



Manuel du propriétaire et instructions d'installation pour

ELMIRA STOVE WORKS

Modèles électriques (Modèles 1850 & 1855)

Combos gaz/électriques (Modèles 1865,1870 & 1875)

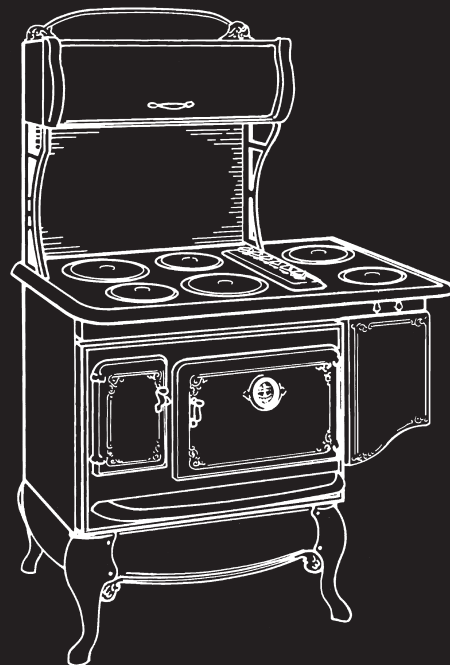
Modèles au gaz (Modèles 1860 & 1867)



Une cire Turtle Wax a été appliquée sur la porcelaine du dessus de votre cuisinière. Nous vous recommandons de le faire tous les trois mois ou selon le besoin.

Installer la ligne de gaz et la boîte électrique à six pouces du sol au centre, face à l'ouverture, derrière la cuisinière.

**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.**



Actionner le ventilateur lorsque les feux de derrière sont allumés ou lorsque le système auto-nettoyant du four est en fonction.

Note : Le thermomètre de la porte du four est seulement décoratif : il n'est pas fonctionnel.

Merci d'avoir acheté un produit Elmira Stove Works. Vous avez acheté un produit de qualité de niveau mondial. Des années d'expérience en ingénierie, ont été investies dans sa fabrication. Afin de vous faire bénéficier de plusieurs années d'utilisation sans problème, nous avons développé ce guide d'utilisation. Il contient des informations essentielles qui vous permettront de bien utiliser votre cuisinière de façon sécuritaire. S'il vous plait, le lire attentivement.

**Elmira
Stove
Works**

AVERTISSEMENT POUR LA CUISINIÈRE AU GAZ

AVERTISSEMENT : Si les instructions comprises dans ce manuel, ne sont pas correctement respectées, un incendie ou une explosion pourrait survenir, causant ainsi des dommages à votre propriété ou des blessures corporelles ou même un décès.

Ne pas entreposer de gazoline ou tout autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre électro ménager.

QUOI FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'allumer un appareil électro ménager
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique ou téléphone.
- D'un téléphone extérieur, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz et suivez ses instructions.
- Si vous ne pouvez rejoindre ce dernier, appelez les pompiers
- Le service et l'installation se doivent d'être fournis par un installateur qualifié, une agence ou votre fournisseur de gaz

BIEN LIRE CE MANUEL AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE

Si vous recevez une cuisinière endommagée :

Avisez immédiatement le détaillant qui vous a vendu la cuisinière.

Avant d'exiger du service :

Vérifiez la section résolution des problèmes. On y traite de plusieurs problèmes mineurs.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ TOUS LES MODÈLES.....	4	CONSEILS POUR CUISINER	24
CAPACITÉ D'AMPÉRAGE BTUS.....	5	CONSEILS POUR LA CUISSON À CONVECTION.....	24
CONSIGNES DE SÉCURITÉ_GAZ	6	RÔTISSERIE.....	20
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.....	7	CONSEILS GÉNÉRAUX À PROPOS DE RÔTISSERIE.....	27
INSTALLATION ENCASTRÉE	7	PANIER POUR RÔTISSERIE A CONVECTION	27
INSTALLATION DE LA HOTTE.....	8	CIRCULATION DE L'AIR.....	27
SURFACE AVEC ÉLÉMENTS ENCASTRÉS	9	POSITION DES GRILLES DU FOUR.....	28
CHOIX DE POÊLON POUR SURFACE ÉLECTRIQUE.....	10	SUIVEZ CES DIRECTIVES POUR OBTENIR UNE CUISSON ADÉQUATE ...	28
PLAQUE CHAUFFANTE (OPTIONNELLE)	10	DIFFÉRENCE DE POSITION SELON LES ALIMENTS.....	28
SURFACE DE CUISSON AU GAZ.....	13	UTILISATION DE PAPIER D'ALUMINIUM DANS LE FOUR	28
NETTOYAGE DES BRÛLEURS AU GAZ.....	13	CYCLE AUTO-NETTOYANT DU FOUR	
VENTILATION DU FOUR AU GAZ.....	14	FONCTIONNEMENT DU CYCLE AUTO-NETTOYANT.....	21
SYSTÈME D'APPORT DU GAZ	14	AVANT DE LE DÉMARRER	22
CONVERSION DU GAZ NATUREL AU PROPANE	15	POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS.....	22
AJUSTEMENT DE LA FLAMME.....	16	VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DE LA PORTE.....	22
CONTRÔLES DU FOUR ÉLECTRONIQUE.....	18	ENTRETIEN ET RÉPARATIONS MINEURES	22
INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LES CONTRÔLES DU FOUR.....	18	ENLEVER LA PORTE DU FOUR.....	22
AJUSTEMENT DE L'HEURE	19	LUBRIFICATION ET RÉPARATIONS MINEURES	23
UTILISATION DE LA MINUTERIE	19	SERVICE.....	23
CONVERSION DES DEGRÉS FARENHEIT EN CELSIUS	19	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES RELIÉS AU GAZ	24
CALIBRAGE DES CONTRÔLES DU FOUR	19	CHARTER DE RÔTISSERIE	25
CUISSON SANS MINUTERIE	19	CHARTER DE CUISSON AU FOUR.....	26
CUISSON AUTOMATIQUE AVEC MINUTERIE.....	20	CUISSON A CONVECTION	29
CUISSON REPORTÉE	20	DIAGRAMME ÉLECTRIQUE	33
RÔTISSERIE ET RÔTISSERIE VARIABLE	20	GUIDE DE NETTOYAGE	34
FOUR AUTO NETTOYANT	20	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	35
CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ	21	PIÈCES DE LA CUISINIÈRE	36 & 37
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE CONTRÔLE.....	21	GARANTIE.....	40
INTERRUPTEUR DE LA LUMIÈRE DE LA HOTTE	21		
INTERRUPTEUR DU VENTILATEUR	21		
RÉCHAUD.....	21		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

(Pour tous les modèles)

Important! *Sauvegardez ces instructions à l'attention de votre inspecteur local.*

AVERTISSEMENT! *Lisez les consignes de sécurité relatives à l'installation dans les pages 3 à 7 de ce manuel. À défaut de suivre ces consignes de sécurité, des problèmes électriques, un incendie et/ou des blessures corporelles pourraient survenir.*

Les modèles 1850, 1855, 1865, 1870 & 1875 sont alimentés par un cordon et une prise standard de 240 volts. Voir en page 4 le ratio d'ampérage pour chacun des modèles.

Les modèles 1860 & 1867 ont un cordon et une prise de 5 ampères et de 120 volts.

Utilisez cet appareil pour ce dont il a été conçu, tel que décrit dans ce manuel.

Ne jamais utiliser cet appareil pour chauffer la pièce.

Ne prétendez pas savoir utiliser tous les accessoires de votre cuisinière. Certaines fonctions peuvent fonctionner différemment de celles de votre cuisinière précédente.

Ne pas grimper ni s'accrocher à la porte ou sur le dessus de la cuisinière. Celle-ci pourrait se briser ou se renverser et ainsi causer des blessures graves.

ENFANTS

Ne laissez pas vos enfants seuls, près de la cuisinière en fonction. Interdire aux enfants de monter ou de s'asseoir sur la cuisinière.

Enseignez à vos enfants que la cuisinière n'est pas un jouet et qu'ils pourraient s'y blesser. Alors qu'ils grandiront, vous leur enseignerez l'utilisation sécuritaire de la cuisinière.

Avisez vos enfants de ne pas se servir de la porte du four comme un échelle pour atteindre l'armoire du haut, car ils pourraient se blesser.

AVERTISSEMENT!

Ne rangez pas des articles intéressants pour vos enfants, dans l'armoire du haut ou derrière la surface de cuisson. Un enfant qui grimpe pour atteindre des objets, pourraient s'infliger de graves blessures.

Lorsque le cycle de nettoyage sera en fonction, la porte et la surface de cuisson seront brûlantes. Gardez les enfants loin de la cuisinière pour leur sécurité.

ENTREPOSAGE

Ne pas entreposer de gazoline ou tout autre matériaux inflammables, dans le four ou alentour et sous la cuisinière.

SURFACES BRÛLANTES

Soyez vigilants. Ces surfaces pourraient chauffer au point de vous brûler. Les éléments électriques peuvent être brûlants

même s'ils ne sont pas rouges. Toujours avoir les bons ustensiles à portée de la main avant d'utiliser la cuisinière.

Laissez les surfaces de la cuisinière se refroidir avant de nettoyer. Si vous devez utiliser une éponge ou un linge pour ramasser des dégâts prenez garde aux brûlures que pourrait causer la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent dégager des substances nocives lorsqu'utilisés sur des surfaces chaudes. Des linges ou tout autre matériel inflammable (mitaines) pourraient s'enflammer au contact des éléments chauffant, provoquant ainsi des brûlures sévères.

La vapeur causée par des mitaines humides laissées sur les surfaces chaudes peut vous brûler. Ne les laisser pas sur la surface de la cuisinière. Ne pas utiliser de serviettes ou de linges déchirés pour soulever vos chaudrons.

La température de la surface de cuisson augmente selon la quantité de feux allumés. Avec trois ou quatre éléments en opération, sa surface devient très chaude. Soyez vigilant si vous deviez la toucher.

INCENDIES

Nettoyez régulièrement la hotte et ses filtres pour assurer une bonne ventilation et éviter les incendies dus aux corps gras.

LES GRAISSES

Soyez vigilant lorsque vous manipule la graisse car elle s'enflamme facilement. Ne pas laisser de saletés graisseuses sur le dessus de la cuisinière ou dans la hotte. Ne pas laisser de contenants qui pourraient dégoutter, réfrigérez les ou récupérez les autrement. Laissez les ustensiles utilisés avec la graisse se refroidir avant de les manipuler. Vous pouvez facilement éteindre un feu de graisse en le recouvrant avec un couvercle de poêlon ou en le saupoudrant de soda à pâte. *Ne jamais arroser avec de l'eau* puisque celle-ci activera le feu.

Ne jamais soulever un poêlon enflammé.

FOUR

Éloignez vous légèrement de la cuisinière lorsque vous ouvrez son four, afin de ne pas subir de blessures causées par des émanations de vapeur ou de chaleur intense. Ne pas réchauffer des conserves scellées au four. La pression pourrait faire exploser le contenant et endommager l'appareil. Ne pas obstruer les prises d'air du four. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.

Placer la grille du four à la hauteur désirée avant de le réchauffer. Si vous devez la déplacer lorsqu'elle est chaude, ne touchez pas aux éléments avec vos mitaines.

Retirez la grille jusqu'à son cran d'arrêt, pour éviter de toucher aux surfaces brûlantes de la cuisinière.

Toujours respecter les consignes des manufacturiers de viande ensachée prête à rôtir.

Ne pas sécher de journaux dans le four.

PAPIER D'ALUMINIUM

Ne placez pas de papier d'aluminium trop près de l'élément de rôtisserie car vous pourriez l'endommager.

Plastiques

Toutes les matières plastique sont sensibles a la chaleur même si certaines vont endurer des températures plus élevées. Éloigner tous les contenants de plastique de la cuisinière lorsque celle-ci est en opération.

Four Auto-Nettoyant

Le cordon hermétique de la porte est essentiel a son étanchéité. Prenez soin de ne pas l'enlever, le frotter ou l'endommager. Ne pas utiliser de nettoyant a four avant d'enclencher le cycle d'auto-nettoyage. Lorsque soumis a de hautes températures, le revêtement du four peut s'endommager. Enlever tous les ustensiles de plastique ou d'aluminium ainsi que les aliments ou tout autre matière combustible du four ou de la surface de la cuisinière avant d'activer le cycle auto-nettoyant. (Voir auto-nettoyage page 17).

Note : Le nettoyant a four n'endommagera pas la porcelaine du four, mais ne devrait pas être utilisé lors de l'opération d'auto-nettoyage.

Surface de cuisson

Choisir le poêlon qui couvrira entièrement l'élément utilisé. L'utilisation d'un poêlon trop petit pourrait permettre a l'élément de vous brûler ou d'enflammer des linges ou des aliments renversés. Toujours surveiller la cuisinière lorsque réglée a des températures élevées. Des ébullitions fortes ou le réchauffage de chaudrons vides pourraient provoquer des incendies. Toujours éteindre les éléments avant de retirer les chaudrons ou les poêlons. Aligner la poignée des chaudrons vers le centre de la cuisinière sans la placer au-dessus d'éléments allumés, réduisant ainsi les possibilités renverser un poêlon accidentellement. Ne pas utiliser de couvercles de métal décoratifs sur les éléments. Lorsqu'un élément allumé est recouvert , il pourrait s'endommager.

Friture

Toujours utiliser la quantité minimale d'huile. Un poêlon trop plein pourrait se renverser lorsqu'on y ajoute des aliments. Les aliments a frire doivent être asséchés. Le givre ou la moisissure peuvent provoquer uner ébullition trop rapide de l'huile pouvant ainsi causer des brûlures ou des incendies. Vérifiez la température de l'huile avec un thermomètre afin d'éviter qu'elle s'enflamme.

Friteuses

Soyez extrêmement vigilant lorsque vous transportez ou transvidez une friteuse remplie d'huile chaude.

Hotte de ventilation

Nettoyez la hotte régulièrement. Vous ne devez pas laisser de matières grasses s'accumuler sur la hotte ou son filtre. Lorsque vous flamber des aliments sous la hotte, éteignez celle-ci. Si le ventilateur était en opération, il pourrait propager la flamme.

Service

Ne réparer ou remplacer aucune pièce de la cuisinière sauf celles dont nous parlerons dans ce manuel. Tout

autre réparation doit être cofiée a un technicien qualifié. Toujours retirer la fiche d'alimentation avant d'effectuer tout service sur la cuisinière.

Sécurité

Votre cuisinière tout comme plusieurs autres meubles de la maison, peut pénétrer un couvre-plancher moelleux. Déplacez le avec soin. Laissez deux pouces de distance entre la cuisinière et un réfrigérateur. Cette circulation d'air empêchera la chaleur d'affecter le rendement du réfrigérateur. Assurez vous d'avoir enlevé tout le matériel d'emballage et que tous les boutons soient a la position "off" avant de connecter le cordon d'alimentation a la prise de courant.

Tolérance d'ampérage

Maximum Amp. requirements	BTU's NAT	BTU's LP
Model 1850- 35 Amps,240 Volts	—	—
1855- 50 Amps,240 Volts	—	—
1860- 5 Amps, 120 Volts	59,000	53,100
1865- 30 Amps,240 Volts	43,000	38,700
1867- 6 Amps, 120 Volts	79,000	71,100
1870- 30 Amps,240 Volts	43,000	38,700
1875- 30 Amps,240 Volts	63,000	56,700

Toutes les cuisinières sont munies d'un cordon d'alimentation standard qui doit se connecter dans une prise électrique de cuisinière standard.

Installation

Assurez vous que votre cuisinière ait été correctement installée avec une prise de mise a la terre par un électricien qualifié conformément au code du bâtiment.

Installation du cordon d'alimentation

Le nouveau code électrique révisé des États-Unis, décrète que toutes les nouvelles constructions doivent utiliser un cordon d'alimentation a quatre brins, pour leur cuisinière électrique. Cependant, les constructions existantes peuvent utiliser un cordon a trois brins.

Note : A la différence du quatre brins qui est mis a la terre séparément, le trois brins se met a la terre par le neutre.

Pour passer de trois a quatre brins

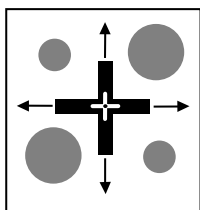
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de courant sur la prise.
- Enlevez le panneau arrière de la cuisinière afin de voir le bloc d'alimentation
- Dévissez les noix des terminaux et retirez les fils du bloc
- Dévissez la vis de la mise a la terre du châssis de la cuisinière et enlevez le fil
- Enlevez complètement le cordon d'alimentation du bloc
- Réassemblez le nouveau cordon en vous assurant que le fil blanc soit placé au centre, le rouge a la droite et le noir a la gauche.
- Fixez le terminal en œillet du fil gris ou cuivré au châssis de la cuisinière avec la vis verte de mise a la terre
- Vérifiez la puissance avec un multimètre. Vous devriez avoir 110 volts entre le blanc et le noir, 110 volts entre le rouge et le blanc et 220 vols entre le rouge et le noir. Si le bloc d'alimentation n'est pas correctement connecté, le transformateur de la minuterie pourrait s'endommager

sérieusement et ne sera pas couvert par la garantie du fabricant.

- Remplacez le panneau arrière de la cuisinière, connectez le cordon d'alimentation à la prise et remettez le circuit sous tension.

Mise à niveau de la cuisinière

Nivelez dans les deux directions, transversalement à la surface de cuisson.



La cuisinière se doit d'être lacinée au niveau de façon à fournir une cuisson uniforme. Soufflez sous les pattes si nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE GAZ.

Instructions importantes

Ne pas utiliser la cuisinière comme appareil de chauffage. Ne jamais utiliser l'utiliser pour réchauffer la pièce. L'utilisation de la cuisinière sans ventilation appropriée, pourrait s'avérer dangereuse. Les contrôles du four et les éléments de cuisson ne sont pas conçus pour réchauffer l'appartement. Dès lors, les bris résultant d'une telle utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

Avertissement

Cet appareil doit être installé par un technicien de gaz qualifié. Lorsqu'il est installé dans l'état du Massachusetts, le code d'approbation est le suivant : G1-1202-18

#1 Cette installation doit se conformer aux réglementations des codes des localités. En l'absence de ceux-ci, les standards nationaux américains, code national de combustion au gaz dernière édition : ANSIZ223.1 ou de la dernière au Canada : CAN/CGA-B149, s'appliquent.

#2 Les ratios d'alimentation inscrits sur la plaque d'homologation concernent les installations à des altitudes de moins de 2000 pieds. Pour les élévations supérieures à 2000 pieds (609.6m), les ratios sont réduits de 4% à chaque 1000 pieds (304.8m) supplémentaires d'élévation.

Installation dans des maisons mobiles

L'installation de cette cuisinière doit se conformer aux standards de sécurité des constructions de maisons usinées titre 24CFR partie 3280 (anciennement standards fédéraux de construction des maisons mobiles et sécurité, titre 24, HUD, partie 280); ou lorsque ces standards ne sont pas applicables, le standard pour l'installation des 1982 des maisons usinées ANSI A225.1q/NFPA 501A* ou selon les codes locaux en vigueur.

Au Canada

L'installation de cette cuisinière doit se conformer aux standards courants CAN/CSA-Z240 dernière édition ou aux codes locaux en vigueur. Lorsqu'elle est installée dans une maison mobile, la cuisinière doit être attachée au sol lors d'un déplacement. En tant que la méthode utilisée se conforme aux standards mentionnés plus haut, toute méthode d'attache est acceptable.

Note : Le châssis métallique de la cuisinière doit être mis

à la terre de façon à ce que le panneau de contrôle ainsi que l'allumage des brûleurs fonctionnent. Vérifiez avec un électricien qualifié si vous doutez de la conformité de la mise à la terre.

