissement pour les gâteaux.



Brosse d'acier

Cette brosse sert à nettoyer les surfaces de fonte brutes des miettes et des débris incrustés – qui risqueraient d'affecter la performance d'ébullition des poêles et chaudrons. À utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. S'assurer de ne pas toucher les surfaces émaillées, car la brosse pourrait en endommager la finition.



Outils de cuisine et accessoires AGA

Pour tirer le meilleur parti de votre cuisinière, nous recommandons les casseroles AGA avec les bases épaisses tri-core avec couvercles d'empilage de façon à utiliser au maximum l'espace du four, ainsi qu'une bouilloire AGA. Vous pouvez consulter la liste des accessoires AGA chez votre spécialiste AGA ou en ligne au www.agamarvel.com



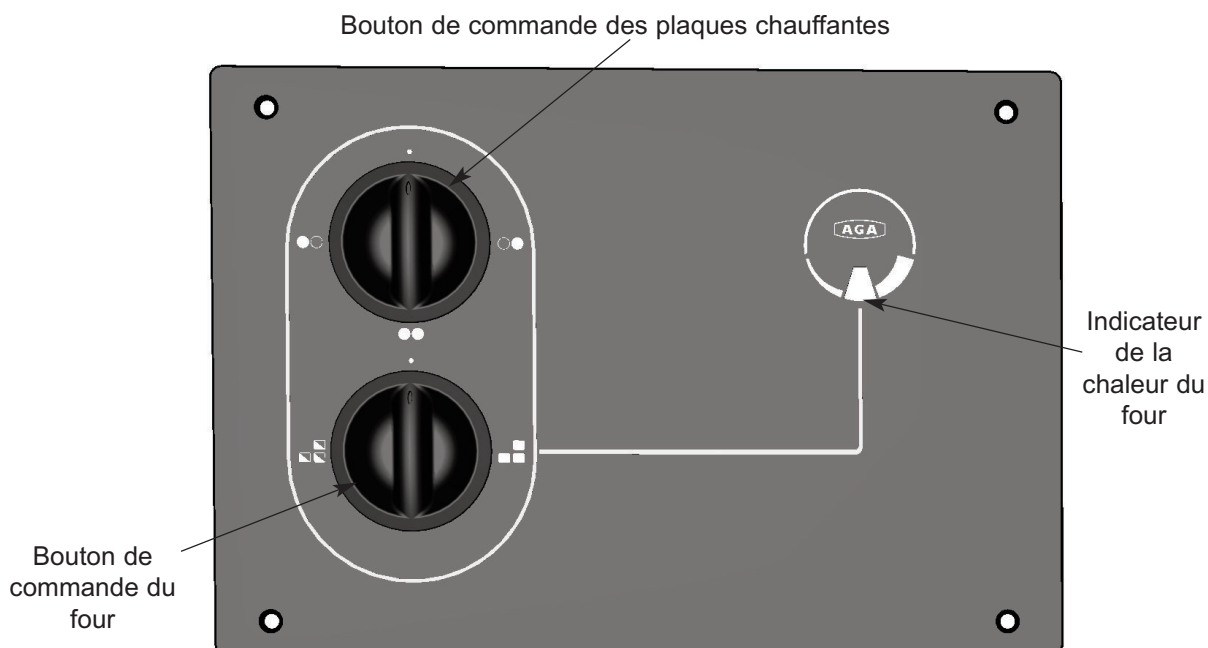
Apprendre à connaître votre AGA

Si vous n'avez pas encore assisté à une démonstration, consultez votre spécialiste AGA pour plus de détails. Une démonstration sera l'occasion pour vous d'apprendre à profiter au maximum de votre nouvel AGA grâce à une panoplie de conseils. Vous pourrez également voir une sélection des outils et accessoires de cuisine AGA utilisés.

Fonctionnement de l'AGA Dual Control

Les différentes parties de la cuisinière AGA Dual Control sont décrites dans les pages suivantes.

La cuisinière traditionnelle à accumulation de chaleur AGA est reconnue pour la douce chaleur qu'elle émet. Avec l'AGA Dual Control, vous n'obtiendrez de la chaleur que lorsque la cuisinière est en marche, ou, à un degré moindre, lorsque certaines de ses parties le sont.



Commande du thermostat - four

Votre AGA Dual Control dispose de trois fours prééglés chacun à une chaleur différente. On les appelle comme suit :

Le four de rôtissage
pour la cuisson à haute température

Le four de cuisson
pour la cuisson à température moyenne

Le four à cuisson lente
pour la cuisson lente sur une longue période

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL
PENDANT QUE LES PORTES SONT OUVERTES.**

Chaque four dispose de la même capacité (peut contenir une dinde de 13 kg (28 lb)). La cuisinière à accumulation de chaleur AGA permet le recours à certaines techniques de cuisson comme l'empilage de de casseroles dans le four à mijotage. Cela permet la cuisson à la vapeur de légumes-racines, de riz, pouding à la vapeur, de casseroles et de fruits pochés dans un seul four, laissant les plaques chauffantes libres.

