



ELECTRIC RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at www.amana.com. In Canada, register your range at www.amana.ca.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the storage drawer panel.

Model Number _____ Serial Number _____

Para obtener acceso a “Instrucciones para el usuario de la estufa eléctrica” en español, o para obtener información adicional acerca de su producto, visite: www.amana.com

Tenga listo su número de modelo completo. Puede encontrar su número de modelo y de serie en la etiqueta, ubicada en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	2
FEATURE GUIDE	4
COOKTOP USE	5
OVEN USE	6
Electronic Oven Controls.....	6
Sabbath Mode (on some models)	7
Aluminum Foil	8
Positioning Racks and Bakeware	8
Oven Vent	8
Baking and Roasting	8
Broiling	9
Timed Cooking (on some models)	9
RANGE CARE	10
Self-Cleaning Cycle (on some models)	10
General Cleaning	11
Oven Light	12
TROUBLESHOOTING	13
ACCESSORIES	14
WARRANTY	15

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

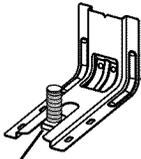
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Anti-Tip Bracket

Range Foot

To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- **Proper Installation** – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Never Use the Range for Warming or Heating the Room.**
- **Do Not Leave Children Alone** – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- **User Servicing** – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Storage in or on the Range** – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- **Do Not Use Water on Grease Fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use Only Dry Potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Use Proper Pan Size** – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place** – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- **Protective Liners** – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Do Not Soak Removable Heating Elements** – Heating elements should never be immersed in water.
- **Do Not Cook on Broken Cooktop** – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Use Care When Opening Door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers** – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
- **Placement of Oven Racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- **Do Not Clean Door Gasket** – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Do Not Use Oven Cleaners** – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Clean Only Parts Listed in Manual.**
- **Before Self-Cleaning the Oven** – Remove broiler pan and other utensils.

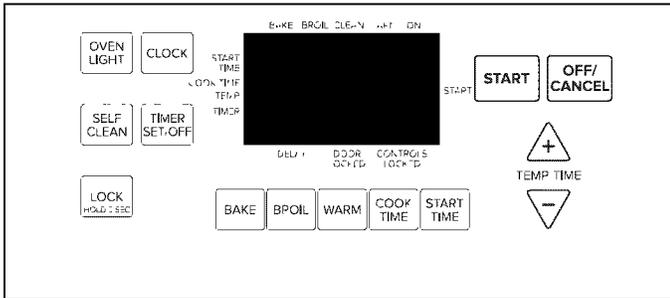
For units with ventilating hood –

- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- **When flambeing foods under the hood, turn the fan on.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.amana.com for more detailed instructions. In Canada, visit our website at www.amana.ca.



⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT	Oven cavity light	While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.
SELF-CLEAN (on some models)	Self-clean cycle	See the "Range Care" section.
LOCK HOLD 3 SEC	Oven control lockout	On models without the LOCK HOLD 3 SEC keypad, use the START keypad. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press and hold LOCK HOLD 3 SEC keypad for 3 seconds (on some models, START keypad for 3 seconds). 3. A tone will sound, and "Loc" will be displayed. 4. Repeat to unlock. Only the Clock, Oven Light, and Timer Set/Off keypads will function with the controls locked.
CLOCK	Clock	The Clock uses a 12-hour cycle. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press CLOCK. 3. Press TEMP/TIME "+" or "-" arrow pads to set the time of day. 4. Press CLOCK or START.
TIMER SET/ OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press TEMP/TIME "+" or "-" arrow pads to set the length of time. 3. Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF twice to cancel the Timer. Do not press the Off/Cancel keypad because the oven will turn off. 5. If the Timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press TEMP/TIME "+" or "-" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° increments between 170°F and 525°F (75°C and 275°C). 3. Press START. 4. To change the temperature repeat Step 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press OFF/CANCEL when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position cookware in oven and close door to broil stop position. The door should remain open approximately 5" (12.7 cm). 2. Press BROIL. 3. Press TEMP/TIME "+" or "-" arrow pads to change the temperature in 5° increments between 300°F and 525°F (150°C and 275°C). 4. Press START. 5. Press OFF/CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
WARM	Hold warm	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Press WARM. 2. Temperature is set at 170°F (75°C) for 60 minutes (1.00 hour). 3. Press START. 4. Press OFF/CANCEL when finished.
COOK TIME (on some models)	Timed cooking	Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook see “Timed Cooking” section.
START TIME	Delayed start	The Start Time keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start.
START	Cooking start	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, “PUSH?” or “PSH” appears in the display. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
OFF/CANCEL	Range function	The Off/Cancel keypad stops any function except the Clock, Timer, and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	Temperature and time adjust	The “+” or “-” arrow pads are used to adjust time and temperature settings.

