

Amana[®]

EvenAir[™]

Convection *Plus* Self-Cleaning Electric Range Owner's Manual

ZRRC8000*

ZRTC8500*

* 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	28

Contents

Model Identification	2
Important Safety Information	
ALL APPLIANCES	4
SURFACE COOKING UNITS	4
OVENS	4
SELF-CLEANING OVENS	4
GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES	4
VENTILATION HOODS	4
In Case of Fire	5
Precautions	5
Installation	
Packing Material	5
Range Location	5
Cabinet Opening	5
Standard Cabinet and Counter Top Height	5
Minimum Clearances to Combustible Surfaces	6
Irregular Cabinet and Counter Top Heights	6
Line Voltage Requirements	6
Power Supply Location	6
Anti-tip Bracket Installation	7
Level Range	7
Removal and Replacement of Range	7
Operation	
Preparing to Cook with Smoothtop Elements	8
Surface Elements	8
Electronic Oven Control	10
Electronic Oven Control Options	10
Special Oven Control Functions	10
Programming Instructions	
Quick Reference Instructions	11
Bake and Convection Bake	11
Timed Bake or Convection Bake	11
Delayed Bake or Convection Bake	12
Convection	12
Timed Convection	12
Delayed Convection	12
Broil and Convection Broil	13
Convection Dehydration	13
Dehydration Tips	13
Self-Cleaning	14
Interrupt Self-Cleaning Cycle	14
Delayed Self-Cleaning	14
Canceling Self-Clean Cycle	14
Adjusting Oven Thermostat Temperature	15
Service Tones and Codes	15
Utensils	
Cooking Utensils	16

Cooking Guide	
Convection Broiling Rack	17
Oven Rack Placement	17
Convection Pan Placement	17
Nonconvection Pan Placement	17
Baking Guide	18
Convection Baking Guide	18
Poultry Roasting Guide	19
Beef and Pork Roasting Guide	19
Convection Poultry Roasting Guide	20
Convection Beef and Pork Roasting Guide	20
Broiling Guide	21
Convection Broiling Guide	21
Care and Cleaning	
Removing Oven Door	22
Replacing Oven Light	22
Replacing Panel Light Bulb	23
Removing Storage Drawer	23
Removing Coil Surface Elements	23
Cleaning	24
Cleaning Smooth Top Range Top	25
Before Calling for Service	
Common Questions	26
Warranty	27

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 or panel 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 servicing.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or behind the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

CAUTION

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS—Surface units may be hot though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing touch or other flammable materials contact surface units or areas near surface units until they have had enough time to cool. These areas include the rangetop and backguard.

CAUTION

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN—Oven heating elements may be hot though they are dark in color. Interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch heating elements or interior surfaces of oven until they have had enough time to cool. Other range surfaces that may become hot enough to cause burns are the oven door and oven vent under range backguard.

CAUTION

This appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.

Important Safety Information

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.

OVEN

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.

Installation

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.

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.

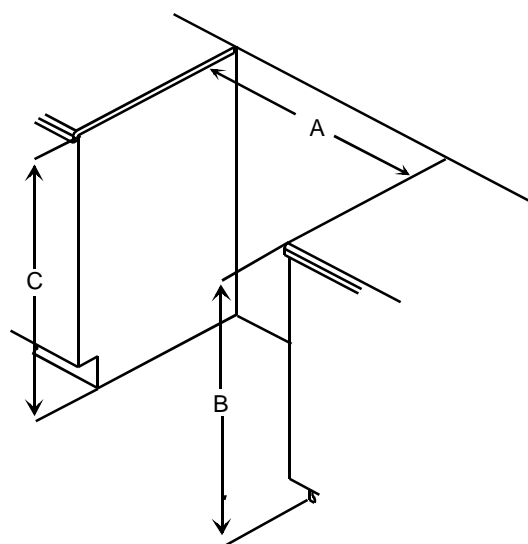


To avoid risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above range should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

Cabinet Opening

Range should extend approximately 2 inches from cabinet front to oven door handle.

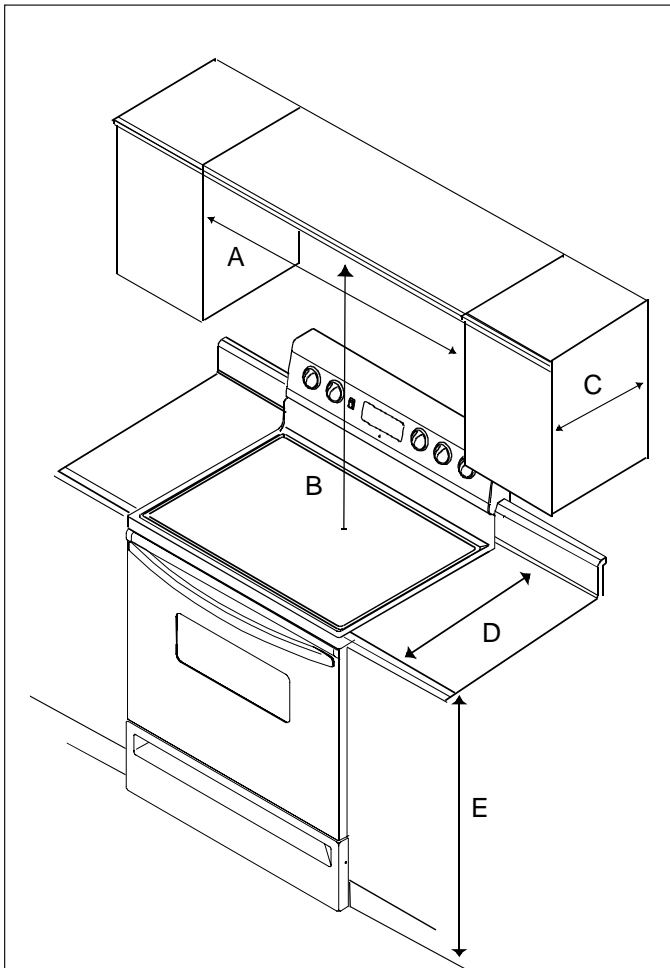
Standard Cabinet and Counter Top Height



- A—30¹/₈ to 30¹/₄ inches (76.5cm to 76.8cm)
- B—36 inches standard (91.4cm)
- C—35 inches standard (88.9cm)

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
 D—25 inches (63.5cm) maximum
 E—36 inches (91.4cm) maximum

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.

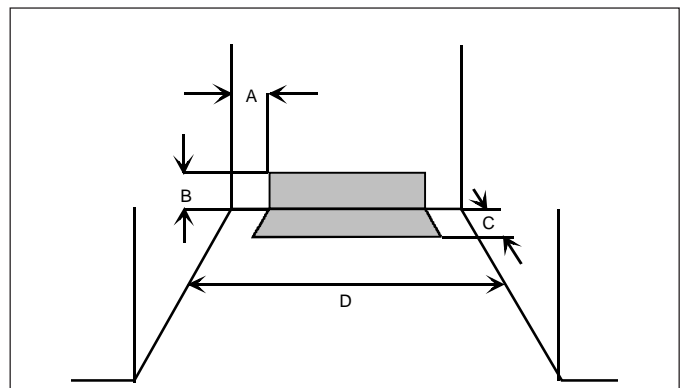
Line Voltage Requirements

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.

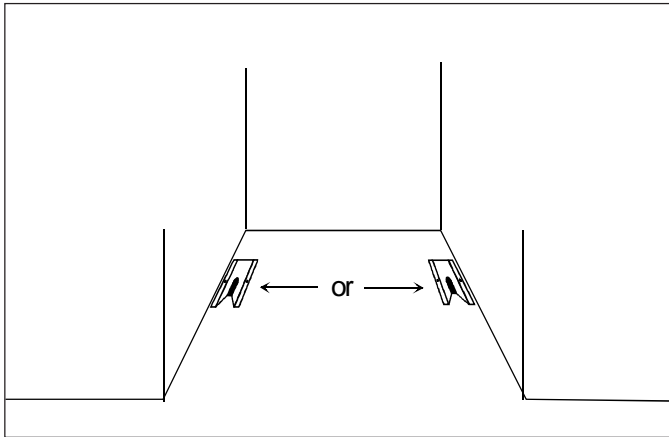


- A—3 inches (7.6cm)
 B—7 inches (17.8cm)
 C—6 inches (15.2cm)
 D—30¹/₈ to 30¹/₄ inches (76.5cm to 76.8cm)

Anti-tip Bracket Installation

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

1. Measure 3½ inches from back wall on right and left side of cabinet cutout. Mark measurements on floor and draw a straight line connecting marks.
2. Position anti-tip bracket.
 - If range is installed beside cabinet(s), place anti-tip bracket with back edge on line drawn on floor and side of bracket against cabinet.
 - If range is not installed beside cabinet(s), position range where it will be installed. Draw a line along side of range on floor from front to back. Remove range. Place anti-tip bracket with back edge over line drawn 3½ inches from back wall and side of bracket over line drawn along side of range on floor.
 - Anti-tip bracket can be installed on either right or left side.



3. Mark 2 hole locations in anti-tip bracket.
4. 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.
5. Secure bracket to floor using screws supplied.
6. Slide range into position.
7. Remove range storage drawer and confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg.

Level Range

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



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.
4. Remove anti-tip bracket.
5. Install anti-tip bracket into new location using instructions provided with bracket or see “Anti-tip Bracket Installation” section in this manual.
6. To reinstall range, follow instructions in “Installation” section of this manual.

Operation

Preparing to Cook with Smoothtop Elements

WARNING

To avoid risk of serious personal injury never cook on a broken smoothtop cooking surface. Spillovers or cleaners can penetrate surface and create a risk of electrical shock. If smoothtop cooking surface breaks, discontinue use and notify an authorized servicer immediately.

- Before cooking on smoothtop, wipe top with cleaner conditioner. Conditioning smoothtop before use makes marks and stains easier to remove.
- Use heavy-gauge metal cookware not including cast iron.
- Bottom of cookware must be flat. Cookware that is warped or slightly curved on the bottom heats slowly and may not boil water. Cookware with an aluminum disk bottom makes excellent contact with cooking surface. See Utensils section for more information.
- Smoothtop cooking surface is not “scratch proof”. Surface is highly scratch and impact resistant. With recommended cooking utensils and proper care, it will continue looking good through years of use.
- Do not use glass, glass-ceramic, or enamel-porcelain cookware. Small imperfections on bottom of such cookware can scratch smoothtop surface.

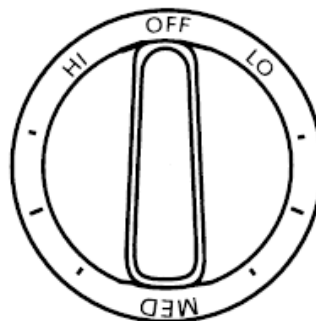
Surface Elements

- 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 4 indicator lights. When 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

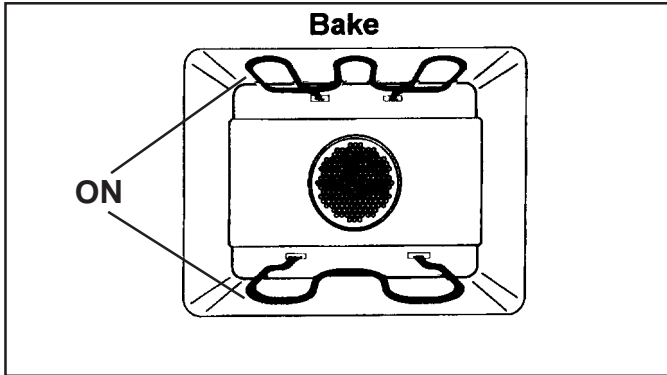
Use to maintain boiling of larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker.

HI

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

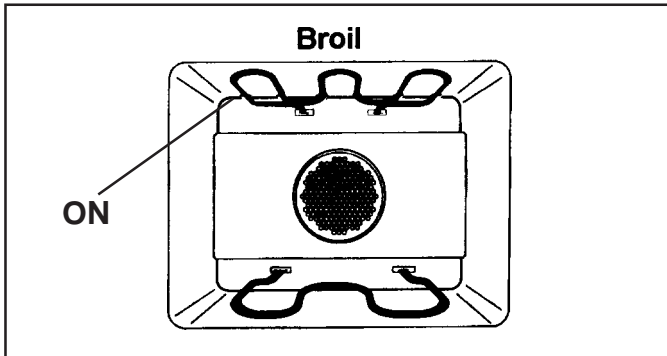
Bake

Top and bottom elements operate during bake. Bake can be used to cook foods which are normally baked. Oven must be preheated.



