

Amana[®]

Convection Self-Cleaning Slide-in Electric Range Owner's Manual

ZRRSC8050* ZRTSC8650*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

Please Read Manual Before Operating Range

Installer

Leave this manual for consumer's and local electrical inspector's use.

Customer

Keep these instructions for future reference. If appliance changes ownership, be sure this manual accompanies range.

English	2
Français	30

Contents

Model Identification	2
Important Safety Information	
ALL APPLIANCES	3
SURFACE COOKING UNITS	3
OVENS	4
SELF-CLEANING OVENS	4
GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES	4
VENTILATION HOODS	4
In Case of Fire	4
Precautions	4
Installation	
Packing Material	5
Range Location	5
Standard Cabinet and Counter Top	
Height and Depth	5
Counter Top Front Edge	5
Irregular Cabinet and Counter Top Heights	5
Counter Top Opening	6
Minimum Clearances to Combustible Surfaces	7
Line Voltage Requirements	7
Power Supply Location	8
Anti-tip Bracket Installation	8
Level Range	9
Removal and Replacement of Range	9
Operation	
Surface Elements	9
Dual Radiant Element	10
Electronic Oven Control	
Electronic Oven Control Pads	11
Special Oven Control Functions	11
Quick Reference Instructions	12
Baking	12
Timed Baking	13
Delayed Baking	13
Broiling	14
Convection	14
Timed Convection	15
Delayed Convection	15
Self-Cleaning	16
Delayed Self-Cleaning	16
Child Lock Out	17
Utensils	
Cooking Utensils	17

Cooking Guide	
Oven Rack Placement	18
Pan Placement	18
Baking Guide	19
Convection Baking Guide	20
Roasting Guide	21
Convection Roasting Guide	22
Broiling Guide	23
Dehydration Chart	24
Care and Cleaning	
Removing Oven Door	25
Replacing Oven Light	25
Removing Storage Drawer	25
Opening Range Top (ZRRSC8050 Only)	26
Removing Coil Surface Elements	26
Cleaning	27
Cleaning Smooth Top Range Top	28
Before Calling for Service	
Adjusting Thermostat	29
Common Questions	29
Service Tones and Codes	29

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A.

When contacting Amana, provide product information. Find product information on range nameplate located on oven frame behind storage drawer. Record following information:

Model Number: _____
Manufacturing Number: _____
Serial or S/N Number: _____
Date of purchase: _____
Dealer's name and address: _____

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Important Safety Information



WARNING

To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket(s). To make sure bracket has been installed properly, remove the storage drawer and look under the range with a flashlight. Bracket(s) must be engaged in the rear corner of the range.



- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT



- INSTALL ANTI-TIP BRACKET(S) PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door or oven drawer.



WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.

ALL APPLIANCES

1. Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone—Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Appropriate Apparel—Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7. Do Not Use Water on Grease Fires—Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

SURFACE COOKING UNITS

1. Use Proper Pan Size—This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
2. Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings—Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place—Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
4. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line drip bowls or oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock or fire.
5. Glazed Cooking Utensils—Do not use glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils. They can damage smoothtop and can break due to sudden change in temperature.

6. Utensil Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
7. Do Not Soak Removable Heating Elements—Heating elements should never be immersed in water.

OVENS

1. Use Care When Opening Door—Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do Not Heat Unopened Food Containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
4. Placement of Oven Racks—Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

SELF-CLEANING OVENS

1. Do Not Clean Door Gasket—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do Not Use Oven Cleaners—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean Only Parts Listed in Manual.
4. Before Self-Cleaning the Oven—Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove all items from range top and backguard.

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

1. Do Not Cook on Broken Cooktop - If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.
2. Clean Cooktop With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

VENTILATION HOODS

1. Clean Ventilation Hoods Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under hood, turn fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

In Case of Fire

Fires can occur as a result of over cooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Surface Element Fire

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface controls to “OFF”.

Oven Fires

1. If you see smoke from your oven, do not open oven door.
2. Turn oven control to “OFF”.
3. As an added precaution, turn off power at main circuit breaker or fuse box.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven. Do not open oven door.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call an authorized servicer before using range.

Precautions

- Do not cook food directly on range top surface, always use cookware.
- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may stick and melt.
- Do not slide rough objects across range top surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not use cookware with rough bottoms. They may scratch smoothtop surface. Glass and ceramic cookware should not be used.
- Do not use damp sponge or dishcloth to clean range top. A film of soil-laden detergent water may collect on range top. If this should happen, Amana Cleaning Conditioning Cream removes this type of stain.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use range top surface as a cutting board.
- Do not use range for storage or as a display counter.

Installation

Packing Material

Remove protective packing materials from range. Tape residue can be cleaned with a soft cloth and alcohol.

Range Location

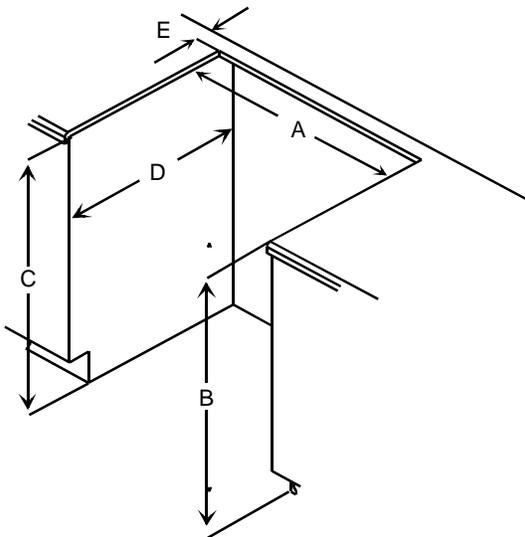
Underwriter's Laboratories Inc. specifies that range can be installed flush against right and left base cabinets, and rear vertical wall. Range can also be installed flush against left or right vertical wall extending above 36 inch standard counter top height.



WARNING

To avoid risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above range should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

Standard Cabinet and Counter Top Height and Depth



A— $30\frac{1}{8}$ to $30\frac{1}{4}$ inches (76.5cm to 76.8cm)

B—36 inches standard (91.4cm)

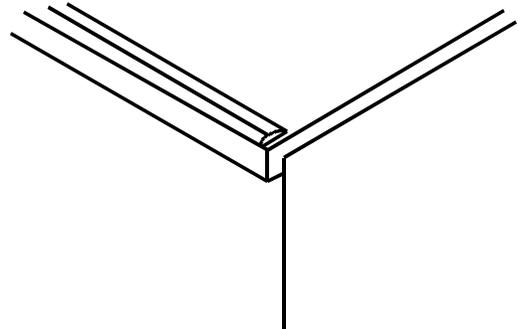
C—35 inches standard (88.9cm)

D—23 inches standard (58.4cm)

E— $\frac{1}{2}$ inch minimum (1.2cm)

Counter Top Front Edge

Counter top front edge may require cutting to fit 31 inch (78.74cm) wide range top. Allow for $\frac{1}{2}$ inch (1.2cm) overlap on each side.



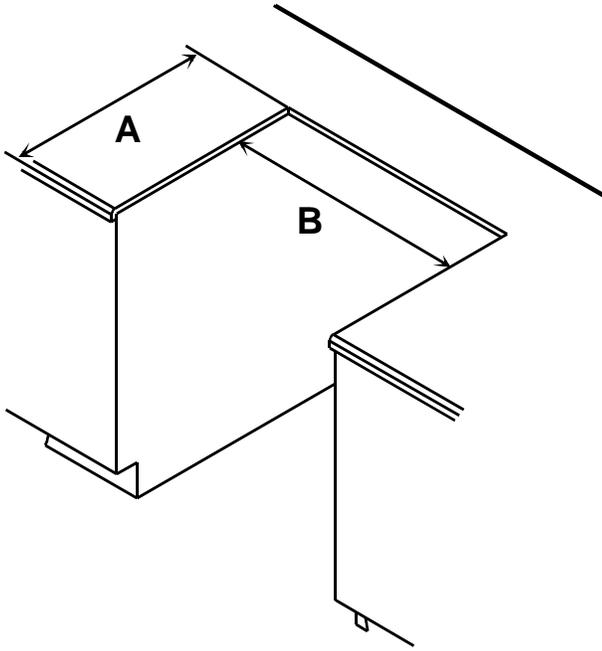
Irregular Cabinet and Counter Top Heights

Counter tops such as ceramic tile tops can cause cabinet and counter top to be higher than 36 inches (91.4cm). Follow instructions below when counter top is higher than 36 inches (91.4cm).

1. Raise leveling legs to maximum level.
2. Measure from floor to range top. If measurement is less than height of counter top floor must be shimmed.
3. Shim floor using a piece of plywood same size as range opening. Secure plywood to floor. Plywood must be as secure as original flooring.
4. Install anti-tip bracket and slide range into place.
 - See "Anti-tip Bracket Installation" section.

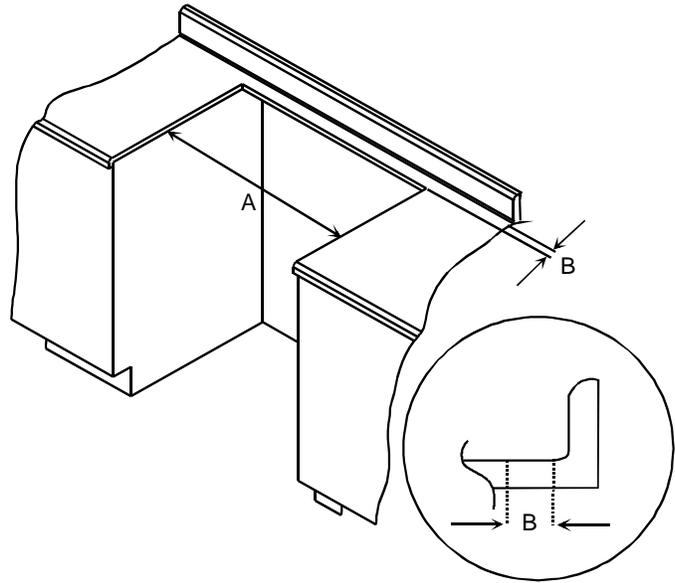
Counter Top Opening

Island Installation



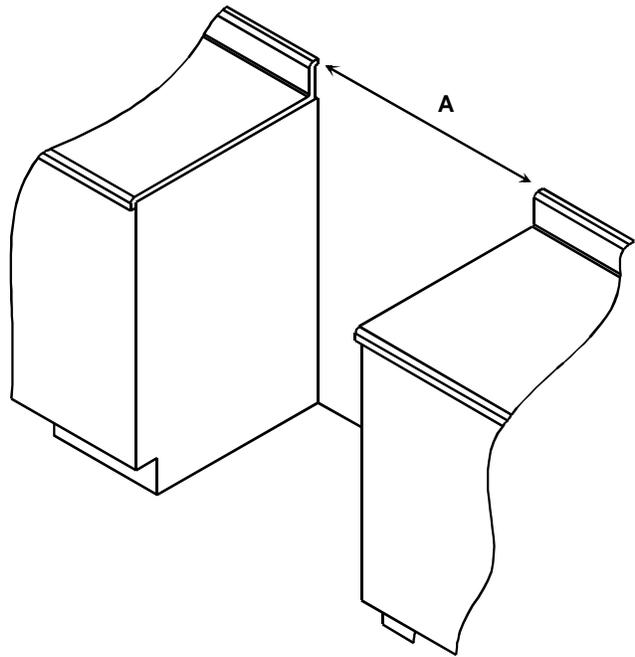
A—25 inches (63.5cm)
B—30¹/₈ to 30¹/₄ inches (76.5cm to 76.8cm)

Counter Top with Backsplash



A—30¹/₈ to 30¹/₄ inches (76.5cm to 76.8cm)
B—¹/₂ inch (1.27cm) minimum starting on horizontal plane

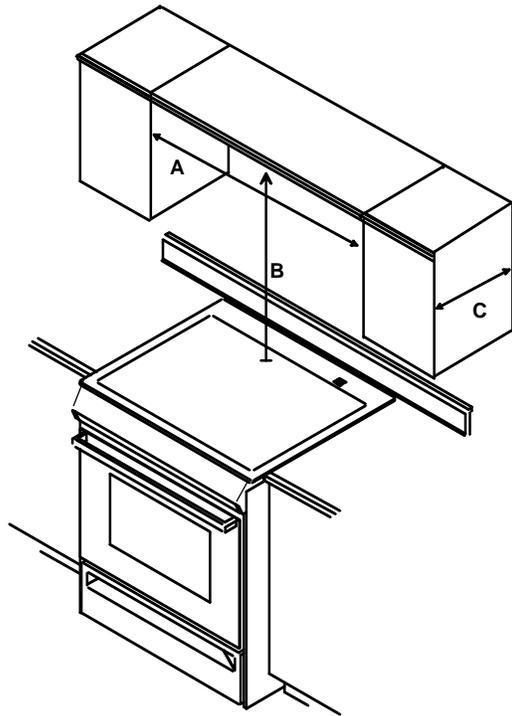
Counter Top without Backsplash



A—30¹/₈ to 30¹/₄ inches (76.5cm to 76.8cm)
Backguard kit AXF100W—(white), E—(Ebony), or L—Almond is available. Contact an authorized Amana dealer to purchase backguard kit.

Minimum Clearances to Combustible Surfaces

- Minimum clearance to rear wall is 0 inches.
- Minimum clearance to a vertical right or left side wall is 0 inches.
- Minimum clearance to counter top/cabinet on each side is 0 inches.
- Minimum of 30 inches (76.2cm) between top of cooking surface and bottom of an unprotected wood or metal cabinet.
- 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick copper.



- A—30 inches (76.2cm) minimum
B—30 inches (76.2cm) unprotected/24 inches (60.96cm) protected minimum
C—13 inches (33cm) maximum

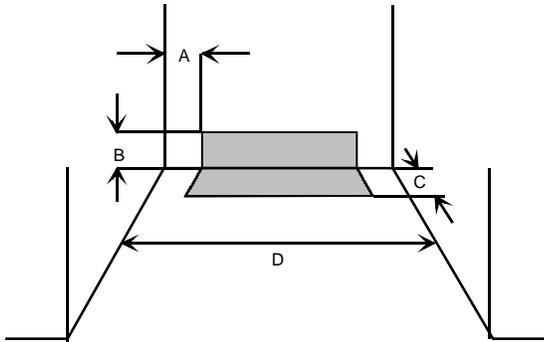
Line Voltage Requirements

Line voltage must not exceed rated voltage. Line voltage less than rated voltage will result in slow heating. Wiring system must conform to C.S.A standards and Canadian Electrical Code-latest edition. Installation must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations. Range must be connected only to a supply circuit as specified on range name plate.

This range requires 4 wires, 120/240 Volts, 60 Hertz A.C. See rating plate attached to range for kilowatt rating. House wiring and fusing must comply with local wiring codes. If no codes apply, wire according to Canadian Electrical Code-latest edition.

Power Supply Location

Shaded areas show range clearance for electrical connection. Power cord is supplied with range.

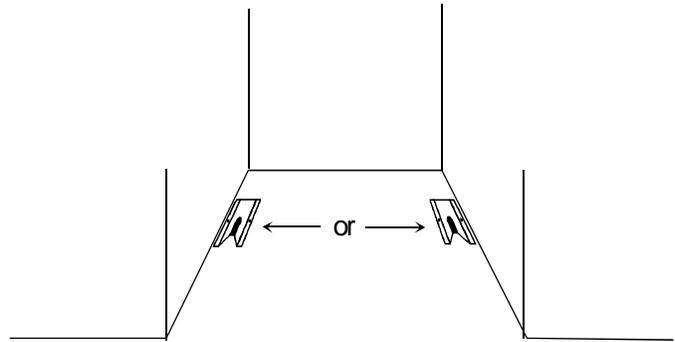


- A—3 inches (7.6cm)
B—7 inches (17.8cm)
C—6 inches (15.2cm)
D—30¹/₈ to 30¹/₄ inches (76.5cm to 76.8cm)

Anti-tip Bracket Installation

To reduce risk of range tipping, secure range with a properly installed anti-tip bracket.

1. Remove storage drawer from range.
 - See “Removing Storage Drawer” section.
2. Unscrew leveling legs so when range is moved into position range top clears counter top.
 - Left or right rear leveling leg must extend at least ¼ inch (6mm) to engage bracket.
 - Anti-tip bracket can be installed on either right or left rear leveling leg.