Des copies des standards décrits plus haut sont disponibles aux bureaux suivants :

* 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

Revêtements de sol

Ne jamais installer la cuisinière sur un revêtement de sol, tapis, vinyle ou linoléum non conçu pour une cuisine. Ces revêtements doivent pouvoir supporter des températures de 175 degrés sans subir d'altérations.

Rideaux

Si votre cuisinière est placée près d'une fenêtre, revêtez celle-ci correctement. Ne la revêtez pas avec des rideaux trop longs qui risqueraient de se retrouver sur la surface de cuisson et s'enflammer.

Si vous détectez des odeurs de gaz

S'il s'agit d'une nouvelle installation, votre technicien n'a pas vérifié les fuites correctement. Des raccords peuvent avoir perdu leur étanchéité lors du transport. Si des raccords de la cuisinière ne sont pas adéquatement serrés, il peut y avoir une petite fuite causant des odeurs de gaz..

LA DÉTECTION DES FUITES DE GAZ N'EST PAS L'AFFAIRE D'UN AMATEUR.

Certaines fuites ne peuvent se détecter qu'avec les boutons de contrôle en position "ON" exposant ainsi l'utilisateur à de sévères brûlures. Ne jamais utiliser une allumette ou de la flamme pour détecter une fuite. Fermez l'arrivée de gaz de la cuisinière et consultez un technicien qualifié.

Dimension de la flamme: La dimension des flammes de la surface de cuisson doit être ajustée de façon à ne pas excéder la circonférence des poêlons utilisés. Une flamme trop grande est dangereuse.

Utilisation d'une flamme à haute intensité: Ne jamais laisser sans surveillance un poêlon sur une flamme à haute intensité. L'huile chaude est particulièrement dangereuse puisqu'elle peut devenir assez chaude pour s'enflammer. N'obstruez pas la flamme ou la ventilation de la cuisinière. Vous devez boucher toutes les ouvertures des murs et des planchers près de la cuisinière.

Aération

Ne jamais boucher les trappes d'air. Celles-ci fournissent la ventilation nécessaire à la cuisinière pour fonctionner correctement selon la combustion requise. La trappe d'aération du four est située à l'arrière de son plafond

Type de Gaz

Naturel et propane. Les cuisinières sont assemblées en usine pour le gaz naturel à moins que spécifié autrement. Ils ne peuvent fonctionner au propane sans ajustement. Assurez-vous que l'appareil soit correctement ajusté par un technicien certifié pour le type de gaz à utiliser. (Voir Conversion p.14)

NOTE : Dans ce manuel, nous utiliserons le terme PL(pétrole liquide) pour désigner le propane.

INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

L'installation, la calibration ou les réparations de cette cuisinière doivent seulement être confiés à un installateur ou un électricien certifié. IL est indispensable de s'assurer du fonctionnement adéquat de la cuisinière afin d'éviter des dommages ou des blessures.

DÉGAGEMENTS

Conformez-vous à toutes les instructions inscrites sur la plaque d'homologation concernant les dégagements minimum requis, des surfaces combustibles adjacentes.(Voir fig.1)

AVERTISSEMENT :Soyez prudent lorsque vous voulez atteindre une armoire située au-dessus d'une cuisinière en opération. Vous pourriez toucher un élément brûlant en vous y appuyant , ou en laissant trainer un vêtement sur le brûleur.

Localisation

Placez la cuisinière à l'écart le plus possible de la circulation normale en évitant les coins avec une porte, favorisant ainsi un emplacement propice à cuisiner, idéalement entourée d'armoires en évitant la proximité des fenêtres.

Température

La cuisson nécessite de la chaleur. Alors, inévitablement certaines parties de la cuisinière deviendront chaudes voir même brûlantes. Pensez-y lorsque vous déterminerez son emplacement. Ne pas laisser des enfants sans surveillance auprès de la cuisinière en fonction. Laissez refroidir les composantes de la cuisinière avant de les manipuler ou de les placer en un endroit accessibles aux enfants.

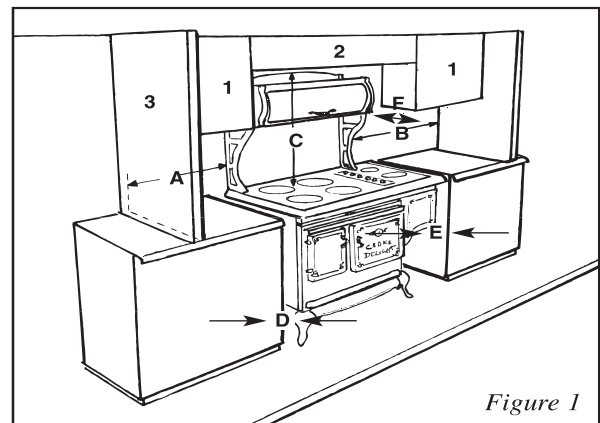
Dégagements

Ces cuisinières sont conçues de façon à ce qu'elle puisse s'appuyer contre le côté des armoires et le mur de derrière. Les modèles 1860, 1865, 1867, 1870 et 1875 se raccordent avec un boyau flexible d'acier inoxydable approuvé CGA3AGA ou avec un tuyau flexible de cuivre de 1/2 pouce de diamètre en prenant soin de laisser au moins trois pieds de surplus de façon à pouvoir retirer l'appareil en cas de réparation. Pour éviter de se brûler en essayant de les atteindre, il est recommandé de ne pas installer d'armoires au-dessus de la cuisinière. Si vous deviez absolument en installer, vous devrez respecter un dégagement minimum de 32 pouces de la surface de cuisson .en ce qui concerne les modèles au gaz. Dans la cas d'une cuisinière électrique, cette distance est réduite à 30 pouces. Pour la réduire à 24 pouces, le dessous des armoires de bois ou d'acier peut-être recouvert avec des panneaux de millboard flame retarding revêtus d'acier

inoxydable de .015 “, d'aluminium de .024”, de cuivre de .020” ou d'une feuille d'acier 28MSG.

Note: Les dégagements aux matériaux combustibles requis, sont calculés selon l'augmentation de température résultant de l'utilisation de l'appareil. Ces dégagements concernent les murs de charpente, la latte ou tout autre matériel combustible ayant une densité minimale de 20 lb/pied cube. Aucun test de dégagement n'a été effectué avec des matériaux de moindre densité tel la cellulose, les panneaux de fibre ou des matières plastique. La profondeur maximale d'une armoire installée au-dessus de la cuisinière sera de 13 pouces.

Reportez-vous au tableau des **dégagements minimum requis.**



Minimum Clearances to Combustibles

See figure 1 – page 6

	Électrique	Combo	Gaz
A=	0”	3”	3”
B=	0”	3”	3”
C=	30”	32”	32”
D=	0”	0”	0”
E=	0”	0”	0”
F=	13” Max	13” Max	13” Max

Il est de la responsabilité des installateurs de se conformer aux dégagements requis spécifiés dans ce manuel.

ENCASTREMENT DE LA CUISINIÈRE

La largeur minimale d'encastrement pour une cuisinière à quatre brûleurs sera de 30”1/4 mais idéalement de 31” . Celle d'une cuisinière à six brûleurs sera de 43”1/2 mais si possible, de 44”1/2. Si vous installez une cuisinière avec l'option : pattes courtes, les largeurs minimales d'encastrement devront obligatoirement être de 31” pour le quatre brûleurs ou de 44” 3/4 pour le six.

INSTALLATION DE LA HOTTE D'ÉVENT

Votre cuisinière Elmira, est munie d'un ventilateur d'une puissance de 350 CFM, situé dans l'armoire de réchaud. Ce ventilateur peut évacuer à l'extérieur ou revenir dans la pièce en circulant au travers du filtre au charbon no 1442 fourni avec la cuisinière. Ces filtres devraient être remplacés tous les six mois, (Voir section nettoyage du filtre et remplacement, page 20)

Installation sans évacuation extérieure

Enlever le filtre de charbon de la plaque de grillades et le défaire de son enveloppe de plastique. Enlever les deux écrous maintenant la housse du filtre en place avec un tournevis phillips no 2 ou un carré rouge. Insérer le filtre de charbon dans la housse et remettre le tout en place. Voir fig. 4

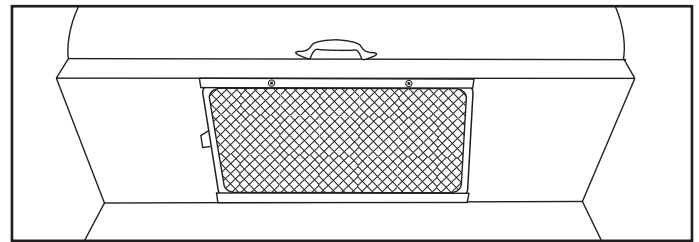


Fig. 4

Afin de maximiser l'efficacité du système de filtrage au charbon, le ventilateur devrait souffler directement sur le déflecteur installé à 45 degrés au fond de la cuisinière.

Installation avec évacuation

Retirer le déflecteur à l'arrière de la cuisinière et boucher les trous d'écrou.

Si votre hotte évacue à l'extérieur, le conduit doit être situé selon les spécifications de la fig. 3 page 7. L'air évacué ne doit pas être dirigé dans un mur, un plafond, un grenier ou tout autre espace fermé à l'intérieur du bâtiment.

NOTE: Installation must be in accordance with local and national building codes. Use only materials which conform to codes in effect. **Disconnect power before doing any electrical work.** Use only metal ducting, do not use plastic. Assemble securely so that in the event of a grease fire, the fire will be contained within the metal ductwork.

Ne jamais ventiler dans un mur, un plafond, un grenier ou tout autre espace fermé à l'intérieur du bâtiment car une accumulation de graisse pourrait devenir la cause d'un incendie. Les clapets des hottes ventilées doivent s'ouvrir facilement et ne devrait jamais être obstrués.

IMPORTANT: Si vous avez acheté l'option de soufflerie linéaire, voir la section : installation avec soufflerie.

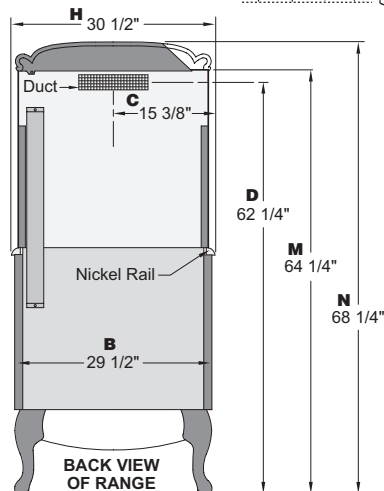
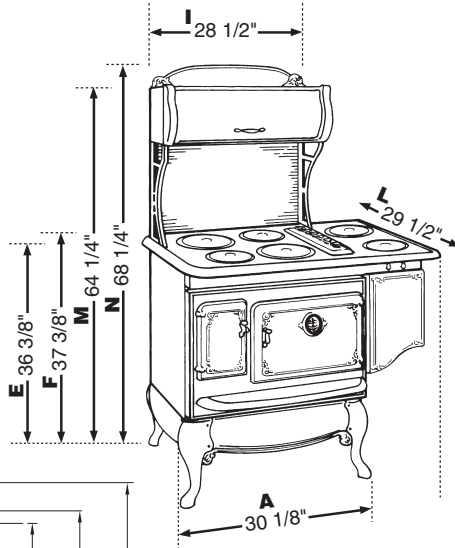
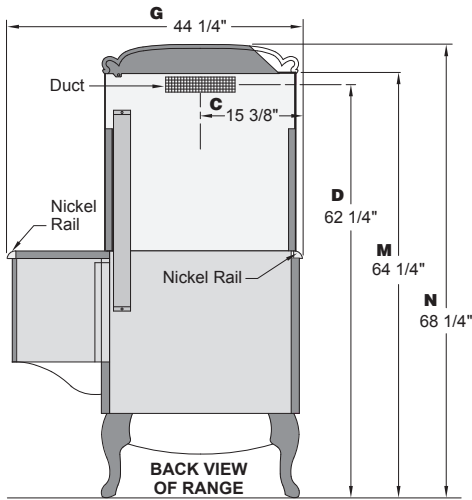


Figure 3

Emplacement du conduit d'évacuation

La figure 3 démontre l'emplacement précis des modèles à quatre brûleurs et à six brûleurs. L'ouverture du mur de gypse sera de 10 1/4 de largeur par 3 3/8 de hauteur. La distance du plancher au centre du conduit d'évacuation pour toutes les cuisinières est de 62 1/4 = D.

Note: La prise électrique ou le raccordement de gaz, devrait être au centre de l'ouverture à 8" du sol.

IMPORTANT: Si vous avez acheté l'option : pattes courtes, la distance D, sera de 60 1/4.

Quincaillerie et outils nécessaires

- Marteau, paire de pinces et gallon à mesurer.
- Scie à découper ou emporte-pièce
- #8 x 1/2" sheet metal screws to secure duct
- 3-1/4" x 10" tuyau selon votre installation
- 3-1/4" x 10" coudes et adaptateurs selon votre installation
- Capuchon vertical ou horizontal
- Calfeutrage ou silicone pour sceller les joints.
- Tournevis carré, perceuse électrique avec une mèche 3/32

Tous ces matériaux sont disponibles chez votre marchand de matériaux local.

Installation murale arrière

Utilisez des conduits, coudes et adaptateurs standards de 3-1/4" x 10" pour assembler votre évacuation. Vous les trouverez chez votre marchand de matériaux local. Si vous ne pouvez vous procurer l'adaptateur qui s'accouple à la sortie de la cuisinière, vous pouvez en fabriquer un en tordant le rebord d'un coude 90 degrés. Appliquez du silicone autour du rebord et fixez la pièce à l'aide de 4 écrous à metal #8, 1/2"

Découpez un trou de 3-3/8" x 10-1/4" dans le mur derrière le réchaud. Placer la cuisinière à sa position normale. De l'extérieur, mesurez la distance entre la sortie de la cuisinière et l'extérieur du revêtement et coupez un conduit de cette longueur. Fixez la hotte du ventilateur à ce conduit. Calfeutrez la périphérie de la section de conduit qui sera dans le mur jusqu'au bout afin d'étancher le revêtement, ainsi que l'extrémité jointe à la hotte.

Installez le filtre métallique dans le réchaud. Ne pas installer de filtre au charbon.

Installation au toit ou d'une pièce au sous-sol

La cuisinière peut être placée directement contre le mur si le coude et le conduit sont complètement encastrés. Dans le cas d'une sortie au toit, prolongez le conduit dans le grenier. Installez la sortie, soit sous le soffite ou au travers du toit en ajoutant un capuchon de pluie. Si on doit évacuer d'une pièce au sous-sol, traversez le plancher avec un conduit dépassant le plancher d'au moins 36". C. Complétez en traversant le mur extérieur avec un capuchon mural.

Installez le filtre métallique dans le réchaud. Ne pas installer de filtre au charbon. Si l'évacuation est plus longue que 10 pieds, ou comprend plus de deux coudes de 90 degrés, nous suggérons fortement d'utiliser le ventilateur circulaire 1518.

NOTE POUR L'INSTALLATEUR : Laisser ces instructions avec la cuisinière.

NOTE AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour consultations ultérieures.

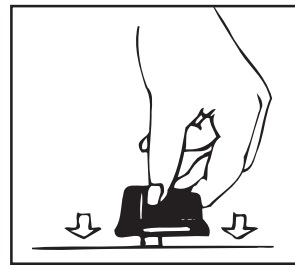


Figure 6. Setting controls

Contrôle des éléments

Vous devez enfoncer les boutons de contrôle avant de les tourner. Vous pouvez les placer n'importe où entre MAX et MIN. Les contrôles de ces éléments offrent un ajustement infini puisque les chiffres ne servent qu'à des références permettant ainsi de

fournir exactement la chaleur requise.

Avant d'utiliser votre surface de verre pour la première fois : ajustez les éléments à MAX à découverts de 5 à 8 minutes ou jusqu'à disparition de la fumée. Cette fumée est normale et non toxique.

Intensité recommandée Ajustez à MAX en début de cuisson ou pour porter à ébullition. 8 ou 7 pour maintenir en ébullition. 6 ou 5 pour frire ou sauter. 4 pour des sauces, puddings, glaçages ou pour cuire une grande quantité de légumes. 3 ou 2 pour faire mijoter. 1 pour conserver les aliments chauds, avant de servir.

Éléments radiants haute-vitesse

Conçu d'un boudin chauffant radiant incrusté dans un isolant thermique. Il est conçu pour chauffer si rapidement que vous le voyez rougir presque immédiatement. Chaque élément est muni d'un disjoncteur thermique afin de ne pas excéder la température tolérée par le verre de céramique. Vous noterez l'interruption et l'ignition des éléments de temps à autre, ce phénomène est normal. Afin de maximiser l'efficacité de ce type d'éléments, nous vous suggérons de procéder de la même façon qu'avec vos anciens éléments. Placez à maximum jusqu'à ce que la température requise soit atteinte et réduire au degré qui maintiendra la chaleur désirée.

Écran tactile du modèle STE

Pour allumer les brûleurs

- Appuyez sur ON. Pour augmenter l'intensité, appuyez sur la flèche pointant vers le haut.
- Pour diminuer l'intensité, appuyez sur la flèche pointant vers le bas jusqu'à satisfaction.
- Pour un réglage bas à l'allumage, appuyez sur ON et sur la flèche pointant vers le bas. Défiliez en montant jusqu'à l'intensité désirée.

Éteindre les brûleurs

- Appuyez sur OFF.
- Tous les appareils à surface plane sont munis de lumières dans les vitrines. La lumière s'allume quand le brûleur devient chaud et s'éteint quand le brûleur se refroidit.

H ou 9 :	Pour faire bouillir l'eau ou les aliments.
8-7 :	Pour maintenir un bouillonnement fort et rapide.
6-5 :	Pour faire frire les aliments.
4 :	Pour faire cuire de grandes quantités de légumes.
3-2 :	Pour maintenir la cuisson des aliments après les avoir fait cuire à un niveau moins élevé.
L :	Pour maintenir la chaleur des aliments jusqu'au moment de servir.

Contrôles

Les éléments chauffants sont contrôlés par un commutateur 'Infinite Heat' qui fonctionne avec le principe 'pourcentage on, pourcentage off.' Par exemple, quand le commutateur est sur l'option Medium, l'élément sera en marche seulement 50% du temps. Étant donné que l'élément chauffe très rapidement, les unités vont passer de on à off à plusieurs reprises.

Vaisselle ou ustensiles de cuisson

Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson et pour un usage économique de l'électricité, utilisez des poêlons à fond plat. Les poêles devraient être égales ou légèrement plus larges que la surface de cuisson. Vous pouvez utiliser de la vaisselle en céramique. Si vous utilisez une poêle plus petite que la surface de cuisson, portez une attention particulière à la poignée qui risque de devenir très chaude. Il y a un dispositif de sécurité dans chaque élément qui l'empêche de surchauffer. Si vous utilisez des poêles qui ne sont pas idéales, comme par exemple des poêles à fond concave ou convexe avec des bases brillantes, le limiteur thermique peut causer l'élément à s'éteindre et se rallumer par lui-même pendant la cuisson. Cela étirera le temps de cuisson des aliments.

N'utilisez pas des poêles ou chaudrons très minces, abîmés et avec des fonds ondulés. Le fond des poêles devrait être lisse. Ne faites pas glisser les poêles sur la plaque de cuisson vitrocéramique car cela pourrait la graffier. De plus, si vous glissez des poêles d'aluminium sur la surface de cuisson, cela pourrait laisser des marques de métal. De telles marques peuvent être facilement nettoyées à l'aide d'un nettoyant en acier inoxydable non-abrasif, en autant qu'elles soient nettoyées immédiatement. Suivez les indications et recommandations fournies par le fabricant de vos ustensiles de cuisson.

À éviter sur une table de cuisson vitrocéramique

- Ne pas laisser de chaudrons sans surveillance. Ne pas laisser les brûleurs allumés pour une longue durée. Si un élément reste allumé pendant une longue période, le limiteur thermique fera en sorte qu'il ne surchauffe pas car cela pourrait créer des effets indésirables.
- Ne pas faire cuire les aliments directement sur la surface car vous pourriez l'endommager et elle sera difficile à nettoyer.

