AMANA®

GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

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

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label located on the upper left side of the front frame

Model Number _____ Serial Number _____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite **www.amana.com**.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el lado superior izquierdo del marco frontal del horno.

Table of Contents

RANGE SAFETY 2
- The Anti-Tip Bracket 3

FEATURE GUIDE 4

COOKTOP USE 5
- Sealed Surface Burners 6
- Grates 6
- Burner Size 7
- Cookware 7
- Home Canning 7

OVEN USE 8
- Electronic Oven Controls 8
- Sabbath Mode 8
- Warm 9
- Aluminum Foil 9
- Positioning Racks and Bakeware 9
- Oven Vent 9
- Baking and Roasting 10
- Broiling 10

RANGE CARE 10
- Self-Cleaning Cycle 10
- General Cleaning 11
- Oven Light 11

TROUBLESHOOTING 12

ACCESSORIES 14

WARRANTY 15

W10866294A

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.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

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.

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 the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠WARNING

Tip Over Hazard

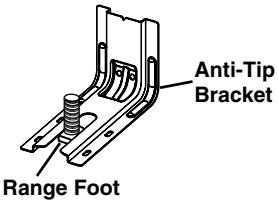
A child or adult can tip the range and be killed.

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.



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.**

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.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **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 – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

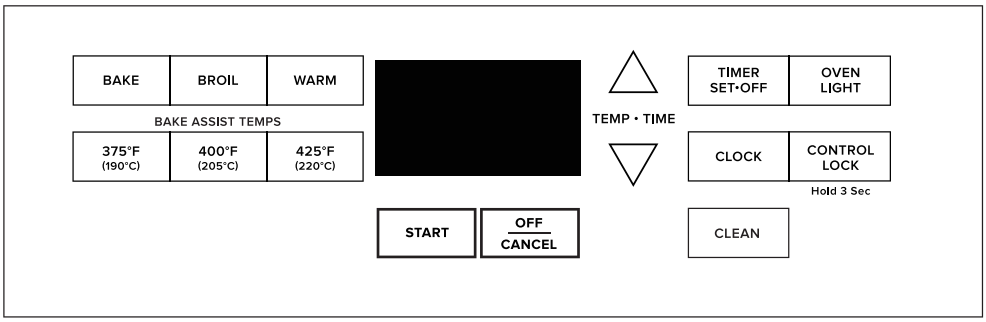
For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

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 section of our website at **www.amana.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.amanacanada.ca**.



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.
CLEAN (on some models)	**Self-cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec)	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
CLOCK	**Clock**	The Clock can use a 12-hour cycle. **1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press CLOCK. **3.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the minutes. **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. **1.** Press TIMER SET•OFF. **2.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad 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 to cancel the Timer. Do not press OFF/CANCEL because the oven will turn off.
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START. **5.** Press OFF/CANCEL when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
BAKE ASSIST TEMPS	**Baking and roasting**	**1.** Press desired Bake Assist Temp keypad. **2.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** Press OFF/CANCEL when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL	**Broiling**	**1.** Position cookware in oven and close the oven door. **2.** Press BROIL. **3.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **4.** Press START. **5.** To change the temperature, repeat Step 3. Press START. **6.** Press OFF/CANCEL when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
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). Press the “up” and “down” arrow keypads until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** Press OFF/CANCEL when finished. **NOTE:** The oven will automatically turn off after 60 minutes. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
START	**Cooking start**	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, a tone will sound and Start will blink until pressed or canceled. 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 Timer and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The Temp/Time “up” and “down” arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.

COOKTOP USE

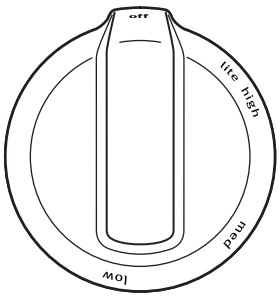
⚠WARNING

Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.



Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

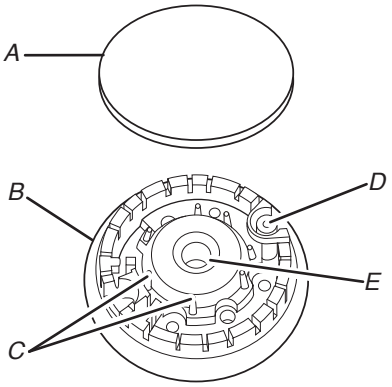
   IMPORTANT: All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and LOW.