COOKTOP USE

⚠ WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Ceramic Glass (on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

Use cookware about the same size as the surface cooking area.

Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating.

Cooktop On Indicator Light (on some models)

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

Ceramic Glass Cooktop Cleaning

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner, Cooktop Cleaning Pads, and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit, Part Number 31605, contains all of the items to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Care” section for additional information.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

Hot Surface Indicator Light (on some models)

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

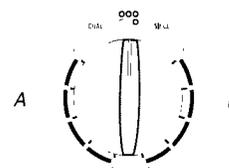
Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color.

Dual Cooking Zone (on some models)

The Dual Cooking Zone offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



A. Dual
B. Single

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press OFF/CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder, repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle
-

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit but can be changed to Celsius.

To change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press OFF/CANCEL.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
 2. Press the TEMP/TIME “+” or “-” arrow pads to increase or to decrease the temperature in 10°F (5° or 6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
 3. Press START.
-

Options Mode

Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds, and “Opt” will appear. Use the Temp/Time keys to cycle through the following options. Press OFF/CANCEL to exit the mode.

End of Cycle Tones

“b1” (beep once) or “b” (continue to beep) will be displayed. Press TIMER SET/OFF to toggle through selection.

12-Hour Shutoff

If “12 Hr” is displayed, the oven will automatically shut off after 12 hours. Press TIMER SET/OFF to toggle to “- Hr” to disable the 12-hour shutoff.

Oven Light with Door Open

“LON” indicates that the oven light will turn on when the door is open. If “LOFF” is displayed, the oven light will turn on only with the oven light switch. Press TIMER SET/OFF to toggle through selection.

Sabbath Mode (on some models)

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout Feature (if present) will be disabled during the Sabbath Mode. After the Sabbath Mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer Mode will be canceled (if active) and only the following pads will function:

- “+” and “-” keypads (if present)
- “More” and “Less” keypads (if present)
- Off/Cancel

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath Mode and remain Sabbath compliant with the bake elements off until the Off/Cancel keypad is pressed.

Pressing the Off/Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Before entering the Sabbath Mode, it must be decided if the oven light is to be on or off for the entire Sabbath Mode period. If the light is on when entering Sabbath Mode, it will remain on for the entire time Sabbath Mode is in use. If the light is off when entering Sabbath Mode, it will remain off for the entire time Sabbath Mode is in use. Opening the oven door or pressing the Oven Light keypad will not affect the oven light once Sabbath Mode has been entered.

If the oven has the Convection Bake feature, the oven light is controlled by a separate Oven Light switch on the console. If the oven light is on when entering the Sabbath Mode, it will remain on for the entire time Sabbath Mode is in use. For the oven light to be off during the Sabbath Mode, the light bulb must be removed from the oven prior to entering the Sabbath Mode. Not performing these steps will cause the oven light to turn on when the oven door is opened, resulting in the oven being not Sabbath compliant.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath Mode by pressing the “+” or “-” keypads (if present) or the “More” or “Less” keypads (if present). The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the keypad is pressed. The display will not change, and there will be no sounds during this adjustment.

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present).
3. Press START.
4. Press and hold the TIMER SET/OFF keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant.