3. Move range to where it will be installed.
4. Position anti-tip bracket.
 - With range in position, reach through storage drawer opening and slide anti-tip bracket on either left or right rear leveling leg. Slide leg into V-shaped notch in bracket.
5. Mark location of side and front of anti-tip bracket on floor.
6. Remove anti-tip bracket and range from opening.
7. Position anti-tip bracket according to lines marked on floor.
8. Mark 2 hole locations in anti-tip bracket.
9. Drill 2 holes.
 - If drilling into wood, use a ³/₃₂ inch drill bit.
 - If drilling into concrete, use a ³/₁₆ inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
10. Secure bracket to floor using screws supplied.
11. Slide range into position.
 - See “Level Range” section of manual.
12. Confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg and replace storage drawer.

Operation

Level Range

Carefully level range using legs provided. Range must be level to cook and bake uniformly.



CAUTION

To avoid damaging oven door, do not lift or move range by oven door handle. Glass can break.

- Place a level on top oven rack or on top of range when leveling.
 - Leveling legs must be extended a minimum of ¼ inch (6mm) to engage anti-tip bracket.
1. Extend leveling legs so when range is moved into position range top clears counter top.
 2. Slide range to where it will be installed.
 - Position range so that rear leveling legs do not engage anti-tip bracket.
 3. Turn leveling legs to level range.
 - Turn legs clockwise to decrease range height or counter clockwise to increase range height.
 - Adjust rear leveling leg that engages anti-tip bracket first. Leveling leg can not be adjusted while in bracket. After adjusting leg that engages anti-tip bracket, slide range forward until leg engages bracket, and adjust other legs.
 4. Replace storage drawer.

Removal and Replacement of Range

1. Disconnect power to range.
2. Slide range forward.
3. Unplug range cord and place range aside.
3. Remove anti-tip bracket.
4. Install anti-tip bracket into new location using instructions provided with bracket or see “Anti-tip Bracket Installation” section in this manual.
5. To reinstall range, follow instructions in “Installation” section of this manual.

Surface Elements

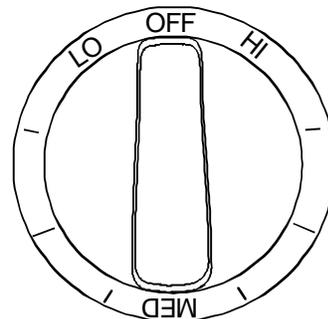
- Do not use a pan that overhangs burner by more than 1 inch.



WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface elements unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

1. Push in and turn surface element control to desired setting.
 - Ranges with coil elements have two indicator lights, one for elements on right side and one for elements on left side of range. When either front or rear element is on, corresponding indicator light glows.
 - Smoothtop ranges have four hot indicator lights, one located above each knob. Hot indicator lights will glow red when the corresponding element is turned on. Light will remain on until surface element has cooled to a safe temperature. Element cycles on and off to maintain desired heat setting.
2. When finished cooking, turn control to “OFF” position.



Surface Element Control Knob

Settings

LO

Use to prepare food at less than boiling temperatures or to simmer.

MED

Use to maintain boiling of larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker.

HI

Use to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced to MED through HI.

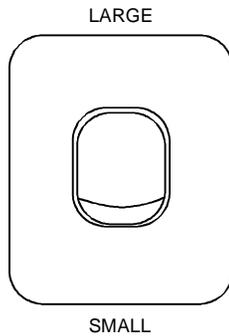
Dual Radiant Element

Dual Element can be operated using inner 6 inch element only or both inner and outer 9 inch element.

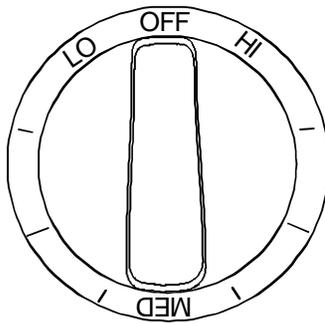
To use inner element

1. Depress *Element Size* switch downward. Dual Element switch is located in upper right corner of control panel.

ELEMENT SIZE



2. Push in and turn surface element control to desired setting.
 - Element will cycle on and off to maintain desired heat setting.

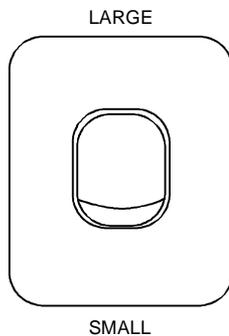


3. When finished cooking turn control to *OFF* position.

To use both inner and outer element

1. Depress *Element Size* switch upward.

ELEMENT SIZE



2. Follow steps 2-3 above.

Settings

LO

Use to prepare food at less than boiling temperatures or to simmer.

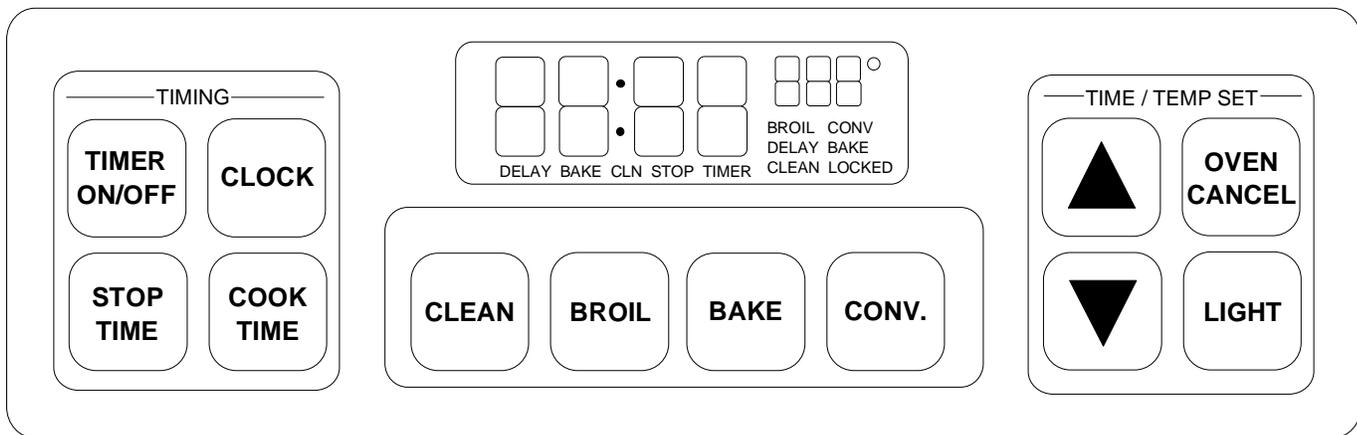
MED

Use to maintain boiling of larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker.

HI

Use to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced to MED through HI.

Electronic Oven Control



Electronic Oven Control Pads

TIMER ON/OFF

- Use to time any kitchen function or cancel timer.
- Does not control bake, broil, or clean function.

CLOCK

- Use to set time of day.

STOP TIME

- Use to set delayed bake or delayed self-clean.

COOK TIME

- Use to set delayed or timed bake.

CLEAN

- Use to select self-clean cycle.

BROIL

- Use to select broil.

BAKE

- Use to select bake.

CONV.

- Use to select convection.

▲ or ▼—Used to set temperature or time.

OVEN CANCEL

- Cancels any cooking or cleaning function except timer.

LIGHT

- Used to turn on and off light inside oven.

Special Oven Control Functions

Timer Signal—When time elapses timer beeps 3 times then once every 10 seconds.

Preheat Signal—After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, oven signal sounds 3 times.

End of Cycle Signal—When a timed cooking cycle is complete, three long signals sound. After first 3 signals, 1 signal sounds approximately every 10 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.

Child Lock Out — This is a safety feature that can be used to prevent children from accidentally programming the oven. It disables the electronic oven control. Touch and hold Bake and Cook Time for 10 seconds. “OFF” will display where the temperature normally appears. To reactivate the control, touch and hold Bake and Cook Time for 10 seconds. Child lockout features must be reset after a power failure.

12 Hour Automatic Cancel—This is a safety feature that prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being touched, this feature turns oven off. Any time an option is touched, 12 hour automatic cancel is reset.

Increasing ▲ or ▼ Pad Speed—When setting time and temperature, hold pad to accelerate the rate at which the numbers increase or decrease.

Self-diagnostic System—Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows a “F-code” in display when there is a problem. See “Service Tones and Codes” section.

Quick Reference Instructions

Read "Important Safety Information" before using "Quick Reference Instructions". If there are unanswered questions, refer to detailed sections of this manual.

Flashing Display

When power is connected to range, numbers flash in electronic range control. Press OVEN CANCEL pad to stop flashing.

Setting Clock

12 hour clock does not display am, pm, or military time.

1. Press CLOCK pad.
 - "TIME" displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until correct time of day is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad to set time.
 - If OVEN CANCEL pad is not pressed, approximately 5 seconds after last entry, "TIME" disappears and time is set.

Setting Minute Timer

Timer can be used while another feature is in use.

1. Press TIMER ON/OFF pad.
 - "TIMER" displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of time is displayed.
 - Timer can be set from 5 seconds to 9 hours and 55 minutes.
 - Timer begins counting down automatically.
3. When time elapses timer beeps 3 times then approximately once every 10 seconds.
 - Press TIMER ON/OFF to cancel beep but remain in timer mode.

Canceling Minute Timer

Press TIMER ON/OFF pad.

- When canceling minute timer do not press OVEN CANCEL pad. Pressing OVEN CANCEL pad cancels cooking function.

Baking or Broiling

1. Press BAKE or BROIL pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature or broiler setting is displayed.
3. Oven begins baking or broiling automatically.

Canceling Bake or Broil

Press OVEN CANCEL pad.

Self-Cleaning

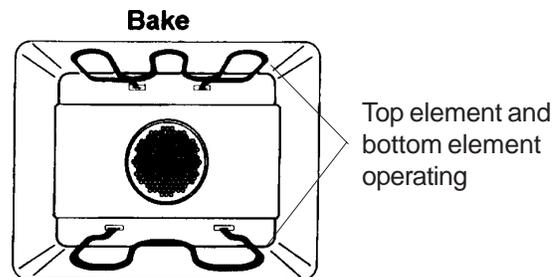
1. Remove oven racks and all utensils from oven and range top. Clean excess spills from oven.
2. Press CLEAN pad.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust clean time. Clean can be set from 2 to 4 hours.
4. Oven begins cleaning automatically.

Canceling Self-Cleaning Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock.
 - When "LOCKED" no longer displays, oven temperature is safe. Do not force door while "LOCKED" displays.

Baking

Bottom element operates during bake. Upper element operates 10% of the time to provide additional browning and to lower preheat times. Bake can be used to cook foods which are normally baked. Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before baking. For most recipes, preheat oven before placing food inside oven. Pans must be staggered for even browning.



1. Press BAKE pad.
 - "BAKE" and "---°" display.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
 - Time of day, oven temperature, "BAKE", and "ON" display.
 - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
 - Temperature starts at 100°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached preheat signal sounds.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
 - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Timed Baking

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
 - "TIME", "BAKE", and "--:--" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until cooking time is displayed.
 - "TIME", "BAKE", and "HR" display. "HR" does not display if less than an hour of time is set.
 - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
 - 5 minutes minimum cooking time.
 - If cook time is entered and temperature not entered "BAKE" flashes and oven signals.
4. Press BAKE pad.
 - "BAKE" and "---°" display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
 - "TIME", "BAKE", "○
N", and "HR" display. "HR" does not display if less than a hour of time is set.
 - Cooking time begins to count down.
 - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5°F increments.
 - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
 - Preheat signal sounds when oven cavity reaches temperature.
 - When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
 - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Baking

1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
 - "BAKE" and "---°" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
 - Time of day, oven temperature, "BAKE", and "○
N" display.
 - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
4. Press STOP TIME pad.
 - Current time of day, "BAKE", "STOP", "TIME", "BAKE", and display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stop time displays.
 - Stop time can be set up to 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
 - "BAKE", "TIME", and "BAKE" display.
 - To view cook time later, press and hold COOK TIME pad.
7. Press ▲ or ▼ pad until desired time cooking displays.
 - Maximum cooking time, "DELAY", "BAKE", "STOP", "TIME", "DELAY", and "BAKE" display. When start time is reached "DELAY" no longer displays and "○
N" displays.
 - 10 minutes minimum cooking time.
 - Electronic range control calculates start time.
 - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
 - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

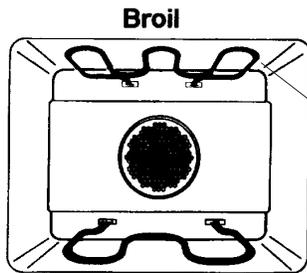
Broiling

Top element operates during broil. Broil can be used to cook foods which are normally broiled. Preheating is not required when using broil.



WARNING

- To avoid risk of fire, do not line the broiler grid with foil. Foil may trap grease on top of grid close to element causing a fire.
- Never leave oven unattended while broiling. Overcooking may result in a fire.



Top
element
operating

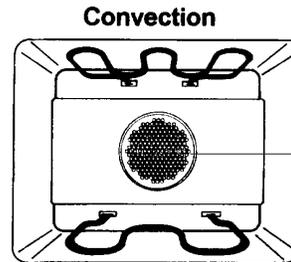
- Oven door must be closed while broiling.
 - Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
 - Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
 - Season meat after it has browned.
 - Begin cooking using suggested rack levels in *Broiling Guide* section to test broiler results. If food is not browned enough, cook on a higher rack position. If food is too browned, cook on a lower rack position.
 - All foods should be turned at least once except fish, which does not need to be turned.
1. Center food on broiling grid and pan, and place in oven.
 - Oven door must be closed while broiling.
 2. Press BROIL pad.
 - “BROIL” and “---” displays.
 3. Press ▲ or ▼ to set from “HI”, “5” thru “2”, or “LO”.
 - Oven begins to broil automatically. “BROIL”, “

Broiler Setting	Use
HI	Cooking red meats
5	Cooking pork
4	Cooking poultry
3	Cooking seafood
2	Cooking fruits and vegetables
LO	Toasting breads

4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Convection

Rear element and fan operate during convection. Use convection for cooking pastries, souffles, yeast bread, cakes and cookies. Preheat oven for best results when using convection. Pans do not need to be staggered. Cooks approximately 25% quicker than bake.



Rear element
and fan
operating

1. Press CONV. pad.
 - “CONV” and “---°” display.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
 - Time of day, oven temperature, “CONV”, and “

14

Timed Convection

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
 - "TIME", "CONV", and "--:--" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until cooking time is displayed.
 - "TIME", "CONV", and "HR" display. "HR" does not display if less than a hour of time is set.
 - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
 - 5 minutes minimum cooking time.
 - If cook time is entered and temperature not entered "BAKE" flashes and oven signals.
4. Press CONV. pad.
 - "CONV" and "---°" display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
 - "TIME", "CONV", "°N", and "HR" display. "HR" does not display if less than a hour of time is set.
 - Cooking time begins to count down.
 - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5°F increments.
 - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
 - Preheat signal sounds when oven cavity reaches temperature.
 - When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
 - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Convection

1. Place food in oven.
2. Press CONV. pad.
 - "CONV" and "---°" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
 - Time of day, oven temperature, "CONV", and "°N" display.
 - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
4. Press STOP TIME pad.
 - Current time of day, "BAKE", "STOP", "TIME", "CONV", and display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stop time displays.
 - Stop time can be set 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
 - "BAKE", "TIME", and "CONV" display.
7. Press ▲ or ▼ pad until desired cooking time displays.
 - Maximum cooking time, "DELAY", "BAKE", "STOP", "TIME", "DELAY", and "CONV" display. When start time is reached "DELAY" no longer displays and "°N" displays.
 - 10 minutes minimum cooking time.
 - Electronic range control calculates start time.
 - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
 - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Self-Cleaning

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate a failed gasket or too much food residue has been left in oven.
- Clean oven before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.



WARNING

To avoid risk of fire, clean excess spills from oven interior.



CAUTION

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

1. Prepare oven for self-cleaning.
 - Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
 - Clean excess spills from oven interior.
 - Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
2. Press CLEAN pad.
 - “CLN”, “TIME”, and “--:--” display.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust cleaning time.
 - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
 - Increase or decrease cleaning time by 5 minute increments.
 - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
 - Oven begins to clean. “HR”, “CLN”, “TIME”, “CLEAN”, “LOCKED”, and “” lights. “LOCKED” flashes in display when automatic door latch is locking.
 - When cleaning time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. End of cycle signal sounds.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.
 - When oven has cooled to a safe temperature, door latch opens and “LOCKED” light flashes while opening. When oven has cooled enough to open door “LOCKED” light no longer displays and door can be opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

Delayed Self-Cleaning

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate there is a faulty gasket or too much food residue has been left in oven.
- Clean oven before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.



WARNING

To avoid risk of fire, clean excess spills from oven interior.



