



AGA DUAL CONTROL

Gaz Naturel

Modèles : DC3G

Instructions d'utilisation

DANGER: LE FAIT DE NE PAS RESPECTER EXACTEMENT LES INFORMATION CONTENUES DANS CE MANUEL PEUT SE RADUIRE PAR UN INCENDIE QU UNE EXPLOSION POUVANT ENTRAÎNER DES DEGATS MATERIELS, DES BLESSURES OU MEME LA MORT.

- NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES EMANATIONS OU LIQUIDES INFLAMMABLES A PROXIMITE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.
- **QUE DEVEZ-VOUS FAIRE SI VOUS DETECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER UN APPAREIL MENAGER QUEL QU'IL SOIT.
 - NE TOUCHEZ A RIEN D'ELECTRIQUE .
 - N'UTILISEZ PAS LE TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.
 - APPELEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE DU GAZ DE CHEZ UN VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU SERVICE DU GAZ.
 - SI LA COMPAGNIE DU GAZ NE REpond PAS, APPELEZ LES POMPIERS.
- L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ETRE REALISES PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIE, UNE SOCIETE D'ENTRETIEN OU LA SOCIETE DISTRIBUTRICE DU GAZ.

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

IMPORTANT : CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

IMPORTANT : CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Usage approuvé aux É.-U./Canada

02/16 EOPI 516914

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
Sécurité du produit	4
Instructions de sécurité importantes	5
N° de série	6
Santé et sécurité	6
Introduction	7
Une brève description - AGA DC3G	8
L'équipement fourni avec votre AGA Dual Control	9 - 10
Opération de l'AGA Dual Control	11
Le témoin de chaleur du four	12
Le four de rôtissage	13
Le four de cuisson	13
Le four à cuisson lente	14
La plaque du dessus	15
Les plaques chauffantes	15
Contrôle de la plaque chauffante	15
La plaque d'ébullition	15
La plaque de mijotage	15
Commandes de brûleur	16 - 17
Conseils d'ordre général	18
Guide de cuisine AGA	19
Installation des grilles du four	20
Retrait des grilles du four	20
Entretien et nettoyage	21
Fonte émaillée	21
Articles culinaires émaillés	21
Fours en fonte et plaques chauffantes	21
Couvercle et habillage de portes/couvercles de four	22
Réparation et garantie	23 - 24

SÉCURITÉ DU PRODUIT

MEANING/DESCRIPTION	SYMBOLE	SIGNIFICATION/DESCRIPTION
<p>WARNING/CAUTION</p> <p>An appropriate safety instruction should be followed or caution to a potential hazard exists.</p>		<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Suivre les consignes de sécurité appropriées afin d'éviter les accidents potentiels.</p>
<p>DANGEROUS VOLTAGE</p> <p>To indicate hazards arising from dangerous voltages.</p>		<p>TENSION DANGEREUSE</p> <p>Pour indiquer les dangers résultant des tensions dangereuses.</p>
<p>PROTECTIVE EARTH (GROUND)</p> <p>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.</p>		<p>CONDUCTEUR DE PROTECTION</p> <p>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.</p>
<p>HEAVY</p> <p>This product is heavy and reference should be made to the safety instructions for provisions of lifting and moving.</p>		<p>LOURD</p> <p>Ce produit est lourd et doit être soulevé/déplacé conformément aux instructions de sécurité.</p>
<p>DISCONNECT MAINS SUPPLY</p> <p>Disconnect incoming supply before inspection or maintenance.</p>		<p>DÉBRANCHER L'ALIMENTATION SECTEUR</p> <p>Débrancher la tension d'entrée avant toute inspection ou maintenance.</p>
<p>REFER TO MANUAL</p> <p>Refer to relevant instructions detailed within the product manual.</p>		<p>ATTENTION, SURFACE BRÛLANTE</p> <p>Reportez-vous aux instructions applicables indiquées dans le manuel du produit.</p>

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



L'UTILISATION INCORRECTE 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

Les enfants sont plus sensibles à la chaleur que les adultes.

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.

Ne pas laisser les récipients de cuisson de graisse autour de l'appareil.

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.

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.

N° 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

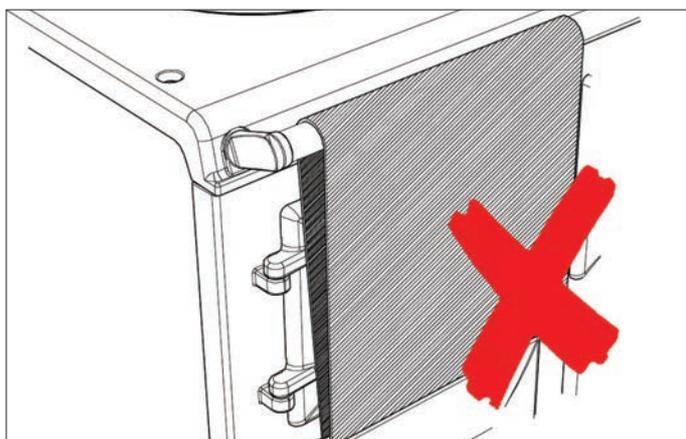
IMPORTANT

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

Étouffer les flammes sur la table de cuisson avec une couverture anti-feu à la place de mettre la casserole 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 raccrochez pas torchons sur le côté gauche de la main courante AGA. Cela sera obstruer l'évent air peut entraîner une augmentation excessive de la température à la centrale et empêche l'accès facile aux commandes.**



 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 première fois qu'elle est mise en marche, la cuisinière AGA émet une odeur et un peu de fumée. Ceci est normal et sans danger. Cela 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

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. En combinant les avantages du fer aux éléments de plaque chauffante de classe industrielle, le réchauffement des plaques chauffantes est rapide. Vous pouvez ainsi les utiliser individuellement 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 ne l'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 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 DC3G



L'AGA DC3G 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.

