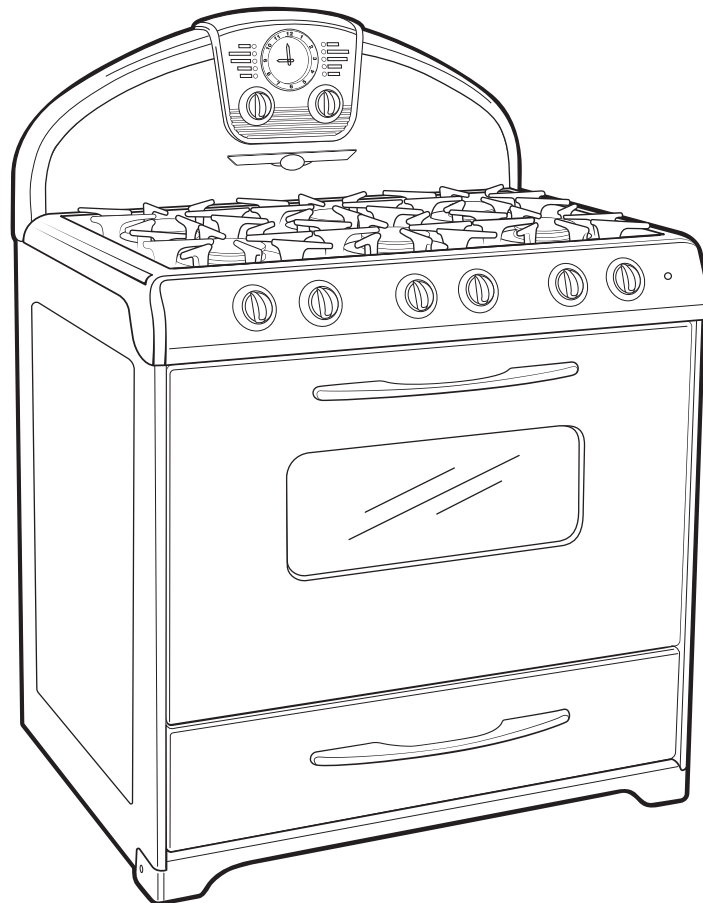




Manuel d'installation et d'utilisation pour
Cuisinières électriques (Modèle 1954)
Cuisinières mixtes (Modèle 1947 & 1955)
Cuisinières au gaz (Modèle 1956)

NORTHSTAR



IMPORTANT :
Intérieur du four:
Ne recouvrir le fond du four avec aucune pane, papier d'aluminium ou aucun plat que ce soit.
Ne cuisinez pas sur le fond du four. Il en résulterait des dommages irréversibles.

NOTE : VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque le four est en fonction, un ventilateur s'active afin de tempérer la température des interrupteurs. Le ventilateur s'éteindra aussitôt que le four sera refroidi. Ceci est une opération normale de la cuisinière.

Merci d'avoir acheté une cuisinière Northstar de style rétro.
Vous avez acheté un produit de renommée mondiale.
Des années d'expérience en ingénierie ont été investies dans sa fabrication.
Pour vous assurer de nombreuses années d'utilisation sans problème, nous avons préparé ce Manuel d'installation et d'utilisation.
Celui-ci présente d'importantes informations sur l'utilisation et l'entretien sécuritaires de votre cuisinière. Veuillez le lire attentivement.

**Elmira
Stove
Works**

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA CUISINIÈRE À GAZ

AVERTISSEMENT : Si les renseignements contenus dans ces instructions ne sont pas rigoureusement respectés, un incendie ou une explosion peut en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ni aucun autre gaz ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez d'allumer aucun autre appareil.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis un téléphone d'un bâtiment voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT

Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages d'air situés au bas du four. NE recouvrez JAMAIS totalement une grille avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation de l'air dans le four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent aussi emprisonner la chaleur, ce qui risque de causer un incendie.

CET APPAREIL EST CERTIFIÉ SELON LA NORME CSA/ANSI Z21.1-2018/CSA 1.1-2018.



AVERTISSEMENT

Ne faites JAMAIS fonctionner la surface supérieure de cuisson de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN INCENDIE PROVOQUÉ PAR L'HUILE OU LA GRAISSE AVEC DE L'EAU.



AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.

Il pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et surchauffer.

AVERTISSEMENT POUR LA CUISINIÈRE À GAZ

AVERTISSEMENT: Si les directives de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent survenir et causer des dommages matériels, des blessures ou mêmes des pertes de vie.

- N'utilisez et ne gardez aucun produit inflammable (ex. essence) près de la cuisinière ou d'un autre appareil.
- L'installation et les travaux d'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de service agréé ou le fournisseur de gaz.

– **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir d'un téléphone voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE, LISEZ BIEN CE MANUEL

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée :

Contactez immédiatement le détaillant qui vous a vendu la cuisinière.

Avant de faire un appel de service :

Voir la section Dépannage. Vous y trouverez la liste des causes de problèmes mineurs que vous pourriez régler vous-même.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – Tous les modèles.....	4
Ampérage requis et puissance thermique (BTU/h)	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ – Gaz	5
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.....	7
Installation encastrée de la cuisinière.....	10
Raccords d'alimentation électrique et de gaz	10
TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE.....	11
CHOIX ET UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON	11
PLAQUE CHAUFFANTE (EN OPTION)	13
MISE EN CONSERVE.....	13
TABLE DE CUISSON À GAZ	13
Ajustement manuel des brûleurs.....	14
Nettoyage des brûleurs à gaz.....	14
ÉVENT DU FOUR (Tables de cuisson à gaz).....	15
SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ	15
CONVERSION AU PROPANE DE LA TABLE DE CUISSON.....	16
CONVERSION AU PROPANE DU FOUR (MODÈLE 1956).....	17
CONTRÔLES DU FOUR ET HORLOGE.....	18
Réglage de l'horloge.....	19
Lampes du four	20
Horloge à cadran ou affichage numérique	20
Autonettoyage	20
Entretien et réparations mineures.....	21
Remplacement des ampoules du four	21

TIROIR DE RANGEMENT / TIROIR-RÉCHAUD (EN OPTION).....	23
CONSEILS POUR LA CUISSON PAR CONVECTION ET STANDARD.....	26
Tableau de rôtissage des viandes - four standard.....	27
Tableau de cuisson - four standard	23
Introduction à la cuisson par convection	28
Tableau de rôtissage par convection - viandes.....	30
Tableau de rôtissage par convection - volailles.....	30
Tableau de cuisson par convection - pains à la levure... ..	30
Tableau de cuisson par convection - pains éclairs	31
Tableau de cuisson par convection - desserts	31
SCHÉMA DE CÂBLAGE (MODÈLES 1954, 1955 et 1956).....	32
SCHÉMA DE CÂBLAGE (MODELE 1947)	33
GUIDE DE NETTOYAGE	34
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE (SOUS LA TABLE DE CUISSON).....	34
DÉPANNAGE.....	35
SERVICE ET GARANTIE.....	36

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dispositif antibasculement



- Toutes les cuisinières peuvent basculer.
- Des blessures peuvent en résulter.
- Installez le dispositif antibasculement fourni avec l'appareil.
- Vérifiez que le dispositif antibasculement est enclenché.
- Consultez les instructions d'installation à la page 7.

(Tous les modèles)

IMPORTANT ! Conservez ces instructions et mettez-les à la disposition de l'inspecteur local.

AVERTISSEMENT ! Avant d'installer cet appareil, lisez les consignes de sécurité aux pages 3 à 5 de ce manuel. Le non-respect de ces consignes peut augmenter les risques d'électrocution, d'incendie et/ou de blessures.

Les modèles 1947, 1954 et 1955 sont munis d'un cordon électrique pour prise de courant standard 240 volts. Voir l'ampérage requis pour chaque modèle à la page 4.

Le modèle 1956 possède un cordon électrique pour prise de courant 120 volts / 10 ampères.

N'utilisez cet appareil que pour l'application décrite dans ce manuel.

N'utilisez jamais la cuisinière pour chauffer la pièce.

Prenez le temps de vous familiariser avec cette cuisinière car certains dispositifs peuvent fonctionner autrement que ceux de votre cuisinière précédente.

Ne jamais grimper, monter ou s'asseoir sur la porte du four ou la table de cuisson. Ceci peut endommager ou faire basculer l'appareil, en plus du risque de blessures.

Avertissement relatif à la Proposition 65 de l'État de la Californie (États-Unis seulement)

- Ce produit contient des agents chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres dommages à la reproduction.
- Les appareils au gaz peuvent entraîner une faible exposition aux substances mentionnées dans la Proposition 65 (monoxyde de carbone, formaldéhyde, suie, etc.) causée par la combustion incomplète de propane liquide ou de gaz naturel.

Enfants

Ne laissez jamais un enfant seul près de l'appareil allumé. Ne permettez jamais de monter ou s'asseoir sur l'appareil.

Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les pièces ou commandes de l'appareil, qui peuvent les blesser. À l'âge voulu, montrez-leur comment l'utiliser en toute sécurité.

Interdisez aux enfants d'utiliser la porte du four en guise de marchepied pour atteindre les armoires du haut, car ils peuvent se blesser.

Attention

Ne rangez aucun objet pouvant intéresser un enfant au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière de la table de cuisson. En cherchant à l'atteindre, il peut se blesser.

Lorsque le cycle d'autonettoyage est activé, la porte du four et la table de cuisson deviennent très chaudes. Éloignez les enfants de la cuisinière par mesure de sécurité.

Entreposage

N'entrez aucun matériau ou matière combustible, essence, gaz ou liquide inflammable dans le four, le tiroir de rangement, le tiroir-réchaud ou près de l'appareil.

Surfaces chaudes

Soyez prudents ! Certaines surfaces peuvent être brûlantes. Les éléments électriques peuvent être brûlants même s'ils sont froids et ne rougeoient plus.

N'allumez aucun des brûleurs de la table de cuisson sans les ustensiles de cuisson en place.

Avant de les nettoyer, laissez refroidir les éléments et brûleurs de surface. Si vous utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer des résidus sur une surface chaude, soyez prudent pour éviter une brûlure par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent émettre des substances nocives au contact d'une surface chaude.

Un vêtement ample ou linge en matériel inflammable (ex. mitaine de four) peut s'enflammer en touchant un brûleur ou élément chaud, et causer de graves brûlures.

Une mitaine de four humide sur une surface chaude peut causer des brûlures par vapeur. Ne laissez aucune mitaine de four toucher un élément chaud. N'utilisez aucun chiffon ou linge épais en guise de mitaine de four.

La température de la table de cuisson augmente avec le nombre d'éléments allumés. Avec trois ou quatre éléments allumés, la température de surface est élevée. Soyez vigilant si vous devez toucher la table de cuisson.

Incendies (Hotte d'évacuation en option)

Nettoyez régulièrement la hotte et ses filtres pour assurer une bonne circulation d'air, évacuer la fumée et prévenir les feux de graisse. Ne laissez aucune graisse de cuisson ou matière inflammable s'accumuler dans ou sur la cuisinière.

Graisses

La graisse est inflammable et doit être manipulée avec soin. Nettoyer les dépôts de graisse du ventilateur d'évacuation. Ne laissez aucun égouttage de graisse près de la cuisinière; réfrigérez-la ou laissez-la refroidir (ex. au fond d'une poêle) avant de la déplacer ou d'en disposer. Un feu de graisse peut souvent être éteint en le couvrant d'un couvercle ou en saupoudrant du bicarbonate de soude. **N'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau** car ceci propagera le feu.

Ne soulevez jamais une poêle ou casserole qui a pris feu.

Four

Éloignez-vous légèrement pour ouvrir la porte du four. La vapeur ou l'air très chaud peut vous brûler en s'échappant.

Ne faites jamais chauffer des contenants fermés dans un four, car la pression accumulée peut causer une explosion du contenant, vous blesser et endommager la cuisinière.

N'obstruez aucun conduit d'évent ou ouverture d'évent.

Tenez le four propre et nettoyez les dépôts de graisse.

Placez les grilles du four en position désirée lorsque le four est froid. Si une grille chaude doit être déplacée, ne touchez aucun élément chauffant du four avec une mitaine.

Pour accéder aux plats à l'intérieur du four, tirer la grille du four jusqu'au cran d'arrêt; ceci réduira le risque de brûlure au contact des surfaces brûlantes de la porte et du four.

Si vous utilisez des sachets de cuisson (ou de rôtissage) au four, suivez les directives du fabricant.

N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.

Papier d'aluminium

N'utilisez aucun papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four. Ceci restreindrait la circulation de chaleur.

Plastiques

Tous les plastiques sont sensibles à la chaleur, même si certains plastiques résistent à des températures plus élevées. Gardez tous les plastiques éloignés des pièces de la cuisinière qui pourraient devenir chaudes.

Four autonettoyant

Le joint de la porte du four est essentiel à son étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.

N'utilisez aucun nettoyant avant d'activer le cycle d'auto-nettoyage, car les températures élevées abîmeront son fini. Avant l'autonettoyage, retirez du four et de la table de cuisson tout ustensile d'aluminium ou plastique, aliment ou matériau combustible. (*Voir Autonettoyage, page 15*)

NOTE : Les nettoyeurs à four n'abîment pas la porcelaine mais ne doivent pas être utilisés lors de l'autonettoyage

Utilisation de la table de cuisson

Utiliser des ustensiles de cuisson (ex. poêles ou casseroles) assez larges pour couvrir l'élément chauffant. Les ustensiles trop petits exposant partiellement l'élément peuvent vous brûler, enflammer vos vêtements ou un aliment renversé.

Ne laissez jamais sans surveillance un brûleur ou élément chauffant réglé à température élevée. Une ébullition suivie d'un débordement ou assèchement peut causer un incendie.

N'utilisez aucun ustensile de cuisson en verre ou en vitrocéramique sur les brûleurs de surface, car un changement de température subit peut les faire casser.

Éteignez toujours les brûleurs ou éléments de surface, avant de retirer les ustensiles de cuisson.

Dirigez la poignée des poêles/casseroles vers le centre de la table de cuisson en les éloignant des éléments adjacents. Ceci réduira le risque de les renverser par accident.

Placez les poêles et casseroles à refroidir à un endroit sécuritaire, hors de portée des jeunes enfants. Ne placez jamais les casseroles chaudes sur une surface combustible.

N'utilisez pas de couvercles décoratifs en métal sur les éléments chauffants. Une fois allumé, l'élément couvert peut causer des brûlures ou s'endommager.

Friture

Utilisez le moins possible d'huile. Trop d'huile dans une poêle peut causer des éclaboussures en ajoutant l'aliment.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. Le givre d'un aliment congelé ou l'humidité d'un aliment frais peut faire crépiter l'huile chaude, ce qui peut causer des éclaboussures, des brûlures et un risque d'incendie.

Utilisez un thermomètre à bain de friture si possible pour éviter de surchauffer l'huile au-delà du point de fumée.

Friteuse

Soyez très prudent lorsque vous déplacez un contenant de graisse ou que vous en videz la graisse chaude.

Hotte d'évacuation

Nettoyez régulièrement la hotte d'évacuation — la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, arrêtez le ventilateur car celui-ci pourrait propager les flammes.

Réparations et entretien majeur

Ne réparez ou remplacez aucune pièce de la cuisinière sauf celles spécifiées dans ce manuel. Tout autre remplacement de pièce doit être confié à un technicien qualifié. Avant l'entretien, débranchez la cuisinière de la prise de courant, ou coupez le courant au disjoncteur ou par le fusible.

Sécurité

Votre cuisinière, comme vos autres électroménagers, est lourde et peut s'enfoncer dans un couvre-plancher souple (ex. vinyle ou tapis). Si c'est le cas, déplacez-la avec soin.

Si votre cuisinière doit être située près d'un réfrigérateur, laissez au moins 2 po (5 cm) entre les deux appareils; cette circulation d'air empêchera la chaleur de la cuisinière d'affecter le rendement du réfrigérateur.

Assurez-vous d'avoir retiré tout matériau d'emballage et que tous les boutons et contrôles sont en position «Off» avant de brancher le cordon d'alimentation électrique.

Alimentation électrique

Modèle	Ampérage requis G.NAT.	Puissance thermique (BTU/h) PROP.	
1947 -	40 Amp., 240 Volts	66 000	59 400
1954 -	40 Amp., 240 Volts	—	—
1955 -	25 Amp., 240 Volts	43 000	38 700
1956 -	10 Amp., 110 Volts	58 000	52 200

Toutes les cuisinières sont munies d'un cordon électrique standard à 4 brins. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant standard installée par votre électricien.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - GAZ

Directives importantes

Ne pas utiliser la cuisinière comme appareil de chauffage. Ne jamais utiliser la cuisinière pour chauffer ou réchauffer la pièce. L'utilisation prolongée de la cuisinière sans ventilation adéquate peut être dangereuse. Les commandes du four et les brûleurs de surface ne sont pas conçus pour le chauffage. Les bris de composants pouvant résulter d'une telle utilisation abusive ne sont pas couverts par la garantie.

AVERTISSEMENT : *Cet appareil doit être installé par un monteur d'installations à gaz ou plombier certifié, lorsqu'il est installé dans l'État du Massachusetts.*

1. L'installation doit être conforme aux exigences des codes et règlements locaux. En l'absence d'un code local, l'installation doit être conforme à la dernière révision du code national, soit : National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (American National Standard, aux États-Unis) (***) ou CAN/CGA B149 (au Canada) (***)

2. Les puissances thermiques (BTU/h) indiquées sur la plaque signalétique correspondent à une altitude de moins de 2000 pieds (610 m). Pour une altitude supérieure à 2000 pieds (610 m), la puissance est réduite de 4% pour chaque tranche de 1000 pi (305 m) au-dessus du niveau de la mer.

Installation dans une maison mobile

L'installation de cette cuisinière doit être conforme à la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280; ou si cette norme ne s'applique pas, aux normes ANSI A225.1 (Manufactured Home Installations), NFPA 501A* (Standard for Fire Safety Criteria for Manufactured Home Installations, Sites and Communities) et/ou aux codes locaux.

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux normes CAN/CSA-Z240—dernière édition*** ou aux codes locaux. Si cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être arrimée au plancher lors du transport. La méthode d'arrimage doit être conforme aux normes ci-dessus.

Note : Le châssis métallique de la cuisinière DOIT être mis à la terre pour que le panneau de commande et l'allumeur des brûleurs fonctionnent. Vérifiez avec un électricien qualifié si vous doutez que le châssis métallique de la cuisinière est bien relié à la terre.

Pour obtenir des copies des normes ci-dessus, contactez :

* National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, Massachusetts 02269

** American Gas Association
1515 Wilson Boulevard
Arlington, Virginia 22209

*** Canadian Standard Association
178 Rexdale Boulevard
Rexdale (Toronto), Ontario M9W 1R3

Couvre-plancher

N'installez pas votre cuisinière sur un couvre-plancher de basse qualité, qu'il s'agisse de moquette pour cuisine, de tuiles en vinyle ou préclart. Le couvre-plancher doit

résister au moins à 175°F (79°C) sans rétrécir, gauchir ni décolorer.