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

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and then turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

Sealed Surface Burners

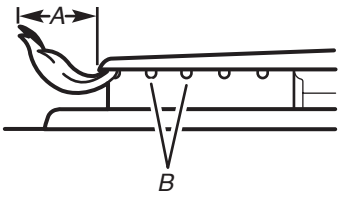


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner Cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Gas Tube Opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.



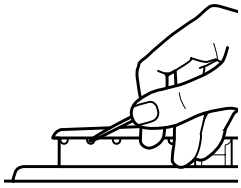
A. 1" to 1 1/2" (2.5 cm to 3.8 cm)
B. Burner ports

Burner Ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

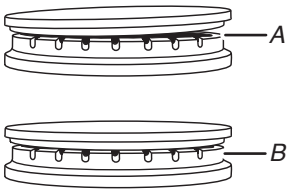
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap and the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.

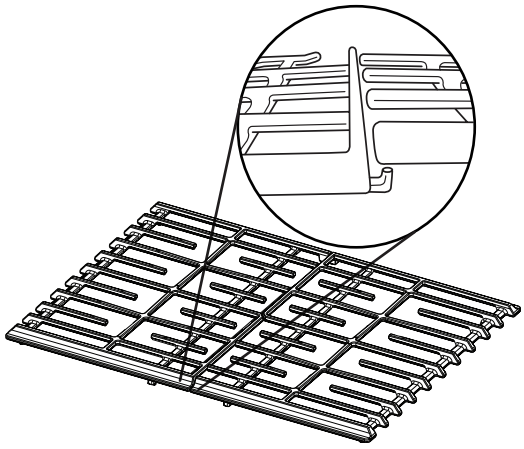


A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Grates

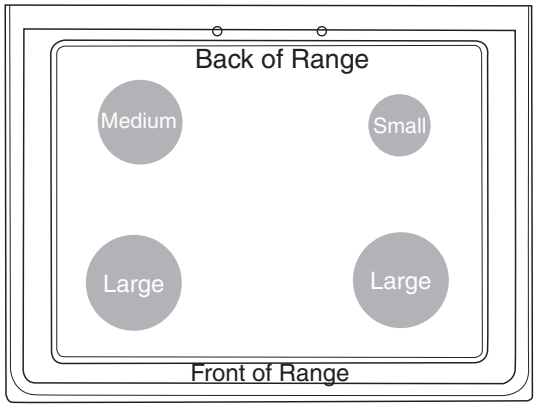
The grates on this range cover the full width of the cooktop. The 2 grates may interlock (on some models), using the hook formed into 1 end of both grates. The flat end of one grate drops onto the hook on the other grate as shown in the following illustration.



On some models, the 2 grates are identical and can be used on either the left or right side of the cooktop. Grates that are designed for use on only 1 side of the cooktop will have either "LEFT" or "RIGHT" embossed on the bottom side of the grate.

Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.



Burner Size	Recommended Use
Small	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium	■ Multipurpose cooker
Large	■ For large cookware

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

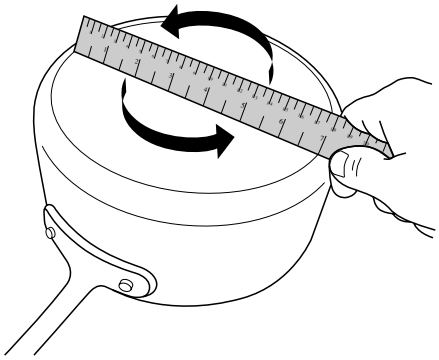
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred which affects cooking results.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

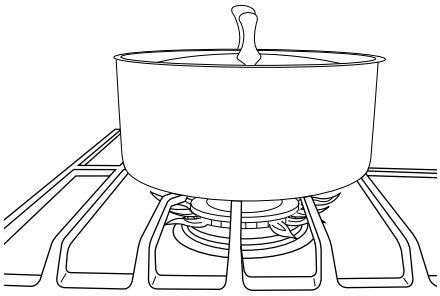
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Earthenware/ Stoneware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most-recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

OVEN USE

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed. A “poof” sound is heard when a Bake or Broil burner ignites.

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.

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

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

To change: Press and hold the Temp/Time “up” arrow for 5 seconds. “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press OFF/CANCEL.

Keypress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

To change: Press and hold OVEN LIGHT for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press OFF/CANCEL.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

To change: Press OFF/CANCEL, OFF/CANCEL, Temp/Time “up” arrow keypad, TIMER SET•OFF. Repeat to change back and end Demo mode.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

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 to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the Temp/Time “down” arrow keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press START.

Sabbath Mode
(on some models)

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath mode, visit www.star-k.org.