- Ne pas utiliser de papier d'aluminium. Il n'apporte aucun avantage et pourrait endommager la surface vitrocéramique. Ne jamais déposer de plastique ou n'importe quel autre matériel qui pourrait fondre sur la surface.
- Ne pas utiliser la surface pour couper les aliments car cela la graffiera.
- Ne pas laisser de gros dégâts sur la surface. Éteignez le brûleur et laissez refroidir avant de passer une serviette humide (sans détergent) sur le dégât. Si vous utilisez un détergent, vous risquez de laisser une couche de résidu qui pourrait provoquer une décoloration lors de la prochaine utilisation. Si un résidu se forme, utilisez un nettoyant conditionneur vitrocéramique.

Nettoyage et Entretien

Pour garder l'extérieur de nickel et de porcelaine en bonne condition, lavez-le avec une serviette humide, tiède et savonneuse. **Ne pas laver la surface vitrocéramique avec une serviette savonneuse pendant que la surface est chaude.**

Voir p.31 pour le guide de nettoyage complet.

Avertissement

Avant d'appliquer un produit de nettoyage, assurez-vous qu'il soit compatible avec les surfaces polies, comme par exemple le nickel, l'aluminium, l'acier inoxydable et la vitrocéramique. Certains produits nettoyants peuvent avoir un effet indésirable.

Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit refroidie avant d'appliquer quoi que ce soit.

1. Pour accélérer le nettoyage

- Assurez-vous que la surface de cuisson, le dessous de vos poêlons ou chaudrons soit propre et sec. Sélectionnez les modes de cuisson et la température appropriés. Utilisez des poêles assez grandes pour contenir la quantité de nourriture et de liquide que vous y insérez, pour éviter les débordements et les éclaboussures.
- Essuyez les dégâts et les éclaboussures des espaces adjacents avant de commencer à cuisiner.
- Ne pas glisser les poêles et chaudrons sur la surface de cuisson.

2. Entretien journalier

- Utilisez un nettoyant-conditionneur pour vitrocéramique, disponible dans les super marchés et la plupart des magasins à grande surface. Le nettoyant nettoie et laisse une couche protectrice de silicone sur la surface, ce qui aide à prévenir les graffes ou des particules de nourriture peuvent se loger. Il aide aussi à prévenir l'accumulation de dépôt de minéraux, ce qui facilitera les nettoyages futurs.
- Appliquez un peu de nettoyant-conditionneur au centre de chaque plaque chauffante à nettoyer.
- Pour les nettoyages normaux, commencez avec environ 1ml (1/8 c. à table) de nettoyant-conditionneur et ajoutez-en, au besoin.

- Nettoyez l'appareil avec un essuie-tout de papier humide. Pour enlever les taches rebelles, utilisez un tampon de plastique ou de nylon neutre et humide spécialement conçu pour les ustensiles qui ne collent pas.
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer les décolorations, spécialement dans les régions où l'eau est ferreuse. Un tampon de plastique ou de nylon neutre et humide spécialement conçu pour les ustensiles qui ne collent pas, peut aussi être utilisé avec des détergents. Ne pas trop appuyer lorsque vous frottez. Ceci pourrait égratigner à la longue.
- Appliquez un nettoyeur conditionneur ou un poli avec un essuie-tout sec, ou avec un chiffon sec.
- Les cernes sur la surface peuvent être enlevés avec un essuie-tout humide et polies avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser une éponge ou un linge à vaisselle. Ceux-ci pourraient laisser une pellicule de résidu de détergent sur la surface de cuisson et celle-ci pourrait brunir décolorant ainsi la surface lors de la prochaine utilisation. Si cela se produisait, un détergent conditionneur l'enlèvera.

Avertissement

Risque de blessures corporelles

- Note: Si vous utilisez un essuie-tout humide pour enlever des éclaboussures de la surface de cuisson, soyez vigilant de ne pas vous causer des brûlures par la vapeur.
- Ne jamais mélanger différents produits de nettoyage. Des mélanges chimiques peuvent être dangereux.

À utiliser

Vous devriez nettoyer régulièrement votre surface de cuisson de pyro céramique, avec un nettoyeur conditionneur à verre de céramique. Si vous n'en avez plus utilisez temporairement du soda à pâte pour la nettoyer.

N'utilisez pas

1. Détergents communs et javelisant.
2. Tampons de nylon ou de plastique imprégnés de détergent.
3. Tampons SOS, car ceux-ci vont égratigner la surface.
4. Poudre détergente abrasive sauf aux endroits spécifiés car elle pourrait égratigner selon la pression appliquée.
5. Les nettoyeurs à four chimique, en aérosol ou en tampon. Ces détergents sont corrosifs et pourraient endommager la surface.
6. Nettoyeurs de taches de rouille ou d'évier, puisque ceux-ci pourraient endommager la surface.
7. Tampons métalliques.

Comment enlever les taches de brûlures

1. Assurez vous que la surface est chaude au touché.
2. L'utilisation minutieuse d'une lame de rasoir inclinée à 30 degrés, enlèvera ces taches rebelles.

3. Utilisez un nettoyeur conditionneur et complétez en avec un essuie-tout en papier humide.

Si après avoir utiliser les matériaux recommandés, des taches rebelles sont toujours visibles sur la surface de cuisson, vous devriez nettoyer avec un détergent liquide. Ceci enlèvera tout accumulation de résidus de nettoyeur conditionneur. S'il est appliqué avec un tampon de plastique ou de nylon neutre et humide spécialement conçu pour les ustensiles qui ne collent pas, ceci enlèvera aussi enlèvera aussi la pellicule causées par les sels et minéraux avant que ceux-ci ne provoquent une décoloration ou d'autres problèmes. Terminez avec un nettoyeur conditionneur et polir jusqu'à ce que la surface brille.

Les cernes sur la surface peuvent être enlevées avec un essuie-tout humide et polies avec un chiffon sec

Taches dues au métal des chaudrons

Certains chaudrons de métal, spécialement ceux avec un fond d'aluminium, peuvent laisser des marques sur la surface surtout si on les glisse dessus. Utilisez un nettoyeur conditionneur avant de réutiliser, afin de ne pas faire cuire les résidus sur la surface.

Attention

Risques d'endommager la cuisinière

Un nettoyeur conditionneur de verre de céramique devrait être appliqué régulièrement après l'utilisation d'autres détergents; autrement, après un certain temps, la surface de verre de céramique pourrait devenir rugueuse rendant ainsi le nettoyage de plus en plus difficile. Des taches pourraient ainsi résister au nettoyage.

Notes importantes

1. Si jamais la surface de cuisson devait être égratignée, la saleté s'accumulera et ressemblera à de minces lignes. Bien qu'impossible à enlever complètement, l'utilisation journalière d'un nettoyeur conditionneur en réduira l'apparence. Ces égratignures n'influenceront pas les performances de cuisson.
2. Les saletés laissées par des solutions sucrées, doivent être enlevées de la surface de cuisson avant qu'elles ne tournent au sirop; autrement, elles pourraient rester collées en permanence sur la surface de verre de céramique.

Surface avec éléments électriques

Éléments de fonte

Avant d'utiliser l'élément de fonte pour la première fois:



Chauffez les éléments à MAX à découvert de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les émanations de fumée cessent. Cette fumée est normale et non toxique.

Les éléments de fonte, sont scellés avec une couche de laque afin d'en prévenir la corrosion..Ce revêtement doit être cuit dans l'élément afin d'être efficace contre la rouille. Cette couche de laque sera transférée au fond des poêlons si cette procédure n'est pas exécutée.

Puisque les éléments de fonte sont différents des éléments électriques boudinés, vous pouvez vous attendre à des différences au niveau de la performance, du nettoyage et de la sécurité.

Les éléments de fonte prennent plus de temps à atteindre la température voulue que les éléments boudinés mais conservent leur chaleur plus longtemps après leur extinction.

Les éléments de fonte sont plus faciles à nettoyer puisque leur surface se trouve scellée contre les éclaboussures. Il n'y a pas de bol ou de sou-brûleur à nettoyer.

Les éléments de fonte ne deviennent pas rouge même à la position max . Le lettrage rouge va disparaître avec le temps

Les éléments de fonte ont un protecteur incorporé qui réduira automatiquement la chaleur si un poêlon devait chauffer à vide.

Vous remarquerez que le dessus d'une cuisinière avec des éléments de fonte devient chaud lorsque les éléments ont été allumés pour une longue période de temps. Ceci est normal pour n'importe quelle cuisinière munie d'éléments de fonte.

Cette condition est sécuritaire. Pour réduire l'accumulation de chaleur, réduisez l'intensité à 3 lorsque le chaudron vient à ébullition.

CHOIX ET UTILISATION DES CHAUDRONS ET POÊLONS

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 provoquent des endroits plus brûlants qui peuvent faire coller des aliments aux chaudrons. Les surfaces de cuisson de verre, nécessitent des poêlons plats et épais pour obtenir de meilleurs résultats.

Vérifiez la planéité avec une règle ou une barre droite. Voir figure 7.

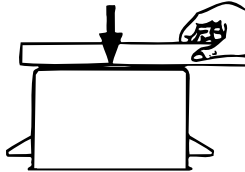


Fig. 7

Diamètre des chaudrons

Choisissez l'élément qui correspond au diamètre du poêlon utilisé. Le poêlon devrait être légèrement plus grand que l'élément afin d'obtenir la meilleure efficacité énergétique et éviter les éclaboussures directement sur l'élément.

N'utilisez pas de poêlons excédant plus d'un pouce de l'élément à l'exception du cannage. Voir figure 8.

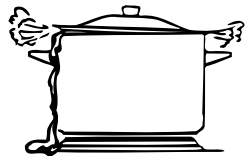


Fig. 8

Les petits poêlons gaspillent de l'énergie et permettent aux éclaboussures de se répandre sur l'élément. Ceci augmente les chances d'incendie ou de brûlures.

Pour les cuisinières à éléments encastrés ou en fonte

Utilisez des chaudrons qui ne collent pas pour un nettoyage plus facile. Des poêles de verre ou de pyro-céramique ne devraient être utilisées que selon les consignes du fabricant.

Les prestos, friteuses, canneuses etc. se doivent d'être plats et de la bonne dimension pour être efficaces.

Conseils énergétiques

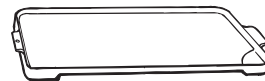
Utiliser des chaudrons avec des fonds plats munis de couvercles étanches qui couvriront complètement l'élément.

Surveillez vos aliments lorsque vous utilisez de hautes températures de cuisson. Lorsque les aliments atteignent leur température de cuisson, réduisez à une intensité qui prolongera la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle de la surface de cuisson. Par exemple, lorsque vous faites cuire des œufs à la coque, amener l'eau à ébullition éteignez l'élément et laissez l'eau bouillante terminer la cuisson.

Lorsque vous faites bouillir de l'eau pour du thé ou du café, n'utilisez seulement que la quantité requise. N'utiliser pas de trépied de broche ou tout autre tampon retardateur de chaleur entre le poêlon et l'élément.

OPTION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE



Plaque chauffante optionnelle

Plaque chauffante avec cuisinières électriques

Pour utiliser la plaque chauffante sur les éléments avant et arrière du côté gauche de la cuisinière, allumez les deux éléments à MAX pour au moins cinq minutes pour permettre à la plaque chauffante d'atteindre une température de cuisson. Par la suite, la température peut être ajustée au besoin.

Plaque chauffante avec cuisinières au gaz

Placez la plaque chauffante sur les éléments avant et arrière du côté gauche de la cuisinière. Verrouillez les coches de la plaque avec les languettes avant et arrière de la grille. Assurez-vous que la plaque est placée au-dessus des brûleurs correctement. Tournez les commandes des deux brûleurs à la température requise.

Avvertissement : Ne pas utiliser deux plaques simultanément car ceci pourrait faire courber la surface.

CANNAGES

Pour de meilleurs résultats. Utilisez une canneuse à fond plat et épais. Les canneuses dont le fond est bosselé ne fonctionneront pas sur les éléments électriques car elles ne seront pas suffisamment en contact avec les éléments. Ceci gaspillera l'énergie et l'eau prendra trop de temps à bouillir.

SURFACE AU GAZ

Les surfaces de cuisson au gaz pardonnent plus que celles électriques. La plupart des chaudrons fonctionneront bien que des couvercles étanches sont recommandés sur les deux modèles pour plus d'efficacité. Toujours ajuster l'intensité de façon à ce que les flammes ne dépassent pas les rebords des chaudrons ou poêlons.

Brûleurs supérieurs

Votre cuisinière à gaz est équipée de brûleurs à gaz et d'un système de rallumage automatique à la pointe de la technologie. Les brûleurs au gaz répandent la chaleur également à travers le fond de l'appareil de cuisson et fournissent infiniment un contrôle de chaleur. Le système de rallumage automatique sent quand la flamme d'un brûleur s'éteint et la rallume automatiquement. Il n'y a pas de veilleuse à allumer ou ajuster. Voir 'Nettoyage de brûleur à gaz' pour la maintenance des brûleurs supérieurs.

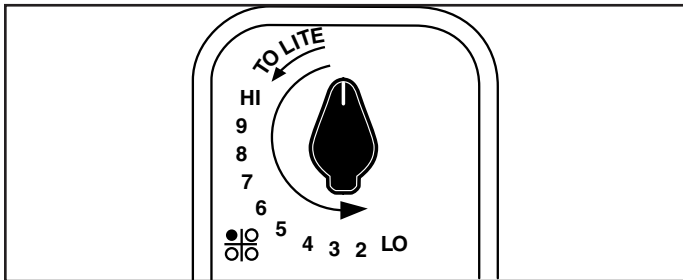


Fig. 10

Plage de fonctionnement pendant une panne de courant

Pour allumer un brûleur pendant une panne électrique, il suffit de tenir une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur. Tourner la poignée à n'importe quel numéro sur le rond correspondant. Quand le brûleur s'allume, ajuster la flamme au besoin.

NOTE : Pour la sécurité des enfants et pour prévenir des opérations accidentelles, la cuisinière est munie de poignées qu'il faut enfoncer avant de tourner. Le four a besoin d'électricité pour fonctionner.

Le four exige de l'électricité de fonctionner.

Manual Burner Adjustment On Low

Les brûleurs ont été ajustés à l'usine pour une excellente performance. Vous pouvez manuellement ajuster le mode 'low' en retirant la poignée pendant que le brûleur est allumé au mode 'low'. (bas) Pendant que vous tenez la tige de la valve, insérez un tournevis plat dans la tige et tournez la petite visse légèrement dans n'importe quelle direction jusqu'à obtention de la flamme désirée. La valve doit être ajustée de sorte que la flamme basse dépasse le brûleur d'au moins 1/8". Voir fig. 11.

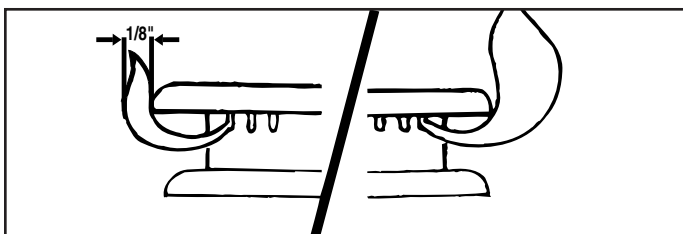


Fig. 11

Fig. 12

NOTE: Un ajustement bas n'affectera pas la hauteur des flammes à d'autres modes. Si la flamme d'un brûleur est ajustée trop basse, l'allumeur électronique pourrait se mettre à étinceler pendant que le brûleur est allumé. Réajuster la flamme jusqu'à ce que les étincelles cessent.

Apparition de flammes

À l'usine, les brûleurs sont pré-ajustés à une flamme bleue et propre. À LP gaz, un bout orange peut être visible. Si la flamme n'est pas comme ci-haut, l'homme de service à gaz peut vérifier le régulateur pour l'ajuster correctement avec un manomètre à eau (U-gauge). La pression du four devrait être à plus ou moins 10% de la pression décrite dans ce manuel.

NETTOYAGE DE BRÛLEURS À GAZ

- Les capuchons de brûleurs doivent être retirés et lavés régulièrement. Toujours nettoyer les capuchons après renversements. Garder les capuchons propres aide à l'allumage et aussi à garder une flamme constante.
- Pour une bonne circulation du gaz et de l'allumage, NE PAS LAISSER LES DÉGÂTS, LA NOURRITURE, LES PRODUITS NETTOYANTS OU TOUT AUTRE MATÉRIEL S'INTRODUIRE DANS L'ORIFICE DU GAZ.
- Le gaz doit circuler facilement à travers le petit trou dans l'orifice du brûleur pour illuminer correctement. Cet espace ne doit pas contenir de résidu et doit être protégé des dégâts et renversements. Toujours garder les capuchons en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé.

Vérifier à l'occasion, que les flammes des brûleurs gardent la bonne forme et la bonne grandeur. Une bonne flamme est de couleur bleue. Si les flammes sont jaunes et bruyantes, vous devez probablement nettoyer le brûleur. Voir Figure 12.

Si l'allumeur clique sans cesse

Si l'allumeur continue de cliquer après l'allumage, une des causes probables pourrait être de la saleté ou de l'humidité autour du brûleur, ou entre le brûleur et l'allumeur. Nettoyer ces aires de surface avec des produits nettoyants ou simplement, de l'eau savonneuse. Faire sécher complètement pour prévenir les étincelles. (Vous devrez peut-être utiliser un séchoir à cheveux pour sécher complètement la surface.) Si cela continue sur les basses températures seulement, vous devrez augmenter la température et la flamme. (Voir Ajustement manuel du brûleur – dans cette page). Si cela persiste, vérifier si les allumeurs sont endommagés. Très rarement, le module d'étincelles devra être remplacé. Les modules d'allumage et d'étincelles, avec les instructions d'installation, peuvent être commandés par 'Elmira Stove Works' et doivent être réparés par le dessous de la cuisinière.

Pour nettoyer les brûleurs

1. Lever le capuchon du brûleur directement de la base.
2. Nettoyer le capuchon avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge. Vous pouvez aussi laver le capuchon avec un nettoyant non-abrasif. Ne pas laver le capuchon dans le lave-vaisselle.

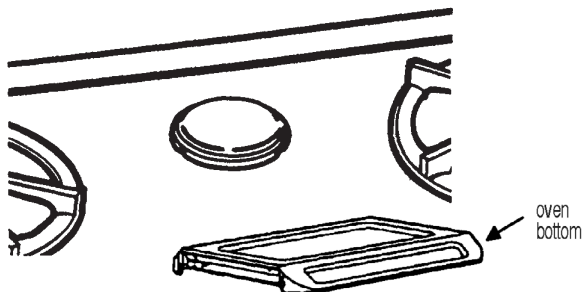
3. Si l'orifice de l'entrée du gaz est bloquée, utiliser un q-tip ou un linge doux pour nettoyer la surface.
4. Si les ports se bouchent, nettoyer avec une épingle droite. Ne pas agrandir ou déformer le port. Lors du remplacement de la base du brûleur en porcelaine noire, ne rien laisser dans les ports.
5. 1. Après le nettoyage de l'orifice et des ports, replacer le capuchon du brûleur. Bien s'assurer que le capuchon est bien posé sur le brûleur et que les coches sont bien enclenchées dans la base du brûleur.
6. Vérifier la lumière après le nettoyage.

NOTE : Si la lumière du brûleur s'allume lentement, faire vérifier la pression du gaz reliée à l'appareil par une personne de service pour le gaz. Si une flamme a été ajustée à un mode trop bas, l'allumeur électronique risque de faire des étincelles. Réajuster la flamme jusqu'à ce que les étincelles cessent.

Nettoyer la surface du contour du brûleur avec précaution. Si le linge accroche l'allumeur, cela pourrait l'endommager et en empêcher le fonctionnement. Si la surface ne s'allume pas, vérifier si l'allumeur est brisé ou mouillé. S'il est bouché, nettoyer le petit port sous l'allumeur en utilisant une épingle droite. Essuyer les dégâts acides ou sucrés aussitôt que la surface a refroidi car ces dégâts risquent de décolorer la porcelaine. Voir guide de nettoyage—Page 31.