Les fours sont faits en fonte, qui cuit par l'entremise de chaleur rayonnante. Et voilà tout le secret de l'excellence culinaire qui fait la renommée de la cuisinière AGA. N'asséchant pas la nourriture, la chaleur rayonnante indirecte fait en sorte qu'elle retient toute son humidité et sa saveur naturelles.

Lorsque les fours sont utilisés, le bouton de contrôle du four devrait être dans la section  .

Une seconde position  permet de réduire la chaleur dans l'ensemble du four de façon à réduire la consommation d'énergie.

Pour obtenir une température de cuisson normale, retournez le bouton de contrôle dans la section  environ 3 heures avant l'usage prévu.

Témoin de chaleur

Le témoin de chaleur se rapporte à la chaleur contenue dans l'AGA, et non directement à la température du four de rôtissage.

L'AGA est conçu pour travailler de façon optimale avec la chaleur en alternant entre deux températures prédéterminées.

La performance optimale est généralement obtenue lorsque le témoin est vert. Pour obtenir la meilleure cuisson, attendez que l'AGA ait accumulé le maximum de chaleur. L'ensemble de la fenêtre apparaît en vert une fois que cela est fait (fig. 1). Cela peut prendre un certain temps, et un rétablissement complet entre les usages peut prendre entre 2 et 3 heures.

REMARQUE! À cause du cycle des températures, la bande verte affichera occasionnellement une mesure dans la section graduée. C'est parfaitement normal (Fig. 2). La cuisson peut débuter pendant la que l'indicateur est dans la section graduée du cycle, mais ce devrait prendre plus de temps pour obtenir le résultat souhaité.

La température inférieure est indiquée par la couleur ambre et alterne de la même manière qu'à la puissance maximale (fig. 3).



Fig. 1 Vert plein signifie « prêt à l'utilisation »



Fig. 2 Mouvement normal durant l'alternance



Fig. 3 La couleur ambre indique que la température est réglée au niveau inférieur. (ce mode donne également lieu à des mouvements)

Le four de rôtissage



Le four de rôtissage peut être utilisé pour « griller » dans la partie supérieure et pour « sauter » au fond du four.

Le four de rôtissage se sépare en zones de chaleur, au sens que la température est un peu plus élevée dans la partie supérieure qu'au centre et que le fond du four est un peu moins chaud que le centre.

Le fond du four peut être utilisé en tant que surface de cuisson. On l'appelle en effet la « plaque chauffante cachée ».

La beauté de ce four de rôtissage est que toute graisse renversée est tout simplement brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale. Il ne suffit que de passer la brosse occasionnellement pour en retirer les dépôts de carbone.

Le four de rôtissage se prête également très bien à la cuisson de pains et de pâtisseries. Les quiches dans les plats de céramique ou les tartes dans les plats pyrex n'ont pas besoin d'être précuites car la pâte cuit par en-dessous lorsqu'elles sont placées au fond du four, et la garniture prend et brunit en raison de la chaleur rayonnante. Comme vous le savez, les moules à flan en métal conduisent mieux la chaleur que la céramique. Pour éviter que la nourriture brunisse de façon excessive, vous pourriez avoir à les placer plus haut dans le four.

Les plats à rôtissage et à cuisson spécialement conçus s'insèrent directement dans les glissières, vous permettant d'utiliser presque chaque pouce carré d'espace de votre four. La nourriture peut être protégée à l'aide de la plaque isolante ou du grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuire de façon simultanée des aliments qui nécessitent différentes températures. Si la nourriture brunit trop rapidement et que vous ne voulez pas la placer dans un autre four, il suffit de glisser la plaque isolante au-dessous de la nourriture pour réduire la chaleur provenant du haut.

Le four de cuisson



Ce four est réglé à une température moyenne, ce qui en fait l'idéal pour les gâteaux et biscuits ou tout ce qui doit cuire à température moyenne, comme le pâté de poisson, la lasagne, les soufflés, croustades et roulades. La viande et la volaille peuvent également y être cuits. En fait, tout ce qui peut cuire dans le four de rôtissage peut cuire dans le four de cuisson, mais pendant une période plus longue.

Faites cuire les gâteaux ensemble sur un étage. Si deux grilles sont utilisées, interchangez l'emplacement de la nourriture afin d'obtenir une coloration uniforme, comme vous le feriez avec n'importe quel autre four séparé en zones thermiques.

Comme pour le four de rôtissage, les plats à rôtissage et à cuisson spécialement conçus s'insèrent directement dans les glissières, vous permettant d'utiliser presque chaque pouce carré d'espace de votre four. La nourriture peut être protégée à l'aide de la plaque isolante ou du grand plat à rôtir, ce qui signifie que vous pouvez cuire de façon simultanée des aliments qui nécessitent différentes températures.

Si la nourriture brunit trop rapidement et que vous ne voulez pas la placer dans un autre four, il suffit de glisser la plaque isolante au-dessous de la nourriture pour réduire la chaleur provenant du haut.

Lorsque vous utilisez le four de rôtissage pendant une longue période, par ex. pour un repas complet, la température du four de cuisson pourrait également augmenter. Il sera par conséquent nécessaire d'ajuster la cuisson. Les suggestions suivantes vous seront utiles en ce sens.