CAUTION

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

1. Prepare oven for self-cleaning.
 - Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
 - Clean excess spills from oven interior.
 - Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
2. Press CLEAN pad.
 - “CLN”, “TIME”, and “--:--” display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of cleaning time is displayed.
 - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
 - Increase or decrease cleaning time in 5 minute increments.
 - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
4. Press STOP TIME pad.

Utensils

5. Press ▲ or ▼ pad until desired stopping time appears in display.
 - Starting time is automatically calculated based on amount of cleaning time and stop time.
 - “DELAY”, “CLN”, “STOP”, “TIME”, “:DELAY”, “CLEAN”, and “LOCKED” display. “LOCKED” flashes in display when automatic door latch is locking.
 - To view remaining cleaning time, press and hold CLEAN pad.
 - To view calculated stop time, press and hold STOP TIME pad.
 - When cleaning time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. End of cycle signal sounds.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
 - When oven has cooled to a safe temperature, door latch opens and “LOCKED” light flashes while opening. When oven has cooled enough to open door “LOCKED” light no longer displays and door can be opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

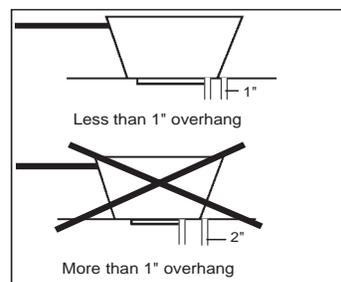
Child Lock Out

This feature disables oven control. Surface elements will heat when child lock out is on.

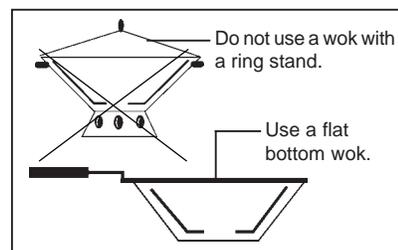
1. Press and hold BAKE and CLOCK pads simultaneously.
 - “OFF” displays.
2. Repeat step 1 to cancel child lock.

Cooking Utensils

- Use proper pan size. Do not use utensils that overhang element by more than 1 inch.

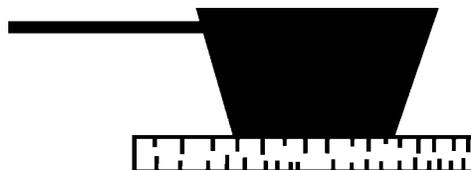


- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Select utensils with flat bottoms.
- Do not use a wok with a ring stand.



For best cooking results, use a pan with a flat bottom. Determine if pan has a flat bottom.

1. Rotate a ruler along bottom of pan. If pan is not flat, gaps between bottom of pan and edge of ruler occur.
2. A small groove or mark on a pan does not effect cooking times. However, if a pan has a gap, formed rings, or an uneven bottom, it does not cook efficiently and in some cases may not boil liquid.



Cooking Guide

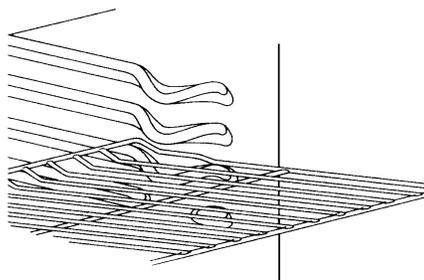
Utensil Material Characteristics		
Type	Temperature Response	Uses
Aluminum	Heats and Cools Quickly	Frying, Braising, Roasting
Cast Iron	Heats and Cools Slowly	Low Heat Cooking, Frying
Copper Tin Lined	Heats and Cools Quickly	Gourmet Cooking, Wine Sauces, Egg Dishes
Enamelware	Depends on Base Metal	Low Heat Cooking
Ceramic (Glass)	Heats and Cools Slowly	Low Heat Cooking
Stainless Steel	Heats and Cools at Moderate Rate	Soups, Sauces, Vegetables, General Cooking

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Oven Rack Placement

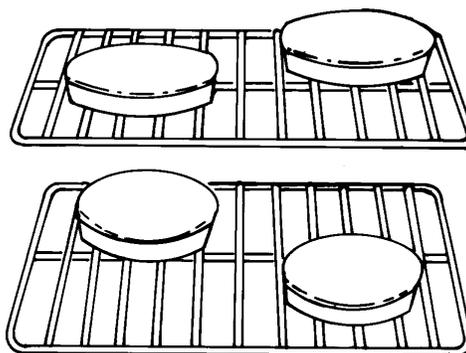
Position oven rack before turning oven on.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
 - Curved edge of rack must be toward rear of oven.



Pan Placement

- Keep pans and cookie sheets 2 inches from oven walls.
- Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other.



Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

	Rack Position <i>1=Highest</i> <i>5=Lowest</i>	Oven Temperature <i>Fahrenheit</i>	Cooking Time <i>Minutes</i>
Angel Food Cake	5	350	28-50
Biscuits	3 or 4	375-400	8-16
Muffins	3 or 4	400-425	17-23
Cookies	3 or 4	350-400	8-20
Cupcakes	3 or 4	350-400	18-30
Brownies	3 or 4	350	25-38
Layer cakes	3 or 4	350-375	27-40
Pound Cake	3 or 4	325-350	45-70
Fresh Pies	3 or 4	400-450	35-60
Frozen pies	3	400	40-65

Convection Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Oven Temperature Fahrenheit	Cooking Time Minutes
Angel Food Cake	325	28-40
Biscuits	350-375	8-16
Muffins	375-400	15-23
Cookies	325-350	7-18
Cupcakes	325-375	15-20
Brownies	325-350	25-35
Layer cakes	325-350	20-30
Pound Cake	325	40-60
Fresh Pies	375-425	40-60
Nut Bread	350	45-55

Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Food	Oven Temperature Fahrenheit	Cooking Time Hours	Cooking Time Minutes/Pound
Whole Chicken (4lbs to 5lbs)	375	1-1/2 to 1-3/4	
Whole Chicken (Over 5lbs)	375	1-3/4 to 2	
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	325	3-1/2 to 4	
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	325	4 to 4 1/2	
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	325	5-1/2	
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	325	5-1/2 to 7	
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	325	7 to 8-1/2	
Duck (3 lbs to 5 lbs)	325	1-1/2 to 2	
Goose (6 lbs to 8 lbs)	325	3 to 3-1/2	
Beef Roast (Rare)	325		20-25
Beef Roast (Medium)	325		26-30
Beef Roast (Well)	325		33-35
Rolled Roast (Rare)	325		36-40
Rolled Roast (Medium)	325		36-40
Rolled Roast (Well)	325		43-45
Fresh Whole Ham	325		22-28
Pork Loin	325		35-40
Pork Shoulder, Butt	325		40-45
Pork Picnic Shoulder	325		35-40
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	350		35-35

Convection Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Food	Oven Temperature Fahrenheit	Cooking Time Hours	Cooking Time Minutes/Pound
Whole Chicken (4lbs to 5lbs)	325	1-1/2 to 2	
Whole Chicken (Over 5lbs)	325	2 to 2-1/2	
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	275	3 to 3-1/2	
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	275	3-1/2 to 4 1/2	
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	275	4-1/2 to 5-1/2	
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	275	5 to 7	
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	275	7 to 8	
Duck (3 lbs to 5 lbs)	275	1 to 1-1/2	
Goose (6 lbs to 8 lbs)	275	1 to 1-1/2	
Beef Roast (Rare)	275		15-20
Beef Roast (Medium)	275		25-30
Beef Roast (Well)	275		30-35
Rolled Roast (Rare)	275		20-25
Rolled Roast (Medium)	275		25-35
Rolled Roast (Well)	275		35-45
Fresh Whole Ham	275		20-25
Pork Loin	275		30-35
Pork Shoulder, Butt	275		35-40
Pork Picnic Shoulder	275		30-35
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	275		20-35

Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Thickness (doneness)	Rack Position <i>1=Highest 5=Lowest</i>	Cooking Time <i>Minutes</i>
Beef Ground	3/4" to 1"	3	10-15
Beef Steaks	1 (med)	2	12-14
Beef Steaks	1 (well)	2	20
Beef Steaks	1 1/2" (med)	2	20-25
Beef Steaks	1 1/2" (well)	2	30
Fish Fillets and Steaks		3	12-18
Pork Chops or Steak	1"	2	12-14
Pork Chops or Steak	1 1/2"	2	20-25
Bacon		3	10-15
Ham Slice (precooked)	1/2"	2	19-20
Ham Slice	1"	2	20-30

Dehydration Chart

Set convection temperature to minimum setting.

Food	Drying Time	Results
Apples	4 to 6 hours	Leathery Soft
Bananas	16 to 20 hours	Leathery
Mushrooms	3 to 4 hours	Leathery, Dry
Carrots	3 to 7 hours	Dry, Brittle
Parsley	45 to 90 minutes	Dry, Crumbly
Orange/Lemon Peel	1 to 2 hours	Hard, Tough

Care and Cleaning

Removing Oven Door

CAUTION

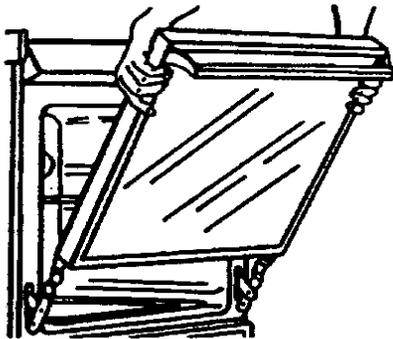
To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care.

- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Avoid placing hands in hinge area when door is removed. Hinge can snap closed and pinch hands.
- Do not scratch or chip glass, or twist door. Glass may break suddenly.
- Replace door glass if damaged.

CAUTION

To avoid personal damaging oven door, do not lift or move range by oven door handle. Glass can break.

1. Close door to first stop.
2. Remove screws on each side of lower oven door.
3. Grasp door firmly on each side and lift upward until door is off hinges.
 - Do not lift door by handle. Glass can break.
 - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



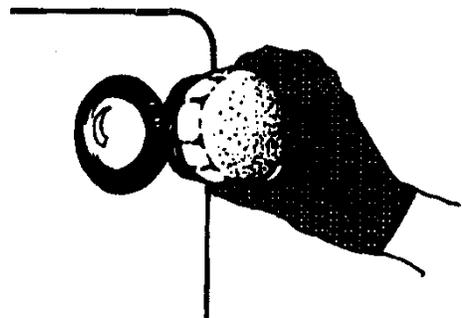
Replacing Oven Light

WARNING

To avoid risk of burns or electrical shock, disconnect electrical supply to range before changing light bulb.

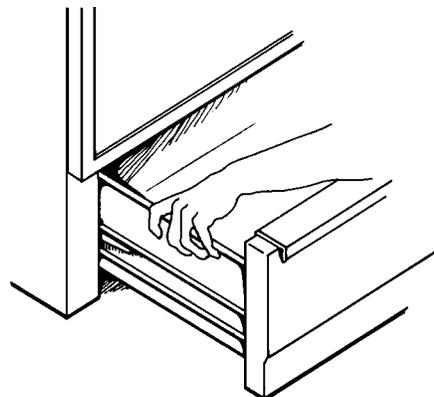
- Before replacing light bulb make sure bulb is cool.
- Wear protective gloves.
- Do not operate oven without bulb and cover in place.

1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven door if desired.
3. Unscrew light bulb cover and then light bulb. Turn counterclockwise.
4. Replace light bulb with 120 volt, 40 watt appliance bulb.
 - Do not overtighten bulb or light bulb cover. They may be difficult to remove later.
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.



Removing Storage Drawer

1. Slide drawer out until it stops.
2. Grasp drawer sides near back of drawer.
3. Lift up and out.
 - Reverse to reinstall.



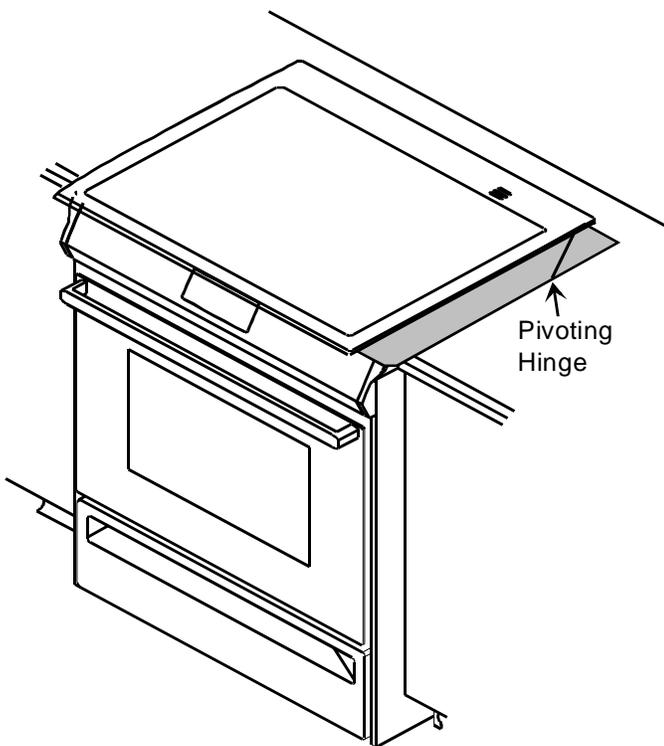
Opening Range Top (ZRRSC8050 Only)



WARNING

To avoid risk of electrical shock, disconnect electrical supply to range before cleaning.

1. Grasp front of range top and pull up and out.
 - Pivoting hinge lifts range top up and out.
 - Counter top and range top can be damaged if range top is only pushed up and back.
2. Prop range top with range top support located behind control panel.



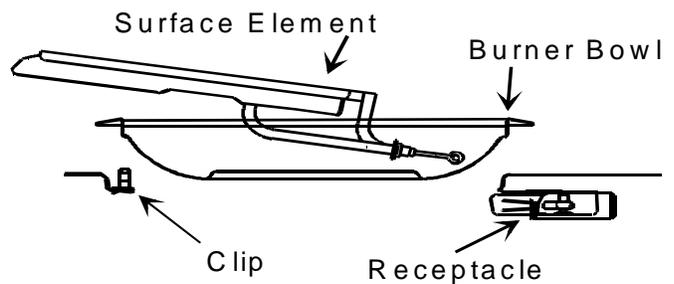
Removing Coil Surface Elements



WARNING

To avoid risk of personal injury, do not touch surface elements or area near elements without checking for heat. Surface elements may be dark in color even when hot. Hold hand above surface element to detect heat before touching. Areas near elements may be hot enough to burn.

1. Hold hand above surface element to detect heat before touching. Do not touch if heat is detected.
2. Grasp element at end opposite from receptacle and lift approximately an inch.
 - Element clip holds surface element in place.
3. Pull surface element out of receptacle and set aside.
4. Reverse procedure to reassemble.



Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Bake and Broil, Element		Do not clean bake element or broil element. Any soil will burn off when element is heated. Bake element is hinged and can be lifted to clean oven bottom.
Broiler Pan and Grid	Soap and a Nonabrasive Plastic Scouring Pad	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash or scour if necessary. Rinse and dry. The broiler pan and grid may also be cleaned in the dishwasher.
Control Knobs	Mild Soap and Water	Pull off knobs. Wash gently but do not soak. Dry and return controls to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on shaft.
Smoothtop	Soap and Water or Smoothtop Cleaner Conditioner	Allow top to cool before cleaning. Wash surface with a dampened cloth and soapy water. For extra dried on soil, scrub surface with smoothtop cleaner conditioner available from an Amana Dealer. A single edge razor blade can be used to scrap off dried on soil. Do not use a harsh cleanser or steel wool pad. Metal markings should be cleaned after each use. If metal markings are allowed to remain on the module they will become increasingly difficult to remove.
Inside Oven Door	Soap and Water	Clean the outside of the door and the window area with warm soapy water. Do not clean the oven door gasket. Gasket should not be moved while cleaning. Avoid getting any cleaning materials on gasket.
Outside Finish and Backguard	Soap and Water	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. If knobs are removed, do not allow water to run down inside surface while cleaning.
Oven Interior Surfaces	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water prolongs time between self-cleanings. Be sure to rinse thoroughly.
Oven Racks and Storage Drawer	Soap and Water	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove the drawer and racks for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.