Rideaux

Si votre cuisinière est située près d'une fenêtre, utilisez des rideaux appropriés. N'utilisez aucun long rideau pouvant toucher un élément/brûleur et créer un risque d'incendie.

Si vous sentez une odeur de gaz

S'il s'agit d'une cuisinière nouvellement installée, votre installateur n'a pas bien vérifié les fuites. Des raccords de gaz se sont peut-être desserrés lors du transport. Si un des raccords de gaz de la cuisinière n'est pas parfaitement étanche, une légère fuite peut causer une odeur de gaz.

LA DÉTECTION DES FUITES DE GAZ DOIT ÊTRE CONFIEE À UN OUVRIER QUALIFIÉ

Certaines fuites ne se détectent qu'avec les boutons de commande en position «ON», exposant l'utilisateur à de graves brûlures. Ne jamais utiliser une allumette ou une flamme pour localiser une fuite. **Fermez l'alimentation de gaz de la cuisinière et appelez un ouvrier qualifié.**

Taille des flammes : La taille des flammes des brûleurs de surface doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord des ustensiles de cuisson. Des flammes trop fortes sont dangereuses.

Utilisation des brûleurs à haut réglage : Ne laissez jamais longtemps un ustensile de cuisson sans surveillance sur un brûleur réglé à haut réglage. L'huile chaude est très dangereuse car une température élevée peut l'enflammer. N'obstruez aucun des passages d'air de combustion et de ventilation de la cuisinière.

Toute ouverture dans le mur, le plancher ou derrière la cuisinière doit être scellée.

Événements

Ne bouchez aucun des événements (ouvertures d'aération de la cuisinière). Ceux-ci fournissent les entrées et sorties d'air nécessaires au bon régime de combustion de la cuisinière. L'événement du four est situé à l'arrière de la table de cuisson.

Type de gaz

Gaz naturel ou propane. Cette cuisinière (telle que livrée) est prête à fonctionner au gaz naturel, sauf indication contraire, et ne peut pas utiliser le propane (GPL) sans installer le kit de conversion du fabricant pour ce modèle. Vérifiez que votre cuisinière est bien installée par un technicien ou installateur qualifié pour le type de gaz à utiliser (Voir *Conversion au propane*, aux pages 12 à 15). **NOTE :** *Dans ce manuel, le terme «propane» désigne le GPL (gaz de pétrole liquéfié).*

Emplacement du raccord de gaz - Modèle 1947 et 1955: Le coude de raccord de gaz 1/2 po en acier sort de la cuisinière par le côté droit, à 34 po du plancher. Modèle 1956: le raccord de gaz est situé au centre, à 2 po du plancher.

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE



AVERTISSEMENT - RISQUE DE BASCULEMENT

- * Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures. Pour prévenir le basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au sol, au mur ou à l'armoire en installant la bride antibasculement fournie.
- * Un risque de basculement peut exister si l'appareil n'est pas installé conformément à ces instructions.
- * Si la cuisinière est retirée du mur pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que la bride antibasculement est correctement réenclenchée lorsque la cuisinière est repoussée contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple, une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de l'appareil. Les liquides chauds renversés ou la cuisinière elle-même peuvent entraîner des blessures corporelles.



AVERTISSEMENT - RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- * Soyez extrêmement prudent lorsque vous percez des trous dans le mur ou le plancher. Des fils électriques peuvent être dissimulés derrière le mur ou sous le plancher.
- * Identifiez les circuits électriques qui pourraient être affectés par l'installation de la bride antibasculement, puis coupez l'alimentation de ces circuits.
- * Le non-respect de ces directives peut entraîner une décharge électrique ou des blessures corporelles.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- * Communiquez avec un installateur ou un entrepreneur qualifié afin de déterminer la méthode appropriée pour percer des trous dans le mur ou le matériau du plancher (comme des carreaux de céramique, du bois dur, etc.)
- * Ne faites pas glisser la cuisinière sur un sol non protégé.
- * Le non-respect de ces directives peut endommager les revêtements muraux ou les revêtements de sol. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes du bâtiment locaux.



AVERTISSEMENT :

- Toutes les cuisinières peuvent basculer.
- Des blessures peuvent en résulter.
- Installez le dispositif antibasculement fourni avec l'appareil.
- Vérifiez que le dispositif antibasculement est enclenché.
- Consultez les instructions d'installation.





AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et se blesser mortellement.

Installez la bride antibasculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.

Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengagez la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne faites pas fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces directives peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

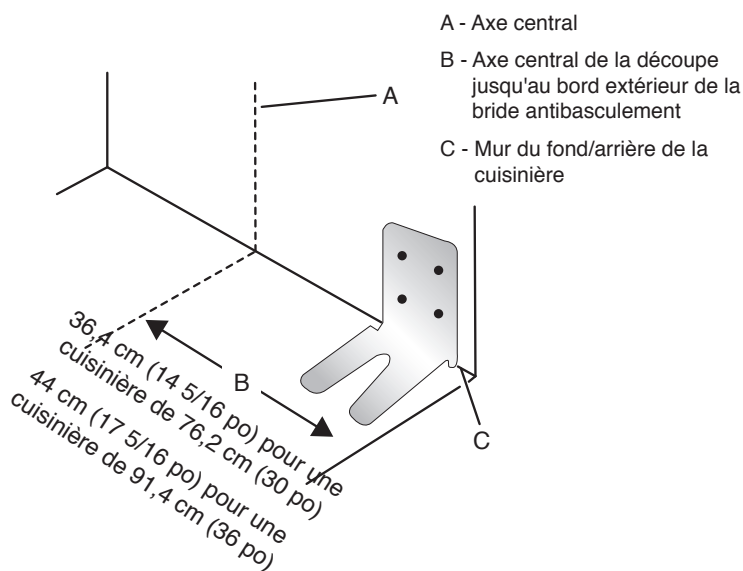
Outils nécessaires pour l'installation de la bride antibasculement :

- * Tournevis Robertson à embout carré n° 2, rouge
- * Perceuse, électrique ou sans fil
- * Ruban à mesurer
- * Foret de 3,2 mm (1/8 po) (mur ou plancher en bois ou en métal)
- * Mèche à pointe de carbure pour la maçonnerie de 4,8 mm (3/16 po) (mur ou plancher en béton ou en blocs de béton)
- * 4 ancrages de 4,8 mm (3/16 po) pour cloison sèche ou béton (non requis si le support de montage est fixé sur du bois massif ou du métal)
- * Marteau (pour l'installation des ancrages, s'il y a lieu)
- * Crayon ou autre marqueur

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS À PROPOS DE L'INSTALLATION :

La bride antibasculement fonctionne avec le niveleur arrière droit ou arrière gauche; choisissez le côté qui convient le mieux à votre méthode d'installation. La première étape consiste à s'assurer que le niveleur est suffisamment élevé pour permettre aux fentes de la bride antibasculement de glisser librement autour du boulon de nivellement. Ceci doit être testé avant de fixer la bride au mur ou au plancher.

Pour déterminer correctement la position de montage de la bride antibasculement, mesurez la largeur de l'ouverture de l'armoire. En supposant que l'appareil sera centré au



milieu de l'ouverture, marquez le milieu de l'ouverture et mesurez 36,4 cm (14 5/16 po) pour un appareil de 76,2 cm (30 po) ou 44 cm (17 5/16 po) pour un appareil de 91,4 cm (36 po) (mesure à partir du milieu de l'ouverture jusqu'au bord extérieur de la bride antibasculement). Cette position permettra au boulon de nivellement de s'aligner avec le centre du « V » de la bride. Une fois la position déterminée, suivez les instructions ci-dessous.

- * La bride antibasculement peut être fixée à une armoire en bois massif ayant une épaisseur de paroi minimale de 19 mm (3/4 po).
- * L'épaisseur du mur ou du plancher peut nécessiter l'utilisation de vis plus longues, en vente dans votre quincaillerie locale.
- * Dans tous les cas, au moins deux (2) des vis de fixation de la bride doivent être fixées sur du bois massif ou du métal.
- * Utilisez des ancrages appropriés lors de la fixation de la bride sur tout matériau autre que le bois dur ou le métal.

Préparez les trous des emplacements de fixation de la façon suivante :

- * Pour les murs, les montants muraux ou les planchers en bois massif ou en métal, percez des trous de guidage de 3,2 mm (1/8 po).
- * Pour les murs ou les planchers composés de cloisons sèches, de plaques de plâtre ou d'autres matériaux mous, percez des trous de 4,8 mm (3/16 po) jusqu'à une profondeur minimale de 44,45 mm (1 3/4 po), puis insérez des ancrages en plastique dans chacun des trous à l'aide d'un marteau.
- * Pour les murs ou les planchers recouverts de carreaux de céramique, percez des trous de 4,8 mm (3/16 po) dans le carreau seulement, puis percez des trous de guidage de 3,2 mm (1/8 po) dans le matériau situé sous le carreau.
- * Fixez la bride avec les vis appropriées.
- * Après avoir effectué les raccordements au gaz ou à l'électricité, glissez soigneusement la cuisinière dans l'ouverture en utilisant une protection de plancher pour éviter tout dommage, en vous assurant que le niveleur est engagé dans la bride antibasculement.
- * Si la cuisinière est déplacée ou retirée du mur et réinstallée, l'installateur doit s'assurer que la cuisinière est engagée dans la bride antibasculement avant de terminer l'installation. • Le non-respect de ces directives peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux adultes et aux enfants.

Installation du cordon d'alimentation

Le nouveau code américain de l'électricité stipule que toute nouvelle installation doit utiliser un cordon d'alimentation de cuisinière à QUATRE BRINS. Les installations existantes peuvent utiliser un cordon d'alimentation de cuisinière à trois brins. *NOTE : La différence est qu'un cordon à quatre brins possède un fil de mise à la terre individuel, alors qu'un cordon à trois brins est relié à la terre par le fil neutre.*

L'installation, la conversion de gaz et la réparation de cette cuisinière doivent être effectués seulement par un installateur de cuisinières à gaz qualifié ou un électricien certifié. Ceci est primordial pour assurer le bon fonctionnement de la cuisinière et éviter les risques de dommages matériels et de blessures..

MISE EN GARDE : Évitez d'accéder aux armoires supérieures lorsque la cuisinière est allumée. Vous risquez de toucher un brûleur/élément chaud en vous y appuyant, ou qu'un vêtement s'enflamme en y touchant.

Emplacement

Autant que possible, la cuisinière doit être loin des zones à grande circulation de la cuisine ou des portes ouvrantes pouvant bloquer le passage ou créer une position de travail défavorable. Son emplacement doit permettre d'accéder aux espaces de rangement des armoires des deux côtés. La présence de courants d'air doit être évitée pour ne pas éteindre les brûleurs à gaz ni nuire à la circulation d'air.

Températures

La cuisson exige de chauffer. Certaines pièces de la cuisinière deviennent donc chaudes ou brûlantes. Pensez-y lors du choix de l'emplacement. Ne laissez aucun enfant sans surveillance près de la cuisinière allumée. Laissez refroidir les grilles de brûleur et autres surfaces avant d'y toucher ou de les placer à la portée des enfants.

Dégagements

Cette cuisinière est conçue pour pouvoir s'appuyer aux armoires adjacentes et au mur arrière. Les modèles 1947, 1955 (cuisinière mixte) et 1956 (cuisinière à gaz) exigent un tuyau de raccordement de gaz flexible en acier inoxydable (ou un serpentín en laiton) homologué CGA ou AGA de 1/2 po de diamètre, et au moins 3 pieds (91 cm) de long pour pouvoir déplacer la cuisinière pour l'entretien.

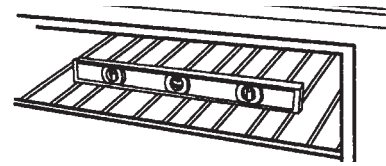
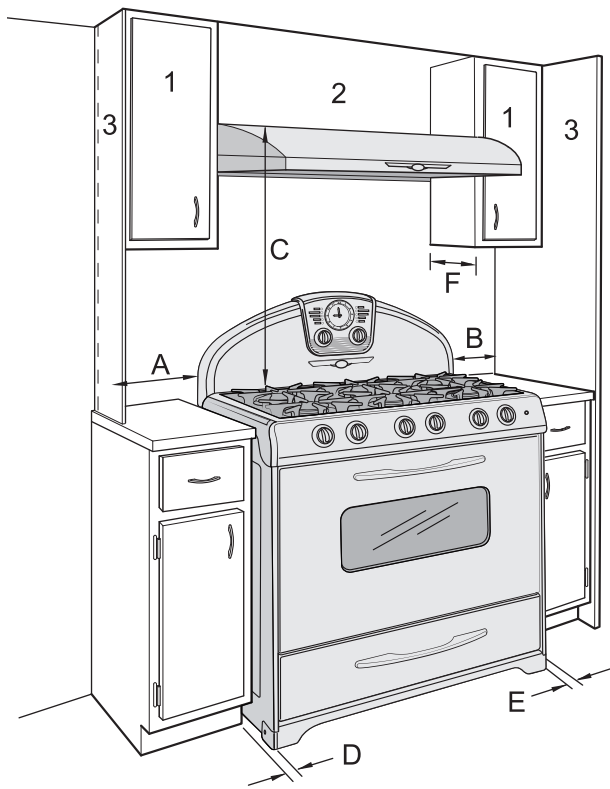
Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en passant au-dessus des brûleurs ou éléments de surface chauds, le rangement dans les armoires au-dessus de la cuisinière devrait être évité. Si le rangement au-dessus de la cuisinière est inévitable, prévoir un dégagement minimal (entre la surface de cuisson et le bas d'une armoire de bois ou de métal non protégée) de 32 po (81 cm) pour la cuisinière à gaz (ou mixte) et de 30 po (76 cm) pour la cuisinière électrique. Cette distance peut être réduite à 24 po (61 cm) si le bas de l'armoire de bois ou de métal est protégé par un panneau «millboard» ignifuge d'au moins 1/4

po (6 mm) d'épaisseur, et recouvert au moins d'une tôle en acier de calibre MSG 28, en acier inoxydable de 0,015 po, en aluminium de 0,024 po, ou en cuivre de 0,020 po.

NOTE : Les dégagements aux matériaux combustibles spécifiés (murs et matériaux de construction) sont basés sur l'élévation de température du bois résultant de l'utilisation de l'appareil. Ces dégagements concernent les murs faits de colombages, de lattes et de plâtre ou d'autres types de matériaux combustibles ayant une densité de plus de 20 lb/pi³. Aucune évaluation des dégagements n'a été faite pour des panneaux de fibres ou de cellulose à faible densité ou d'autres matériaux similaires ayant une densité inférieure à 20 lb/pi³, ni pour les revêtements de tuiles ou de polymères. La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la cuisinière ne doit pas dépasser 13 po (33 cm).

Voir le **Tableau des dégagements minimums** (ci-contre) pour les modèles de cuisinière électrique, mixte et à gaz.

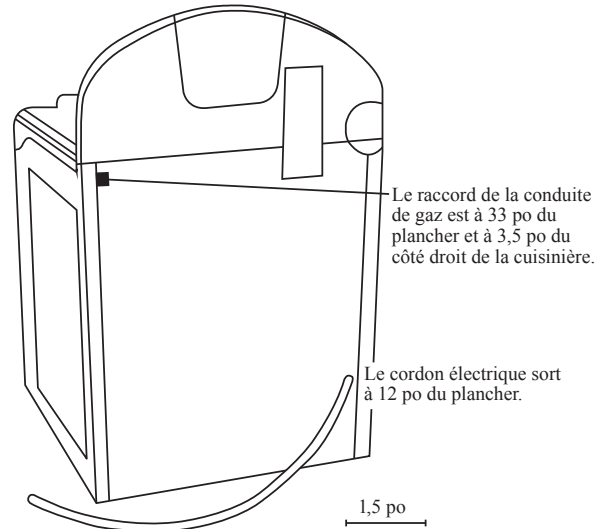
Installation encastrée de la cuisinière



Si la cuisinière n'est pas au niveau, ajustez les pattes de nivellement vers le haut ou le bas avec une pince ou vos doigts, jusqu'à ce que la cuisinière soit au niveau.
NOTE: La cuisinière doit être au niveau pour un bon rendement.

Raccords d'alimentation électrique et de gaz

Cuisinière mixte 1947, 1955



Dégagements minimums aux matériaux combustibles

Modèle	Cuisinière	A	B	C	D	E	F
1954	électrique	0 po	0 po	30 po	0 po	0 po	13 po max.
1947 & 55	mixte	3 po <small>Hauteur min. 18 po</small>	3 po <small>Hauteur min. 18 po</small>	32 po	0 po	0 po	13 po max.
1956	à gaz	3 po <small>Hauteur min. 18 po</small>	3 po <small>Hauteur min. 18 po</small>	32 po	0 po	0 po	13 po max.

- 1 = Fin de section d'armoire supérieure
- 2 = Armoire supérieure centrale
- 3 = Mur d'extrémité ou cloison de séparation

Dimensions de la hotte d'évacuation :

30 po Large x 22 po Profond x 6 po Haut (762 x 559 x 152 mm)

Le bas de la hotte doit être installé 28 po à 30 po plus haut que la table de cuisson. Voir les instructions d'installation détaillées du manuel de la hotte (*Exhaust Hood Manual*).

L'installateur a la responsabilité de se conformer aux dégagements d'installation spécifiés dans ce manuel.

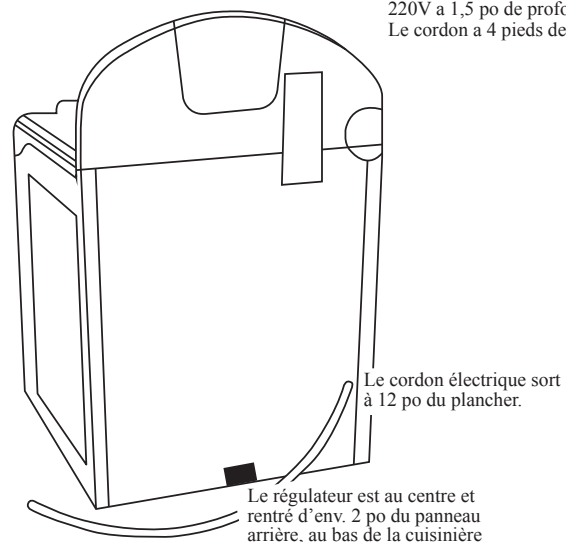
Ouverture d'encastrement entre les armoires

Les modèles 1954, 1955 et 1956 s'encastrent dans une ouverture de 30 1/4 po (768 mm) entre les armoires. Le modèle 1947 s'encastre dans une ouverture de 36 1/4 po (920 mm) entre les armoires.