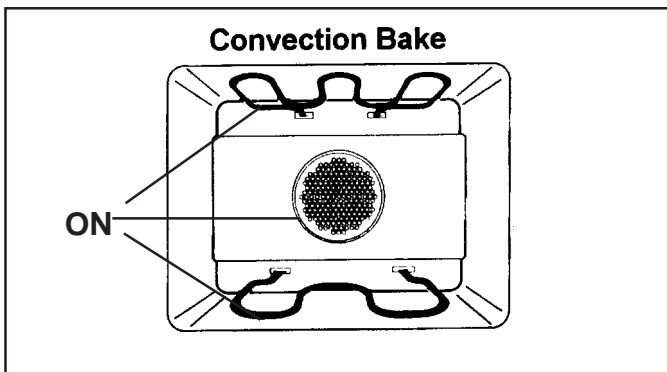
Broil

Top element operates during broil. Broil can be used to cook foods which are normally broiled. Preheating is not required when using broil. All foods should be turned at least once except fish, which does not need to be turned.



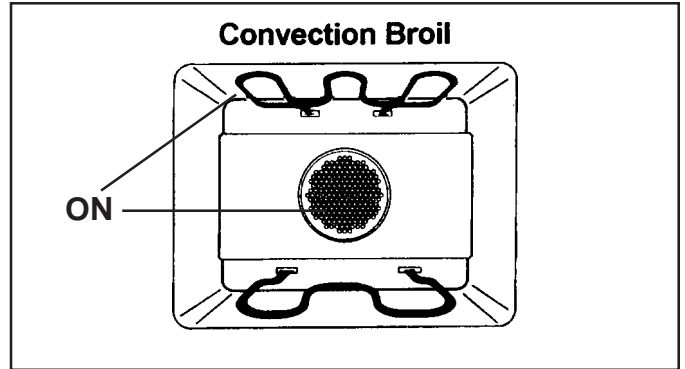
Convection Bake

Upper element, lower element, and fan operate during convection bake. Convection bake should be used for cooking casseroles and roasting meats. Oven should be preheated for best results when using convection bake. Pans do not need to be staggered. Cooks approximately 25% quicker than bake.



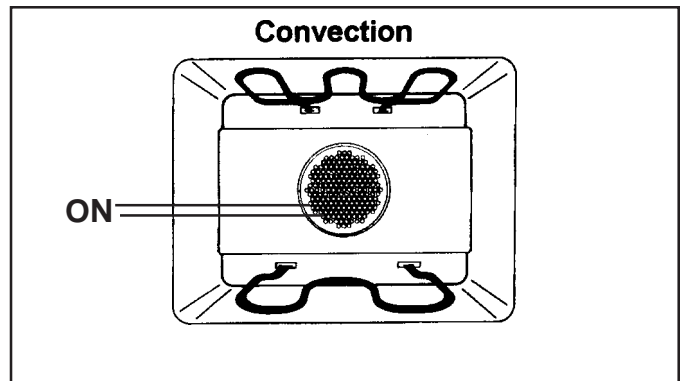
Convection Broil

Top element and fan operate when using convection broil. Convection broil can be used to cook foods that are normally broiled. Oven does not require preheating when using convection broil. Food does not need to be turned during cooking. Cooks approximately 25% quicker than broil.

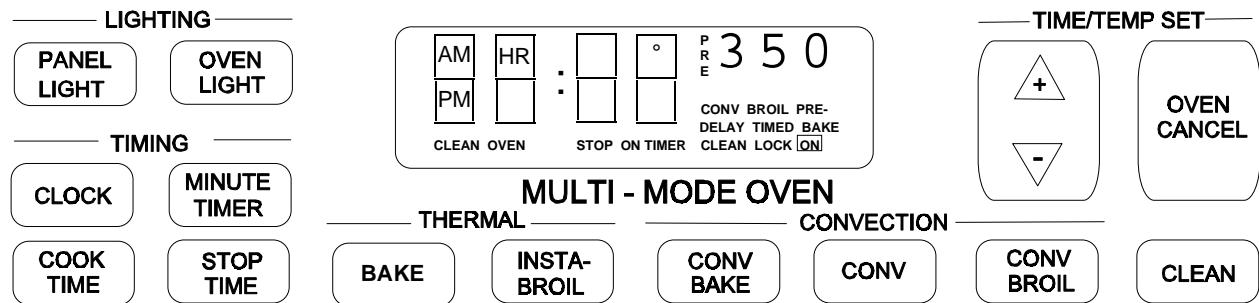


Convection

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



Electronic Oven Control



Electronic Oven Control Options

PANEL LIGHT—Used to light backguard and illuminate cooking surface.

OVEN LIGHT—Used to light inside of oven. Brightens oven cavity when oven door is opened or panel switch is turned on.

MINUTE TIMER—Use to time any kitchen function or cancel timer.

STOP TIME — Use to set delayed bake and delayed self clean.

CLOCK — Use to set time of day.

OVEN CANCEL — Cancel any cooking or cleaning function.

COOK TIME — Use to set timed or delayed cooking.

BAKE — Use to set bake.

INSTA-BROIL — Use to set broil.

CONV BAKE — Use to set convection bake.

CONV — Use to set convection.

CONV BROIL — Use to set convection broil.

CLEAN— Use to set self-clean.

▲ or ▼ — Use to select temperature or time.

Special Oven Control Functions

Preheat Signal

After setting oven to cook and selecting a temperature, oven will preheat. When the oven reaches the set temperature, a 1-second signal will sound.

End-of-Cycle Signal

When a timed cycle is complete, three long signals will sound. End of cycle signal will continue to sound until **CANCEL** is touched.

Child Lockout

This is a safety feature used to prevent children from accidentally programming oven. It disables electronic oven control. Touch and hold **BAKE** and **COOK TIME** for 5 seconds. "OFF" will display where the temperature normally appears. To reactivate control, touch and hold **BAKE** and **COOK TIME** for 5 seconds. Child lockout feature 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.

Minute timer Signal

When time elapses, minute timer beeps 3 times then once every 10 seconds. If **MINUTE TIMER** end-of-cycle signal is sounding, touch **MINUTE TIMER**.

Increasing ▲ or ▼ Pad Speed

When setting time and temperature, hold pad to accelerate rate at which 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.

Programming Instructions

Quick Reference Instructions

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

- Oven display will blink once per second after disconnection of power or initial start up until clock is programmed.

Setting Clock

1. Press *CLOCK* pad.
2. Press Δ or ∇ until correct time of day "AM" or "PM" appears in display.

Setting Minute Timer

1. Press *MINUTE TIMER* pad.
2. Press Δ until desired amount of time appears in display. Timer can be set from 5 second to 11 hours and 50 minutes.

Canceling Minute Timer

- Press and hold *MINUTE TIMER* pad for approximately 5 seconds.
- When canceling Minute Timer do not touch *OVEN CANCEL*. Pressing *OVEN CANCEL* pad will cancel cooking function.

Bake, Convection Bake, Convection, Insta-Broil or Convection Broil

1. Touch desired function. (Example *BAKE*)
2. Touch Δ or ∇ until desired temperature is displayed or "HI" for broil or convection broil.
3. Oven will begin heating within 5 seconds.

Canceling Bake, Convection Bake, Convection, Broil or Convection Broil

Touch *OVEN CANCEL*.

- Smoke and odor are normal when using oven first several times. To eliminate subsequent smoking and odor, set oven to bake at 350° for approximately 2 hours. Any discoloration or residue collected around vent area can be cleaned with a nonabrasive cleaner such as Soft Scrub® without bleach and a dampened cloth.

Self-Cleaning

1. Remove oven rack and all utensils from oven.
2. Press *CLEAN* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cleaning time is displayed. Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
4. Oven door will automatically lock and cleaning cycle will begin within 5 seconds.

Bake and Convection Bake



To avoid damaging oven liner or creating fire, do not line oven bottom or oven racks with foil.

1. Press *BAKE* or *CONVECTION BAKE* pad. 350° will appear in display.
2. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - Oven will begin heating automatically. "PRE-BAKE" or "CONV PRE-BAKE" will light in display. Preheat 10 minutes or until preheat signal is heard and "PRE" disappears from display before placing food inside. Temperature display will increase in 5° increments starting at 170°F until reaching set temperature.
3. When finished press *OVEN CANCEL* pad.

Timed Bake or Convection Bake

Convection bake requires pre-heating. Convection bake is best for cooking casseroles, roasting meats, and timely baking.

1. Place food in oven, or pre-heat oven depending on food item.
2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
4. Press *BAKE* or *CONVECTION BAKE* pad.
5. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170°F to 550°F.
 - "TIMED", "BAKE", or "CONV BAKE", will light in display. Oven will begin to bake at preset time and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, end-of-cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End-of-cycle signal will continue to sound every 7 seconds until *OVEN CANCEL* pad is pressed.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.

Delayed Bake or Convection Bake

1. Place food in oven.



To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish or eggs for more than 2 hours before cooking.

2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
4. Press *STOP TIME* pad.
5. Press Δ or ∇ until desired stop time appears in display. Electronic control will calculate start time.
6. Press *BAKE* or *CONV BAKE* pad. 350° will appear in display.
7. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - "DELAY", "TIMED", "BAKE" or "CONV BAKE" will light in display. Oven will begin to bake at preset time and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, end of cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End of cycle signal will continue to sound every 7 seconds until *OVEN CANCEL* pad is pressed.
8. When finished press *OVEN CANCEL* pad.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.

Convection

1. Press *CONV* pad. 350° will appear in display.
2. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - Preheat approximately 10 minutes or until preheat signal is heard before placing food inside. Temperature display will increase in 5° increments starting at 170°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time.
3. When finished press *CANCEL* pad.

Timed Convection

1. Place food in oven.
2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
4. Press *CONV* pad. 350° will appear in display.
5. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - "CONV", and "TIMED" will light in display. Oven will begin to bake and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, and end of cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End of cycle signal will continue to sound every 7 seconds until *OVEN CANCEL* pad is pressed.
6. When finished press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.

Delayed Convection

1. Place food in oven.



To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish or eggs for more than 2 hours before cooking.

2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
4. Press *STOP TIME* pad.
5. Press Δ or ∇ until desired stop time appears in display. Electronic control will calculate start time.
6. Press *CONV* pad. 350° will appear in display.
7. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - "DELAY", "TIMED", and "CONV" will light in display. Oven will begin to bake at preset time and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, end of cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End of cycle signal will continue to sound every 7 seconds until *OVEN CANCEL* pad is pressed.
8. When finished press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.

Insta-Broil and Convection Broil

- 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 will stick.
 - Fish should be broiled with skin side down. When using *INSTA-BROIL*, all food except fish should be turned at least one time. It is not necessary to turn foods when using *CONV BROIL*.
 - Season meat after it has browned.
 - Broiling does not require preheating.
 - Begin cooking using suggested rack levels on broiling chart to test broiler results. If food is not brown enough, cook on a higher position. If food is too brown, cook on a lower position.
1. Center food on broiling grid and pan, place food in oven. When using convection broil, place food on convection broil rack.



To avoid risk of fire, do not line broiler grid with foil. Foil may trap grease on top of grid close to burner causing a fire.

Never leave oven unattended while broiling. Overcooking could result in a fire.

2. Oven door should be closed.
3. Press *INSTA-BROIL* or *CONV. BROIL* pad. "HI" will appear in display.
4. Press \blacktriangle or \blacktriangledown until desired setting is displayed. Broil can be set from 170°F to HI.
 - Oven will begin to broil automatically. "ON", "BROIL", or "CONV BROIL" and the selected setting will be displayed.
5. When finished press *OVEN CANCEL* pad.

Convection Dehydration

Convection dehydration is an excellent way to preserve fresh foods. The best way to become familiar with dehydration is using fruits, vegetables, herbs and spices.

1. Place food on dehydration rack or cookie sheet in middle of oven.
2. Open door to first stop position.
3. Press *CONV. BAKE* pad.
4. Press \blacktriangledown until 170° appears in display.

Oven is equipped with a 12 hour automatic cancel feature. If dehydration time is longer than 12 hours, control will need to be reset.

5. When finished press *OVEN CANCEL* pad.

Dehydration Tips

Fruits

- Always start with fresh fruit.
- Cut fruit in equal pieces approximately 1/8" thick. Thinner pieces will dry quicker.
- Fruits need to be dipped into an antioxidant, a color-keeping preservative, or two parts water and one part lemon juice. Treating fruit with an antioxidant will help it retain vitamins, color and flavor.

Vegetables

Most vegetables require blanching to inactivate enzymes.

Herbs and Spices

- Herbs and spices dry quickly.
- Check every 30 minutes to avoid over-drying.
- When drying herbs, leaf clusters should be separated from stems.

Self-Cleaning



To avoid fire or smoke damage, remove any flammable materials from storage drawer. Items like plastic containers and paper manuals can melt or burn.