Cleaning Smooth Top Range Top

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Brown streaks and specks	Cleaning with a sponge or cloth containing soil laden detergent water.	Use smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel.	Use light application of smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel.
Blackened, burner-on spots	Spatters or spillovers landing on a hot cooking area or accidental melting of plastic film like a bread bag.	Wipe all spillovers when it is safe to touch cooking surface. Do not place plastic items on warm cooking area.	Clean area with smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel, nonabrasive nylon pad, or scouring brush. If spot is not removed, allow cooktop to cool and carefully scrape area with a single edge razor blade held at a 30 degree angle.
Fine brown gray lines or fine scratches or abrasions which have collected soil	Course particles, like salt, become embedded in top if trapped under pan. Using abrasive cleaning materials. Scratches from rough ceramic, glass or ceramic coated cookware.	Wipe bottom of cookware before cooking. Clean top daily with smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel. Do not use ceramic or ceramic coated cookware.	Fine scratches are not removable but can be minimized by daily use of smoothtop cleaner conditioner.
Smearing or streaking	Using too much smoothtop cleaner conditioner or using a soiled dish cloth.	Use small amounts of smoothtop cleaner conditioner. Rinse area thoroughly before drying. Use only clean damp paper towel, nonabrasive nylon pad, or scouring brush.	
Metal or silver/gray marks	Sliding or scraping metal utensils across top.	Do not slide metal objects across top.	Remove marks before top is used again. After top cools, clean marks with smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel, nonabrasive nylon pad, or scouring brush. Rinse thoroughly and dry.
Pitting or flaking	Boilovers of sugar syrup on a hot range top can cause pitting if not removed immediately	Watch sugar and syrups carefully to avoid boilovers.	Turn control to "LO" setting. Using several paper towels. Allow cooktop to cool and carefully scrape area with a single edge razor blade held at a 30 degree angle.
Hard water spots	Condensation from cooking can cause minerals found in water and acids in food to drip onto range top and cause gray deposits. Spots are often so thin they appear to be in or under range top.	Make sure bottom of cookware is dry before cooking. Daily use of smoothtop cleaner conditioner helps keep top free of hard water, mineral deposits and food discoloration.	Mix smoothtop cleaner conditioner with water and apply thick paste to stained area. Scrub vigorously. If stain is not removed, reapply cleaner and repeat process. Also try cleaning process of smearing and streaking.

Before Calling for Service

Problem	Check
Oven light not working	Check for loose bulb. Check for burned out bulb; replace with 40 watt appliance bulb.
Oven not heating	Confirm range is plugged in. Check for tripped circuit breaker.
Oven door will not open	Wait for oven to cool. Door latch will release automatically. Unlatch door when cool.
Range top gets warm during use	This is normal.
Oven temperature is not accurate	Store bought oven thermometers do not measure oven temperature accurately. An accurate digital thermometer is necessary to calibrate oven. Check for blocked heat vents. Aluminum foil alters oven temperature. Confirm correct utensil is used for cooking.
Longer convection cooking times, convection fan not running, or F9 shows in display.	Oven door not completely closed.
Oven element cycles on and off	This is normal when baking or roasting.

Adjusting Thermostat

Oven temperature has been factory calibrated and tested. In unlikely event that oven consistently overcooks or undercooks food, make following adjustment.

1. Push **BAKE** pad.
2. Push ▲ or ▼ until an oven temperature greater than 500°F displays.
3. Immediately push and hold **BAKE** pad until "00" displays, approximately 5 seconds.
4. To decrease oven temperature (for a cooler oven), Push ▲ or ▼ until negative numbers appear. Oven can be adjusted from -05° to -35° lower. To avoid over adjusting oven move temperature -5° each time.
5. To increase oven temperature (for a warmer oven), Push ▲ or ▼ until positive numbers appear. Oven can be adjusted from 5° to 35° higher. To avoid over adjusting oven move temperature 5° each time.
6. Push **OVEN CANCEL** button. Temperature adjustment will be retained even through a power failure.

Common Questions

Should the oven maintain a constant temperature on an oven thermometer?

- To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off. The temperature may vary up to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.

Is there a problem if the oven smokes the first few times it is turned on?

- Some minor smoking is normal when using oven first few times.

Should there be an odor or smoke while self-cleaning the oven?

- There may be some smoke and odor during the first few cleaning cycles. If there is excessive smoke or odor, too much soil remains in the bottom of the oven. If the oven smokes excessively, turn off the oven, wait for the oven to cool and wipe away the excess soil. Reset the clean cycle.

Can the timer be used during automatic cooking?

- The timer can be used any time. The timer functions independently from the oven cooking functions. Always cancel the timer using **TIMER ON/OFF** pad to avoid canceling the cooking function.

Service Tones and Codes

Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows a "F-code" in display when there is a problem. When electronic range control signals a problem, follow steps listed below.

1. Record "F-code" shown.
 - F1—pad malfunction.
 - F2—high oven temperature.
 - F3—temperature sensor malfunction.
 - F4—temperature circuit malfunction.
 - F5—control malfunction.
 - F9—door switch sensor malfunction or oven door not completely closed.
2. Disconnect electrical supply.
 - Pressing **TIMER ON/OFF** pad or disconnecting electrical supply may eliminate "F-code". If failure continues, contact an authorized servicer.
3. Contact an authorized servicer to check range.

Table des matières

Identification du modèle	30	Placement des grilles	48
Renseignements de sécurité importants		Placement des plats	48
TOUS LES APPAREILS	31	Guide de cuisson de pains et gâteaux	49
SURFACES DE CUISSON	31	Guide de cuisson à chaleur tournante de	
FOURS	32	pains et gâteaux	50
FOURS AUTONETTOYANTS	32	Guide de rôtissage	51
SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE	32	Guide de rôtissage à chaleur tournante	52
HOTTES DE VENTILATION	32	Guide de cuisson au gril	53
En cas d'incendie	32	Table de déshydratation	54
Précautions	33	Entretien et nettoyage	
Installation		Retrait de la porte du four	55
Emballage	33	Retrait du tiroir de rangement	55
Emplacement de la cuisinière	33	Remplacement de l'ampoule du four	55
Hauteur et profondeur standard du		Ouverture du dessus de la cuisinière	
comptoir et de l'appareil	33	(ZRRSC8050 Seul)	56
Hauteur irrégulière des meubles et des		Retrait des éléments de surface à bobine	56
surfaces de travail	34	Nettoyage	57
Rebord avant du comptoir	34	Nettoyage du dessus de	
Ouverture sur le dessus du comptoir	34	la cuisinière à surface lisse	58
Dégagements minimums des		Avant d'appeler le technicien	
surfaces combustibles	35	Réglage du thermostat	59
Spécifications relatives à la tension électrique	36	Questions courantes	60
Emplacement du bloc d'alimentation	36	Codes et signaux détecteurs de problèmes	60
Installation des supports anti-basculants	37		
Fonctionnement		Identification du modèle	
Mise de niveau de la cuisinière	37	Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner	
Retrait et remise en place de la cuisinière	37	dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte man-	
Éléments de surface	38	querait, appeler le service à la clientèle (« Consumer	
Réglages	38	Affairs Department ») au 1-800-843-0304 pour les États-	
Élément à rayonnement double	38	Unis ou au 319-622-5511 en dehors des États-Unis.	
Commandes électroniques du four			
Commande électronique du four	40	Lors de tout contact avec Amana, fournir les rensei-	
Fonctions de commandes spéciales du four	40	gnements sur l'appareil, indiqués sur la plaque	
Instructions de référence rapide	41	signalétique qui se trouve sur le cadre du four derrière	
Cuisson	42	le tiroir de rangement. Noter les renseignements	
Cuisson minutée	42	ci-dessous :	
Cuisson retardée	43		
Rôtissage	43	Numéro du modèle : _____	
Chaleur tournante	44	Numéro de fabrication : _____	
Cuisson minutée à chaleur tournante	44	Numéro de série : _____	
Cuisson retardée à chaleur tournante	45	Date d'achat : _____	
Autonettoyage	45	Nom et adresse du détaillant : _____	
Autonettoyage retardé	46	_____	
Verrouillage de sécurité pour les enfants	46	_____	
Récipients		_____	
Récipients de cuisson	47		
Guide de cuisson			

Garder une copie de la facture pour référence ultérieure ou en cas d'utilisation de la garantie. Pour toutes questions ou pour localiser un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) pour les États-Unis ou le 319-622-5511 hors des États-Unis. Toute prestation de garantie doit être effectuée par un réparateur agréé. Amana recommande également de contacter un réparateur agréé même lorsque la garantie vient à expiration.

Renseignements de sécurité importants



MISE EN GARDE

Pour réduire le risque de renversement de l'appareil, il doit être fixé au moyen d'un ou de plusieurs support(s) anti-basculants. Pour s'assurer que le support a été installé correctement, enlever le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière avec une lampe de poche. Le ou les supports doivent être introduits dans le coin arrière de la cuisinière.



- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENVERSER.
- DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.



- INSTALLER LE OU LES SUPPORTS ANTI-BASculANTS EMBALLÉ(S) AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.



MISE EN GARDE

Pour éviter toute blessure, ne pas s'asseoir, se tenir debout ou s'appuyer sur la porte du four ou sur le tiroir du four.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de décès, s'assurer que la cuisinière est correctement mise à la terre à la cuisinière. Toujours débrancher la cuisinière de la prise de courant avant de procéder à l'entretien.

TOUS LES APPAREILS

1. Installation adéquate—S'assurer que l'appareil est installé correctement et que le fil de terre a été branché par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
3. Ne pas laisser les enfants seuls—Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en opération. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
4. Porter un vêtement de protection—Ne jamais porter de vêtements vagues et flottants pendant l'usage de l'appareil
5. L'entretien de l'utilisateur—Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé de façon spécifique dans le manuel. Tout autre entretien devrait être référé à un technicien qualifié.
6. Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil—Ne pas ranger de matières inflammables dans le four ou près des surfaces de cuisson.
7. Ne pas utiliser d'eau sur des feux de graisse—Étouffer le feu ou la flamme, ou utiliser un extincteur chimique ou à mousse.
8. N'utiliser que des poignées sèches—Des poignées humides peuvent occasionner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les éléments. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

SURFACES DE CUISSON

1. Utiliser la taille de casserole ou de poêlon appropriée—L'appareil est muni d'une ou de plusieurs surfaces de cuisson de différentes tailles. Utiliser des ustensiles pourvus d'un fond de plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct, et peut mettre le feu aux vêtements. Un rapport convenable entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de l'appareil.
2. Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance lorsqu'elles sont sur un réglage très chaud—Le débordement cause de la fumée et les renversements graisseux pourraient prendre feu.

3. S'assurer que les bacs d'égouttement ou lèchefrites sont en place - L'absence de ces plats ou bacs durant la cuisson pourrait contribuer à endommager le câblage ou ses composants.
4. Revêtement de protection - Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou les bacs d'égouttement. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque de choc électrique ou d'incendie.
5. Ustensiles de cuisine émaillés—Ne pas utiliser d'ustensiles en verre, en céramique, en faïence, ou émaillés. Ils pourraient endommager les surfaces lisses du fourneau et se briser dû au changement soudain de température.
6. Tourner les poignées d'ustensiles vers l'intérieur et ne pas les laisser s'étendre sur les surfaces de cuisson adjacentes—Afin de réduire le risque de brûlures, l'ignition de matières inflammables et le renversement dus à un contact involontaire avec l'ustensile; toujours placer la poignée d'un ustensile de façon à ce qu'elle se trouve vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.
7. Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être plongés dans l'eau.

FOURS

1. Ouvrir la porte avec soin—Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer des aliments.
2. Ne pas chauffer des récipients de nourriture qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
3. Garder les conduits de ventilation non obstrués.
4. Installation des grilles—Toujours placer les grilles du four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille est retirée alors que le four est chaud, ne pas laisser la poignée venir en contact avec l'élément de cuisson.

FOURS AUTONETTOYANTS

1. Ne pas nettoyer le joint de la porte—Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas le frotter, l'endommager, ou le déplacer.
2. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four—N'utiliser aucun nettoyeur à four commercial ni aucune couche de protection dans ou autour d'une pièce de revêtement.
3. Ne nettoyer que les pièces figurant dans le manuel.
4. Avant d'effectuer l'autonettoyage du four—Enlevez le gril lèchefrite ainsi que les autres ustensiles.
5. Enlever tous les articles se trouvant sur le dessus de la cuisinière ou le dossier.

SURFACES DE CUISSON EN

VITROCÉRAMIQUE

1. Ne pas cuisiner sur une surface abîmée—Dans le cas où la surface de cuisson se briserait, des solutions nettoyantes et des renversements pourraient pénétrer dans la surface abîmée et créer un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
2. Nettoyer soigneusement la surface de cuisson—Si une éponge ou un linge humide est utilisé sur une surface de cuisson chaude, prendre soin d'éviter une brûlure par la vapeur. D'autre part, certains nettoyeurs peuvent produire des émanations nocives, s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

HOTTES DE VENTILATION

1. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation—Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.
2. Si des aliments sont flambés sous la hotte, arrêter le ventilateur. Ce dernier risque en effet d'attiser les flammes.

En cas d'incendie

Les incendies peuvent se produire à cause de dépassement du temps de cuisson ou de la présence d'excès de graisse. Même si un incendie est peu probable, s'il s'en produit un, procéder de la façon suivante :

Feu d'élément de surface

1. Éteindre le feu avec un couvercle ininflammable ou du bicarbonate de soude, ou utiliser un extincteur de classe ABC ou de classe BC. Ne pas utiliser d'eau, de sel ni de farine.
2. Dès qu'il est sécuritaire de le faire, tournez le bouton de commande des éléments de surface pour les fermer.

Feux de four

1. Lorsque de la fumée s'échappe du four, ne pas ouvrir la porte.
2. Tourner le bouton de commande du four pour l'arrêter.
3. Comme précaution additionnelle, coupez le courant au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles.
4. Allumer le ventilateur pour dissiper la fumée.
5. Laisser la nourriture et la graisse se consumer dans le four. Ne pas ouvrir la porte du four.
6. Si la fumée et le feu persistent, appeler les pompiers.
7. Si les composants sont endommagés, appeler le service de réparations avant d'utiliser la cuisinière à nouveau.

Précautions

Installation

- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la surface supérieure de la cuisinière, toujours utiliser des ustensiles.
- Ne pas mélanger les produits nettoyants. Les mélanges chimiques peuvent interagir de façon désagréable et produire des résultats dangereux.
- Ne pas placer d'articles en plastique sur les endroits chauds réservés à la cuisson. Ils pourraient coller et fondre.
- Ne pas faire glisser les objets rugueux sur la surface de la cuisinière. Les égratignures et les marques métalliques pourraient en résulter.
- Ne pas utiliser d'ustensiles munis de fonds rugueux. Ils pourraient égratigner la surface des éléments. Les ustensiles en verre et en céramique ne doivent pas être utilisés.
- Ne pas utiliser d'éponge ou de linge à vaisselle humide pour nettoyer le dessus de la cuisinière. Un film composé de détergent mélangé de saleté pourrait s'accumuler sur le dessus de la cuisinière. Le cas échéant, le nettoyant Cleaning Conditioning Cream d'Amana enlèvera ce genre de tache.
- Ne pas laisser chauffer du gras à moins de demeurer près de la cuisinière. Celui-ci peut mettre le feu s'il est surchauffé en se répandant sur les surfaces chaudes.
- Ne pas laisser les ustensiles bouillir à sec, ce qui pourrait endommager la surface de cuisson ainsi que les casseroles et poêlons.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme planche à découper.
- Ne pas utiliser la cuisinière comme espace de rangement ou présentoir.

Emballage

Enlever les matériaux utilisés pour l'emballage de la cuisinière. Les résidus de rubans adhésifs peuvent être enlevés au moyen d'un linge doux imbibé d'alcool.

Emplacement de la cuisinière

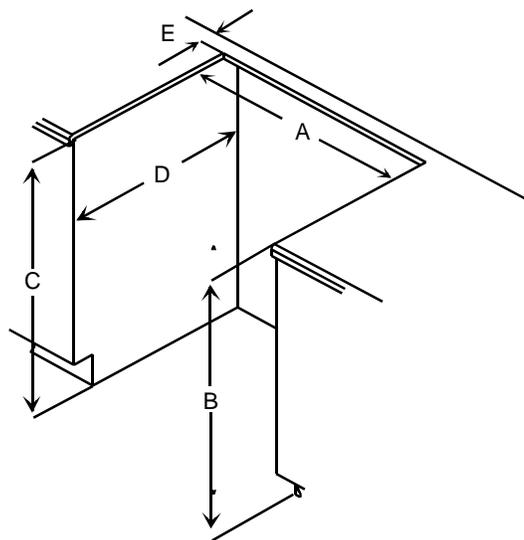
Underwriter's Laboratories, Inc. stipule que la cuisinière doit être installée tout contre les bases droite et gauche de l'appareil, et à l'arrière du mur vertical. La cuisinière peut aussi être installée tout contre le mur vertical droit ou gauche au-dessus de la hauteur de comptoir standard de 36 po (91.4cm).