Pressing the Off/Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To set a Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a cook time length.
5. Press START.
6. Press and hold the TIMER SET/OFF keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Off/Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To set a Delayed Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a cook time length.
5. Press START TIME or DELAY START. The Start Time/Delay Start indicator light will light up.
6. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a start time.
7. Press START.
8. Press and hold the TIMER SET/OFF keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
9. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

When the start time is reached, the Bake, On and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Off/Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

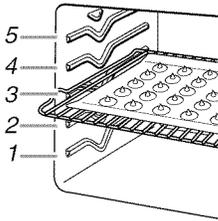
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Rack Positions

Rack 5: Toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

Rack 4: Use for 2-rack baking and broiling.

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, frozen convenience foods. Broiling chicken pieces.

Rack 2: Roasting small cuts of meat, pies, casseroles, bundt cakes, and 2-rack baking.

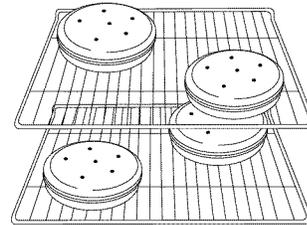
Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry.

Multiple Rack Cooking

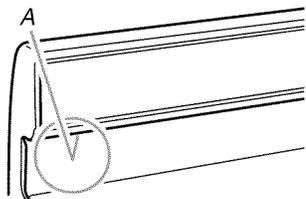
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

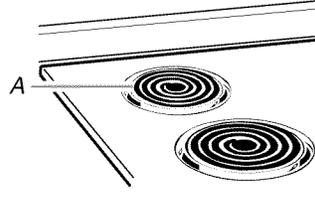
For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking. Place the cakes on the racks as shown.



Oven Vent



A. Oven vent (ceramic glass model)



A. Oven vent (coil element model)

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

On coil element models, the element can be used when the oven is in use as long as the cookware does not extend more than 1/2" (1.3 cm) over the element.

Baking and Roasting

The bake and broil burners cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use. Before baking and roasting, position racks according to "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

When Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

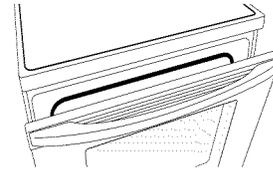
Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the cover for contact information.

Preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Timed Cooking (on some models)

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

1. Press **BAKE**. The bake indicator light will light up.
2. Press the **TEMP/TIME “+”** or **“-”** arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press **COOK TIME**. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the **TEMP/TIME “+”** or **“-”** arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press **START**. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically and **“End”** will appear on the display.
6. Press **OFF/CANCEL** to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day.

See the **“Clock”** keypad feature in the **“Feature Guide”** section.

1. Press **BAKE**.
2. Press the **TEMP/TIME “+”** or **“-”** arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press **COOK TIME**. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press **TEMP/TIME “+”** or **“-”** arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press **START TIME**. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press **TEMP/TIME “+”** or **“-”** arrow pads to enter the time of day to start.
7. Press **START**.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing **Start** by repeating steps 1–7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and **“End”** will appear on the display.

8. Press **OFF/CANCEL** to clear the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

⚠ WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" section.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the self-cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press the OFF/CANCEL keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "locked" will be displayed.

The oven light will not function during the self-cleaning cycle.

Style 1 – Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The SELF CLEAN self-cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil, and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the TEMP/TIME "More" or "Less" arrow pads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START.

The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.

4. When the self-cleaning cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

Style 2 – Electronic Oven Control with Adjustable Self-Clean (HI – LO) (on some models)

The self-cleaning cycle can be set at HI self-clean time (4 hours 30 minutes) or LO self-clean time (3 hours 30 minutes). The suggested clean times are 3 hours 30 minutes for light soil, or 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycles is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN to set the clean time to HI (4 hours 30 minutes).
2. Press the TEMP/TIME "More" or "Less" arrow pads to cycle between LO and HI clean time.
3. Press START.

The oven door will automatically lock. The CLEAN indicator light will be displayed. The time remaining will also be displayed.