Mise au niveau de la cuisinière

Placez une grille dans le four. Posez un niveau sur la grille dans le sens de la largeur, puis dans le sens de la profondeur.

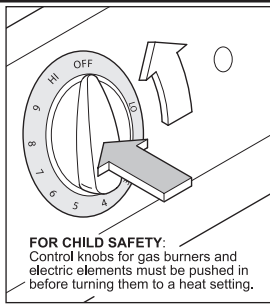
Cuisinière à gaz 1956



Cuisinière électrique 1954 et cuisinière mixte 1947, 1955 :
 La fiche à 4 conducteurs de 220V a 1,5 po de profond.
 Le cordon a 4 pieds de long.

Cuisinière à gaz 1956 :
 Sa fiche 110V de 1 po de profond ne s'encastre pas dans la cuisinière. Son cordon a 3 pieds de long.

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE



Boutons de commande des éléments de surface

Il faut enfoncer les boutons de commande pour pouvoir les tourner au réglage désiré. On peut les régler n'importe où entre la position 0 (min.) et HI (max.).

Les commandes des éléments de surface permettent de

multiples réglages de chauffage. Les chiffres du cadran servent de référence. Le bouton peut être tourné à n'importe quel réglage jusqu'à obtention de la température exacte requise.

NOTE: Les boutons de commande sécuritaires «Pousser pour tourner» de la cuisinière sont conçus pour la sécurité des enfants et pour éviter tout allumage accidentel.

Avant d'utiliser une première fois la table de cuisson en vitrocéramique : allumez les éléments à découvert au maximum (HI) de 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que la fumée cesse. Cette fumée est normale et non toxique.

Éléments radiants à allumage rapide

Ces éléments en spirale à CHALEUR RADIANTE sont enrobés d'un matériau isolant. Ils sont conçus pour chauffer rapidement. On peut les voir s'allumer presque immédiatement.

Chaque élément chauffant est muni d'un limiteur thermique pour s'assurer que la vitrocéramique ne dépasse pas la température de chauffe maximale SÉCURITAIRE. On peut voir l'élément s'allumer et s'éteindre plusieurs fois en marche, ce qui est normal.

Pour maximiser l'efficacité de ces éléments, utilisez-les comme vos anciens éléments. Tournez le réglage au maximum jusqu'à obtention de la température désirée puis réduisez-le au réglage qui maintient le mieux la chaleur.

- HI ou 9 – En début de cuisson et pour porter les liquides à ébullition.
- 8 à 7 – Pour maintenir une ébullition rapide.
- 6 à 5 – Pour frire les aliments.
- 4 – Pour cuire une grande quantité de légumes.
- 3 à 2 – Pour maintenir la cuisson des aliments après avoir commencé à un réglage plus élevé.
- L – Pour garder les aliments au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à les servir.

Voyants de surface chaude

Toute table de cuisson électrique en vitrocéramique est munie de voyants de surface chaude, qui s'allument dès qu'un élément est chaud et s'éteignent dès qu'il est froid.

Contrôles des éléments

Les éléments radiants sont contrôlés par un commutateur à progression continue fonctionnant selon le principe de pourcentage allumé/éteint. Par exemple si ce commutateur

est au réglage intermédiaire, l'élément restera allumé 50% du temps. Vu leur allumage rapide, vous remarquerez que ces éléments s'allument et s'éteignent par cycles..

Batterie de cuisine

Pour de meilleurs résultats et pour économiser l'électricité, utilisez des ustensiles de cuisson (ex. poêles ou casseroles) à fond plat et lisse, à peine plus larges que la surface de cuisson (élément ou brûleur). Les ustensiles en céramique conçus pour votre table de cuisson peuvent être utilisés. La poignée d'un ustensile plus petit que la surface de cuisson peut devenir brûlante.

Chaque élément est muni d'un dispositif de sécurité intégré pour éviter une surchauffe. N'utilisez aucun ustensile de cuisson à fond concave, convexe, dentelé, rainuré ou au fini brillant, car le limiteur thermique peut éteindre et rallumer l'élément, ce qui ralentira la cuisson.

Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisson (ex. poêles ou casseroles) à fond très mince, bosselé, déformé ou ondulé.

Aucun ustensile de cuisson (ex. poêle ou casserole) à fond très brillant ou réfléchissant ne doit être utilisé.

Ne placez aucun ustensile muni d'un support, tel un anneau de wok, sur la surface de cuisson.

Le dessous des ustensiles de cuisson doit être lisse. Ne glissez aucun ustensile sur les surfaces en vitrocéramique, car cela peut marquer ou égratigner la table de cuisson.

Ne laissez glisser aucun ustensile à fond en aluminium sur la surface de cuisson, pour éviter les marques de métal. Pour éliminer ces marques, vous devez les nettoyer immédiatement avec un nettoyant à acier inoxydable non-abrasif et ce, avant de réutiliser la surface de cuisson.

Suivez toutes les directives et recommandations des fabricants de vos ustensiles de cuisson.

CHOIX / UTILISATION D'USTENSILES DE CUISSON

Fonds plats

Les fonds plats et épais absorbent et distribuent la chaleur de l'élément de façon plus uniforme. Les fonds minces et bosselés gaspillent l'énergie et créent des points chauds dont la surface peut brûler les aliments. Les tables de cuisson en vitrocéramique exigent des ustensiles à fond plat et épais pour obtenir de meilleurs résultats. Vérifiez la planéité avec une règle à tracer. Voir figure 7.

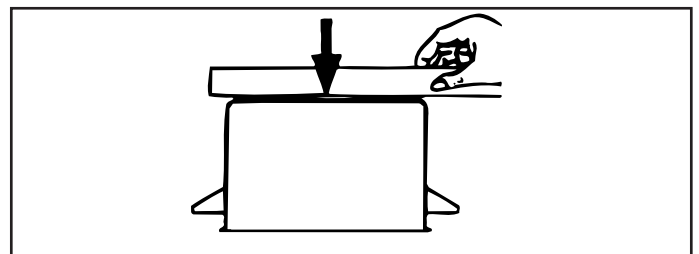


Figure 7

Diamètre des ustensiles de cuisson

Choisir des ustensiles de cuisson (poêles ou casseroles) de diamètre légèrement supérieur à celui de l'élément utilisé, pour économiser l'énergie et éviter un renversement directement sur l'élément. L'ustensile ne doit pas dépasser

de plus de 1 po (25 mm) de l'élément, sauf pour la mise en conserve. Voir figure 8.

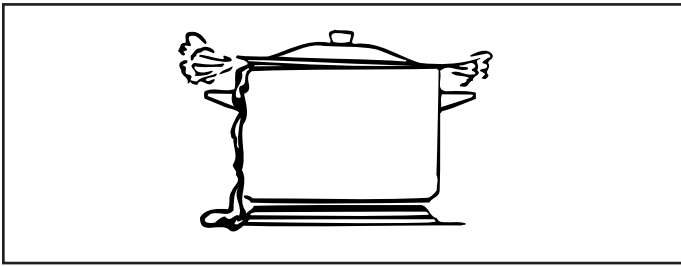


Figure 8

Les ustensiles de faible diamètre gaspillent l'énergie et permettent aux renversements d'atteindre l'élément. De plus, ils augmentent les risques d'incendie et de brûlures. Utilisez les ustensiles de cuisson antiadhésifs qui facilitent le nettoyage. Ceux en verre ou en Pyroceram® doivent être utilisés seulement selon les directives du fabricant. Pour être efficaces, les cuiseurs sous pression, les friteuses, les autoclaves («canners») et autres doivent être plats et de dimensions adéquates.

Conseils d'économie d'énergie

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat munis de couvercles étanches couvrant complètement l'élément. Surveiller les aliments pour la cuisson à haute température. Dès qu'un aliment atteint sa température de cuisson, choisir le plus bas réglage permettant de poursuivre la cuisson.

Utiliser la chaleur résiduelle de la surface de cuisson. Par exemple, pour cuire les œufs à la coque, amenez l'eau à ébullition, éteignez l'élément et laissez l'eau bouillante terminer la cuisson.

Pour le thé ou le café, ne faire bouillir que la quantité d'eau requise. N'utiliser aucun support métallique, grille ou autre accessoire énergivore entre l'élément et le récipient d'eau.

À éviter sur une table de cuisson en vitrocéramique

- Ne laissez aucun ustensile de cuisson sans surveillance. Ne laissez aucun élément allumé pour une longue période. Si par mégarde, un élément reste allumé pour une longue période, son limiteur thermique maintiendra une température sécuritaire pour éviter une surchauffe.
- Ne cuisinez pas d'aliment directement sur la table de cuisson en vitrocéramique, car vous pourriez en abîmer la surface et la rendre plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez aucun support métallique ou papier aluminium. Ils n'offrent aucun avantage et peuvent abîmer la vitrocéramique. Ne placez aucun plastique ou autre matière pouvant fondre sur une partie de la table de cuisson.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme planche à hacher ou surface à couper, car cela peut en égratigner la surface.
- Ne laissez aucun dégât sur la table de cuisson. Éteignez l'élément et laissez refroidir la surface. Nettoyez-la avec un chiffon propre et humide sans détergent (attention de ne pas vous brûler). Le détergent peut laisser une pellicule de résidu et décolorer la surface de cuisson en

rallumant l'élément. Si un résidu se forme, utiliser un nettoyant-conditionneur pour vitrocéramique.

Nettoyage et entretien

Pour garder un fini chromé immaculé, essuyez-le avec un chiffon humide et savonneux. **Ne nettoyez pas la vitrocéramique chaude avec un chiffon savonneux, utilisez un nettoyant à chrome automobile sur la surface froide.**

Voir le guide de nettoyage complet à la page 28.

Attention - Risque d'endommager la cuisinière

Avant d'utiliser un produit nettoyant, vérifiez qu'il est conçu pour les garnitures chromées.

Assurez-vous que la surface en vitrocéramique est refroidie avant d'appliquer un produit nettoyant.

1. Pour accélérer le nettoyage

- Vérifiez que la surface de cuisson et le dessous de chaque ustensile de cuisson (poêle/chaudron) sont propres et secs.

Choisissez les réglages de température adéquats et utilisez des poêles pouvant contenir la quantité requise de liquide et d'aliments, pour éviter des débordements et éclaboussures.

- Essuyez les dégâts et les éclaboussures sur les surfaces de cuisson adjacentes, avant de commencer à cuisiner.
- Ne glissez aucun ustensile de cuisson (poêle, casserole ou autre) sur la table de cuisson.

2. Entretien quotidien

- Utilisez un nettoyant-conditionneur pour vitrocéramique qu'offrent les supermarchés et magasins à grande surface. Ce nettoyant laisse une couche protectrice de silicone sur la surface, aidant à prévenir les égratignures et l'abrasion où les particules de nourriture peuvent se loger. Il prévient aussi les dépôts minéraux, facilitant les futurs nettoyages.
- Appliquez un peu de nettoyant à vitrocéramique au centre de chaque surface chauffante à nettoyer. Pour les nettoyages normaux, commencez avec env. 1 ml (1/8 c. à table) de ce produit nettoyant et ajoutez-en, au besoin.
- Nettoyez l'appareil avec un essuie-tout humide. Pour les taches rebelles, utilisez un tampon de plastique ou de nylon non-imprégné légèrement humidifié, conçu spécialement pour les ustensiles anti-adhérents.
- Essuyez le produit nettoyant appliqué avec un autre essuie-tout propre et humide, et asséchez bien.
- Utilisez un détergent liquide pour éliminer toute décoloration, surtout là où l'eau est ferreuse. Un tampon de plastique ou de nylon non-imprégné spécialement conçu pour les ustensiles anti-adhérents, peut aussi être utilisé avec ces détergents. Ne frottez pas trop fort car des égratignures pourraient se former, avec le temps.
- Appliquez un nettoyant-conditionneur et un poli avec un essuie-tout ou un chiffon doux sec.
- Tout cerne ou ternissage de surface peut être enlevé avec un essuie-tout humide, et poli avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas d'éponge ou de tampon à vaisselle, car ils peuvent laisser une pellicule de résidu de détergent sur la surface de cuisson, qui peut brunir et décolorer la surface

lors d'une prochaine utilisation de la cuisinière. Dans ce cas, utilisez un nettoyeur-conditionneur pour l'éliminer.

Avertissement

Risque de blessures

- **NOTE** : Si vous utilisez un essuie-tout humide pour nettoyer les éclaboussures d'une surface chaude, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur.
- Ne mélangez jamais différents produits de nettoyage. Certains produits chimiques peuvent interagir en mélange et créer des conditions dangereuses.

À utiliser

Vous devez utiliser un nettoyeur-conditionneur pour vitrocéramique pour nettoyer régulièrement la surface de cuisson en vitrocéramique et la protéger. Si vous n'en avez plus, utilisez temporairement du bicarbonate de soude.

Ne pas utiliser

1. Eau de javel ou détergents domestiques.
2. Tampons de nylon ou de plastique imprégnés.
3. Tampons SOS®, car ceux-ci égratigneraient la surface.
4. Poudre nettoyante abrasive, sauf aux endroits spécifiés car elle peut égratigner selon la pression appliquée.
5. Produits à nettoyer les fours, en aérosol ou en tampon. Ceux-ci sont caustiques et peuvent marquer la surface.
6. Produits détachants pour la rouille (pour bain ou évier), car ils peuvent marquer la surface.
7. Tampons métalliques.

Comment enlever les taches de brûlure

1. Vérifiez que la surface à nettoyer est chaude au toucher.
2. L'utilisation minutieuse d'une lame de rasoir en acier inoxydable inclinée à environ 30 degrés de la surface peut être utilisée pour enlever ces taches rebelles.
3. Utilisez un nettoyeur-conditionneur puis essuyez la table de cuisson avec un chiffon ou un essuie-tout humide.

Si après avoir utilisé les produits recommandés, des taches rebelles ou des marques sont toujours visibles sur la table de cuisson, nettoyez-les avec un détergent liquide, pour éliminer tout dépôt résiduel de nettoyeur-conditionneur. S'il est appliqué avec un tampon humide (de plastique ou nylon non-imprégné conçu pour ustensiles anti-adhérents) durant au moins 3 à 4 minutes, il enlèvera aussi la pellicule causée par les sels et minéraux avant que ceux-ci ne causent une décoloration ou d'autres problèmes. Finir avec un touche de nettoyeur-conditionneur et polir pour faire briller la surface.

Les taches ou traces de surface peuvent être éliminées avec un essuie-tout humide et polies avec un chiffon doux et sec.

Marques de métal

Certains ustensiles de métal, surtout ceux à fond en aluminium, peuvent laisser des marques sur la surface de cuisson, surtout si on les glisse. Utilisez un nettoyeur-conditionneur avant de réutiliser la cuisinière, pour éviter de cuire ces marques sur la surface.

Attention (Model 1954)

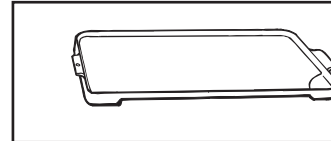
Risque d'endommager la cuisinière

Le nettoyeur-conditionneur pour vitrocéramique doit être appliqué régulièrement après avoir utilisé les autres nettoyeurs sinon, après un certain temps, la surface de vitrocéramique peut devenir rugueuse et rendre le nettoyage plus difficile, et des taches pourraient apparaître.

Notes importantes

1. Si la table de cuisson est égratignée, les dépôts y formeront de fines lignes. Bien qu'impossible à enlever complètement, on peut les minimiser en utilisant chaque jour le nettoyeur-conditionneur. Ces égratignures n'affectent aucunement la cuisson.
2. Les dépôts de solutions sucrées doivent être nettoyés de la surface de cuisson avant que le sirop ne fige, sinon elles peuvent coller en permanence à la vitrocéramique.

PLAQUE CHAUFFANTE (EN OPTION)



PLAQUE CHAUFFANTE (EN OPTION)

Plaque chauffante pour table vitrocéramique

Posez la plaque chauffante sur les éléments avant et arrière. Allumez-les à HI (max.) quelques minutes ou pour que la plaque chauffante atteigne la température de friture. Par la suite, la température peut être ajustée au besoin.

Plaque chauffante pour brûleurs à gaz

Vérifiez d'abord que les grilles de brûleurs sont bien placés sur les brûleurs. Posez la plaque chauffante sur les brûleurs avant et arrière. Insérez les encoches de la plaque chauffante sur les doigts des grilles avant/arrière. Allumez les brûleurs avant/arrière à la température de friture requise.

Avertissement: N'utilisez pas deux plaques de chauffage sur la table de cuisson, car cela peut abîmer sa surface.

MISE EN CONSERVE

Pour de meilleurs résultats utilisez un autoclave («canner») à fond plat et épais. Un autoclave à fond bosselé ne fonctionnera pas sur l'élément électrique car il n'est pas assez en contact avec l'élément.

TABLE DE CUISSON À GAZ

La table de cuisson à gaz est plus flexible que la table de cuisson électrique. Elle convient à la plupart des ustensiles, bien qu'un couvercle plus étanche est toujours plus efficace et ce, pour les deux tables de cuisson (électrique et à gaz). Ajustez l'intensité des brûleurs pour que les flammes ne dépassent pas les bords des ustensiles de cuisson utilisés.

Brûleurs de la table de cuisson

Votre cuisinière à gaz est équipée de brûleurs à gaz scellés et d'un système de rallumage automatique des plus modernes. Les brûleurs à gaz scellés assurent une chaleur uniforme au bas de l'ustensile de cuisson et permettent un réglage de chaleur précis. Le système de rallumage automatique détecte lorsque le brûleur s'éteint et le rallume automatiquement. Il n'y a aucune veilleuse permanente à allumer ou ajuster.

Voir «Nettoyage des brûleurs à gaz» (page 11) pour le nettoyage et l'entretien des brûleurs de la table de cuisson.

Utiliser la cuisinière lors d'une panne de courant

Pour allumer un brûleur de la table de cuisson durant une panne de courant, approchez une allumette allumée du brûleur. Tournez son bouton de commande au niveau désiré. Une fois le brûleur allumé, ajustez la flamme au besoin.

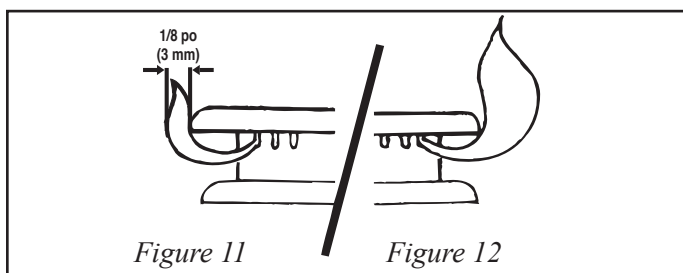
Le four à gaz exige de l'électricité pour fonctionner.