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 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 Timer mode will be canceled (if active) and only the following keypads will function:

- Temp/Time “up” and “down” arrow keypads
- 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.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the Temp/Time “up” and “down” keypads are pressed. Press START to activate the new temperature. The display will not change and there will be no sounds during this adjustment.

To Activate and Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad.
3. Press START.
4. Press and hold TIMER SET•OFF for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.

5. Press START while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on 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).

NOTE: If “SAb” does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

Warm

⚠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.

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Warm function. For best results, cover food.

The Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press WARM.
2. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press OFF/CANCEL when finished.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to the desired temperature and then START.

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.

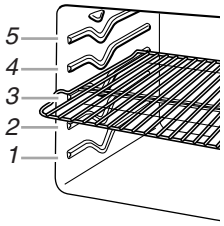
Bakeware

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 position 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: 2-rack baking

Rack 4: Use for broiling and toasting

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or muffin pan; casseroles; frozen convenience foods

Rack 2: Roasting small cuts of meat and poultry; pies; bundt and angel food cakes; yeast breads; quick breads; and 2-rack baking

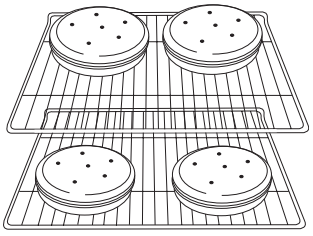
Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 5 for regular baking.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

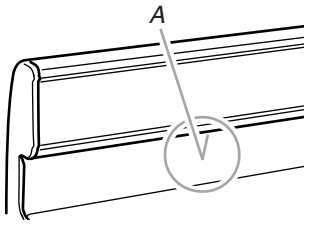
For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 5 with regular baking. Place the cakes on the racks as shown.



Baking Cookies

For best results when baking cookies on 2 racks, use racks 2 and 5.

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven 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.

Baking and Roasting

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

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 100ºF (38ºC) 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.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection Bake mode to improve oven performance.

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during Bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Broiling

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 4 or 5 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

- 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. See the "Accessories" section.

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

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 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 1 1/2" (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 OFF/CANCEL. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "locked" will be displayed. The cooling fan may continue to run.

Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 12-hour delay before another Self-Cleaning cycle can be started.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

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

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 30-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and 4 hours 30 minutes for heavy soil.

To Self-Clean:

1. Press CLEAN.

2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the desired Self-Cleaning 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.

   To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press OFF/CANCEL. The door will unlock once the oven cools.

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, reference the Customer Service section at **www.amanacanada.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/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the “Accessories” section for more 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 (not included):
  See the “Accessories” section for more information.

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.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
  Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
  Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):
  See the “Accessories” section for more information.

SURFACE BURNERS

- See “Sealed Surface Burner” section.

COOKTOP CONTROLS

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

To avoid damage, 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 the “Accessories” section for more information.

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 CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle (on some models):
  See “Self-Cleaning Cycle” first.

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. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit **http://amana.custhelp.com**. In Canada, visit **http://www.amanacanada.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

Amana Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Amana Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	**Power supply cord is unplugged:** Plug into a grounded 3 prong outlet. **Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped:** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. **Main or regulator gas shut-off valve is in the Off position:** See the Installation Instructions. **The range is improperly connected to the gas supply:** Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
Surface burners will not operate	**Oven is self-cleaning:** Surface burners will not operate during the Self-Cleaning cycle. **The control knob is not set correctly:** Push in knob before turning to a setting. **Air in the gas lines:** If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. **Clogged burner ports:** See “Sealed Surface Burners” section.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy	**Clogged burner ports:** See “Sealed Surface Burners” section. **Burner caps positioned improperly:** See “Sealed Surface Burners” section. **Range converted improperly:** If propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” section for contact information.
Excessive heat around cookware on cooktop	**Cookware that is not the proper size:** The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
Cooktop cooking results not what expected	**Improper cookware:** Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of a medium-to-heavy thickness. **Control knob set to incorrect heat level:** See “Cooktop” section. **Range is not level:** Level the range. See the Installation Instructions.
Oven will not operate	**Air in the gas lines:** If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. **Electronic oven control set incorrectly:** See “Electronic Oven Controls” section.
Oven burner flames are yellow or noisy	**Range converted improperly:** If propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” section for contact information.
Oven temperature too high or too low	**Oven temperature needs adjustment:** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Convection fan not turning on	**The Convection cycle is in the first 5 minutes of operation:** This is normal. The convection fan will start running approximately 5 minutes into the cycle. **Oven door is open:** If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.
Heating elements have shut off	**Oven door was open for too long:** If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed.
Display shows messages	**Power failure (display shows flashing time):** Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section. **Error code (display shows letter followed by number):** Press OFF/CANCEL to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See the “Warranty” section for contact information. **Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PRESS START”):** See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.
Self-Cleaning cycle will not operate	**The oven door is open:** Close the oven door all the way. **The function has not been entered:** See the “Self-Cleaning Cycle” section. T**he Self-Cleaning cycle has been run in the past 12 hours:** If a Self-Cleaning cycle has been run, or canceled after the oven has reached temperature, you will have to wait 12 hours to restart.
Oven cooking results not what expected	**Range is not level:** Level the range. See the Installation Instructions. **The set temperature was incorrect:** Double-check the recipe in a reliable cookbook. **Oven temperature is calibrated incorrectly:** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section. **Oven was not preheated:** See “Baking and Roasting” section. **Racks were positioned improperly:** See “Positioning Racks and Bakeware” section. **Not enough air circulation around bakeware:** See “Positioning Racks and Bakeware” section. **Darker browning of food caused by dull or dark bakeware:** Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. **Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware:** Move rack to a lower position in the oven. **Batter distributed unevenly in pan:** Check that batter is level in the pan. **Incorrect length of cooking time was used:** Adjust cooking time. **Oven door was not closed:** Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. **Oven door was opened during cooking:** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. **Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom:** Move rack to higher position in the oven. **Pie crusts browning too quickly:** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature. **Foods are overdone or burnt even at low temperatures:** Check if the temperature scale has been changed from Fahrenheit to Celcius. See “Fahrenheit and Celcius” in the “Electronic Oven Controls” section.