1. Lorsque vous placez la nourriture dans le four de cuisson, assurez-vous que la plaque isolante est disposée directement au-dessus du plat pendant l'entièreté de la période de cuisson.
2. De plus, il pourrait être nécessaire d'abaisser la position de la grille.
3. Lorsque vous cuisez des aliments qui nécessitent une longue période de cuisson, comme les gâteaux aux fruits riches, placez le gâteau dans la quatrième position de grille de four en plaçant la plaque isolante directement au-dessus pour environ 3/4 d'heure. Déplacez la plaque isolante vers le centre du four de mijotage. Transférez le gâteau sur cette grille et jusqu'à la cuisson complète.
4. Une autre solution est de laisser le four de cuisson refroidir pendant environ 4 heures avant de l'utiliser.

REMARQUE : Une plaque de métal perforée détachée est placée au-dessus du four de cuisson afin d'optimiser la cuisson. Elle doit demeurer en place en tout temps lorsque la cuisinière est en marche.

Le four à cuisson lente



Le four à cuisson lente peut être décrit comme un four de continuation. Il continue de cuire la nourriture préchauffée ailleurs dans la cuisinière, à l'exception des meringues, qui sont asséchées plutôt que « cuites ».

Orientation de l'utilisateur

- Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons l'usage des casseroles AGA avec une base épaisse et des couvercles d'empilage.
- Idéalement, amener les pièces de viande et de volaille à la température de cuisson dans le four de rôtissage pour 30 à 45 minutes, puis les transférer au four de mijotage.
- Cette méthode ne s'applique pas aux viandes et volailles farcies.
- Assurez-vous que la température interne du porc et de la volaille atteigne au moins 167 °F (75 °C).
- Toujours amener les soupes, casseroles et liquides à ébullition avant de les mettre au four.
- Toujours faire dégeler les aliments complètement avant de les cuire.
- Les légumes-racines cuisent mieux lorsque coupés en petits morceaux.
- Ajuster l'assaisonnement et l'épaisseur à la fin de la période de cuisson.
- Plusieurs légumineuses et haricots, par ex. les haricots rouges secs, doivent bouillir pendant au moins 10 minutes après le trempage avant d'être ajouté à un plat quelconque.

La plaque du dessus

La plaque du dessus est la surface émaillée entourant les plaques chauffantes. Elle se réchauffe lorsque les plaques chauffantes de l'AGA Dual Control sont utilisées. Même s'il ne s'agit pas d'une surface de cuisson, vous pouvez récupérer la chaleur à d'autres fins utiles, ce qui finit plus souvent qu'autrement par vous sauver temps et vaisselle! Cela comprend, par exemple, de faire réchauffer le miel ou le sirop dans un pot, de faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol (vous évitant d'avoir à salir une casserole), mais tâchez de poser le bol sur un tapis de liège ou un linge plié pour éviter d'endommager l'émail. Même s'il s'agit d'une surface durable et résistante, l'émail vitreux est en vitre et les égratignures y apparaissent clairement!

Lorsque chaude, la plaque du dessus peut être utilisée pour réchauffer une tasse de thé ou de café ou pour sécher les plats, éplucheurs ou pièces de malaxeurs ou de robots culinaires.

Les plaques chauffantes

Les plaques chauffantes sont opérées manuellement.

La plaque d'ébullition est située sur la gauche et la plaque à feu doux est située sur la droite de l'AGA Dual Control. La plaque d'ébullition est la plus chaude alors que la plaque à feu doux est la moins chaude des deux. Elles sont toutes deux dotées d'éléments électriques encastrés dans la fonte et qui se réchauffent en 11 et 8 minutes, respectivement. Les plaques chauffantes sont complètement indépendantes des fours.

Cela signifie que l'AGA Dual Control diffère de la cuisinière AGA traditionnelle à accumulation de chaleur au sens que les plaques chauffantes peuvent être utilisées pendant l'entièreté de la période de cuisson des plats appropriés, car le modèle maintient la chaleur des plaques chauffantes, tandis que la cuisinière AGA traditionnelle continue la cuisson sur une température en baisse. Par conséquent, nous recommandons de commencer la cuisson sur les plaques chauffantes avant de transférer la nourriture au four. Cela est possible avec l'AGA Dual Control, mais n'est pas nécessaire. Avec l'AGA Dual Control, par exemple, il est possible de cuire un plat de pâte avec la sauce entièrement sur les plaques chauffantes.

L'entièreté de la plaque chauffante peut être utilisée pour la cuisson et une seule plaque peut accueillir plusieurs poêles à la fois. Les plaques chauffantes sont un peu plus élevées que la plaque du dessus, de façon à prévenir les égratignures accidentelles lorsque les poêles sont tirés sur le côté. Ne pas traîner les outils de cuisine d'une plaque à l'autre, car cela pourrait endommager l'émail.

Les couvercles en acier inoxydable sont rabattus sur les plaques chauffantes lorsque ces dernières sont inutilisées. Lorsque les plaques chauffantes sont en « marche », les couvercles isolants sont chauds. Nous

recommandons fortement de ne rien poser (comme une bouilloire, casserole ou plat de cuisson) directement sur les couvercles isolants, car les égratignures y apparaissent clairement – investissez dans une paire de coussins de cuisson pour protéger les surfaces si les couvercles sont utilisés comme surface de repos!