Retrait d'un bouton de commande de brûleur

Collez du ruban *Duct Tape* à la surface du bouton pour une meilleure prise. Tirez-le avec la main ou une pince.

Ajustement manuel du niveau d'intensité minimale («LO») des brûleurs

Les brûleurs sont préréglés pour un fonctionnement optimal. Vous pouvez manuellement ajuster (augmenter ou réduire) le niveau d'intensité minimale («LO») des brûleurs en retirant le bouton de commande lorsque le brûleur est allumé et positionné à «LO» (minimum). En tenant la tige du bouton de commande, insérez un petit tournevis plat dans la fente de la tige, et tournez légèrement la petite vis en laiton dans la direction requise pour obtenir la hauteur de flamme désirée. La tige du bouton doit être ajustée pour qu'au réglage «LO», la flamme dépasse le brûleur d'au moins 1/8 po (3 mm). Voir figure 11.



NOTE: L'ajustement minimal des brûleurs n'affecte pas la hauteur des flammes aux autres réglages. Si la flamme du brûleur est ajustée trop basse l'allumeur électronique peut déclencher avec le brûleur allumé. Réajustez la flamme jusqu'à ce que l'allumeur cesse de créer des étincelles.

Apparence des flammes

Les brûleurs sont préréglés pour une flamme bleue et propre. Au gaz propane, une pointe légèrement orange peut être visible. Si la flamme n'est pas comme aux figures 11 et 12, votre technicien d'entretien peut vérifier le régulateur de gaz pour l'ajuster correctement avec un manomètre à colonne d'eau. La pression à l'appareil doit être à +/-10% de la pression spécifiée dans ce manuel.

- Les chapeaux de brûleur doivent être retirés et nettoyés régulièrement. Nettoyez toujours les chapeaux de brûleur après un renversement. Un chapeau de brûleur propre assure un allumage adéquat et une flamme uniforme. Insérez le chapeau dans les encoches à la base du brûleur.

- **Pour la circulation de gaz et l'allumage adéquats du brûleur, NE LAISSEZ AUCUN RENVÈREMENT, NOURRITURE, NETTOYANT OU AUTRE ENTRER DANS L'ORIFICE D'ARRIVÉE DE GAZ.**

- **Le gaz doit traverser facilement** le petit trou de l'orifice en laiton pour l'allumage adéquat du brûleur. Cette zone doit être exempte de résidu et être protégée des débordements et renversements. Les chapeaux de brûleur doivent TOUJOURS être en place avant d'allumer un brûleur de la table de cuisson.

Vérifier périodiquement que les flammes de brûleur sont de taille et de forme adéquates. Une bonne flamme est de couleur bleue. Des flammes sautillantes, bruyantes et jaunes nécessitent un nettoyage du brûleur. Voir figure 12.

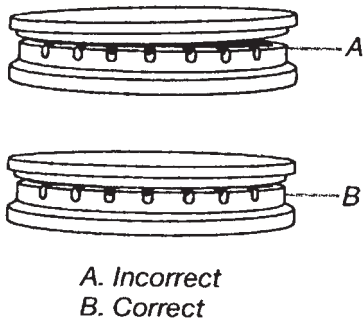
Si les allumeurs continuent à cliquer :

Si les allumeurs continuent à cliquer après l'allumage, la cause est probablement de la saleté ou de l'humidité autour du brûleur, ou entre le brûleur et l'allumeur. Nettoyez bien ces surfaces avec un nettoyant domestique ou du savon et de l'eau. Séchez bien pour que cesse le déclic d'étincelles. (Vous devrez peut-être utiliser un séchoir à cheveux pour assécher complètement la surface.) Si ce problème perdure mais seulement à bas réglage, vous devrez peut-être augmenter le niveau d'intensité minimal (voir «Ajustement manuel du niveau d'intensité minimale», page 10). Si ce problème perdure, vérifiez si un allumeur est endommagé. Très rarement, le module d'allumage devra être remplacé. Les allumeurs et modules d'allumage (avec instructions d'installation) peuvent être commandés chez Elmira Stove Works, et sont accessibles sous la table de cuisson.

Pour nettoyer les brûleurs :

1. Soulevez bien droit le chapeau du brûleur, de sa base.
2. Nettoyez le chapeau du brûleur avec une éponge et de l'eau tiède savonneuse. On peut aussi le nettoyer avec un tampon à récurer non abrasif ou du détergent. Ne nettoyez pas le chapeau du brûleur au lave-vaisselle.
3. Si l'ouverture du tube d'arrivée de gaz est sale ou obstruée, nettoyez-la avec un coton-tige ou un chiffon doux.
4. Si les orifices des brûleurs sont obstrués, nettoyez-les avec une épingle droite. Ne pas élargir ni déformer les orifices des brûleurs, et ne rien laisser dedans.
5. Après avoir nettoyé l'ouverture du tube d'arrivée de gaz et les orifices de brûleur, réinstallez les chapeaux de brûleur. Vérifiez que les tiges d'alignement du chapeau sont bien alignées avec la base du brûleur.
6. Après le nettoyage, vérifiez que le brûleur allume bien. Si le brûleur n'allume pas, vérifiez l'alignement

du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, n'essayez pas de réparer le brûleur scellé. Contactez un technicien d'entretien qualifié.



A. Incorrect
B. Correct

NOTE: Si les flammes d'un brûleur à gaz sont oranges et non uniformes, repositionnez le chapeau du brûleur en l'insérant bien à plat dans le logement du brûleur. Si le brûleur s'allume lentement, demandez à un technicien d'entretien qualifié de vérifier la pression d'alimentation de gaz à votre appareil.

Si la flamme d'un brûleur de table de cuisson a été ajustée trop basse, l'allumeur électronique peut commencer à cliquer (créer des étincelles). Réajustez la flamme jusqu'à ce que l'allumeur cesse de cliquer.

Le pourtour des brûleurs de la table de cuisson doit être nettoyé avec soin. Si le chiffon de nettoyage accroche l'allumeur, il peut l'endommager et l'empêcher d'allumer.

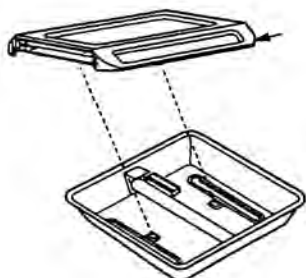
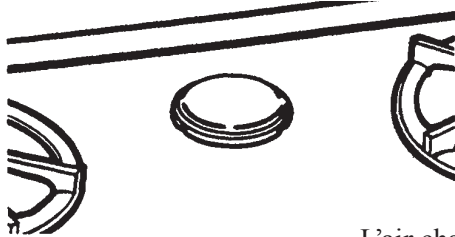
Si un brûleur de table de cuisson n'allume pas, vérifiez si l'allumeur est brisé ou humide. S'il est obstrué, nettoyez le petit orifice sous l'allumeur avec une épingle droite.

Nettoyez tout renversement acide ou sucré, dès que la table de cuisson a refroidi, car ils peuvent décolorer la porcelaine.

Voir le Guide de nettoyage, à la page 28.

ÉVÈNT DU FOUR -- TABLES DE CUISSON À GAZ

L'évènt du four



L'air chaud et l'humidité s'échappent du four par l'évènt central à l'arrière de la table de cuisson. Ne pas obstruer l'évènt. Cela peut affecter la combustion et la cuisson. Le fond du four doit être en place pour que le brûleur fonctionne bien avec le modèle 1956.

GAS SUPPLY SYSTEM

Alimentation au gaz et alimentation électrique

Avant de raccorder les systèmes d'alimentation vérifier que l'installation est conforme aux codes locaux s'il y en a, sinon la dernière édition du code d'installation CAN/CGA B149 (au Canada) ou du National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (É.-U.). Voir les exigences électriques à la page 4.

Conduite d'alimentation de gaz à la cuisinière

La conduite d'alimentation de gaz à la cuisinière doit être du tuyau 3/4 po réduit à 1/2 po au régulateur. Avec le propane (GPL), les dimensions de tuyauterie à la cuisinière doivent être déterminées par le monteur d'installations de gaz.

Pour raccorder la conduite au raccord du régulateur moulé sous pression, utilisez deux clés. Une pression ou un serrage excessifs du raccord peut fissurer le régulateur et causer une fuite de gaz, avec risque d'incendie ou d'explosion.

Si des raccords flexibles sont utilisés pour raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, s'assurer qu'ils sont homologués AGA et/ou CGA. Un raccord de mauvaise qualité peut causer une fuite de gaz. Même si ce sont des raccords flexibles homologués AGA/CGA, le client doit veiller à ne pas les endommager en déplaçant ou en nettoyant la cuisinière, car ceci peut causer une fuite.

Robinet d'arrêt manuel

Installer un robinet d'arrêt manuel sur la conduite de gaz, à un endroit accessible, près de l'appareil. Se rappeler où le robinet d'arrêt est situé pour pouvoir rapidement fermer le gaz à la cuisinière. Le scellant à filets de tuyauterie utilisé doit être approuvé pour gaz naturel et propane. S'assurer d'utiliser ce scellant sur tous les filets des raccords de gaz.

Tests de mise sous pression

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés de la canalisation de gaz lors de

EXIGENCES RELATIVES À LA PRESSION D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ*

Type de gaz	Pression d'admission minimale	Pression minimale d'alimentation en gaz**
Gaz naturel	Colonne d'eau de 12,7 cm (5 po)	Colonne d'eau de 15,24 cm (6 po)
Propane liquide (LP)	Colonne d'eau de 25,4 cm (10 po)	Colonne d'eau de 27,94 cm (11 po)

*La pression d'alimentation en gaz pour tester le réglage du détendeur doit être supérieure d'au moins 25,4 mm (1 po) de colonne d'eau (249 Pa) à la pression d'admission précisée;
**Pression maximale d'alimentation en gaz pour tous les modèles : 1/2 lb/po².

tout test de mise sous pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

La pression d'alimentation en gaz pour la vérification du réglage du détendeur doit être supérieure d'au moins 25,4 mm (1 po) de colonne d'eau à la pression d'admission précisée par le fabricant.

Test de détection des fuites de gaz

Lorsque le raccordement de la conduite de gaz est finalisé, tous les boutons de commande des brûleurs de la table de cuisson doivent être fermés et l'alimentation de gaz et le robinet d'arrêt manuel doivent être ouverts. Tous les raccords de la conduite d'alimentation de gaz et dans la cuisinière doivent être testés à l'eau savonneuse avec un détecteur de fuite électronique. S'il y a une fuite, des bulles apparaîtront. Cette fuite doit être colmatée en serrant le joint, ou en le dévissant complètement pour appliquer du scellant à tuyau et le resserrer. Tout raccord préfabriqué ayant été touché doit être testé à nouveau.

Ne jamais utiliser d'allumette pour vérifier les fuites.

Tous les raccords ont été serrés et testés par le fabricant.

Si vous détectez une fuite, serrez le raccord.

N'utilisez aucun produit d'étanchéité pour tuyau sur les raccords préfabriqués.

CONVERSION AU PROPANE DE LA TABLE DE CUISSON

Modèles 1947, 1955 et 1956

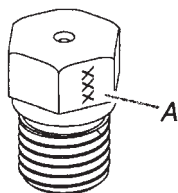
Toutes nos cuisinières sont réglées en usine pour fonctionner au gaz naturel à moins que « LP » ne soit précisé. Si vous désirez convertir une alimentation au gaz naturel en alimentation au propane liquide (LP), ou une alimentation au propane liquide en alimentation au gaz naturel, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

Commandez la trousse de conversion requise à l'usine. 35 \$, y compris l'expédition.

CONSERVEZ LES GICLEURS RETIRÉS DE L'APPAREIL POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE.

Brûleur	Grand	Moyen	Petit
Gaz naturel	n° 50 (1,75 mm)	n° 55 (1,32 mm)	n° 57 (1,09 mm)
LP/propane	n° 64 (0,91 mm)	n° 65 (0,89 mm)	n° 70 (0,71 mm)

Un numéro est indiqué sur le côté des gicleurs du brûleur. Assurez-vous de remplacer les gicleurs appropriés selon le tableau ci-dessus.



A. Numéro gravé

Conversion du détendeur de gaz, modèles 1947 et 1955

Débranchement de l'alimentation de la cuisinière

• Ouvrez la porte du four et retirez-la; consultez les instructions de retrait à la page 16.

• À l'aide d'un tournevis Phillips, dévissez les 2 vis qui maintiennent le dessus en place (centre de la cuisinière, sous la table de cuisson).

• Tirez le dessus vers l'avant d'environ 5 cm (2 po), puis soulevez l'avant. Soulevez le plateau de service de chaque côté pour maintenir le dessus vers le haut.

• Le détendeur (A) est situé à l'arrière, à droite, sous la table de cuisson.

Dévissez et retirez le capuchon (B) à l'avant, au centre du détendeur en le tournant dans le sens antihoraire.

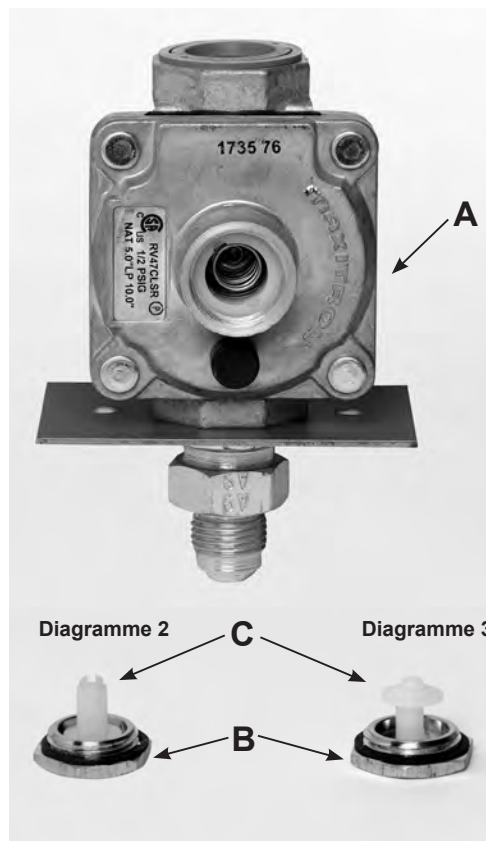
• N'enlevez pas le ressort situé derrière le capuchon.

• Retirez la cheville (C) du capuchon du détendeur.

• Pour une alimentation au gaz naturel, la cheville doit être replacée dans le capuchon du détendeur, comme dans le diagramme 2.

• Pour une alimentation au propane liquide (LP), la cheville doit être replacée dans le capuchon du détendeur, comme dans le diagramme 3. • Remettez le capuchon (B) sur le détendeur, en vous assurant que l'écrou n'est pas fileté. Ne serrez pas trop fort.

• Abaissez la table de cuisson et fixez-la de nouveau à l'aide de 2 vis.



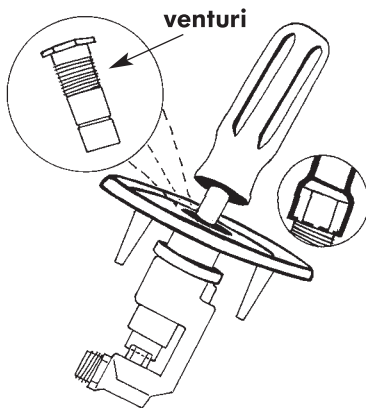
Remplacement des gicleurs supérieurs de la cuisinière

Outils nécessaires pour remplacer les gicleurs.

Petite clé ajustable.

1. Retirez les capuchons du brûleur.
2. À l'aide de la petite clé ajustable, dévissez la buse en laiton et enlevez-la.
3. Enlevez les gicleurs des brûleurs supérieurs en tournant le tourne-écrou de 7 mm dans le sens antihoraire. **CONSEIL** - Le fait de mettre un morceau de ruban-cache plié à l'intérieur du tourne-écrou (côté collant à l'extérieur) facilitera le maintien du gicleur pendant son retrait et son remplacement.
4. Remplacez le gicleur par un nouveau gicleur approprié et correspondant, conformément au tableau. La taille est indiquée sur le côté des gicleurs.
5. Réinstallez la buse en laiton.
6. Lorsque vous installez les capuchons du brûleur, assurez-vous que les languettes du capuchon s'emboîtent dans les rainures de la base du brûleur.

	Gaz naturel	LP/propane
Brûleur, grand	1,75 mm (n° 50)	0,91 mm (n° 64)
Brûleur, moyen	1,32 mm (n° 55)	0,89 mm (n° 65)
Brûleur, petit	1,09 mm (n° 57)	0,71 mm (n° 70)



– Risque d'incendie

- Repérez le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz du détendeur.
- Coupez l'alimentation en gaz avant de passer à l'alimentation au propane liquide.
- Effectuez toutes les conversions avant de remettre le système d'alimentation en marche.

Le non-respect de ces directives peut entraîner un incendie, une explosion ou d'autres blessures.

Conversion du détendeur de gaz, modèle 1956 (cuisinière au gaz)

Débranchement de l'alimentation de la cuisinière

- Retirez le tiroir de rangement. Consultez la page 22.
- Repérez le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir de rangement.

- Retirez le couvercle en plastique (A) du capuchon du détendeur (B).
- Dévissez et retirez le capuchon du détendeur (B) en le tournant dans le sens antihoraire (diagramme 2).
- N'enlevez pas le ressort situé sous le capuchon.
- Pour une alimentation au propane liquide (LP), la cheville (C) doit être positionnée de façon à faire face au détendeur (diagramme 3).
- Pour une alimentation au gaz naturel, la cheville (C) doit être positionnée de façon à être opposée au détendeur (diagramme 4).
- Fixez le couvercle en plastique (A) au capuchon du détendeur (B) de sorte que le joint (D) se trouve du côté de l'écrou où se trouve le détendeur.
- Réinstallez le capuchon (B) sur le détendeur.
- Remplacez le couvercle en plastique (A) sur le capuchon du détendeur (B).