Ventilation du four - modèles à gaz

Le ventilateur du four



L'humidité et l'air chaud s'échappent du four par la bouche d'aération dans le centre arrière de la cuisinière. Ne pas bloquer la bouche d'aération. Si la bouche d'aération est bloquée, cela pourrait affecter la cuisson. Le bas du four doit être en place pour que le brûleur cuise correctement sur les modèles 1860 et 1867. Pour retirer, tirer le bas du four vers l'avant. Bien remarquer son emplacement pour pouvoir le remettre correctement.

SYSTÈME D'ALIMENTATION DE GAZ

Alimentation de gaz et d'électricité

Avant de se connecter à des systèmes d'alimentation, s'assurer que l'installation se conforme aux codes locaux ou, dans l'absence de codes locaux, avec le code de gaz national, ANSI Z223.1 dernière édition ou au Canada, CAN/CGA B149 codes d'installations. Voir page 4 pour les exigences électriques.

Canalisation du gaz

La canalisation de gaz à l'appareil devrait être un tuyau 3/4'' qui serait ensuite réduit à 1/2'' au régulateur. Avec le gaz 'LP', la dimension de la canalisation devrait être déterminée par le monteur de gaz. S'il y a excès de pression ou si le tuyau est trop serré, cela peut faire craquer le régulateur. Cela peut résulter en fuite de gaz, en explosion ou en feu. S'assurer que les connections entrant l'appareil et l'alimentation de gaz sont approuvées par AGA et/ou CGA. Les connections de mauvaise qualité peuvent causer des fuites de gaz. Même si les connecteurs AGA et CGA sont utilisés, faire attention de ne pas les endommager en nettoyant et déplaçant la cuisinière. Cela pourrait causer une fuite de gaz.

Éteindre manuellement

Dans une location accessible près de l'unité, installer une valve pour éteindre manuellement dans la ligne de gaz. Bien se souvenir où elle se trouve pour pouvoir l'éteindre rapidement. Utiliser du fil ciré approuvé par "LP" /Gaz Naturel. S'assurer d'utiliser ce fil ciré sur tous les tuyaux connecteurs.

Test de Pression

L'appareil, ainsi que sa valve individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation pendant les tests de pression de ce système à des tests dépassant des pressions de 1/3 psig (3.5kPa). L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en fermant la valve de fermeture individuelle pendant les tests de pression d'alimentation de gaz à des pressions égales ou moins de 1/3 psig (3.5kPa). La pression d'alimentation de gaz pour vérifier le mode du régulateur doit être au moins un pouce w.c. au dessus de la pression spécifiée par le manufacturier.

Test de Fuite de gaz

Après avoir fait le dernier raccordement de gaz, toutes les valves de brûleurs devraient être fermées et l'alimentation de gaz et la valve de fermeture manuelle devraient être rallumées. Toutes les connections dans la ligne d'alimentation de gaz et dans la cuisinière devraient être testées avec de la mousse de savon ou du sniffer électronique pour les fuites. S'il y a une fuite, des bulles apparaîtront. La fuite doit être arrêtée en resserrant le joint ou en le dévissant complètement pour y appliquer de la gomme à tuyau et ensuite resserrer. Toutes les connections d'usines qui ont été touchées devraient être testées à nouveau.

Ne jamais utiliser d'allumettes pendant les tests de fuite. Toutes les installations ont été serrées et testées à l'usine. S'il y a une fuite, resserrer l'installation. Ne pas utiliser de gomme à tuyau pour les installations d'usine.

CONVERSION À 'LP'

Modèles 1865, 1870 et 1875 (Modèles à gaz)

À moins d'une spécification 'LP', tous nos appareils sont faits pour brûler du gaz naturel. Pour utiliser du gaz 'LP', faire ce qui suit :

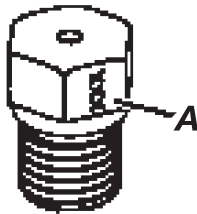
Commander un ensemble 'LP' à l'usine. \$35 UPS inclus.

Brûleur	Large	Medium	Petit
Nat. Gaz	#50 (1.75 mm)	#55 (1.32 mm)	#57 (1.09 mm)
LP/Propane	#64 (.91 mm)	#65 (.89 mm)	#70 (.71 mm)

Conserver les spuds pour de futures conversions.

Installation des capuchons 'LP'

Appliquer du ruban adhésif au bout d'un écrou conducteur de 7mm pour tenir l'orifice de gaz en place dans l'écrou conducteur pendant le changement. Peser sur l'écrou conducteur vers le bas contre l'orifice de gaz du capuchon et le retirer en le levant et le tournant dans le sens anti horaire. Les capuchons d'orifice de gaz ont un numéro estampé sur leur côté. Replacer le capuchon d'orifice de gaz LP avec le capuchon d'orifice de gaz naturel approprié.



A. Stamped number

Fiez-vous au tableau pour un placement convenable du capuchon d'orifice de gaz naturel.

Conversion du Régulateur 'LP' sur les modèles 1865, 1870 et 1875

Débrancher la cuisinière

- Ouvrir et retirer la porte du four, voir instructions page 16.
- Enlever les deux vis qui retiennent le haut avec un tournevis Philips.
- Tirer le haut vers l'avant à environ 2 pouces et lever le devant.
- Dévisser l'écrou sur le dessus du régulateur à l'arrière droite de la cuisinière.
- Sortir l'épingle blanche du capuchon en tirant, la renverser puis la renfoncer dans le capuchon. Replacer le capuchon dans le régulateur et serrer. S'assurer de ne pas déplacer le ressort du régulateur.

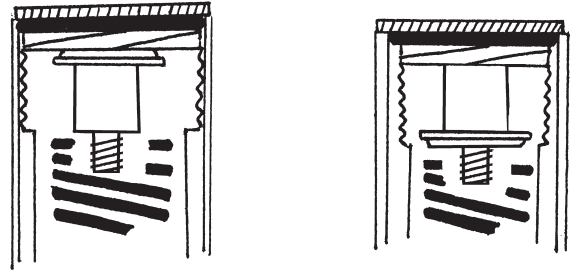


Figure 13 NAT. GAZ

LP GAZ

A. Régulateur de pression

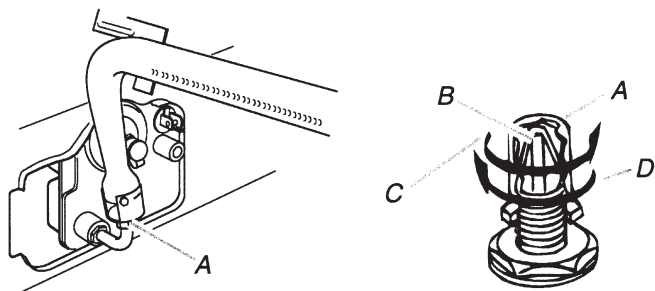
Le régulateur de pression est situé derrière la base à l'arrière de la cuisinière. Retirer la base pour avoir un meilleur accès au régulateur. Dévisser l'écrou de métal sur le régulateur derrière le capuchon de plastique avec une clé anglaise. Réinstaller le capuchon de plastique sur le bout de l'écrou de métal inscrit LP. Refiler l'écrou dans le régulateur en s'assurant que l'écrou ne s'entremêle pas. Ne pas serrer trop fort.

CONVERSION DU FOUR MODÈLES 1860 & 1867

Pour convertir le brûleur du four

1. En étant face au derrière de la cuisinière, accéder du côté gauche.
2. Utiliser une combinaison de clé anglaise ½'' pour tourner l'orifice de la hotte vers le bas. Bien l'ajuster sur le tuyau (de 2 à 2 tours et demi).

Important : Ne pas serrer excessivement.



A. ORIFICE DE LA HOTTE

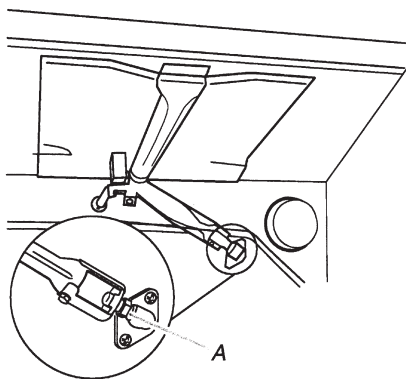
B. PIN/ÉPINGLE

C. GAZ NATUREL : AUGMENTER LE GAZ- AUGMENTER LA TAILLE DES FLAMMES. (DÉJÀ FIXÉ À L'USINE POUR GAZ NATUREL)

D. GAZ LP : DIMINUER GAZ, DIMINUER LA TAILLE DES FLAMMES.

Convertir le brûleur de la rôtisserie

1. Retirer les grilles du four.
2. Utiliser une combinaison de clé anglaise ½'' pour tourner l'orifice de la hotte vers le bas. Bien ajuster sur 'shoulder' (de 2 à 2 tours et demi).

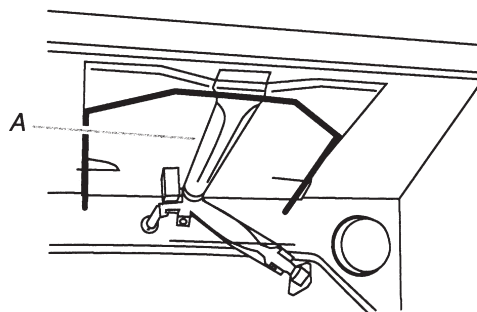


3. Compléter l'installation. Voir les sections "Faire le raccordement du gaz" et "Système de Rallumage électronique".

Vérifier opération du brûleur de la rôtisserie

- 1 Fermer la porte du four.
- 2 Appuyer sur "Broil" et "Start".

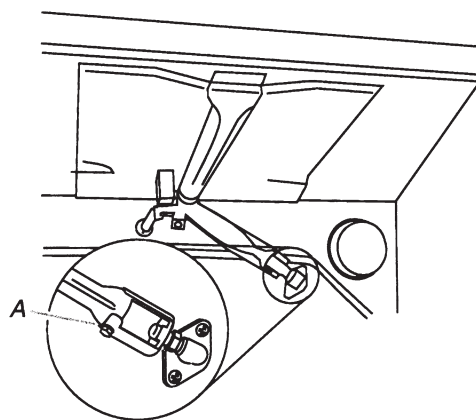
Le brûleur du four devrait s'allumer en 8 secondes. Il se peut que cela prenne de 50 à 60 secondes dans certaines conditions.



A. Gas burner

Ajuster la flamme du brûleur de la rôtisserie (au besoin)

Regarder par la fenêtre du four pour vérifier si la flamme du brûleur de grillade est convenable. La flamme devrait avoir un cône intérieur bleu-vert d'environ ½'' (1.3cm) de longueur, avec un extérieur bleu foncé doux. Il ne devrait y avoir aucune pointe jaune dans la flamme.



A. Lock screw

Si la flamme doit être ajustée :

1. Dé-serrer l'écrou du volet d'air situé à l'arrière du brûleur de grillade.
2. Ajuster le volet d'air au besoin.
3. Serrer l'écrou.

AJUSTEMENT DE LA FLAMME

Brûleurs de cuisinière :

Voir page 12 – ajustement manuel du brûleur au mode ‘low’.

CUISSON CACHÉE

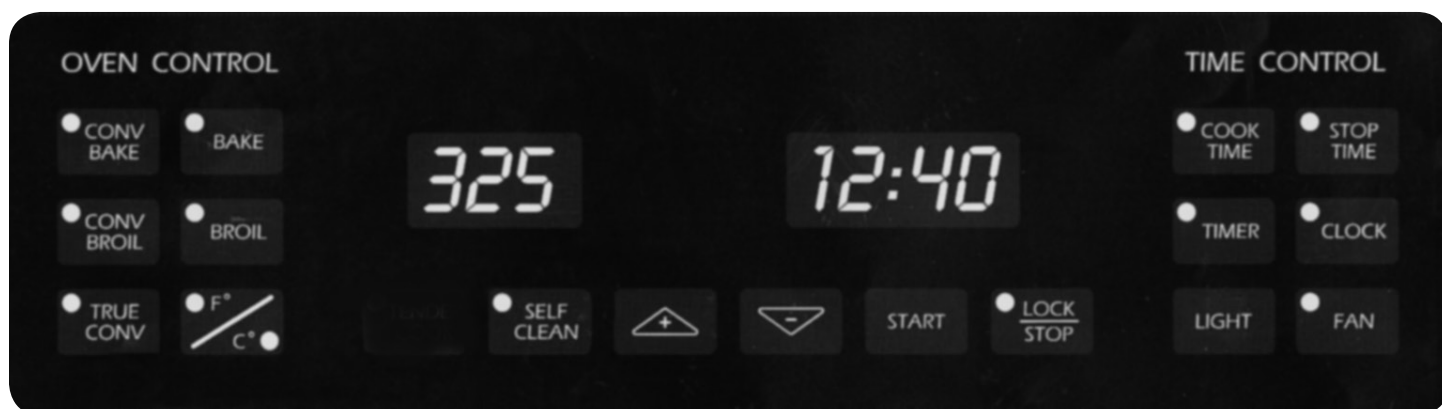
Votre cuisinière électrique est munie d'un élément de cuisson cachée. Il n'y a pas d'élément visible à l'intérieur du four; il est situé sous le fond du four. La cuisson cachée procure une chaleur également répandue et un nettoyage plus facile.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU FOUR

Information Importante

1. Avant de faire n'importe quelle opération de contrôle du four, l'horloge doit être réglée.
2. L'heure est toujours affichée comme suit : Heures :Minutes.
3. Le temps maximal programmable pour les fonctions 'BAKE, BROIL, CONVECTION BAKE, CONVECTION BROIL, TENDERCOOK, COOK TIME et STOP TIME' est de 11 heures et 59 minutes.
4. Quand vous branchez l'appareil, ou après une panne de courant de plus de 2 secondes, l'horloge et tous les indicateurs clignoteront.
5. S'il y a un écart de plus de 10 secondes entre les sélections, le programme se cancellera.
- 6 Les fonctions sont identifiées sur le clavier. Quand une fonction est touchée, telle que 'BAKE, BROIL, CONVECTION BAKE, CONVECTION BROIL, CONVECTION, COOK TIME, SELF CLEAN, TIMER ou STOP TIME', la préparation commence. L'indicateur de fonction débute. Quand vous appuyez sur "START", l'indicateur de fonction s'illumine. L'indicateur s'éteindra quand vous appuierez sur "STOP" ou simplement quand la fonction du four sera terminée.

7. Les fonctions sont activées au toucher. Le contrôle électronique produit une sonnerie pour confirmer la réception du message.
8. La fonction est barrée lorsqu'elle ne fonctionne pas et qu'il y a une lumière allumée à côté de la touche 'STOP/LOCK'. Appuyer et tenir la touche 'STOP/LOCK' pendant 3 secondes pour la débarrer. Voir les mesures de sécurité.
9. S'il y a une interruption ou une panne de courant, le contrôle électronique pourrait être soit :
A) barré (aucun bouton ne fonctionnera)
B) Clignotant. '88 :88'. Remettre l'horloge à l'heure.



CALIBRATION DU CONTRÔLE DU F

OPERATION

Le contrôle du four peut être re-calibré jusqu'à 30 degrés de plus ou de moins. Pour re-calibrer le four :

1. Appuyer et tenir la touche BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que le four affiche la calibration courante. L'écran devrait indiquer "0 CAL".
2. Peser sur la flèche de TEMP vers le haut ou vers le bas pour augmenter ou diminuer la température à coups de 10 degrés. L'ajustement peut être modifié de entre 30 degrés de plus ou de moins.
3. Appuyer sur "START". Ceci devrait être refait en cas de panne de courant.

L'HORLOGE

OPERATION

1. Appuyer sur CLOCK. La colonne entre les heures et les minutes arrêtera de clignoter. L'indicateur de l'horloge commencera à clignoter. Dans les 5 secondes qui suivent, allez à l'opération suivante.
2. Appuyer sur INCREASE ou DECREASE pour ajuster l'horloge. Les chiffres débouleront rapidement si vous appuyez pendant au moins 3 secondes. Une fois la bonne heure affichée, appuyer sur "START".
3. La colonne clignotera et l'indicateur de l'horloge va s'éteindre. L'horloge est maintenant en fonction.
4. Appuyer sur "CLOCK" deux fois pour afficher l'heure internationale (0-24 heures) au lieu de l'horloge (0-12 heures). Pour retourner au système « 0-12 », appuyer sur "CLOCK" une dernière fois.

L'heure ne peut être changée que lorsque le four n'est pas en marche.

LA MINUTERIE

La minuterie est utilisée strictement pour faire un décompte. Elle peut être utilisée pendant que le four est en marche, car elle ne contrôle aucune des fonctions du four.

Ajuster la minuterie

1. Appuyer sur TIMER. L'indicateur de la minuterie clignote et l'horloge affiche 00 :00.
2. Appuyer sur INCREASE DECREASE jusqu'à l'atteinte de la période de temps désirée.
3. Appuyer sur START. Le décompte commencera immédiatement. L'indicateur arrête de clignoter et s'illumine.
4. Appuyer sur STOP quand le temps est écoulé. Une sonnerie continue vous l'indiquera.

5. Pour annuler la minuterie avant le temps prévu, appuyer sur TIMER puis sur STOP. La lumière de l'indicateur s'éteindra.

Le temps maximum pour la minuterie est de 19 heures et 59 minutes.

CONVERSION

Fahrenheit à Celsius

La température peut être affichée en Fahrenheit ou en Celsius. Pour passer d'une échelle à l'autre, appuyer sur une touche de fonction ("BAKE, BROIL, CONVECTION BAKE, CONVECTION BROIL OR CONVECTION) puis appuyer sur la touche F/C.

CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Pour augmenter ou diminuer la température du four, toucher l'indicateur de fonction du four. ("Bake, Boil", etc.) ensuite ajuster avec la flèche vers le haut ou vers le bas.

MODES "BAKE/BROIL/COOK"

Non synchronisé faites cuire au four, la convection font cuire au four, ou convection

1. Appuyer sur "BAKE, CONVECTION BAKE ou CONVECTION". Une température de 350 degrés Fahrenheit (175 celsius) pour "BAKE", ou 325 degrés Fahrenheit (160 celsius) pour "CONVECTION" seront affichées. L'indicateur de ces fonctions clignotera.
2. Appuyer sur "OVEN FONCTION" puis sur "INCREASE" ou "DECREASE" pour changer le mode de température. La température peut être programmée entre un minimum de 100F et un maximum de 500 F (de 40 à 260 degrés celsius).
3. Appuyer sur "START". Le four débute sur la fonction "BAKE". L'indicateur restera illuminé. Après 5 secondes, l'heure actuelle et la température réelle du four vont s'afficher.
4. L'affichage de la température réelle du four augmente à coups de 5 degrés. Quand la température programmée est atteinte, le contrôle sonne deux fois et la température devient stable.
5. Si vous souhaitez arrêter l'opération en cours, appuyer sur "STOP". L'indicateur de la fonction et la température affichée vont s'éteindre et seulement l'heure restera affichée.
6. Pour vérifier la température du four pendant qu'il chauffe, appuyer sur "OVEN FONCTION". La température sera affichée pendant 5 secondes.