Gardez les plaques chauffantes exemptes de nourriture ou de miettes incrustées en les frottant avec la brosse d'acier fournie avec votre AGA. Voir page 22 pour des détails de nettoyage.

Contrôle de la plaque chauffante

Pour mettre la plaque d'ébullition  ou la plaque à feu doux en marche, mettre le bouton de contrôle dans la position .

Pour mettre en marche les deux plaques, mettre le bouton en position .

La plaque d'ébullition

La plaque la plus chaude, la plaque d'ébullition, est utilisée pour faire bouillir, griller ou sauter des aliments - c.-à-d. tout ce qui nécessite une chaleur élevée. Les légumes verts conservent leur couleur lorsque bouillis rapidement ici. Vous pouvez aussi utiliser un cuiseur à vapeur au-dessus d'une casserole pour faire cuire plus d'un légume à la fois.

Lorsque vous faites sauter ou cuisez des aliments qui ont tendances à éclabousser, nous vous recommandons l'utilisation d'un pare-éclaboussure AGA, qui protège le couvercle isolant de la saleté et vous épargne donc du nettoyage ! Il suffit de mettre le pare-éclaboussure dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle entre deux assiettes.

Veuillez garder à l'esprit que la plaque d'ébullition est trop chaude pour cuire des aliments directement dessus.

La plaque à feu doux

La plaque à feu doux est la moins chaude des deux plaques chauffantes, ce qui la rend utile pour les recettes nécessitant un feu moins élevé, comme les sauces, les œufs brouillés, le lait chaud, la friture lente, les soupes et les légumes-racines. De plus, on peut cuire de la nourriture directement dessus, comme un grill plat. Cela s'avère indispensable pour cuire les sandwichs grillés, les quesadillas, les scones, faire revenir des pétoncles ou même un œuf frit sans gras! Le pain à cuisson lente peut être fait sur la plaque à feu doux. Nul besoin d'utiliser le grille-pain AGA pour ce faire.

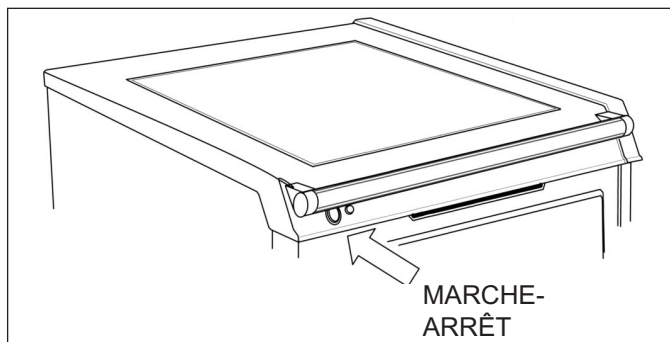
De la même taille que la plaque d'ébullition, la plaque à feu doux est usinée plate pour offrir la meilleure surface de contact possible avec les casseroles, poêles à grillade, poêles à frire et la bouilloire AGA.

Voir page 22 pour les détails de nettoyage.

AGA DC5 (armoire chauffante)

Four à cuisson lente et four de réchauffement

Ces fours sont chauffés par un seul élément à l'arrière de la cavité du four actionnés, au besoin, en appuyant sur le bouton MARCHE-ARRÊT (ON-OFF) situé à l'arrière du côté gauche de la plaque du dessus de l'armoire chauffante. Ces fours ne sont pas en fonte à l'intérieur.



Four à cuisson lente

Ce four émet une chaleur de convection qui en fait l'idéal pour de plus longues périodes de cuisson, surtout de nuit, par exemple pour les gâteaux de célébration riches ou aux fruits. Ce four pourrait également mieux se prêter à la cuisson de meringues.

À ne pas oublier lors d'une cuisson lente :

- Préchauffer les fours pendant 30 minutes avant de commencer la cuisson.
- Faire bouillir les casseroles, soupes, etc. sur la plaque chauffante et mettre la viande au four de rôtissage avant de les mettre au four à cuisson lente.
- Assurez-vous que les casseroles contiennent suffisamment de liquide, surtout si elles doivent cuire sur une longue période.
- Recouvrez les casseroles avec les couvercles ou du papier d'aluminium pour retenir l'humidité des aliments lors de la cuisson.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'espace dans le four pour tous les plats avant de commencer à préparer la nourriture.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont très chauds avant de manger et atteindre 167°F (75°C) de température interne.
- Faites toujours entièrement décongeler la nourriture congelée avant de la cuire.

Il est également possible de faire des meringues blanches bien croustillantes à l'aide du four à cuisson lente.

Les périodes de cuisson au four à cuisson lente dépendront de la température, de la quantité et du type de plat cuisiné. En règle générale, on recommande un minimum de 2 h de cuisson pour les casseroles.

Surveillez la nourriture jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisé avec le four.

Le four mijotage peut être décrit comme un four de maintien. Il continue à faire cuire la nourriture qui a été mis à chauffer ailleurs sur la cuisinière à l'exception des meringues qui sont desséchées plutôt que «cuite».