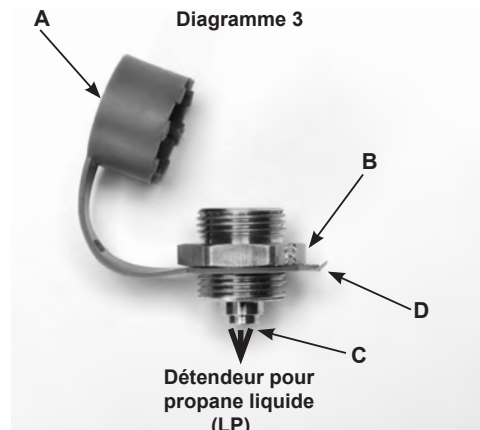
Diagramme 1

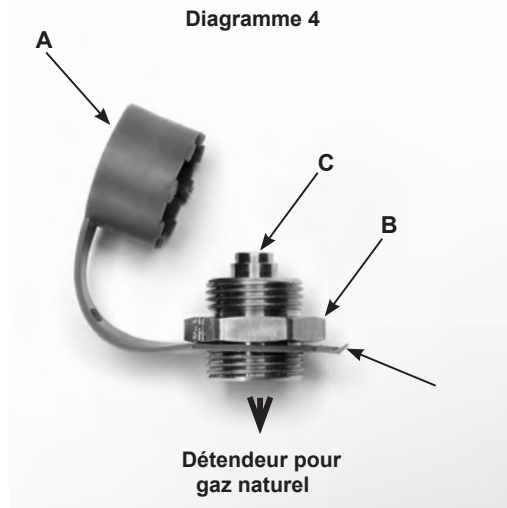


Diagramme 2



Diagramme 3

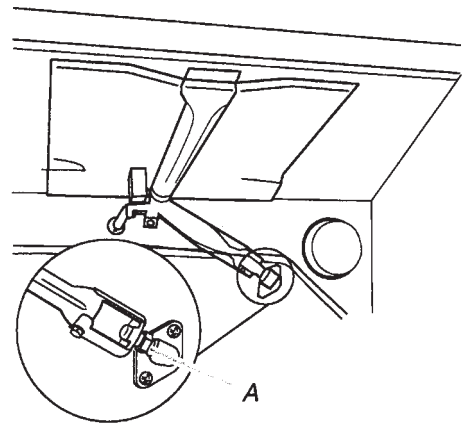




D. PROPANE LIQUIDE : DIMINUE LA QUANTITÉ DE GAZ - DIMINUE LA TAILLE DE LA FLAMME.

Pour convertir le brûleur du grill

1. Pour convertir le brûleur du grill du gaz naturel au propane liquide, utilisez une clé combinée de 12,7 mm (1/2 po) pour serrer l'injecteur femelle vers la cheville (environ 2 à 2 1/2 tours). Veillez à ne pas trop serrer l'injecteur femelle. Pour convertir le brûleur du grill du propane liquide au gaz naturel, tournez l'injecteur femelle dans le sens antihoraire pour l'éloigner de la cheville. La flamme du brûleur du grill ne peut être réglée correctement si cette conversion n'est pas effectuée. Consultez la rubrique « Réglage de la taille des flammes sur le brûleur du grill ».



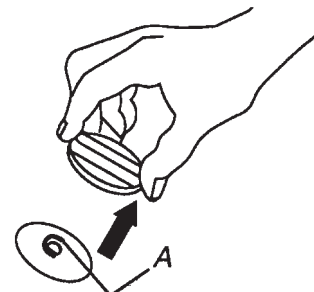
2. Réinstallez le tiroir de rangement (ou tiroir-réchaud).
3. Finaliser l'installation. Voir «Raccordement de gaz» et «Système d'allumage électronique».

Il est très important de vérifier la flamme des brûleurs de la table de cuisson et du brûleur de cuisson du four. Avec le gaz naturel, la flamme n'a pas de pointe jaune.

IMPORTANT: Vous devrez peut-être ajuster l'intensité minimale («LO») de chaque brûleur de table de cuisson. Si le niveau d'intensité minimale («LO») doit être ajusté :

Ajustement des brûleurs standard

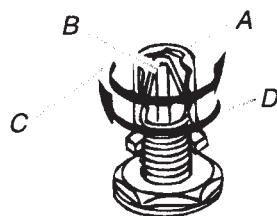
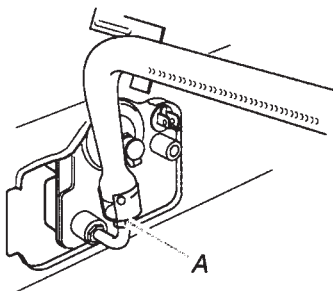
La flamme peut être ajustée en utilisant la vis de réglage au centre de la tige située sous le bouton de commande.



CONVERSION DU FOUR, MODÈLE 1956

Pour convertir les brûleurs du four et du grill :

1. Retirez les grilles du four.
2. Pour convertir le brûleur de cuisson au four du gaz naturel au propane liquide, utilisez une clé combinée de 12,7 mm (1/2 po) pour tourner l'injecteur femelle dans le sens horaire vers le bas en direction de la cheville (environ 2 à 2 1/2 tours). Veillez à ne pas trop serrer l'injecteur femelle. Pour convertir le brûleur de cuisson au four du propane liquide au gaz naturel, tournez l'injecteur femelle dans le sens antihoraire pour l'éloigner de la cheville. La flamme du brûleur de cuisson au four ne peut être réglée correctement si cette conversion n'est pas effectuée.



A. INJECTEUR FEMELLE

B. CHEVILLE

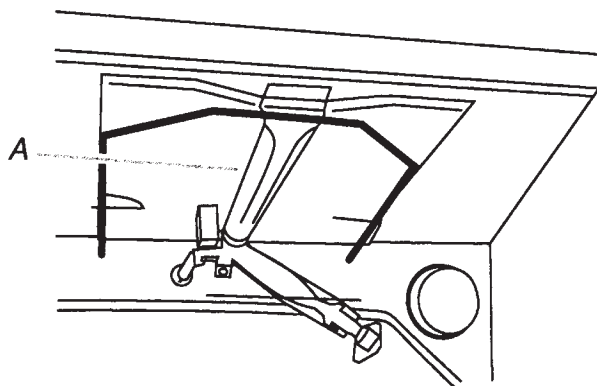
C. GAZ NATUREL : AUGMENTE LA QUANTITÉ DE GAZ - AUGMENTE LA TAILLE DE LA FLAMME (PRÉRÉGLÉ EN USINE POUR LE GAZ NATUREL)

1. Retirez le bouton de commande.
2. Tenez la tige du bouton avec une pince. Utilisez un petit tournevis plat pour tourner la vis située au centre de la tige du bouton de commande, jusqu'à ce que la flamme soit de taille adéquate.
3. Réinstallez le bouton de commande.
4. Testez la flamme en tournant le bouton de commande de la position «LO» à «HI», en vérifiant la flamme à chaque niveau de réglage.

Vérification du fonctionnement du brûleur du grill du four

1. Fermez la porte du four.
2. Réglez le sélecteur à «Broil» et le thermostat à «Broil».

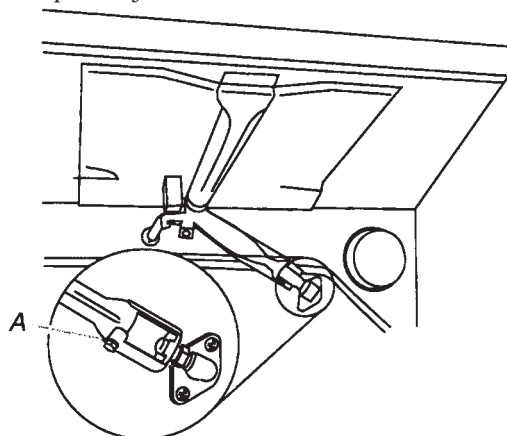
Le brûleur du four devrait s'allumer dans un délai maximal de 8 secondes. En certaines conditions, ce brûleur peut prendre jusqu'à 50 à 60 secondes pour s'allumer.



NOTE : La porte du four doit être fermée pour que le brûleur du grill puisse fonctionner.

Ajustement de la flamme du brûleur du grill du four (si nécessaire)

Regardez par la fenêtre du four pour vérifier la flamme du brûleur du grill. Cette flamme doit avoir un cône interne bleu-vert de 1/2 po (1,3 cm) de long, avec un contour externe bleu foncé, et doit être propre et lente. Il ne doit y avoir aucune pointe jaune sautillante ou dansante.



Si la flamme à besoin d'être ajustée :

1. Desserrez la vis de blocage de l'obturateur d'air situé à l'arrière du brûleur du grill.
2. Ajustez l'obturateur d'air tel que requis.
3. Serrez la vis de blocage.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE - TOUS LES MODÈLES



Réglage d'horloge initial ou après une panne de courant (si le contrôle clignote)

1. Pour régler l'heure : Appuyer sur la touche UP ou DOWN jusqu'à ce que vous ayez la bonne heure.

Réinitialisation de l'heure (si le contrôle ne clignote pas)

2. Appuyer sur SELECT 5 fois jusqu'à ce que le voyant CLOCK s'allume. Appuyer sur touche UP ou DOWN jusqu'à ce que vous ayez la bonne heure.

NOTE : Vous devez sélectionner une touche dans un délai de 3 secondes sinon la fonction de réglage sera annulée.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE :

1. Enfoncer 1 fois la touche SELECT. 00:00 s'affichera. Avant l'expiration du délai de 3 secondes, appuyer sur UP pour régler les minutes de la minuterie.

BAKE ou BROIL (CUISSON au FOUR ou au GRIL)

Tournez le sélecteur gauche à BAKE ou à BROIL. Réglez le thermostat du four à la température désirée.

Le préchauffage du four en mode BAKE (cuisson au four) prend env. 15 minutes; le voyant de cycle s'éteint dès que le four est préchauffé. En mode BROIL (cuisson au grill), l'élément de grill prend env. 3 minutes à préchauffer, puis on peut le régler à diverses températures par le sélecteur droit.

CUISSON DIFFÉRÉE

(le four s'allume et s'éteint automatiquement):

1. Appuyer 2 fois sur SELECT. L'heure en cours clignote. Appuyer sur UP jusqu'à ce que l'HEURE DE DÉBUT désirée s'affiche. Attendre 3 secondes. Appuyer 1 fois sur SELECT. Le mot COOKTIME (temps de cuisson) s'affichera. Appuyer sur UP jusqu'au temps de cuisson désiré. Régler le sélecteur gauche à AUTO et le thermostat (sélecteur droit) à la température désirée.

CUISSON MINUTÉE

(le four s'éteint automatiquement):

1. Appuyer 3 fois sur SELECT. Le mot COOKTIME (temps de cuisson) s'affichera. Appuyer sur UP jusqu'au temps de cuisson désiré. Régler le sélecteur gauche à AUTO et le thermostat (sélecteur droit) à la température désirée.

NOTE : En modes «cuisson différée» ou «cuisson minutée», allouez 12 minutes de plus pour préchauffer le four.

LAMPES DU FOUR

Appuyer sur LIGHT pour allumer/éteindre les lampes du four.

HORLOGE À CADRAN OU NUMÉRIQUE

Si l'heure de l'horloge numérique diffère de celle du cadran :

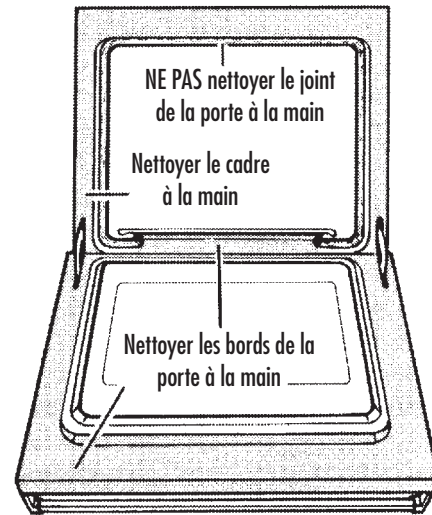
1. Appuyer 5 fois sur SELECT. Le voyant CLOCK s'allumera.
2. Appuyer simultanément sur les touches UP et DOWN.
3. Régler les aiguilles analogiques de l'horloge à cadran à l'heure exacte, par la touche UP ou DOWN.
4. Après 3 secondes, «12:00» s'affichera à l'écran.
5. Par la touche UP ou DOWN, régler l'heure numérique à l'heure indiquée au cadran (délai max. de 3 secondes).

AUTONETTOYAGE

1. Appuyer 4 fois sur SELECT. Le mot CLEAN s'affiche et «3:00» s'affiche à l'horloge. Bien qu'une durée de nettoyage de four de 3 minutes (3:00) est recommandée, la touche UP ou DOWN permet de modifier cette durée.

Régler les sélecteurs du four et du thermostat à CLEAN. En moins de 10 secondes, la porte se verrouillera et le nettoyage du four débutera. Pour annuler le nettoyage du four, appuyez sur CANCEL.

Si le four atteint 575°F, la porte du four ne peut être ouverte qu'après le délai de refroidissement de 30 minutes indiqué à l'horloge. On recommande de retirer les grilles du four avant le nettoyage, sinon elles se décoloreront.



Avant de démarrer le cycle d'autonettoyage

- **Nettoyer à la main** les endroits indiqués. Ils ne deviennent pas assez chauds durant le cycle de nettoyage pour brûler les saletés, lesquelles pourraient cuire durant le nettoyage. Utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon de laine d'acier savonneux pour les nettoyer. Les nettoyeurs pour four peuvent être utilisés dans ce four mais doivent être complètement enlevés avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.

NOTE : Ne pas nettoyer, déplacer ou plier le joint. Ceci peut affecter le nettoyage, la cuisson et le rôtissage.

- **Essuyer** toute saleté ou graisse détachée. Ceci réduira la fumée pendant le cycle d'autonettoyage.
- **Retirer** la lèchefrite et sa grille, et tout ce qui est rangé dans le four.

NOTE : Si durant l'autonettoyage, les grilles restent dans le four, elles se décoloreront et glisseront moins bien.

Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, placez-les aux 2^e, 3^e et 4^e positions.

Pour de meilleurs résultats

- Nettoyer le four avant qu'il ne soit trop sale. Nettoyer un four très sale prend plus de temps et crée plus de fumée.
- Lorsque le four est froid, essuyer tout résidu ou cendre avec un chiffon ou une éponge humide. S'il reste des taches, les nettoyer avec un détergent abrasif doux ou un tampon légèrement abrasif.
- Si le cycle d'autonettoyage ne rend pas le four aussi propre que prévu, le cycle n'était peut-être pas assez long ou vous n'avez pas préparé le four de façon appropriée. La prochaine fois, régler le cycle d'autonettoyage pour une plus longue durée et nettoyer à la main les endroits indiqués ci-dessus.

En démarrant le ventilateur d'évacuation durant le cycle d'autonettoyage, la majeure partie de la fumée et des odeurs de la cuisine seront éliminées.

Verrouillage de porte automatique

Dès qu'on programme le cycle d'autonettoyage du four, la porte se verrouille automatiquement. Elle reste verrouillée durant tout le cycle et se déverrouille automatiquement dès que la température du four retombe à un niveau sécuritaire.

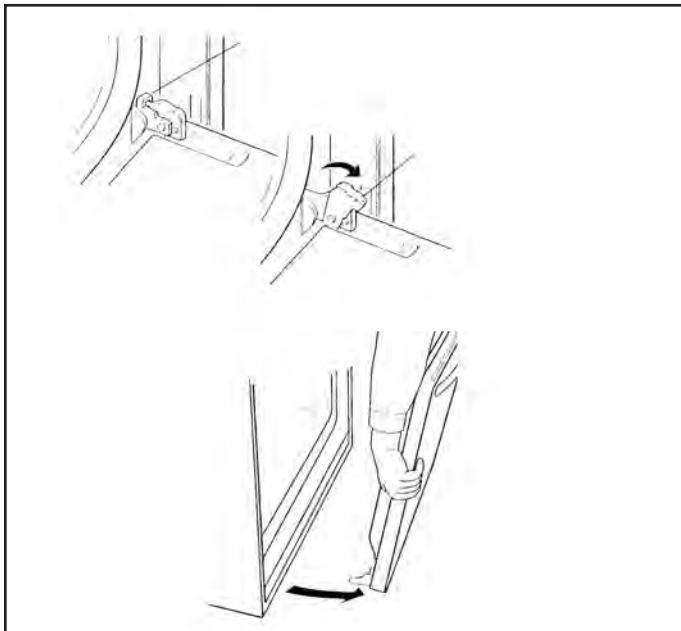
Important: Après l'autonettoyage du four, le sélecteur du four doit rester en position CLEAN jusqu'à ce que le four ait refroidi et que la porte soit déverrouillée. Si vous avez tourné le sélecteur à OFF avant le déverrouillage de la porte, mettez le sélecteur à CLEAN et le bouton de réglage à CLEAN. La porte se déverrouillera et vous pourrez alors tourner le sélecteur à OFF.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS MINEURES

Porte de four amovible

La porte du four est amovible pour faciliter le nettoyage à la main dans le four, au besoin.

Retrait de la porte du four :



Ouvrez complètement la porte du four. Dans les deux coins arrière de la porte, vous verrez les loquets de porte en position verrouillée. Pivotez ces deux loquets vers l'avant en position déverrouillée.

Saisissez à deux mains les bords extérieurs de la porte.

- Commencez à fermer la porte. Lorsque la porte cesse de fermer, soulevez-la et tirez-la vers vous.
- Mettez la porte de côté sur une surface protectrice.

Réenclenchement du disjoncteur

En cas de dysfonctionnement de la cuisinière, essayez de réenclencher le disjoncteur au panneau principal des disjoncteurs.

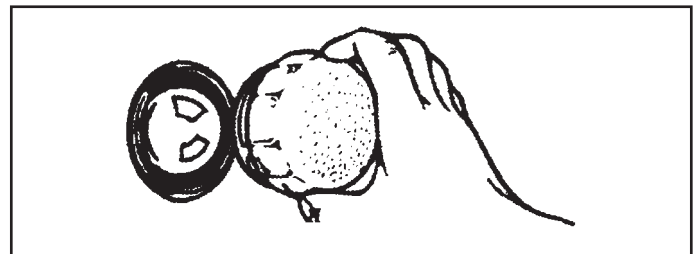
Dysfonctionnement de l'horloge

Après une panne de courant, votre horloge peut s'être verrouillée. Débranchez la cuisinière env. 15 secondes et rebranchez-la. Ceci réinitialisera le contrôle de l'horloge, qui devrait maintenant fonctionner normalement.

REPLACEMENT D'AMPOULE DU FOUR

Pour remplacer une ampoule de lampe sur le modèle 1956:

1. Débrancher l'appareil ou couper l'alimentation électrique principale.



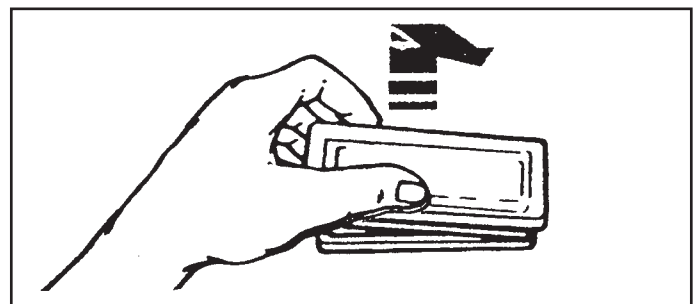
2. Remplacer les ampoules de lampe du four par des ampoules no 4452166 de 15 Watts. Ces ampoules sont disponibles auprès des détaillants Elmira Stove Works®, Whirlpool® et KitchenAid®.
3. Toutes les lampes de cabinet (angl. «Cabinet Lights») sont rectangulaires (tel que montré ci-dessous) et ont des ampoules de 12 volts, 5 watts.