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate too much food residue has been left in oven or a faulty gasket.
 - Oven should be cleaned before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
 - Do not use self-cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.
 - Oven light will not work during clean cycle.
1. Remove oven racks and all cooking utensils from oven. Clean excess spills from oven interior.
 2. Press *CLEAN* pad.
 3. Press \triangle or ∇ until desired cleaning time is displayed. Clean can be set from 2 to 4 hours. Recommended clean time is 3 hours.
 - Oven will begin to clean automatically. “CLEAN”, “LOCK”, and “ON” will light in display. As oven door locks and unlocks “LOCK” will flash in display. When door is locked, “LOCK” will remain in display. When cleaning cycle has elapsed, oven will automatically turn off. End-of-cycle signal will not sound.



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.

To avoid risk of damage to automatic locking system, do not try to force oven door open when “LOCK” is flashing in display. When oven has cooled to a safe temperature, “LOCK” will disappear from display and door can be opened. “LOCK” will flash in display while unlocking.

Interrupt Self-Cleaning Cycle

1. Press *OVEN CANCEL* pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, lock will disappear from display and door can be opened.

Delayed Self-Cleaning

1. Remove oven racks and all cooking utensils from oven. Clean excess spills from oven interior.
2. Press *CLEAN* pad.
3. Press \triangle or ∇ until desired cleaning time is displayed.
4. Press *STOP TIME* pad.
5. Press \triangle or ∇ until desired stopping time is displayed. A starting time will automatically be calculated based on amount of cleaning time and stop time.
 - “DELAY”, “CLEAN”, and “LOCK” will light in display. As oven door locks and unlocks “LOCK” will flash in display. Oven will begin to clean at preset time and “ON” will light in display. When cycle is complete oven will automatically turn off.

Canceling Self-Clean Cycle

1. Press *OVEN CANCEL* pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, “LOCK” will disappear from display and door can be opened.

Adjusting Oven Thermostat Temperature

Oven temperature has been factory calibrated and tested. In unlikely event that oven consistently overcooks or undercooks food, oven temperature can be adjusted.

1. Press *BAKE* pad.
2. Press Δ until an oven temperature greater than 500°F shows in display.
3. Immediately press and hold *BAKE* pad until "00" appears in display, approximately 5 seconds.
4. To decrease oven temperature (for cooler oven), press ∇ 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) press Δ until positive number appear. Oven can be set from 05° to 35° higher. To avoid over adjusting oven, move temperature 5° each time.
6. Press *OVEN CANCEL* pad. Temperature adjustment will be retained even through a power failure.

Service Tones and Codes

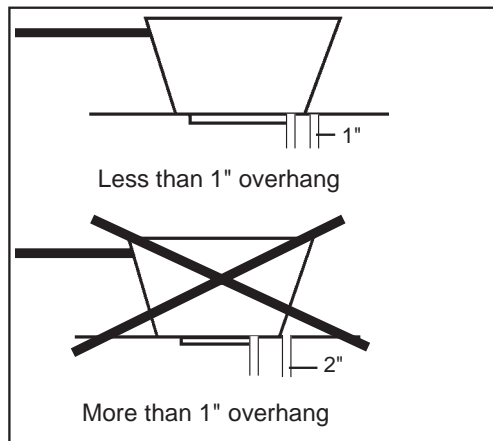
Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows an "F-code" in display when there is a problem. When electronic range control signals a problem, follow steps listed below.

1. Record "F-code" shown.
 - F1—control malfunction.
 - F2—high oven temperature.
 - F3—open temperature sensor or circuit malfunction.
 - F4—shorted temperature sensor or circuit malfunction.
 - F7—pad malfunction.
 - F9—door lock or lock circuit malfunction.
 - FF—door circuit malfunction during clean-cycle.
 - "DOOR"— door circuit malfunction or oven door not completely closed.
2. Disconnect electrical supply.
 - Pressing *OVEN CANCEL* pad or disconnecting electrical supply may eliminate "F-code". If failure continues, contact an authorized servicer.
3. Contact an authorized servicer to check range.

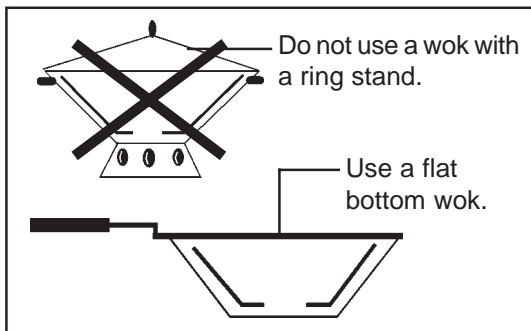
Utensils

Cooking Utensils

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

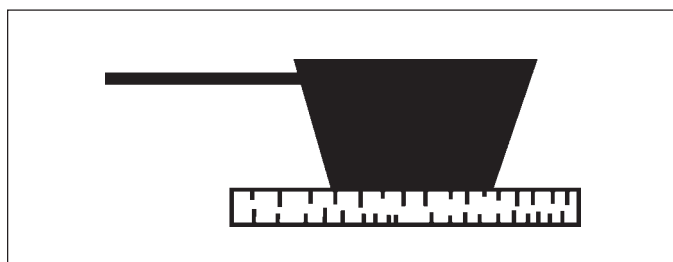


- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Select utensils with flat bottoms.
- Do not use a wok with a ring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



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

Cooking 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.

Convection Broiling Rack

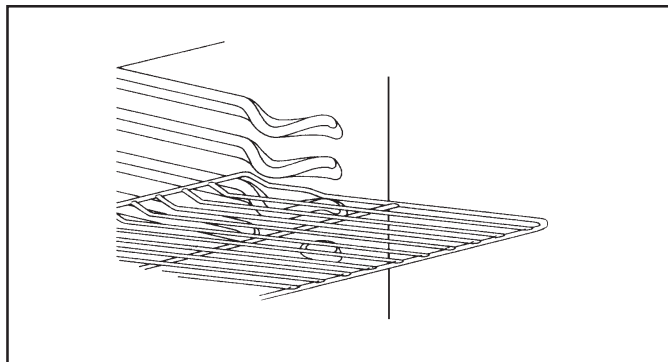
Oven includes a special broiling rack. This rack should be placed on top of broiler pan and grid. This allows air to circulate around food and cook evenly without turning. If convection broiling rack is not used, foods must be turned at least once during cooking.



Oven Rack Placement

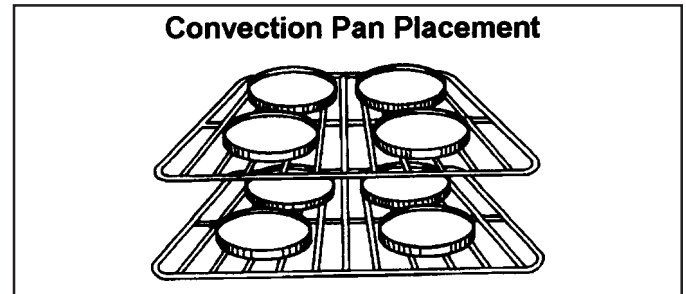
Position oven rack before turning oven on.

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.



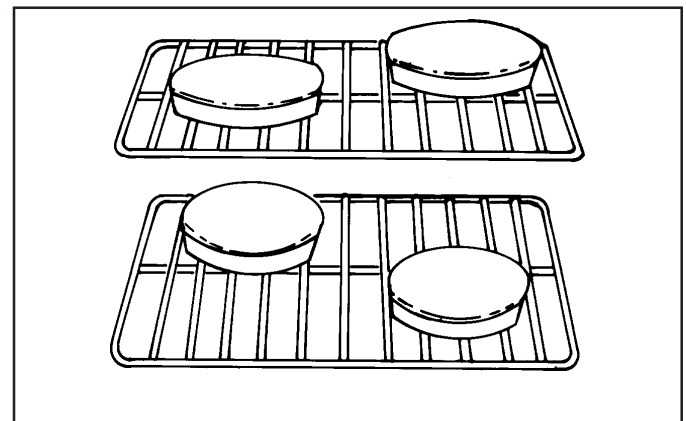
Convection Pan Placement

Baking pans and cookie sheets should not touch side or rear walls of oven. If pans are placed on different racks, they can be placed directly over each other. Convection cooking circulates air around oven providing even browning on all rack positions. When using convection, oven can be loaded on all racks with excellent cooking results.



Nonconvection 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 temperatures. 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	350	28-50
Biscuits	375-400	8-16
Muffins	400-425	17-23
Cookies	350-400	8-20
Cupcakes	350-400	18-30
Brownies	350	25-38
Layer cakes	350-375	25-40
Pound cake	325-350	45-70
Fresh pies	400-450	35-60
Nut bread	350-400	45-55

Convection Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. 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	35-50
Nut Bread	350	45-55

Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. 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 (Hours)
Whole Chicken (4 lbs to 5 lbs)	375	1 1/2 to 1 3/4
Whole Chicken (Over 5 lbs)	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

Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. 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 per pound)
Beef Roast (Rare)	325	20-25
Beef Roast (Medium)	325	26-30
Beef Roast (Well)	325	33-35
Rolled Roast (Rare)	325	32-36
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	30-35

Convection Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. 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 (Hours)
Whole chicken (4 lbs to 5 lbs)	325	1-1/2 to 2
Whole chicken (Over 5 lbs)	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

Convection Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. 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 per pound)
Beef roast (rare)	275	15-20
Beef roast (medium)	275	25-30
Beef roast (well)	275	35-45
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 temperatures. 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 (1=Highest 6=Lowest)	Cooking time (Minutes)
Beef ground	3/4" to 1"	4	10-15
Beef steaks	1" (med)	3	12-14
Beef steaks	1" (well)	3	20
Beef steaks	1-1/2"(med)	3	20-25
Beef steaks	1-1/2" (well)	3	30
Fish fillets and steaks		4	12-18
Pork chops or steaks	1"	3	12-14
Pork chops or steaks	1-1/2"	3	20-25
Bacon		4	10-15
Ham slice (precooked)	1/2"	3	19-20
Ham slice	1"	3	20-30

Convection Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. 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 (1=highest 6=lowest)	Cooking time (Minutes)
Beef ground	3/4" to 1"	5	9-15
Beef steaks	1" (med)	4	9-15
Beef steaks	1" (well)	4	16-18
Beef steaks	1-1/2"(med)	4	18-20
Beef steaks	1-1/2"(well)	4	20-25
Fish fillets and steaks		5	10-16
Pork chops or steaks	1"	4	12-14
Pork chops or steaks	1-1/2"	4	15-20
Bacon		5	7-9
Ham slices (precooked)	1/2"	4	10-15
Ham slices (precooked)	1"	4	15-18

Care and Cleaning

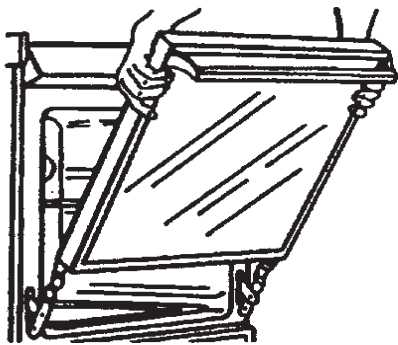
Removing Oven Door

CAUTION

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

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.
1. Open door.
 2. Remove screws on each side of lower oven door.
 3. Close door to first stop.
 4. 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.

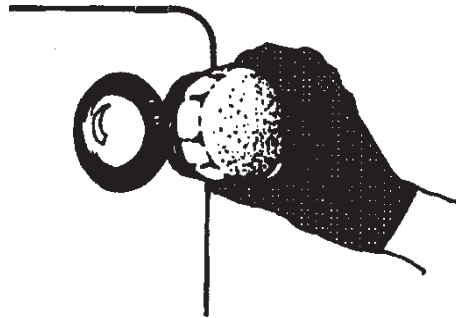


Replacing Oven Light

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.

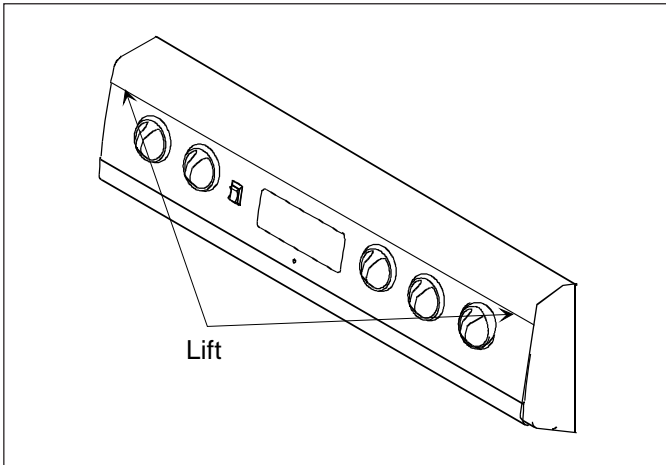


Replacing Panel Light Bulb

1. Lift up on front edge of backguard top trim. Flip top trim towards rear of backguard.
2. Twist fluorescent bulb to remove it from sockets.

