



# GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at [www.amana.com](http://www.amana.com) for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-843-0304.

In Canada, visit our website at [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca) or call us at 1-800-807-6777 for additional information.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the top left side of the oven door.

---

Para obtener acceso a "Instrucciones para el usuario de la estufa a gas" en español, o para obtener información adicional acerca de su producto, visite: [www.amana.com](http://www.amana.com)

Necesitará tener a mano el número de modelo y de serie, que está ubicado en el marco del horno detrás del lado superior izquierdo de la puerta del horno.

---

## Table of Contents

<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>2</b>
The Anti-Tip Bracket .....	3
<b>FEATURE GUIDE</b> .....	<b>4</b>
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>5</b>
Sealed Surface Burners .....	5
<b>OVEN USE</b> .....	<b>6</b>
Electronic Oven Controls .....	6
Sabbath Mode .....	6
Aluminum Foil.....	7
Positioning Racks and Bakeware .....	7
Oven Vent.....	8
Baking and Roasting.....	8
Broiling .....	8
<b>RANGE CARE</b> .....	<b>8</b>
Self-Cleaning Cycle (on some models) .....	8
General Cleaning.....	9
Oven Light.....	10
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>10</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>11</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>12</b>

# RANGE SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

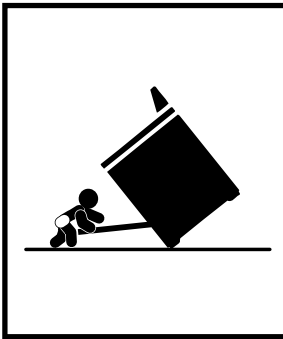
State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

## The Anti-Tip Bracket

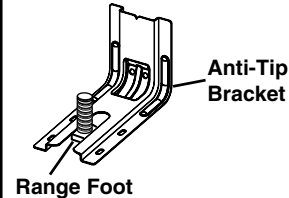
The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



### **⚠ WARNING**

#### Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.**
- Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.**
- Re-engage anti-tip bracket if range is moved.**
- Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.**
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.**



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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

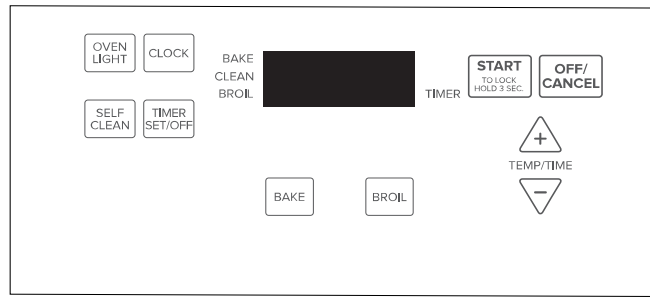
#### For self-cleaning ranges –

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# FEATURE GUIDE

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



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>OVEN LIGHT</b>	<b>Oven cavity light</b>	While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.
<b>SELF-CLEAN (on some models)</b>	<b>Self-clean cycle</b>	See the “Self-Cleaning” section.
<b>START (To Lock Hold 3 Sec)</b>	<b>Oven control lockout</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is off.</li> <li>2. Press and hold the START (To Lock Hold 3 Sec) keypad for 3 seconds.</li> <li>3. A tone will sound, and “Loc” will be displayed.</li> <li>4. Repeat to unlock. Only the CLOCK, OVEN LIGHT, and TIMER SET/OFF keypads will function with the controls locked.</li> </ol>
<b>CLOCK</b>	<b>Clock</b>	<p>The Clock uses a 12-hour cycle.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is off.</li> <li>2. Press CLOCK.</li> <li>3. Press TEMP/TIME “+” or “-” arrow pads to set the time of day.</li> <li>4. Press CLOCK or START.</li> </ol>
<b>TIMER SET/OFF</b>	<b>Oven timer</b>	<p>The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press TIMER SET/OFF.</li> <li>2. Press TEMP/TIME “+” or “-” arrow pads to set the length of time.</li> <li>3. Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press TIMER SET/OFF twice to cancel the Timer. Do not press the OFF/CANCEL keypad because the oven will turn off.</li> <li>5. If the Timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE.</li> <li>2. Press TEMP/TIME “+” or “-” arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5°F (5°C) increments between 170°F and 525°F (75°C and 275°C).</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat Step 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect.</li> <li>5. Press OFF/CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Position cookware in oven and close the oven door.</li> <li>2. Press BROIL.</li> <li>3. Press TEMP/TIME “+” or “-” arrow pads to change the temperature in 5°F (5°C) increments between 300°F and 525°F (150°C and 275°C).</li> <li>4. Press START.</li> <li>5. Press OFF/CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>START</b>	<b>Cooking start</b>	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, “PUSH?” or “PSH” appears in the display. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
<b>OFF/CANCEL</b>	<b>Range function</b>	The OFF/CANCEL keypad stops any function except the Clock, Timer, and Oven Control Lockout.
<b>TEMP/TIME</b>	<b>Temperature and time adjust</b>	The “+” or “-” arrow pads are used to adjust time and temperature settings.