Conseils d'ordre général

La première fois qu'elle est mise en marche, l'AGA émet une odeur pendant un court instant. Cela est simplement dû à l'huile protectrice qui brûle sur les plaques chauffantes. Essuyez l'intérieur des couvercles au moment où l'AGA se réchauffe afin d'éviter qu'un film de cette huile ne se dépose à l'intérieur.

Les points suivants visent à vous aider à faire la transition d'une cuisinière sans accumulation de chaleur au style de cuisson AGA. Ce livret AGA est une introduction fort utile à la cuisinière.

Pour tirer le meilleur parti possible de la cuisinière, suivre soigneusement les points suivants.

1. Fermer les couvercles isolants lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyer régulièrement les plaques chauffantes avec la brosse en acier.
3. Pour un contact optimal avec la plaque chauffante, utiliser des outils de cuisine avec un fond plat.
4. Pour fermer les portes du four, s'assurer de les soulever et de les poser dans les encoches.
5. Cuire autant que possible dans les fourneaux de façon à conserver la chaleur et réduire les odeurs de cuisson et de condensation.
6. Ne pas laisser les portes de fourneau ouvertes pour de longues périodes durant la cuisson ou le préchauffage.

Le four de rôtissage peut également être utilisé pour grillé ou, au fond du four, pour sauter des aliments.

- Pour une cuisson optimale, utiliser les outils de cuisine et articles culinaires en fonte AGA. Leur fond plat procure la meilleure surface de contact possible avec les plaques chauffantes.
- Les poêles AGA peuvent être empilées dans le four à feu doux. Cela se révèle particulièrement utile pour cuire des légumes à la vapeur ou garder des sauces au chaud.
- Ranger la plaque isolante à l'extérieur de l'AGA. L'utiliser à froid dans le four de rôtissage pour dévier la chaleur provenant du dessus du four de façon à modérer la chaleur au-dessous. Elle peut également servir de plaque de cuisson.
- Vous trouverez un guide de cuisson AGA à la page 20. Visitez le www.agamarvel.com pour connaître le calendrier des démonstrations AGA à venir et bien plus encore.

Guide de cuisine avec l'AGA

Voici un guide rapide à l'utilisation du four.

FOURS AGA

RÉGLAGE DU FOUR DE RÔTISSAGE

- Grillades
- Scones
- Pâtisseries
- Pain
- Pouding Yorkshire
- Rôtis
- Sautés

RÉGLAGE DU FOUR DE RÔTISSAGE

- Gâteaux
- Biscuits
- Poisson
- Pâte chinois, hachis Parmentier
- Lasagne
- Soufflés
- Sablés

FOUR A CUISSON LENTE

- Casseroles
- Bouillons
- Pudding au lait
- Meringues
- Gâteau aux fruits riche

TEMPÉRATURE DU FOUR

ÉLEVÉE

- **Haut** - grillades
- **2e niveau** - scones, petites pâtisseries, grillades
- **3e niveau** - petits pains, pouding Yorkshire
- **4e niveau** - rôtis, volailles
- **Grille à la base du four** - minches de pain, tartes, légumes rôtis
- **Grille de fond sur la base du four** - quiches, tartes

MOYENNE

- **Vers le haut** - gâteaux, certain biscuits, petits gâteaux
- **Milieu** - poisson, soufflés, pâte chinois et hachis Parmentier, lasagne
- **Grille à la base du four** - sandwiches Victoria, shortbread, sablé et gâteaux au fromage

BASSE

Pour les casseroles, les bouillons, poudings au lait, et autres plats similaires, préchauffez dans l'AGA puis transférez au four à feu doux (sauf pour les meringues). Les gâteaux aux fruits riches peuvent être cuits ici pendant une longue période sur la grille placée à la base du four.

INSTALLER LES GRILLES DE FOUR

Si vous utilisez les grilles pour la première fois, voir les fig. 4- 7.