Plaques d'ébullition

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

Plaques de mijotage

La plaque de mijotage sert à la cuisson lente, par ex. pour les sauces ou les casseroles, et peut être utilisée pour cuire directement les sandwiches grillés, les crêpes, les œufs frits sans gras et les 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 ce genre de four permet de rehausser les saveurs et d'attendrir les viandes les plus coriaces. Très spacieux, il peut accueillir plusieurs plats en même temps : soupes, casseroles, riz, carottes cuits à la vapeur et poires pochées peuvent tous cuire simultanément sans risque de brûler.

L'équipement fourni avec votre AGA Dual Control



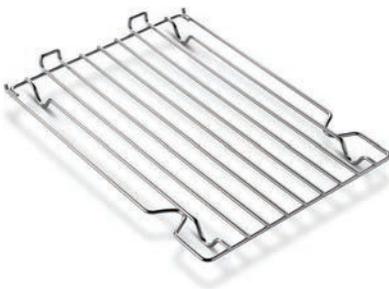
Grand plat à rôtir avec gril à griller

Conçu pour coulisser 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 pour 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 à griller

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 pommes de terre rôties, mais aussi des brownies ou des gâteaux. Seul, le gril pour 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 20 pour repérer l'emplacement correct des grilles.

1 plaque isolante

Deux utilisations : 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 la cuisson.

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.

NE PAS LAISSER DANS LES FOURS QUAND ILS NE SONT PAS UTILISÉS.



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.

Cuisine Complémentaires



Outils de cuisines et accessoires AGA

Pour obtenir les meilleures performances de votre appareil, nous recommandons AGA casseroles en acier inoxydable avec les bases tri-core épaisses et les couvercles d'empilage de sorte que l'utilisation maximale de l'espace four est faite et une bouilloire d'eau bouillante pour AGA. AGA accessoires peuvent être consultés à votre revendeur AGA ou en ligne à www.aga-ranges.com



Brosse

Cette brosse sert à nettoyer les miettes et les débris incrustés sur les surfaces de fonte brutes. – Elles risquent en effet de limiter la performance d'ébullition des casseroles et bouilloires. À utiliser sur les plaques chauffantes et les fours. Ne touchez en aucun cas les surfaces émaillées, la brosse pourrait en endommager la finition.