Pour remplacer les ampoules de lampe sur tous les modèles, sauf 1956:

Les ampoules de ces cuisinières sont des ampoules halogène 12 volts, 5 watts (maximum).

Avant de les remplacer, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et qu'elle a refroidi.

1. Couper le courant (débrancher l'alimentation électrique).
2. Retirer le couvercle de lampe vitré (lentille) en le saisissant par le bord avant et en le retirant du four.
3. Retirer l'ampoule de son socle. Ne touchez pas à l'ampoule avec les doigts.



4. Remplacer l'ampoule, réinstaller le couvercle de lampe en le réenclenchant dans le panneau.
5. Rétablir le courant (rebrancher l'alimentation électrique).

Lubrification

Lubrifier les pièces suivantes avec du lubrifiant blanc («white lubricant») :

- Charnières de porte du four (si elles grincent).
- Si les boutons de commande des brûleurs collent, retirez-les et lubrifiez la tige du bouton avec une petite quantité de lubrifiant blanc. Réinsérez les boutons sur leurs tiges.

IMPORTANT

En cas de question sur la procédure d'entretien, appelez notre service à la clientèle au : 1-800-295-8498.

TIROIR-RÉCHAUD (EN OPTION)

COMMANDES DU TIROIR-RÉCHAUD

Réglage de température (Modèles 1954, 1955)

Tourner le bouton thermostat du tiroir au réglage désiré. La température peut être réglée de 80 à 225°F (27 à 107°C).

AVERTISSEMENT : Risque d'intoxication alimentaire ! Ne laissez aucun aliment à la température ambiante durant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Ceci peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Curseur de réglage Moist-Dry (humide-sec)

Le curseur de réglage Moist-Dry (humide-sec) sert à ouvrir ou fermer les ouvertures d'aération dans la porte. Le réglage MOIST (humide) retient l'humidité; le réglage DRY (sec) laisse échapper du tiroir la vapeur et l'humidité.

Pour garder les aliments humides, glisser le curseur au réglage MOIST, ce qui fermera les ouvertures d'aération. La fermeture des ouvertures d'aération scelle le tiroir et garde les aliments tendres et humides.

Pour garder les aliments croustillants, glisser le curseur au réglage DRY, ce qui ouvrira les ouvertures d'aération. L'ouverture des ouvertures d'aération libère l'humidité du tiroir, et les aliments chauds restent croustillants et secs.

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder au chaud des aliments cuits à la température de service. Il peut aussi servir à réchauffer les pains et les pâtisseries.

Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour un meilleur résultat, ne placez aucun aliment dans le tiroir-réchaud durant plus d'une heure. Pour de petites quantités ou les aliments sensibles à la chaleur (ex. œufs), ne les laissez pas plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. (Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits à la température ambiante peuvent être réchauffés au réglage HI.)

Retirez les aliments des sacs de plastique et placez-les dans un contenant qui va au four. Couvrez les aliments avec un couvercle ou papier d'aluminium. Ne les couvrez pas de film moulant. Les plats de service et assiettes vides peuvent être réchauffés en préchauffant le tiroir-réchaud.

Retrait du tiroir de rangement (tiroir-réchaud)

- Si le tiroir de rangement (ou tiroir-réchaud) est retiré ou installé incorrectement, cela peut endommager la couronne des roulements à billes.
- **NE RETIREZ PAS LE TIROIR, SAUF SI C'EST ABSOLUMENT NÉCESSAIRE.**
- Pour retirer le tiroir, tirez-le et levez-le par dessus la butée.
- Tirez vers vous la languette en nylon noire de chaque côté.
- Tirez lentement le tiroir en le sortant des coulisses de roulements à billes.
- Pour réinstaller le tiroir, tirez complètement vers vous les coulisses de roulements à billes de la cuisinière.
- Ceci se fait mieux à deux, l'un de chaque côté du tiroir.
- Poussez lentement le tiroir pour le réinsérer dans les coulisses de roulements à billes, jusqu'à ce que le tiroir soit complètement rentré.
- Le tiroir devrait maintenant bien s'ouvrir et se fermer.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Une double levée est recommandée.

Pour faire lever la pâte :

1. Couvrir la pâte de papier ciré légèrement huilé et placer le(s) bol(s) thermorésistants directement au fond du tiroir.
2. Régler le bouton de commande à 80°F.
3. Glisser le curseur au réglage MOIST (humide).
4. Vérifier périodiquement la progression de levée de la pâte.
5. Vérifier si elle est prête en enfonçant 2 doigts de 1/2 po (13 mm) dans la pâte. Si la pâte reste renfoncée, elle est prête.

Pour la seconde levée de la pâte, suivre les étapes 1 à 4.

Conseils pour le tiroir-réchaud

- Ne pas garnir le tiroir de papier d'aluminium.
- Garder l'aliment couvert s'il a été cuit avec un couvercle.
- Utiliser de fines languettes de papier d'aluminium pour empêcher les bords de croûte de tarte de continuer de brunir dans le tiroir.
- Placer du papier d'aluminium en forme de tente par-dessus la viande et la volaille pour les empêcher de sécher ou de continuer de brunir dans le tiroir.
- L'utilisation de papier d'aluminium pour couvrir les aliments peut causer une accumulation d'humidité qui s'égouttera dans le tiroir.

CONSEILS DE CUISSON PAR CONVECTION

(Pour les modèles à convection)

Pour utiliser votre four à convection de façon optimale, voir *Introduction à la cuisson par convection* (page 23).

1. Le mouvement d'air de ventilation forcée permet la cuisson et le rôtissage sur 3 niveaux à la fois.
2. Le mode «différé» («Delay») ne peut pas être utilisé lorsque la Convection est utilisée pour les aliments cuits comme les tartes, les gâteaux et les biscuits.
3. Il doit y avoir un minimum de 1 po (2,5 cm) entre les parois du four et les moules (et autres ustensiles) utilisés.
4. Placer les aliments dans le four de façon à ce que l'air circule librement près du ventilateur à convection.
5. L'espacement uniforme des plats de cuisson assurera une cuisson plus uniforme.
6. Placer les moules à pain parallèlement aux deux côtés du four, pour que l'air circule bien en sens avant-arrière.
7. N'utiliser aucun papier d'aluminium pour la cuisson par convection, car ceci bloquerait la circulation d'air.
8. La cuisson par convection véritable est utilisée pour cuire pains, gâteaux et autres aliments exigeant un chauffage en douceur. Ce réglage est aussi recommandé pour cuire beaucoup d'aliments sur plusieurs grilles.

Note: Durant la cuisson par convection, la porte du four doit rester fermée. Le ventilateur fonctionne seulement lorsque la porte est fermée.

La cuisson par convection crée plus d'humidité qu'à la normale dans la cuisine, généralement parce qu'une plus grande quantité de nourriture cuit en même temps. Durant la cuisson par convection, on suggère de régler le ventilateur d'évacuation au plus bas («Low»).

9. Pour le rôtissage par convection, n'utilisez pas de plat de rôtissage à côtés hauts, pour ne pas restreindre la circulation d'air autour des aliments. Utiliser la grille de rôtissage par convection sur la lèchefrite.
10. Pour la cuisson par convection des aliments surgelés prêts-à-servir :
 - Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
 - Les temps de cuisson sont similaires aux temps indiqués sur l'emballage. Veuillez suivre leurs suggestions concernant la température du four et l'utilisation de tôle à biscuits et de papier aluminium.
 - En général, il est préférable de placer les aliments au centre du four.
 - S'il y a plus d'un plat à cuire, étager les aliments sur plusieurs grilles, pour une circulation d'air adéquate.

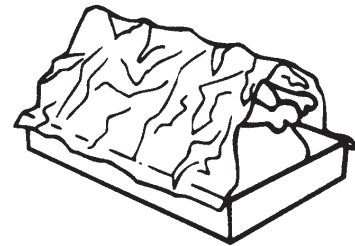
Utilisation du grill (porte fermée seulement)

1. **Utiliser la lèchefrite et sa grille pour la cuisson au grill.** Elles sont conçues pour laisser égoutter l'excès de liquide et les graisses hors de la surface de cuisson, et éviter les éclaboussures, la fumée et le feu.

2. Retourner les aliments seulement une fois pendant la cuisson au grill. L'usage de pinces pour retourner la viande permet d'éviter la perte de jus. Utiliser la Minuterie pour minuter la cuisson de chaque côté.

Conseils pour le rôtissage

- **Faire rôtir** les viandes (le côté gras vers le haut) dans un plat peu profond, en utilisant une grille de rôtissage.
- **Utiliser un plat à rôtissage** qui convient aux dimensions de l'aliment à rôtir. Les jus de la viande peuvent déborder sur les côtés d'un plat trop petit. L'utilisation d'un plat trop grand peut augmenter les éclaboussures dans le four.
- **Réduire les éclaboussures** en tapissant le fond du plat de rôtissage avec du papier d'aluminium légèrement froissé.



- **Le papier aluminium** ralentira le brunissage de surface pour le rôtissage prolongé (ex. dinde). Placez-le en forme de tente sans peser, pour que l'air circule. Ne pas sceller le papier aluminium car l'aliment cuirait à la vapeur.
- **Utiliser un thermomètre à viande précis** pour savoir à quel moment la viande atteint le degré de cuisson désiré. Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande, ou à l'intérieur d'une cuisse/poitrine de volaille. Pour une température précise la pointe du thermomètre ne doit toucher aucun gras, os ou cartilage.
- **Après une première vérification de température au thermomètre**, l'enfoncer encore de ½ po (13 mm) ou plus dans la viande et relire la température. Si la température baisse, remettre le plat au four et continuer la cuisson.
- **Vérifier la température du porc et de la volaille** avec un thermomètre à 2 ou 3 endroits pour assurer une cuisson adéquate.
- **Il est plus facile de découper une volaille et un rôti** si on le recouvre d'une feuille d'aluminium et qu'on le laisse reposer 10 à 15 minutes après l'avoir retiré du four.

Cuisson au grill par convection

(Pour les modèles à convection)

1. Garder la porte du four fermée.
2. **Utiliser la grille de rôtissage par convection et la lèchefrite pour la cuisson au grill par convection.** La cuisson au grill par convection est une cuisson par convection à haute température, combinant la circulation d'air chaud par ventilateur avec la chaleur directe de l'élément du grill.
3. Ne couvrez pas la grille de rôtissage avec du papier d'aluminium car cela bloquera la circulation d'air et prolongera le temps de cuisson.

4. La circulation d'air crée un sceau de tous les côtés de l'aliment. Donc, en général il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

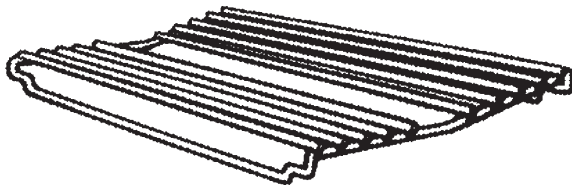
Conseils généraux pour la cuisson au grill

1. La surface de l'aliment doit être au moins à 3 po (7,5 cm) de l'élément du grill.
2. Pour les steaks et côtelettes, fendre la graisse uniformément à intervalles de 2 po (5 cm), sur le contour de la viande pour empêcher la déformation.
3. Les viandes et la volaille peuvent être marinées avant la cuisson au grill. Badigeonner l'aliment avec une sauce à barbecue seulement durant les 5 à 10 dernières minutes de cuisson au grill.
4. Placer l'aliment sur la grille froide pour éviter le collage. Si elle est chaude, la graisser ou graisser l'aliment.

Grille de rôtissage par convection

(Pour les modèles à convection)

La grille de rôtissage par convection est une grille spéciale servant à rôtir et griller les viandes en modes Cuisson par convection et Cuisson au grill par convection. Placez-la dans la lèchefrite au lieu de la grille rectangulaire. Elle surélève la viande pour que l'air circule mieux de tout côté, assurant un rôtissage et une cuisson au grill plus uniformes.



Circulation d'air

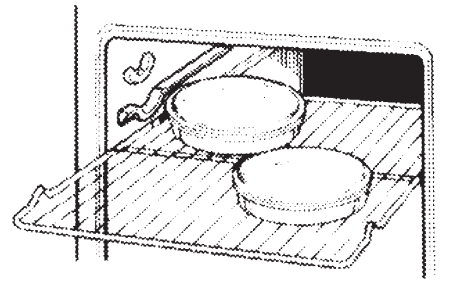
L'air chaud doit circuler autour des plats dans le four pour distribuer la chaleur en tous points du four. Ceci améliore la cuisson.

Pour une circulation d'air optimale :

- Décaler les plats, et non pas l'un au-dessus de l'autre.
- Pour un résultat optimal, allouer 1 ½ à 2 po (3,8-5 cm) d'espace autour de chaque plat et entre les plats et les parois du four. Les espacer d'au moins 1 po (2,5 cm).

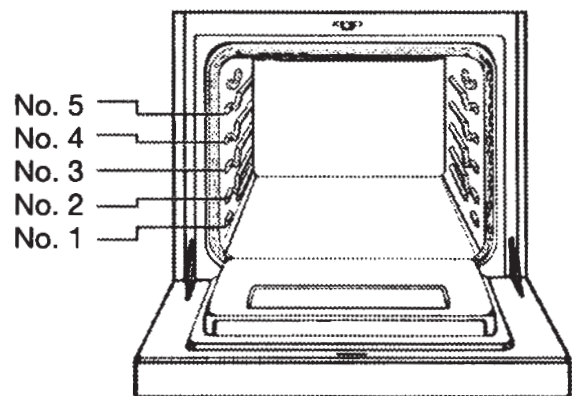


- Si vous utilisez un seul plat (plaque ou moule), le placer au centre de la grille du four.
- Si vous utilisez deux plats (plaques ou moules), les placer aux coins opposés de la grille du four.



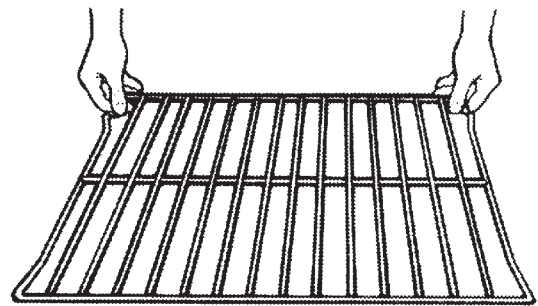
NOTE : Le fait d'ouvrir la porte du four durant la cuisson gaspille l'énergie, rallonge le temps de cuisson et affecte les résultats de cuisson/rôtissage. Pour plus de succès, tenez la porte du four fermée et surveillez la minuterie.

Positions des grilles du four



Votre four a cinq positions de grille. La position 1 est la plus basse, ou la plus près du bas du four. La position 5 est la plus haute, ou la plus éloignée du bas du four.

Le four comporte trois grilles droites. Placez toujours les grilles à la position voulue avant de mettre les aliments au four ou d'allumer le four.



Pour sortir une grille du four :

Soulever la grille à l'avant et la tirer vers soi.

Pour remettre une grille dans le four :

1. Placer l'arrière de la grille sur les supports de la grille.
2. En soulevant le devant de la grille, la pousser jusqu'au fond, puis l'abaisser.

Pour une cuisson idéale, suivez ces conseils:

- Si vous utilisez 1 grille, placez-la de façon que le dessus des aliments soit centré dans le four.
- Si vous utilisez 2 grilles, placez-les aux positions 3 et 1 (le plus près du bas du four).
- Utilisez seulement 1 plaque à biscuits à la fois dans le four avec le réglage BAKE régulier.

Positions de grilles spécifiques aux aliments:

(Voir la section «Positions des grilles du four», ci-contre.)

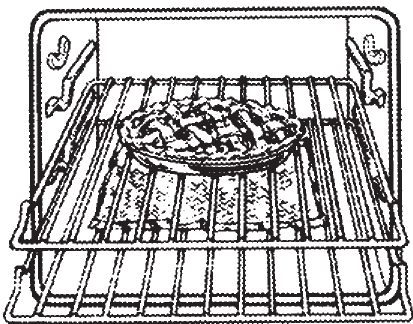
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées	1 or 2
Gâteau des anges, gâteau couronne, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en cocotte, viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2 ou 3

Utilisation de papier aluminium dans le four

Ne pas utiliser de papier aluminium pour la cuisson par convection. Le papier aluminium peut bloquer la circulation d'air.

Ne couvrez pas la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium, ce qui empêcherait l'écoulement de graisse et l'accumulerait près du gril extrêmement chaud, pouvant causer un incendie.

Si vous utilisez du papier d'aluminium pour la **cuisson sans convection** afin de retenir tout renversement durant la cuisson des tartes ou mets en cocotte, veuillez suivre les directives suivantes.



- **Placer du papier aluminium sur la grille située sous la grille de l'aliment.** Replier vers le haut les coins de la feuille d'aluminium et s'assurer que la feuille dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat.
- **Ne pas couvrir entièrement la grille** de papier aluminium. Ceci réduirait la circulation d'air et nuirait aux résultats de cuisson.

TABLEAU DE RÔTISSAGE DES VIANDES AU FOUR STANDARD

- **Faire rôtir** à la température du four de 325°F (163°C).*

***Pour le poulet, régler la température du four à 350°F (177°C).**

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

- **Placer** le plat de rôtissage à la position de grille 1 ou 2. Voir la page 20 pour la position des grilles.