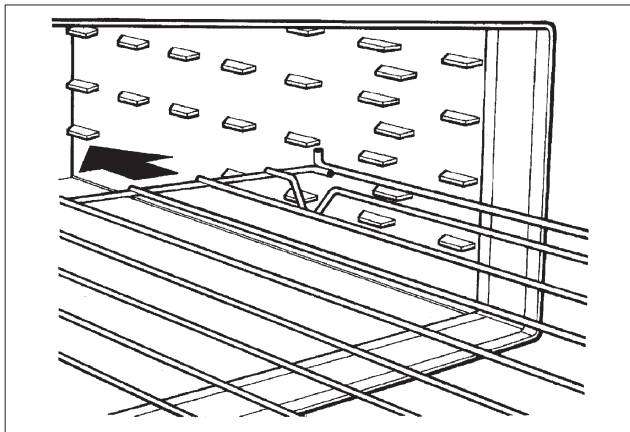


fig 4

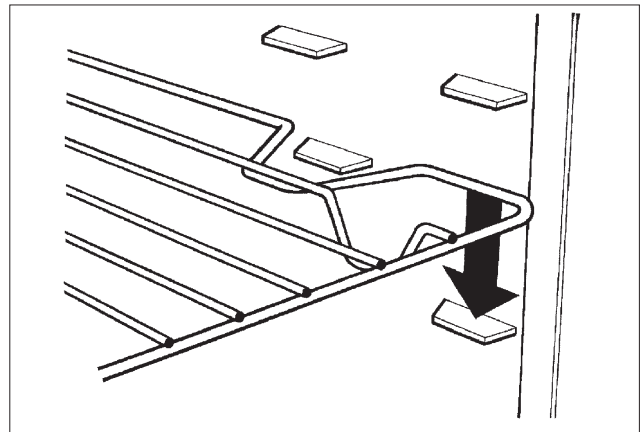


fig 5

RETIRER LES GRILLES DE FOUR

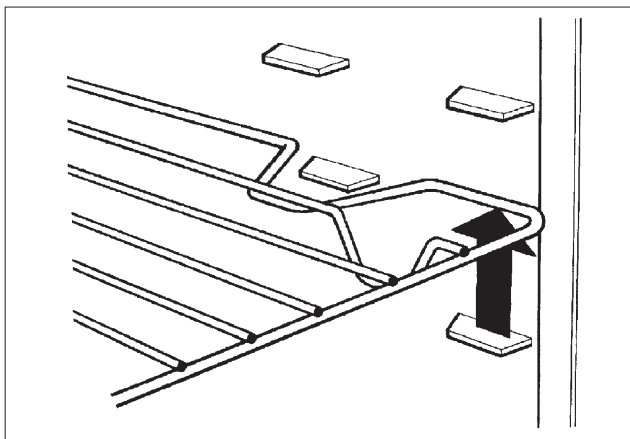


fig 6

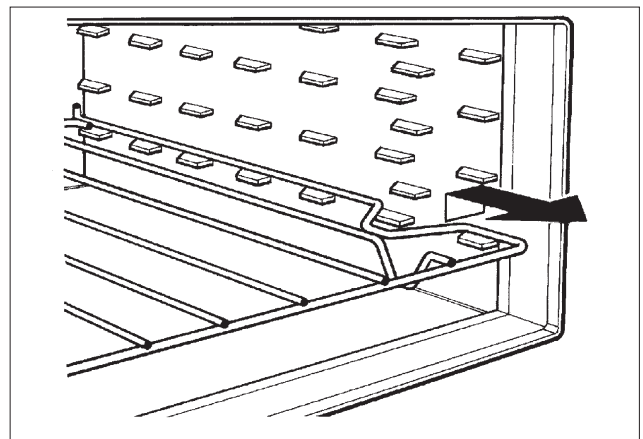


fig 7

INSTALLER ET RETIRER LES PORTES DU FOUR

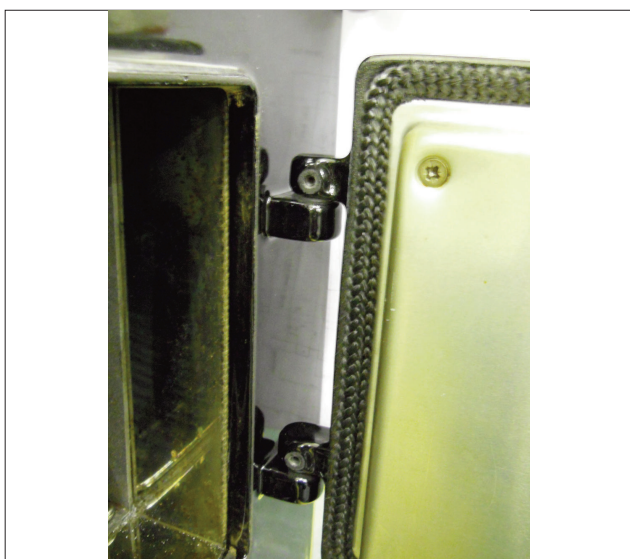


fig 8

EMPLACEMENT DES
CHARNIÈRES DE PORTE

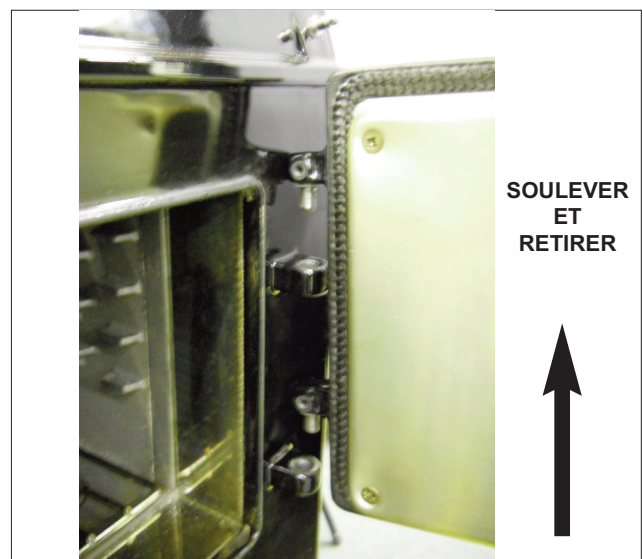


fig 9

ASSUREZ-VOUS QUE LA PORTE EST
OUVERTE AVANT DE LA SOULEVER ET DE
LA RETIRER DE FAÇON À ÉVITER
D'ENDOMMAGER L'ÉMAIL

Entretien et nettoyage

 **NE PAS OUBLIER : ATTENTION À L'APPAREIL S'IL EST CHAUD.**

 **NE PAS NETTOYER VOTRE CUISINIÈRE AVEC UN NETTOYEUR À VAPEUR.**

 **NE PAS UTILISER DE TAMPON ABRASIF, DE NETTOYANTS CAUSTIQUES, DE NETTOYANTS À FOUR OU DE GRATTOIR DE MÉTAL POUR NETTOYER LES SURFACES DE L'ÉMAIL.**

