

Amana[®]

Self-Cleaning Electric Downdraft Range Owner's Manual

CARDS801*

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

Please Read Manual Before Operating Range

Installer

Leave this manual and other literature with consumer for future use.

Customer

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

English	2
Français	27

Contents

Model Identification	2
Asure™ Extended Service Plan	2
Important Safety Information	
ALL APPLIANCES	3
SURFACE COOKING UNITS	3
OVENS	4
SELF-CLEANING OVENS	4
GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES	4
VENTILATION HOODS	4
In Case of Fire	4
Precautions	4
Installation	
Packing Material	5
Range Location	5
Cabinet Opening	5
Minimum Clearances to Combustible Surfaces	5
Special Counter Top Conditions	6
Duct Requirements	6
Backwall Duct Location	7
Floor Duct Location	7
Duct Length	7
Anit-tip Bracket Installation	8
Line Voltage Requirements	9
Power Supply Connection	10
Installing Side Trim	10
Backwall Duct Connection	11
Floor Duct Connection	11
Level Range	12
Removal and Replacement of Range	12
Features	
Modules	12
Installing Grill Module	13
Installing Griddle	13
Installing Coil, Solid Disk, and Halogen Element Modules	13
Removing Coil, Solid Disk, and Halogen Element Modules	13
Cooking with Smoke Control Grill Module	13
Cooking with Griddle Module	14
Cooking with Coil Element Module	14
Cooking with Solid Element Module	14
Cooking with Smoothtop Module	15
Surface Element Settings	15
Exhaust Fan	15
Oven Light	15
Operation	
Electronic Oven Control	16
Oven Signals	16
Quick Reference Instructions	17
Baking	17
Timed Baking	17
Delayed Baking	18
Broiling	18
Self-Cleaning	19
Delayed Self-Cleaning	19

Utensils	
Cooking Utensils	20
Utensils for Smoothtop Module	20
Cooking Guide	
Oven Rack Placement	21
Pan Placement	21
Baking Guide	21
Roasting Guide	22
Broiling Guide	23
Care and Cleaning	
Removing Oven Door	24
Replacing Oven Light	24
Removing Storage Drawer	24
Adjusting Thermostat	24
Cleaning	25
Before Calling for Service	
Service Tones and Codes	26
Common Questions	26

Model Identification

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

When contacting Amana Refrigeration Inc., provide product information. Find product information on rating label located on oven frame behind front of storage drawer. Record following information:

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

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

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new range. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. Asure™ provides budgetable protection for up to 3 additional years. This plan covers parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information.

Important Safety Information



WARNING

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



- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT



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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

To avoid personal injury or property damage, do not use grill or griddle if fan is not in operation. In unlikely event fan is not operating properly contact an authorized service technician.

ALL APPLIANCES

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

SURFACE COOKING UNITS

1. Use Proper Pan Size—This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
2. Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings—Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place- Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
4. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line drip bowls or oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock, or fire.
5. Glazed Cooking Utensils—Only certain types of glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.

Important Safety Information

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

OVENS

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

SELF-CLEANING OVENS

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

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

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

VENTILATION HOODS

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

In Case of Fire

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

Surface Element Fire

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

Oven Fires

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

Precautions

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

Installation

Packing Material

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

Range Location

Choose a location based on following factors.



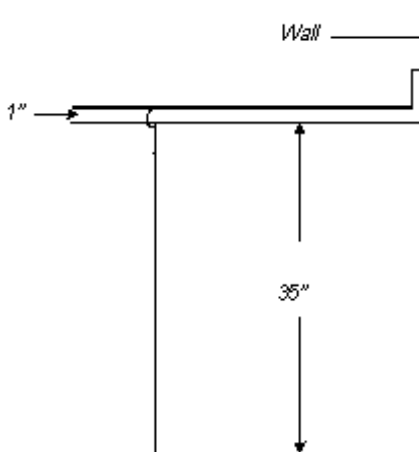
WARNING

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

- Range is designed to be vented outdoors.
- Drafts caused by home heating and air conditioning and open doors or windows can disrupt ventilation air pattern. Range should not be installed near windows or doors.
- Range can not be installed in a tunnel type wall opening. Air currents moving through tunnel can disrupt ventilation air pattern.
- Range can either be ducted through wall or through floor to outside.
- Make sure there is adequate space for proper installation.
- Carefully read all instructions before beginning installation.

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

Standard Cabinet and Counter top Height



Cabinet Opening

Range should extend approximately 1 1/2 inch from cabinet front to oven door handle. Remove venting kit from storage drawer. Using dimensions in figure below and shown in *Special Counter top Conditions* section to prepare cabinet opening.

Range Dimensions:

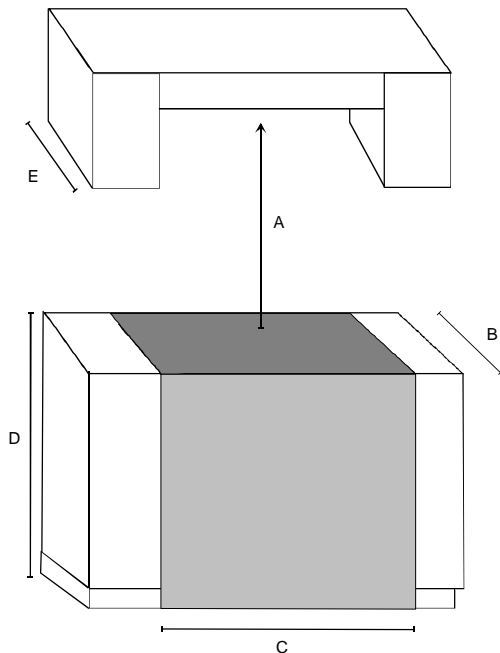
WIDTH - 29¹⁵/₁₆ inches

DEPTH - 29 inches (with handle)

HEIGHT - 36 inches

Minimum Clearances to Combustible Surfaces

- Minimum clearance to rear wall is 0 inches.
- Minimum clearance to a vertical right or left side wall is 0 inches.
- Minimum clearance to counter top/cabinet on each side is 0 inches.
- Minimum of 30 inches between top of cooking surface and bottom of an unprotected wood or metal cabinet.
- 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least 1/4 inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick aluminum, or .020 inch thick copper.



- A—30 inches unprotected/24 inches protected minimum
- B—25 inches maximum
- C—30¹/₈ inches minimum
- D—36 inches maximum
- E—13 inches maximum

Special Counter Top Conditions

Irregular Cabinet and Counter Top Heights

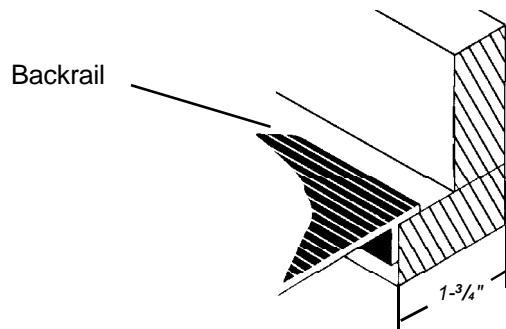
Counter tops such as ceramic tile tops cause cabinet and counter top to be higher than 36 inches. Follow instructions below when counter top is higher than 36 inches.