VIANDE	POIDS APPROXIMATIF	MINUTES APPROXIMATIVES PAR LIVRE	TEMPÉRATURE DU THERMOMÈTRE À VIANDE
Bœuf			
côtes roulées	3-5 lb		
• saignant		25-29	140°F
• à point		35-37	160°F
• bien cuit		45-47	170°F
rôti d'entrecôtes	6-7 lb		
• saignant		23-25	140°F
• à point		30-32	160°F
• bien cuit		35-40	170°F
rôti de croupe	4-6 lb		
• à point		25-30	160°F
• bien cuit		35-37	170°F
Agneau			
gigot	6-7 lb		
• saignant		18-29	140°F
• à point		21-24	150-155°F
• bien cuit		30-32	180°F
Porc			
longe	3-4 lb	45-48	170°F
	5-6 lb	40-44	185°F
épaule	4-5 lb	40-44	185°F
jambon, complètement cuit	3-5 lb	17-18	130°F
	8-10 lb	13-14	130°F
Volaille			
poulet*	3-4 lb	28-30	185°F
dinde, non farcie	10-16 lb	14-19	170-180°F
	18-25 lb	11-15	170-180°F
Veau			
longe	3-4 lb	35-38	170°F
épaule	5-6 lb	43-45	170°F

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR STANDARD

Aliment	Température du four	Temps de cuisson approximatif (Minutes)
Pains à la levure		
• pain longs	375°F	30-40
• petits pains, pain moulé	400°F	12-15
Pains éclairs		
• biscuits	450°F	10-15
• muffins	400°F	20-25
• popovers	450°F	20-25
• pain de maïs	425°F	25-30
• pain aux noix	350°F	60-75
• pain au gingembre	350°F	25-30
Gâteaux		
• gâteau des anges	375°F	30-40
• gâteau à étages	350-375°F	20-30
• loaf cake	350°F	35-45
• gâteau éponge	350°F	35-45
• pound cake	350°F	34-45
• gâteau aux fruits	300°F	2 à 2½ heures
• gâteau feuilleté	300°F	25-35
Biscuits		
• bouchées	375°F	10-15
• roulés et réfrigérés	375°F	8-12
• au chocolat	375°F	10-15
• aux fruits / à la mélasse	375°F	10-15
• brownies	350°F	20-30
• macarons	350°F	12-15

Aliment	Température du four	Temps de cuisson approximatif (Minutes)
Divers		
• pommes, cuites	375°F	50-60
• haricots, cuits	300°F	5 à 6 heures
• crème anglaise/renversée	325°F	35-40
• pommes de terre, cuites	400°F	75
• poudings :		
au pain	350°F	45-60
au fromage cottage	375°F	30-40
au riz	325°F	40-60
• gratins (scalloped dishes)	350°F	60-90
• soufflés	350°F	50-60
Pâtisseries		
• choux à la crème	400°F	35-40
• crème anglaise/tarte à la citrouille	350°F	30-40
• croûte à pâtisserie	450°F	10-12
• tarte aux fruits (2 croûtes)		
garniture cuite	400°F	25-30
garniture non cuite	400°F	40-50
• meringues	350°F	10-15
Ces températures et durées sont des directives générales et peuvent devoir être ajustées au goût de chacun.		

Tableau de cuisson au grill :

La position de grille recommandée va du plus bas (1) au plus haut (5). Préchauffer le grill 5 minutes avant de mettre l'aliment au four.

VIANDE	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE	TEMPS APPROXIMATIF (MINUTES)	
			CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Steak, 1 po (épaisseur)	4	500°F		
• saignant			4	4
• à point			6	6
• bien cuit			8	8
Steak, 1 ½ po	4	500°F		
• saignant			8	8
• à point			10	10
Hamburger ou steaks, ½ po ou moins				
• à point	4	500°F	6	4
Côtelettes d'agneau, 1 po	4	400°F	9	9
Tranches de jambon, ½ po	4	500°F	5	5
Précuites, 1 po	4	500°F	10	10
Côtelettes de porc, 1 po	4	450°F	12	12
Saucisses de Francfort	4	500°F	4	4
Morceaux de poulet	3	500°F	16	16
Poisson, 1 po (épaisseur)	3	350°F	10	10
Foie de bœuf, ½ po	4	350°F	5	5

Ces températures et durées sont des directives générales et peuvent devoir être ajustées au goût de chacun.

INTRODUCTION À LA CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection est une technique culinaire à circulation d'air chaud par ventilateur, pour créer des mets délicieux et appétissants, de façon efficace et économique.

Circulation d'air

Le secret de la cuisson par convection consiste à maintenir une température uniforme dans le four durant la cuisson. Le ventilateur crée une circulation d'air chaud continue dans le four à convection pour distribuer la chaleur de façon plus uniforme que le mouvement d'air naturel. Cette différence fondamentale signifie que les aliments sont cuits de tous les côtés, conservant leur saveur naturelle et leur humidité. Il faut éviter d'obstruer la circulation d'air du ventilateur à l'arrière du four car ceci empêchera l'air d'y circuler librement. Il est important de ne pas couvrir les mets de papier aluminium pour laisser les surfaces exposées au passage de l'air. L'utilisation efficace de la circulation d'air signifie aussi que plusieurs mets cuits par convection exigeront un temps de cuisson plus court à plus basse température, vous faisant profiter des avantages additionnels d'économie d'énergie et de temps à cuisiner.

Préchauffage

Lorsqu'une recette spécifie de préchauffer le four, le temps de préchauffage normal est d'environ 15 minutes.



Cuisson par convection à plusieurs grilles

Un avantage pratique immédiat de la cuisson par convection est que le mouvement d'air chaud permet de charger les grilles du four à pleine capacité. Par exemple, cuire quatre pains est aussi rapide que deux pains, et la qualité est plus uniforme. On peut cuire le mets principal en même temps que les plats d'accompagnement ou le dessert. Pour un succès optimal avec la cuisson multi-grilles, décalez les plats des grilles aux coins opposés à ceux des grilles situées au-dessus et au-dessous.

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION - VIANDES

Régler le mode de cuisson à : CONVECTION/BAKE

S - Saignant AP - À point BC - Bien cuit

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF PAR LIVRE (500 G)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VIANDE, À LA FIN DE LA CUISSON
Bœuf				
Côtes de bœuf	S - 20-25 min AP - 25-30 min BC - 30-35 min	2	300°F/145°C	140°F/60°C 160°F/70°C 170°F/75°C
Côtes roulées	S - 22-25 min AP - 27-30 min BC - 32-35 min	2	300°F/145°C	140°F/60°C 160°F/70°C 170°F/75°C
Croupe, Pointe de surlonge	S - 20-25 min AP - 25-30 min BC - 30-35 min	2	300°F/145°C	140°F/60°C 160°F/70°C 170°F/75°C
Bœuf braisé	35-40 min	2	300°F/145°C	170°F/75°C
Pain de viande	20-25 min	2	325°F/160°C	170°F/75°C
Veau				
Cuisseau, Longe, Côte	AP - 25-35 min	2	325°F/160°C	160°F/70°C
Épaule, Palette	BC - 30-40 min	2	300°F/145°C	170°F/75°C
Porc				
Longe	30-40 min	2	325°F/160°C	170°F/75°C
Épaule	35-40 min	2	325°F/160°C	170°F/75°C
Filet	25-30 min	2	325°F/160°C	170°F/75°C
Jambon				
Frais (non cuit)	25-35 min	2	300°F/145°C	170°F/75°C
Précuit	15-20 min	2	300°F/145°C	140°F/60°C
Agneau				
Cuisse, Épaule	AP - 25-30 min BC - 30-35 min	2 2	300°F/145°C	160°F/70°C 170°F/75°C
Côte, Carré, Longe	AP - 20-25 min BC - 25-30 min	2 2	300°F/145°C	160°F/70°C 170°F/75°C

Assurez-vous de laisser au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre chaque plat. Les tableaux précédents et suivants indiquent quel mode de convection et position de grille vous devriez utiliser pour chaque recette. Au mode Convection, l'élément central (près du ventilateur à l'arrière du four) est allumé. Au mode Convection/Broil, l'élément supérieur du four s'allumera. Au mode Convection/Bake l'élément inférieur sera utilisé. Les positions de grilles vont de 1 (bas) à 5 (haut).

Cuisson et rôtissage par convection

Votre four à convection utilise un contrôle de température précis et uniforme pour assurer des résultats de cuisson et de rôtissage parfaitement uniformes. En particulier, les aliments exigeant un brunissage profitent beaucoup de la cuisson par convection à circulation d'air chaud. Tout dépendant des quantités que vous désirez préparer, les aliments cuits par convection peuvent être placés sur une ou plusieurs grilles. Pour rôtir une volaille entière ou de larges morceaux de viande, vous pouvez réduire la température du four et les temps de cuisson. Vous remarquerez une différence avec les mets cuits par convection.

Succès mémorables avec les viandes

La cuisson par convection contribue à rendre plus appétissant vos recettes de viandes en captant la saveur et l'humidité. Ceci donne un brunissage uniforme à l'extérieur et une texture tendre et juteuse à l'intérieur de la viande.

Avant de rôtir ou cuire au gril, enduisez de beurre ou d'huile toute la surface des viandes maigres. Ceci augmentera la rétention d'humidité et le brunissage. Placez les morceaux de viande non couverts sur la grille de rôtissage par convection (surélevée), pour que la chaleur puisse atteindre tous les côtés.

La cuisson au four à convection vous permet de réduire la durée de rôtissage des viandes, par rapport aux méthodes de rôtissage conventionnelles. Par conséquent, la viande doit être vérifiée un peu avant la fin des durées de cuisson recommandées, pour éviter de trop les cuire.

Insérez un thermomètre à viande précis dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os, le gras et les cartilages. Dès que la température interne désirée est atteinte, retirez la viande du four et laissez reposer quelques minutes. Ceci permet aux jus de se fixer, ce qui facilitera le découpage.

Cuisson au gril par convection

La cuisson au gril par convection est une cuisson par convection à haute température, combinant la circulation d'air chaud par ventilateur avec la chaleur directe de l'élément du gril. On recommande de préchauffer d'abord le four pour maintenir une température uniforme durant la cuisson. Les durées de cuisson au gril par convection dépendront du réglage de température choisi et de la position de grille utilisée. Ne couvrez pas la grille de rôtissage (ou la grille de la lèche-frite) avec du papier d'aluminium car ceci bloquera la circulation d'air et prolongera la durée de cuisson. Durant la cuisson au gril par convection, la porte du four doit rester fermée. Comme la circulation d'air crée un sceau de tous les côtés de l'aliment, en général il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

Choix des ustensiles de cuisson au four

Les ustensiles de cuisson au four dont les bords sont plus bas assurent une meilleure circulation d'air autour des aliments et une cuisson plus uniforme. Les moules à pain et les cocottes à bords plus hauts doivent être placés aux plus basses grilles du four pour profiter d'une distribution de chaleur optimale. Pour un brunissement des plus appétissants, utiliser des plats à fond métallique mat car ils conduisent mieux la chaleur. Le fini foncé des ustensiles absorbe mieux la chaleur que les surfaces brillantes, ce qui donne une croûte foncée plus croustillante, idéale pour les tartes et les pains. Les moules (à muffins et à gâteaux) et les tôles à biscuits au fini brillant reflètent la chaleur, produisant une croûte légère et tendre. Les plats en verre, en céramique ou en acier inoxydable peuvent ne pas transmettre la chaleur aussi uniformément que ceux en métal.

Volailles parfaites

Souvent, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des volailles, mais on recommande fortement de consulter d'abord votre recette. À noter qu'au Tableau de rôtissage par convection des volailles (Page 25), les températures sont généralement 25°F (15°C) plus basses que celles des fours conventionnels.

La volaille est complètement cuite lorsqu'un thermomètre à viande précis, inséré dans la partie la plus épaisse de la poitrine ou de l'intérieur de la cuisse, indique 185°F (85°C). Les liquides seront transparents et la chair devrait se défaire facilement des os. Pour une touche parfaite, la volaille peut être enduite d'une sauce (ou glaçage) avec un pinceau, durant la seconde moitié du temps de cuisson.

Poissons et fruits de mer délicats

Une infinie variété de poissons et fruits de mers peuvent être préparés de façon élégante selon diverses méthodes de cuisson par convection. Les divers réglages de température au mode Convection/Broil offrent plus de souplesse que la cuisson au gril conventionnelle.

Avant d'utiliser le mode Convection/Broil, on recommande d'enduire d'huile ou de beurre toutes les surfaces des poissons et fruits de mer. Réduire la température du four pour la cuisson au gril des filets minces, et utiliser un plus haut réglage de température pour cuire au gril les darnes (tranches de poisson épaisses). Une température plus basse peut exiger un temps de cuisson plus long, mais une meilleure circulation d'air chaud élimine le besoin de retourner les poissons délicats durant la cuisson par convection.

On suggère de vérifier les poissons et fruits de mer durant les dernières minutes de cuisson, pour assurer un résultat parfait sans trop cuire. Lorsque le poisson est opaque et qu'il se défait facilement, retirez-le du four et servez-le.

Légumes et accompagnements savoureux

La cuisson au four des légumes ne se limite plus aux pommes de terre au four ! Profitez pleinement de la cuisson à plusieurs grilles pour préparer ensemble vos plats principaux et accompagnements, servis chauds et sans mélange de saveurs. La circulation de chaleur continue dans le four à convection vous permet une variété d'accompagnements et de légumes.

En préparant vos plats favoris, rappelez-vous qu'un mets plus dense (ex. riz et pâtes) exige un temps de cuisson plus long. Pour obtenir un centre bien cuit sans trop brunir les bords extérieurs, abaissez la température du four d'au moins 25°F (15°C), mais sans descendre au-dessous de 300°F (145°C).

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION - VOLAILLES

Régler le mode de cuisson à : TRUE CONVECTION

ALIMENT	POIDS APPROXIMATIF	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF PAR LIVRE (500 G)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR NON PRÉCHAUFFÉ	TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VOLAILLE, UNE FOIS CUITE
Poulet, entier	3 - 5 lb (1.5 - 2.2 kg)	20-25 min	2	325°F/160°C	185°F/85°C
Morceaux, Quartiers	3 lb (1.5 kg)	18-25 min	2 ou 3	325°F/160°C	185°F/85°C
Dinde, Non farcie	13 lb et moins (5.85 kg)	10-15 min	2	300°F/145°C	185°F/85°C
	plus de 13 lb (5.85 kg)	10-12 min	1 ou 2	300°F/145°C	185°F/85°C
Chapon, Non farci	4 - 7 lb (1.8 - 3.1 kg)	15-20 min	2	325°F/160°C	185°F/85°C
Canard domestique	3 - 5 lb (1.5 - 2.2 kg)	25-30 min puis 15 min	2	325°F/160°C 400°F/205°C	185°F/85°C 185°F/85°C
Oie domestique	4 - 8 lb (1.8 - 3.6 kg)	30-35 min	2	300°F/145°C	185°F/85°C
Poulet de Cornouailles	1 - 1.5 lb (0.5 - 0.7 kg)	50-60 min	2 ou 3	325°F/160°C	185°F/85°C

La volaille farcie peut nécessiter un temps de cuisson plus long.

Recettes aux œufs et au fromage imbattables

Vous serez ravis de la différence que procure la cuisson par convection, surtout pour la préparation des mets sensibles aux variations de température du four.

Avec une température constante et uniforme dans le four, vos soufflés auront à tout coup une texture légère et une croûte dorée. Vous connaîtrez un succès complet à créer un soufflé au jambon-fromage suisse car les blancs d'œufs monteront en neige uniformément et la saveur du fromage s'y incorporera.

La plupart des recettes aux œufs et au fromage gonflent mieux par la circulation d'air constante du four à convection. Les plats mis au centre du four profiteront d'une circulation de chaleur uniforme, assurant la réussite de vos mets aux œufs et au fromage.

Pains éclairs sans effort

Que votre famille préfère des muffins ou un savoureux pain aux fruits et aux noix, votre cuisinière à convection rend la cuisson de leurs desserts favoris beaucoup plus facile !

Un four préchauffé assurera la cuisson complète des pains éclairs, au centre moelleux et à la croûte légèrement dorée.

La distribution de chaleur améliorée du four à convection pourrait cuire vos biscuits et muffins plus vite que prévu. Voilà pourquoi on suggère de surveiller le niveau de cuisson, peu avant la fin du temps de cuisson recommandé.

Le taux d'humidité et la densité des pains éclairs exigent du four à convection une plage de température identique à celle des fours conventionnels.

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION - PAINS À LA LEVURE

Régler le mode de cuisson à : TRUE CONVECTION

ALIMENT	TAILLE DU PLAT DE CUISSON	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE DU FOUR	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Pains à la levure				
Pains longs	Moules à pains 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm)	2	350°F/175°C	30-35 min
Petits pains	Un moule	3	350°F/175°C	10-15 min
	Plusieurs moules	1, 3	350°F/175°C	12-15 min
Pizza maison				
	Une plaque	3	400°F/205°C	15 min
	Plusieurs plaques	2, 4	400°F/205°C	15-20 min

TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION - PAINS ÉCLAIRS

Régler le mode de cuisson à : TRUE CONVECTION

ALIMENT	TAILLE DU PLAT DE CUISSON	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE DU FOUR	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Pains				
Muffins	Un moule	3	375°F/190°C	18-25 min
	Plusieurs moules	1, 3, 5		18-25 min
Biscuits	Une tôle à biscuits	3	425°F/220°C	8 min
	Plusieurs tôles à biscuits	1, 3, 5		10 min
Pains aux fruits et aux noix	Moule à pain 8 po x 4 po (20,3 cm x 10,2 cm)	2	325°F/160°C	45-60 min

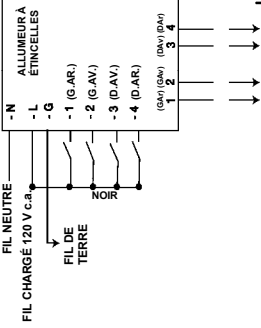
TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION - DESSERTS

Régler le mode de cuisson à : TRUE CONVECTION

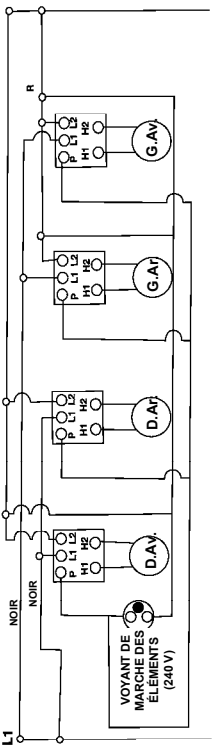
ALIMENT	TAILLE DU PLAT DE CUISSON	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE DU FOUR	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Biscuits				
Bouchées	Une tôle à biscuits	3	350°F/175°C	8-10 min
	Plusieurs tôles à biscuits	1, 3, 5	350°F/175°C	10-12 min
Roulés	Une tôle à biscuits	3	375°F/190°C	8-10 min
	Plusieurs tôles à biscuits	1, 3, 5	375°F/190°C	10-12 min
Brownies (carrés au chocolat)	Moule carré 8 à 9 po (20 à 23 cm)	2	325°F/160°C	35 min
Gâteaux				
	Moule rond ou carré 8 à 9 po (20 à 23 cm)			
	Un moule	2	325°F/160°C	30-35 min
	Plusieurs moules	2, 4	325°F/160°C	30-35 min
	Moule rectangulaire 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm)	2	325°F/160°C	30-35 min
	Moule en couronne 10 po (25 cm)	2	325°F/160°C	40-45 min
	Petits gâteaux	2	325°F/160°C	20-25 min
	Moule à pain 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm)	2	325°F/160°C	50-60 min
	Moule à gâteau des anges ou moule à charnière	2	325°F/160°C	35-40 min
Tartes				
Avec garniture	Une tarte de 9 po (23 cm)	3	375°F/190°C	50-55 min
	Plusieurs tartes de 9 po (23 cm)	1, 3, 5	375°F/190°C	55-60 min
Sans garniture	Une tarte de 9 po (23 cm)	3	375°F/190°C	8-10 min
	Plusieurs tartes de 9 po (23 cm)	1, 3, 5	375°F/190°C	8-10 min