Noises

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Surface burner making popping noises	**Wet burner:** Allow it to dry.
Gas range noises during Bake and Broil operations The following are some normal sounds with the explanations.	**These sounds are normal operational noises that can be heard each time the bake or broil burners ignite during the cycle.**
Pop	**Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass:** This is normal.
Click	**The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass:** This is normal. **Convection fan relay is cycling on and off (on some models):** This is normal.
Woosh or poof	**Bake or broil burner is igniting:** This is normal.
Oven burner flames are yellow or noisy	**Range converted improperly:** If propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” section for contact information.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.amana.com** or call us at **1-800-843-0304.**
In Canada, visit our website at **www.amanacanada.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617

2-Burner Cooktop Griddle
Order Part Number 4396096RB

Split Oven Rack
Order Part Number 4396927

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

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:

http://amana.custhelp.com

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.

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.

11/14

AMANA®

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur **www.amana.com**. Au Canada, enregistrez la cuisinière sur **www.amanacanada.ca**.

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

Numéro de modèle _____ Numéro de série du produit _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 17
La bride antibasculement 18
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 19
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 21
Brûleurs de surface 21
Grilles 22
Taille du brûleur 22
Ustensiles de cuisson 22
Mise en conserve à la maison 23
UTILISATION DU FOUR 23
Commandes électroniques du four 23
Mode Sabbat 24
Tiède 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 25
Cuisson au gril 26
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 26
Programme d'autonettoyage 26
Nettoyage général 27
Lampe du four 28
DÉPANNAGE 28
ACCESSOIRES 31
GARANTIE 31

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.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

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.

La bride antibasculement

Dans des conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

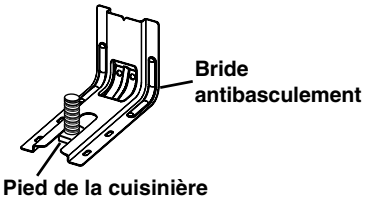
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

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.



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.**

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.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

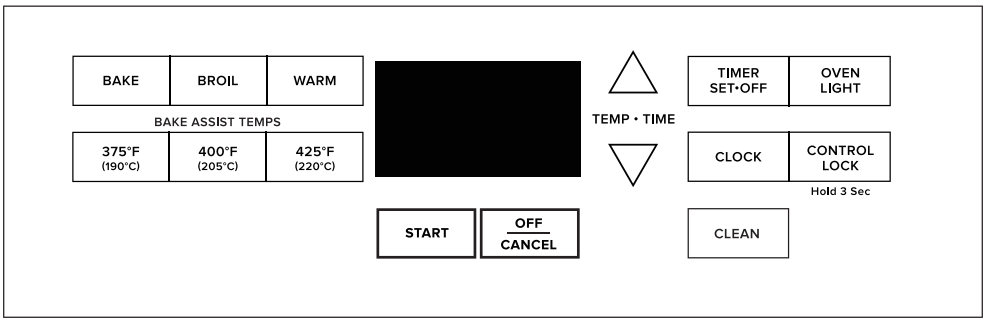
Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Il est possible que votre modèle ne comporte pas toutes les caractéristiques décrites. Consulter ce manuel ou la section service à la clientèle de notre site Web sur **www.amana.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada,consulter la section Service à la clientèle sur **www.amanacanada.ca**.