# COOKTOP USE

## ⚠️ WARNING



### Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

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

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

### To Set:

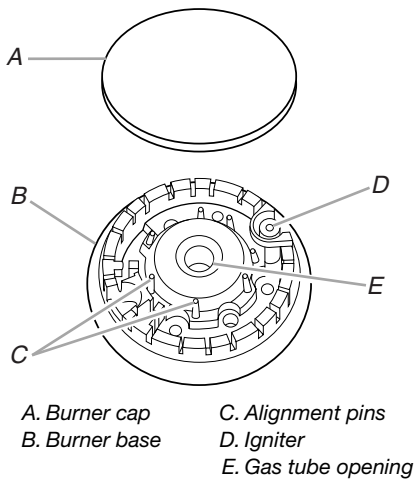
1. Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE.  
**IMPORTANT:** All 4 surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to IGNITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and LOW.

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

### Power Failure

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

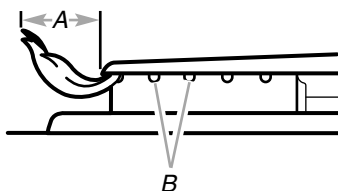
## Sealed Surface Burners



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

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

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

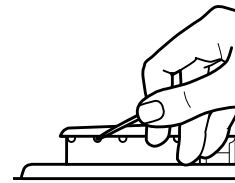


**Burner ports:** Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

### To Clean:

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

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



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



A. Incorrect  
B. Correct

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

---

# OVEN USE

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

- gas valves may make a “popping” sound when opening or closing
- igniters will “click” several times until a flame is sensed

■ a “poof” sound is heard when a Bake or Broil burner ignites  
Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

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

---

## Electronic Oven Controls

---

### Control Display

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

---

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### Basic Functions

##### One tone

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

##### Three tones

- Invalid pad press

##### Four tones

- End of cycle

---

### Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press OFF/CANCEL.

---

### Oven Temperature Control

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

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

#### To Adjust Oven Temperature:

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

---

### Options Mode

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

#### End of Cycle Tones

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

#### 12-Hour Shutoff

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

#### Oven Light with Door Open

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

---

## Sabbath Mode

(on some models)

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

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

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

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

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

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

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

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

**To Bake Using Sabbath Mode:**

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

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

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

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a cook time length.

5. Press START.
6. Press and hold the TIMER SET/OFF keypad for 5 seconds. “SAB” will flash in the display.
7. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAB” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant. The Bake, On and Cook Time indicator lights will be displayed.