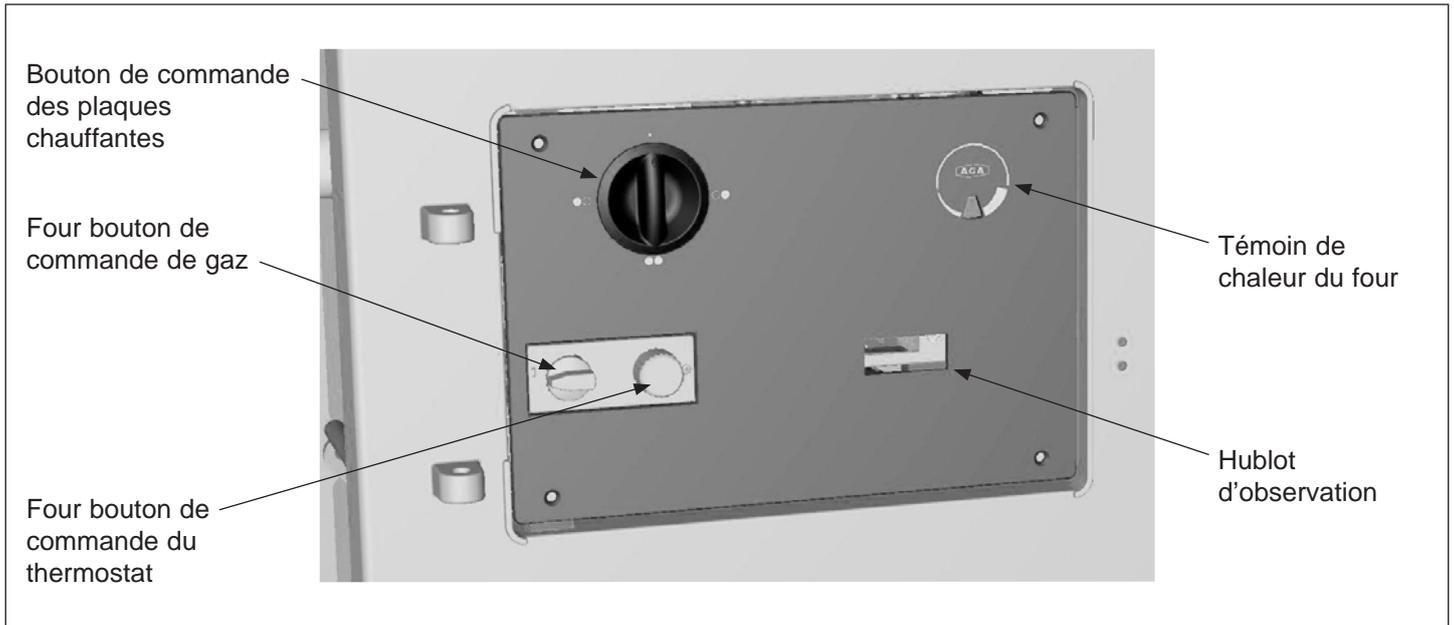


Apprendre à connaître votre AGA

Si vous ne l'avez pas déjà vu une démonstration, contactez AGA concierge de cuisine ou votre Ambassadeur AGA locale pour plus de détails sur le (800) 525-5601. Une démonstration de cuisson va vous montrer comment obtenir le meilleur de votre nouveau AGA et vous donnera des trucs et astuces. Vous aurez également une sélection de AGA ustensiles de cuisine et utilisé.

Opération de l'AGA Dual Control

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



Commande du thermostat - four

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

Le four de rôtissage

pour la cuisson à haute température 425°F - 475°F

Le four de cuisson

pour la cuisson à température moyenne 325°F - 375°F

Le four à cuisson lente

pour la cuisson lente sur une longue période 225°F - 255°F

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 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.

Le témoin de chaleur du four

Le témoin de chaleur du four signale la chaleur présente dans l'AGA, et non la température du four de rôtissage.

La cuisinière AGA est conçue pour fonctionner en continu avec une chaleur optimale.

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. Le témoin est alors complètement vert une fois (fig. 1). Cela peut prendre un certain temps et il faudra environ 2 à 3 heures pour une récupération complète entre chaque utilisation.

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 pendant le cycle



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 faire « griller » dans la partie supérieure et pour faire « 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.

L'avantage de ce four de rôtissage est que toute graisse renversée est tout simplement brûlée lorsque le four est à sa chaleur maximale. Il suffit 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 sur la grille du fond à la base 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. Le temps de cuisson est ainsi plus court.

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 à 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 cuites. 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 une grille. 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 ayant différentes zones thermiques.

Comme avec 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 centimètre 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 à 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.

REMARQUE : RETIREZ TOUJOURS LA PLAQUE ISOLANTE ET LES PLATS À RÔTIR UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE. CELA POURRAIT AVOIR UN EFFET NÉGATIF SUR LA TEMPÉRATURE DU FOUR.

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 toute la cuisson.

Le four à cuisson lente

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



Le four à cuisson lente se caractérise par son processus lent et continu. Il continue de cuire la nourriture préchauffée ailleurs dans la cuisinière, à l'exception des meringues, qui sont asséchées plutôt que « cuites ».

Guide utilisateur - Four à cuisson lente

- Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons l'usage des casseroles AGA avec une base épaisse et des couvercles d'empilage.
- Idéalement, amenez les pièces de viande et de volaille à la température de cuisson dans le four de rôtissage pendant 30 à 45 minutes, puis les transférer dans le four de mijotage. Cette méthode ne s'applique pas aux viandes et aux volailles farcies.
- Assurez-vous que la température interne du porc et de la volaille atteigne au moins 75 °C (167 °F).
- Amenez toujours les soupes, casseroles et liquides à ébullition avant de les placer dans le four.
- Faites toujours dégeler les aliments complètement avant de les cuire.
- Les légumes-racines cuisent mieux lorsqu'ils sont coupés en petits morceaux.
- Ajustez l'assaisonnement et l'épaisseur à la fin de la 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.

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 utiliser la chaleur à d'autres fins. Vous gagnerez ainsi du temps et vous aurez également moins de vaisselle! Vous pouvez, par exemple, faire réchauffer le miel ou le sirop dans un pot, faire fondre du beurre ou du chocolat dans un bol (vous évitant d'avoir à salir une casserole). Pensez cependant à 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, les rayures apparaissent facilement sur l'émail vitrifié!

Lorsqu'elle est 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 mixeur ou de robots culinaires.

Les plaques chauffantes

Les plaques chauffantes sont utilisées 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 qui se réchauffent en 11 et 8 minutes, respectivement. Les plaques chauffantes peuvent être utilisées indépendamment des fours.

L'entièreté de la plaque chauffante peut être utilisée pour la cuisson et une seule plaque peut accueillir plusieurs casseroles 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 qui se rayent facilement. Investissez dans des protections à placer sur les surfaces si le couvercle est utilisé pour poser des casseroles!

Gardez les plaques chauffantes exemptes de nourriture ou de miettes incrustées en les frottant avec la brosse fournie avec votre AGA. Voir page 21 pour les détails de nettoyage.

Contrôle de la plaque chauffante

Pour mettre la plaque d'ébullition en marche, mettez le bouton de commande dans la position  et dans la position  pour la plaque de mijotage.