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

Island or Peninsula Installation

Island or peninsula installations with 24 inch deep base cabinets must use flush back cabinets with no rear toe space to avoid range interference. If a rear toe space is desired, use 27 inch or deeper base cabinets.

Slide-in Installation



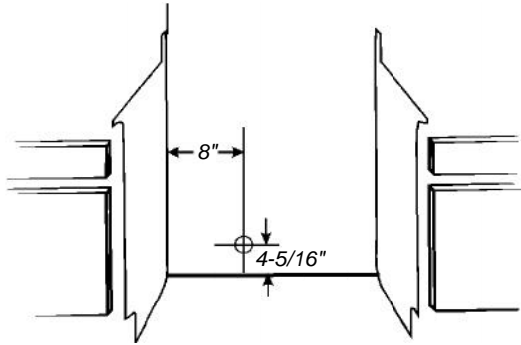
- For a manufactured counter top, with or without a backsplash, make cutout keeping rear dimension as illustrated. The backrail on back of range slides over manufactured counter top creating a tight fit.
- Backrail may not reach backwall because of counter top. Corner of backrail can be clipped off with a pair of wire cutters for a tighter fit.

Duct Requirements

- Duct should be 6 inch round metal ducting. Island or peninsula installations may require 3¹/₄ X 10 inch duct.
- To ensure proper ventilation, duct work must not exceed 60 equivalent feet.
- Curved fittings should not account for more than 50% of duct length.
- Flexible duct is not recommended because of irregular interior surface. If flexible duct is to be used, one foot is equal to 2 feet of metal duct. NEVER USE PLASTIC TYPE DRYER DUCTING.
- Do not vent into an attic or crawl space. Duct range outside.
- Flexible duct elbows are equal to twice as many feet as smooth metal elbows.
- Never install two elbow fittings next to each other. Two elbows installed together create a poor vent path and insufficient ventilation.
- Seal all duct joints tightly using duct tape. Openings left in ducting allow smoke and odor to escape inside house.
- For best performance, do not use over three 90° elbows.
- 6 inch transition duct provided must be mechanically secured to exhaust blower outlet. Secure transition duct using two screws provided.

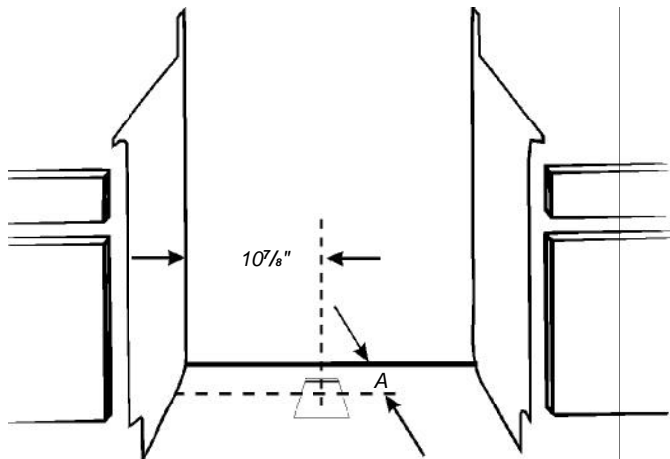
Backwall Duct Location

1. Locate studs in wall.
2. Measure and cut an opening for thimble as illustrated in figure below. Cutout should be $6\frac{1}{8}$ inch diameter circle.
3. Ducting is completed in *Backwall Duct Connection* section.



Floor Duct Location

1. Locate studs in floor.
2. Measure to locate center of floor duct location. See figure below.
 - For installation with counter top or backsplash behind range, measure $13\frac{1}{8}$ inches for dimension "A"
 - For installation without counter top or backsplash behind range, measure $11\frac{1}{8}$ inches for dimension "A".
3. Cut an opening for floor transition piece as illustrated in figure below. Cutout should be $7\frac{1}{4}$ x $7\frac{1}{4}$ inches square. If opening is not correctly aligned, duct does not connect properly.
4. Ducting is completed in *Floor Duct Connection* section.

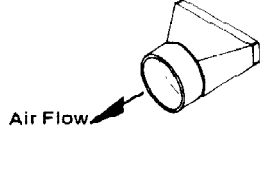
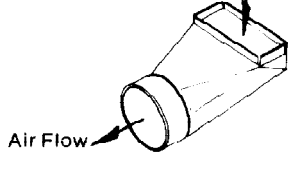
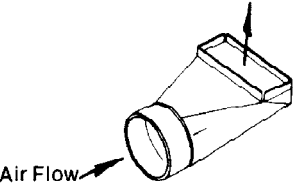
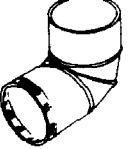
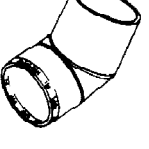
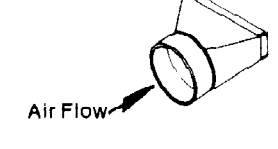


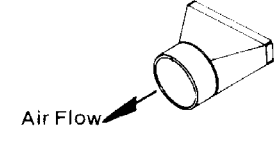
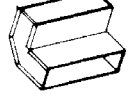
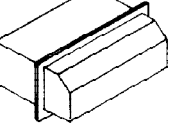
Duct Length

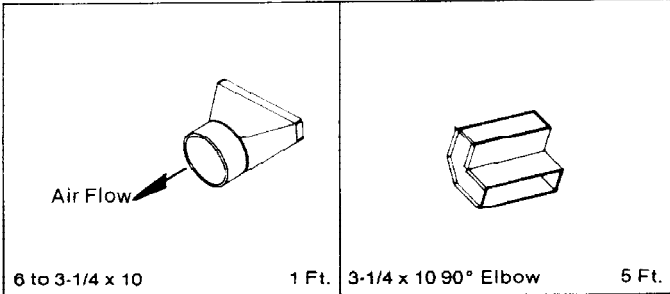
Maximum allowable duct length is 60 equivalent feet.

- Use *Recommended Standard Fittings* in figures below to calculate duct length.
- Flexible duct is not recommended. However, if it is used, one foot is equal to two feet of smooth metal duct.

Recommended Standard Fittings

 <p>Air Flow</p> <p>3-1/4 x 10 to 6</p>	 <p>Air Flow</p> <p>3-1/4 x 10 to 6 90° Elbow</p>
4.5 Ft.	5 Ft.
 <p>Air Flow</p> <p>6 to 3-1/4 x 10 90° Elbow</p>	 <p>90° Elbow</p>
9 Ft.	5 Ft.
 <p>45° Elbow</p>	 <p>Air Flow</p> <p>6 to 3-1/4 x 10</p>
2.5 Ft.	1 Ft.

 <p>Air Flow</p> <p>6 to 3-1/4 x 10</p>	 <p>3-1/4 x 10 90° Elbow</p>
1 Ft.	5 Ft.
 <p>3/4 x 10 Wall Cap without Flap</p>	
0 Ft.	