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

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

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

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

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

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

**Aluminum Foil**

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

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

**Positioning Racks and Bakeware**

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

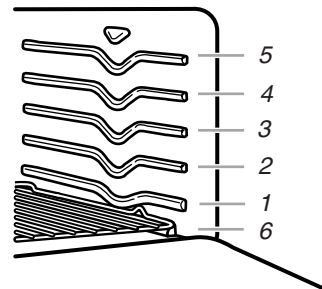
**Bakeware**

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

**Racks**

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

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



**Rack Positions**

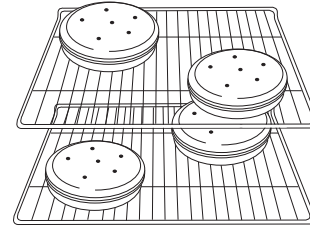
- Rack 5: 2-rack baking.
- Rack 4: Use for broiling and toasting.
- Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan or muffin pan; casseroles; frozen convenience foods.
- Rack 2: Roasting small cuts of meat and poultry, pies, bundt and angel food cakes, yeast bread; quick breads; and 2-rack baking.
- Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry.
- Rack 6: Extra-large items.

## Multiple Rack Cooking

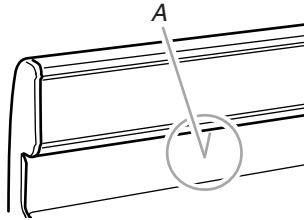
2-rack: Use rack positions 2 and 5.

### Baking Layer Cakes on 2 Racks

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



## Oven Vent



A. Oven vent

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

## Baking and Roasting

The bake and broil burners cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

### Preheating

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

## Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

**IMPORTANT:** Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 6 or 7 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

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

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

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

# RANGE CARE

## Self-Cleaning Cycle (on some models)

### ⚠ WARNING



#### Burn Hazard

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

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

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

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

### Prepare Range

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

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



## How the Cycle Works

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

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

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

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press the Cancel button on the keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and “cool” and “locked” will be displayed. The cooling fan may continue to run.

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

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

---

## Electronic Oven Control with Adjustable Self-Clean (HI - LO)

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

### To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN to set the clean time to HI (4 hours 30 minutes).
2. Press the TEMP/TIME “+” or “-” arrow pads to cycle between LO and HI clean time.
3. Press START.  
The oven door will automatically lock. The CLEAN indicator light will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the CLEAN indicator light will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

---

## General Cleaning

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

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

---

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

(on some models)

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

#### Cleaning Method:

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

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

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

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):  
See cover for contact information.

Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

---

### METALLIC PAINT (on some models)

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

---

### PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

#### Cleaning Method:

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

---

### SURFACE BURNERS

- See “Sealed Surface Burners” section.

---

### COOKTOP CONTROLS

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

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

#### Cleaning Method:

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

---

### CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

#### Cleaning Method:

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

---

## OVEN RACKS

### Cleaning Method:

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

---

## STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

### Cleaning Method:

- Mild detergent

---

## OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

### Cleaning Method:

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

---

## Oven Light

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

### To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.

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

---

# TROUBLESHOOTING

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


[www.amana.com](http://www.amana.com)

In Canada, reference the Customer Service section at [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca)

---

### Nothing will operate

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

Plug into a grounded 3 prong outlet.  
Do not remove ground prong.  
Do not use an adapter.  
Do not use an extension cord.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the power supply cord unplugged?**  
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Household fuse blown or circuit breaker tripped?**  
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**  
See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**  
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

---

### Surface burners will not operate

- **Is the oven in self-clean?**  
Surface burners will not operate during self-clean cycle.
- **Is the control knob set correctly?**  
Push in knob before turning to a setting.

- **Is this the first time the surface burners have been used?**  
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Are the burner ports clogged?**  
See “Sealed Surface Burners” section.

---

### Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**  
See “Sealed Surface Burners” section.
- **On models with caps, are the burner caps positioned properly?**  
See “Sealed Surface Burners” section.
- **Is propane gas being used?**  
The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see cover for contact information.

---

### Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**  
Let it dry.

---

### Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations: Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.
- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

---

### Excessive heat around cookware on cooktop

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

---

### Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**  
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well fitting lid, and the material should be of a medium to heavy thickness.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**  
See "Cooktop Use" section.
- **Is the range level?**  
Level the range. See the Installation Instructions.

---

### Oven will not operate

- **Is this the first time the oven has been used?**  
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**  
See "Electronic Oven Controls" section.