4. When the self-cleaning cycle is complete and the oven cools, the CLEAN indicator light will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.amana.com. In Canada, visit our website at www.amana.ca.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

(on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included): See cover for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:
See cover for contact information.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS (on some models)

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Use affresh® Cooktop Cleaner Part Number W10355051, Cooktop Cleaning Pads Part Number W10391473 and Cooktop Scraper Part Number WA906B to clean and remove stains from the cooktop. Use Cooktop Protectant Part Number 31463A regularly to avoid stain buildup, pitting, and scratching, while conditioning the cooktop for easier future cleaning. These can be ordered as accessories. See the "Accessories" section for more information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks, and discoloration

- affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser with Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- affresh® Cooktop Cleaner, Cooktop Cleaning Pads, and Cooktop Scraper:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See cover for contact information.

COIL ELEMENTS (on some models)

Cleaning Method:

- Damp cloth: Make sure control knobs are off and elements are cool.

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

BURNER BOWLS (on some models)

Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the OFF position.

Remove the coil element by pushing the edge of the coil element toward the receptacle. Lift it enough to clear the burner bowl. Pull the coil element straight away from the receptacle to remove. Lift out the burner bowl.

Cleaning Method:

Chrome burner bowls

Wash frequently in warm, soapy water. (It is not recommended to wash chrome bowls in a dishwasher.) A mild abrasive cleaner and a plastic scrubber can be used to remove stubborn stains.

For heavily soiled bowls, place an ammonia soaked paper towel on the stains and allow to soak for a short time, and gently scrub with a plastic scrubber.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

The coil cooktop will lift up to provide easy access for cleaning beneath. Lift the cooktop by both front corners until the support locks into place.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See cover for contact information.

To avoid damage to the range, do not remove the cooktop.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the OFF position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.

2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference Frequently Asked Questions (FAQs) to possibly avoid the cost of a service call.

www.amana.com

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Does the control display an F9 or F9, E0 error code?**
The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the oven control lockout set?**
See “Control Lock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
- **Has a self-clean cycle been selected?**
On some ceramic glass models, the cooktop will not operate during a self-clean cycle.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See “Cooktop Use” section.
- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Electronic Oven Controls” section.
- **Has a delay start been set?**
See “Timed Cooking” section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
See “Control Lock” keypad feature in the “Feature Guide” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See cover for contact information.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
Press the OFF/CANCEL keypad to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.
- **Is the display showing a flashing “PUSH?” or “PSH”?**
See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?**
See “Timed Cooking” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
- **Was the oven preheated?**
See “Baking and Roasting” section.
- **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
- **Are foods overdone or burnt even at low oven temperatures?**
Check if the temperature scale has been changed from Fahrenheit to Celsius. See “Fahrenheit and Celsius” in the “Electronic Oven Controls” section.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at www.amana.com.
In Canada, visit our website at www.amana.ca.

Canning Element Kit

(coil element models)
Order Part Number 242905

Cooktop Care Kit

(ceramic glass models)
(includes cleaner, cleaning pads protectant,
scraper, and applicator pads)
Order Part Number 31605

Cooktop Cleaning Pads

(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

Cooktop Protectant

(ceramic glass models)
Order Part Number 31463

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Split Oven Rack

Order Part Number 4396927

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617A

Gourmet Griddle

Order Part Number 4396096RB

Premium Broil Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240
www.amana.com/broilerpan

AMANA® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

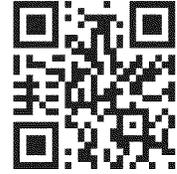
IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit <http://amana.custhelp.com>.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Amana Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Amana Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-843-0304. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Amana dealer to determine whether another warranty applies.



<http://amana.custhelp.com>

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Amana brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Amana") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Amana designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Amana parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Amana.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Amana within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Amana servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Amana makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Amana or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. AMANA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrer votre nouvelle cuisinière sur www.amana.com. Au Canada, enregistrer votre cuisinière sur www.amana.ca.