Pour mettre en marche les deux plaques, mettez 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 cuire des aliments qui ont tendance 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.

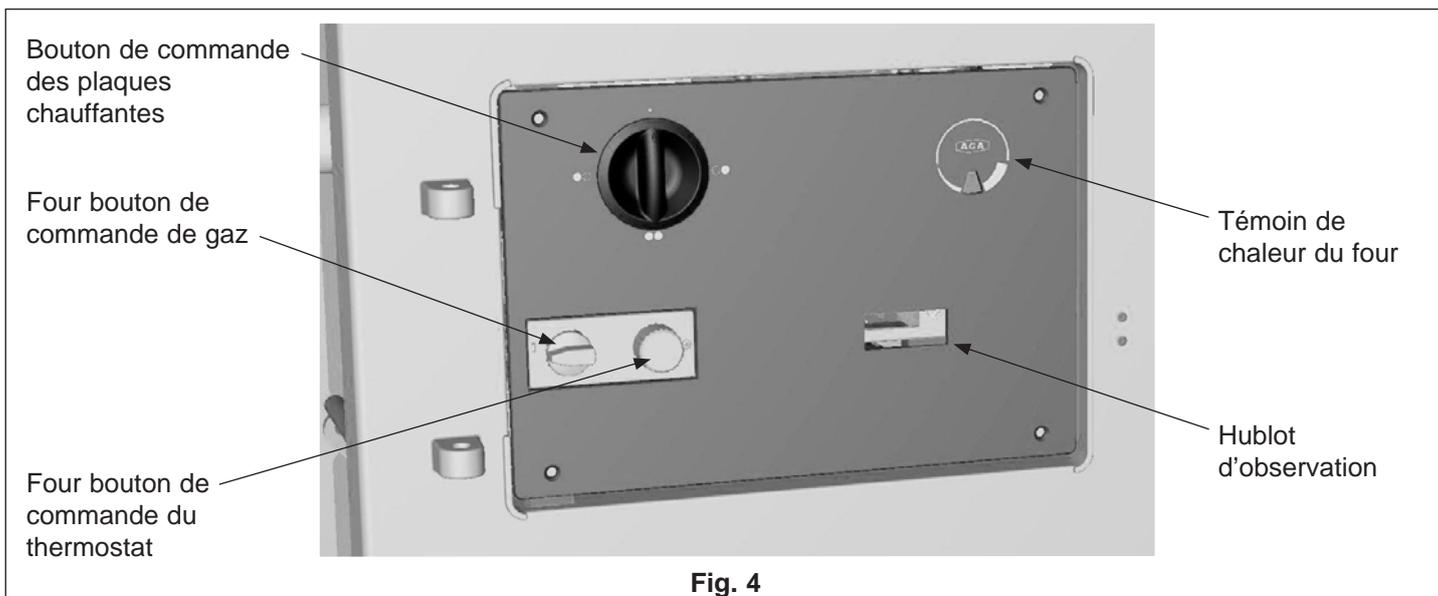
La plaque de mijotage

La plaque à feu doux est la moins chaude des deux plaques chauffantes, ce qui est 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, il est possible de cuire de la nourriture directement dessus, comme un gril plat. Cela s'avère indispensable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les scones, faire revenir des pétoncles ou même un œuf frit sans matière grasse! 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 21 pour les détails de nettoyage.

Commandes de brûleur



Pour allumer le brûleur

Processus d'allumage - Voir Figs. 4 - 10

- 1 Le débit de gaz du brûleur principal se règle avec le bouton du thermostat du four (voir fig. 4). Assurez-vous d'abord que les boutons sont entièrement tournés dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bouton de commande du gaz en position Arrêt (OFF) et le bouton sur le réglage minimum (fine extrémité de la bande blanche).
- 2 Tournez lentement le bouton de commande du gaz Marche/Arrêt (ON/OFF) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position (☞) jusqu'à ce qu'il soit en butée, appuyez et maintenez pendant 5 secondes. (voir fig. 6).
- 3 Continuez d'appuyer sur le bouton tout en tournant plus dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position (●) (voir Fig. 7) (le déclencheur d'étincelles s'active). Continuez à appuyer pendant 10 secondes avec la flamme présente (si rien ne s'allume, recommencez les étapes 2 et 3. Le processus peut être observé par le hublot d'observation).
- 4 Une fois allumé, relâchez le bouton et tournez plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole (●) (voir fig. 8). Le débit du gaz correspond au réglage du thermostat.
- 5 Tournez légèrement le bouton du thermostat du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la bande blanche (position FAIBLE) (voir fig. 9). Laissez dans cette position pendant au moins 60 minutes.

REMARQUE : Position basse de feu est atteint en tournant le bouton de commande du four de gaz progressivement dans la bande blanche jusqu'à petite flamme le long brûleur principal est observé à travers la fenêtre de visualisation.

- 6 Au bout de 30 minutes, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position du milieu sur la bande verte pour obtenir un fonctionnement normal (voir fig. 10).