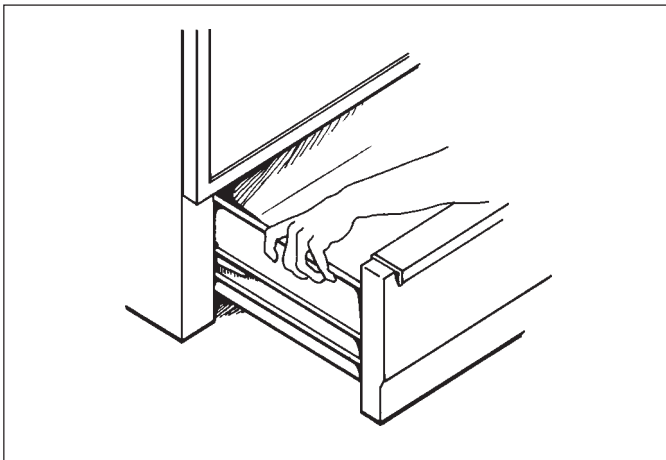
CAUTION

Wear gloves to protect hands from accidental bulb breakage.



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.

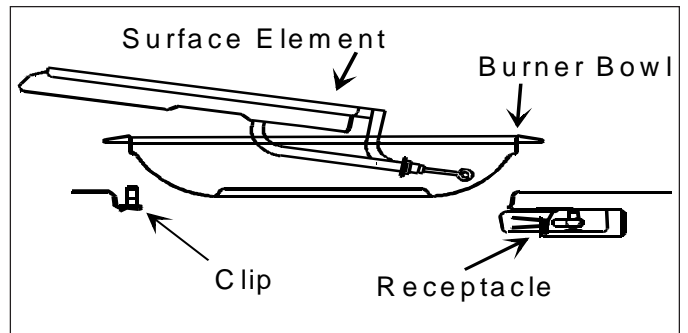


Removing Coil Surface Elements

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.
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.
Oven element cycles on and off	This is normal when baking or roasting.

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 *MINUTE TIMER* pad to avoid canceling the cooking function.

Warranty

Amana® COOKING PRODUCTS (excluding wall ovens)

FULL ONE YEAR WARRANTY LIMITED SECOND YEAR WARRANTY ON ALL PARTS LIMITED THIRD THRU FIFTH YEAR WARRANTY ON GLASS/CERAMIC TOP, ELECTRIC SURFACE ELEMENTS, OR GAS SURFACE BURNERS

FIRST YEAR

Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana, Iowa) which proves to be defective as to workmanship or materials.

SECOND YEAR

Amana Appliances will provide replacement part, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR

Amana Appliances will provide replacement glass/ceramic cooktop, part only f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR

Amana Appliances will provide replacement electric surface elements or gas surface burners, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

OWNER'S RESPONSIBILITIES:

- Provide any defective part to an authorized Amana servicer.
- Provide proof of purchase.
- Provide normal care and maintenance, including cleaning as instructed in owner's manual.
- Replace owner replaceable items where directions appear in the owner's manual.
- Make product accessible for service.
- Pay for premium service costs for service outside servicer's normal business hours.
- Pay for service calls related to product installation and customer education.
- Pay for servicer's labor and travel expenses under limited warranty provisions.

ITEMS NOT COVERED:

- Normal product maintenance and cleaning.
- Light bulbs.
- Damages which occur in shipment.
- General rebuilding or refurbishing that is not a legitimate warranty repair.
- Failures caused by:
 - Unauthorized service.
 - Grease or other material buildup due to improper cleaning or maintenance.
 - Accidental or intentional damage.
 - Connection to an improper gas or power supply.
 - Acts of God.
 - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

WARRANTY LIMITATIONS:

- Begins at date of original purchase.
- Product used on a commercial, rental, or leased basis are not covered by this warranty.
- Applies to product used within the United States or in Canada if product has appropriate agency listing when shipped from the factory.
- Service must be performed by an authorized Amana servicer.
- Adjustments covered during first year only.

WARRANTY IS VOID IF:

- Serial plate is defaced.
- Product is altered by user.
- Product is not installed or used according to manufacturer's instructions.

IN NO EVENT SHALL AMANA APPLIANCES BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES*

*This warranty gives you specific legal rights and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion may not apply to you.

For answers to questions regarding the above or to locate an authorized Amana® servicer, contact:

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
USA
1-800-843-0304 inside U.S.A.
1-319-622-5511 outside U.S.A.

Table des matières

Identification du modèle	28	Guide de cuisson de pain et de gâteaux en mode chaleur tournante	46
Renseignements de sécurité importants		Guide de cuisson de volailles	47
TOUS LES APPAREILS	29	Guide de cuisson de rôtis de bœuf et de porc	47
SURFACES DE CUISSON	29	Guide de cuisson de volailles en mode chaleur tournante	48
FOURS	30	Guide de cuisson de rôtis de bœuf et de porc en mode chaleur tournante	48
FOURS AUTONETTOYANTS	30	Guide de cuisson au gril	49
SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE	30	Guide de cuisson au gril en mode chaleur tournante	49
HOTTES DE VENTILATION	30	Entretien et nettoyage	
En cas d'incendie	30	Retrait de la porte du four	50
Précautions	31	Remplacement de l'ampoule du four	50
Installation		Remplacement de l'ampoule fluorescente	51
Emballage	31	Retrait du tiroir de rangement	51
Emplacement de la cuisinière	31	Retrait des éléments de surface à bobine	51
Hauteur standard du comptoir et de l'appareil	31	Nettoyage	52
Hauteur irrégulière des meubles et des surfaces de travail	32	Nettoyage du dessus de la cuisinière à surface lisse	53
Dégagements minimums des surfaces combustibles	32	Avant d'appeler le technicien	
Spécifications relatives à la tension électrique	33	Questions courantes	54
Installation des supports anti-basculants	33	Garantie	55
Pose de la patte de stabilisation	34		
Fonctionnement		Identification du modèle	
Mise de niveau de la cuisinière	34	Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte man- querait, appeler le service à la clientèle (« Consumer Affairs Department ») au 1-800-843-0304 pour les États- Unis ou au 319-622-5511 en dehors des États-Unis.	
Retrait et remise en place de la cuisinière	34		
Comment se préparer pour la cuisson sur les éléments de surface de cuisson ?	34	Lors de tout contact avec Amana, fournir les rensei- gnements sur l'appareil, indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre du four derrière le tiroir de rangement. Noter les renseignements ci-dessous :	
Éléments de surface	35	Numéro du modèle : _____	
Réglages	35	Numéro de fabrication : _____	
Fonctionnement du four	35	Numéro de série : _____	
Commandes électroniques du four		Date d'achat : _____	
Commande électronique	37	Nom et adresse du détaillant : _____	
Fonctions spéciales du four	37	_____	
Programmation		_____	
Fonctionnement du four en bref	38	_____	
Cuisson au four et en mode chaleur tournante	38		
Cuisson minutée ou en mode chaleur tournante	39		
Cuisson différée ou en mode chaleur tournante	39		
Cuisson à chaleur tournante	40		
Cuisson minutée en mode chaleur tournante	40		
Cuisson différée en mode chaleur tournante	40		
Cuisson au gril ou au gril en mode chaleur tournante	41		
Déshydratation en mode chaleur tournante	41		
Conseils pour la préparation de fruits et légumes secs	41		
Autonettoyage	42		
Autonettoyage différé	42		
Réglage du thermostat	43		
Tonalités et codes d'entretie	43		
Récipients			
Récipients de cuisson	44		
Guide de cuisson			
Grille pour la cuisson au gril en mode chaleur tournante	45		
Placement des grilles	45		
Placement des plats en mode chaleur tournante	45		
Placement des plats	45		
Guide de cuisson de pain et de gâteaux	46		

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 de choc électrique ou de blessure grave ou mortelle, s'assurer que la cuisinière est correctement mise à la terre. Toujours débrancher la cuisinière de la source d'alimentation principale avant de procéder à l'entretien.

ATTENTION

Ne jamais ranger d'objets qui peuvent attirer l'attention des enfants au-dessus de la cuisinière ou derrière le dossier de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets risquent de subir des blessures graves.

ATTENTION

NE JAMAIS TOUCHER AUX SURFACES DE CUISSON OU AUTOUR DES SURFACES DE CUISSON — Les surfaces de cuisson peuvent être brûlantes même si elles affichent une couleur foncée. Les endroits autour des surfaces de cuisson peuvent également dégager assez de chaleur pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne jamais laisser votre main, vos vêtements ou tout autre matériel inflammable toucher de près ou de loin la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci se soit considérablement refroidie. Ces régions comprennent la surface de la cuisinière ainsi que le dossier.

ATTENTION

NE JAMAIS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU TOUTE AUTRE SURFACE À L'INTÉRIEUR DU FOUR — Les éléments chauffants du four peuvent être brûlants malgré leur couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent dégager assez de chaleur pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne jamais laisser votre main, vos vêtements ou tout autre matériel inflammable toucher les éléments chauffants ou autres surfaces intérieures du four jusqu'à ce que celles-ci se soient considérablement refroidies.

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 gras 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 dosseret.

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.

Installation

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

- 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).



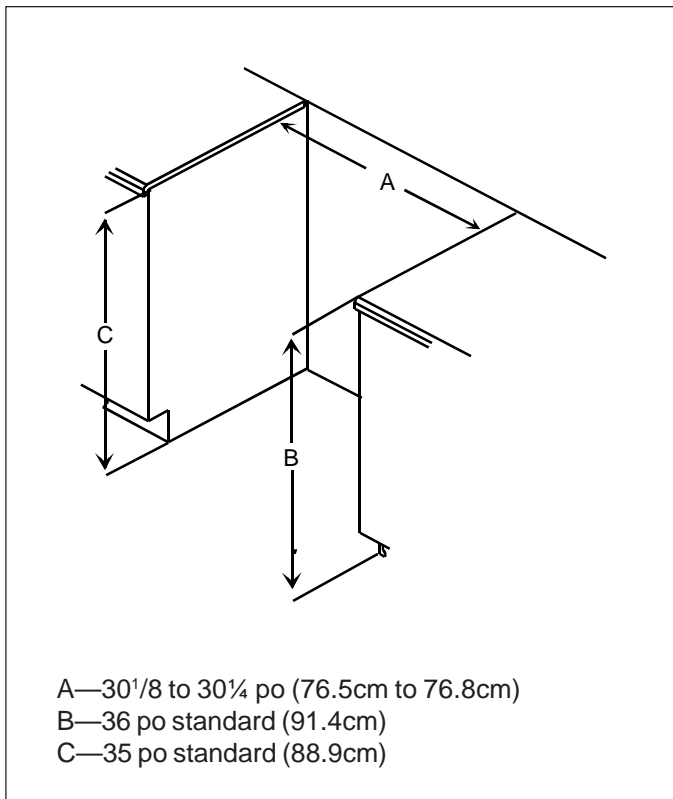
MISE EN GARDE

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.

Ouverture dans le comptoir

La cuisinière doit être encastrée dans le comptoir de façon à ce que la poignée de la porte du four dépasse d'environ 2 pouces.

Hauteur standard du comptoir et de l'appareil



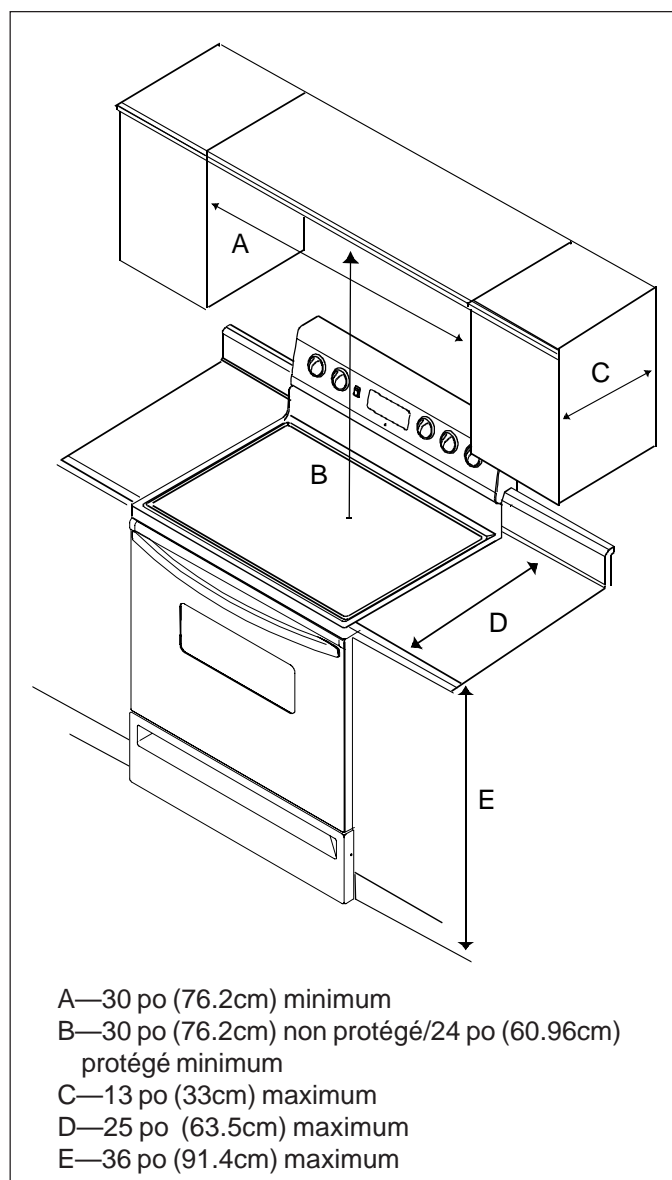
Hauteur irrégulière des meubles et des surfaces de travail

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 ».