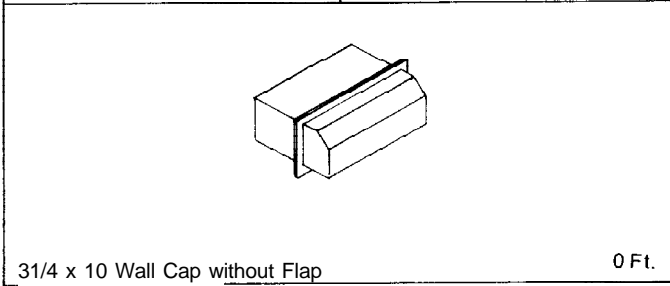


6 to 3-1/4 x 10

1 Ft.

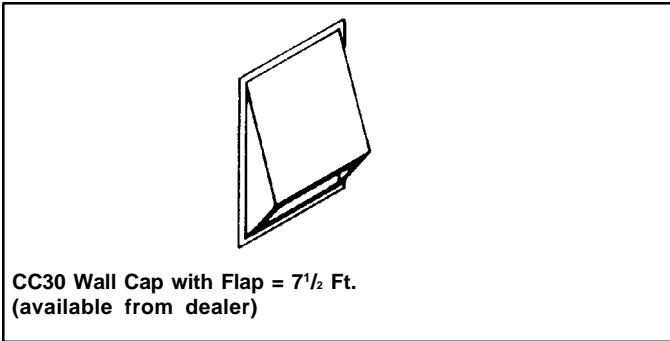
3-1/4 x 10 90° Elbow

5 Ft.



3-1/4 x 10 Wall Cap without Flap

0 Ft.



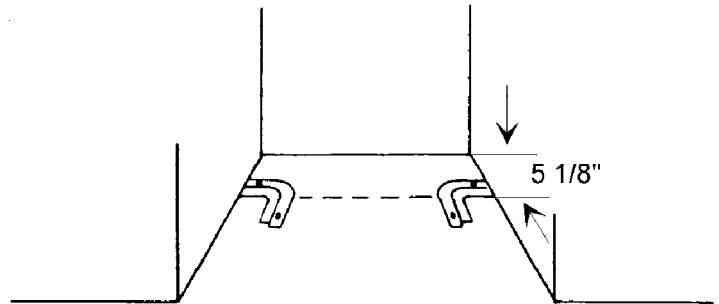
CC30 Wall Cap with Flap = 7 1/2 Ft.
(available from dealer)

Anti-tip Bracket Installation

To reduce risk of range tipping, secure range with a properly installed anti-tip bracket(s). Use either rectangular or L-shaped anti-tip bracket packed with range. Follow appropriate instructions.

L-shaped Anti-tip Brackets

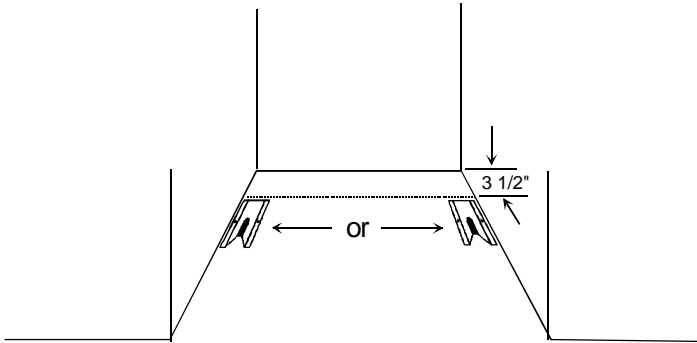
1. Measure 5 1/8 inches from back wall on right and left side of cabinet cutout. Mark measurements on floor and draw a straight line connecting marks.
2. Position anti-tip brackets with inside edge over line drawn on floor and end of bracket against cabinet.
 - If range is not installed beside cabinet(s), position range where it will be installed. Draw a line along side of range on floor from front to back. Remove range. Place anti-tip bracket with inside edge over line drawn 5 1/8 inches from back wall and end of bracket over line drawn along side of range on floor.
 - Anti-tip bracket must be installed on both right and left side.



3. Mark 2 hole locations in each anti-tip bracket.
4. Drill holes.
 - If drilling into wood, use a 3/32 inch drill bit.
 - If drilling into concrete, use a 3/16 inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
5. Secure bracket to floor using screws supplied.
6. Slide range into position.
7. Remove range storage drawer and confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg.

Rectangular Anti-tip Bracket

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



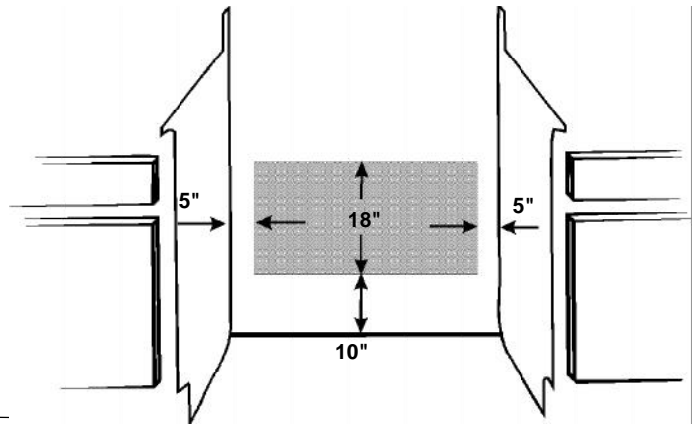
3. Mark 2 hole locations in anti-tip bracket.
4. Drill 2 holes.
 - If drilling into wood, use a 3/32 inch drill bit.
 - If drilling into concrete, use a 3/16 inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
5. Secure bracket to floor using screws supplied.
6. Slide range into position.
7. Remove range storage drawer and confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg.

Line Voltage Requirements

Line voltage must not exceed rated voltage. Line voltage less than rated voltage will result in slow heating. Wiring system must conform to Canadian Electrical Code. Installation must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations. Range must be connected only to a supply circuit as specified on rating plate of range. Electrical outlet must be mounted on floor or wall within shaded area. See figure below for electrical connection clearance area.

Wiring diagram is located on bottom side of storage drawer.

This range requires 3 wires, 120/240 Volts, 60 Hertz A.C. See range rating plate for electrical ratings. House wiring and fusing must comply with local wiring codes. If no codes apply, wire according to Canadian Electrical Codes.



Power Supply Connection

Range has flexible wire conduit extending from rear of range. Connect wire leads from conduit to junction box (Junction box not included). Attach according to examples below.



WARNING

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

3-wire Connection (Range—House Wiring)

Green and White —Neutral (White)
Red—Power Line (Red)
Black—Power Line (Black)

4-wire Connection (Range—House Wiring)

Green—Ground (Green)
White —Neutral (White)
Red—Power Line (Red)
Black—Power Line (Black)

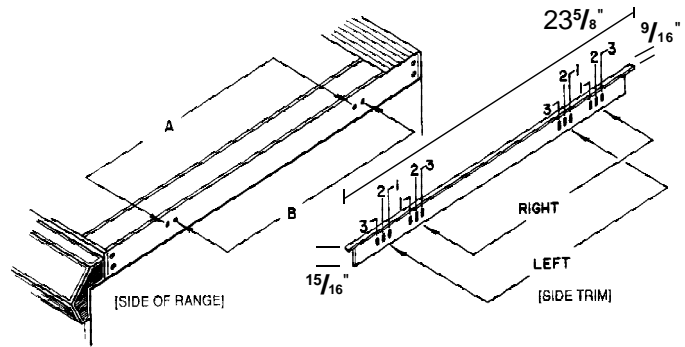
Installing Side Trim

If desired, optional side trim provided can be installed on range. Side trim must be installed above counter top level and tapped down into place.