 **NETTOYER LE PANNEAU DE COMMANDE AVEC UN LINGE HUMIDE ET DE L'EAU CHAUDE SAVONNEUSE.**

 **NE PAS UTILISER DE PULVÉRISATEUR ÉLECTRIQUE OU DE NETTOYANT À FOUR SUR LE PANNEAU DE COMMANDE.**

Plaque du dessus et plaque frontale

La meilleure façon de nettoyer la plaque du dessus et la plaque frontale est d'éponger les renversements aussitôt qu'ils se produisent. Il pourrait être utile, pour ce faire, de garder un linge humide à portée de main. La nourriture incrustée est plus difficile à nettoyer, mais cela est généralement possible à l'aide du nettoyant d'émail vitreux AGA ou d'une autre crème nettoyante douce et d'un linge humide ou, si nécessaire, un tampon de nylon récurant. Nettoyer immédiatement les dégâts de lait, jus de fruit ou de substances contenant de l'acide sur la cuisinière. Nettoyer également les traînées de condensation sur la plaque frontale autour des portes du four, à défaut de quoi l'émail vitreux pourrait être décoloré de façon permanente.

Pour garder les surfaces d'émail vitreux propres et brillantes, il suffit généralement de les frotter quotidiennement avec un linge imbibé d'eau savonneuse, puis de les sécher immédiatement afin d'éviter les traînées. Les e-cloths AGA se prêtent merveilleusement à cette tâche.

Garder à l'esprit que la plaque du dessus et les couvercles polis s'égratignent facilement si des ustensiles ou poêles y sont traînés.

Couvercle isolant et habillage de la porte du four

Le meilleur moyen de garder les habillages propres est de les frotter après la cuisson de façon à ce que les éclaboussures n'y adhèrent pas (attention avec une cuisinière chaude). Nettoyer les habillages lorsqu'ils sont froids et que la cuisinière ne fonctionne pas.

L'habillage des couvercles isolants (intérieur du couvercle) - il est recommandé d'utiliser un pare-éclaboussure AGA pour garder l'habillage exempt d'éclaboussures de graisse (disponible chez votre spécialiste AGA). Il est plus judicieux de nettoyer les habillages sales lorsque les plaques chauffantes sont froides. Nettoyer les habillages avec de l'eau chaude savonneuse ou une crème nettoyante. En cas d'incrustation sévère, frotter un tampon imbibé de savon

dans un mouvement circulaire. La première fois que vous utiliserez un tampon imbibé de savon, vous verrez les marques circulaires. Ces dernières sont toutefois réduites et la surface des habillages brille plus avec chaque utilisation. Ne pas utiliser trop d'eau, et s'assurer que les habillages sont secs avant de refermer les couvercles.

Habillages de la porte du four - nettoyer les habillages avec de l'eau chaude savonneuse ou une crème nettoyante. Pour nettoyer les habillages en profondeur, placer une serviette sur la surface de travail, retirer prudemment la porte du four (elles sont lourdes) et la placer, avec l'émail vers le bas, sur la serviette. Nettoyer avec un tampon imbibé de savon pour retirer les tâches tenaces. Ne pas submerger les portes dans de l'eau, car elles sont remplies d'un matériau isolant que l'humidité excessive endommagerait. Nul besoin de mentionner que les portes du four ne vont pas au lave-vaisselle! Les sécher avant de les replacer, avec prudence, sur leurs charnières.

Le dessus des couvercles isolants - ceux-ci sont faits en acier inoxydable et peuvent être gardés propres en les frottant avec un linge humide, puis en les polissant - les e-cloths d'AGA se prêtent très bien à cette tâche, car ils sont non pelucheux et écologiques. Les nettoyants AGA pour l'acier inoxydable et le chrome sont recommandés pour garder les couvercles isolants propres et brillants. Ils sont disponibles auprès de votre spécialiste AGA local.

Plats à rôtir

Les plats à rôtir émaillés fournis avec l'AGA Dual Control devraient être nettoyés, voire submergés si nécessaires, dans de l'eau chaude savonneuse. Il est également possible d'utiliser un tampon récurant en nylon. Ils vont également au lave-vaisselle, mais cela finit à la longue par ternir leur apparence.

Réparation et garantie

- Dans l'éventualité où votre appareil nécessiterait d'être réparé, veuillez contacter AGA Marvel ou votre détaillant AGA.
- Faire réparer votre cuisinière uniquement par un installateur qualifié provenant d'un spécialiste AGA autorisé.
- Ne pas modifier la cuisinière.
- Utiliser uniquement des pièces approuvées par le fabricant.
- La garantie de l'appareil ne couvre pas l'utilisation commerciale.