Cuisson automatique, “Convection Bake” ou “Convection”

1. Appuyez sur “BAKE”, “CONVECTION BAKE” ou “CONVECTION”. La température de 350°F/175°C pour bake ou 325°F/160°C pour convection s’affichera. L’indicateur de “function” clignote et l’indicateur de degrés est incandescent.
2. Appuyez sur “oven function” et ensuite sur “INCREASE ou DECREASE” pour modifier le réglage de la température. Celle-ci peut-être réglée entre un minimum de 100°F et un maximum de 500°F (40°C à 260°C).
3. Appuyez sur COOK TIME. La durée de temps affichée est 00 :00. L’indicateur de temps de cuisson clignote.
4. Appuyez sur INCREASE ou DECREASE jusqu’à ce que la durée de cuisson désirée s’affiche. Le défilement rapide du temps débutera après une pression de 3 secondes.
5. Appuyez sur START. “Oven function” débute et les indicateurs sont incandescents. Après 5 secondes, le temps réel et la température du four s’affichent. La température du four augmente par tranches de 5 degrés. Lorsque la température configurée est atteinte, le contrôle émet des bips sonores et la température demeure constante. Lorsque le temps de cuisson est complété un signal sonore de 3 bips est émis. Le four s’arrête et l’heure du jour s’affiche. L’indicateur et l’affichage de température s’éteignent.
6. Appuyez sur “STOP” si vous voulez arrêter la cuisson avant que la durée de cuisson configurée ne soit complétée. Le four s’arrête et l’heure du jour s’affiche. L’indicateur et l’affichage de température s’éteignent.

Pour connaître le temps de cuisson restant ou le réglage de température pendant que le four se réchauffe, Appuyez sur “oven function” ou “COOK TIME”. Le temps de cuisson restant et la température réglée s’affichent pendant 5 secondes.

CUISSON REPORTÉE, “CONVECTION BAKE” ou “CONVECTION”

1. Appuyez sur “BAKE”, “CONVECTION BAKE” ou “CONVECTION”. La température de 350°F/175°C pour bake ou 325°F/160°C pour convection s’affichera. L’indicateur de function clignote et l’indicateur de degrés est incandescent.
2. Appuyez sur “oven function” et ensuite sur “INCREASE ou DECREASE” pour modifier le réglage de la température. Celle-ci peut-être réglée entre un minimum de 100°F et un maximum de 500°F (40°C à 260°C).
3. Appuyez sur COOK TIME. La durée de temps affichée est 00 :00. L’indicateur de temps de cuisson clignote.
4. Appuyez sur INCREASE jusqu’à ce que la durée de cuisson désirée s’affiche. Le défilement rapide du temps débutera après une pression de 3 secondes.
5. Appuyez sur “STOP TIME”. L’indicateur “STOP TIME” clignote et l’heure à laquelle le four s’éteindrait

normalement si l’opération n’était pas reportée, s’affiche.

6. Appuyez sur “INCREASE” ou “DECREASE” jusqu’à ce que le temps désiré s’affiche.

Le maximum de temps de cuisson reportée disponible est de 11 heures 59 secondes.

7. Appuyez sur “START”. L’heure du jour s’affiche. La température du four s’affiche et l’indicateur “oven function” devient incandescent lorsque le cycle de cuisson débute.

Lorsque le four s’arrête 3 bips sonores sont émis. L’indicateur de fonctions s’éteint et l’heure du jour s’affiche.

8. Appuyez sur “STOP” si vous voulez arrêter la cuisson avant que la durée de cuisson configurée ne soit complétée ou pour annuler la configuration. L’indicateur de fonctions s’éteint et l’heure du jour s’affiche.

Pour visualiser “cook time” “stop time” ou “oven temperature setting” appuyez sur les boutons appropriés. L’information s’affiche pendant 5 secondes.

RÔTISSERIE VARIABLE OU RÔTISSERIE À CONVECTION

1. Appuyez sur “BROIL”, la température affichée est : 500°F/260°C. Appuyez sur “CONVECTION BROIL”, la température affichée est de 450°F. L’indicateur commence à clignoter.
2. Appuyez sur “oven function” ensuite sur “DECREASE” pour réduire la température réglée si nécessaire. Appuyez sur “DECREASE ou INCREASE” pour corriger la température.
3. Appuyez sur “START” et les indicateurs s’allument. Le temps réel et le réglage de la température s’affichent.
4. Appuyez sur “STOP” si vous désirez terminer le cycle de rôtisserie. L’indicateur de fonctions s’éteint et l’heure du jour s’affiche.

OVEN SELF-CLEANING

AVERTISSEMENT : Enlevez les grilles du four. Les grilles pâliront ou bleuiront si elles sont laissées au four pendant le cycle d’auto nettoyage. Nettoyez toutes les accumulations de saleté. Voir page 22 avant l’auto nettoyage.

DÉMARRAGE IMMÉDIAT DE L’AUTO NETTOYAGE

1. Appuyez sur “SELF CLEAN”. Un réglage de décompte de “3 :00” s’affiche pour indiquer la durée du cycle de nettoyage de 3 heures. L’indicateur “SELF CLEAN” s’allume et l’indicateur de durée de cuisson commence à clignoter.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le contrôle du four peut être verrouillé pour éviter que les enfants allument le four pendant votre absence. Cela peut aussi être utile lors du nettoyage de la vitre du panneau de contrôle.

Pour verrouiller le contrôle, procéder comme suit :

1. Appuyer et tenir la touche 'STOP/LOCK' pendant 3 secondes. Une série de 3 bip sonores se fera entendre et l'indicateur de verrouillage s'illuminera. Le panneau de contrôle est maintenant verrouillé.

Pour déverrouiller le contrôle :

2. Appuyer et tenir la touche 'STOP/LOCK' pendant 3 secondes. Une série de 3 bip sonores se fera entendre et l'indicateur de verrouillage s'illuminera. Le panneau de contrôle est maintenant déverrouillé.

RÉCHAUD À NOURRITURE

Le réchaud à nourriture est situé dans le réservoir de toutes les cuisinières de 45". Ce réchaud est parfait pour garder les plats et les assiettes tièdes. La plaque chauffante en acier inoxydable chauffe jusqu'à 200 degrés Fahrenheit en allumant l'interrupteur sur le côté du réservoir.

CARACTÉRISTIQUES VARIÉES

Lumière de cabine

Appuyer sur la touche 'LIGHT'. Les lumières s'allumeront. Appuyer sur 'LIGHT' encore et les lumières s'éteindront.

Fan

Appuyer sur 'FAN'. L'indicateur du fan s'illumine et le fan est à 'high'. Appuyer sur 'FAN' encore et le fan s'éteindra.

CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR

Comment faire fonctionner le cycle d'auto-nettoyage

Le cycle d'auto-nettoyage utilise une très grande chaleur pour brûler la graisse et les débris de nourriture. Le four devient beaucoup plus chaud durant un cycle de nettoyage que pendant l'usage normal du four - environ 875 degrés Fahrenheit (468 degrés celsius). La chaleur défait les débris et brûle la graisse. Votre four est déjà ajusté pour donner un cycle de nettoyage d'une durée de 3 heures. Cependant, la durée du cycle peut être ajustée en proportion de la saleté de votre four.

2. Appuyez sur "SELF CLEAN". Un réglage de décompte de "3:00" s'affiche pour indiquer la durée du cycle de nettoyage de 3 heures. L'indicateur "SELF CLEAN" s'allume et l'indicateur de durée de cuisson commence à clignoter.
3. Appuyez sur "INCREASE ou DECREASE" pour modifier la durée réglée. Le cycle d'auto nettoyage peut être réglé entre 2 et 4 heures. Quatre heures peuvent être nécessaires lorsque le four est très sale.
4. Appuyez sur "START". Les indicateurs d'auto nettoyage et de temps de cuisson s'allument et la porte du four se verrouille automatiquement.(ceci prend environ 5 secondes). "SC" s'affichera.
5. Appuyer sur 'STOP' pour annuler le programme d'auto-nettoyage. L'indicateur de l'auto-nettoyage s'éteindra. Le 'SC' s'éteindra quand la température baissera sous 550 degrés Fahrenheit. (290 celsius) et la porte du four se débarrera. L'horloge affichera l'heure.
6. Après le cycle d'auto-nettoyage, l'indicateur s'éteint. Le 'SC' s'éteindra quand la température baissera sous 550 degrés Fahrenheit (290 celsius) et la porte du four se débarrera. L'horloge affichera l'heure.

Report de l'Auto-nettoyage du four

1. Appuyer sur 'SELF-CLEAN'. Pour indiquer que la durée du cycle est de 3 heures, un décompte de '03 :00' s'affichera. L'indicateur auto-nettoyage s'illuminera et l'indicateur du temps de cuisson clignotera.
2. Appuyer sur 'INCREASE' ou 'DECREASE' pour changer le temps. Le cycle de nettoyage peut être de 2 à 4 heures. 4 heures sont requises si le four est très sale.
3. Appuyer sur 'STOP TIME' si vous souhaitez retarder le départ du cycle de nettoyage. Ajuster le temps d'arrêt en appuyant sur 'INCREASE' ou 'DECREASE'.
4. Appuyer sur 'START'. L'indicateur auto-nettoyage s'illuminera.
5. La porte du four se verrouillera automatiquement en 5 secondes. 'SC' s'illuminera dans la fenêtre de température et le nettoyage débutera.
6. Appuyer sur 'STOP' pour annuler la programmation ou le cycle de nettoyage. L'indicateur 'nettoyage' s'éteindra. Le 'SC' s'éteindra quand la température baissera sous 550 degrés Fahrenheit (290 celsius) et la porte du four se débarrera. L'horloge affichera l'heure.

Après le cycle d'auto-nettoyage, l'indicateur s'éteint. Le 'SC' s'éteindra quand la température baissera sous 550 degrés Fahrenheit. (290 celsius) et la porte du four se débarrera. L'horloge affichera l'heure.

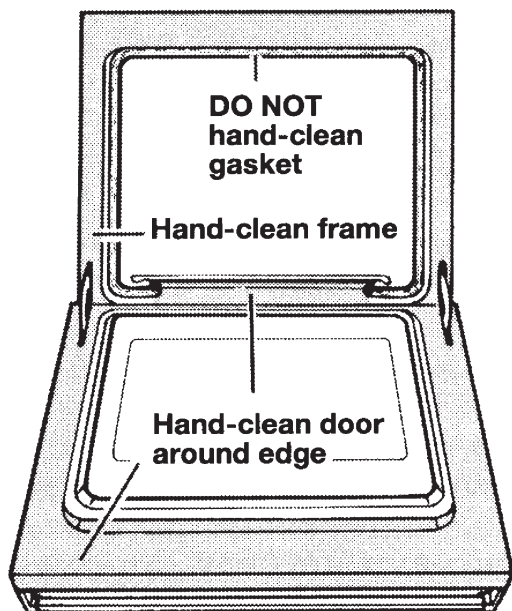
Appuyer sur 'SELF-CLEAN' pour vérifier le temps restant du cycle de nettoyage.

Appuyer sur 'STOP TIME' pour vérifier l'heure d'arrêt du cycle de nettoyage.

MESURES DE SÉCURITÉ

Pour des raisons de sécurité, le contrôle du four s'éteindra automatiquement s'il est opéré pendant plus de 12 heures en continu.

Avant de commencer



Avant de commencer le cycle auto-nettoyeur, s'assurer de :

- Nettoyer les brûlures à la main. Utiliser de l'eau chaude et du détergent ou une laine d'acier savonneuse pour le nettoyage. Vous pouvez utiliser des nettoyeurs à four mais ils doivent être complètement avant que le cycle commence. Note : Ne pas nettoyer, retirer ou courber la 'garcette'. Cela pourrait donner de mauvais résultats à la cuisson.
- Essuyer toute saleté ou graisse. Cela réduira la quantité de fumée pendant le nettoyage.
- Retirer la grille et tout ce qui est dans le four.

NOTE : Si les grilles sont nettoyées dans le cycle de nettoyage, elles se décoloreront et seront plus difficiles à glisser. Si vous nettoyez les grilles pendant le cycle, placez-les sur les 2e, 3e et 4e étages.

Pour de meilleurs résultats de nettoyage

- Nettoyer le four avant qu'il ne devienne trop sale. Nettoyer un four très sale prend plus de temps et crée plus de fumée que la normale.
- Une fois que le four est froid, essuyer les résidus ou la cendre avec une débarbouillette humide ou une éponge. Si les taches demeurent, utiliser un nettoyant abrasif doux.
- Si le cycle auto-nettoyeur ne rend pas votre four aussi propre que vous aviez espéré, il se peut que le cycle n'ait pas été fait assez longtemps ou que vous n'avez pas préparé le four correctement avant le nettoyage. Pour la prochaine fois, faites un nettoyage plus long et nettoyez le four comme listé ci-haut. En allumant le fan pendant le cycle de nettoyage, la majorité de la fumée et de l'odeur sera éliminée.

Émail de porcelaine

De l'émail de porcelaine est du verre fondu sur du métal et peut craquer ou s'écrocher si mal utilisé. Il résiste à l'acide mais il n'est pas à l'épreuve de l'acide. Tous les dégâts ou débordements tels que de l'acide, du lait, de la sauce tomate devraient être nettoyés immédiatement avec un linge sec. Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. Ne jamais utiliser des nettoyeurs à four sur l'extérieur d'une cuisinière.

Verrouillage de porte automatique

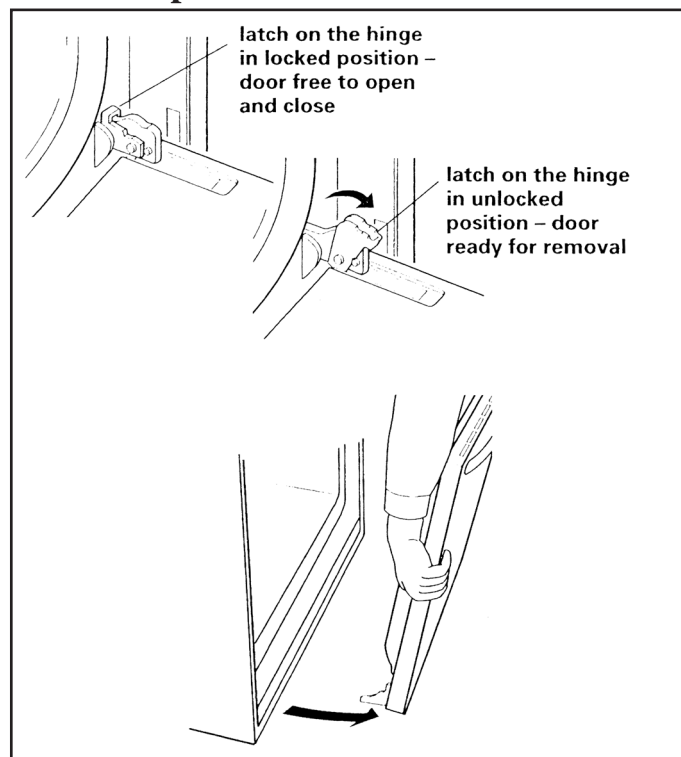
Dès que la programmation d'auto-nettoyage du four est activée, la porte se verrouillera automatiquement en 5 secondes. Elle demeurera verrouillée pendant la durée complète du cycle. La porte se déverrouillera automatiquement quand la température aura atteint un niveau sécuritaire.

ENTRETIEN ET RÉPARATION MINEURES

Porte du four détachable

La porte du four est détachable pour permettre un nettoyage plus complet de l'intérieur du four, au besoin.

Retirer la porte du four :



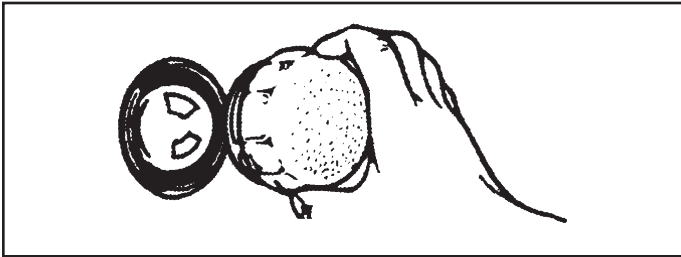
Ouvrir la porte complètement. Dans les deux coins arrière de la porte, il y a des clenches dans la position barrée. Faire la rotation des deux clenches vers l'avant pour les mettre dans la position débarrée. Tenir les deux côtés de la porte avec les deux mains.

- Commencer à fermer la porte et juste au moment où la porte ne ferme plus, lever et tirer la porte vers vous.
- Déposer la porte sur une surface protectrice.

REPLACEMENT DES LUMIÈRES

Pour remplacer la lumière du four sur un Modèle 1860 et 1867 :

1. Débrancher l'appareil ou déconnecter à la source d'alimentation.

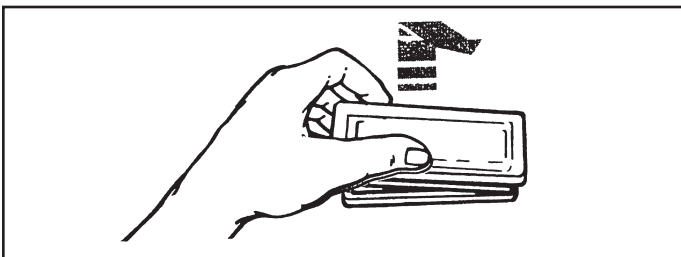


2. Remplacer les lumières du four avec une ampoule #4452166 15W. Ces ampoules sont disponibles chez 'Whirlpool/Kitchen Aid' ou 'Elmira Stove Works'.
3. Toutes les lumières de cabines sont des rectangles de 12 volt 5 watt comme ci-dessous.

Pour remplacer la lumière du four sur tous les modèles sauf 1860 et 1867 :

Toutes les lumières de la cuisinière sont de 12volt, 5 watt (maximum) et ont des ampoules halogènes. Avant de les remplacer, s'assurer que le four est éteint et froid.

- Débrancher l'appareil.
- Retirer la lumière de la fenêtre en tenant le bout avant et en tirant.



- Retirer l'ampoule de la cavité.
- Remplacer l'ampoule puis remplacer le couvert de l'ampoule en l'enclenchant dans le mur.
- Rebrancher l'appareil.

Restaurer les disjoncteurs

En cas de fonctionnement défectueux, remettre un disjoncteur à zéro.

Fonctionnement défectueux de l'horloge

Lors de perte de courant, il est possible que l'horloge se barre. Dans ce cas, éteindre le courant pendant 5 minutes, puis rallumer l'appareil. Cela devrait remettre le contrôle de l'horloge à zéro et elle devrait maintenant fonctionner normalement.

Lubrification

Lubrifier ce qui suit avec du lubrifiant blanc :

- Le gond de la porte et le ressort du cabinet.
- Les gonds de la porte du four.

Si les poignées du contrôle du brûleur sont collantes, retirer les poignées et lubrifier autour du commutateur avec une petite quantité de lubrifiant. Remettre les poignées.

Surfaces extérieures

Les surfaces extérieures de la cuisinière 'ELMIRA' sont recouvertes d'émail résistant et qui ne fade pas. Ce traitement est beaucoup plus durable que la peinture et moins fragile que de la porcelaine.

- Essuyer tous les dégâts immédiatement pour prévenir les taches. Essuyer la surface avec de l'eau savonneuse, rincer en profondeur avec de l'eau claire et sécher avec un linge sec.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces émaillées car cela causera des graffes. Les produits CIM, FLITZ ou SOFT SCRUB fonctionnent bien pour enlever les taches tenaces. Suivez les directives sur l'emballage.
- Si vous écorchez votre surface accidentellement, il est possible de se procurer de la peinture à l'usine au coût de 9.00\$ + les frais d'expédition.

Remplacement et nettoyage du filtre

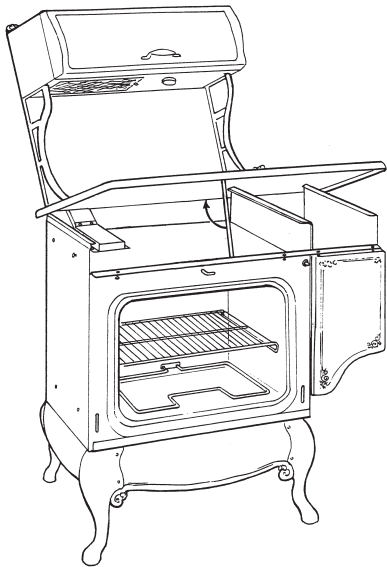
Éteindre le courant. Retirer et nettoyer la maille du filtre. Si un filtre en charbon de bois est utilisé, il devrait être remplacé tous les 6 mois. Pour retirer le filtre, retirer les deux vis qui tiennent la maille en place avec un #2 phillips ou un tournevis carré. Laver la maille du filtre avec de l'eau savonneuse. Rincer et Sécher. Insérer un nouveau filtre de charbon dans la maille du filtre et replacer l'assemblage. Vous pouvez vous procurer 3 filtres de charbon de bois pour 28.00\$ (+ frais d'expédition) de l'adresse sur le revers de la couverture.