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.
SELF-CLEAN (autonettoyage) (sur certains modèles)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section "Self-Cleaning" (autonettoyage).
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec) (verrouillage des commandes) (appuyer pendant 3 secondes)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore se fait entendre et un verrou apparaît sur l'afficheur. **4.** Répéter pour déverrouiller. Aucune touche du fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.
CLOCK (horloge)	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes. **4.** Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
TIMER SET•OFF (réglage•arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET•OFF (réglage•arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée), pour régler la durée de cuisson. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer TIMER SET•OFF (réglage•arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) sinon le four s'éteindra.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Appuyer sur sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START. **5.** Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
BAKE ASSIST TEMPS (temp. assistant cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer ensuite sur la touche Bake Assist Temp. (temp. assistant cuisson au four). **2.** Appuyer sur sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température que celle de la fonction Bake Assistant Temp. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer l’ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte du four. **2.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **3.** Appuyer sur sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte **4.** Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Pour modifier la température, répéter les étapes 3. Appuyer sur START (mise en marche). **6.** Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
WARM (tiède)	**Hold warm (maintien au chaud)**	Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur WARM (tiède). **2.** La température est fixée à 107°F (75°C). Appuyer sur sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le four s’éteint automatiquement après 60 minutes. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
START (mise en marche)	**Mise en marche 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, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu’à ce que l’on appuie sur celle-ci ou on l’annule. 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 (arrêt/ annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche Off/Cancel (arrêt/annulation) désactive toutes les fonctions à l’exception de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
TEMP/TIME (température/ durée)	**Réglage de température et durée**	Les touches à flèche Temp/Time (température/durée) “vers le haut” et “vers le bas” servent à régler la durée et la température.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

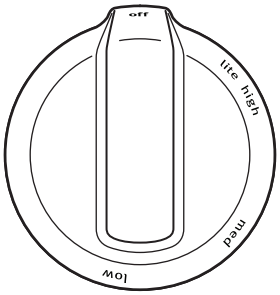
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.



Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas du plat.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage).

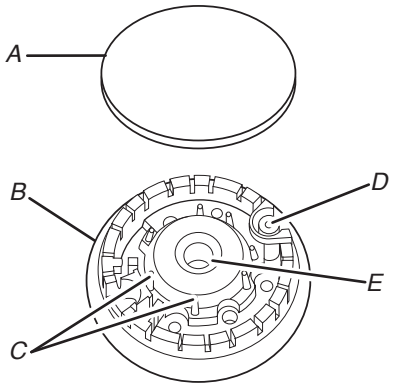
   IMPORTANT : Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (allumage) produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre HIGH (élevé) et LOW (bas).

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.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface

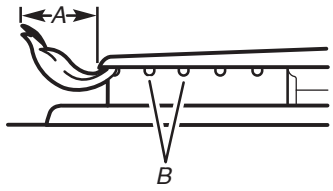


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements enutilisant toujours un chapeau de brûleur.



A. 1" à 1½" (2,5 cm à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

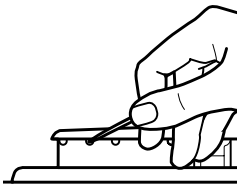
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

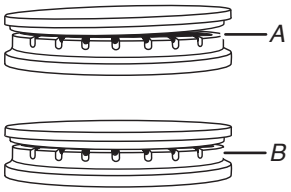
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agents de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur

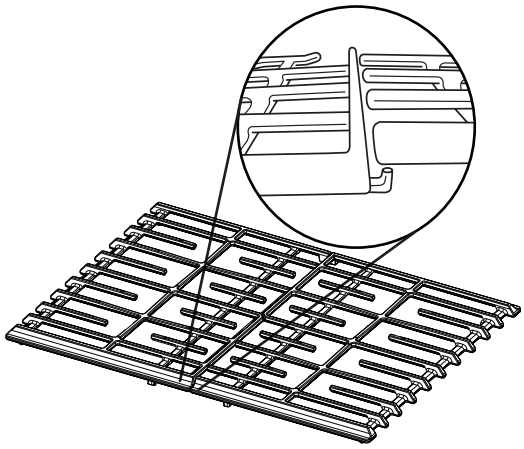


A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Grilles

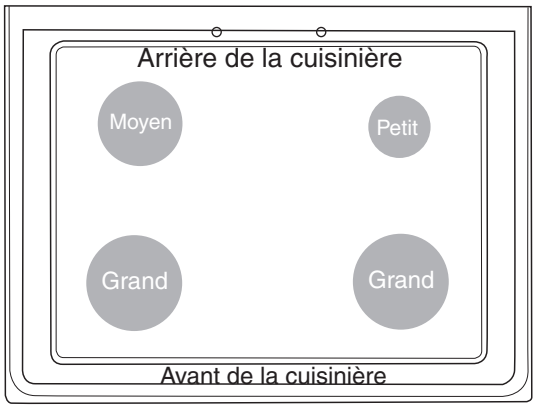
Les grilles de cette cuisinière couvrent toute la table de cuisson en largeur. Il est possible d'imbriquer les deux grilles à l'aide du crochet situé à une extrémité de chacune d'entre elles (sur certains modèles). L'extrémité plate d'une des grilles s'emboîte sur le crochet de l'autre grille tel qu'indiqué dans l'illustration suivante.



Sur certains modèles, les deux grilles sont identiques et peuvent être utilisées du côté gauche ou droit de la table de cuisson. Les grilles conçues pour être utilisées uniquement sur un côté de la table de cuisson portent les indications "LEFT" (gauche) ou "RIGHT" (droite) sur leur face inférieure.

Taille du brûleur

Sélectionner un brûleur qui convient le mieux aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	■ Cuisson à basse température ■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	■ Brûleur multifonction
Grande taille	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

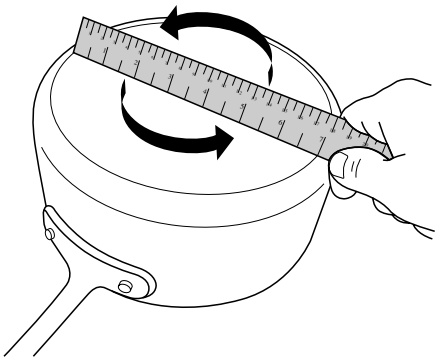
L'ustensile de cuisson idéal doit avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

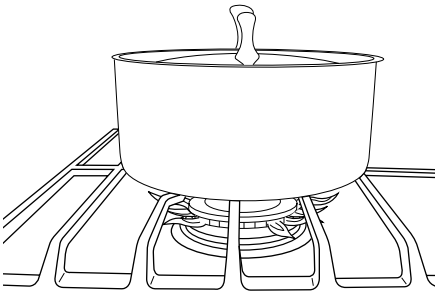
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson ■ L'épaisseur moyenne à forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Pour les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en ayant le fond posé à l'horizontale sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés de l'ustensile.



Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter le bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve domestique. Les entreprises qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits qui peuvent être entendus chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument durant le programme de cuisson :

- Les robinets de gaz peuvent faire un bruit "sec" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment.
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.

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.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'afficheur clignote lorsqu'il est mis sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent les fonctions qui sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions de base

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Four préchauffé (signal sonore long).
- Fonction entrée
- Rappel signal se répétant à intervalles de 20 secondes après les signaux sonores de fin de 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.

Modification : Appuyer sur sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes. "°C" ou "°F" s'affichera. Répéter pour retourner à l'affichage précédent.

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

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

Modification : Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

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

Mode de démonstration

IMPORTANT : Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer les éléments chauffants. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

Modification : Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF/CANCEL (arrêt/annulation), la flèche Temp/Time (température/durée) "vers le haut", TIMER SET•OFF (réglage•arrêt de la minuterie). Répéter l'opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

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 du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur la touche à flèche "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) 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 sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour augmenter ou réduire la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (18°C) et -30°F (-18°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode Sabbat

(sur certains modèles)

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbat, consulter le www.star-k.org.

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur unréglage 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 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 à flèche "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée)
- Off/Cancel (arrêt/annulation)

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume et ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument et 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 (arrêt/annulation) 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.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbat en appuyant sur sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée). La température du four est modifiée de 25°F (14°C) chaque fois qu'on appuie sur sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée). Appuyer sur START (mise en marche) pour activer la nouvelle température. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

Pour activer et cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur 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) tandis que "SAb" clignote pour permettre d'entrer en 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 (arrêt/annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente pas les modalités du mode Sabbat).

REMARQUE : Si "SAb" ne s'affiche pas, le mode Sabbat n'est pas actif. Pour activer de nouveau le mode Sabbat après l'avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

Tiède

⚠ 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.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Warm (tiède) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Warm (tiède) permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur WARM (tiède).
2. Appuyer sur sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce qu’on obtienne la température souhaitée, puis sur START (mise en marche).