Il vous faudra les numéros de modèle et de série qui se trouvent sur l'étiquette située sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	17
Le pied antibasculement	17
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	20
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	22
UTILISATION DU FOUR	23
Commandes électroniques du four	23
Mode Sabbat (sur certains modèles)	24
Papier d'aluminium.....	25
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four.....	25
Évent du four	25
Cuisson au four et rôtissage.....	26
Cuisson au gril.....	26
Cuisson minutée (sur certains modèles)	26
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	27
Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)	27
Nettoyage général	28
Lampe du four	29
DÉPANNAGE	30
ACCESSOIRES	31
GARANTIE	32

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Le pied antibasculement

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

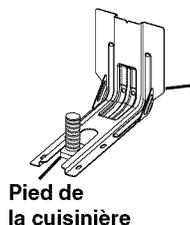
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Bride antibasculement

Pied de la cuisinière

Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT** : POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **MISE EN GARDE** : Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimper sur la cuisinière.

■ Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

■ Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.

■ Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

■ Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

■ N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

■ **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de cuisson.

■ Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.

■ Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

■ S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.

■ Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

■ Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

■ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

■ Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

■ Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

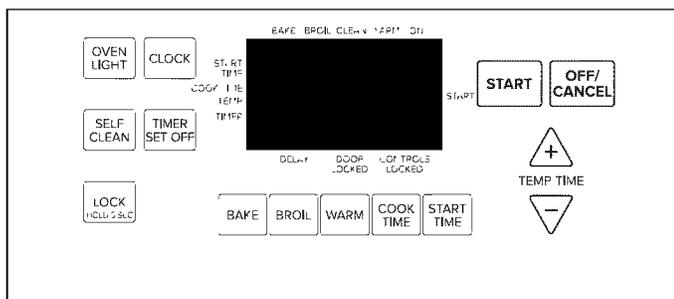
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur www.amana.com pour des instructions plus détaillées.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
AUTONETTOYAGE (sur certains modèles)	Programme d'autonettoyage :	Voir la section "Entretien de la cuisinière".
LOCK = VERROU APPUYER PENDANT 3 SEC	Verrouillage des commandes du four	<p>Sur les modèles sans la touche LOCK HOLD 3 SEC (verrouiller appuyer pendant 3 sec), utiliser la touche START (mise en marche).</p> <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur la touche LOCK HOLD 3 SEC (appuyer pendant 3 sec pour verrouiller) (sur certains modèles, appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes). Un signal sonore retentit et "Loc" s'affiche. Répéter l'opération pour déverrouiller. Seules les touches Clock, Oven Light, et Timer Set/Off (horloge, lampe du four et réglage/arrêt de la minuterie) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.
CLOCK (horloge)	Horloge	<p>L'horloge utilise un programme de 12 heures.</p> <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur CLOCK (horloge). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-" (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	Minuterie du four	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-" (température/durée) pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) deux fois pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche Off/Cancel (arrêt/annulation), sinon le four s'éteindra. Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-" pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 525°F (75°C et 275°C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte à la position de cuisson au grill. La porte doit rester ouverte d'environ 5" (12,7 cm). 2. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). 3. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/durée) "+" ou "-" pour modifier la température par tranches de 5°F (5°C), entre 300°F et 525°F (150°C et 275°C). 4. Appuyer sur START (mise en marche). 5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.
WARM (tiède)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur WARM (tiède). 2. La température est réglée à 170°F (75°C) pendant 60 minutes (1,00 heure). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.
COOK TIME (durée de cuisson) (sur certains modèles)	Cuisson minutée	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Cuisson minutée".</p>
START TIME (heure de mise en marche)	Mise en marche différée	La touche de l'heure de mise en marche sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, "PUSH?" ou "PSH" (appuyer) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
OFF/CANCEL.	Fonction de la cuisinière	La touche Off/Cancel (arrêt/annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
TEMP/TIME (température/durée)	Réglage de la durée et de la température de cuisson	Les touches à flèche "+" ou "-" servent à régler la durée et la température.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI (élevée) et LO (basse). Pousser et tourner le bouton au réglage.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Vitrocéramique (sur certains modèles)

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

Le fait d'essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur.

Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson (sur certains modèles)

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyeur, des tampons à récurer et un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique sont également recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (référence 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

Témoin lumineux de surface chaude (sur certains modèles)

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de commande.

Le témoin lumineux de surface chaude s'allumera tant qu'une surface de cuisson est trop chaude au toucher, même lorsque la zone de cuisson est éteinte.