Si vos poignées tournent mais n'activent pas les brûleurs.

Tous les brûleurs sont contrôlés par des poignées que l'on pousse et tourne. Si les poignées ne sont pas poussées avant d'être tournées, elles peuvent casser. Vous pouvez vous procurer un remplacement de 6 poignées à l'adresse à l'endos de la couverture pour 20.00\$ (+ frais d'expédition). S'il vous plaît, inclure le model et le numéro de série de la cuisinière.

SERVICE

Le service doit être effectué par une personne bien informée. Si vous avez des doutes concernant le service, vous pouvez téléphoner au 1-800-295-8498.



IMPORTANT

Une bonne polarité est nécessaire pour une bonne opération du système électrique sur les modèles 1860 et 1867 (cuisinières à gaz). Si le réceptacle du mur n'a pas une polarité adéquate, l'igniteur cliquera occasionnellement même après que le brûleur soit allumé. Un électricien qualifié devrait vérifier le réceptacle du mur pour une polarité adéquate. Cette condition se produira aussi s'il y a des coups de vent sur les brûleurs.

Attention. Ne pas toucher à l'igniteur lorsqu'il produit des étincelles.

TRUCS ET CONSEILS DE CUISSON

(Pour les modèles de convection)

Pour apprendre comment utiliser votre four conventionnel à son meilleur, référez-vous au Guide sur la page 26.

- 1) Le mouvement d'air chaud du fan permet une cuisson sur 3 étages à la fois.
- 2) L'option 'délai' ne devrait pas être utilisée pour la cuisson d'aliments tels que des tartes, des gâteaux ou des biscuits.
- 3) Il devrait y avoir une distance minimale de 1" (2,5cm) entre les murs et les plats.
- 4) Placer les aliments de manière à laisser circuler l'air librement autour du fan.
- 5) Placer les plats de manière uniforme pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.
- 6) Placer les plats à pain en longueur face à la porte du four.
- 7) Ne pas utiliser de papier d'aluminium car cela pourrait bloquer la circulation d'air.
- 8) La cuisson de convection est souvent utilisée pour les pains, les gâteaux et tous les aliments qui exigent une cuisson délicate ou pour les grandes quantités de nourriture réparties sur plus d'une grille.
Note : Durant cette cuisson, la porte du four doit demeurer fermée. Cette cuisson crée plus d'humidité dans la cuisine que la cuisson régulière car généralement plusieurs aliments sont en cuisson en même temps.
- 9) Pour faire rôtir les aliments, ne pas utiliser un plat avec des côtés trop hauts, car cela bloque la circulation d'air autour des aliments. Utiliser la grille de rôtissage de convection.
- 10) Cuisson de convection pour les aliments congelés :
 - Préchauffer le four n'est pas nécessaire.
 - Le temps de cuisson sera semblable au temps recommandé sur l'emballage. Suivre les instructions pour les températures du four et utiliser une feuille pour les biscuits ou un papier d'aluminium pour recouvrir.
 - La plupart des aliments seront mieux placés sur une grille au milieu du four.
 - Lors de la cuisson de plus d'un aliment, les étaler sur des étages différents pour une circulation d'air adéquate.

Griller à porte fermée

- 1) Utiliser une tôle ou une grille pour grillades. Elles sont faites pour drainer l'excès de liquide et de gras pour éviter de la fumée ou un feu.
- 2) Retourner la nourriture une seule fois pendant la cuisson. L'usage de pinces prévient la perte de jus. Utiliser la minuterie pour le temps de cuisson de chaque côté.

Trucs/Conseils de Rôtissage

- Rôtir les viandes dans un plat aux côtés bas avec le gras vers le haut. Utiliser une grille à rôtir. Utiliser un plat qui dépasse légèrement la grosseur de la nourriture à rôtir. Le jus

CHARTRE DE RÔTISSERIE DE LA VIANDE AU FOUR

Rôtir en ajustant la température du four à 325 degrés fahrenheit.

Pour le poulet, la température devrait être ajustée à 350 degrés fahrenheit. Vous n'avez pas à préchauffer le four.

Placer la rôtissoire sur la grille en position 1 ou 2. (Voir à la page 25 pour la position des grilles)

MEAT	POIDS APPROXIMATIF	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF À LA LIVRE (minutes)	TEMPÉRATURE DE LA VIANDE
Côte de bœuf en roulade	3-5 livres		
• saignant		25-29	140°F
• medium		35-37	160°F
• bien coit		45-47	170°F
Côte de bœuf entière	6-7 livres		
• saignant		23-25	140°F
• medium		30-32	160°F
• bien coit		35-40	170°F
Fesse de bœuf	4-6 livres		
• medium		25-30	160°F
• bien coit		35-37	170°F
Pattes d'agneau	6-7 livres		
• saignant		18-29	140°F
• medium		21-24	150-155°F
• bien coit		30-32	180°F
Porc			
Longe	3-4 livres	45-48	170°F
	5-6 livres	40-44	185°F
Épaule	4-5 livres	40-44	185°F
jambon, cuit	3-5 livres	17-18	130°F
	8-10 livres	13-14	130°F
Volailles			
pouet*	3-4 livres	28-30	185°F**
dinde, non-farcie	10-16 livres	14-19	170-180°F
	18-25 livres	11-15	170-180°F
Veau			
Longe	3-4 livres	35-38	170°F
Épaule	5-6 livres	43-45	170°F

DIAGRAMME STANDARD DE TRAITEMENT AU FOUR DE FOUR

Nourriture	Température de four	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Pain, levure		
• miche	375°F	30-40
• baguettes	400°F	12-15
Pâtisseries rapides		
• biscuits	450°F	10-15
• muffins	400°F	20-25
• chaussons	450°F	20-25
• pain de maïs	425°F	25-30
• pain de noix	350°F	60-75
• pain au gingembre	350°F	25-30
Gâteau		
• gâteau des anges	375°F	30-40
• gâteau en 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	2-2 1/2 hrs
• gâteau feuilleté	300°F	25-35
Biscuits		
• sec	375°F	10-15
• roulés réfrigérés	375°F	8-12
• chocolat	375°F	10-15
• fruits et mélasse	375°F	10-15
• brownies	350°F	20-30
• macarons	350°F	12-15

Nourriture	Température de four	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Miscellaneous		
• pommes au four	375°F	50-60
• èves au lard	300°F	5-6 hrs
• bol de costarde	325°F	35-40
• pommes de terre au four	400°F	75
• pudding au pain	350°F	45-60
• pudding cottage	375°F	30-40
• pudding au riz	325°F	40-60
• escalopes	350°F	60-90
• soufflé	350°F	50-60
Pâtisseries		
• choux à la crème	400°F	35-40
• arte à la costarde et à la citrouille	350°F	30-40
• vol aux vent	450°F	10-12
• Tarte aux fruits pré cuits à deux croutes	400°F	25-30
• Tarte aux fruits crus à deux croutes	400°F	40-50
• meringue	350°F	10-15
Temperatures and times are guidelines only and may need to be adjusted to individual tastes.		

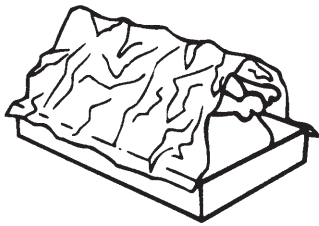
Charte de rôtisserie

Les positions de grille recommandées sont numérotées à partir de la plus basse, de 1 à 5. Préchauffez la rôtisserie cinq minutes avant d'y placer les aliments.

VIANDE	POSITION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (MINUTES)	
			CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Steak, 1" d'épais	4	500°F		
• saignant			4	4
• medium			6	6
• bien cuit			8	8
Steak, 1 1/2" d'épais	4	500°F		
• saignant			8	8
• medium			10	10
Hamburger pâtés ou steaks, 1/2" d'épais				
• medium	4	500°F	6	4
Côtelettes d'agneau, 1" d'épais	4	400°F	9	9
Tranche de jambon, 1/2" d'épais	4	500°F	5	5
Pré cuite 1" d'épais	4	500°F	10	10
Côtelettes de porc, 1" d'épais	4	450°F	12	12
Saucisses	4	500°F	4	4
Morceaux de poulet	3	500°F	16	16
Poisson, 1" d'épais	3	350°F	10	10
Foie de boeuf 1/2" d'épais	4	350°F	5	5

Les températures et les temps sont des directives seulement et peuvent devoir être ajustés sur différents goûts.

- De la viande pourrait déborder si le plat est trop petit. Un plat trop grand créera des éclaboussements et du crépitement.
- Le crépitement peut être évité en installant un papier d'aluminium légèrement écrasé dans le fond du plat.



- Une tente en aluminium ralentira le brunissement pour la rôtisserie de longue durée, par exemple lors de la rôtisserie d'une dinde. Placer un papier d'aluminium en forme de tente sur la viande pour garder une bonne circulation de l'air. Ne pas serrer le papier car la viande sera cuite à vapeur.
- Utiliser un thermomètre à viande pour obtenir une cuisson de viande qui vous convient. Insérer le thermomètre dans le centre de la plus grosse partie de la viande, ou dans la poitrine en cas de poulet. Pour une lecture adéquate, le bout du thermomètre ne devrait pas venir en contact avec du gras ou un os.
- Après la première lecture, enfoncer le thermomètre plus loin (1/2") et le lire une seconde fois. Si la température diminue, remettre la viande dans le four pour plus de cuisson.
- Vérifier le porc et la volaille à plus d'un endroit pour s'assurer d'une cuisson adéquate.
- Le poulet et les rôtisseries seront plus faciles à couper s'ils ont été cuits avec une tente d'aluminium et s'ils ont reposé pendant 15 minutes après la cuisson à l'extérieur du four.

Grillage de Convection

(Sur des modèles de convection)

- Garder la porte du four fermée.
- Utiliser la grille à rôtir et le plat à grillade pour les grillades. Le grillage de convection est essentiellement la cuisson de convection à une température élevée qui combine une circulation d'air chaud directement avec la chaleur de l'élément.
- Ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium car cela rallongera le temps de cuisson et bloquera la circulation d'air.
- La circulation d'air scelle les côtés de la nourriture et fait souvent en sorte que retourner la nourriture soit inutile.

Trucs de grillage général

1. La surface de la nourriture devrait se trouver à environ 3" (7,4cm) de l'élément de grillade.
2. Pour éviter que la viande se recourbe, trancher le gras également à des intervalles de 2" (5cm) autour des côtés des morceaux de viande.
3. Vous pouvez mariner les viandes et volailles avant de les faire griller. Étendre la marinade sur vos viandes

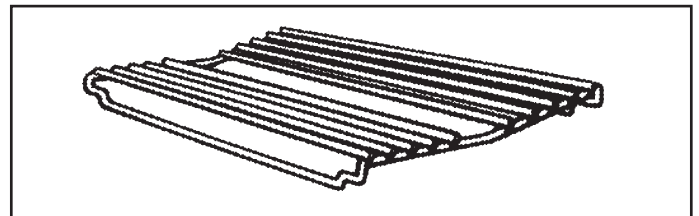
seulement pendant les 5 ou 10 dernières minutes de grillade.

4. Placer la nourriture sur un plat froid pour éviter qu'il colle. Si la grille est chaude, graisser soit la grille ou la viande elle-même.

Convection Grille à rôtir

(Sur des modèles de convection)

La grille de rôtisserie est spécialement conçue et est idéale pour le rôtissage de viande avec les fonctions 'CONVECTION BAKE' ou 'CONVECTION BROIL'. Placez-la dans la panne de grillade au lieu de la grille régulière. Elle élèvera la viande et créera une meilleure circulation d'air aux côtés pour un rôtissage et une grillade unis.

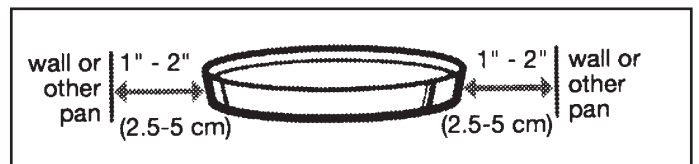


Circulation de l'air

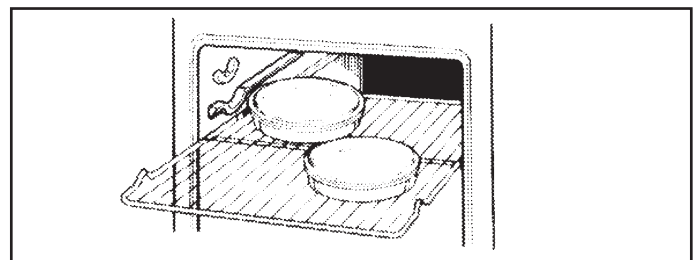
L'air chaud doit circuler autour des chaudrons dans le four pour que la chaleur soit répandue également dans tous les coins du four. Une meilleure cuisson en résultera.

Pour une meilleure circulation de l'air :

- Placer les plats pour qu'ils ne soient pas directement l'un sur l'autre.
- Pour de meilleurs résultats, il faut allouer entre chaque plat et entre le plat et le mur du four un espace de 1-1/2" à 2" (3.7-5cm). Il doit y avoir un espace minimum de 1" (2.6cm).

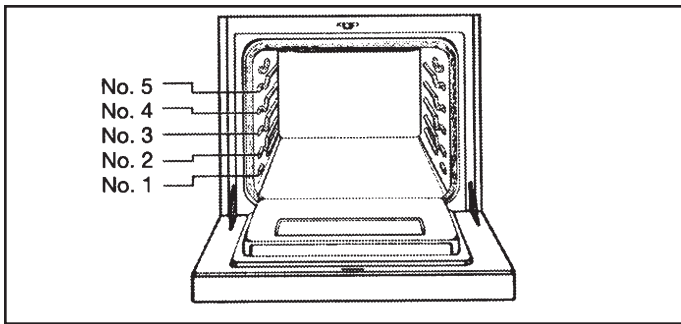


- Lors d'une cuisson d'un seul plat, ce plat doit être placé au centre de la grille du four.
- Lors d'une cuisson de deux plats, les plats doivent être placés à des coins opposés de la grille du four.

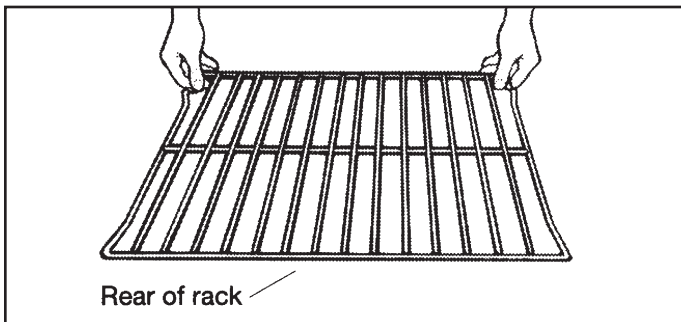


NOTE : Ouvrir la porte du four créera des pertes de chaleurs, un temps de cuisson plus long et des résultats non-satisfaisants. Se fier à la minuterie.

Positions des grilles à four



Votre four a 5 positions de grille. Position de grille #1 est la plus basse position, ou celle qui est le plus près du bas du four. Position de grille #5 est la plus haute position ou la plus éloignée du bas du four. Il y a trois grilles droites. Bien s'assurer de placer les grilles du four avant d'y mettre de la nourriture ou d'allumer le four.



Pour retirer les grilles :

Lever la grille au devant et tirer.

Pour remplacer les grilles :

- 1.Placer le derrière de la grille sur les guides.
- 2.Pousser jusqu'au fond tout en levant le devant de la grille. Baisser le devant de la grille.

Pour une bonne cuisson, suivez ces directives :

- Lorsque vous utilisez une seule grille, placer la grille pour que le dessus de la nourriture soit au centre du four.
- Lorsque vous utilisez deux grilles, placer les grilles dans les positions 3 et 1 (la plus près du bas du four).
- Utiliser seulement une feuille de papier à biscuits dans le four lorsque vous utilisez la fonction 'BAKE' régulière.

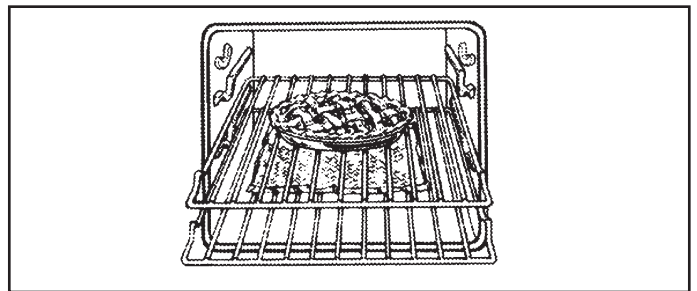
Placement des grilles pour aliments particuliers :

(Pour les positions de grilles, voir 'Positions des grilles' en haut de cette page.)

ALIMENT	POSITION
Tartes congelées	1 ou 2
Gâteaux	2
Pains et pains à levure, casseroles, viandes, biscuits	2 ou 3

Utilisation de papier d'aluminium dans le four

Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour la cuisson de convection car l'aluminium risque de bloquer la circulation d'air. Ne pas couvrir la grille avec de l'aluminium. Si la graisse n'est pas bien filtrée cela pourrait causer un feu. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium lors de la cuisson pour éviter les dégâts de tartes ou de casseroles, suivez ces instructions.



- Placer le papier d'aluminium sur la grille qui se trouve sous la grille qui supporte la nourriture. Tourner les côtés du papier vers le haut et s'assurer que le papier dépasse d'environ 1 pouce (2.5cm) tout le tour de la largeur du plat qui contient la nourriture.
- Ne pas couvrir la grille complètement car cela réduira la circulation d'air et donnera de mauvais résultats de cuisson.
- Ne pas couvrir le fond du four ou une grille entière de papier d'aluminium car cela nuira aux résultats de cuisson.

INTRODUCTION À LA CONVECTION DE CUISSON

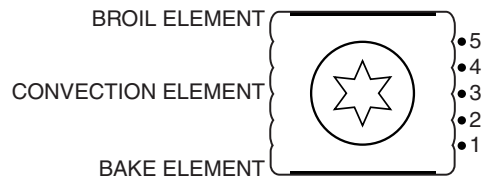
Bienvenue à la cuisson de convection, la technique culinaire qui utilise de l'air chaud circulant dans un fan afin de créer des mets délicieux qui donnent l'appétit.

Circulation de l'air

Le secret de la cuisine de convection se crée en gardant une température constante dans le four pendant la cuisson. Le fan fait circuler l'air chaud dans votre four de convection continuellement pour répandre l'air chaud de façon plus uniforme que fait une circulation d'air naturelle. Cette différence fondamentale fait en sorte que la nourriture est cuite sur tous les côtés et garde sa saveur naturelle. Éviter de bloquer la circulation de l'air derrière le four avec de plats trop gros car cela va interrompre la circulation dans le four. Il est bien important de ne pas recouvrir la nourriture avec du papier d'aluminium pour que la surface des aliments demeure en contact avec l'air qui circule. L'utilisation effective de la circulation d'air exige de plus courtes durées de cuisson ainsi que des températures de four plus basses. Cela vous permet de jouir pleinement des bénéfices tels que moins de temps passé dans la cuisine et une grande économie d'énergie.

Préchauffage

Lorsque le préchauffage du four est nécessaire dans une recette, le temps approximatif est de 10 minutes.