REMARQUE : Il faudra jusqu'à 24 heures pour tous les fours pour atteindre la température de fonctionnement, l'indicateur de la chaleur du four peut afficher vert avant cette (voir page 11 concernant l'affichage d'indication de la chaleur). Une fois que les températures du four sont à la température de fonctionnement, il peut être nécessaire de faire un réglage fin pour le bouton de commande du four pour atteindre les températures souhaitées. Il est déconseillé de faire d'autres changements à la molette de contrôle une fois la température souhaitée est atteinte.

Si la cuisinière est froide au moment de l'allumage, de la buée peut apparaître sur l'émail. Essayez immédiatement pour éviter les tâches.

SI LA FLAMME VENAIT À S'ÉTEINDRE POUR UNE RAISON QUELCONQUE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (MINIMUM) AVANT DE LA RALLUMER.

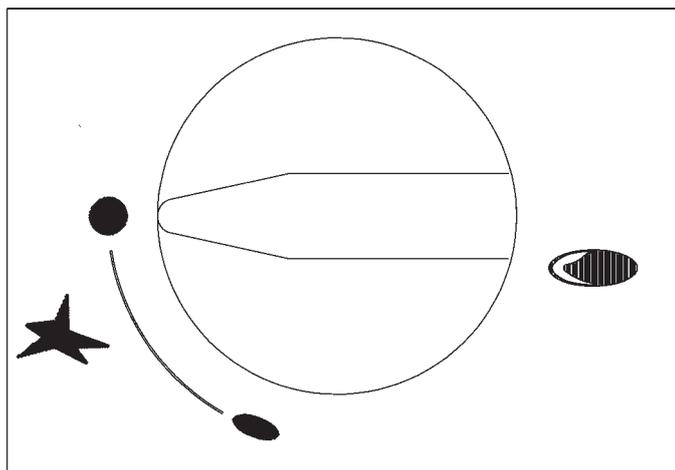
Pour éteindre le brûleur

- 1 Tournez le bouton Marche/Arrêt (ON/OFF) de commande du gaz jusqu'à ce qu'il soit en butée (●).
- 2 Appuyez légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de la position (●) vers la position Arrêt (OFF) (voir fig. 5)

Quand le brûleur est suffisamment froid, il est possible de recommencer le processus d'allumage.

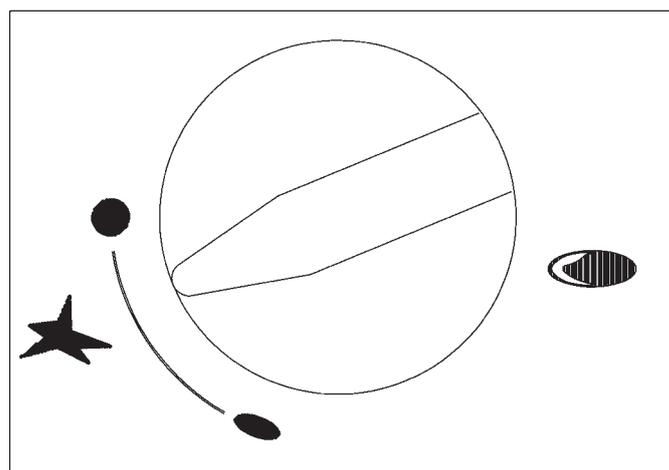
Panne de courant

En cas de panne de courant les fours sur votre appareil continuera à fonctionner. Les plaques de cuisson ne sera pas, mais lorsque l'alimentation a été restaurée.



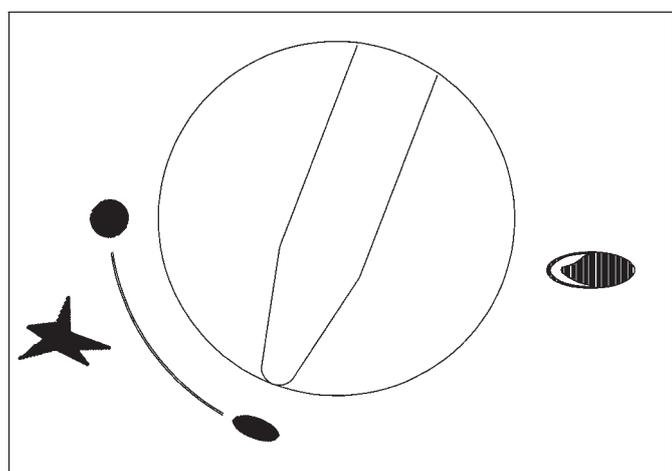
POSITION ARRÊT (OFF)