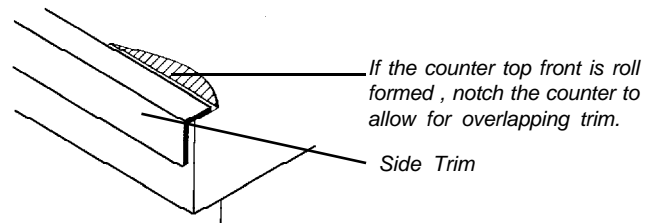
Side trim can be mounted in several different positions depending on counter top opening, cabinet structure, and range features.

- Freestanding with Backsplash
To mount trim flush with front of counter top, use #3 trim holes and “A” range holes.
- 4 inch Backrail Kit and Backsplash
To mount trim flush with front of counter top, use #3 trim holes and “A” range holes.
- Optional Mounting
“A” range holes allow an extra $\frac{3}{8}$ inch forward adjustment. Trim holes #1, #2, and #3 allow a $\frac{1}{2}$ inch adjustment. Trim can be mounted in any desired location using holes provided.

Trim Hole Locations



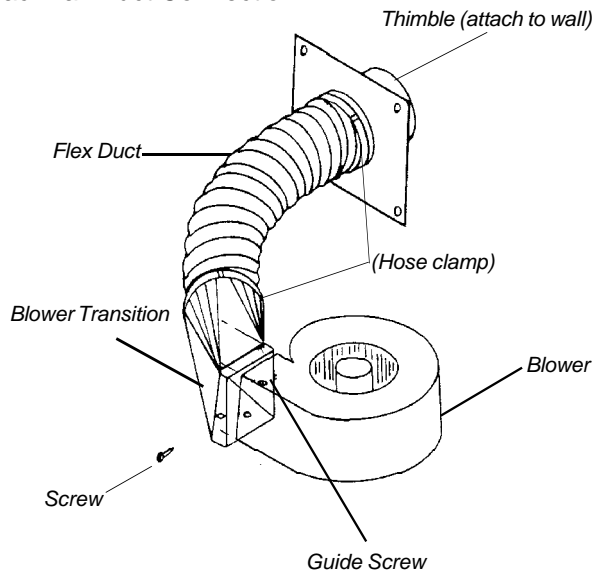
Roll Formed Counter Top



Backwall Duct Connection

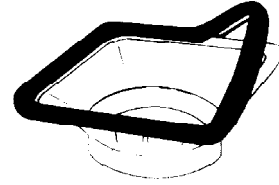
1. Remove screw in front of blower transition separating blower transition from blower housing.
2. Place hose clamp around round end of blower transition and attach flex duct to blower transition using hose clamp.
3. Place long end of thimble into wall and secure thimble using four screws provided, one in each corner.
4. Place hose clamp provided around short end of thimble. Attach opposite end of flex duct to short end of thimble using hose clamp.
5. Connect electrical supply.
6. Carefully push range back into position. Avoid pinching transition piece or flex duct.
7. Using guide screw to locate hole in rear of blower housing position transition **inside** blower housing. Rotate transition until hole in front of blower housing is aligned. Secure transition with screw provided.
8. Seal all duct joints with duct tape.
9. Check under range to be sure leveling leg is fully engaged in the anti-tip bracket.
10. Install storage drawer.

Backwall Duct Connection

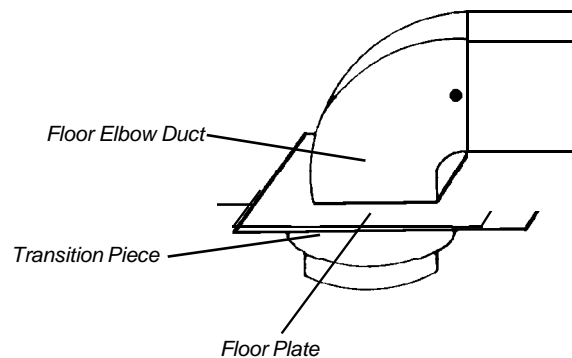


Floor Duct Connection

1. Attach rubber gasket around edge of transition piece.
 - Flat side of rubber gasket must be on under side of transition piece. See figure below.



2. Place round end of transition piece into floor. Secure transition piece using 8 screws provided in kit.
 - Lift edge of rubber gasket to install screws.
 - Make sure round edge of gasket is facing up.
3. Insert floor plate into elbow duct.
 - When installed, wide flange of floor plate should face toward back of range. If gap exists in front of cutout, rotate transition piece 180°.
4. Attach floor elbow duct to floor plate using 2 screws provided.
 - Tighten only front screw.
5. Attach floor elbow duct to blower using 2 screws provided.
 - Floor elbow duct should be inside blower.
6. Connect electrical supply.
7. Push range into position.
 - Tilt range slightly while pushing in range. Tilting range allows floor plate to clear gasket.
 - Make sure that floor elbow duct is directly over transition piece and rubber gasket.
 - Rubber gasket provides a seal between floor elbow and transition piece. See figure below.



Features

- Loosen front screw attaching floor elbow duct plate and floor elbow duct.
- Slide floor plate down tight against rubber gasket and tighten screw.
- Seal joint between blower and elbow transition piece with duct tape.
 - Check under range to ensure anti-tip bracket is engaged.
- Install storage drawer.

Level Range

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

- Place a level on top oven rack or on top of range when leveling.
- Leveling legs must be extended out 1/4 inch to engage anti-tip bracket.

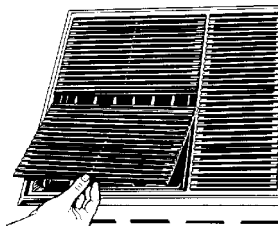
Removal and Replacement of Range

- Disconnect electrical supply at house circuit breaker.
- Disconnect range venting.
- Disconnect power supply cord.
- Remove anti-tip bracket.
- Install anti-tip bracket into new location using instructions provided with bracket.
- To reinstall range follow instructions in *Installation* section of this manual.

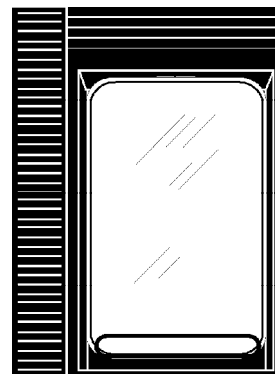
Modules

This range features a choice of 5 different modules shown below. Modules are interchangeable and may be installed on right or left side of the cooktop. Information on how to purchase modules can be obtained by calling your local authorized dealer.