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, ne pas utiliser les meubles de rangement situés au-dessus de la cuisinière. Si le meuble de rangement est nécessaire, on peut réduire les risques en installant une hotte de cuisinière qui avance horizontalement sur une distance de 5 po (12.7cm) au-delà du fond du meuble de rangement.

Hauteur et profondeur standard du comptoir et de l'appareil



A— $30\frac{1}{8}$ to $30\frac{1}{4}$ po (76.5cm to 76.8cm)

B—36 po standard (91.4cm)

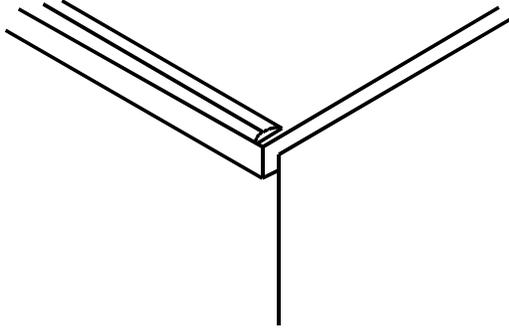
C—35 po standard (88.9cm)

D—23 po standard (58.4cm)

E— $\frac{1}{2}$ po minimum (1.2cm)

Rebord avant du comptoir

Il sera peut-être nécessaire de couper le rebord avant du comptoir pour permettre l'installation du dessus de comptoir de 31 po (78.74cm). Laisser $\frac{1}{2}$ po (1.2cm) dépasser de chaque côté.



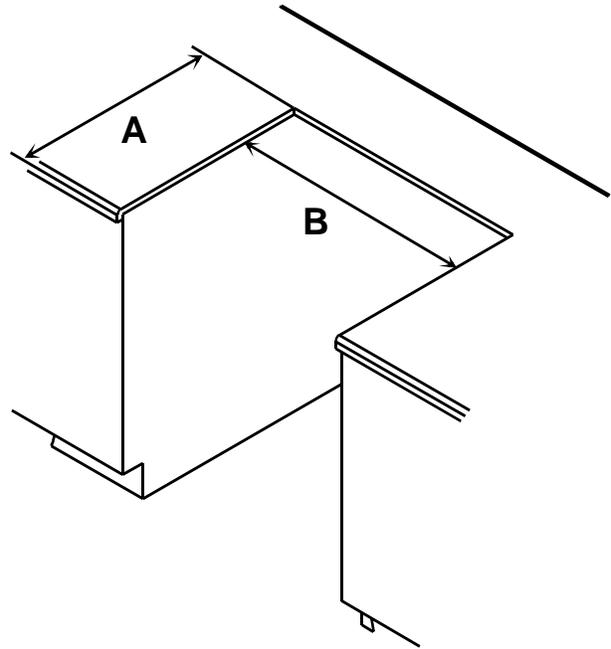
Hauteur irrégulière des meubles et des surfaces de travail

Les surfaces de travail en carreaux de céramique font en sorte que le meuble et les surfaces de travail dépassent 36 po (91.4cm). Si la hauteur du comptoir est supérieure à 36 po (91.4cm), procéder comme suit :

1. Hausser les pieds de nivellement à leur niveau maximal.
2. Mesurer la hauteur de la moulure latérale à partir du plancher ; si elle est inférieure à la hauteur du comptoir, il sera nécessaire de caler le meuble.
3. Utiliser une cale en contreplaqué de la même dimension que l'ouverture du four. Fixer la cale au sol de manière à ce qu'elle soit aussi stable que le sol lui-même.
4. Installer les supports anti-basculants et glisser le four en place.
 - Voir la section « Installation du support anti basculant ».

Ouverture sur le dessus du comptoir

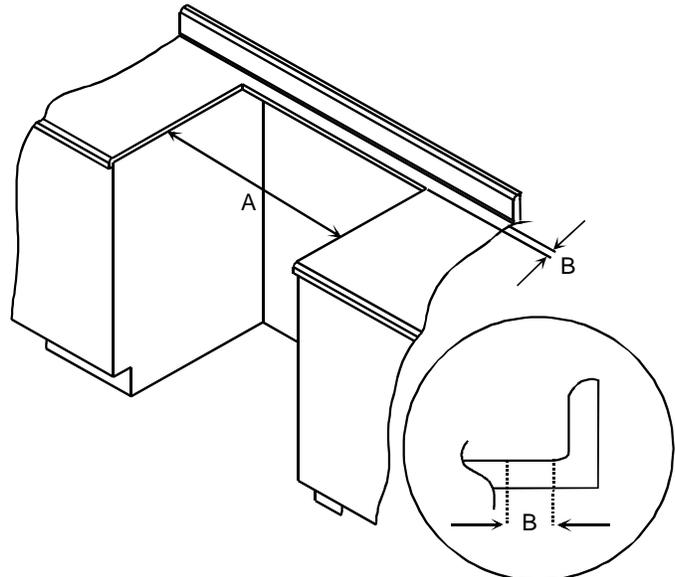
Installation de l'île



A—25 po (63.5cm)

B— $30\frac{1}{8}$ to $30\frac{1}{4}$ po (76.5cm to 76.8cm)

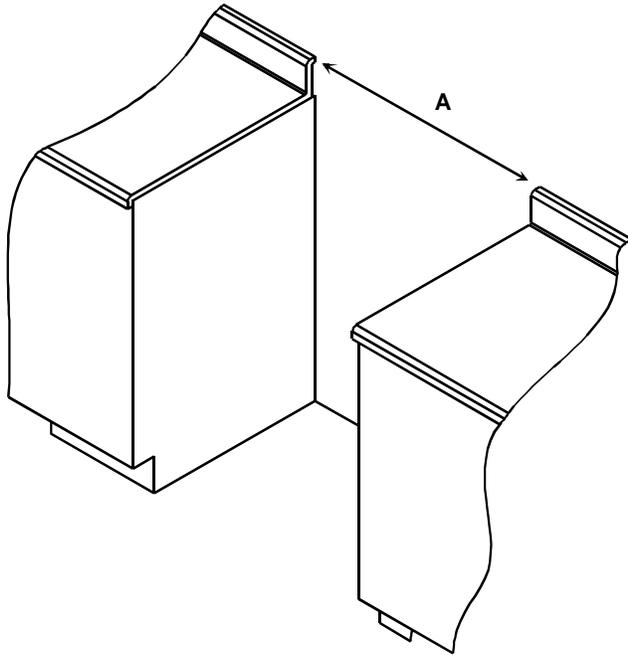
Dessus de comptoir avec dossier



A— $30\frac{1}{8}$ à $30\frac{1}{4}$ po (76.5cm to 76.8cm)

B— $\frac{1}{2}$ po (1.27cm) minimum à partir du plan horizontal

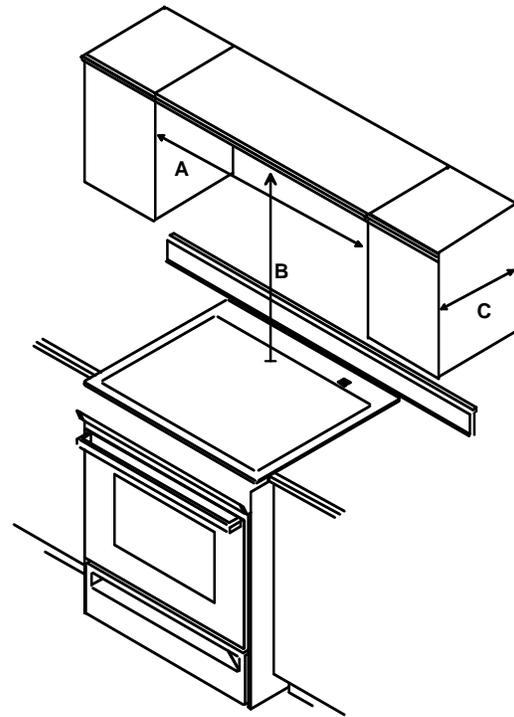
Dessus de comptoir sans dossieret



A—30 1/8 à 30 1/4 po (76.5cm to 76.8cm)
Kit de dossieret AXF100W—(blanc), E—(Ébène),
ou L-Amande est aussi disponible. Contacter un
détaillant Amana agréé pour acheter un kit de dossieret.

Dégagements minimums des surfaces combustibles

- Le dégagement minimum par rapport au mur arrière est de 0 pouce.
- Le dégagement minimum par rapport au mur vertical droit ou gauche est de 0 pouce.
- Le dégagement minimum par rapport à un comptoir/meuble est de 0 pouce.
- Un minimum de 30 po (76.2cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé.
- 24 po (60.96cm) entre la surface de cuisson et le meuble en bois ou en métal protégé au-dessus de la cuisinière. Le bas du meuble doit être protégé par du carton à l'enrouleuse d'au moins 1/4 po d'épaisseur recouvert d'une feuille de métal de numéro 28 MSG au moins, 0,015 po d'épaisseur en acier inoxydable, 0,024 po d'épaisseur en cuivre épais.



A—30 po (76.2cm) minimum
B—30 po (76.2cm) non protégé/24 po (60.96cm) protégé
minimum
C—13 po maximum

Spécifications relatives à la tension électrique

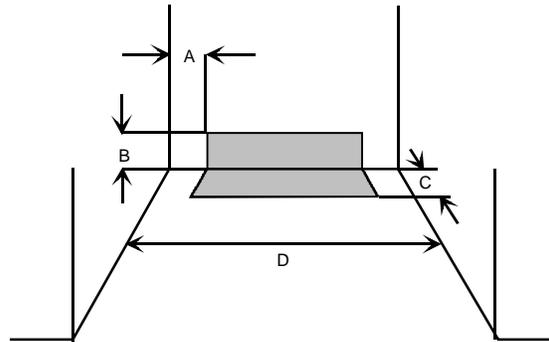
La tension électrique ne doit pas excéder la tension nominale prescrite. Une tension électrique inférieure à la tension nominale causera un réchauffement lent. Le câblage électrique doit être conforme aux normes de C.S.A. et du Code canadien de l'électricité-la dernière édition. Toute installation doit être faite conformément aux codes du bâtiment municipal et provincial et selon les règlements des services publics. La cuisinière ne doit être branchée que sur un circuit d'alimentation tel que recommandé sur la plaque signalétique du four.

L'installation du four nécessite 4 fils, 120/240 volts, 60 Hz c.a. Voir la plaque signalétique sur la cuisinière pour connaître les valeurs nominales en kW.

L'installation électrique et les fusibles domestiques doivent être conformes aux codes de câblage locaux en vigueur. S'il n'existe aucun code local, procéder à l'installation selon le Code canadien de l'électricité-la dernière édition

Emplacement du bloc d'alimentation

Les espaces ombragés indiquent le dégagement nécessaire au raccord électrique. Le cordon d'alimentation est inclus avec la cuisinière.



A—3 po (7.6cm)

B—7 po (17.8cm)

C—6 po (15.2cm)

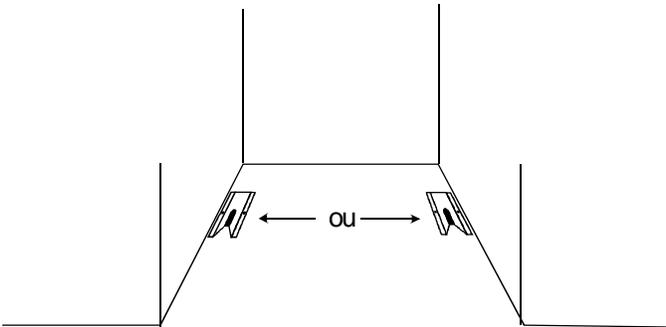
D—30¹/₈ to 30¹/₄ po (76.5cm to 76.8cm)

Fonctionnement

Installation des supports anti-basculants

Pour empêcher la cuisinière de basculer, elle doit être fixée correctement à l'aide des supports anti-basculants.

1. Retirer le tiroir de rangement de la cuisinière.
 - Voir la section « Retrait du tiroir de rangement ».
2. Dévisser les pieds de nivellement de façon à ce que le dessus de la cuisinière dépasse le comptoir lorsque la cuisinière est installée.
 - Le pied de nivellement gauche ou droit doit être prolongé d'au moins $\frac{1}{4}$ po (6mm) pour engager le support.
 - Le support anti-basculant peut être installé sur le pied de nivellement arrière du côté gauche ou droit.



3. Déplacer la cuisinière où elle doit être installée.
4. Positionner le support anti-basculant.
 - Avec la cuisinière en position, rejoindre l'ouverture du tiroir de rangement et faire glisser le support anti-basculant sur le pied de nivellement arrière droit ou gauche. Faire glisser le pied dans le cran en forme de V dans le support.
5. Marquer l'emplacement sur le côté et l'avant du support anti-basculant sur le plancher.
6. Retirer le support anti-basculant et la cuisinière de l'ouverture.
7. Positionner le support anti-basculant selon les lignes tracées sur le plancher.
8. Marquer deux emplacements pour les trous dans le support anti-basculant.
9. Percer 2 trous.
 - Pour le perçage du bois, utiliser une mèche de $\frac{3}{32}$ po.
 - Pour le perçage du béton, utiliser une mèche à béton de $\frac{3}{16}$ po et insérer des chevilles en plastique dans l'ouverture.
10. Fixer le support au sol à l'aide des vis fournies.
11. Faire glisser la cuisinière en place.
 - Voir la section « Mise de niveau de la cuisinière ».
12. Vérifier si les supports anti-basculants sont engagés dans les pieds de nivellement et replacer le tiroir de rangement.

Mise de niveau de la cuisinière

Mettre la cuisinière de niveau à l'aide des pieds de nivellement fournis. La cuisinière doit être mise de niveau pour que les aliments cuisent de façon uniforme.

ATTENTION

Pour éviter d'endommager la porte du four, ne pas soulever ou déplacer la cuisinière avec la poignée de porte du four. La vitre pourrait casser.

- Placer un niveau sur le dessus de la grille du four ou le dessus de la cuisinière pendant la mise de niveau.
 - Les pieds de nivellement doivent dépasser de $\frac{1}{4}$ po (6 mm) pour bien les fixer dans le support anti-basculant.
1. Tirer les pieds de nivellement de façon à ce que lorsque la cuisinière est installée, la surface de celle-ci dépasse le comptoir.
 2. Faire glisser la cuisinière à l'endroit où elle doit être installée.
 - Placer la cuisinière de façon à ce que les pieds de nivellement arrière n'engagent pas le support anti-basculant.
 3. Tourner les pieds de nivellement afin de mettre la cuisinière de niveau.
 - Tourner les pieds dans le sens horaire pour abaisser la cuisinière ou dans le sens antihoraire pour l'élever.
 - Régler d'abord le pied de nivellement arrière qui engage le support anti-basculant. Le pied de nivellement ne peut être réglé lorsqu'il est dans le support. Après avoir réglé le pied qui engage le support anti-basculant, faire glisser la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied engage le support, et régler les autres pieds.
 4. Replacer le tiroir de rangement.

Retrait et remise en place de la cuisinière

1. Débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
3. Débrancher le cordon d'alimentation et placer la cuisinière à l'écart.
4. Enlever le support anti-basculant.
5. Installer le support anti-basculant dans son nouvel emplacement en suivant les instructions fournies avec le support ou consulter la section « Installation des supports anti-basculants » de ce manuel.
6. Pour replacer la cuisinière, suivre les instructions dans la section « Installation » de ce manuel.

Éléments de surface

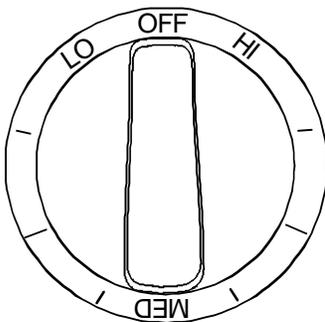
- Ne pas utiliser de plat qui dépasse le brûleur de plus d'un pouce.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les éléments de la surface sans surveillance pendant le fonctionnement. La graisse et les éclaboussures peuvent déclencher un incendie.

1. Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner pour choisir le réglage désiré.
 - Les cuisinières avec éléments à bobine possèdent deux indicateurs de chaleur lumineux : un pour les éléments du côté droit et un autre pour les éléments du côté gauche. Lorsque l'élément avant ou arrière fonctionne, l'indicateur lumineux correspondant s'allume.
 - Les cuisinières possèdent quatre indicateurs de chaleur lumineux, un situé au-dessus de chaque bouton. Les indicateurs de chaleur deviendront rouge lorsque l'élément correspondant est mis en marche. La lumière demeurera allumée jusqu'à ce que l'élément de surface ait refroidi à une température sécuritaire. Les éléments s'allument et s'éteignent selon un cycle afin de maintenir le degré de chaleur désiré.
2. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « OFF » (ARRÊT).