Fig. 5



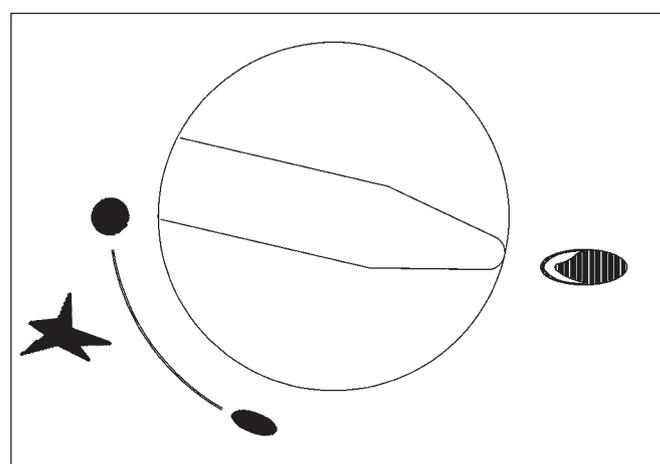
POSITION D'ALLUMAGE

Fig. 6



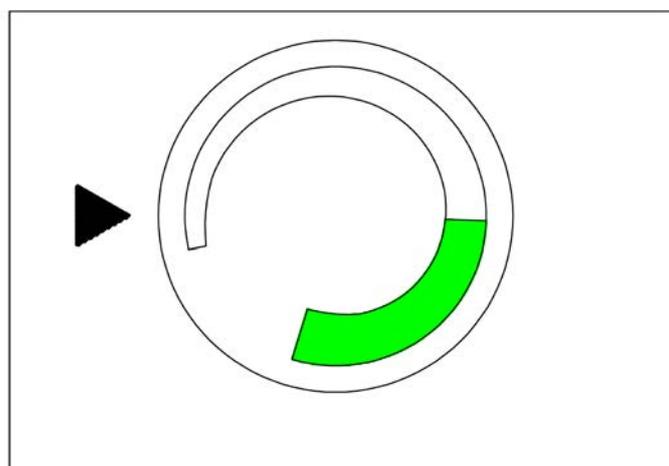
**PRÉSENCE DE FLAMME
POSITION BRÛLEUR**

Fig. 7



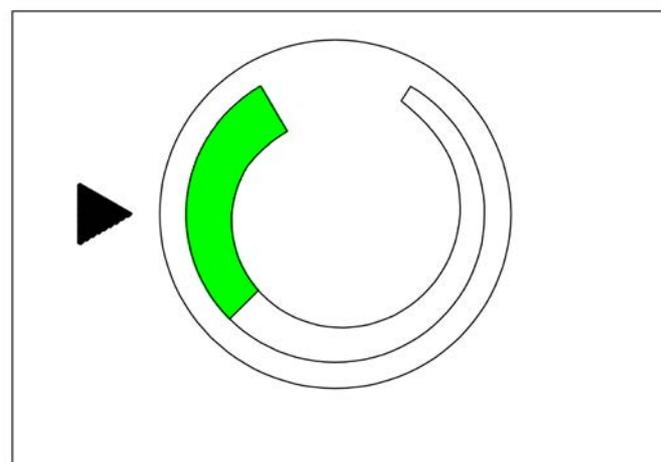
**BRÛLEUR PRINCIPAL
POSITION MARCHÉ (ON)**

Fig. 8



FAIBLE

Fig. 9



FONCTIONNEMENT NORMAL

Fig. 10



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. Essayez 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.

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

- 1 Fermez les couvercles isolants lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
- 2 Nettoyez régulièrement les plaques chauffantes avec la brosse.
- 3 Pour un contact optimal avec la plaque chauffante, utilisez des outils de cuisine avec un fond plat.
- 4 Pour fermer les portes du four, assurez-vous de les soulever et de les poser dans les encoches.
- 5 Cuisez autant que possible dans les fours de façon à conserver la chaleur et réduire les odeurs de cuisson et la condensation.
- 6 Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant 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, utilisez les outils de cuisine et articles culinaires en fonte AGA. Leur fond plat procure la meilleure surface de contact possible avec les plaques chauffantes et le fond du four.
- Les casseroles AGA peuvent être empilées dans le four de mijotage. Cela se révèle particulièrement utile pour cuire des légumes et garder les sauces au chaud.
- Rangez la plaque isolante à l'extérieur de l'AGA. Elle doit être utilisée froide 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 19. Consultez le site www.aga-ranges.com pour en savoir plus sur les prochaines démonstrations AGA et bien plus encore.

Guide de cuisine avec l'AGA

Voici un guide rapide à l'utilisation du four.

FOURS AGA

FOUR DE RÔTISSAGE

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

FOUR DE CUISSON

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

FOUR À CUISSON LENTE

- Casseroles
- Bouillons
- Pouding 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** - miches de pain, tartes, légumes rôtis
- **Grille de fond sur la base du four** - quiches, tartes

MOYENNE

- **Vers le haut** - génoises, certains biscuits, petits gâteaux
- **Milieu** - poisson, soufflés, pâté chinois et hachis Parmentier, lasagne
- **Grille à la base du four** - génoise Victoria, sablés et gâteaux au fromage

BASSE

Pour les casseroles, les bouillons, poudings au lait, et autres plats similaires, préchauffez dans l'AGA, puis transférez dans le four de mijotage (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. 11-14.