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 ¼ 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.



Spécifications relatives à la tension électrique

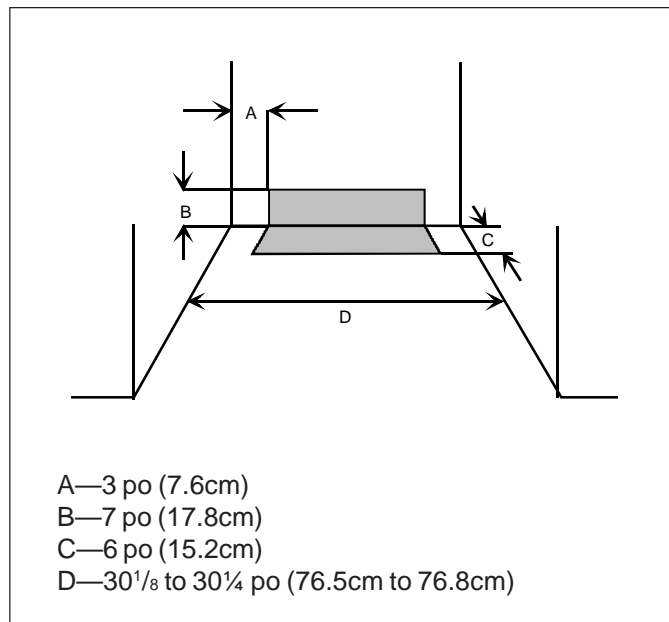
La tension électrique ne doit pas excéder la tension nominale prescrite. Une tension électrique inférieure à la tension nominale causera un réchauffement lent. Le câblage électrique doit être conforme aux normes de C.S.A. et du Code canadien de l'électricité-la dernière édition. Toute installation doit 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

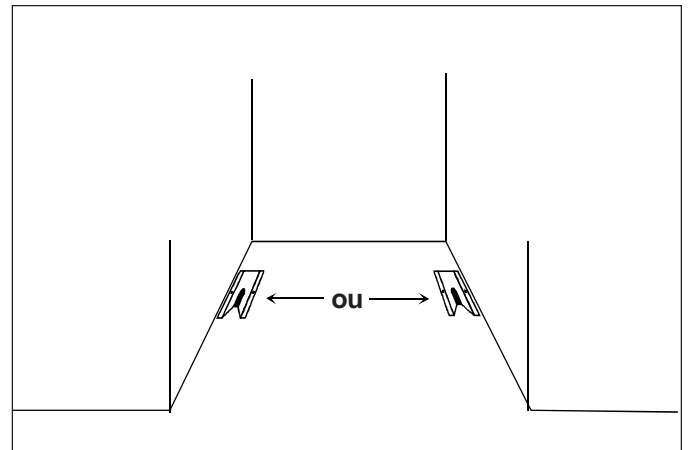
Les espaces ombragés indiquent le dégagement nécessaire au raccord électrique. Le cordon d'alimentation est inclus avec la cuisinière.



Pose de la patte de stabilisation

Pour réduire les risques que la cuisinière ne bascule, la fixer en place à l'aide de pattes de stabilisation.

1. Mesurer 3 1/2 pouces à partir du mur arrière du côté droit et du côté gauche de l'ouverture dans l'armoire. Marquer ces points sur le plancher et tirer un trait entre les deux.
2. Positionner la patte de stabilisation.
 - Si la cuisinière est placée contre l'armoire, mettre la patte de stabilisation de façon à ce que le bord arrière soit sur le trait et le côté de la patte de stabilisation contre l'armoire.
 - Si la cuisinière n'est pas placée contre l'armoire, la mettre à son emplacement final. Tirer un trait le long du côté de la cuisinière, de l'avant vers l'arrière. Enlever la cuisinière. Placer la patte de stabilisation de façon à ce que le bord arrière soit sur le trait tiré à 3 1/2 pouces du mur arrière, et le côté sur le trait tiré le long du côté de la cuisinière.
 - La patte de stabilisation peut être d'un côté ou de l'autre de la cuisinière.



3. Marquer l'emplacement des 2 trous de la patte de stabilisation.
4. Percer les trous.
 - Dans le cas de bois, utiliser une mèche de 3/32 po.
 - Dans le cas de béton, utiliser une mèche à maçonnerie de 3/16 po et insérer des fixations en plastique.
5. Fixer la patte au plancher à l'aide des vis fournies.
6. Pousser la cuisinière en place.
7. Enlever le tiroir de rangement de la cuisinière et confirmer que le pied réglable est bien inséré dans la patte de stabilisation.

Fonctionnement

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.



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 ¼ 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.

Comment se préparer pour la cuisson sur les éléments de surface de cuisson ?



Pour éviter tout risque de blessures graves, ne jamais cuisiner sur une surface de cuisson endommagée. Les débordements ou les nettoyants peuvent s'y infiltrer et provoquer l'électrocution. Si la surface de cuisson s'endommage, cesser toute utilisation et aviser un technicien de service autorisé immédiatement.

- Avant de cuisiner sur la surface de cuisson, nettoyer cette dernière avec un produit de nettoyage. Cette opération fera en sorte que les taches et les marques seront plus faciles à nettoyer.
- Utiliser des récipients de grande épaisseur excluant la fonte.
- Le fond des récipients doit être plat. Les plats qui présentent des rainures ou des déformations ralentissent le transfert de la chaleur, n'atteignant même jamais le point d'ébullition. Les récipients plats en aluminium conviennent bien aux surfaces de cuisson. Consulter la section "Ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.
- La surface de cuisson n'est pas à l'épreuve des égratignures bien qu'elle soit extrêmement résistante. En utilisant les ustensiles de cuisson recommandés et en effectuant un entretien adéquat, votre surface de cuisson conservera son allure neuve durant plusieurs années.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en verre, en vitrocéramique et à revêtement d'émail ou de porcelaine. De petites imperfections au fond des récipients risquent d'égratigner la surface de cuisson.

Fonctionnement du four

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 quatre indicateurs de chaleur lumineux. Lorsque l'élément avant ou arrière fonctionne, l'indicateur lumineux correspondant s'allume.
 - Les cuisinières possèdent quatre indicateurs de chaleur lumineux. 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)

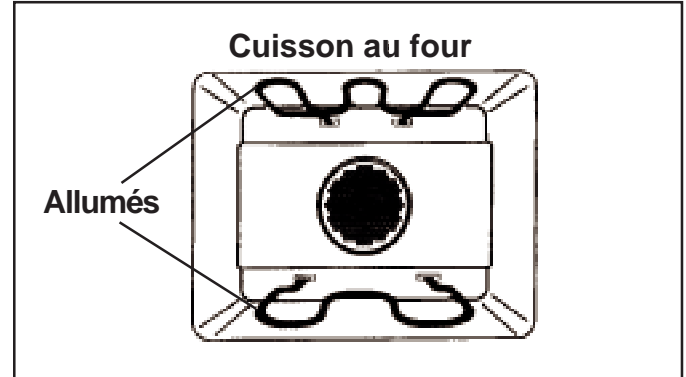
Utiliser pour maintenir l'ébullition de quantités de nourriture importantes, la friture à basse température et la pression correcte dans une marmite à pression.

HI (élevée)

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

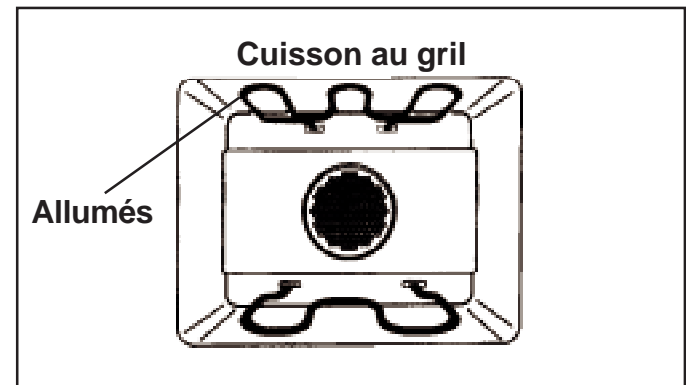
Cuisson au four

Pendant la cuisson au four (touche *BAKE*), les deux éléments chauffants, inférieur et supérieur, fonctionnent. Ce type de cuisson s'utilise pour tous les plats qui se cuisent normalement au four. Le four doit être préchauffé.



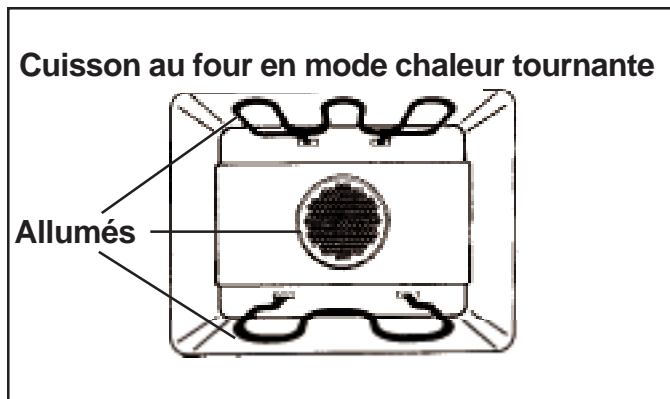
Cuisson au grill

Pendant la cuisson au grill (touche *BROIL*), seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Ce type de cuisson s'utilise pour tous les types d'aliments qui se cuisent normalement au grill. Les aliments doivent être tournés au moins une fois, sauf le poisson, qui n'a pas besoin d'être tourné.



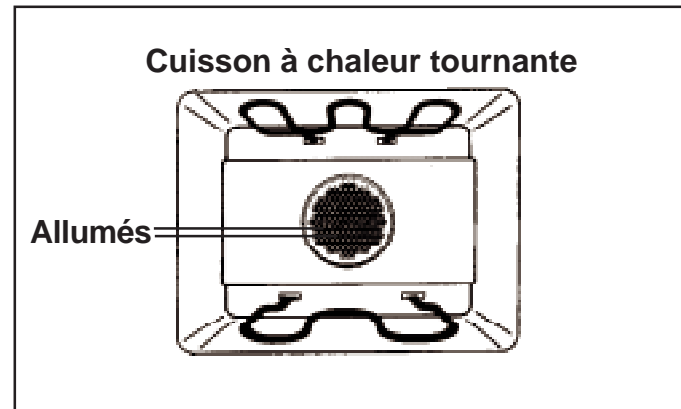
Cuisson au four en mode chaleur tournante

Pendant ce type de cuisson (touche *CONV BAKE*), les éléments chauffants inférieur et supérieur et le ventilateur fonctionnent. Ce type de cuisson convient aux plats en cocotte et aux rôtis. Pour des résultats optimaux, il faut préchauffer le four. Il n'est pas nécessaire d'éviter de placer les plats directement les uns au-dessus des autres. Ce type de cuisson est approximativement 25% plus rapide que la cuisson au four simple.



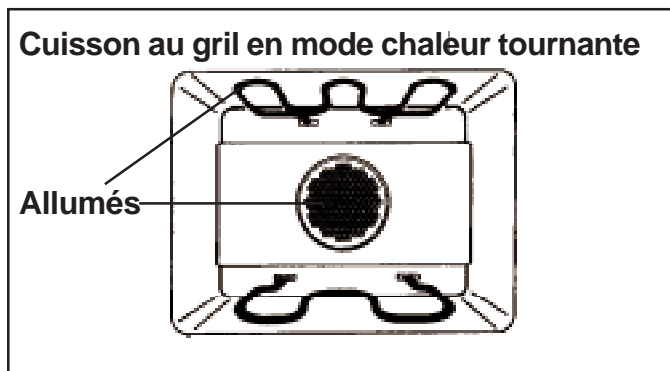
Cuisson à chaleur tournante

Pendant ce type de cuisson (touche *CONV*), l'élément arrière et le ventilateur fonctionnent. Ce type de cuisson convient aux pâtisseries, aux soufflés, aux pains à la levure, aux gâteaux et aux biscuits. Pour des résultats optimaux, il faut préchauffer le four. Il n'est pas nécessaire d'éviter de placer les plats directement les uns au-dessus des autres. Ce type de cuisson est approximativement 25% plus rapide que la cuisson au four simple.