Papier d’aluminium

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

Pour assurer une bonne circulation de l’air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d’aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d’éviter d’endommager irrémédiablement la finition en émail, ne pas placer d’aliments ou d’ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

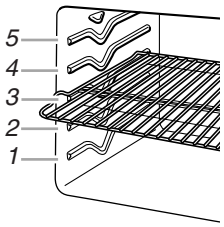
Ustensiles de cuisson

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 horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu’à la butée d’arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l’illustration et du tableau suivants comme guide.



Position de la grille

Grille 5 : Cuisson au four sur 2 grilles

Grille 4 : Utiliser pour la cuisson au gril et le rôtissage

Grille 3 : La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, à roulés, un moule à muffins, les mets en sauce ou les plats surgelés

Grille 2 : Pour le rôtissage des petits morceaux de viande, tartes, mets en sauce, gâteaux bundt, gâteaux des anges, pains à levure, pains éclairs et la cuisson au four sur 2 grilles

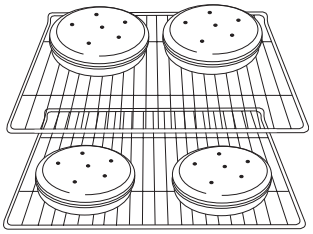
Grille 1 : Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille

Cuisson sur plusieurs grilles

2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

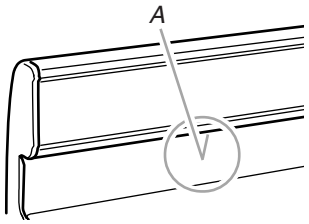
Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5 pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu’indiqué.



Cuisson au four de biscuits

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5.

Évent du four



A. Évent du four

L’évent du four permet l’évacuation de l’air chaud et de l’humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d’obstruer ou de couvrir l’évent nuit à la circulation adéquate de l’air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l’évent du four des produits en plastique, en papier ou d’autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

REMARQUE : Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Les éléments de cuisson au four et au gril s’allument et s’éteignent par intermittence. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est en marche.

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 au four”. Lors du rôtissage, il n’est pas nécessaire d’attendre la fin du préchauffage du four avant d’y placer l’aliment, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois la température de 100°F (38°C) 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’afficheur.

Température four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE: Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Le système de contrôle de la température

Le système de contrôle de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Cuisson au gril

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser les grilles 4 ou 5 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille - elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Accessoires".

REMARQUE : Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four ou si ce dernier est très sale.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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.

I**MPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles 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 évents 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 cuisinière

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, tous les ustensiles de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer l'intérieur du cadre 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.

Fonctionnement du programme

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 sons saccadés.

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 que le verre ne se brise, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur la surface de verre intérieure de la porte avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur Cancel (arrêt/annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" (froid) et "locked" (verrouillé) s'affichent. Il est possible que le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.

Un fois la température de nettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 12 heures avant qu'un autre programme d'autonettoyage puisse être lancé.

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

Commande électronique de four avec tempsd'autonettoyage ajustable (sur certains modèles)

Le programme d'autonettoyage est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 30 minutes. Les durées de nettoyage suggéréessont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux Door Locked (porte verrouillée) et Clean (nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et quele four est froid, les témoins lumineux Door Locked (porte verrouillée) et Clean (nettoyage) s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

   Pour quitter le programme d'autonettoyage appuyer OFF/CANCEL (arrêt/annulation). La porte se déverrouille dès que le four est froid.

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 service à la clientèle à **www.amana.com**. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur **www.amanacanada.ca**.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indications contraires.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (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 doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

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 nettoyants 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 usage unique ou limité.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
  Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce n° 31617 (non fournie) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

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 nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper 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 en ligne droite 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 section "Accessoires" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en 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

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 de nettoyage :
  Voir d’abord la section “Programme de nettoyage” (sur certains modèles).

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. 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 d’arrêt.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le protège-ampoule en verre à l’arrière du four dans le sens antihoraire et l’enlever.
3. Tourner l’ampoule dans le sens antihoraire pour l’enlever de la douille.
4. Remplacer l’ampoule et replacer le couvercle de l’ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d’abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l’aide ou des conseils qui permettront peut-être d’éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site internet **http://amana.custhelp.com**. Au Canada, consulter **http://www.amanacanada.ca**.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l’adresse ci-dessous :

Aux É.-U.