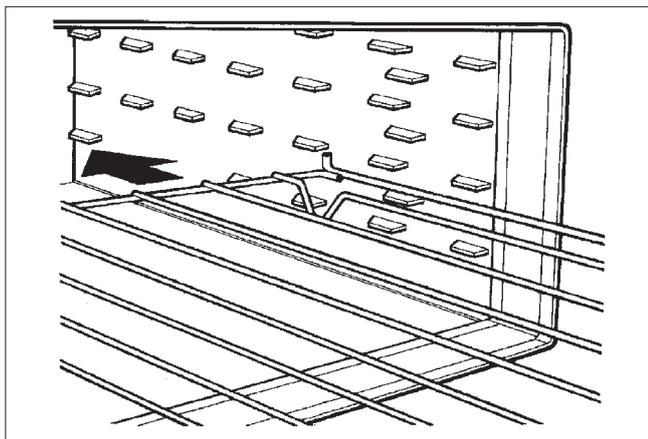


Fig 11

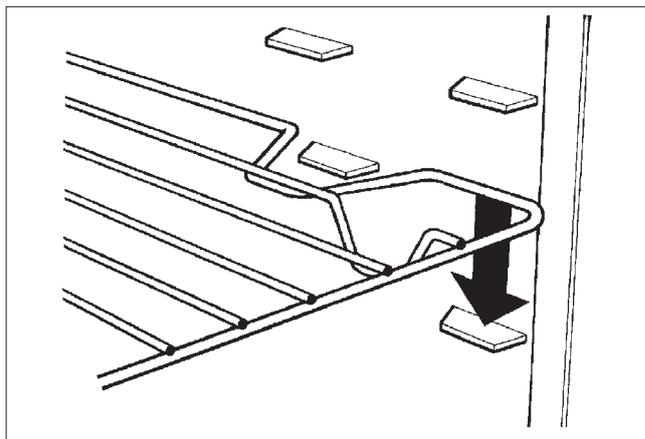


Fig 12

RETIRER LES GRILLES DE FOUR

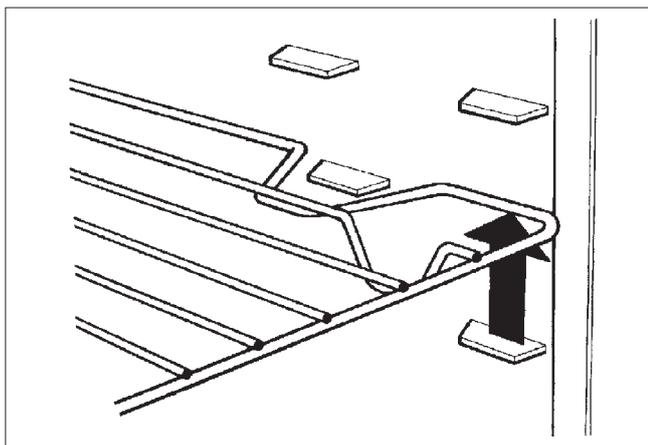


Fig 13

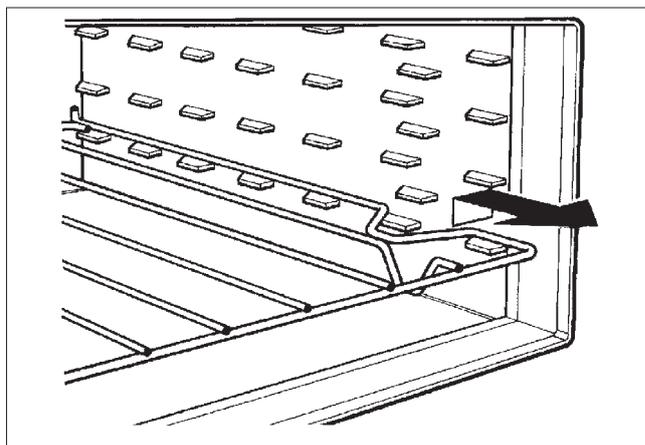


Fig 14

INSTALLER ET RETIRER LES PORTES DU FOUR



Fig 15 EMLACEMENT DES CHARNIÈRES DE PORTE

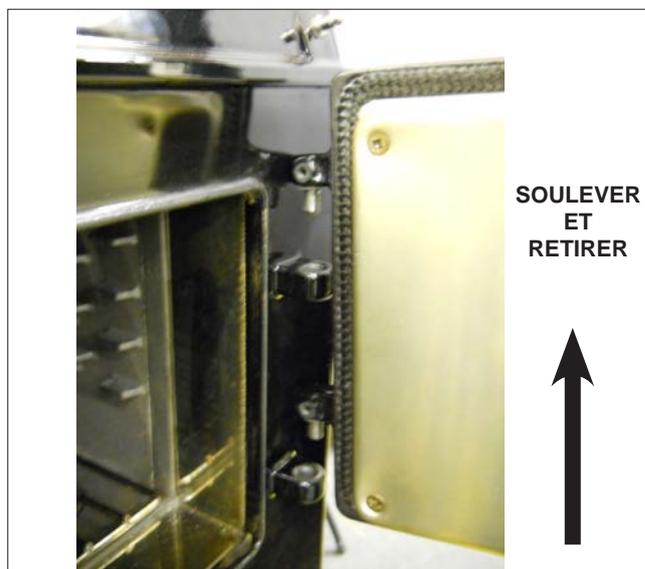


Fig 16 ASSUREZ-VOUS QUE LA PORTE EST OUVERTE AVANT DE LA SOULEVER ET DE LA RETIRER DE FAÇON À ÉVITER D'ENDOMMAGER L'ÉMAIL