Bouton de commande de l'élément de surface

Réglages

LO (basse)

Utiliser pour faire cuire la nourriture à feu doux ou à une température inférieure à celle de l'ébullition.

MED (moyenne)

Utiliser pour maintenir l'ébullition de quantités de nourriture importantes, la friture à basse température et la pression correcte dans une marmite à pression.

HI (élevée)

Utiliser pour amener la nourriture à la température d'ébullition. Il faut alors diminuer le réglage entre MED et HI.

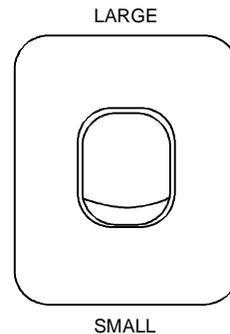
Élément à rayonnement double

L'élément à rayonnement double fonctionne à l'aide d'un élément interne de 6 po seulement ou d'un élément interne et externe de 9 po.

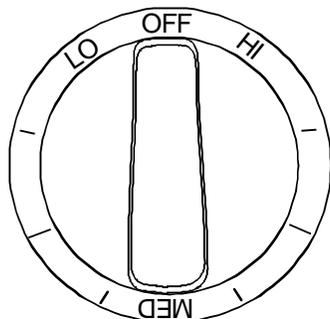
Pour utiliser l'élément interne

1. Abaisser le commutateur « *Element Size* » (dimension de l'élément). Le commutateur d'élément à rayonnement double est situé dans le coin supérieur droit du tableau de commande.

ELEMENT SIZE



-
- Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner pour choisir le réglage désiré.
 - L'élément s'allume et s'éteint selon un cycle afin de maintenir le degré de chaleur désiré.



Réglages

LO (basse)

Utiliser pour faire cuire la nourriture à feu doux ou à une température inférieure à celle de l'ébullition.

MED (moyenne)

Utiliser pour maintenir l'ébullition de quantités de nourriture importantes, la friture à basse température et la pression correcte dans une marmite à pression.

HI (élevée)

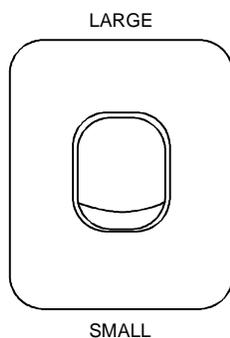
Utiliser pour amener la nourriture à la température d'ébullition. Il faut alors diminuer le réglage entre MED et HI.

- Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « OFF ».

Pour utiliser l'élément interne et externe

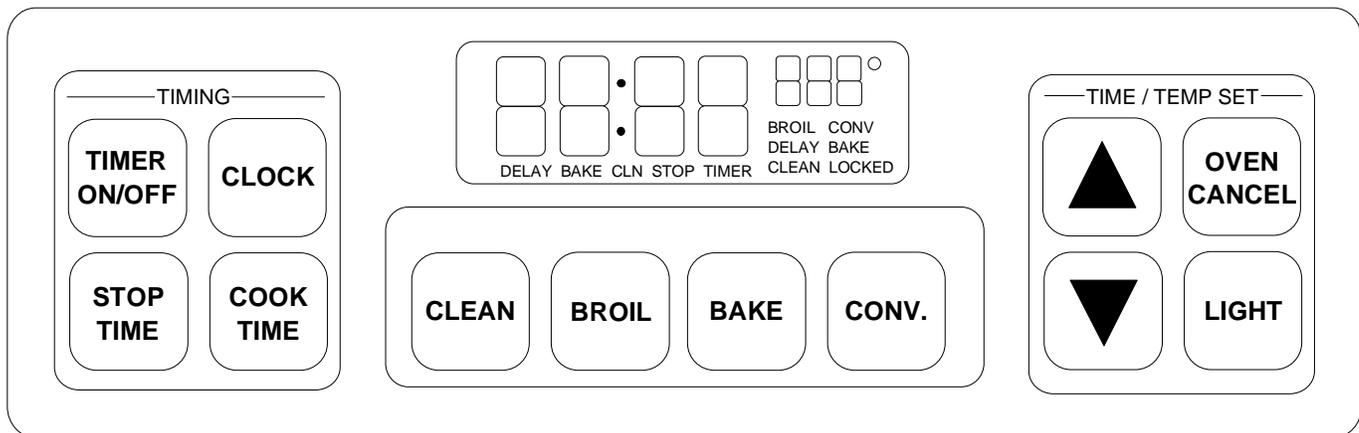
- Soulever le commutateur « *Element Size* ».

ELEMENT SIZE



- Suivre les étapes 2 et 3 qui précèdent.

Commande électronique du four



Commandes électroniques du four

TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt)

- Utilisée pour minuter toute fonction de cuisson ou annuler la minuterie.
- Ne commande pas les fonctions de nettoyage, de cuisson ou de rôtissage.

CLOCK (horloge)

- Utilisée pour régler l'heure.

STOP TIME (heure d'arrêt)

- Utilisée pour régler la cuisson retardée ou le cycle d'autonettoyage retardé.

COOK TIME (temps de cuisson)

- Utilisée pour programmer la cuisson minutée ou retardée.

CLEAN (nettoyage)

- Utilisée pour choisir le cycle d'autonettoyage.

BROIL (rôtissage)

- Utilisée pour choisir la fonction de rôtissage.

BAKE (cuisson)

- Utilisée pour choisir la fonction de cuisson.

CONV (chaleur tournante)

- Utilisée pour choisir la chaleur tournante.
▲ ou ▼—Utilisées pour choisir la température ou l'heure.

OVEN CANCEL (annuler le four)

- Annule toute fonction de nettoyage ou de cuisson, sauf la minuterie.

LIGHT (lumière)

- Utilisée pour allumer la lumière à l'intérieur du four.

Fonctions de commandes spéciales du four

Signal de minuterie—Lorsque le temps est écoulé, la minuterie retentit 3 fois, puis une fois toutes les 10 secondes.

Signal de préchauffage—Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal retentit trois fois.

Signal de fin de cycle—Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Après les trois premiers signaux, un signal retentit environ une fois toutes les 10 secondes, et ce pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que « OVEN CANCEL » (ANNULATION FOUR) soit appuyée.

Verrouillage de sécurité pour les enfants—Ceci est une fonction de sécurité qui peut être utilisée pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four. Elle met hors d'état les commandes électroniques du four. Appuyer simultanément sur « BAKE » (CUISSON) et « COOK TIME » (TEMPS DE CUISSON), et les maintenir enfoncées pendant 10 secondes. Le signal « OFF » s'illuminera à l'affichage où la température est habituellement indiquée. Pour réactiver les commandes, appuyer simultanément sur « BAKE » et « COOK TIME », et les maintenir enfoncées pendant 10 secondes. La fonction de verrouillage des commandes du four doit être programmée de nouveau après une panne de courant.

Annulation automatique de 12 heures—Ceci est une fonction de sécurité qui arrête le four après 12 heures de fonctionnement. Si une fonction de cuisson est en marche pendant plus de 12 heures sans qu'aucune option de la commande du four n'ait été sélectionnée, cette fonction éteint automatiquement le four. Chaque fois qu'une option est sélectionnée, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est remise à zéro.

Augmentation de la vitesse des touches ▲ou▼—Lors du réglage de l'heure et de la température, maintenir la touche enfoncée pour accélérer le défilement des chiffres.

Système auto-diagnostic—La commande électronique du four possède un système auto-diagnostic. Celui-ci émet une série de sons courts et rapides, et indique un « code F » à l'affichage lorsqu'un problème survient. Voir la section « Codes et signaux détecteurs de problème ».

Instructions de référence rapide

Lire les « Renseignements importants sur la sécurité » avant les « Instructions de référence rapide ». Pour toute question demeurant sans réponse, se référer aux sections détaillées de ce manuel.

Affichage clignotant

Lorsque l'alimentation est raccordée à la cuisinière, les chiffres clignotent sur la commande électronique de celle-ci. Appuyer sur OVEN CANCEL pour arrêter le clignotement.

Réglage de l'horloge

L'horloge de 12 heures n'affiche ni matin, ni après-midi, ou l'heure militaire.

1. Appuyer sur CLOCK.
 - « TIME » apparaît à l'affichage.
2. Appuyer sur ▲ou▼ jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL pour régler l'heure.
 - Si la touche OVEN CANCEL n'est pas enfoncée, « TIME » disparaîtra environ 5 secondes après la dernière entrée et l'heure sera réglée.

Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée en même temps qu'une autre fonction.

1. Appuyer sur TIMER ON/OFF.
 - « TIMER » apparaît à l'affichage.
2. Appuyer sur ▲ou▼ jusqu'à ce que la durée exacte

soit affichée.

- La minuterie peut être réglée de 5 secondes à 9 heures 55 minutes.
 - La minuterie commence le compte à rebours automatiquement.
3. Lorsque le temps est écoulé, la minuterie émet 3 bips sonores, puis un à tous les 10 secondes.
 - Appuyer sur TIMER ON/OFF pour annuler le bip sonore mais demeurer en mode minuterie.

Annulation de la minuterie

Appuyer sur TIMER ON/OFF.

- Lors de l'annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur la touche OVEN CANCEL. Cela annulerait la fonction de cuisson.

Cuisson ou rôtissage

1. Appuyer la touche BAKE ou BROIL.
2. Appuyer sur ▲ou▼ jusqu'à ce que la température ou le degré de rôtissage désiré soit affichée.
3. Le four commence à cuire ou à rôtir automatiquement.

Annulation de la cuisson ou du rôtissage

Appuyer sur OVEN CANCEL.

Autonettoyage

1. Enlever les grilles du four et tous les ustensiles du four et de la surface de la cuisinière. Nettoyer les renversements sur la partie inférieure du four.
2. Appuyer sur CLEAN.
3. Appuyer sur ▲ou▼ pour régler la durée du nettoyage. Celui-ci peut durer de 2 à 4 heures.
4. Le four commence le nettoyage automatiquement.

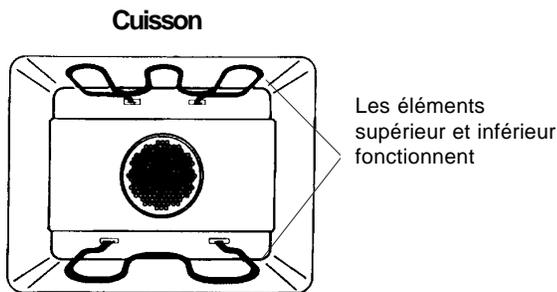
Annulation du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouillera.
 - Lorsque « LOCKED » n'apparaît plus à l'affichage, la température du four est sécuritaire. Ne pas forcer la porte pendant que « LOCKED » apparaît à l'affichage.

Cuisson

L'élément inférieur fonctionne durant la cuisson.

L'élément supérieur fonctionne 10 % du temps afin de dorer les aliments et de diminuer le temps de préchauffage. Cette fonction peut être utilisée pour faire cuire des aliments habituellement préparés de cette façon. Ouvrir la porte du four pour s'assurer qu'aucun article n'y est rangé et placer les grilles à la hauteur appropriée avant de commencer la cuisson. Pour la plupart des recettes, préchauffer le four avant d'y placer la nourriture. Les plats peuvent être espacés pour dorer uniformément.



1. Appuyer sur BAKE.
 - « BAKE » et « --- » apparaissent à l'affichage.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
 - L'affichage indique l'heure, la température du four, « BAKE », et «  ».
 - La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
 - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal de préchauffage retentit.
3. Appuyer sur OVEN/CANCEL une fois la cuisson terminée.
 - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Cuisson minutée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
 - « TIME », « BAKE », et « --:-- » apparaissent à l'affichage.

3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
 - « TIME », « BAKE » et « HR » apparaissent à l'affichage. « HR » n'apparaît pas à l'affichage si la minuterie est programmée pour une durée inférieure à une heure.
 - Le temps de cuisson peut atteindre un maximum de 11 heures 59 minutes.
 - Le temps de cuisson minimum est de 5 minutes.
 - Si le temps de cuisson est programmé mais que la température ne l'est pas, « BAKE » clignote et le four émet un signal.
4. Appuyer sur BAKE.
 - « BAKE » et « --:-- » apparaissent à l'affichage.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
 - « TIME », « BAKE », «  » et « HR » apparaissent à l'affichage. « HR » n'apparaît pas à l'affichage si la minuterie est programmée pour une durée inférieure à une heure.
 - Le compte à rebours du temps de cuisson commence.
 - La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
 - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal retentit.
 - Le signal de préchauffage retentit lorsque la température désirée est atteinte dans le four.
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur OVEN CANCEL.
 - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur BAKE.
 - « BAKE » et « --- » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
 - L'heure, la température du four, « BAKE » et « [N] » apparaissent à l'affichage.
 - La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
4. Appuyer sur STOP TIME.
 - L'heure, « BAKE », « STOP », « TIME » et « BAKE » apparaissent à l'affichage.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes à partir de l'heure à laquelle elle est programmée.
6. Appuyer sur COOK TIME.
 - « BAKE », « TIME » et « BAKE » apparaissent à l'affichage.
 - Pour consulter le temps de cuisson à un moment ultérieur, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
7. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
 - Le temps maximum de cuisson, « DELAY », « BAKE », « STOP », « TIME », « DELAY » et « BAKE » apparaissent à l'affichage. Lorsque l'heure du début de la cuisson est atteinte, « [N] » apparaît à l'affichage et « DELAY » disparaît alors.
 - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
 - La commande électronique du four calcule automatiquement l'heure du début de la cuisson.
 - Pour connaître le temps de la cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour.

Pour annuler le temps de cuisson qui reste

Appuyer sur OVEN CANCEL.

Rôtissage

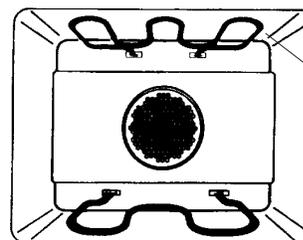
L'élément supérieur fonctionne durant le rôtissage. Cette fonction est utilisée pour cuire des aliments habituellement rôtis. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas recouvrir le gril de papier aluminium. Celui-ci peut emprisonner la graisse sur le dessus du gril près du brûleur, causant ainsi un incendie.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant le rôtissage. Une cuisson excessive peut causer un incendie.

Rôtissage



L'élément supérieur fonctionne

- La porte du four doit être fermée durant le rôtissage.
- Enlever l'excédent de gras de la viande avant le rôtissage. Couper les rebords de la viande pour empêcher qu'elle ne se recroqueville sur elle-même.
- Placer la nourriture dans une lèchefrite froide et sans graisse. Si le plat est chaud, la nourriture collera.
- Assaisonner la viande lorsqu'elle est dorée.
- Commencer la cuisson en plaçant les grilles à la hauteur suggérée dans la section « Guide de rôtissage » pour évaluer les résultats du rôtissage. Si la nourriture n'est pas assez dorée, faire cuire à un niveau plus élevé et inversement si elle est trop dorée.
- Tous les aliments doivent être retournés au moins une fois, sauf le poisson, qu'il n'est pas nécessaire de retourner.

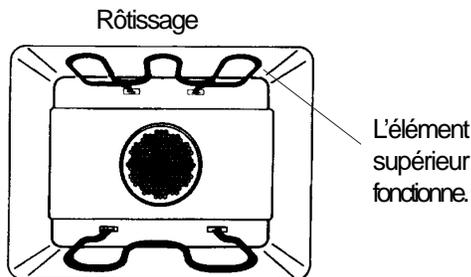
1. Centrer la nourriture sur le gril et le plat, et la placer dans le four.
 - La porte du four doit être complètement fermée.
2. Appuyer sur BROIL.
 - « BROIL » et « --- » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler sur « HI », « 5 » à « 2 », ou « LO ».
 - Le four commence à rôtir automatiquement.
 - « BROIL », « [N] » ainsi que « HI », « 5 » à « 2 », ou « LO » apparaissent à l'affichage.

Degré de rôtissage	Usage
HI	Cuisson de viandes rouges
5	Cuisson de porc
4	Cuisson de volaille
3	Cuisson de fruits de mer
2	Cuisson de fruits et légumes
LO	Grillage du pain

- Appuyer sur OVEN CANCEL une fois le rôtissage terminé.

Chaleur tournante

L'élément arrière et la ventilation fonctionnent durant la cuisson à chaleur tournante. Utiliser cette fonction pour la cuisson de pâtisseries, de soufflés, de pain avec levure, de gâteaux et de biscuits. Préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire d'espacer les plats. La cuisson à chaleur tournante est environ 25 % plus rapide que la cuisson ordinaire.