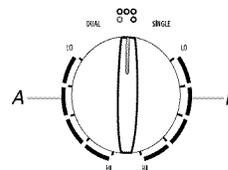
Éléments à spirale et cuvettes de brûleur (sur certains modèles)

Pour une cuisson optimale, les éléments en spirale doivent être horizontaux. Lorsqu'elles sont propres, les cuvettes de brûleur réfléchissent la chaleur et la redirigent vers le plat. Elles permettent de contenir les renversements.

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) l'élément en spirale. Si le fond de l'ustensile de cuisson est irrégulier ou trop grand, il peut produire une chaleur excessive et entraîner la décoloration de la cuvette de brûleur.

Zone de cuisson à double fonction (sur certains modèles)

La zone de cuisson à double fonction offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande taille.



A. Double
B. Simple

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction
- Rappel, se répétant toutes les 20 secondes après le signal sonore de fin du programme.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au grill) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "°C" ou "°F" apparaît sur l'affichage. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes de l'élément à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "0°F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur la/les touche(s) à flèche "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode Options

Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes et "Opt" apparaît. Utiliser les touches TEMP/TIME (température/durée) pour faire défiler les options suivantes. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour sortir de ce mode.

Signaux sonores de fin de programme

"b1" (n'émet qu'un seul bip) ou "b" (continue à émettre des bips) s'affiche. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour passer d'une sélection à l'autre.

Arrêt au bout de 12 heures

Si "12 Hr" (12 heures) s'affiche, le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour faire passer l'affichage à "- Hr", afin de désactiver l'arrêt au bout de 12 heures.

Lumière du four avec porte ouverte

"LON" indique que la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte. Si "LOFF" est affiché, la lampe du four ne peut être allumée qu'au moyen de l'interrupteur de la lampe. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour passer d'une sélection à l'autre.

Mode Sabbat (sur certains modèles)

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- touches "+" ou "-" (si présentes)
- touches "More" (plus) ou "Less" (moins) (si présentes)
- Off/Cancel (arrêt/annulation)

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbat et conserve les modalités du mode Sabbat avec les éléments de cuisson au four désactivés jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Off/Cancel (arrêt/annulation).

Si l'on appuie sur la touche Off/Cancel à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Avant d'entrer au mode Sabbat, l'utilisateur doit décider s'il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbat. Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera éteinte durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Le fait d'ouvrir la porte du four ou d'appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) n'affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbat.

Si le four est doté de la caractéristique de cuisson au four par convection, la lampe du four est contrôlée par un commutateur de lampe indépendant situé sur la console. Si la lampe du four est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Pour que la lampe du four soit éteinte durant le mode Sabbat, il faut retirer l'ampoule du four avant d'entrer au mode Sabbat. Si l'on n'effectue pas ces étapes, la lampe du four s'allumera à l'ouverture de la porte du four et le four ne respectera donc pas les modalités du mode Sabbat.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbat en appuyant sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "More" (plus) ou "Less" (moins) (si présentes). La température du four est modifiée de 25°F (14°C) à chaque pression de touche. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

Cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer et maintenir la touche TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

Si l'on appuie sur la touche Off/Cancel à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbat (sur certains modèles) :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une température différente de la température affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'affichent.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche Off/Cancel (arrêt/annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée avec mise en marche différée en utilisant le mode Sabbat (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une température différente de la température affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche) ou DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/mise en marche différée s'allume.
6. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer l'heure de démarrage de la cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

8. Appuyer sur la touche TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAB" clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. "Sab" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath. Les témoins lumineux de On (marche) et Delay (mise en marche différée) s'affichent.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche Off/Cancel (arrêt/annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath).

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ni un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

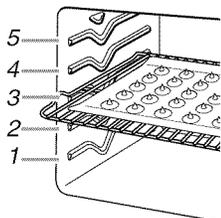
Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Positions de la grille

Grille 5 : Faire griller du pain ou des aliments peu épais et sans matières grasses.

Grille 4 : À utiliser pour la cuisson au four et cuisson au gril sur 2 grilles.