Entretien et nettoyage

NE PAS OUBLIER : ATTENTION L'APPAREIL PEUT ÊTRE 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.**

 **IL EST PRÉFÉRABLE DE NETTOYER L'APPAREIL QUAND IL EST ÉTEINT.**

 **N'OUBLIEZ PAS QUE LA PLAQUE DU DESSUS ET LES COUVERCLES POLIS SE RAYENT FACILEMENT EN GLISSANT DES USTENSILES OU CASSEROLES.**

 **N'IMMERGEZ PAS LES PORTES DANS L'EAU, CAR ELLES SONT REMPLIES D'UN MATÉRIAU ISOLANT QUE L'HUMIDITÉ EXCESSIVE ENDOMMAGERAIT.**

 **NI LES PORTES DU FOUR, NI LES PLAQUES DE MAINTIEN NE VONT AU LAVE-VAISSELLE.**

Fonte émaillée

Plaque du dessus, plaque de façade et plaques de maintien - Le meilleur moyen pour nettoyer les pièces en fonte émaillée est d'éponger les éclaboussures aussitôt qu'elles se produisent. Pour ce faire, il est judicieux 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 vitrifié AGA ou d'une autre crème nettoyante douce et d'un linge humide ou, si nécessaire, un tampon de nylon récurant. Nettoyez immédiatement les tâches de lait, de jus de fruit ou de substances contenant de l'acide sur la cuisinière. Nettoyez également les traînées de condensation sur la plaque frontale autour des portes du four, à défaut de quoi l'émail vitrifié pourrait être décoloré de façon permanente.

Pour garder les surfaces d'émail vitrifié 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 chiffons AGA se prêtent merveilleusement à cette tâche.

Articles culinaires émaillés

Les plats à rôtir émaillés - fournis avec l'AGA Dual Control devraient être nettoyés, voire immergés si nécessaire, 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.

Fours en fonte et plaques chauffantes

Les fours - sont fabriqués en fonte. Ils restent donc propres. Ils sont très résistants, mais peuvent rouiller s'il reste de l'humidité à la surface. N'oubliez pas de toujours allumer le four pour le sécher une fois nettoyé.

Préchauffez régulièrement les fours pour brûler les dépôts de cuisson. Le nettoyage est ainsi plus facile.

Pour l'assaisonnement dans les fours, une huile végétale légère est recommandée (l'huile de maïs est la mieux adaptée). Toutes les tâches difficiles peuvent être éliminées avec la brosse d'acier fournie.

Les plaques chauffantes - sont fabriquées en fonte. Leur entretien est facile. Un entretien régulier garantit une longue durée de vie. Elles peuvent rouiller s'il reste de l'humidité à la surface.

Si la plaque chauffante est sale, utilisez une éponge, un chiffon, un tampon récurant ou une brosse pour éliminer les éclaboussures.

Rincez les détergents ou les produits de nettoyage à fond.

N'oubliez pas d'allumer la plaque chauffante pendant quelques minutes pour la sécher après le nettoyage. De temps en temps, appliquez une fine couche d'huile végétale (l'huile de maïs constitue la meilleure option) quand la plaque chauffante est froide.

Couvercles et habillages de porte/couvercles de four

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

L'habillage des couvercles isolants (intérieur du couvercle) - il est recommandé d'utiliser un pare-éclaboussure AGA pour éviter de tâcher de graisse l'habillage (disponible chez votre détaillant AGA ou en ligne sur le site www.agamarvel.com).

Il est plus judicieux de nettoyer les habillages sales lorsque la plaque chauffante est froide. Nettoyez les habillages avec de l'eau chaude savonneuse ou une crème nettoyante. Si les incrustations sont nombreuses, frottez 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. N'utilisez pas trop d'eau, et assurez-vous que les habillages sont secs avant de refermer le couvercle.

Habillages de la porte du four - nettoyez les habillages avec de l'eau chaude savonneuse, une crème nettoyante ou un tampon imbibé de savon. Pour nettoyer les habillages en profondeur, placez une serviette sur la surface de travail, retirez prudemment la porte du four (elles sont lourdes) et la placer, avec l'émail vers le bas, sur la serviette. Nettoyez avec un tampon imbibé de savon pour éliminer les tâches tenaces. Les sécher avant de les replacer sur leurs charnières.

Réparation et garantie

- Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service AGA Marvel ou votre détaillant AGA.
- Ne faites réparer votre cuisinière que par un installateur qualifié travaillant pour un spécialiste AGA autorisé.
- N'apportez aucune modification à la cuisinière.
- Seules les pièces approuvées par le fabricant peuvent être assemblées.
- 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 doit être mise à l'arrêt (OFF) bien avant 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.

TRANQUILLITÉ 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 se doit 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 autorisé qui se présente à votre domicile ne trouve aucun problème avec l'AGA.
- L'appareil a plus de 12 mois.
- 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

AGA Dual Control à gaz (DC3G) - Un entretien est à faire une fois par an afin de vérifier et de changer les pièces consommables et faire une révision satisfaisante.

**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 nettoyants 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'AFECTE EN RIEN LES DROITS
LÉGAUX DU PROPRIÉTAIRE**

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

En raison de la politique d'amélioration continue
des produits d'AGA, 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 Deinse St.
Greenville, MI 48838

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

www.agamarvel.com