Cuisson convection multi-niveau

Un avantage pratique immédiat de la cuisson de convection est que la circulation d'air chaud vous permet de remplir les grilles à capacité. Par exemple, vous pouvez faire cuire 4 miches de pain aussi rapidement que vous pourriez en faire 2, avec le même résultat uniforme. Vous pourriez même décider de faire cuire votre repas principal en même temps que votre dessert et vos accompagnements. Pour les meilleurs résultats avec la cuisson à multi-niveaux, étaler

CHARTE DE CONVECTION DE RÔTISSERIE DE VIANDE

Ajuster les sélections de cuisson à : Convection/Bake R-Rare M-Medium WD-Well Done

NOURRITURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF PAR LIVRE (500G)	GRILLE POSITION	LA TEMPÉRATURE DE FOUR	TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VIANDE UNE FOIS CUIT
Bœuf				
Entrecôte	R - 20-25 min M - 25-30 min WD - 30-35 min	2	300°F/145°C	140°F/60°C 160°F/70°C 170°F/75°C
Côte roulée	R - 22-25 min M - 27-30 min WD - 32-35 min	2	300°F/145°C	140°F/60°C 160°F/70°C 170°F/75°C
Filet	R - 20-25 min M - 25-30 min WD - 30-35 min	2	300°F/145°C	140°F/60°C 160°F/70°C 170°F/75°C
Rôti 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				
Cuisse, Filet, Côte	M - 25-35 min	2	325°F/160°C	160°F/70°C
Épaule	WD - 30-40 min	2	300°F/145°C	170°F/75°C
Porc				
Filet	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
Contre-filet	25-30 min	2	325°F/160°C	170°F/75°C
Jambon				
Frais (non précuit)	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	M - 25-30 min WD - 30-35 min	2 2	300°F/145°C	160°F/70°C 170°F/75°C
Côte, Rack, Filet	M - 20-25 min WD - 25-30 min	2 2	300°F/145°C	160°F/70°C 170°F/75°C

les plats à des coins opposés sur les grilles. Assurez-vous de laisser au moins un pouce (2.5cm) d'espace entre les plats individuels. Le diagramme illustré ici vous montre quelle mode et position de grille devrait être utilisée pour une recette particulière. Au mode Convection, l'élément du centre qui entoure le fan à l'arrière du four est allumé. Au mode Convection/Broil, l'élément du haut chauffera. Au mode Convection/Bake, l'élément du bas sera utilisé. Les positions des racks sont de 1 pour le plus bas jusqu'à 5 pour le plus haut.

Convection Rôtisserie et cuisson au four

Votre four de convection utilise un contrôle de température précis et consistant pour assurer des résultats de cuisson uniformes. Particulièrement, les aliments qui doivent être dorés sont mis en valeur par la méthode de circulation d'air chaud de la cuisson de convection. La nourriture peut être positionnée sur un seul ou plusieurs racks dépendant de la quantité de nourriture vous souhaitez préparer. Vous pouvez réduire la température du four ainsi que le temps de cuisson lorsque vous rôtissez des poulets entiers ou de gros morceaux de viande. Vous remarquerez une grande différence avec la cuisson de convection.

Viandes mémorables

Les techniques de cuisson de convection aident à garder la saveur à l'intérieur de vos plats de viande. Il en résulte une viande uniformément cuite et dorée à l'extérieur et bien tendre et naturellement juteuse à l'intérieur. Avant de rôtir ou griller, appliquer de l'huile ou du beurre à l'aide d'un pinceau sur la surface entière de votre viande. Cela vous donnera une belle viande tendre et dorée. Placer la viande à découvert sur un rack surélevé pour que la chaleur rejoigne tous les côtés. Les méthodes du four de convection réduisent le temps de cuisson requis pour rôtir les viandes, comparé au rôtissage conventionnel. Cependant, la viande devrait être vérifiée légèrement avant que le temps de cuisson s'écoule pour éviter une cuisson excessive. Insérer un thermomètre adéquat dans la partie la plus épaisse de la viande en faisant attention de ne pas accrocher d'os ou de gras. Une fois que la température interne de la viande est atteinte, retirer la viande du four et laisser reposer quelques minutes. Cela permettra de couper la viande plus facilement.

Grillade Convection

La grillade de convection est essentiellement la cuisson de convection à une température plus élevée qui combine la circulation d'air chaud avec la chaleur qui sort directement de l'élément de grillade. Nous vous recommandons de préchauffer votre four pour maintenir une température stable pendant le temps de cuisson. Les temps de grillade dépendront de la température sélectionnée et de la position du rack utilisée. Ne pas couvrir le rack de papier d'aluminium car cela bloquera la circulation d'air et rallongera le temps de cuisson. La porte du four doit demeurer fermée durant le temps de cuisson. La circulation d'air scelle les côtés de la nourriture ce qui vous évite souvent d'avoir à retourner les aliments.

Sélection de plats pour cuisson

Les plats à côtés bas permettent une plus grande circulation

d'air autour des surfaces de la nourriture pour une cuisson uniforme. Les casseroles aux côtés plus haut et les plats à pain devraient être placés sur les racks inférieurs pour qu'ils puissent bénéficier d'une distribution d'air optimale. Pour de meilleurs résultats, utiliser des plats de métal mat car ils conduisent la chaleur de manière plus effective. Les plats avec des finitions foncées vont absorber plus de chaleur que les surfaces réfléchissantes ce qui donnera une croûte plus foncée et croustillante. Cela peut être bon pour les pains et les tartes. Les plats à muffins ou panes à gâteaux brillantes reflètent la chaleur et produisent des croûtes tendres et dorées. Les plats en verre, céramique ou acier inoxydable ne répandent pas la chaleur aussi uniformément que les plats en métal.

Poulet parfait

Préchauffer votre four pour la cuisson de volaille n'est souvent pas nécessaire mais nous vous suggérons de consulter vos recettes individuelles auparavant. Comme vous le remarquerez dans la charte de rôtisserie de volaille, les températures sont généralement 25 degrés F (15 degrés C) de moins que celles utilisées dans les fours conventionnels. La volaille est cuite à perfection lorsqu'un thermomètre inséré dans la plus épaisse partie de la viande s'enregistre à 185 degrés F (85 degrés C). Les liquides seront transparents et la viande devrait s'effiloche facilement. Les sauces peuvent être appliquées sur la volaille à l'aide d'un pinceau pendant la dernière demi-heure de cuisson pour une finition parfaite.

Poissons et Fruits de mer

Une variété infinie de poissons et fruits de mers peuvent être préparés avec élégance en utilisant différentes méthodes de cuisson de convection. Les différents modes de températures avec l'option 'Convection/Broil' vous offre une plus grande diversité que la grillade conventionnelle. Avant la cuisson, nous vous recommandons de bien arroser toutes les surfaces de vos poissons et fruits de mer avec de l'huile ou du beurre. Réduire la température du four pour la grillade de filets minces, et utiliser une température plus haute pour les steaks de poisson plus épais. Les températures plus basses exigent un temps de cuisson un peu plus long mais la circulation de l'air chaud élimine le besoin de retourner les poissons fragiles durant la cuisson de convection. Il est bien de garder un œil sur la nourriture pendant les dernières minutes de cuissons pour éviter une cuisson excessive. Quand le poisson est opaque et s'effiloche facilement, le retirer du four et servir.

Légumes et accompagnements

Maintenant vous pouvez cuire bien plus que des patates dans votre four. Profitez de l'avantage de la cuisson multi-niveaux et préparez simultanément vos accompagnements et vos plats principaux sans mélange de saveurs. La circulation continue de la chaleur dans votre four vous donne l'opportunité de préparer une variété d'accompagnements et de légumes. Rappelez-vous que la préparation de riz et de casseroles de pâtes vont exiger de plus longs temps de cuisson. Pour obtenir une cuisson interne et extérieure adéquate, baissez vos températures d'au moins 25 degrés F (15 degrés C), mais pas moins de 300 degrés F (145 degrés C).

CHARTE DE CONVECTION DE RÔTISSERIE DE POULET

Sélectionner 'true convection' comme mode de cuisson

NOURRITURE	POIDS APPROXIMATIF	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF PAR LIVRE. (500g)	GRILL POSITION	TÉMPÉRATURE DE FOUR (NON PRÉCHAUFÉE)	TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VOLAILLE QUAND CUIT
Chicken, Whole	3 - 5 lb. (1.5 - 2.2 kg)	20-25 min	2	325°F/160°C	185°F/85°C
Parts, Quarters	3 lb. (1.5 kg)	18-25 min	2 or 3	325°F/160°C	185°F/85°C
Turkey, Unstuffed	13 lb. and under (5.85 kg)	10-15 min	2	300°F/145°C	185°F/85°C
	over 13 lb. (5.85 kg)	10-12 min	1 or 2	300°F/145°C	185°F/85°C
Capon, Unstuffed	4 - 7 lb. (1.8 - 3.1 kg)	15-20 min	2	325°F/160°C	185°F/85°C
Domestic Duck	3 - 5 lb. (1.5 - 2.2 kg)	25-30 min	2	325°F/160°C	185°F/85°C
		then 15 min		400°F/205°C	185°F/85°C
Domestic Goose	4 - 8 lb. (1.8 - 3.6 kg)	30-35 min	2	300°F/145°C	185°F/85°C
Cornish Hen	1 - 1.5 lb. (0.5 - 0.7 kg)	50-60 min	2 or 3	325°F/160°C	185°F/85°C

La volaille farcie exigera un temps de cuisson plus long.

Œufs et Plats au fromage

Vous serez ravis de la différence que procure la cuisson de convection, particulièrement pour la préparation des aliments qui sont sensibles aux fluctuations des températures de four. Avec une température maintenue et constante, vous serez surpris de la facilité que vous aurez à obtenir un soufflé réussi avec un intérieur léger et une croûte légèrement dorée. Vous apprécierez le succès avec lequel vous réussirez un soufflé jambon-fromage. Le blanc des œufs s'élèvera uniformément tandis que la saveur du fromage s'y mélangera. La plupart des plats avec des œufs et du fromage cuisent plus légers et plus hauts grâce à l'air qui circule constamment. Placer les plats au centre du four servira à distribuer l'air de manière uniforme et vous garantira les résultats espérés avec vos plats aux œufs et au fromage.

Pains rapides et faciles

Que votre famille préfère les muffins ou les petits pains aux fruits, votre cuisinière rend la cuisson de leurs petits desserts beaucoup plus facile. Préchauffer votre four assurera une cuisson rapide, un centre moelleux et une croûte bien dorée. La distribution de la chaleur pourrait cuire vos petits items, tels que les biscuits et les muffins, plus rapidement que vous auriez anticipé. Pour éviter que vos biscuits ne brûlent, garder un œil et vérifier la cuisson avant que le temps recommandé ne s'écoule. Pour de petits pains denses et moelleux, utiliser la même température avec votre four de convection que celle utilisée avec un four conventionnel.

CHARTE DE CONVECTION DE LEVURE POUR CUISSON DE PAIN

Sélectionner 'true convection' comme mode de cuisson

NOURRITURE	GRANDEUR DU PLAT	GRILL POSITION	LA TEMPÉRATURE PRÉCHAUFÉE DE FOUR	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Pains à levure				
Loaves	Miches de pain 9" x 5" (23 cm x 13 cm)	2	350°F/175°C	30-35 min
Petits pains de dîner	Moule unitaire	3	350°F/175°C	10-15 min
	Moule multiple	1, 3	350°F/175°C	12-15 min
Pizza maison				
	Une seule	3	400°F/205°C	15 min
	Multiple	2, 4	400°F/205°C	15-20 min

CHARTE DE CUISSON À CONVECTION RAPIDE DE PAINS

Sélectionner 'true convection' comme mode de cuisson

ALIMENT	DIMENSIONS DU CONTENANT	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR PRÉ-CHAUFFÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Pains à levure				
Muffins	Moule unitaire	3	375°F/190°C	18-25 min
	Moule multiple	1, 3, 5		18-25 min
Gallettes	Moule unitaire	3	425°F/220°C	8 min
	Moule multiple	1, 3, 5		10 min
Pain de fruit et noix	Moule carré 8" x 9" (21 cm x 23 cm)	2	325°F/160°C	45-60 min

CHARTE DE CUISSON À CONVECTION DES DESSERTS

Sélectionner 'true convection' comme mode de cuisson

ALIMENT	DIMENSIONS DES PLATS	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR PRÉ-CHAUFFÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Cookies				
Réguliers	Single Sheet	3	350°F/175°C	8-10 min
	Multiple Sheets	1, 3, 5	350°F/175°C	10-12 min
Roulés	Single Sheet	3	375°F/190°C	8-10 min
	Multiple Sheets	1, 3, 5	375°F/190°C	10-12 min
Brownies	Square Pan 8" - 9" (20 cm - 23 cm)	2	325°F/160°C	35 min

CHARTE DE CUISSON À CONVECTION DES DESSERTS

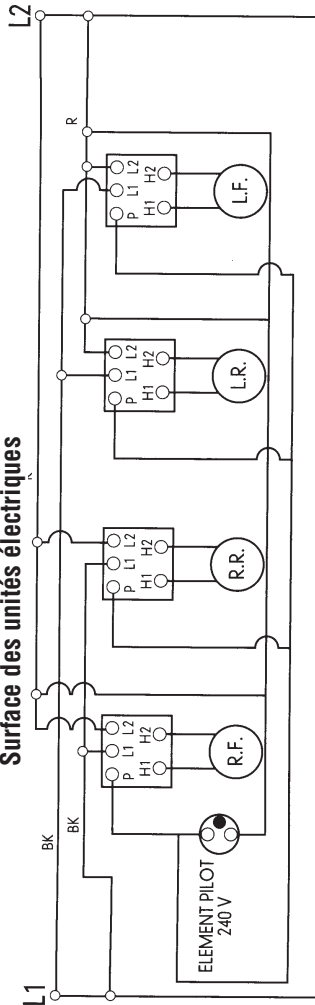
Sélectionner 'true convection' comme mode de cuisson

ALIMENT	DIMENSIONS DES PLATS	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR PRÉ-CHAUFFÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Gâteaux				
	Plat rond ou carré 8"-9" (20 cm - 23 cm)			
	Plat unique	2	325°F/160°C	30-35 min
	Plusieurs plats	2, 4	325°F/160°C	30-35 min
	Plat rectangulaire 9" x 13" (23 cm x 33 cm)	2	325°F/160°C	30-35 min
	Bundt Pan 10" (25 cm)	2	325°F/160°C	40-45 min
	Tôle à muffins	2	325°F/160°C	20-25 min
	Plat à miches de pain 9" x 5" (23 cm x 13 cm)	2	325°F/160°C	50-60 min
	Gâteau des anges ou Tôle boudinée	2	325°F/160°C	35-40 min
Tartes				
Avec garniture	Single 9" (23 cm)	3	375°F/190°C	50-55 min
	Multiples 9" (23 cm)	1, 3, 5	375°F/190°C	55-60 min
Sans garniture	Single 9" (23 cm)	3	375°F/190°C	8-10 min
	Multiples 9" (23 cm)	1, 3, 5	375°F/190°C	8-10 min

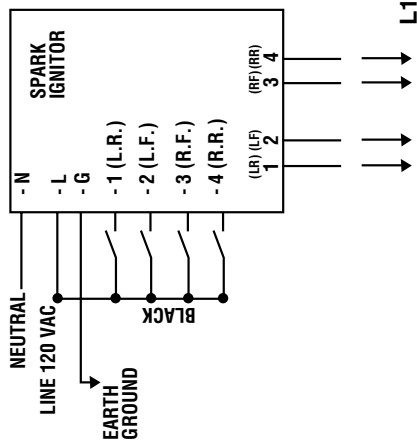
Circuit du four

Oxford

Surface des unités électriques



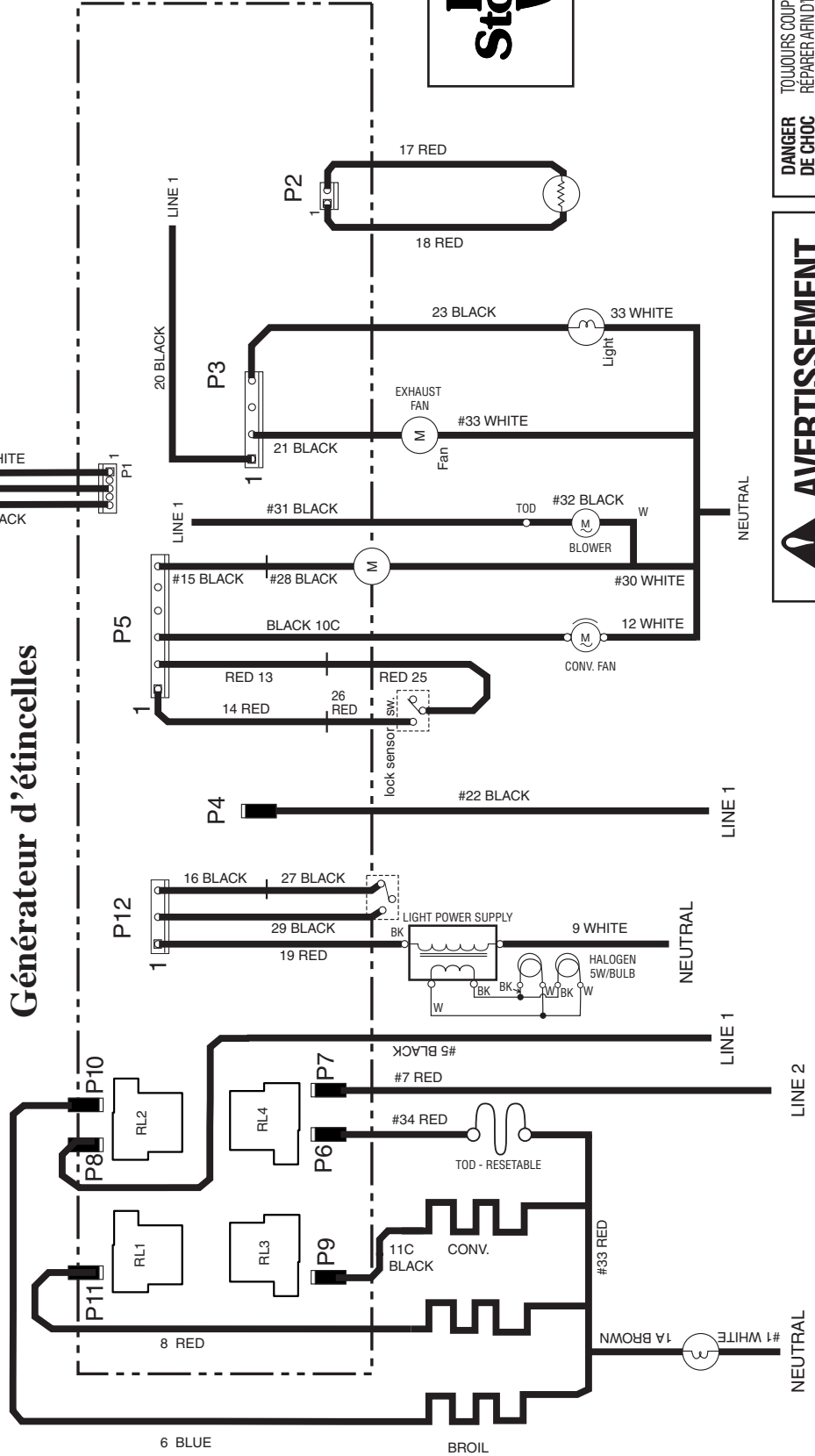
Surface des unités au gaz



Circuit du four



Générateur d'étincelles



DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE
TOUJOURS COUPER L'ALIMENTATION AVANT DE RÉPARER AFIN D'ÉVITER UN CHOC ÉLECTRIQUE OU TOUT AUTRE BLESSURE

AVERTISSEMENT

GUIDE DE NETTOYAGE

Pièce	Quoi utiliser	Comment nettoyer
Boutons de contrôle	Éponge Eau savonneuse tiède	Tournez les boutons à OFF et le retirer du panneau Nettoyez, rincez et sécher Remplacez et assurez vous que tous les boutons sont à OFF N'utilisez pas de laine d'acier ou de détergent abrasif car ils endommageront le fini.
Panneau de contrôle de verre	Éponge ou chiffon souple Eau savonneuse tiède Nettoyeur à vitre	Nettoyez, rincez et sécher N'utilisez pas de laine d'acier ou de détergent abrasif car ils endommageront le fini. Note : verrouillez le panneau lorsque vous le nettoyez (voir p.18)
Surfaces extérieures	Éponge Eau savonneuse tiède Vim, Flitz ou tampon récurrent léger	Nettoyez, rincez et sécher Utilisez un tampon à récurer de plastique non abrasif pour les endroits très sales Suivre les instructions sur l'emballage Ne pas utiliser de nettoyant puissant ou abrasif
Surface de cuisson de verre (modèles électrique)	Chiffon souple avec eau savonneuse tiède Vim ou Nettoyeur à surface de cuisson de verre Nettoyeur conditionneur Corning Soda à pâte	Suivre les instructions sur l'emballage Ne pas utiliser de nettoyant puissant ou abrasif Appliquer aux endroits sales avec un chiffon souple
Motif de campagne (dessin optionnel)	Savon doux et eau tiède seulement Ne pas utiliser de nettoyant avec ammoniacal comme du Windex	Nettoyez, rincez et sécher
Surface de cuisson en émail de porcelaine Voir aussi p.23	Tampon à récurer de plastique non abrasif Eau savonneuse tiède ou Cycle auto nettoyant	Enlever les éclaboussures Nettoyez, rincez et sécher
Ventilation de la porte de devant	Nettoyant abrasif	Si nécessaire, utilisez un nettoyant abrasif pour enlever les taches
Grilles du four	Tampon de laine d'acier Eau savonneuse tiède Cycle auto nettoyant	Nettoyez, rincez et sécher Enlevez du four pendant le cycle auto nettoyant <i>Note : Les grilles vont décolorer et glisseront plus difficilement si elles sont exposées au cycle auto nettoyant. Appliquez un peu d'huile végétale sur les coulisses des grilles pour améliorer le glissement.</i>
Bordures de nickel	Nettoyant Maas ou poli à métal (suivre les instructions sur l'emballage)	
Bordures de laiton ou de cuivre (optionnel)	Savon doux et eau tiède ou Windex pas d'abrasif Pas de nettoyant à laiton ou cuivre	Nettoyez, rincez et sécher
Comment enlever les taches du nickel ou de l'émail	Éponge Eau savonneuse tiède Windex Nettoyeur Maas	Nettoyez, rincez et sécher Suivre les instructions sur l'emballage
Plaqué à crêpes (Option)	Tampon de plastique à récurer avec eau et savon	Faire tremper et nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse
Filtre d'acier du ventilateur	Faire tremper de l'eau chaude savonneuse	nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse
Filtre de charbon		Remplacer tous les six mois
Taches permanentes sur la surface de cuisson et bordures de nickel, laiton ou cuivre. Les aliments acides (tomates, cerises, rhubarbe, lait et vinaigre) tacheront la surface et les bordures à jamais s'ils ne sont pas enlevés immédiatement.		

