

FAITES DU NETTOYAGE UN JEU D'ENFANT.



COMPREND :



Ce que vous devez savoir
avant d'acheter



Comment assurer le meilleur
rendement de votre cuisinière



Des façons simples
d'économiser l'énergie



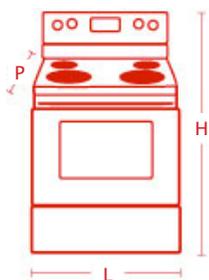
AVANT D'ACHETER



Envie d'acheter de nouveaux appareils électroménagers? Apprenez les éléments essentiels! Avant d'aller au magasin, lisez ces conseils utiles pour vous aider à choisir les appareils électroménagers parfaits pour votre maison.

Nous adorons tous des solutions simples pour nous aider à compléter nos projets encore plus facilement, et c'est pourquoi nous adorons les électroménagers Amana® qui peuvent aider à répondre à toutes nos besoins domestiques. Quand vient le temps de renouveler la cuisine ou la salle de lavage, le grand chic ne vient pas nécessairement avec les gros prix. Lisez la suite pour découvrir les chouettes nouveautés.

1. MESUREZ VOTRE ESPACE



Mesurez la largeur, la profondeur et la hauteur de l'espace désigné dans votre cuisine.

L : d'un côté à l'autre

(ajoutez 2,5 cm [1 pouce] de chaque côté pour la circulation de l'air)

P : du fond à l'avant (ajoutez 5,1 cm [2pouces] pour la poignée du four)

H : de haut en bas

De plus, assurez vous que vous mesurez l'ouverture des portes, corridors et autres points d'entrées qui seront utilisés pour la livraison de votre nouvelle cuisinière.

2. VÉRIFIEZ L'ALIMENTATION



Électrique

Offert avec les cuisinières à serpentins traditionnelles ou à table de cuisson en vitrocéramique lisse.

Avantages : Les tables de cuisson en vitrocéramique lisse sont faciles à nettoyer en plus de fournir de la chaleur rapidement et uniformément.

Exigences : Les cuisinières doivent être raccordées à l'électricité pour la table à cuisson, le four, l'horloge et les lumières.

Recherchez ces caractéristiques : Des indicateurs de surface chaude pour plus de sécurité. Des cuisinières autonettoyantes pour éliminer le besoin d'utiliser des nettoyants chimiques forts.

CONSEILS DE LA MARQUE AMANA :

Jouer au grand chef cuisinier est agréable – surtout lorsque le nettoyage se fait aussi facilement avec les nouvelles cuisinières à table de cuisson en vitrocéramique d'Amana®.

Elles sont faciles à nettoyer : La table de cuisson en vitrocéramique lisse – avec contour en relief et dossier surélevé – rend le nettoyage simple comme bonjour.

Laissez le four faire le sale boulot : La fonction autonettoyante offre des niveaux de nettoyage pour les petits, moyens ou gros dégâts.

Elles s'adaptent : Les tables de cuisson en vitrocéramique lisse sont munies d'éléments doubles. Vous pourrez donc agencer la grosseur de votre casserole avec l'élément de la cuisinière. Un match parfait à tout coup.

Voici des conseils pour choisir la meilleure cuisinière pour votre cuisine.

1. Mesurez votre espace
2. Vérifiez l'alimentation
3. Évaluez les caractéristiques
4. Choisissez une couleur et une finition

AMANA®



3. ÉVALUEZ LES CARACTÉRISTIQUES

Voici quelques caractéristiques qui feront de votre nouvelle cuisinière la plus belle d'entre toutes.

- **Table de cuisson en vitrocéramique** : La table de cuisson en vitrocéramique lisse – avec contour en relief et dossier surélevé – rend le nettoyage simple comme bonjour.
- **Four autonettoyant** : Laissez le four faire le sale boulot. La fonction autonettoyante offre des niveaux de nettoyage pour les petits, moyens ou gros dégâts.
- **Éléments chauffants** : Les tables de cuisson en vitrocéramique lisse sont munies d'éléments doubles. Vous pourrez donc agencer la grosseur de votre casserole avec l'élément de la cuisinière. Un match parfait à tout coup!

4. CHOISISSEZ UNE COULEUR ET UNE FINITION

La plupart des modèles sont disponibles en blanc, noir ou en acier inoxydable – choisissez le modèle qui vous convient le mieux!

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES :

Faites appel à un professionnel si vous manquez d'expérience ou d'outils pour faire l'installation seule.

Confirmez que l'alimentation électrique est suffisante pour l'endroit où vous désirez placer votre nouvelle cuisinière.

Vous aurez besoin de :

- Une prise de courant avec mise à terre à moins de 121,9 cm [4 pieds] de l'arrière de l'électroménager [sans rallonge ou adaptateur]
- Un circuit séparé de 120 volts

Si nécessaire, décidez de la manière dont vous vous débarrasserez de votre vieille cuisinière.

Plusieurs détaillants vous offrent de vous débarrasser de l'électroménager usagé lorsqu'ils vous livrent le nouveau.

Les cuisinières en bon état peuvent être données à des oeuvres de bienfaisance.



CUISINEZ INTELLIGEMMENT

Vous avez consacré du temps à chercher, mesurer, acheter et finalement profiter de la nouvelle cuisinière parfaite pour votre cuisine. Le moment est venu d'apprendre jusqu'à quel point la cuisine et le nettoyage peuvent être faciles grâce à votre nouvel électroménager.