SCHÉMA DE CÂBLAGE NORTHSTAR - MODÈLES 1954, 1955, 1956

BRÛLEURS DE SURFACE (À GAZ)



ÉLÉMENTS DE SURFACE (ÉLECTRIQUES)



CIRCUIT DU FOUR

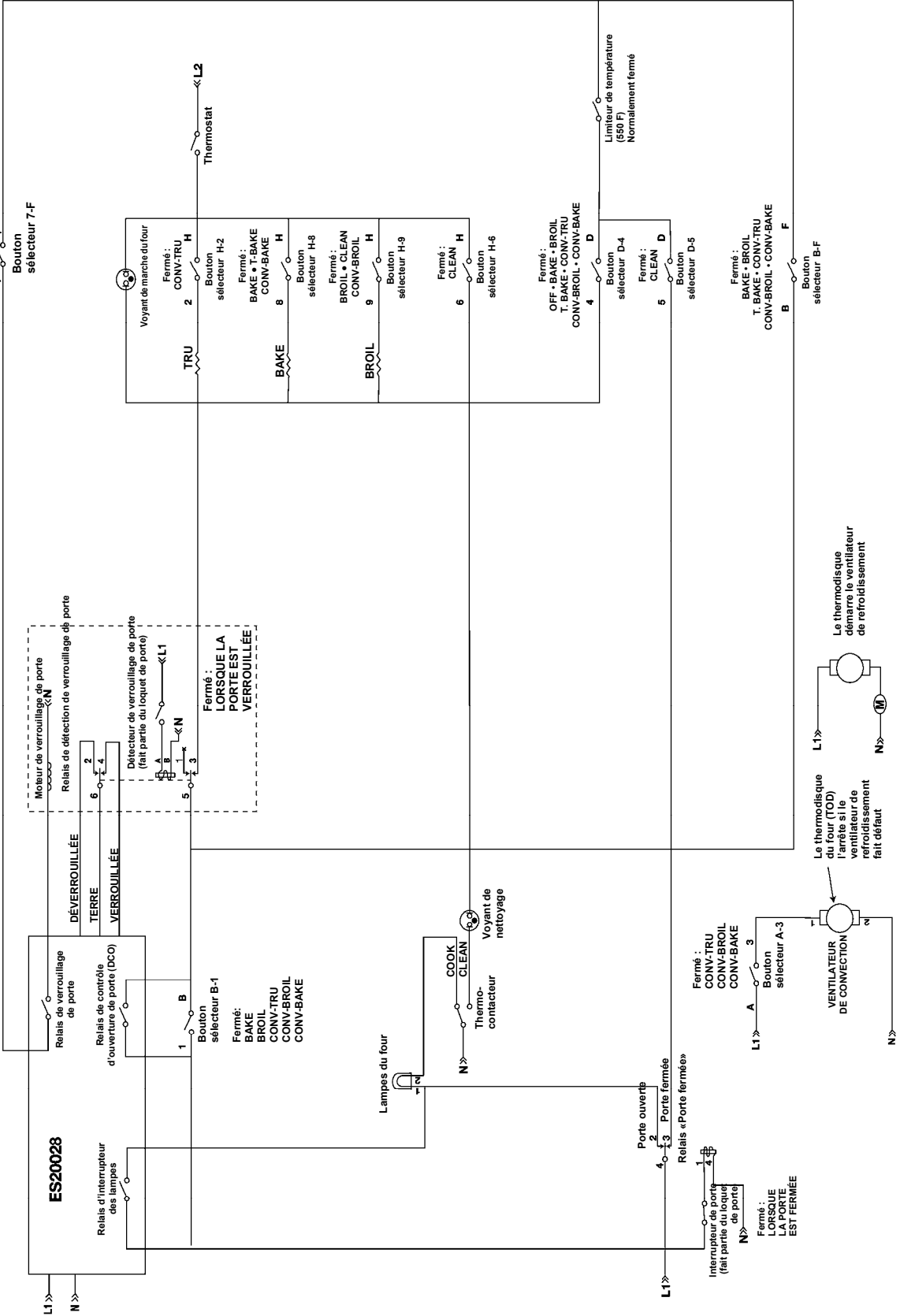
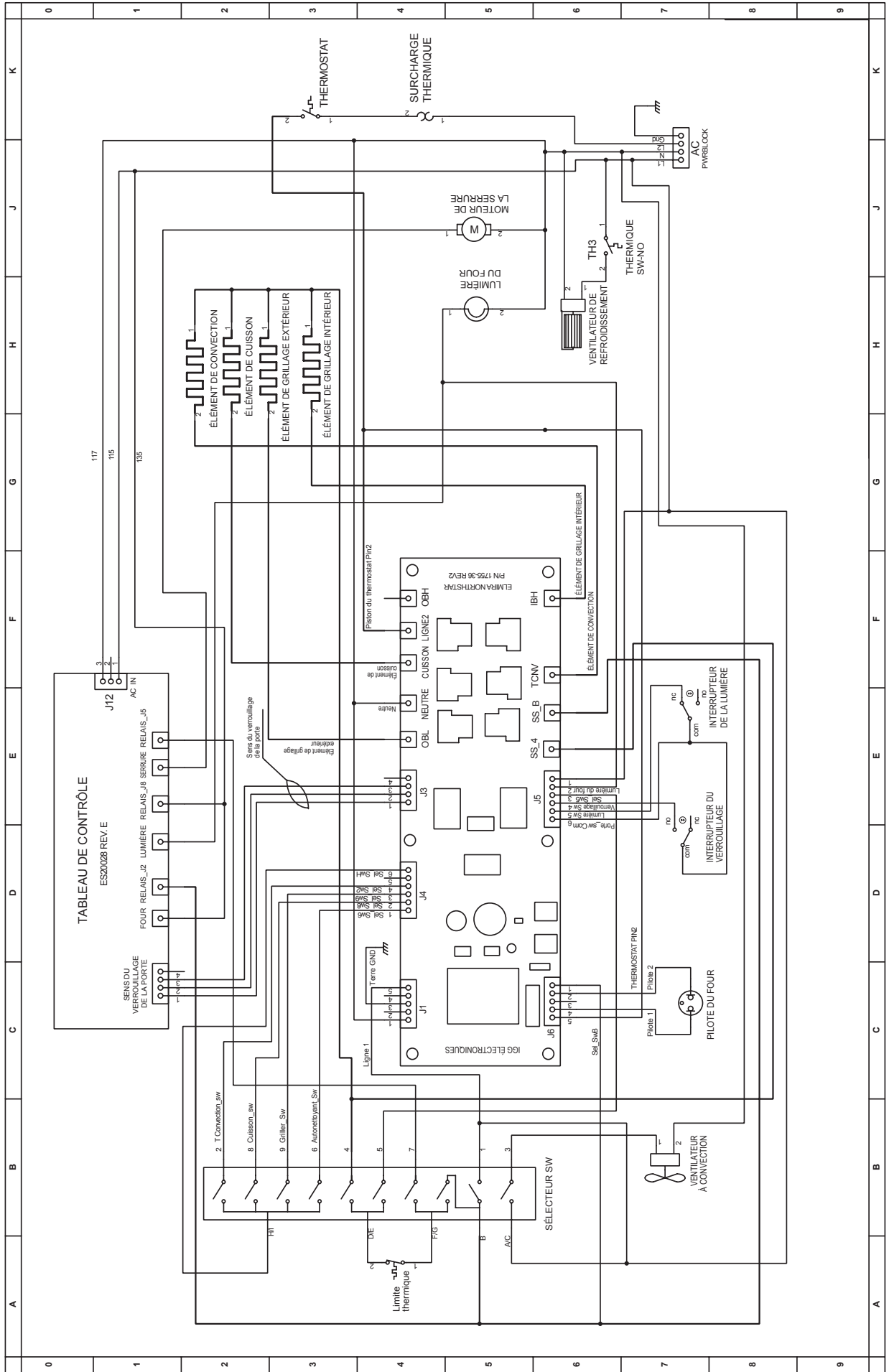


SCHÉMA DE CÂBLAGE NORTHSTAR - MODÈLE 1947



GUIDE DE NETTOYAGE

Composants	Quoi utiliser	Comment nettoyer
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> Éponge douce. Eau savonneuse tiède. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner les boutons à OFF et retirez-les de la tige (tirer droit). Laver, rincer et bien assécher. Ne pas tremper. Reposer les boutons. Vérifier que les boutons pointent à OFF. N'utiliser aucun nettoyant abrasif ou laine d'acier, car ils abîmeront le fini.
Surfaces extérieures non colorées	<ul style="list-style-type: none"> Éponge douce. Eau savonneuse tiède. Nettoyant VIM[®], Flitz[®] ou Soft Scrub[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer et bien assécher. Utiliser un tampon récurrent en plastique non abrasif sur les surfaces très sales. Suivre les instructions sur le contenant. N'utiliser aucun nettoyant fort ou abrasif.
Tables de cuisson en vitrocéramique <i>voir aussi pages 9 et 10</i>	<ul style="list-style-type: none"> Linge doux + eau savonneuse tiède. VIM[®] ou nettoyant à vitrocéramique. Nettoyant-conditionneur Corningware[®]. Bicarbonate de soude sec. 	<ul style="list-style-type: none"> Suivre les instructions sur le contenant. N'utiliser aucun nettoyant fort ou abrasif. Appliquer aux endroits sales avec un chiffon doux et sec.
Grilles de brûleur à gaz en porcelaine émaillée	<ul style="list-style-type: none"> Tampon à récurer en plastique non abrasif. Eau savonneuse tiède. Cirer avec Turtle Wax[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> Essuyer les éclaboussures. Laver, rincer et bien assécher.
Lèchefrite et grille <i>(Nettoyer après chaque utilisation)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Tampon en laine d'acier. Eau savonneuse tiède OU Cycle d'autonettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer et bien assécher <i>OU</i> Laisser dans le four durant le cycle d'autonettoyage.
Grilles du four	<ul style="list-style-type: none"> Tampon en laine d'acier. Eau savonneuse tiède <i>OU</i> Cycle d'autonettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer et bien assécher. Retirer du four avant le cycle d'autonettoyage. <p>NOTE: Les grilles du four se décolorent et glisseront moins bien si elles restent dans le four lors du cycle d'autonettoyage. Lubrifier légèrement les guides des grilles à l'huile végétale.</p>
Garnitures chromées	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyant Maas[®] (suivre les instructions sur l'emballage). Poli à métal Tarnite[®] (idem). 	
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyant et poli pour l'acier inoxydable <i>OU</i> Windex[®] et essuie-tout. 	<ul style="list-style-type: none"> Avant de nettoyer, s'assurer que le tiroir est refroidi. Laver à l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher, puis utiliser un nettoyant ou du Windex[®]. Frotter avec le nettoyant dans le sens du grain.
Comment enlever les taches sur l'émail peint ?	<ul style="list-style-type: none"> Éponge douce. Eau savonneuse tiède <i>OU</i> Windex[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer et bien assécher. Suivre les instructions sur le contenant.
Plaque de cuisson <i>(en option)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Tampon à récurer en plastique avec eau savonneuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser tremper, puis laver dans l'eau savonneuse tiède.

TACHES SUR LA TABLE DE CUISSON :

Les éclaboussures d'aliments acides (ex. tomates, cerises, rhubarbe, citron, lait et vinaigre) tacheront en permanence la table de cuisson et les garnitures, si vous ne les essuyez pas immédiatement.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE (SOUS LA TABLE DE CUISSON)

(L'entretien doit être effectué par une personne qui connaît bien l'entretien de cet appareil.) Couper l'alimentation électrique à la cuisinière. Ouvrir la porte du four et la retirer (voir «Retrait de la porte du four» à la page 16). Avec un tournevis à tête Phillips, dévisser les 2 vis qui retiennent le panneau du dessus de la cuisinière. Tirer le panneau du dessus vers l'avant d'environ 2 po (5 cm), puis soulever le devant d'environ 10 po (25 cm). Soulever les tiges de support de chaque côté pour maintenir le dessus soulevé.

DÉPANNAGE DE LA CUISINIÈRE

Cette section peut vous aider à éviter un appel de service. Cependant, vous pourriez avoir besoin d'aide ou d'une réparation. Lors d'un appel de service, veuillez décrire complètement le problème et donner les numéros de modèle et de série de l'appareil, ainsi que la date d'achat ou d'installation (voir *Garantie*). Ces informations sont requises pour bien identifier les pièces nécessaires.

Avant de faire un appel de service... CONTACTEZ NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU : 1-800-295-8498

Si votre cuisinière ne fonctionne pas, consultez le guide de dépannage suivant avant de faire un appel de service.

Note: La plupart des problèmes d'horloge électrique peuvent être corrigés en débranchant la cuisinière environ 15 secondes. (Ceci va réinitialiser l'horloge et les contrôles).

Problème	Vérifier...	Quoi faire
Rien ne fonctionne.	<ul style="list-style-type: none"> Le cordon d'alimentation est-il branché dans une prise de courant à bon voltage? Un fusible a-t-il grillé ou un disjoncteur a-t-il déclenché? 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant à bon voltage. Remplacer le fusible grillé ou réenclencher le disjoncteur.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'horloge a-t-elle été réglée? Les contrôles électroniques ont-ils été réglés correctement? Une heure de démarrage différé a-t-elle été programmée? 	<ul style="list-style-type: none"> Voir les instructions de réglage de l'horloge à la page 15. Attendre que l'heure de démarrage différé soit atteinte.
Les éléments électriques de la table de cuisson ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible a-t-il grillé ou un disjoncteur a-t-il déclenché? Les boutons de commande sont-ils positionnés correctement? Bouton de commande collé ou brisé? 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer le fusible grillé ou réenclencher le disjoncteur. Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner au réglage désiré. Voir LUBRIFICATION (page 17).
Les boutons de commande de la table de cuisson ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"> Poussez-vous avant de tourner? Voir LUBRIFICATION (page 17). 	<ul style="list-style-type: none"> Pousser les boutons avant de les tourner. Appeler le fabricant pour de l'aide.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'horloge de la cuisinière indique-t-elle l'heure du jour exacte? Une heure de démarrage différé a-t-elle été programmée? 	<ul style="list-style-type: none"> Régler l'horloge à l'heure exacte (voir page 15). Attendre l'heure de démarrage différé ou réinitialiser pour un démarrage immédiat.
Le contrôle est «verrouillé» (donc aucun bouton ne fonctionne).	<ul style="list-style-type: none"> Il y a eu une panne de courant (ou le courant a été interrompu). 	<ul style="list-style-type: none"> Réenclencher le disjoncteur principal d'alimentation de la cuisinière.
Les résultats de cuisson ne sont pas tel que prévus.	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière est-elle bien de niveau? Cuisinière préchauffée avant la cuisson? La recette a-t-elle été testée ou provient-elle d'une source fiable? L'ustensile utilisé est-il de type ou taille recommandé d'un livre de recette fiable? La circulation d'air autour de l'ustensile de cuisson est-elle adéquate? L'ustensile de cuisson convient-il au brûleur (ou élément) de surface utilisé? Avez-vous préchauffé le four durant 15 minutes? 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre de niveau (voir les instructions d'installation à la page 6). Préchauffer la cuisinière avant la cuisson. Utiliser seulement les recettes testées d'une source fiable. Consulter un livre de recette fiable pour le type ou taille d'ustensile recommandé. Laisser 1 po à 2 po (2,5-5 cm) d'espace d'air de tous les côtés de l'ustensile. L'ustensile de cuisson doit être aussi large (ou 1 po de plus) que le brûleur (ou élément) de surface utilisé.

DÉPANNAGE DU SYSTÈME DE GAZ

Problème	Vérifier...	Quoi faire
L'allumeur ne crée pas d'étincelle lorsque les boutons sont réglés pour allumer.	Allumeur sale, ou le module d'allumage ou la tige du bouton de commande fait défaut.	Nettoyer l'allumeur et l'espace entre l'allumeur et le brûleur. Changer le module ou la tige de commande.
Le brûleur étincelle mais ne s'allume pas.	Vérifier : brûleur, chapeau, allumeur et orifice.	Nettoyer le brûleur, le chapeau ou l'orifice.
L'allumeur crée des étincelles lorsque tous les boutons de commandes sont à OFF.	Vérifier le module. De l'eau a-t-elle été renversée sur le panneau de commande ?	Remplacer le module. Débrancher la cuisinière et faire sécher le panneau de commande toute la nuit.

Une mise à la terre et polarité adéquates sont requises pour que le système d'allumage électronique du modèle 1956 fonctionne bien. Si la prise de courant n'a pas la bonne polarité, l'allumeur sera mis à la terre et cliquera parfois, même avec le brûleur allumé. Un électricien qualifié doit vérifier la polarité et la mise à la terre de la prise de courant. Une condition d'allumage excessif peut survenir si l'air circule près des brûleurs ou s'ils sont à bas réglage. **Attention : Ne touchez pas à l'allumeur lorsqu'il crée des étincelles.**

**POUR LE SERVICE DE GARANTIE, VEUILLEZ
CONTACTER NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE :
1-800-295-8498**

GARANTIE

Votre **cuisinière NorthStar** est garantie par **Elmira Stove Works** contre tout défaut de matériau ou de fabrication, pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Les éléments, les brûleurs et la table de cuisson en vitrocéramique sont garantis pour cinq ans.

Elmira Stove Works remplacera sans frais toute pièce qui fera défaut durant la période de garantie. Des taux horaires raisonnables seront appliqués pour remplacer les pièces garanties durant la première année. Cette garantie ne couvre aucun(e) : vitre, ampoule de lampe, émail ni pièce chromée. Cette garantie est sujette aux termes et conditions ci-dessous.

Termes et conditions

Cette garantie s'applique seulement à l'utilisation résidentielle dans le pays d'achat. Cette cuisinière doit être installée selon les directives de ce manuel et les codes locaux de la sécurité et du bâtiment. Tout accident, altération, usage inadéquat ou abusif annulera la garantie.

Ni **Elmira Stove Works** ni le détaillant ne sont responsables des dommages ou réclamations résultant d'un retard d'entretien ou d'un problème de cuisinière hors de leur contrôle.

Toute pièce réparée ou remplacée en vertu de cette garantie continuera d'être garantie pour la portion résiduelle de la période de garantie originale.

Cette garantie ne couvre aucun frais de transport de l'appareil au centre de service, et ne couvre aucun frais de main-d'œuvre effectuée en temps supplémentaire ou à taux majoré.

Date d'achat : _____ Détaillant : _____

Adresse du détaillant : _____

Modèle de cuisinière _____

Numéro de série _____

Elmira Stove Works
285 Union Street, Elmira, ON Canada N3B 3P1
Tél. : (519) 669-1281 Fax : (519) 669-1774
Courriel : info@elmirastoveworks.com
www.elmirastoveworks.com