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Cette section a été conçue pour vous éviter de placer un appel de service, quoique vous pourriez en avoir besoin. Lorsque vous placerez un appel de service, vous devrez être en mesure de fournir une description complète du problème, votre numéro de modèle et de série ainsi que les dates d'installation et d'achat. (Voir garantie). Ces informations seront nécessaires pour identifier correctement les pièces requises.

Avant de placer un appel de service...Téléphonez à notre service d'aide en ligne au : 1-800-295-8498

Si votre cuisinière devait cesser de fonctionner, révisé la liste suivante avant de placer votre appel. *Note : La plupart des problèmes de la minuterie peuvent se corriger en coupant l'alimentation de la cuisinière environ cinq minutes. (L'horloge et les contrôles se mettront à jour par elles-mêmes).*

Description du problème	Vérification	Que faire?
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation est-il connecté à une prise vivante au bon voltage? Un fusible ou un disjoncteur de la boîte électrique est-il fermé?	Connectez le cordon dans un circuit ayant le bon voltage. Remplacez le fusible ou enclencher le disjoncteur.
Le four ne fonctionne pas	L'horloge a-t-elle été réglée? Les contrôles électroniques sont-ils configurés correctement? La minuterie est-elle programmée?	Consultez ces instructions en page 18 (réglage les contrôles électroniques). Attendre l'heure de départ.
Les éléments électriques ne fonctionnent pas	Un fusible ou un disjoncteur de la maison est-il en défaut? Les boutons de contrôle sont-ils réglés correctement? Un bouton est-il collant ou brisé?	Remplacez le fusible ou enclencher le disjoncteur. Enfoncez les boutons avant de les tourner. Voir LUBRIFICATION page 23
Les boutons de contrôle ne tournent pas	Les enfoncez vous avant de les tourner? Voir lubrification page 23	Enfoncez les boutons avant de les tourner. Appelez-nous pour assistance.
Le cycle auto nettoyant ne démarre pas	L'horloge de la cuisinière est-elle à l'heure? La minuterie est-elle programmée?	Réglez l'horloge à la bonne heure. (voir p. 19). Attendre l'heure de départ.
Vous voyez sur l'écran : 88.88	Y-a-t-il eu une panne de courant?	Réglez l'horloge (voir p.19).
Les contrôles sont verrouillés.	Il y a eu une panne de courant.	Ré enclencher le disjoncteur principal après quinze minutes sans tension.
Vous lisez "F1" et "F2" à l'écran	Le thermomètre du four est figé?	Appuyez sur "Cancel" et attendre une minute. Fermez le disjoncteur pendant 15 secondes. Si le problème persiste, faire un appel de service
Vous n'obtenez pas la cuisson désirée	La cuisinière est-elle au niveau? Le four a-t-il été pré chauffé avant la cuisson? La recette provient-elle d'une source fiable? Avez-vous utiliser une dimension de chaudron recommandée dans un livre de recette fiable? La cuisson est-elle ventilée correctement? La poêles utilisée correspond-elle à la grandeur de l'élément?	Nivelez la cuisinière. (Page.6) Pré chauffez le four lorsque la recette le demande. Cuisinez des recettes provenant d'une source fiable. Consultez un livre de recette fiable qui recommandera la bonne dimension de plats. Laissez 1 à 2 " de dégagement autour des plats. Le poêlon devrait être de même dimension ou un peu plus grand que l'élément utilisé.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES RELIÉS AU GAZ

Description du problème	Vérification	Que faire?
L'allumeur ne fait pas d'étincelles lorsque le bouton est tourné.	Saleté sur l'allumeur, générateur d'étincelles défectueux ou l'interrupteur de la valve.	Nettoyez l'allumeur et ses alentours. Remplacez le générateur ou l'interrupteur.
Les brûleurs étincellent mais ne s'allument pas	Saleté sur le brûleur, son capuchon, l'allumeur ou l'orifice Module	Nettoyez les saletés.
Il y a des étincelles à l'allumeur lorsque les boutons sont à OFF	De l'eau a été répandue sur le panneau de contrôle	Remplacez le module Couper l'alimentation et laisser sécher toute la nuit.

ATTENTION : N'exécutez pas les brûleurs sans pots en place. La chaleur excessive a pu endommager l'horloge/commande au-dessus des brûleurs.

PARTS OF YOUR RANGE

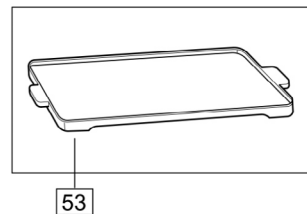
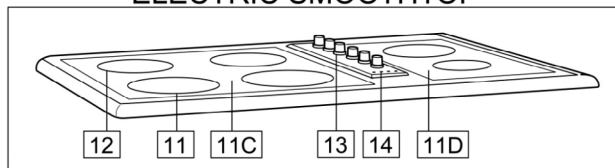
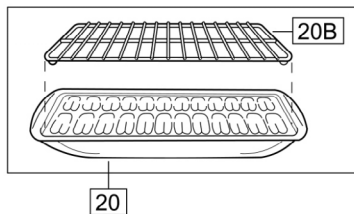
- | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1. Ventilateur d'évacuation.....#1540 | 41. Cordon de la porte du four.....#1325 |
| 2. Ressorts de la porte du four.....#1591 | 42. Revêtement de porcelaine de la porte du four.....#1387 |
| 4A. Plaque d'alimentation du contrôle du cadran120v.....#1489 | 43. Bloc d'alimentation (Bakelite) – 110V & 240V.....#1381 |
| 5. Façade du cabinet (nickel).....#1077 | *44. Bloc d'allumage, pour 4 brûleurs.....#1579 |
| 9. Filtre de charbon de la hotte.....#1442 | *45. Régulateur de gaz (Modèles1865,1870,1875).....#1497 |
| 10. Filtre d'acier de la hotte.....#1441 | *45A. Régulateur de gaz (Modèles 1860, 1867).....#1270 |
| 11. Élément électrique de la surface de verre– 1500W.....#1477 | *46. Support de rond en fonte.....#1568 |
| 11. Petit élément électrique encastré.....#1479 | *47. Tête de porcelaine du petit brûleur.....#1074-8 |
| 11C. Surface de verre avec support/ éléments ST STE.....#1467 | *47A. Tête de porcelaine du brûleur moyen.....#1074-12 |
| 11D. Surface de verre avec support/éléments ST STE.....#1468 | *47B. Tête de porcelaine du grand brûleur.....#1074-15 |
| 12. Élément électrique de la surface de verre – 2000W.....#1478 | 48. Ventilateur de cuisson à convection (110 Volts).....#1377 |
| 12. Rond électrique de fonte.....#1480 | 48A. Élément de la cuisson à convection (Rond).....#1365 |
| *12A. Couvercle de brûleur (petit).....#1564 | 48B. Chicane de conversion.....#1318 |
| *12A. Couvercle de brûleur (medium).....#1565 | *48C. Déflecteur de gaz du fond du four.....#1262 |
| *12A. Couvercle de brûleur (grand).....#1566 | 49. Capteur du four.....#1351 |
| 13A. Bouton de l'interrupteur(électrique).....#1578 | 50. Tableau de commandes /auto-nettoyage en verre.....#1485 |
| 13B. Interrupteur du grand brûleur (2000W).....#1359 | 50A. Tableau de commandes/convection en verre.....#1486 |
| 13C. Interrupteur du petit brûleur (1500W).....#1358 | 52. Manuel installation/opération tous les modèles.....#1604-8 |
| *13F. Valve à gaz pour les brûleurs du haut.....#1581 | 53. Pancake Griddle For Gas.....#4240 |
| *13G. Interrupteur de valve à gaz.....#1583 | 53A. Plaque à crêpe (électrique).....#6050 |
| *13H. Bouton de la valve à gaz.....#1573 | *54. Couvercle de l'évent du four – modèles au gaz.....#1246 |
| 14. Voyant du pilote(Indicateur d'élément) | 55. Thermo disque du four.....#1507 |
| Orange – 110 Volt.....#1511 | 56. Thermo disque du ventilateur.....#1509 |
| Rouge– 220 Volt.....#1512 | |
| 15. Porte de fonte du réservoir.....#1055 | |
| 17. Lumière du four.....#1354 | |
| 18. Grille de four pour cuisinière électrique ou au gaz.....#1340 | |
| 20. Grille et lèchefrite de la rôtisserie.....#1338 | |
| 20B. Grille pour la cuisson à convection.....#1380 | |
| 21. Poignée du four.....#1515 | |
| 22. Côté du four gauche ou droit.....1043 | |
| 23. Élément de cuisson caché du bas (Sous le fond du four)..#1366 | |
| *23B. Brûleur de cuisson du bas(Gaz).....#1254 | |
| *23C. Allumeur des brûleurs du bas et du dessus.....#1258 | |
| 24. Élément de la rôtisserie (Electrique).....#1367 | |
| *24A. Brûleurde la rôtisserie (Gaz).....#1260 | |
| 25. Peinture de la porte(côté droit).....#1336R | |
| 25A. Peinture de la porte (côté gauche).....#1336L | |
| 26. Verrou du cycle d'auto-nettoyage (motorisé).....#1334 | |
| 28. Porte du feu en fonte.....#1049 | |
| 29. Porte du four en fonte.....#1047 | |
| 30. Cendrier.....#1037 | |
| 31. Écran arrière.....#1093 | |
| 32. Thermomètre du four (à titre décoratif).....#1445 | |
| 33. Poignée de la hotte.....#1553 | |
| 34. Porte de la hotte et peinture.....#1087 | |
| 35. Parure de la hotte.....#1051 | |
| 36. Équerre de la haute(côté droit).....#1079 | |
| Équerre de la hotte (côté gauche).....#1080 | |
| 37. Jupe de côté en fonte (côtés droit ou gauche).....#1057 | |
| 38. Patte.....#1036 | |
| 39. Jupe de façade.....#1053 | |
| 40. Poignées pour les portes du feu et du four.....#1576 | |

*** Les pièces précédées d'un * concernent le gaz.**
SVP préciser la couleur ou le fini ainsi que les numéros de modèle et de série lorsque vous commandez des pièces.
Les pièces sont disponibles directement chez Elmira Stoveworks au 1-800-295-8498

Où puis-je trouver les numéros de modèle et de série?

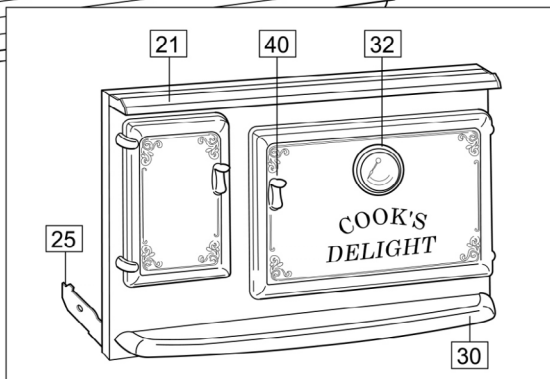
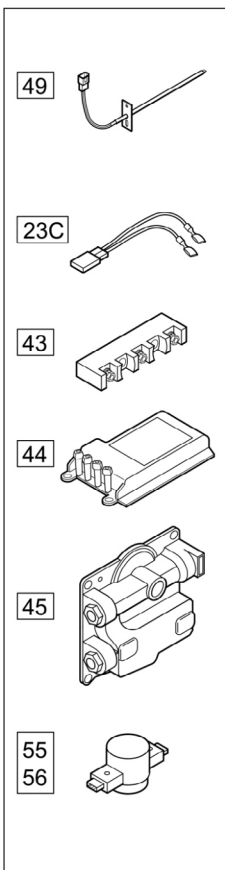
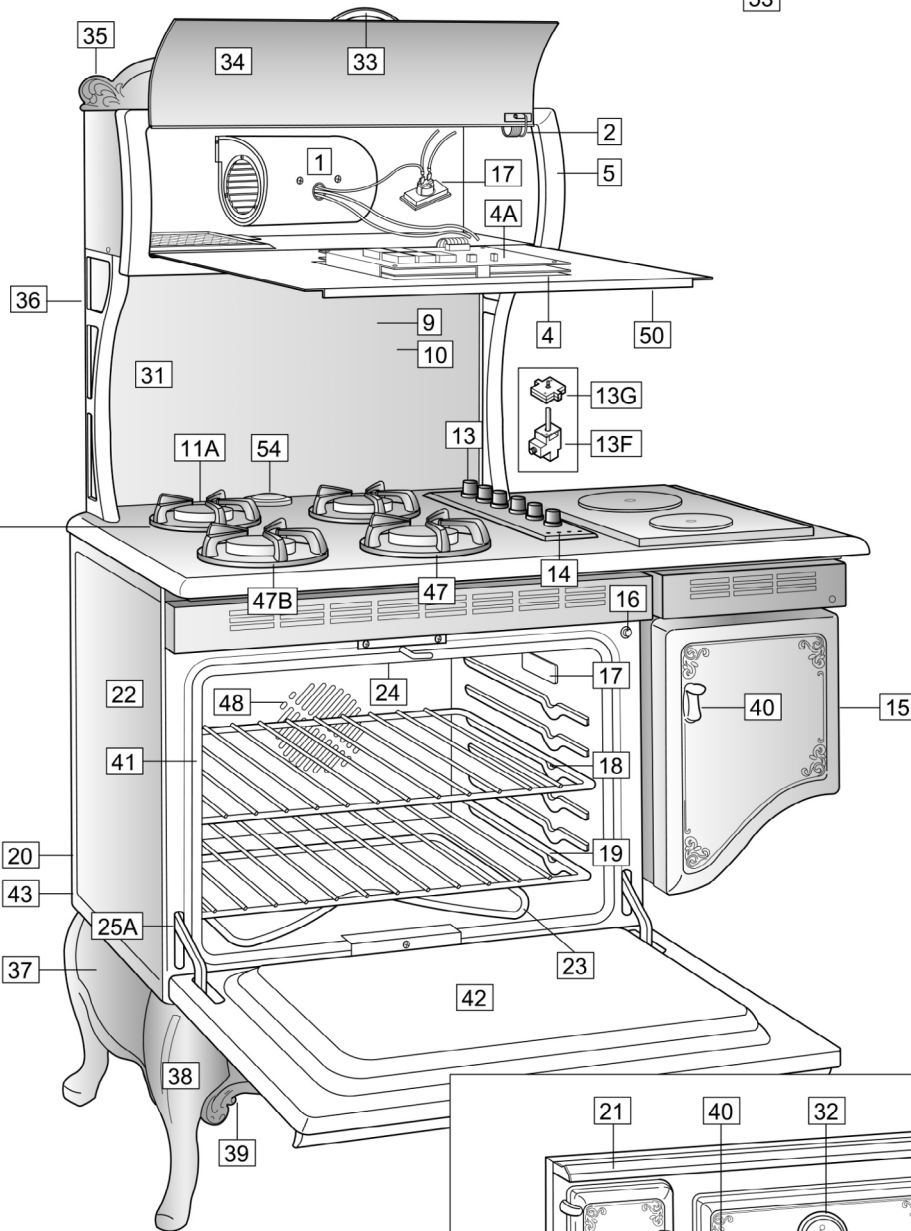
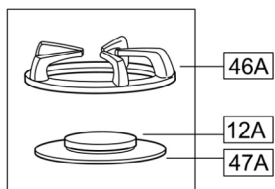
Les deux plaques d'homologation électrique et gaz sont sous le cendrier. Cette pièce est fixée à l'aide de trois écrous au bas de la porte du four.

ELECTRIC SMOOTHTOP



INSTALLATION
and
OPERATING
INSTRUCTIONS
for
ELMIRA STOVE
WORKS RANGES

52



ELMIRA STOVE WORKS - SERVICE A LA CLIENTÈLE

1-800-295-8498

GARANTIE

Votre cuisinière est garantie par ELMIRA STOVE WORKS pour être exempt de vices de matériaux et de fabrication pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Éléments, brûleurs et dessus de cuisinière en vitro céramique sont garantis pour cinq ans.

ELMIRA STOVE WORKS remplace les pièces défectueuses pour une période d'un an. Un taux horaire standard sera accepté lors d'un changement de pièces sur garantie.

TERMES ET CONDITIONS

Cette garantie s'applique seulement pour utilisation résidentielle dans le pays d'achat de la cuisinière. L'installation de la cuisinière doit être conforme aux normes du manuel d'installation ainsi qu'au code du bâtiment et de sécurité de la région. Abus, accident, modification de la cuisinière ou utilisation excessive annulera cette garantie.

Les pièces remplacées sous la présente garantie sont garantis jusqu'à la fin de la période de garantie initiale.

La garantie ne couvre pas le déplacement de la cuisinière à des fins de service et ne couvre pas le travail effectué à des heures supplémentaires.

Date d'achat: _____ Magasin: _____

Adresse du magasin: _____

Modèle de cuisinière: _____

Numéro de série: _____

Elmira Stove Works
285 Union Street, Elmira, ON Canada N3B 3P1
Tel: 519 669-1281 Fax: 519 669-1774
E-mail: info@elmirastoveworks.com