Appareils électroménagers Amana® vous offre des conseils simples pour réduire votre consommation d'énergie pendant que vous cuisinez et pour garder vos surfaces de cuisson propres!

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Des éclaboussures aux débordements salissants, les électroménagers peuvent engendrer bon nombre de dégâts. Voici quelques précieux conseils pour vous aider à nettoyer votre cuisinière et four :

- Pour nettoyer le tableau de commande sur votre cuisinière ou four, vaporisez un nettoyant pour vitres sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau de commande.
- Pour nettoyer les boutons de commande, éteignez le feu en tournant le bouton à « OFF » et tirez sur celui-ci pour le retirer du tableau de commande. Lavez, rincez et séchez complètement les boutons, ne les faites pas tremper ni ne les mettez au lave-vaisselle.
- Pour les surfaces en acier inoxydable, en l'absence de nettoyant ou de poli pour acier inoxydable, remplacez par un simple détergent liquide ou un nettoyant tout usage.
- N'oubliez pas de nettoyer tout renversement d'aliments acides, comme du vinaigre ou des tomates, dès que la cuisinière est complètement refroidie, car cela peut nuire au fini.
- Vérifiez le guide d'utilisation et d'entretien du fabricant pour obtenir des conseils sur les meilleures façons de nettoyer votre table de cuisson.



NETTOYAGE DU FOUR :

- Lors de l'utilisation du cycle autonettoyant, retirez les grilles du four, car elles peuvent décolorer ou s'avérer plus difficiles à faire glisser. Si cela se produit, déposez une fine couche d'huile végétale sur les glissières des grilles pour les aider à glisser.
- Assurez-vous de retirer du four la lèchefrite et tout autre ustensile avant de démarrer le cycle autonettoyant.

CUISINE ÉCONERGÉTIQUE

Il peut s'avérer difficile d'économiser l'énergie en cuisinant, mais ce n'est pas impossible. Ces conseils simples visent à réduire votre consommation d'énergie en cuisine, tout en continuant de concocter les meilleurs plats du quartier.

- Utilisez une batterie de cuisine à fond plat qui s'ajuste aux brûleurs. L'emploi du bon format de casseroles peut vous faire économiser de l'argent à long terme grâce à la réduction d'énergie, car une perte de chaleur se produit lorsque le format de la casserole ne correspond pas à celui de l'élément.
- Cuisinez les aliments dans le moins d'eau possible pour économiser l'énergie tout en préservant les substances nutritives.
- N'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson et, de préférence, faites cuire à pleine capacité. Utilisez le grill lorsque cela est possible, car il consomme moins d'énergie et ne nécessite pas de préchauffage.
- Utilisez la chaleur restante du four comme chauffe-plats et éteignez le four dès la fin de la cuisson. Un four conserve sa chaleur jusqu'à 30 minutes après avoir été éteint, alors il faut en profiter!

ALLEZ EN LIGNE :

En savoir plus au sujet de la cuisson avec Amana®

<http://www.amanacanada.ca/cooking.php>

AMANA®



ÉCONOMISEZ L'ÉNERGIE DANS LA CUISINE



Bien que cela puisse sembler difficile, ce n'est certainement pas impossible d'économiser l'énergie dans la cuisine.

Appareils électroménagers Amana® vous offre des conseils simples pour optimiser votre consommation d'énergie pendant que vous cuisinez, tout en gardant vos plats tout aussi délicieux

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE :

- Il n'est habituellement pas nécessaire de préchauffer le four sauf pour la cuisson du pain et des pâtisseries. Le cas échéant, 10 minutes suffisent généralement pour obtenir la température désirée.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson; les aliments continueront de cuire grâce à la chaleur résiduelle.
- N'ouvrez pas la porte du four inutilement, cela entraîne un gaspillage d'énergie. Chaque fois que vous ouvrez la porte du four, jusqu'à 20 p. cent de la chaleur emmagasinée s'échappe.
- Choisissez l'élément chauffant dont la taille correspond à celle de la casserole utilisée. La base de la casserole devrait juste couvrir la circonférence de l'anneau électrique. Si elle est plus large que l'élément, plus d'énergie sera nécessaire pour chauffer la casserole et son contenu. Si la casserole est trop petite, vous gaspillerez de l'énergie.
- Nettoyez les cuvettes de propreté sous les brûleurs traditionnels. Ne les couvrez pas d'aluminium, car cela peut endommager l'élément.
- Utilisez votre grille-pain, table de cuisson ou four à micro-ondes pour chauffer de petites quantités de nourriture lorsque vous le pouvez.
- Si votre four possède un réglage à convection, utilisez-le autant que possible. La cuisson par convection réduit jusqu'à 30 % le temps de cuisson au four grâce à la circulation de l'air chaud.
- N'utilisez la fonction autonettoyage qu'au besoin, et de préférence tout de suite après avoir fait cuire un repas, pendant que le four est encore chaud.



ALLEZ EN LIGNE :

Pour obtenir des conseils et de l'information afin d'économiser l'énergie en cuisinant, visitez : <http://oe.nrcan.gc.ca/residentiel/personnel/electromenagers/cuisine-appareils-conseils.cfm?attr=4>

Pour connaître votre conservation d'énergie et les économies liées, utilisez ce pratique Calculateur en ligne des coûts de l'énergie des appareils neufs : <http://oe.nrcan.gc.ca/residentiel/personnel/electromenagers/calculateur-cout-energie.cfm?attr=4>

En savoir plus au sujet de la cuisson avec Amana® <http://www.amanacanada.ca/cooking.php>



AMANA®