---

### Oven burner flames are yellow or noisy

- **Is propane gas being used?**  
The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see cover for contact information.

---

### Oven temperature too high or too low

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

---

### Display shows messages

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

- **Is the display showing a flashing "PUSH?" or "PSH"?**  
See the "Start" keypad feature in the "Feature Guide" section.

---

### Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**  
Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**  
See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a self-clean cycle been run in the past 12 hours?**  
If a self-clean cycle has been run, or canceled after the oven has reached temperature, you will have to wait 12 hours to restart.

---

### Oven cooking results not what expected

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

---

## ACCESSORIES

For accessories, you can visit our website at [www.amana.com/cookingaccessories](http://www.amana.com/cookingaccessories).

### affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

### affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355049

### affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

### Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

### Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617

### 2-Burner Cooktop Griddle

Order Part Number 4396096RB

### Split Oven Rack

Order Part Number 4396927

### Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

### Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240  
[www.amana.com/broilerpan](http://www.amana.com/broilerpan)

---

# AMANA® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

---

## LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Amana brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Amana") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Amana designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

---

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

### This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Amana.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Amana within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Amana servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

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

---

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. AMANA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

---

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

9/07

For additional product information, in the U.S.A., visit [www.amana.com](http://www.amana.com)

In Canada, visit [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca)

If you do not have access to the Internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact Amana at the number below.

*Have your complete model number ready. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the top left side of the oven door.*

For assistance or service in the U.S.A., call 1-800-843-0304. In Canada, call 1-800-807-6777.

If you need further assistance, you can write to Amana with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Please keep this User Instructions and model number information for future reference.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez visiter notre site Web à [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca) pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-800-807-6777

Vous devrez connaître les numéros de modèle et de série qui se trouvent sur le châssis du four, derrière le côté arrière gauche supérieur de la porte du four.

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>14</b>
La bride antibasculement.....	15
<b>GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>17</b>
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>18</b>
Brûleurs de surface scellés .....	18
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	<b>19</b>
Commandes électroniques du four .....	19
Mode Sabbat.....	20
Papier d'aluminium.....	21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au cour.....	21
Évent du four .....	21
Cuisson au four et rôtissage .....	21
Cuisson au gril.....	22
<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>22</b>
Programme d'autonettoyage (sur certains modèles) .....	22
Nettoyage général .....	23
Lampe du four .....	24
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>24</b>
<b>ACCESSOIRES</b> .....	<b>26</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>27</b>

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**! DANGER**

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

**! AVERTISSEMENT**

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

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

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

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
  - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
  - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
  - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
  - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
  - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

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

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

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

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

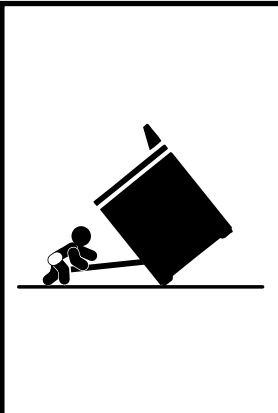
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

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

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

## La bride antibasculement

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



### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de basculement

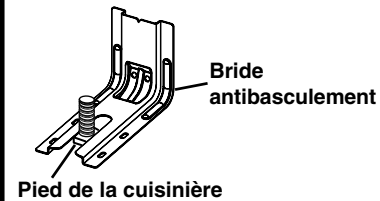
**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.**

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

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

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

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



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

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

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

■ **AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

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

- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

## Cuisinière autonettoyante –

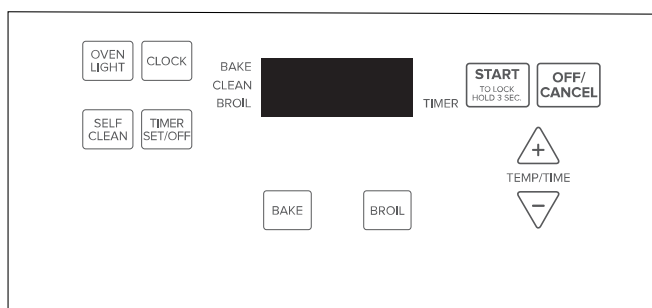
- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Il est possible que votre modèle ne comporte pas toutes les caractéristiques décrites. Consulter ce manuel ou la section service à la clientèle de notre site Web sur [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca) pour des instructions plus détaillées.