Pour un usage efficace et sécuritaire de cet appareil, il est important d'en faire l'entretien à intervalles réguliers tel que recommandé par votre détaillant AGA. La cuisinière devrait être mise à l'ARRÊT à l'avance de l'entretien de façon à lui laisser assez de temps pour refroidir.

IL EST IMPOSSIBLE DE FAIRE L'ENTRETIEN D'UN APPAREIL CHAUD.

Garantie

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi une cuisinière AGA. Nous avons la certitude que la performance de votre nouvelle cuisinière AGA et que le service continu que vous recevrez sauront vous impressionner.

TRANQUILITÉ D'ESPRIT

Chaque nouvelle cuisinière AGA qui quitte l'usine pour être installée par un détaillant AGA approuvé est accompagnée d'une garantie de 5 ans sur les pièces (à l'exception de certaines pièces consommables - voir ci-dessous pour plus de détails). Cela comprend également tous les frais de main-d'œuvre pour les 12 premiers mois.

RÉSEAU DE DISTRIBUTION ET D'ENTRETIEN

AGA a mis sur pied un réseau international de distributeurs et de service avec des spécialistes pleinement formés en entretien pour soutenir votre AGA durant la période de garantie. La boutique approuvée effectuant l'installation de votre AGA est responsable de fournir cette garantie.

Vous n'aurez rien à déboursier pour les pièces de rechange, dans la mesure où :

- Un vice est constaté sur l'appareil.
- La pièce concernée de l'AGA est encore couverte par la garantie.
- L'entretien régulier a été effectué conformément aux instructions du fabricant par des ingénieurs AGA autorisés et avec des pièces de rechange approuvées. Le livret d'entretien doit être également rempli de façon appropriée.

Il n'y a pas de frais de main-d'œuvre pendant les 12 premiers mois de la garantie.

Des frais d'appel de service pourraient s'appliquer si :

- Le spécialiste AGA autorisée qui se présente à votre domicile ne trouve aucun problème avec l'AGA.
- L'appareil a plus de 12 mois.
- Il est jugé que l'appareil a été utilisé de façon non conforme.

Veuillez noter que les factures pour les travaux de réparation effectués par un tiers durant la période de garantie ne seront pas acceptées.

Dans le cas d'un dysfonctionnement de l'appareil durant la période de garantie, veuillez contacter votre fournisseur de services. Ce dernier enverra un technicien sur place dès que possible.

Ce qui n'est pas couvert par la garantie

- Les pièces consommables
- Les frais de main-d'œuvre qui ne sont pas directement en lien avec la réparation ou le remplacement d'une composante défectueuse.
- Toute perte consécutive.
- Les dommages accidentels ou esthétiques.
- Les services de prévention et d'entretien de routine.
- Toute composante/commande externe non fournie par AGA.

ENTRETIEN RÉGULIER

Il est essentiel de faire faire l'entretien régulier de votre cuisinière AGA pour qu'elle fonctionne de façon efficace et sécuritaire.

Étant donné que votre AGA peut fonctionner de façon continue, il est important de s'assurer que l'entretien régulier est effectué par le service AGA ou par votre distributeur AGA autorisé. Seules des pièces de rechange AGA originales peuvent être utilisées.

Veuillez prendre note que l'entretien de routine selon les instructions du fabricant sont une condition du contrat de garantie.

Afin de garantir que votre AGA reçoit cet entretien essentiel, veuillez contacter le service AGA ou votre distributeur, qui se fera un plaisir de vous aider.

Intervalles d'entretien

(certains modèles peuvent varier)

AGA à accumulation de chaleur électriques ou au gaz - tous les 12 mois
AGA électrique 13 ampères - entretien intérimaire aux 2 1/2 ans
Dual Control et - entretien complet aux 5 ans (60 mois)
AGA Total Control

**LES PIÈCES CONSOMMABLES NE SONT PAS
COUVERTES PAR CETTE GARANTIE**

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas les produits qui ont été modifiés par le client ou un tiers. Les matériaux, pièces de rechanges et outils spécifiques doivent correspondre à ceux recommandés par AGA.

La garantie ne couvre pas l'usage non conforme, l'abus ou les dommages dus aux chocs. La corrosion induite par l'usage incorrect de nettoyeurs chimiques ou de matériaux de nettoyage abrasifs sur les composantes en acier inoxydable est également exclue.

La garantie exclut formellement l'usage commercial. Les appareils sont destinés à un usage domestique seulement.

Cette politique s'applique aux produits qui porte la plaque signalétique et la marque de commerce AGA.

(les outils et accessoires culinaires AGA sont couverts par une politique séparée)

Les conversions des combustibles ne sont pas couvertes.

**CETTE GARANTIE N'AFFECTE EN RIEN LES
DROITS LÉGAUX DU PROPRIÉTAIRE**

**Pour des conseils ou de plus amples
informations, contactez votre
spécialiste AGA local.**

En raison de la politique d'amélioration continue
des produits d'AGA Marvel, la société se réserve
le droit de modifier les exigences et d'apporter des
modifications aux appareils décrits et illustrés en
tout temps.



Fourni par

AGA Marvel
1260 E. Van Deine St.
Greenville, MI 48838

Entreprise (616) 754-5601
Fax (616) 754-9690
Numéro sans frais 800-223-3900

www.agamarvel.com