Grille 3 : La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits ou à roulés, les tartes aux fruits ou les plats surgelés. Cuisson au gril de morceaux de poulet.

Grille 2 : Pour le rôtissage des petits morceaux de viande, tartes, mets en sauce, gâteaux Bundt, gâteaux des anges et la cuisson au four sur 2 grilles.

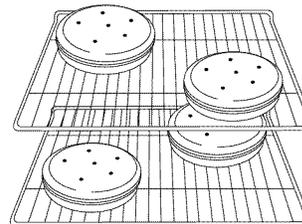
Grille 1 : Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille.

Cuisson sur plusieurs grilles

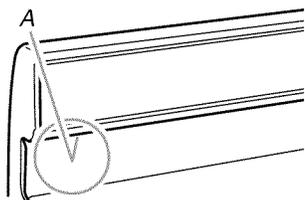
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

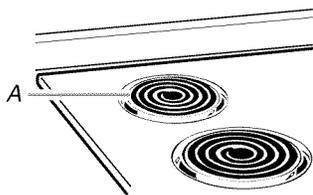
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Évent du four



A. Évent du four (modèle en vitrocéramique)



A. Évent du four (modèle avec éléments en spirale)

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Sur les modèles à éléments en spirale, l'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pour autant que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de 1 po (1,3 cm).

Cuisson au four et rôtissage

Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Lorsque l'on appuie sur Start (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100°F (38°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage.

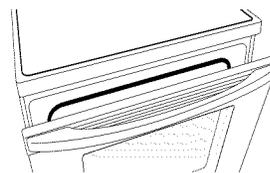
Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

■ Pour un résultat optimal, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Veuillez vous reporter à la page de couverture pour obtenir des renseignements de contact.

Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position de cuisson au gril pour assurer une température de cuisson adéquate.



REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Cuisson minutée (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte.

Voir la caractéristique de touche "Horloge" à la section "Guide des caractéristiques".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "+" ou "-" de TEMP/TIME pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les touches à flèche "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler l'heure.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.

8. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage.

ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la hotte

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson, car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Comment fonctionne le cycle

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur la touche OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" et "locked" s'affichent.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Style 1 – Commande électronique de four avec temps de nettoyage ajustable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage AUTO CLEAN est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 15 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "More" (plus) ou "Less" (moins) pour entrer la durée du cycle d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Style 2 – Commande électronique de four avec temps d'autonettoyage ajustable (HI – LO) (élevée à basse) (sur certains modèles)

Le programme d'autonettoyage peut être réglé pour une durée d'autonettoyage HI (4 h 30) ou une durée de nettoyage LO (3 h 30). Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) pour régler la durée de nettoyage à HI (4 h 30).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "More" (plus) ou "Less" (moins) pour passer de LO à HI pour la durée de nettoyage.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
La porte du four se verrouille automatiquement. Le témoin lumineux CLEAN s'allume. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, le témoin lumineux CLEAN s'éteint.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur www.amana.com.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES

(sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) : Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 : Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Utiliser le nettoyant pour table de cuisson affresh® référence W10355051 avec le tampon à nettoyer les tables de cuisson référence W10391473 et le grattoir pour table de cuisson référence WA906B pour nettoyer et éliminer les taches de la table de cuisson. Utiliser régulièrement le protecteur de table de cuisson référence 31463A pour éviter les taches, les piqûres et les éraflures, entretenir la table de cuisson et faciliter son nettoyage. Ces produits peuvent être commandés comme accessoires. Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

28

Salissure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre

Éclaboussures sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à récurer pour table de cuisson :

Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® ou nettoyant non abrasif avec tampons à récurer pour table de cuisson : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la salissure au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Salissure brûlée

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® tampons à récurer pour table de cuisson et grattoir pour table de cuisson : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la salissure au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Traces métalliques d'aluminium et de cuivre

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à récurer pour table de cuisson : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais deviendront moins apparentes après plusieurs nettoyages.