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>OVEN LIGHT</b> (lampe du four)	<b>Lampe de la cavité du four</b>	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
<b>SELF-CLEAN</b> (autonettoyage) (sur certains modèles)	<b>Programme d'autonettoyage</b>	Voir la section "Self-Cleaning" (autonettoyage)
<b>START (To Lock Hold 3 Sec)</b> (mise en marche) (appuyer pendant 3 secondes pour verrouiller)	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le four est éteint.</li> <li>Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes.</li> <li>Un signal sonore se fait entendre et "Loc" apparaît sur l'afficheur.</li> <li>Répéter pour déverrouiller. Seules les touches CLOCK, OVEN LIGHT, et TIMER SET/OFF (horloge, lampe du four et réglage/arrêt de la minuterie) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.</li> </ol>
<b>CLOCK</b> (horloge)	<b>Horloge</b>	<p>L'horloge utilise un cycle de 12 heures.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le four est éteint.</li> <li>Appuyer sur CLOCK (horloge).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/durée) "+" ou "-", pour régler l'heure.</li> <li>Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).</li> </ol>
<b>TIMER SET/OFF</b> (réglage/arrêt de la minuterie)	<b>Minuterie du four</b>	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-", pour régler la durée de cuisson.</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre à la fin du compte à rebours.</li> <li>Appuyer deux fois sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche OFF/CANCEL (arrêt/annulation) sinon le four s'éteindra.</li> <li>Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.</li> </ol>
<b>BAKE</b> (cuisson au four)	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-", pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 525°F (75°C et 275°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>BROIL</b> (cuisson au gril)	<b>Cuisson au gril</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte du four.</li> <li>Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-", pour modifier la température par tranches de 5°, entre 300°F et 525°F (150°C et 275°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.</li> </ol>

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>START (mise en marche)</b>	<b>Mise en marche de la cuisson</b>	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, "PUSH?" ou "PSH" (appuyer) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
<b>OFF/CANCEL (arrêt/annulation)</b>	<b>Fonction de la cuisinière</b>	La touche Off/Cancel (arrêt/annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
<b>TEMP/TIME (température/durée)</b>	<b>Réglage de température et durée</b>	Les touches à flèche "+" ou "-" servent à régler la durée et la température.

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque d'incendie

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

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

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

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commandes sont placés sur IGNITE (allumage).

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

#### Réglage :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur IGNITE.

**IMPORTANT :** Les 4 brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est placé sur IGNITE produira une flamme.

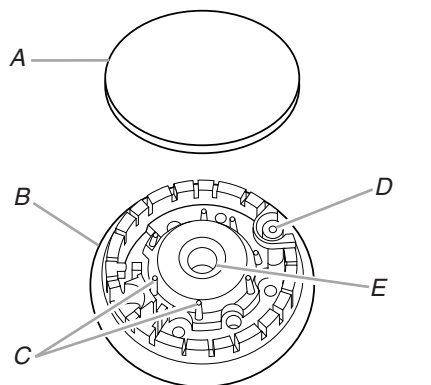
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre HIGH (élevée) et LOW (basse).

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

#### Panne de courant

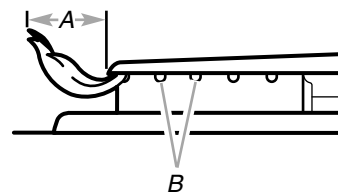
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur IGNITE. Lorsque le brûleur s'allume, tourner le bouton au réglage souhaité.

## Brûleurs de surface scellés



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

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



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

**IMPORTANT :** Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

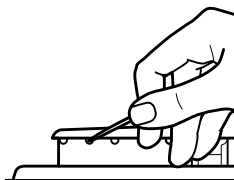
**Chapeau de brûleur :** Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement, enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

**Orifices de brûleur :** Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de saletés et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

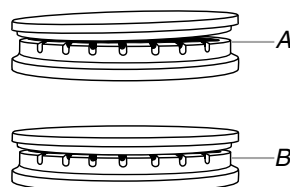
## Nettoyage :

**IMPORTANT :** Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, agents de blanchiment ou décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien de réparation qualifié.



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



A. Incorrect

B. Correct

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

## UTILISATION DU FOUR

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

- les robinets de gaz peuvent faire un bruit "sec" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment
- les allumeurs émettront plusieurs "déclics" jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée

- un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume

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

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

## Commandes électroniques du four

### Afficheur des commandes

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

### Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

#### Fonctions de base

##### Un signal sonore unique

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

##### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

##### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

### Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

**Modification :** Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "°C" ou "°F" s'affichera. Répéter pour retourner à l'affichage précédent. Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

### Commande de température du four

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

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté pour l'adapter à vos besoins. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

#### Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "0°F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur les touches TEMP/TIME "+" ou "-" (température/durée "+" ou "-") pour augmenter ou réduire la température par tranches de 10°F (5°C ou 6°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

### Mode Options

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

#### Signaux sonores de fin de programme

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

#### Arrêt au bout de 12 heures

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

#### Lumière du four avec porte ouverte

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

## Mode Sabbat (sur certains modèles)

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

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

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

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

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

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

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

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

### Cuisson au four avec le mode Sabbat :

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

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

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

## AVERTISSEMENT

### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Papier d'aluminium

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

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

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

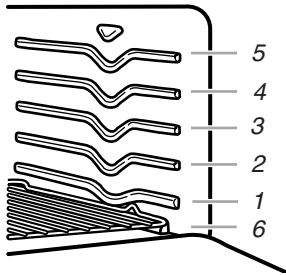
### Ustensiles de cuisson au four

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

### Grilles

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

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



### Position de la grille

Grille 5 : Cuisson au four sur 2 grilles.

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

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

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

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

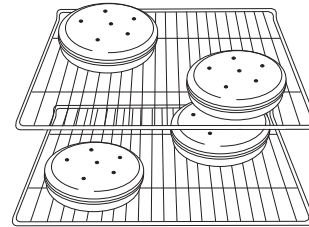
Grille 6 : Articles surdimensionnés.

### Cuisson sur plusieurs grilles

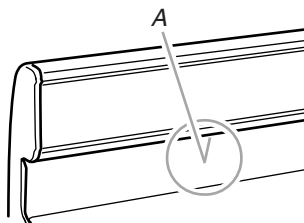
2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

### Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

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



## Évent du four



A. Évent du four

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

## Cuisson au four et rôtissage

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

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

### Préchauffage

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



## Cuisson au grill

Lors de la cuisson au grill, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

**IMPORTANT :** Fermer la porte pour une température de cuisson au grill adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de grill plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au grill. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

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

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

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

## ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

### Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

#### **AVERTISSEMENT**



#### **Risque de brûlures**

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

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

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

**IMPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

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

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

#### **Préparation de la cuisinière**

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

#### **Fonctionnement du programme**

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

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

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter que le verre ne se brise, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur la surface de verre intérieure de la porte avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

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

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

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

#### **Commande de four électronique avec durée d'autonettoyage réglable (HI - LO)**

Le programme d'autonettoyage peut être réglé pour une durée d'autonettoyage HI (4 h 30) ou une durée d'autonettoyage LO (3 h 30). Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 h 30 pour un niveau de saleté faible ou de 4 h 30 pour un niveau de saleté élevé. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

#### **Autonettoyage :**

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

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section service à la clientèle à [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca).

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

### SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® - Pièce numéro W10355010 (non fournie) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuietout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

#### Méthode de nettoyage :

- Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.
- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – pièce n° W10355016 (non fournie) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

Détergent liquide ou nettoyant tout usage :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

### GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

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

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

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

#### Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :  
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :  
Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.

- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement – Pièce numéro 31617A :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

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

#### Méthode de nettoyage :

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

### TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuietout abrasifs.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® pièce numéro W10355010 (non fournie) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### GRILLES DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières; cela facilitera leur glissement.

### TIROIR DE REMISAGE OU TIROIR-RÉCHAUD

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

#### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

### CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

#### Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage : Voir d'abord la section "Programme de nettoyage" (sur certains modèles).

## Lampe du four

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

### Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

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

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et la section service à la clientèle pour tenter d'éviter le coût d'une visite de service.

[www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca)

### Rien ne fonctionne

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**  
Brancher sur une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**  
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?**  
Voir les instructions d'installation.
- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz?**  
Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les instructions d'installation.

### Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Le four est-il en mode d'autonettoyage?**  
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pendant le programme d'autonettoyage.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**  
Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**  
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**  
Voir la section "Brûleurs de surface".

### Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**  
Voir la section "Brûleurs de surface".
- **Les chapeaux des brûleurs sont-ils bien installés?**  
Voir la section "Brûleurs de surface".
- **Utilise-t-on du gaz propane?**  
La cuisinière a peut-être été convertie incorrectement. Contacter un technicien de réparation qualifié. or see cover for contact information.

### Le brûleur de surface fait de petits bruits

- **Le brûleur est-il mouillé?**  
Le laisser sécher.

### Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril :

Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements

Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

- Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.
- Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de cuisson par convection s'allume et s'éteint par intermittence.

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

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



---

### Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**  
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**  
Voir la section "Commandes de température de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**  
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

---

### Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce la première fois que le four est utilisé?**  
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**  
Voir la section "Commande électronique du four".

---

### Les flammes du brûleur du four ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou bruyantes

- **Utilise-t-on du gaz propane?**  
La cuisinière a peut-être été convertie incorrectement. Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

---

### La température du four est trop élevée ou trop basse

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

---

### L'affichage indique des messages

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

---

### Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**  
L'affichage indique "porte". Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**  
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **A-t-on effectué un programme d'autonettoyage au cours des dernières 12 heures?**  
Si un programme d'autonettoyage a fonctionné ou a été annulé une fois que le four a atteint la température, vous devez attendre 12 heures avant de le remettre en marche.

---

### Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

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

---

# ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web [www.amana.com/cookingaccessories](http://www.amana.com/cookingaccessories).

## **Nettoyant pour acier inoxydable affresh®**

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro W10355016

## **Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®**

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro W10355049

## **Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®**

Commander la pièce numéro W10355010

## **Nettoyant et poli pour granite**

Commander la pièce numéro W10275756

## **Nettoyant pour grille à gaz et plateau d'égouttement**

Commander la pièce numéro 31617

## **Plaque à frire de table de cuisson à 2 brûleurs**

Commander la pièce numéro 4396096RB

## **Grille de four en deux pièces**

Commander la pièce numéro 4396927

## **Lèchefrite et grille en porcelaine**

Commander la pièce numéro 4396923

## **Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure**

Commander la pièce numéro W10123240

[www.amana.com/broilerpan](http://www.amana.com/broilerpan)

---

# GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS AMANA®

---

## GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Amana de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Amana") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Amana. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

---

## ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

### La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Amana.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Amana dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Amana autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

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

---

## CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. AMANA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

---

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

2/09

---

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visiter [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca)

Si vous n'avez pas accès à Internet et que vous avez besoin d'aide pour l'utilisation de votre produit ou si vous souhaitez prendre rendez-vous pour un dépannage, vous pouvez contacter Amana au numéro ci-dessous.

*Vous devez disposer du numéro de modèle complet. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette située sur le châssis du four, derrière la partie supérieure gauche de la porte du four.*

Pour de l'aide ou un dépannage aux États-Unis, composer le 1-800-807-6777.

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Amana en soumettant toute question ou problème à l'adresse suivante :

Amana Brand Home Appliances  
Centre d'expérience à la clientèle  
200 - 6750 Century Ave  
Mississauga, ON L5N 0B7

Veillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Veillez conserver les Instructions d'utilisation et le numéro de modèle pour référence ultérieure.