Amana Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Au Canada:

Amana Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Problème	Causes et/ ou solutions possibles
Rien ne fonctionne	**Cordon d’alimentation électrique débranché :** Le brancher à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. **Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s’est ouvert :** Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. **Le robinet principal d’arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée :** Voir les Instructions d’installation. **La cuisinière n’est pas adéquatement branchée à l’alimentation en gaz :** Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d’installation.

Problème	Causes et/ ou solutions possibles
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	**Le four n'est pas en mode d'autonettoyage :** Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pendant un cycle d'autonettoyage. **Le bouton de commande n'est pas correctement engagé :** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. **Présence d'air dans les conduites de gaz :** Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations. **Orifices de brûleurs obstrués :** Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes	**Orifices de brûleurs obstrués :** Voir la section "Brûleurs de surface scellés". **Chapeaux de brûleurs mal positionnés :** Voir la section "Brûleurs de surface scellés". **Conversion inappropriée de la cuisinière :** Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	**Les ustensiles de cuisson ne correspondent pas à la flamme :** Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.
La cuisson ne produit pas les résultats prévus	**Ustensiles de cuisson inappropriés :** Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte. **Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte :** Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". **La cuisinière n'est pas d'aplomb :** Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
Le four ne fonctionne pas	**Présence d'air dans les conduites de gaz :** Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations. **Réglage incorrect des commandes électroniques du four :** Voir la section "Commandes électroniques du four".
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	**Conversion inappropriée de la cuisinière :** Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
La température du four est trop élevée ou trop basse	**La température du four doit être ajustée :** Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Le ventilateur de convection ne s'allume pas	**Le programme de convection se déroule pendant les 5 premières minutes de fonctionnement :** Ceci est normal. Le ventilateur de convection commencera à fonctionner pendant environ 5 minutes dans le programme. **La porte du four est ouverte :** Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.
Les éléments chauffants se ferment	**La porte du four est restée ouverte trop longtemps :** Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée.
Des messages s'affichent	**Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante) :** Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques". **Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) :** Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact. **Il faut appuyer sur Start (mise en marche) pour qu'un programme commence (l'afficheur indique "PRESS START" ([appuyer sur mise en marche]) :** Voir la fonction de la touche "Start (mise en marche)" dans la section "Guide des caractéristiques".
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	**La porte du four est ouverte :** Fermer complètement la porte du four. **La fonction n'a pas été entrée :** Voir la section "Programme d'autonettoyage". **Un programme d'autonettoyage a été exécuté au cours des 12 dernières heures :** Si un programme d'autonettoyage a été soit lancé soit annulé après que le four ait atteint la température souhaitée, il faut attendre 12 heures pour pouvoir le relancer.

Problème	Causes et/ ou solutions possibles
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	**La cuisinière n'est pas d'aplomb :** Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation. **Le réglage de la température était incorrect :** Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. **La température du four doit être ajustée :** Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". **Le four n'a pas été préchauffé :** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". **Les grilles n'étaient pas placées correctement :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé :** Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four. **Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair :** Placer la grille plus bas dans le four. **Répartition irrégulière de la pâte dans le plat :** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **Durée de cuisson incorrecte :** Revoir la durée de cuisson. **Porte du four non fermée :** Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. **La porte du four a été ouverte durant la cuisson :** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. **La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four :** Placer la grille plus haut dans le four. **Les croûtes des tartes brunissent trop vite :** Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four. **Les aliments sont trop cuits ou brûlés même aux basses températures :** 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".

Bruits

Problème	Causes et/ ou solutions possibles
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	**Brûleur mouillé :** Laisser au brûleur le temps de sécher.
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril Voici quelques bruits normaux avec des explications.	**Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.**
Éclatement	**Le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentit lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre :** Ceci est normal.
Déclic	**Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre :** Ceci est normal. **Le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence (sur certains modèles) :** Ceci est normal.
Crissement ou pouf	**Le brûleur de cuisson au four ou au gril est en train de s'allumer :** Ceci est normal.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	**Conversion inappropriée de la cuisinière :** Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la section "Garantie" pour des renseignements de contact.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web **www.amana.com** ou nous contacter au **1-800-843-0304**.
Au Canada, visitez notre site Web à l'adresse **www.amanacanada.ca** ou appelez-nous au **1-800-807-6777**.

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

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

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

Nettoyant et poli pour granite
Commander la pièce numéro W10275756

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

Plaque à frire de table de cuisson à 2 brûleurs
Commander la pièce numéro 4396096RB

Grille de four en deux pièces
Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite et grille en porcelaine
Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure
Commander la pièce numéro W10123240

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 É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

http://www.amanacanada.ca

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.

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 consomptibles (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.

11/14

W10866294A
SP PN W10878026

®/™ © 2016. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.