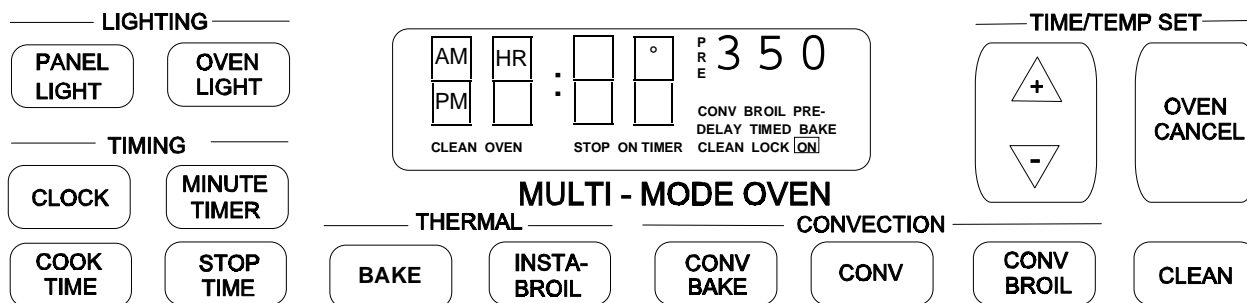


Cuisson au gril en mode chaleur tournante

Pendant ce type de cuisson (touche *CONV BROIL*), l'élément supérieur et le ventilateur fonctionnent. Ce type de cuisson convient aux aliments qui sont normalement cuits au gril. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé. Les aliments n'ont pas besoin d'être tournés. Ce type de cuisson est approximativement 25% plus rapide que la cuisson au gril simple.



Commandes électroniques du four



Commandes électroniques

PANEL LIGHT (Lumière du tableau) : Utilisée pour éclairer le dossier et la surface de cuisson.

OVEN LIGHT (Lumière du four) : Sert à éclairer l'intérieur du four. Éclaire l'intérieur du four lorsque la porte est ouverte ou que l'interrupteur est allumé.

MINUTE TIMER (marche-arrêt de la minuterie) : Permet de minuter toute opération culinaire ou d'annuler la minuterie.

STOP TIME (heure d'arrêt) : S'utilise pour la cuisson ou l'autonettoyage différés.

CLOCK (horloge) : Sert à mettre l'horloge à l'heure.

OVEN CANCEL (annuler le four) : Annule toute fonction de cuisson ou d'autonettoyage.

COOK TIME (temps de cuisson) : S'utilise pour la cuisson minutée ou différée.

BAKE (cuisson de pain et de gâteaux) : Sert à régler le four pour une cuisson au four.

INSTA-BROIL (cuisson au grill) : Sert à régler le four pour une cuisson au grill.

CONV BAKE (cuisson en mode chaleur tournante) : Sert à régler le four pour la cuisson à chaleur tournante de pain ou de gâteaux.

CONV (chaleur tournante) : Sert à régler le four pour une cuisson à chaleur tournante.

CONV BROIL (cuisson au grill à chaleur tournante) : Sert à régler le four pour une cuisson au grill à chaleur tournante.

CLEAN (nettoyage) : Sert à régler le four pour un cycle d'autonettoyage.

▲ ou ▼: Permettent de régler le thermostat, l'heure et les durées.

Fonctions spéciales du four

Signal de préchauffage

Une fois réglé sur une cuisson et une température, le four préchauffe. Lorsqu'il atteint la température à laquelle il a été réglé, le four émet un signal sonore de 1 seconde.

Signal de fin de cycle

Lorsqu'un cycle dont la durée est minutée se termine, le four émet trois signaux sonores prolongés. Le four continue à émettre un signal de fin de cycle jusqu'à ce que l'on appuie sur **CANCEL**.

Blocage enfants

Ceci est une fonction de sécurité prévue pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four. Il met les commandes de programmation du four hors service. Appuyer sur les touches **BAKE** et **COOK TIME** pendant 5 secondes. L'affichage indique « OFF » à l'endroit où la température est normalement indiquée. Pour remettre les commandes en fonction, appuyer sur les touches **BAKE** et **COOK TIME** pendant 5 secondes. Cette fonction doit être reprogrammée après une panne de courant.

Annulation automatique au bout de 12 heures

Ceci est une fonction de sécurité prévue pour empêcher le four de continuer à fonctionner s'il est laissé allumé pendant plus de 12 heures. Si une cuisson continue pendant plus de 12 heures sans qu'aucune commande ne soit modifiée, cette fonction éteint automatiquement le four. Le compte à rebours de l'annulation automatique au bout de 12 heures repart chaque fois que l'on appuie sur une touche d'option.

Signal sonore de la minuterie

Une fois un compte à rebours terminé, la minuterie émet un signal triple toutes les 10 secondes. S'il s'agit d'un signal de fin de cycle en fin de compte à rebours de la minuterie, appuyer sur **MINUTE TIMER**.

Accélération des touches

Lors du réglage de l'heure, d'une durée ou du thermostat, appuyer sans discontinuer sur la touche pour accélérer la vitesse à laquelle les chiffres augmentent ou diminuent.

Auto-diagnostic

Les commandes électroniques sont munies d'un système d'auto-diagnostic. Celui-ci produit une série de « bips » courts et rapides tandis qu'un F apparaît à l'affichage lorsqu'il y a un problème.

Programmation

Fonctionnement du four en bref

Lire « Mesures de sécurité importantes » avant d'utiliser les brèves instructions ci-dessous. En cas de questions, se référer aux instructions détaillées fournies dans ce manuel.

- Jusqu'à ce que l'horloge soit programmée, l'affichage du four clignote une fois par seconde après une interruption de courant ou lors de la mise en marche initiale du four.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur *CLOCK* (horloge).
2. Appuyer sur les touches Δ et ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure correcte (AM = matin, PM = après-midi).

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur *MINUTE TIMER* (marche-arrêt minuterie).
2. Appuyer sur les touches Δ jusqu'à ce que l'affichage indique la durée correcte. La minuterie peut être réglée sur une durée de 5 secondes à 11 heures 50 minutes.

Annulation de la minuterie

- Appuyer sur *MINUTE TIMER* pendant environ 5 secondes.
- Lors de l'annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four), car cela annulerait la fonction de cuisson programmée.

Cuisson au four, au four à chaleur tournante, au gril ou au gril à chaleur tournante

1. Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée (par exemple *BAKE* pour une cuisson au four normale).
2. Appuyer sur les touches Δ et ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée ou « HI » dans le cas d'une cuisson au gril ou au gril à chaleur tournante.
3. Le four commence à chauffer 5 secondes plus tard.

Annulation de la cuisson au four, au four à chaleur tournante, au gril ou au gril à chaleur tournante

Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).

- Il est normal qu'il se produise de la fumée et des odeurs lors des premières utilisations du four. Pour éliminer la production de fumée et d'odeurs, régler le four pour une cuisson d'environ 2 heures à 350°. Tout résidu ou toute décoloration sur le pourtour de l'orifice de ventilation peuvent être nettoyés à l'aide de nettoyeur non abrasif tel que Soft Scrub® sans javellisant et d'un linge humide.

Autonettoyage

1. Enlever la grille et tout récipient du four.
2. Appuyer sur *CLEAN*.
3. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps d'autonettoyage désiré. L'autonettoyage peut être réglé pour une durée de 2 à 4 heures. La durée minimum recommandée est de 3 heures.
4. La porte du four se bloque automatiquement et le cycle d'autonettoyage commence dans les 5 secondes.

Cuisson au four et en mode chaleur tournante



MISE EN GARDE

Afin d'éviter d'endommager l'intérieur du four ou de provoquer un incendie, ne pas couvrir le fond ou les grilles de papier aluminium.

1. Appuyer sur *BAKE* (cuisson au four) ou *CONVECTION BAKE* (cuisson au four à chaleur tournante). L'affichage indique 350° F.
2. Appuyer sur les touches Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - Le four commence automatiquement à chauffer. L'affichage indique « PRE-BAKE » (préchauffage) ou « CONV PRE-BAKE » (préchauffage en mode chaleur tournante). Avant de mettre le plat dans le four, le laisser préchauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le signal sonore de préchauffage retentisse et que la partie « PRE » de l'indication à l'affichage disparaisse. La température à l'affichage commence à 170° F et augmente de 5° à la fois jusqu'à ce qu'elle atteigne la température programmée.
3. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).

Cuisson minutée ou en mode chaleur tournante

La cuisson en mode chaleur tournante exige le préchauffage du four. Elle convient particulièrement bien à la cuisson en cocotte, aux rôtis et à la cuisson de pain et de pâtisseries.

1. Placer le plat dans le four, ou préchauffer le four, selon le type d'aliment.
2. Appuyer sur *COOK TIME* (temps de cuisson).
3. Appuyer sur la touche Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur *BAKE* ou sur *CONVECTION BAKE*.
5. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « TIMED » (cuisson minutée), « BAKE » (cuisson au four) ou « CONV BAKE » (cuisson en mode chaleur tournante). Le four se met en marche et l'affichage indique « ON » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.
 - Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.

Cuisson différée ou en mode chaleur tournante

1. Mettre le plat dans le four.



ATTENTION

Pour réduire les risques d'empoisonnement alimentaire suite à la prolifération de bactéries et à la production de toxines, ne jamais garder de la viande, du lait, du poisson ou des oeufs dans le four pendant plus de deux heures avant de commencer la cuisson.

2. Appuyer sur *COOK TIME*.
3. Appuyer sur la touche Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur *STOP TIME* (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure de fin de cuisson désirée. La commande électronique calcule automatiquement le temps de mise en marche du four.
6. Appuyer sur *BAKE* ou sur *CONV BAKE*. L'affichage indique 350° F.
7. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « DELAY » (cuisson différée), « TIMED » (cuisson minutée), « BAKE » (cuisson au four) ou « CONV BAKE » (cuisson en mode chaleur tournante). Le four se mettra en marche à l'heure programmée tandis que l'affichage indiquera « ON » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.

Cuisson à chaleur tournante

1. Appuyer sur *CONV* (chaleur tournante). L'affichage indique 350° F.
2. Appuyer sur les touches Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - Avant de mettre le plat dans le four, le laisser préchauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le signal sonore de préchauffage retentisse. La température à l'affichage commence à 170° F et augmente de 5° à la fois jusqu'à ce qu'elle atteigne la température programmée. Il est normal qu'il se produise un peu de fumée lors de l'utilisation du four pour la première fois.
3. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *CANCEL* (annulation).

Cuisson minutée en mode chaleur tournante

1. Placer le plat dans le four.
2. Appuyer sur *COOK TIME* (temps de cuisson).
3. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur *CONV*. L'affichage indique 350° F.
5. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « *TIMED* » (cuisson minutée) ou « *CONV* » (mode chaleur tournante). Le four se met en marche et l'affichage indique « *ON* » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.
 - Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.

Cuisson différée en mode chaleur tournante

1. Mettre le plat dans le four.



ATTENTION

Pour réduire les risques d'empoisonnement alimentaire suite à la prolifération de bactéries et à la production de toxines, ne jamais garder de la viande, du lait, du poisson ou des oeufs dans le four pendant plus de deux heures avant de commencer la cuisson.

2. Appuyer sur *COOK TIME*.
3. Appuyer sur la touche Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur *STOP TIME*.
5. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure de fin de cuisson désirée. La commande électronique calcule automatiquement le temps de mise en marche du four.
6. Appuyer sur *CONV*. L'affichage indique 350° F.
7. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « *DELAY* » (cuisson différée), « *TIMED* » (cuisson minutée) ou « *CONV* » (cuisson en mode chaleur tournante). Le four se mettra en marche à l'heure programmée tandis que l'affichage indiquera « *ON* » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.
 - Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.

Cuisson au gril ou au gril en mode chaleur tournante

- Couper tout excès de graisse de la viande avant de la griller. Faire des entailles dans les rebords pour les empêcher de se relever.
 - Mettre la nourriture sur une lèchefrite froide non graissée. Si celle-ci est chaude, la viande attachera.
 - Faire griller le poisson peau en-dessous. Lors de la cuisson au gril normale (*BROIL*), la viande doit être tournée au moins une fois mais pas le poisson. Pour la cuisson au gril en mode chaleur tournante (*CONV BROIL*), il n'est pas nécessaire de tourner la viande.
 - Assaisonner la viande une fois celle-ci grillée.
 - Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril.
 - Commencer par utiliser les hauteurs de grille indiquées dans le tableau de cuisson au gril pour vérifier les résultats obtenus. Si la nourriture n'est pas assez dorée, monter la grille d'un cran. Si elle l'est trop, descendre la grille d'un cran.
1. Mettre la nourriture au centre de la lèchefrite et de la grille intérieure, puis dans le four. Dans le cas d'une cuisson en mode chaleur tournante, mettre le plat sur la grille de cuisson au gril en mode chaleur tournante.