Petites éraflures et abrasions

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à récurer pour table de cuisson : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions ne nuisent pas au fonctionnement et deviennent moins apparentes après plusieurs nettoyages.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) : Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Chiffon humide : S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

Ne pas nettoyer ni immerger dans l'eau. Les salissures brûlent lorsqu'elles chauffent.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

Avant de retirer ou de remplacer les éléments en spirale et les cuvettes de brûleur, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position OFF (arrêt).

Retirer l'élément en spirale en poussant son pourtour vers le réceptacle. Le soulever suffisamment pour pouvoir dégager la cuvette de brûleur. Tirer l'élément en spirale en ligne droite pour le dégager du réceptacle. Soulever la cuvette du brûleur pour la dégager.

Méthode de nettoyage :

Cuvettes de brûleur chromées

Laver fréquemment à l'eau savonneuse tiède. (Il n'est pas recommandé de laver les cuvettes chromées au lave-vaisselle). Il est possible d'utiliser un produit de nettoyage modérément abrasif et une spatule à récurer en plastique pour éliminer les taches tenaces.

Pour les cuvettes de brûleur très sales, placer un morceau d'essuie-tout imbibé d'ammoniaque sur les taches et laisser tremper pendant une courte durée. Frotter ensuite doucement avec une spatule à récurer en plastique.

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

Le dessous de la table de cuisson à éléments en spirale est facilement accessible pour le nettoyage. Soulever la table de cuisson par les deux coins avant jusqu'à ce que le support s'emboîte.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) : Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

Afin d'éviter d'endommager la cuisinière, ne pas retirer la table de cuisson.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon de laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

TIROIR DE REMISAGE

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position off (arrêt).

Remplacement :

1. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.

2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher l'appareil ou reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et la FAQ (Foire aux questions) pour tenter d'éviter le coût d'une visite de service.

www.amana.com

Rien ne fonctionne

- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?**
Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'affichage du module de commande affiche-t-il le code d'erreur F9 ou F9, E0?**
Le câblage de la prise électrique du domicile est peut-être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes à la section "Guide des caractéristiques".
- **A-t-on sélectionné un programme d'autonettoyage?**
Sur les modèles en vitrocéramique, la table de cuisson ne fonctionne pas durant un programme d'autonettoyage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

La cuisson ne produit pas les résultats escomptés

- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?**
Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes à la section "Guide des caractéristiques".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**
Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Appuyer sur la touche OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage du module de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". Si l'affichage réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
- **Les voyants lumineux "PUSH?" ou "PSH?" clignotent-ils sur l'affichage?**
Voir la caractéristique de touche "Start" (mise en marche) à la section "Guide des caractéristiques".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle fermée?**
Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".

La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Les grilles sont-elles installées correctement?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils doré trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.
- **Les aliments sont-ils trop cuits voire brûlés à une température de four pourtant basse?**
Vérifier que l'échelle de température n'a pas été modifiée des degrés Fahrenheit en degrés Celsius. Voir "Fahrenheit et Celsius" dans la section "Commandes électroniques du four".

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, vous pouvez consulter notre site Web à l'adresse www.amana.ca.

Ensemble pour la mise en conserves
(modèles avec éléments en spirale)
Commander la pièce numéro 242905

Ensemble d'entretien de la table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
(comprend le nettoyant, le protecteur, le grattoir et les tampons d'application)
Commander la pièce numéro 31605

Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10391473

Protecteur de table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31463

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour table de cuisson affresh®
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

Grattoir pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour granit
Commander la référence W10275756

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®
Commander la pièce numéro W10355010

Grille de four en deux pièces
Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite et grille en porcelaine
Commander la pièce numéro 4396923

Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz
Commander la pièce numéro 31617A

Plaque à frire Gourmet
Commander la pièce numéro 4396096RB

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure
Commander la pièce numéro W10123240
www.amana.com/broilerpan

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS AMANA®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.amanacanada.ca>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Amana. Aux E.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'expérience de la clientèle Amana

Aux É.-U., composer le 1-800-843-0304. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Amana autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.



<http://www.amanacanada.ca>

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Amana de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Amana") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Amana. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Amana non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Amana.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Amana dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Amana autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Amana décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Amana ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. AMANA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.