- Appuyer sur « CONV ».

 - « CONV » et « --- » apparaissent à l'affichage.

- Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.

 - L'heure, la température du four, « CONV » et « ON » apparaissent à l'affichage.
 - La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
 - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisée pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal de préchauffage retentit.

- Appuyer sur « OVEN CANCEL » une fois la cuisson terminée.

 - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Cuisson minutée à chaleur tournante

- Placer la nourriture dans le four.
- Appuyer sur COOK TIME.

 - « TIME », « CONV », et « --:-- » apparaissent à l'affichage.

- Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.

 - « TIME », « CONV » et « HR » apparaissent à l'affichage. « HR » n'apparaît pas à l'affichage si la minuterie est programmée pour une durée inférieure à une heure.
 - Le temps de cuisson peut atteindre un maximum de 11 heures 59 minutes.
 - Le temps de cuisson minimum est de 5 minutes.
 - Si le temps de cuisson est programmé mais que la température ne l'est pas, « BAKE » clignote et le four émet un signal.

- Appuyer sur CONV.

 - « CONV » et « --° » apparaissent à l'affichage.

- Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.

 - « TIME », « CONV », «  » et « HR » apparaissent à l'affichage. « HR » n'apparaît pas à l'affichage si la minuterie est programmée pour une durée inférieure à une heure.
 - Le compte à rebours du temps de cuisson commence.
 - La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
 - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal retentit.
 - Le signal de préchauffage retentit lorsque la température désirée est atteinte dans le four.
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure.

- Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur OVEN CANCEL.

 - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste
Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée à chaleur tournante

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur CONV.
 - « CONV » et « --° » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
 - L'heure, la température du four, « CONV » et « ON » apparaissent à l'affichage.
 - La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
4. Appuyer sur STOP TIME.
 - L'heure, « BAKE », « STOP », « TIME » et « CONV » apparaissent à l'affichage.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes à partir de l'heure à laquelle elle est programmée.
6. Appuyer sur COOK TIME.
 - « BAKE », « TIME » et « CONV » apparaissent à l'affichage.
7. Appuyer sur **OK** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
 - Le temps maximum de cuisson, « DELAY », « BAKE », « STOP », « TIME », « DELAY » et « CONV » apparaissent à l'affichage. Lorsque l'heure du début de la cuisson est atteinte, « **OK** » apparaît à l'affichage et « DELAY » disparaît alors.
 - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
 - La commande électronique du four calcule automatiquement l'heure du début de la cuisson.
 - Pour connaître le temps de la cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour.

Pour annuler le temps de cuisson qui reste

Appuyer sur OVEN CANCEL.

Autonettoyage

- Un peu de fumée peut se dégager pendant le nettoyage. La fumée excessive indique peut-être qu'un joint d'étanchéité est défectueux ou que trop de résidus de nourriture sont demeurés dans le four.
- Le four doit être nettoyé avant qu'il soit trop sale. Essuyer les renversements importants avant l'autonettoyage.
- Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.



MISE EN GARDE

Pour éviter les risques d'incendie, nettoyer les renversements importants à l'intérieur du four.



ATTENTION

Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

1. Préparer le four à l'autonettoyage.
 - Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four.
 - Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
 - Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dossier. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
 - « CLN », « TIME » et « --:-- » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la durée de nettoyage.
 - Lorsque ▲ ou ▼ est enfoncé, « 3:00 » apparaît à l'affichage.
 - Augmenter ou diminuer le temps de nettoyage par incréments de 5 minutes.
 - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures. La durée minimum recommandée est de 3 heures.
 - Le four commence l'autonettoyage. « HR », « CLN », « TIME », « CLEAN », « LOCKED » et « **OK** » s'allument. « LOCKED » clignote lorsque le loquet de porte automatique est verrouillé.
 - Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal de fin de cycle retentit.
4. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque l'autonettoyage est terminé.
 - Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, le loquet de porte s'ouvre et « LOCKED » clignote. Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ouvrir la porte, « LOCKED » disparaît de l'affichage et la porte peut être ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouille et peut être ouverte.

Autonettoyage retardé

- Un peu de fumée peut se dégager pendant le nettoyage. La fumée excessive indique peut-être qu'un joint d'étanchéité est défectueux ou que trop de résidus de nourriture sont demeurés dans le four.
- Le four doit être nettoyé avant qu'il soit trop sale. Essuyer les renversements importants avant l'autonettoyage.
- Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.



MISE EN GARDE

Pour éviter les risques d'incendie, nettoyer les renversements importants à l'intérieur du four.



ATTENTION

Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

1. Préparer le four à l'autonettoyage.
 - Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four.
 - Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
 - Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dossier. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
 - « CLN », « TIME » et « --:-- » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée.
 - Lorsque ▲ ou ▼ est enfoncé, « 3:00 » apparaît à l'affichage.
 - Augmenter ou diminuer le temps de nettoyage par incréments de 5 minutes.
 - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures. La durée minimum recommandée est de 3 heures.
4. Appuyer sur STOP TIME.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure d'arrêt du nettoyage soit affichée.
 - L'heure du début est automatiquement calculée en fonction de la durée du nettoyage et de l'heure d'arrêt.

- « DELAY », « CLN », « STOP », « TIME », « DELAY », « CLEAN » et « LOCKED » apparaissent à l'affichage. « LOCKED » clignote lorsque le loquet de porte automatique est verrouillé.
 - Pour connaître la durée du nettoyage restant, appuyer sur la touche CLEAN et la maintenir enfoncée.
 - Pour connaître l'heure d'arrêt calculée, appuyer sur la touche STOP TIME et la maintenir enfoncée.
 - Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal de fin de cycle retentit.
6. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque l'autonettoyage est terminé.
 - Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, le loquet de porte s'ouvre et « LOCKED » clignote. Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ouvrir la porte, « LOCKED » disparaît de l'affichage et la porte peut être ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouille et peut être ouverte.

Verrouillage de sécurité pour les enfants

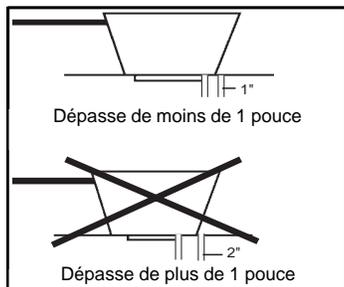
Cette fonction permet de désactiver les commandes du four. Les éléments de surface fonctionnent toujours lorsque la fonction de verrouillage est utilisée.

1. Appuyer simultanément sur les touches BAKE et CLOCK, et les maintenir enfoncées.
 - « OFF » apparaît à l'affichage.
2. Répéter l'étape 1 pour annuler cette fonction.

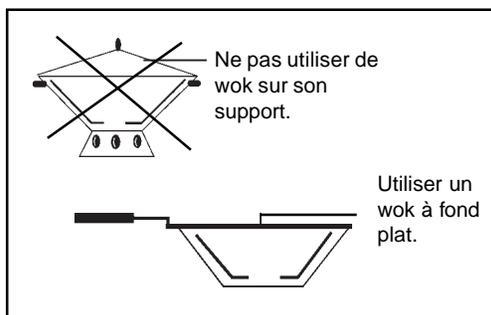
Récipients

Récipients de cuisson

- Utiliser des casseroles dont les dimensions conviennent aux brûleurs. Elles ne doivent pas dépasser de la grille du brûleur de plus d'un pouce.



- Utiliser les récipients vernissés avec prudence. Certains articles en verre, en grès ou autres matières de ce type peuvent se briser en raison du changement brusque de température.
- Utiliser des récipients dont les queues et les poignées ne sont pas cassées ni en mauvais état. Le poids des poignées ne doit pas faire basculer la casserole.
- Sélectionner des récipients à fond plat.
- Ne pas utiliser de wok sur son support.



Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser un récipient avec un fond plat. Déterminer si le récipient possède un fond plat.

1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des écarts entre le fond du récipient et le rebord de la règle apparaîtront.
2. Une petite rainure ou marque sur le récipient n'affecte pas les durées de cuisson. Cependant, s'il y a un écart, des cernes ou si le fond du récipient est inégal, la cuisson est inefficace et dans certains cas, les liquides ne bouilliront pas.



Guide de cuisson

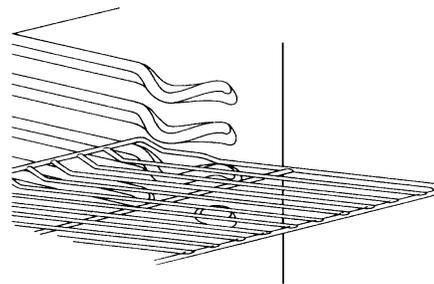
Caractéristiques des récipients de cuisson		
Type	Réaction à la température	Usages
Aluminium	Réchauffe et refroidit rapidement	Friture, braisage, rôtissage
Fonte	Réchauffe et refroidit lentement	Cuisson à feu doux, friture
Cuivre avec revêtement en étain	Réchauffe et refroidit lentement	Cuisine gastronomique, sauces au vin, plats aux oeufs
Métal émaillé	Dépend du métal de base	Cuisson à feu doux
Céramique (vitre)	Réchauffe et refroidit lentement	Cuisson à feu doux
Acier inoxydable	Réchauffe et refroidit à une vitesse modérée	Soupes, sauces, légumes, cuisine générale

Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au bout du temps de cuisson minimum. Dans le cas d'une cuisson au four, choisir la hauteur de grille en fonction de la grosseur de la pièce à cuire.

Placement des grilles

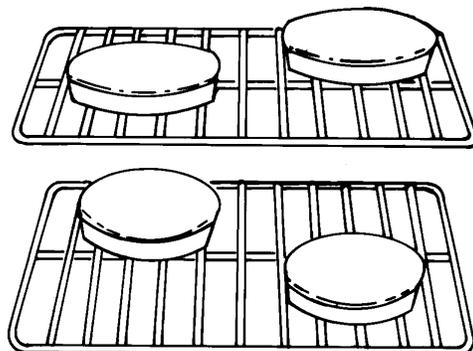
Mettre la grille à la hauteur voulue avant d'allumer le four.

1. Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer jusqu'à ce qu'elle soit sortie du four.
3. Mettre la grille à la hauteur voulue.
 - Le bord recourbé de la grille repose contre l'arrière du four.



Placement des plats

- Placer les plats et les tôles à biscuits à 2 pouces des parois du four.
- Dans le cas d'une cuisson sur plusieurs grilles, placer les plats de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.



Guide de cuisson de pains et gâteaux

Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au bout du temps de cuisson minimum.

	Position de la grille	Température du four	Temps de cuisson
	<i>1 = la plus élevée 5 = la plus basse</i>	<i>Degrés Fahrenheit</i>	<i>Minutes</i>
Gâteau des anges	5	350	28-50
Biscuits	3 ou 4	375-400	8-16
Muffins	3 ou 4	400-425	17-23
Gâteaux secs	3 ou 4	350-400	8-20
Petits gâteaux	3 ou 4	350-400	18-30
Carrés au chocolat	3 ou 4	350	25-38
Gâteaux fourrés	3 ou 4	350-375	27-40
Quatre-quarts	3 ou 4	325-350	45-70
Tartes fraîches	3 ou 4	400-450	35-60
Tartes congelées	3	400	40-65

Guide de cuisson à chaleur tournante de pains et gâteaux

Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au bout du temps de cuisson minimum. Lors rôtissage, toujours choisir la position de grille selon la taille de l'ailment.

Ailment	Température du four Degrés Fahrenheit	Temps de cuisson Minutes
Gâteau des anges	325	28-40
Biscuits	350-375	8-16
Muffins	375-400	15-23
Gâteaux secs	325-350	7-18
Petits gâteaux	325-375	15-20
Carrés au chocolat	325-350	25-35
Gâteaux fourrés	325-350	20-30
Quatre-quarts	325	40-60
Tartes fraîches	375-425	40-60
Pain aux noix	350	45-55

Guide de rôtissage

Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au bout du temps de cuisson minimum. Lors du rôtissage, toujours choisir la position de grille selon la taille de l'aliment.

Aliment	Température du four Degrés Fahrenheit	Temps de cuisson Heures	Temps de cuisson Minutes/livre
Poulet entier (4 à 5lb)	375	1 1/2 à 1 3/4	
Poulet entier (plus de 5 lb)	375	1 3/4 à 2	
Dinde (6 à 8 lb)	325	3 1/2 à 4	
Dinde (8 à 12 lb)	325	4 à 4 1/2	
Dinde (12 à 16 lb)	325	5 1/2	
Dinde (16 à 20 lb)	325	5 1/2 à 7	
Dinde (20 à 22 lb)	325	7 à 8 1/2	
Canard (3 à 5 lb)	325	1 1/2 à 2	
Oie (6 à 8 lb)	325	3 à 3 1/2	
Rôti de boeuf (Saignant)	325		20-25
Rôti de boeuf (À point)	325		26-30
Rôti de boeuf (Bien cuit)	325		33-35
Rôti désossé (Saignant)	325		36-40
Rôti désossé (À point)	325		36-40
Rôti désossé (Bien cuit)	325		43-45
Jambon entier frais	325		22-28
Longe de porc	325		35-40
Épaule, fesse de porc	325		40-45
Épaulette de porc	325		35-40
Épaulette de jambon légèrement fumé	350		35-35

Guide de rôtissage à chaleur tournante

Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au bout du temps de cuisson minimum. Lors du rotissage, toujours choisir la position de grille selon la taille de l'ailment.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson	Temps de cuisson
	<i>Degrés Fahrenheit</i>	<i>Heures</i>	<i>Minutes/livre</i>
Poulet entier (4 à 5 lb)	325	1 1/2 à 2	
Poulet entier (plus de 5 lb)	325	2 à 2 1/2	
Dinde (6 à 8 lb)	275	3 à 3 1/2	
Dinde (8 à 12 lb)	275	3 1/2 à 4 1/2	
Dinde (12 à 16 lb)	275	4 1/2 à 5 1/2	
Dinde (16 à 20 lb)	275	5 à 7	
Dinde (20 à 22 lb)	275	7 à 8	
Canard (3 à 5 lb)	275	1 à 1 1/2	
Oie (6 à 8 lb)	275	1 à 1 1/2	
Rôti de boeuf (Saignant)	275		15-20
Rôti de boeuf (À point)	275		25-30
Rôti de boeuf (Bien cuit)	275		30-35
Rôti désossé (Saignant)	275		20-25
Rôti désossé (À point)	275		25-35
Rôti désossé (Bien cuit)	275		35-45
Jambon entier frais	275		20-25
Longe de porc	275		30-35
Épaule, fesse de porc	275		35-40
Épaulette de porc	275		30-35
Épaulette de jambon légèrement fumé	275		20-35

Guide de cuisson au grill

Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au bout de temps de cuisson minimum.

Aliment	Épaisseur	Position de la grille	Temps de cuisson
		<i>1= la plus élevée</i> <i>5= la plus basse</i>	<i>Minutes</i>
Boeuf haché	3/4 à 1 po	3	10-15
Biftecks	1 po (à point)	2	12-14
Biftecks	1 po (bien cuit)	2	20
Biftecks	1 1/2 po (à point)	2	20-25
Biftecks	1 1/2 po (bien cuit)	2	30
Filets et steaks de poisson		3	12-18
Côtelettes ou steak de porc	1 po	2	12-14
Côtelettes ou steak de porc	1 1/2 po	2	20-25
Bacon		3	10-15
Jambon en tranches (pré-cuit)	1/2 po	2	19-20
Jambon en tranches	1 po	2	20-30

Table de déshydratation

Régler la température de la chaleur tournante au minimum.

Aliment	Durée de séchage	Résultats
Pommes	4 à 6 heures	Doux caoutchouteux
Bananes	16 à 20 heures	Caoutchouteux
Champignon	3 à 4 heures	Caoutchouteux, sec
Carottes	3 à 7 heures	Sec, friable
Persil	45 à 90 minutes	Sec, friable
Zeste d'orange/de citron	1 à 2 heures	Dur, coriace

Entretien et nettoyage

Retrait de la porte du four

ATTENTION

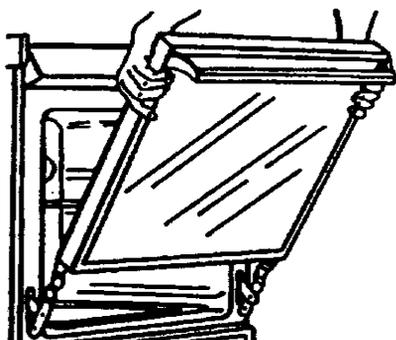
Pour éviter des blessures ou des dégâts matériels, manipuler la porte du four avec soin.

- La porte est lourde et peut s'endommager si elle est lâchée.
- Éviter de placer les mains près des charnières en enlevant la porte. Celles-ci peuvent se refermer brusquement et pincer les mains.
- Ne pas égratigner ou ébrécher la vitre, ou exercer une torsion sur la porte. La vitre pourrait se casser soudainement.
- Remplacer le verre de la porte s'il est endommagé.

ATTENTION

Pour éviter d'endommager la porte du four, ne pas soulever ou déplacer la cuisinière avec la poignée. La vitre pourrait se briser.

1. Ouvrir la porte au premier butoir.
2. Retirer les vis de chaque côté de la porte inférieure du four.
3. Saisir la porte fermement de chaque côté et la soulever jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières.
 - Ne pas soulever la porte par la poignée. La vitre pourrait se briser.
 - Pousser les charnières uniquement lorsque la porte du four a été enlevée si nécessaire. Utiliser les deux mains pour fermer la charnière. Celle-ci se met en place avec un claquement.



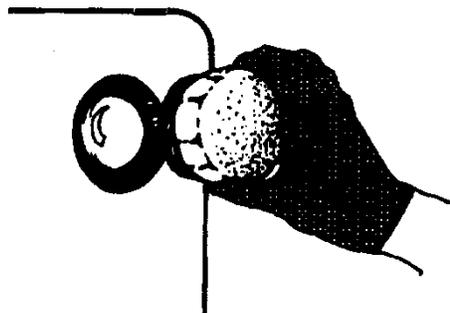
Remplacement de l'ampoule du four

MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de brûlures ou d'électrocution, couper l'alimentation de la cuisinière avant de remplacer l'ampoule électrique.

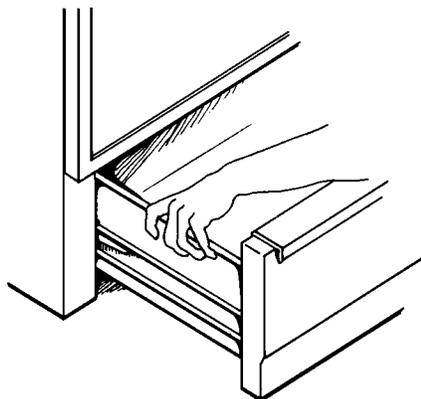
- Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer qu'elle a refroidi.
- Porter des gants de protection.
- Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule ne soient bien en place.

1. Couper l'alimentation.
2. Enlever la porte si désiré.
3. Dévisser le couvre-ampoule, puis l'ampoule dans le sens antihoraire.
4. Remplacer l'ampoule électrique par une autre de 40 watts, 120 volts, pour appareils électroménagers.
 - Ne pas trop serrer l'ampoule ou le couvre-ampoule car il pourrait être difficile de les dévisser plus tard.
5. Replacer le couvre-ampoule et la porte du four avant usage.
6. Rebrancher l'alimentation.



Retrait du tiroir de rangement

1. Faire glisser le tiroir vers soi jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Saisir les côtés du tiroir près de l'arrière de celui-ci.
3. Soulever et tirer.
 - Procéder à l'inverse pour le réinstaller.



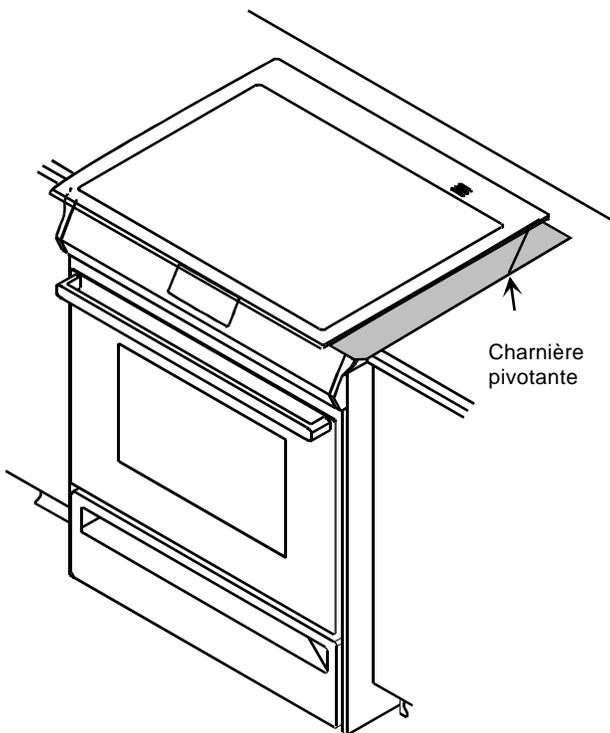
Ouverture du dessus de la cuisinière (ZRRSC8050 Seul)



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher l'alimentation de la cuisinière avant le nettoyage.

1. Saisir le devant du dessus de la cuisinière et tirer vers le haut.
 - La charnière pivotante permet de soulever le dessus de la cuisinière.
 - Le comptoir et le dessus de la cuisinière peuvent être endommagés si celui-ci est poussé vers le haut et l'arrière.
2. Soutenir le dessus de la cuisinière avec le support situé derrière le tableau de commande.



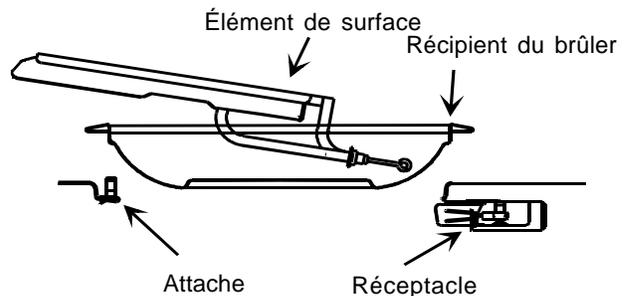
Retrait des éléments de surface à bobine



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure, ne pas toucher aux éléments de surface ou à la surface à proximité des éléments sans avoir vérifié s'ils étaient chauds. Les éléments de surface peuvent être foncés même s'ils sont chauds. Tenir la main au-dessus de la surface afin de détecter la chaleur avant d'y toucher. Les surfaces à proximité des éléments peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.

1. Tenir la main au-dessus de l'élément de surface pour détecter la chaleur avant d'y toucher. Ne pas toucher si la chaleur est présente.
2. Saisir l'élément à l'extrémité opposée au réceptacle et soulever environ d'un pouce.
 - L'attache de l'élément tient celui-ci en place.
3. Tirer l'élément de surface hors du réceptacle et déposer à l'écart.
4. Suivre la procédure inverse pour réassembler.



Nettoyage

Pièces	Matériel à utiliser	Instructions générales
Élément de cuisson et de rôtiage		Ne pas nettoyer l'élément de cuisson ou le gril. Toute saleté brûlera lorsque l'élément est chauffé. L'élément de cuisson est flexible et peut être soulevé pour nettoyer le fond du four.
Lèchefrite et grille	Savon et tampon à récurer non abrasif en plastique	Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite et la grille peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
Boutons de réglage	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les laver avec douceur, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.
Surface lisse	Eau savonneuse ou produit nettoyant pour surface lisse	Laisser la surface refroidir avant de la nettoyer. Utiliser un linge humide et de l'eau savonneuse. Pour la saleté incrustée, récurer la surface avec un produit nettoyant conçu pour les surfaces lisses disponible auprès d'un détaillant Amana. Une lame de rasoir à bord unique peut être utilisée pour gratter la saleté incrustée. Ne pas utiliser de produit nettoyant puissant ou de laine d'acier. Les traces laissées par le métal doivent être nettoyées après chaque usage. Si les traces laissées par le métal demeurent sur le module, elles deviendront plus difficiles à nettoyer.
Porte intérieures du four	Eau savonneuse	Nettoyer l'extérieur de la porte et la vitre à l'eau savonneuse tiède. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Ne pas déplacer le joint pendant le nettoyage. Éviter le contact de tout produit de nettoyage avec le joint.
Finis extérieur	Eau savonneuse	Nettoyer les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Si les boutons sont enlevés, ne pas faire couler d'eau derrière la surface.
Surfaces intérieures du four	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Essuyer fréquemment ces surfaces à l'eau et au savon doux pour espacer les nettoyages en utilisant la fonction d'autonettoyage. Veiller à rincer à fond.
Grilles du four et tiroir de rangement	Eau savonneuse	S'ils sont très sales, les nettoyer à la main et rincer à fond. Enlever le tiroir et les grilles pour en faciliter le nettoyage. Veiller à ce que le tiroir soit sec avant de le remettre en place.

Nettoyage du dessus de la cuisinière à surface lisse

Problème	Cause	Prévention	Remède
Taches et stries brunes	Nettoyage avec une éponge ou un linge imbibé d'eau détergente sale.	Utiliser un produit nettoyant pour surface lisse avec une serviette en papier humide propre.	Utiliser une petite quantité de produit nettoyant pour surface lisse avec une serviette de papier humide propre.
Taches noircies sur le brûleur	Renversements sur une surface chaude ou fonte accidentelle d'un film de plastique comme un sac à pain.	Essuyer tous les renversements lorsqu'il est sécuritaire de toucher la surface de cuisson. Ne pas déposer d'articles en plastique sur la surface de cuisson chaude.	Nettoyer la surface avec un produit nettoyant pour surface lisse avec une serviette de papier humide et propre, un tampon en nylon non-abrasif ou un tampon à récurer. Si la tache est toujours présente, laisser la surface refroidir et gratter minutieusement la surface avec une lame de rasoir simple tenue à un angle de 30 degrés.
Lignes fines brun-gris ou fines égratignures ou abrasions où la saleté est accumulée	Des particules, comme le sel, s'incrustent sur le dessus si elles demeurent sous la casserole. Usage de produits nettoyants abrasifs. Égratignures causées par la céramique dure, le verre ou les plats recouverts de céramique.	Essuyer le dessous des récipients avant la cuisson. Nettoyer le dessus quotidiennement avec un produit nettoyant pour surface lisse et une serviette en papier humide propre. Ne pas utiliser de récipients en céramique ou recouverts de céramique.	Les fines égratignures ne s'enlèvent pas mais peuvent être minimisées en utilisant quotidiennement un produit nettoyant pour surface lisse.
Traces et stries	Usage abusif d'un produit nettoyant pour surface lisse ou usage d'un linge à vaisselle sale.	Utiliser de petites quantités de produit nettoyant pour surface lisse. Rincer la surface à fond avant de sécher. Utiliser seulement une serviette en papier humide propre, un tampon en nylon non abrasif ou un tampon à récurer.	
Marques de métal ou gris argenté	Égratignures causées par les ustensiles en métal.	Ne pas glisser d'objets en métal sur le dessus.	Enlever les marques avant de réutiliser la surface. Après que celle-ci a refroidi, nettoyer les marques avec un produit nettoyant pour surface lisse et une serviette en papier humide et propre, un tampon en nylon non-abrasif ou une brosse à récurer. Rincer à fond et sécher.
Effritement ou piquage	Un débordement de sirop sucré sur le dessus d'une cuisinière chaude peut causer de l'effritement s'il n'est pas enlevé immédiatement.	Surveiller attentivement le sucre et les sirops pour éviter les débordements.	Régler la commande à « LO ». Utiliser plusieurs serviettes en papier. Laisser la surface de cuisson refroidir et la gratter minutieusement avec une lame de rasoir simple tenue à un angle de 30 degrés.
Taches d'eau dure	La condensation provenant de la cuisson peut faire en sorte que les minéraux trouvés dans l'eau et les acides de la nourriture s'écouleront sur le dessus de la cuisinière et causeront des dépôts gris. Les taches sont souvent tellement minces qu'elles semblent être sur le dessus ou en dessous de la cuisinière.	S'assurer que le dessous des récipients est sec avant la cuisson. L'usage quotidien d'un produit nettoyant pour surface lisse contribue à repousser l'eau dure, les dépôts minéraux et la décoloration des aliments du dessus de la cuisinière.	Mélanger un produit nettoyant pour surface lisse avec de l'eau et appliquer une pâte épaisse sur la surface tachée. Récurer vigoureusement. Si la tache est toujours présente, appliquer de nouveau le produit nettoyant et répéter le processus. Essayer ce processus de nettoyage sur les marques et les stries.

Avant d'appeler le technicien

Problème	Vérification
La lumière du four ne fonctionne pas	Vérifier si l'ampoule est bien vissée. Vérifier si l'ampoule est grillée. Le cas échéant, la remplacer par une ampoule de 40 watts.
Le four ne chauffe pas	S'assurer que la cuisinière est bien raccordée à l'alimentation électrique. Vérifier si le disjoncteur est déclenché.
La porte du four ne s'ouvre pas	Attendre que le four refroidisse. Le loquet de la porte se relâchera automatiquement. Déverrouiller le loquet de la porte
Le dessus de la cuisinière devient chaud durant l'utilisation.	Ceci est normal.
La température du four n'est pas précise	Ne pas essayer de mesurer la température du four avec un thermomètre ordinaire. Il faut utiliser un thermomètre numérique à cet effet. Vérifier si les conduits de ventilation sont bloqués. Le papier en aluminium modifiera la température du four. S'assurer que le bon ustensile est utilisé.
Les temps de cuisson à chaleur tournante sont plus longs, la ventilation de la chaleur tournante ne fonctionne pas, ou le code F9 apparaît à l'affichage	La porte du four n'est pas complètement fermée.
L'élément du four s'allume et s'éteint	Ceci est normal pendant la cuisson ou le rôtissage.

Réglage du thermostat

Le thermostat du four a été étalonné et mis à l'essai à l'usine. Si le four cuit toujours trop ou insuffisamment les aliments, régler le thermostat.

1. Appuyer sur *BAKE*.
2. Appuyer sur ▲ or ▼ jusqu'à ce que la température du four soit supérieure à 500°F, tel qu'indiqué sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche « *BAKE* » et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que « 00 » apparaisse à l'affichage.
4. Pour diminuer la température du four (afin qu'il soit moins chaud), appuyer sur ▲ or ▼ jusqu'à ce qu'un nombre négatif apparaisse à l'affichage. Le thermostat du four peut être diminué de -5 à -35°F. Déplacer le cadran de température de -5°F à la fois pour éviter de régler le four à une température trop basse.
5. Pour augmenter la température du four (afin qu'il soit plus chaud), appuyer sur ▲ or ▼ jusqu'à ce qu'un nombre positif apparaisse à l'affichage. Le thermostat du four peut être augmenté de 5 à 35°F. Déplacer le cadran de température de 5°F à la fois pour éviter de régler le four à une température trop élevée.
6. Appuyer sur « *OVEN CANCEL* » pour sauvegarder le réglage, même en cas de panne de courant.

Questions courantes

Le four doit-il maintenir une température constante par rapport à un thermomètre de four ?

- Pour maintenir une température de cuisson, le four s'allume et s'éteint. La température peut être de 25 °F plus élevée ou plus basse que le réglage indiqué sur la commande.

Y a-t-il un problème si le four dégage de la fumée les premières fois qu'il est mis en marche ?

- Un peu de fumée est normal lors des premières utilisations.

Est-il normal qu'il se dégage une odeur ou de la fumée pendant le cycle d'autonettoyage ?

- Il peut y avoir un peu de fumée et une odeur lors des premiers cycles de nettoyage. Si la fumée ou l'odeur est excessive, il reste trop de saleté dans la partie inférieure du four. Si le four dégage trop de fumée, le fermer, le laisser refroidir et essuyer la saleté. Remettre à zéro le cycle de nettoyage.

La minuterie peut-elle être utilisée durant la cuisson automatique ?

- La minuterie peut être utilisée tout le temps. Elle est indépendante des fonctions de cuisson du four. Toujours annuler la minuterie avec la touche TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt) pour éviter d'annuler la fonction de cuisson.

Codes et signaux détecteurs de problèmes

La commande de la cuisinière électronique possède un système d'auto-diagnostic. Celui-ci émet une série de sons brefs et rapides, et fait apparaître un « code F » sur l'affichage lorsqu'il y a un problème. Si la commande de la cuisinière électronique signale un problème, procéder comme suit :

1. Noter le « code F » affiché.
 - F1—touche défectueuse.
 - F2—température du four trop élevée.
 - F3—sonde thermique défectueuse.
 - F4—circuiterie de température défectueuse.
 - F5—commande défectueuse.
 - F9—capteur d'interrupteur de porte défectueux ou porte du four non fermée complètement.
2. Débrancher l'alimentation en électricité.
 - Appuyer sur TIMER ON/OFF ou débrancher l'alimentation en électricité pour éliminer le « code F ». Si le problème persiste, appeler un prestataire de service après-vente agréé.
3. Contacter un prestataire de service après-vente agréé pour faire vérifier la cuisinière.