Pour éviter les risques d'incendie, ne pas tapisser la grille du gril de papier d'aluminium. Celui-ci peut retenir la graisse à proximité de l'élément chauffant et provoquer un incendie.

Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant une cuisson au gril. Une cuisson excessive pourrait provoquer un incendie.

2. Fermer la porte du four.
3. Appuyer sur *INSTA-BROIL* (cuisson au gril) ou *CONV BROIL* (cuisson au gril en mode chaleur tournante). L'affichage indique « HI » (élevé).
4. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° F et HI.
 - Le four grille automatiquement. L'affichage indique « ON » (marche), « BROIL » (gril) ou « CONV BROIL » (gril en mode chaleur tournante) et la température sélectionnée.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).

Déshydratation en mode chaleur tournante

La déshydratation en mode chaleur tournante est un excellent moyen de conservation d'aliments frais. La meilleure façon de se familiariser avec ce mode de conservation est de sécher des fruits, des légumes, des fines herbes et des épices.

1. Placer la nourriture sur la grille de déshydratation ou sur une tôle à biscuits au centre du four.
2. Ouvrir la porte jusqu'au premier cran d'ouverture.
3. Appuyer sur *CONV BAKE* (cuisson en mode chaleur tournante).
4. Appuyer sur ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique 170° F.

Le four est équipé d'une fonction d'annulation automatique au bout de 12 heures de fonctionnement. Si le temps de déshydratation est supérieur à 12 heures, il faut repro-grammer le four.

5. Une fois la déshydratation terminée, appuyer sur la touche *OVEN CANCEL*.

Conseils pour la préparation de fruits et légumes secs

Fruits

- Toujours utiliser des fruits frais.
- Couper les fruits en morceaux de dimensions similaires et d'environ 1/8 po d'épaisseur. Les tranches fines séchent plus rapidement.
- Les fruits doivent être trempés dans un anti-oxydant, dans un produit conservateur qui conserve la couleur ou dans deux volumes d'eau pour un volume de jus de citron. Les fruits traités avec un anti-oxydant conservent leurs vitamines, leur couleur et leur saveur.

Légumes

La plupart des légumes exigent qu'on les fasse blanchir pour inhiber les enzymes.

Fines herbes et épices

- Les fines herbes et les épices séchent rapidement.
- Vérifier toutes les 30 minutes pour éviter de trop les sécher.
- Séparer les feuilles des tiges.

Autonettoyage



Pour éviter les dommages causés par le feu ou la fumée, enlever tous matériaux inflammables du tiroir de rangement. Des articles comme les contenants en plastique et les manuels en papier peuvent fondre ou brûler.

- Il est normal qu'il se produise un peu de fumée lors de l'autonettoyage. Un excès de fumée indique que l'on a laissé trop de résidus de nourriture ou que le joint est défectueux.
- Nettoyer le four avant qu'il ne devienne trop sale. Essuyer les quantités importantes de liquide renversé avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser le cycle d'autonettoyage si le couvercle n'est pas en place.
- La lumière du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage.
 1. Enlever les grilles et tous récipients du four. Nettoyer les quantités excessives de liquide qui pourraient se trouver au fond du four.
 2. Appuyer sur *CLEAN* (nettoyer).
 3. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de nettoyage désiré. Celui-ci peut être de 2 à 4 heures. Une durée de 3 heures est recommandée.
 - Le four commence automatiquement le nettoyage. L'affichage indique « *CLEAN* » (nettoyage), « *LOCK* » (verrouillage) et « *ON* » (marche). Quand la porte du four se verrouille et se déverrouille, l'indication « *LOCK* » clignote à l'affichage. Une fois la porte verrouillée, l'affichage indique « *LOCK* » de façon continue. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, le four s'éteint automatiquement. Le four n'émet pas de signal de fin de cycle.



Pour éviter les risques de blessures, ne pas toucher les orifices de ventilation ou leur pourtour pendant le cycle d'autonettoyage, car ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pour brûler.

Pour ne pas risquer d'endommager le système de verrouillage automatique, ne pas essayer d'ouvrir la porte de force lorsque l'indication « *LOCK* » clignote à l'affichage.

- Une fois le four suffisamment refroidi, l'affichage cesse d'indiquer « *LOCK* » et la porte peut être ouverte. « *LOCK* » clignote à l'affichage pendant que la porte se déverrouille.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).
2. Une fois le four suffisamment refroidi, l'affichage cesse d'indiquer « *LOCK* » et la porte peut être ouverte.

Autonettoyage différé

1. Enlever les grilles et tous récipients du four. Nettoyer les quantités excessives de liquide qui pourraient se trouver au fond du four.
2. Appuyer sur *CLEAN* (nettoyer).
3. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de nettoyage désiré.
4. Appuyer sur *STOP TIME* (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure de fin de cuisson désirée. La commande électronique calcule automatiquement le temps de mise en marche du four en fonction de l'heure de fin d'autonettoyage et du temps d'autonettoyage sélectionnés.
 - L'affichage indique « *DELAY* » (cuisson différée), « *CLEAN* » (nettoyage) et « *LOCK* » (verrouillage). Le four se mettra en marche à l'heure programmée tandis que l'affichage indiquera « *ON* » (marche). Une fois le temps d'autonettoyage écoulé, le four s'arrête automatiquement.

Annulation du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).
2. Une fois le four suffisamment refroidi, l'affichage cesse d'indiquer « *LOCK* » et la porte peut être ouverte.

Réglage du thermostat

La température du four a été étalonnée et vérifiée en usine. Au cas peu probable où le four aurait tendance à systématiquement trop cuire ou pas assez, le thermostat peut être ajusté.

1. Appuyer sur *BAKE* (cuisson au four).
2. Appuyer sur Δ jusqu'à ce que l'affichage indique une température supérieure à 500° F.
3. Appuyer alors immédiatement sur *BAKE* pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
4. Pour réduire le réglage du thermostat (et ainsi la température à laquelle le four chauffe pour un réglage donné), appuyer sur ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique des nombres négatifs (c'est à dire précédés d'un).

Le four peut être réglé pour une température plus basse de -5° à +35° F. Pour éviter de trop réduire la température, modifier le réglage de -5° à la fois.

5. Pour augmenter le réglage du thermostat (et ainsi la température à laquelle le four chauffe pour un réglage donné), appuyer sur Δ jusqu'à ce que l'affichage indique des nombres positifs. Le four peut être réglé pour une température plus élevée de 5° à 35° F. Pour éviter de trop augmenter la température, modifier le réglage de 5° à la fois.
6. Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four). Le four conserve la modification apportée au réglage du thermostat, même en cas de panne de courant.

Tonalités et codes d'entretien

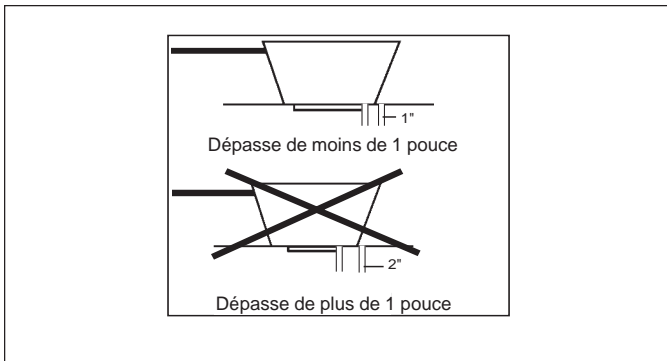
Les commandes électroniques sont munies d'un système d'auto-diagnostic. Celui-ci produit une série de « bips » courts et rapides tandis qu'un « F » apparaît à l'affichage en cas de problème. Lorsque le four signale un problème, procéder comme suit :

1. Noter le code « F » indiqué à l'affichage.
 - F1 : commande défectueuse.
 - F2 : température du four élevée.
 - F3 : détecteur de température ouvert ou problème au niveau du circuit.
 - F4 : détecteur de température court-circuité ou problème au niveau du circuit.
 - F7 : touche défectueuse.
 - F9 : mauvais fonctionnement du verrouillage de la porte ou problème au niveau de ce circuit.
 - FF : problème au niveau du circuit de la porte pendant le cycle d'autonettoyage.
 - « DOOR » (porte) : problème au niveau du circuit de la porte ou porte du four mal fermée.
2. Débrancher le four du secteur.
 - Il est possible que le code « F » se trouve éliminé lorsque l'on appuie sur *OVEN CANCEL* (annulation du four) ou que l'on débranche le four du secteur. Si l'indication de panne ne disparaît pas de l'affichage, contacter un prestataire de service après-vente agréé.
3. Faire vérifier le four par un prestataire de service après-vente agréé.

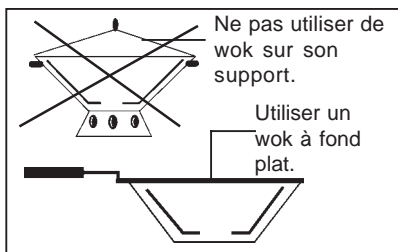
Récipients

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.

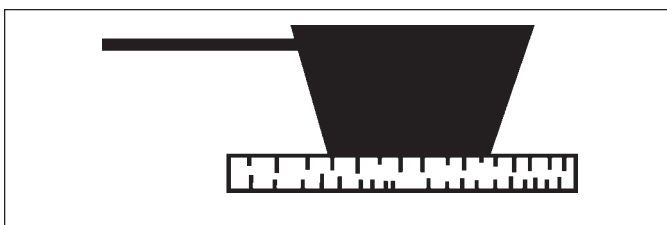


- Utiliser les récipients vernissés avec prudence. Certains articles en verre, en grès ou autres matières de ce type peuvent se briser en raison du changement brusque de température.
- Utiliser des récipients dont les queues et les poignées ne sont pas cassées ni en mauvais état. Le poids des poignées 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.

- 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.
- 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.



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

Guide de cuisson

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé. Lors de la cuisson de rôtis, choisir la hauteur de grille en fonction de la grosseur du rôti.

Grille pour la cuisson au gril en mode chaleur tournante

Le four est équipé d'une grille spéciale à placer au-dessus de la lèchefrite et de sa grille intérieure. La grille spéciale permet à l'air de circuler autour de la nourriture et de la cuire uniformément sans avoir à la tourner. Si elle n'est pas utilisée, tourner la nourriture au moins une fois au cours de la cuisson.

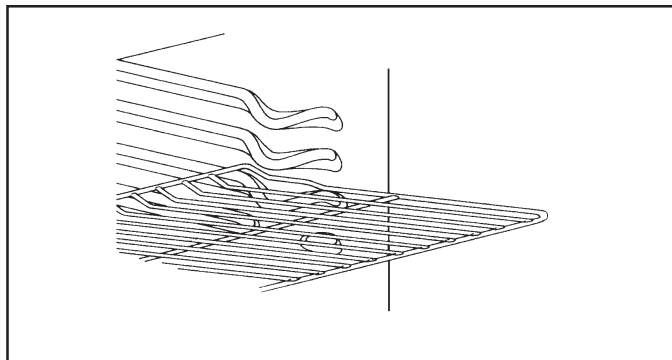
Grille pour la cuisson au gril en mode chaleur tournante



Placement de la grille

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

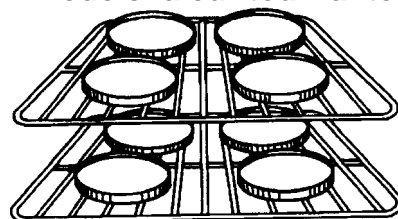
1. Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer jusqu'à ce qu'elle soit sortie du four.
3. Mettre la grille à la hauteur voulue.
 - Le bord recourbé de la grille repose contre l'arrière du four.



Placement des plats en mode chaleur tournante

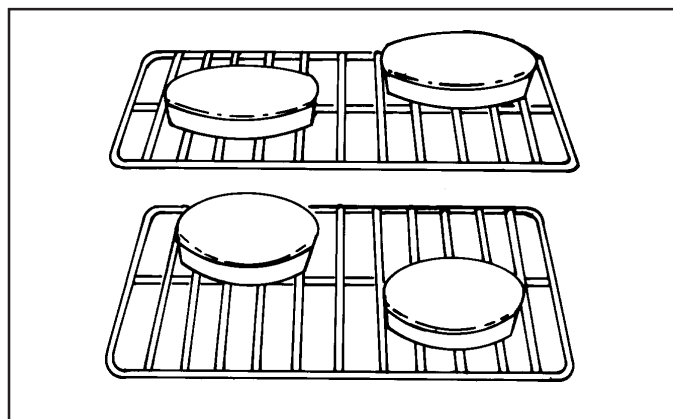
Les moules et les tôles à biscuits ne doivent pas toucher les côtés ni l'arrière du four. S'ils sont placés sur plusieurs grilles, ils peuvent être mis directement les uns au-dessus des autres. La cuisson à chaleur tournante fait circuler l'air autour des plats et permet de faire dorer leur contenu uniformément, quelle que soit la position des grilles. On peut mettre des plats sur la totalité de la surface des grilles avec d'excellents résultats.

Placement des plats en mode chaleur tournante



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 deux grilles, placer les plats de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.



Guide de cuisson de pain et de gâteaux

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (Fahrenheit)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau des anges	350	28-50
Biscuits	375-400	8-16
Muffins	400-425	17-23
Gâteaux secs	350-400	8-20
Petits gâteaux	350-400	18-30
Carrés au chocolat	350	25-38
Gâteaux fourrés	350-375	25-40
Quatre-quarts	325-350	45-70
Tartes fraîches	400-450	35-60
Pain aux noix	350-400	45-55

Guide de cuisson de pain et de gâteaux en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (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	35-50
Pain aux noix	350	45-55

Guide de cuisson de volailles

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (Fahrenheit)	Temps de cuisson (heures)
Poulet entier (4 à 5 lb)	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

Guide de cuisson de rôtis de boeuf et de porc

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (Fahrenheit)	Temps de cuisson (minutes par livre)
Rôti de boeuf (saignant)	325	20-25
Rôti de boeuf (à point)	325	26-30
Rôti de boeuf (bien cuit)	325	33-35
Entrecôte roulée (saignante)	325	32-36
Entrecôte roulée (à point)	325	36-40
Entrecôte roulée (bien cuite)	325	43-45
Jambon entier frais	325	22-28
Longe de porc	325	35-40
Épaule de porc soc	325	40-45
Épaule de porc pique-nique	325	35-40
Jambon d'épaule pique-nique cuit	350	30-35

Guide de cuisson de volailles en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (Fahrenheit)	Temps de cuisson (heures)
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

Guide de cuisson de rôtis de boeuf et de porc en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (Fahrenheit)	Temps de cuisson (minutes par livre)
Rôti de boeuf (saignant)	275	15-20
Rôti de boeuf (à point)	275	25-30
Rôti de boeuf (bien cuit)	275	35-45
Entrecôte roulée (saignante)	275	20-25
Entrecôte roulée (à point)	275	25-35
Entrecôte roulée (bien cuite)	275	35-45
Jambon entier frais	275	20-25
Longe de porc	275	30-35
Épaule de porc soc	275	35-40
Épaule de porc pique-nique	275	30-35
Jambon d'épaule pique nique cuit	275	20-35

Guide de cuisson au grill

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Épaisseur (cuisson)	Hauteur de grille (1 = la plus élevée, 6 = la moins élevée)	Temps de cuisson (minutes)
Boeuf haché	3/4 à 1 po	4	10-15
Biftecks	1 po (à point)	3	12-14
Biftecks	1 po (bien cuit)	3	20
Biftecks	1 1/2 po (à point)	3	20-25
Biftecks	1 1/2 po (bien cuit)	3	30
Filets et tranches de poisson		4	12-18
Côtes ou escalopes de porc	1 po	3	12-14
Côtes ou escalopes de porc	1 1/2 po	3	20-25
Bacon		4	10-15
Tranche de jambon (cuit)	1/2 po	3	19-20
Tranche de jambon	1 po	3	20-30

Guide de cuisson au grill en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Épaisseur (cuisson)	Hauteur de grille (1 = la plus élevée, 6 = la moins élevée)	Temps de cuisson (minutes)
Boeuf haché	3/4 à 1 po	5	9-15
Biftecks	1 po (à point)	4	9-15
Biftecks	1 po (bien cuit)	4	16-18
Biftecks	1 1/2 po (à point)	4	18-20
Biftecks	1 1/2 po (bien cuit)	4	20-25
Filets et tranches de poisson		5	10-16
Côtes ou escalopes de porc	1 po	4	12-14
Côtes ou escalopes de porc	1 1/2 po	4	15-20
Bacon		5	7-9
Tranches de jambon (cuit)	1/2 po	4	10-15
Tranches de jambon (cuit)	1 po	4	15-18

Entretien et nettoyage

Retrait de la porte du four

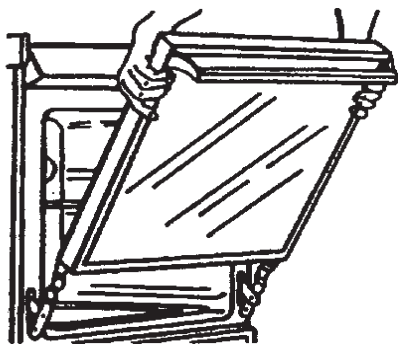
ATTENTION

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.

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.
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.



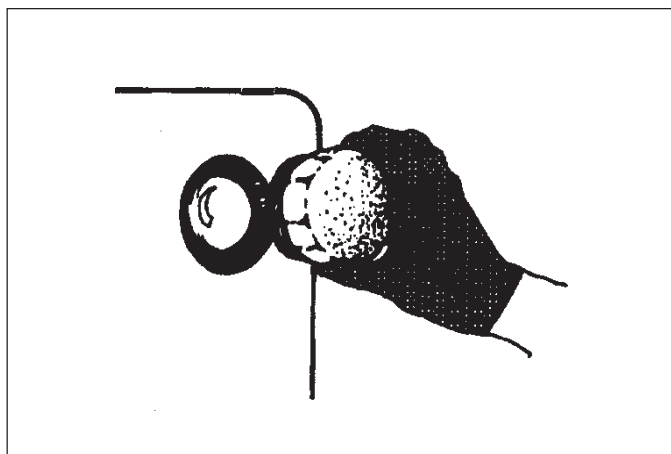
Remplacement de l'ampoule du four

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.



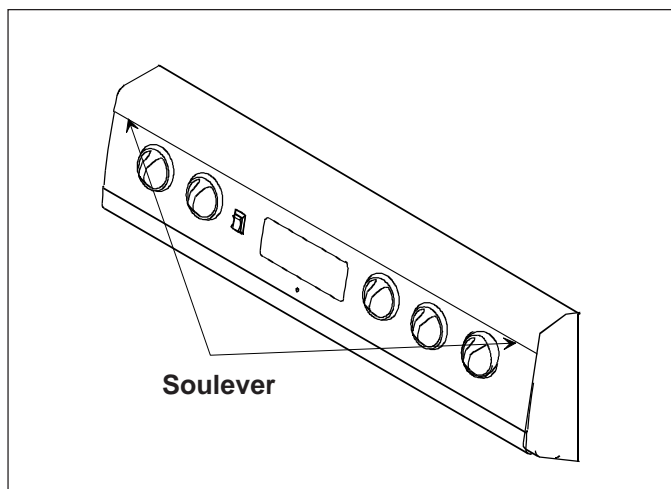
Remplacement de l'ampoule fluorescente

1. Soulever le bord avant de la garniture supérieure du dossier et la dégager vers l'arrière.
2. Dévisser l'ampoule fluorescente afin de la retirer de la douille.



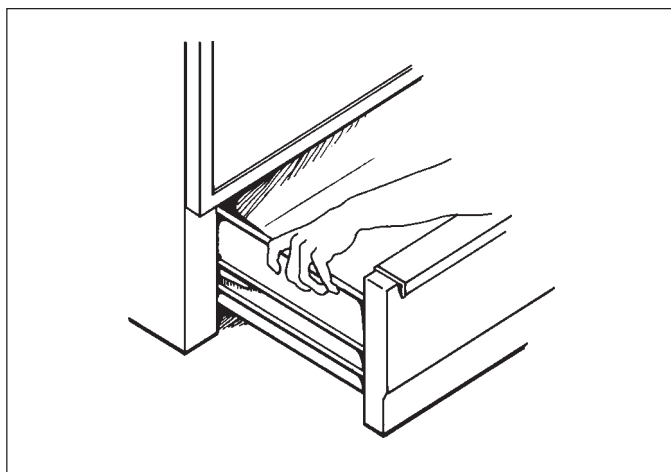
MISE EN GARDE

Porter des gants afin de protéger les mains au cas où l'ampoule se briserait accidentellement.



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.



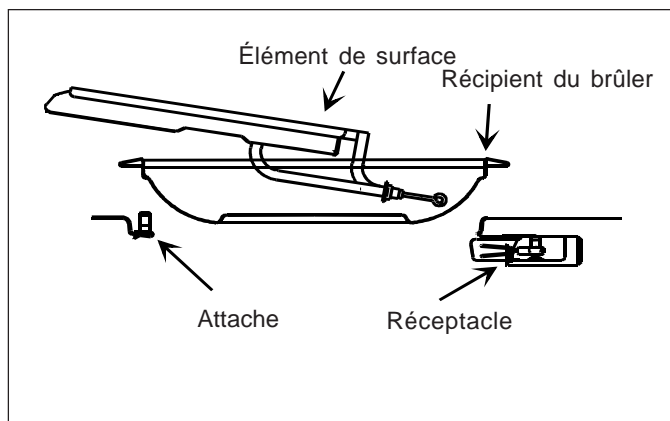
Retrait des éléments de surface à bobine



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.
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.
L'élément du four s'allume et s'éteint	Ceci est normal pendant la cuisson ou le rôtissage.

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 MINUTE TIMER (minuterie marche/arrêt) pour éviter d'annuler la fonction de cuisson.

Garantie

Amana® APPAREILS DE CUISSON AMANA® (sauf les fours encastrés)

GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN

GARANTIE LIMITÉE PENDANT LA DEUXIÈME ANNÉE SUR TOUTES LES PIÈCES

GARANTIE LIMITÉE ENTRE LA TROISIÈME ET LA CINQUIÈME ANNÉE SUR LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, LES ÉLÉMENTS DE SURFACE ÉLECTRIQUES OU LES BRÛLEURS À GAZ DE SURFACE

PREMIÈRE ANNÉE

Amana Appliances réparera ou remplacera, sans aucun frais, toute pièce (f.a.b. Amana, Iowa) s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

DEUXIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une pièce de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), pour tout composant s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une surface de cuisson en vitrocéramique de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, des éléments de surface électriques ou des brûleurs de surface à gaz de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE:

- Remettre toute pièce défectueuse à un technicien agréé par Amana.
- Fournir une preuve d'achat (récépissé de vente).
- Procéder à l'entretien normal, y compris le nettoyage tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Remplacer les composants tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Faciliter l'accessibilité à l'appareil lors des réparations.
- Payer le supplément lorsque le technicien doit procéder à une réparation en dehors des heures d'ouverture normales.
- Payer les frais de visite relativement à l'installation de l'appareil et à l'éducation du consommateur.
- Payer les frais de main-d'oeuvre et de déplacement du technicien en vertu des dispositions limitées de la garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- L'entretien normal et le nettoyage du produit.
- Les ampoules électriques.
- Les dommages subis pendant l'installation et l'expédition.
- Toute reconstruction qui ne constitue pas une réparation couverte par la garantie.
- Les pannes causées par ce qui suit :
 - Service après-vente non autorisé.
 - Accumulation de graisse ou autre substance en raison d'un entretien ou un nettoyage inadéquat.
 - Endommagement accidentel ou intentionnel.
 - Mauvaise connexion du gaz ou de l'électricité.
 - Désastre naturel.
 - Utilisation inadéquate de casseroles, récipients ou accessoires qui peuvent endommager le produit.

LIMITES DE LA GARANTIE:

- Commence à la date de l'achat original.
- Les produits utilisés à des fins commerciales ou locatives ne sont pas couverts par cette garantie.
- S'applique à un appareil utilisé aux États-Unis ou au Canada si cet appareil est approuvé par l'Association canadienne de normalisation en quittant l'usine.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé par Amana.
- Les ajustements sont couverts durant la première année seulement.

LA GARANTIE EST NULLE ET NON AVENUE SI:

- La plaque du numéro de série est illisible.
- L'appareil a été modifié par l'utilisateur.
- L'appareil est utilisé ou installé de façon incorrecte.

EN AUCUN CAS AMANA APPLIANCES N'EST RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES*

* Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez bénéficier d'autres droits qui varient selon l'état ou la province où vous demeurez. Par exemple, certains états ou provinces ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, cette exclusion ne s'applique pas forcément à votre cas.

Pour toutes questions concernant ce qui précède ou pour connaître l'adresse du technicien agréé par Amana le plus proche, contacter :

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
États-Unis
1-800-843-0304 aux États-Unis
1-319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis