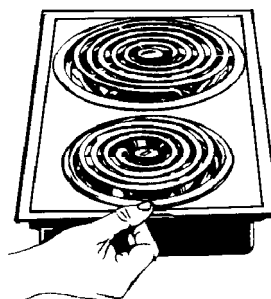
Smoke Control Grill Module



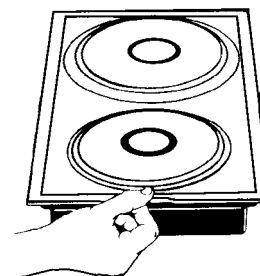
Griddle Module



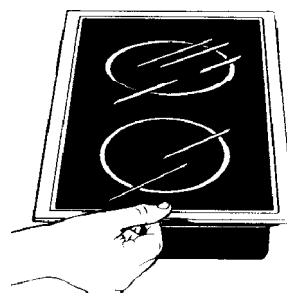
Coil Element Module



Solid Disk Element Module



Smooth Top Module



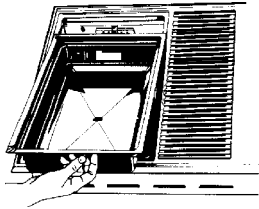


WARNING

To avoid risk of electrical shock, all controls must be in off position before removing or installing modules.

Installing Grill Module

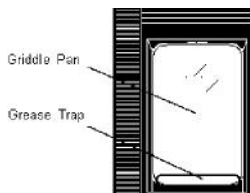
1. Turn all controls to "OFF".
2. Insert grill pan as shown.



3. Hold smoke control grill with terminals pointing toward rear of range. Slide terminals into plug as far as they go.
4. Check smoke control grill to make sure it is fully engaged into plug. Grill should rest on grill pan.
 - To remove grill module turn all controls to "OFF" and reverse steps above.

Installing Griddle

1. Turn all controls to "OFF".
2. Insert grill pan as shown above.
3. Hold griddle element with terminals toward rear of range and slide terminals into plug as far as they go.
4. Check griddle element to make sure it is fully engaged into the plug. Griddle element should rest on grill pan.
5. With grease trap toward front of range, place griddle pan on top of element. Griddle pan rests on ledge of grill pan.



To remove griddle module turn all controls to "OFF" and reverse steps above.

Installing Coil, Solid Disk, and Halogen Element Modules

1. Turn all controls to "OFF".
2. Hold module with terminals pointing toward rear of range.
3. Slide terminals on module into plug.
4. Check module to make sure it is fully engaged in terminal.

Removing Coil, Solid Disk, and Halogen Element Modules

1. Turn all controls to "OFF". Make sure module is cool.
2. Using tab on front of module, lift up slightly.
 - Do not lift module too high. Lifting module too high can cause damage to terminals.
3. Pull module toward the front of the range top and carefully lift it out.

Cooking with Smoke Control Grill Module



WARNING

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



CAUTION

To avoid risk of property damage, do not use metal cooking utensils on the grill.

1. Before using grill for first time wash it with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Lightly wipe top of grill surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on grill surface.
2. Trim excess fat from around meats to prevent smoking and flare-ups.
3. Push in and turn right or left front control knob (depending on where grill is located) to select a temperature.
 - If you use right or left rear control knob indicator lights, but element does not heat, and fan does not operate.
4. Preheat grill for approximately 10 minutes to improve charbroiled flavor.
 - Do not heat grill for extended periods on HI setting without food. Extreme temperatures may separate non-stick finish from metal.
 - Do not precook food before grilling unless it is immediately placed on grill.
5. Place food on grill.
 - Check meats for doneness before removing them from grill. Meats often brown quickly on outside, but are not done in middle.
 - If meat begins to cook too quickly on outside, reduce grill heat.
6. When finished cooking, turn control to "OFF".
7. Clean grill pan and smoke control grill.
 - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional no-stick finish.

Cooking with Griddle Module

WARNING

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

CAUTION

To avoid risk of property damage, do not use metal cooking utensils on griddle.

1. Before using griddle for first time, wash with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Lightly wipe top of griddle surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on the surface.
2. Push in and turn right or left front control knob (depending on where grill is located) to select a temperature.
 - If you use right or left rear control knob indicator lights, but element does not heat and fan does not operate.
3. Place food on griddle.
 - Do not allow the griddle pan to become full of grease. Clean after each use.
4. When finished cooking, turn control to "OFF".
5. Clean grill pan and griddle.
 - Do not clean griddle element. Soil on element burns off during subsequent use.
 - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional no-stick finish.

Cooking with Coil Element Module

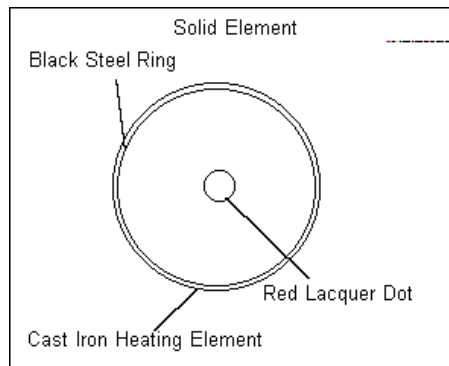
WARNING

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

1. Push in and turn surface element control to desired setting.
 - Range has two indicator lights; one for both right and left side module elements. When either front or rear element is on, corresponding indicator light glows red.
2. When finished cooking, turn control to "OFF".

Cooking with Solid Element Module

- When using for first time, heat element on "HI" for about five minutes to burn off protective factory seal. Some minor smoking is normal when heating burner for first time.



- Red lacquer dot in middle of burner eventually wears away. This does not affect burner performance.
- Each surface unit has an individual surface temperature limiter. Temperature limiter prevents element surface from exceeding 880°F. Limiter reduces temperature if burner has been left on for an extended period of time without a pan in place or if heat has built up as a result of improper contact with the pan. Solid disk elements hold heat longer than coil elements. Therefore, heat can be turned off earlier in cooking process and food continues to cook using residual heat.

WARNING

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

1. Push in and turn surface element control to desired setting.
 - Range has two indicator lights; one for both right and left side module elements. When either front or rear element is on, corresponding indicator light glows red.
2. When finished cooking, turn control to "OFF".

Cooking with Smoothtop Module



WARNING

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



CAUTION

Do not use cast iron cookware. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

- Use heavy-gauge metal cookware not including cast iron.
- Bottom of cookware must be flat. Cookware that is warped or slightly curved on the bottom heats slowly and may not boil water. Cookware with an aluminum disk bottom makes excellent contact with cooking surface. See *Utensils* section for more information.
- Do not use glass, glass-ceramic, or enamel-porcelain cookware. Small imperfections on bottom of such cookware can scratch smoothtop module surface.
- Module surface is not “scratch proof”. Surface is highly scratch and impact resistant. With recommended cooking utensils and proper care, it will continue looking good through years of use.
- Do not use a pan that overhangs burner by more than 1 inch.



WARNING

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

1. Push in and turn surface element control to desired setting.
 - Range has two indicator lights, one for each right and left side module elements. When either front or rear element is on, corresponding indicator light glows red.
2. When finished cooking, turn control to “OFF”.

Surface Element Settings

LO

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

MED LO

Use to maintain boiling in moderate amounts of liquid.

MED

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

MED HI

Use to fry meat and poultry or to maintain deep-fat frying temperatures.

HI

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

Exhaust Fan

Two speed fan is built into the middle of range top. Fan is located beneath the vent area. Fan is necessary to remove cooking vapors, odors, and smoke.

- The fan automatically turns on at low speed when using grill or griddle. Fan can be manually turned up to high speed.
- Fan cannot be turned off while grill or griddle are operating.
- Fan can be used during any cooking operation.

1. Turn fan knob to desired setting.
2. Turn fan to “OFF” when you are finished using it.

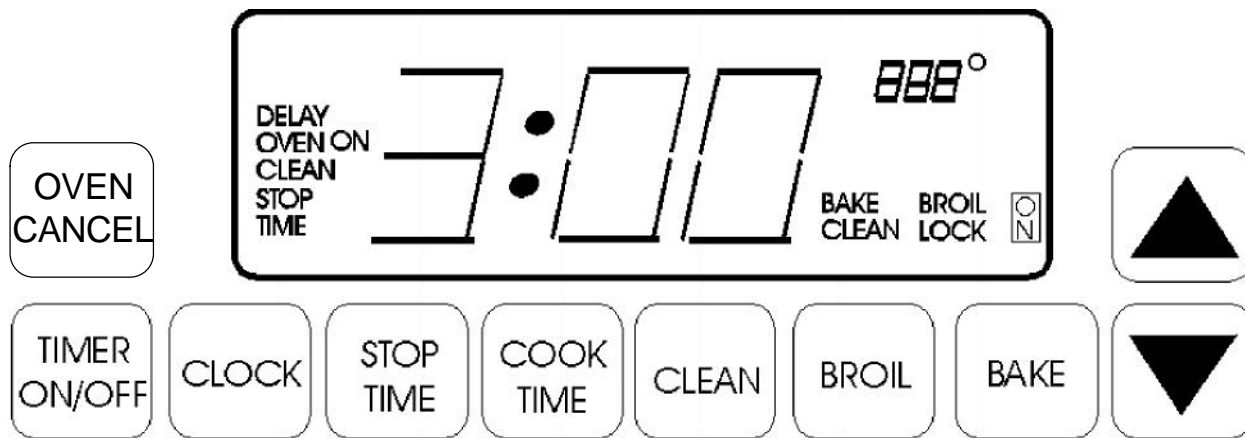


Fan Knob

Oven Light

- Used to light inside of oven.
- Switch is located on control panel.

Operation



Electronic Oven Control

OVEN CANCEL

- Cancels any cooking or cleaning function except timer.

TIMER ON/OFF

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

CLOCK

- Use to set time of day.

STOP TIME

- Use to set delayed bake and self-clean.

COOK TIME

- Use to set timed baking.

CLEAN

- Use to select self-clean cycle.

BROIL

- Use to select broil.

BAKE

- Use to select bake.



- Use to set temperature or time.

Oven Signals

Preheat Signal—After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, 1 second signal sounds.

End of Cycle Signal—When a timed cooking cycle is complete, three long signals sound. End of cycle signal continues to sound until OVEN CANCEL pad is pushed. If minute timer end of cycle signal is sounding push TIMER ON/OFF pad.

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

Quick Reference Instructions

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

Setting Clock

1. Push CLOCK pad.
2. Push ▲ or ■ pad until correct time of day is displayed.
3. Press TIMER ON/OFF pad.

Setting Minute Timer

1. Push TIMER ON/OFF pad.
2. Push ▲ or ■ pad until desired amount of time is displayed. Timer can be set from 10 seconds to 9 hours and 55 minutes.

Canceling Minute Timer

Push and hold the TIMER ON/OFF pad for 3 seconds.

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

Baking or Broiling

1. Push BAKE or BROIL pad.
2. Push ▲ or ■ pad until desired temperature is displayed. HI or Lo displays for broil.
3. Oven begins baking or broiling within 5 seconds.

Canceling Bake or Broil

Press OVEN CANCEL pad.

Self-Cleaning

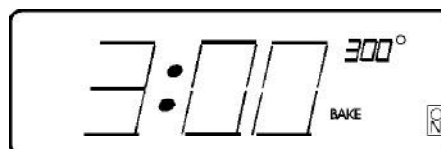
1. Remove oven racks and all utensils from oven and range top. Clean excess spills from oven bottom.
2. Push CLEAN pad.
3. Push ▲ or ■ pad to adjust clean time. Clean can be set from 2 to 4 hours.
4. Lock oven door.
5. Oven begins cleaning within 5 seconds.

Canceling Self-Cleaning Cycle

1. Push OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door can be unlocked.

Baking

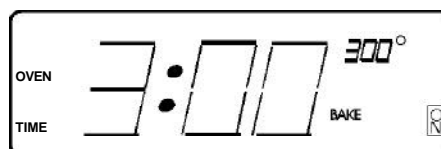
1. Push BAKE pad.
2. Push ▲ or ■ pad until desired temperature is displayed.



- Last bake temperature used displays.
 - Temperature can be set from 170° to 550°F. Preheat approximately 10 minutes before placing food inside oven.
 - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100° until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time.
3. Push CANCEL/OFF pad when finished.
 - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.

Timed Baking

1. Place food in oven.
2. Push COOK TIME pad.
3. Push ▲ or ■ pad until amount of time food should cook is displayed. Time can be set up to 11 hours and 55 minutes.
4. Push BAKE pad. Push ▲ or ■ pad until desired temperature is displayed.




- When oven begins cooking, "OVEN", "TIME, BAKE," and "ON" light in display. Set cooking time counts down in display. When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. End of cycle signal continues to sound until CLEAR/OFF pad is pressed.
5. Removed food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time

Push OVEN CANCEL pad.

Delayed Baking

1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
3. Press ▲ or ■ pad until desired temperature is displayed.
 - Last bake temperature used displays.
 - Temperature can be set from 170° to 550°F in 5 degree increments.
4. Press STOP TIME pad.
 - Current time of day appears in display.
5. Press ▲ or ■ pad until desired stop time displays.
 - Stop time can be set 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
 - “OVEN”, “TIME”, and “HR” display.
 - To view cook time later, press and COOK TIME pad.
7. Press ▲ or ■ pad until desired time cooking displays.
 - 5 minutes minimum cooking time.
 - “DELAY”, “OVEN”, “TIME”, “HR”, and “BAKE” display. When start time is reached “DELAY” no longer displays and “” displays.
 - To view stop time, press STOP TIME pad.
 - To view cook time, press COOK TIME pad.
 - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once every 3 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Broiling

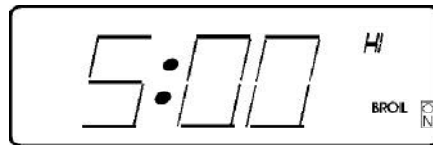


WARNING

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

- Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
- Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
- All food should be turned at least one time. Begin broiling with skin side down.
- Season meat after it has browned.
- Broiling does not require preheating.
- Begin cooking using suggested rack levels in *Broiling Guide* section to test broiler results. If food is not browned enough, cook on a higher rack position. If food is too browned, cook on a lower rack position.

1. Center food on broiling grid and pan, and place in oven.
 - Oven door should be completely closed.
2. Push BROIL pad.
3. Broil can be set from Lo to HI.
 - HI = 550°F. Lo = 450°F.
 - Oven begins to broil in approximately 30 seconds. “ON, BROIL” and selected setting light in display.



4. Push CANCEL/OFF pad when finished.

Self-Cleaning

CAUTION

- To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.
- To avoid risk of damage to automatic locking system, do not try to force oven door latch open.

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

1. Prepare oven for self-cleaning.

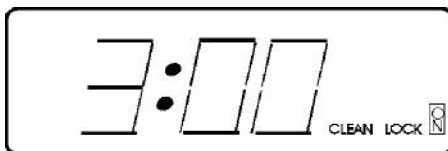
WARNING

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

- Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
 - Clean excess spills from oven interior.
 - Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
2. Move lever located above oven door to right to lock oven door.



3. Push CLEAN pad.
4. Push ▲ or ■ pad until desired amount of cleaning time is displayed.
 - Clean can be set from 2 to 4 hours.
 - Minimum recommended cleaning time is 3 hours.



- Oven begins to clean automatically. "CLEAN, TIME" and "ON" lights in display. When oven reaches clean temperatures, door cannot be opened and "LOCK" lights in display. When cleaning cycle is complete, oven automatically turns off.

5. When oven has cooled to a safe temperature, "LOCK" no longer displays and door can be unlocked and opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Push OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, "LOCK" no longer displays and door can be unlocked and opened.

Delayed Self-Cleaning

WARNING

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

WARNING

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

CAUTION

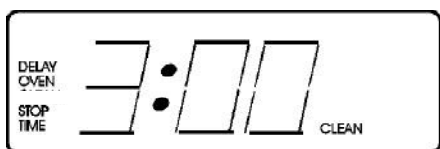
To avoid risk of damage to automatic locking system, do not try to force oven door latch open.

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate there is a faulty gasket or too much food residue has been left in the oven.
 - Clean oven before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
 - Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.
1. Prepare oven for self-cleaning.
 - Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
 - Clean excess spill from oven interior.
 - Remove Items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
 2. Move lever located above oven door to right to lock oven door.



Utensils

3. Push CLEAN pad.
4. Push ▲ or ■ pad until desired amount of cleaning time is displayed.
 - Clean can be set from 2 to 4 hours.
5. Push STOP TIME pad.
6. Push ▲ or ■ pad until desired stopping time appears in display. Starting time is automatically calculated based on amount of cleaning time and stop time.



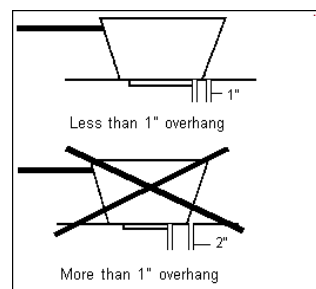
- “DELAY, CLEAN, STOP,” and “TIME” lights in display. When oven reaches clean temperatures, door cannot be opened and “LOCK” lights in display. When cleaning cycle is complete, oven automatically turns off.
7. When oven has cooled to a safe temperature, “LOCK” no longer displays and door can be unlocked and opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

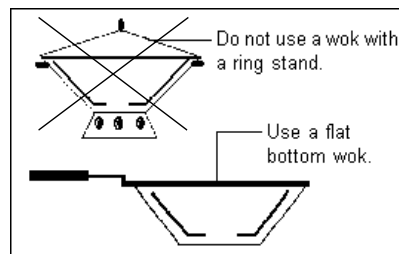
1. Push OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, “LOCK” no longer displays and door can be unlocked and opened.

Cooking Utensils

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



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



Utensils for Smoothtop Module

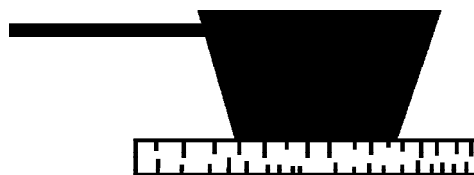


CAUTION

Using cast iron cookware is not recommended. Cast iron retains heat and may result in module damage.

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

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



Cooking Guide

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

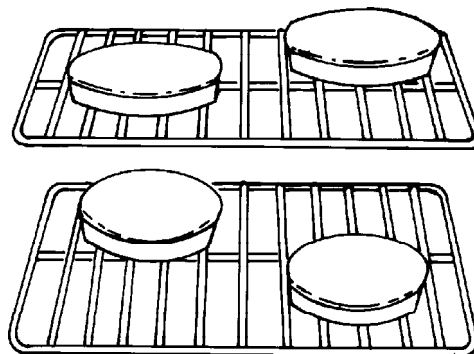
Oven Rack Placement

Position oven rack before turning on oven.

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

Pan Placement

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



Baking Guide

Food Item	Rack Position 1 = Highest 5 = Lowest	Oven Temperature (Fahrenheit)	Cook Time (Minutes)
Angel Food Cake	5	350	28 - 50
Biscuits	3 or 4	375 - 400	8 - 16
Muffins	3 or 4	400 - 425	17 - 23
Cookies	3 or 4	350 - 400	8 - 20
Cupcakes	3 or 4	350 - 400	18 - 30
Brownies	3 or 4	350	25 - 38
Layer Cakes	3 or 4	350 - 375	27 - 40
Pound Cake	4 or 5	325 - 350	45 - 70
Fresh Pies	3 or 4	400 - 450	35 - 60
Frozen Pies	3 (on Cookie Sheet)	400	40 - 65

Roasting Guide

Food Item	Oven Temperature (Fahrenheit)	Doneness	Cook Time (Minutes/Pound)		Internal Temperature (Fahrenheit)
			3 to 5 lbs.	6 to 8 lbs.	
Beef - Tender Cuts, Ribs, High Quality Sirloin Tips, Rump or Top Round *	325	Rare	24 - 33	18 - 22	140 - 150**
	325	Medium	35 - 39	22 - 29	150 - 160
	325	Well Done	40 - 45	30 - 35	170 - 185
Lamb - Leg or Bone-in shoulder *	325	Rare	21 - 25	20 - 23	140 - 150 **
	325	Medium	25 - 30	24 - 28	150 - 160
	325	Well Done	30 - 35	28 - 33	170 - 185
Veal - Shoulder, Leg or Loin. Pork - Loin, Rib, or Shoulder.*	325	Well Done	35 - 45	30 - 40	170 - 180
	325	Well Done	35 - 45	30 - 40	170 - 180
Ham (Precooked)	325	Warm	17 - 20 min./lb. (Any Weight)		130 - 140
Chicken or Duck	325	Well Done	35 - 45	30 - 35	185 - 190
Chicken (Pieces)	350	Well Done	35 - 45	30 - 35	185 - 190
			10 - 15 lbs.	Over 15 lbs.	
Turkey	325	Well Done	18 - 20 Min./lbs.	15 - 20 Min./lbs.	185 - 190 In Thigh

* For boneless rolled roasts over 6 inches thick, add 5 to 10 minutes per pound to above times.

** U.S.D.A. states in *Safe Food Book-Your Kitchen Guide*, "Rare beef is popular, but you should know that cooking it only to 140°F means some food poisoning organisms may survive."

Broiling Guide

Food Item	Quantity/ Thickness	Rack Position 1 = Lowest 5 = Highest	Cooking Time (Minutes)	
			Fisrt Side	Second Side
Ground Beef Well Done	1 lbs. (4 patties) 1/2 to 3/4 inch thick	4	8	5
Beef Steaks				
Rare	1 inch thick 1 to 1 1/2 lbs.	4	5	5
Medium		4	7	5
Well Done		4	10	9
Rare	1 1/2 inch thick 2 to 2 1/2 lbs.	4	8	7 - 8
Medium		4	12	12
Well Done		4	13	12
Chicken Pieces (Bone-in)	2 to 2 1/2 lbs.	3 or 4	15 - 20	10 - 15
Chicken Pieces (Boneless, Skinless)	1 to 1 1/2 lbs.	4	8	8
Bread (Toast)	2 to 4 slices	4 or 5	1 - 2	30 seconds
Toaster Pastries	2 to 4 pastries	4 or 5	1 - 3	
English Muffins	2 split	4 or 5	1 - 3	
Lobster Tails	2 - 4 6 to 8 oz. each	3	10 - 13	Do not turn over
Fish	1 lb. fillets 1/4 to 1/2 inch thick	4	4	5
Ham Slices	1 inch thick	3	6	7
Pork Chops (Well Done)	2 (1/2 inch thick)	4	8	10
	2 (1 inch thick)	3	11	11
Lamb Chops	2 (1 inch thick) 10 to 12 oz.	4	8	9
	2 (1 1/2 inch thick) 1 lbs.	3	10	10
Wieners, Precooked Sausages and Brautwurst.	1 Pkg. (6 to 12)	4	5	1 - 2

Care and Cleaning

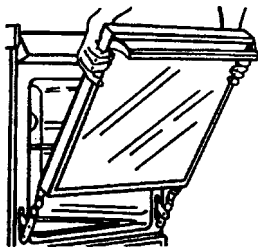
Removing Oven Door

CAUTION

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

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

1. Open door to first stop.
2. Remove screws if necessary.
 - Some oven doors are attached with a screw on each side of lower oven door. If no screws are apparent, go to next step.
3. Grasp door firmly on each side and lift upward until door is off hinges.
 - Do not lift door by handle. Glass can break.
 - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



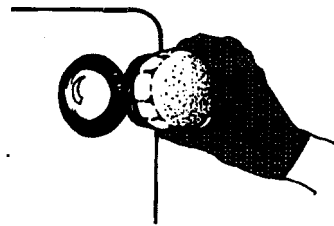
Replacing Oven Light

WARNING

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

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

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



Removing Storage Drawer

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

Adjusting Thermostat

Oven thermostat has been factory calibrated and tested. If oven consistently over or under cooks food, adjust thermostat. Oven thermostat can be increased or decreased 35°F. To avoid over adjusting oven, move temperature 5°F each time

1. Push BAKE pad.
2. Push ▲ pad until an oven temperature greater than 500°F shows in display.
3. Immediately push and hold, approximately 5 seconds, BAKE button until "00" appears in display.
4. Push ▲ or ■ pad to adjust oven temperature.
 - To increase oven temperature (for a hotter oven), push ▲ pad until a positive number appears in display.
 - To decrease oven temperature (for a cooler oven), push ■ pad until a negative number appears in display.
5. Press OVEN CANCEL pad to save adjustment.

Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Bake, Broil and Griddle Element		Do not clean the bake element or broil element. Any soil will burn off when the element is heated. The bake element is hinged and can be lifted to clean the oven bottom.
Broiler Pan and Grid	Soap and a Nonabrasive Plastic Scouring Pad	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash: scour if necessary. Rinse and dry. Option: The broiler pan and grid may also be cleaned in the dish washer.
Control Knobs	Mild Soap and Water	Pull off knobs. Wash gently but do not soak. Dry and return controls to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on the shaft.
Inside Oven Door	Soap and Water	Clean the outside of the door and the window area with warm soapy water. Do not clean the oven door gasket. The gasket should not be moved while cleaning. Avoid getting any cleaning materials on the gasket.
Oven Interior Surfaces	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water will prolong the time between major cleanings. Be sure to rinse thoroughly.
Oven Racks and Storage Drawer	Soap and Water	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove the drawer and racks for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.
Outside Finish and Backguard	Soap and Water	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. If knobs are removed, do not allow water to run down inside the surface of glass while cleaning.
Griddle	Soap and Water	Wash with nylon brush, or plastic scrub pad and a dampened cloth in soapy water. Option: The griddle may also be cleaned in a dishwasher.
Smoke Control Grill and Grill Pan	Soap and Water	Wash with a nylon brush or plastic scrub pad and a dampened cloth in soapy water. Option: The grill pan and smoke control grill may also be cleaned in a dishwasher.
Halogen Cartridge	Soap and Water or Smoothtop Cleaner Conditioner	Allow the cartridge to cool before cleaning. Wash the surface with a dampened cloth and soapy water. For extra dried on soil, scrub surface with smoothtop cleaner conditioner available from an Amana Dealer. A single edge razor blade can be used to scrap off dried on soil. Do not use a harsh cleanser or steel wool pad. Metal markings should be cleaned after each use. If metal markings are allowed to remain on the module they will become increasingly difficult to remove.
Solid Disk Cartridge	Soap and Water or a Conditioner	Allow the cartridge to cool before cleaning. Wash the surface with a dampened cloth and soapy water. To retain the finish on the surface of the elements, they should be treated with a conditioner available through Amana Consumer Information at 1-800-843-0304.
Coil Element Module	Soap and Water	The coil elements do not need to be cleaned. Any food spilled on the element during cooking will burn off. Never immerse coil elements in water. The burner bowls can be removed for ease in cleaning. For extra dried on soil, soak the bowls in warm soapy water. The exterior of the module can be cleaned with a dampened cloth and soapy water.
Fan Cover and Filter	Soap and Water	The fan must be off before attempting to remove the cover or filter. Wash the cover and filter in warm soapy water. For grease or dried on soil, soak before cleaning. Rinse and dry. Option: The cover and the filter may be washed in the dishwasher. Always replace the cover and filter before attempting to operate the cooktop.

Before Calling for Service

Problem	Things to Check
Oven Light Not Working	Check bulb for looseness. Check to see if bulb is burned out. If bulb is burned out; replace it with a 40 watt appliance bulb.
Oven Not Heating	Make sure range is connected to electrical power. Make sure Oven control knob is set. Make sure Start and Stop knobs are not in locked position.
Self-Clean Cycle Not Working	Clock must be set to correct time of day. Oven door must be closed. Make sure a delayed cycle has not been set.
Oven Door Will Not Open	Wait for oven to cool. Door lock will automatically release. Unlock door latch.
Rangetop Gets Warm During Use	This is normal.
Oven Element Cycles On and Off	This is normal when baking or roasting.
Oven Temperature Not Accurate	Do not try to measure temperature with a regular thermometer. Check for blocked air vents. Aluminum foil will alter oven temperature. Confirm correct utensil is being used.

Service Tones and Codes

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

1. Record "F-code" shown.
2. Disconnect electrical supply.
 - Pressing CANCEL pad or disconnecting electrical supply may eliminate "F-code". If failure continues, contact an authorized servicer.
3. Contact an authorized servicer to check range.

Common Questions

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

- To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off. The temperature may vary 20° to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.

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

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

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

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

Can the timer be used during automatic cooking?

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

Table des matières

Identification du modèle	28	Autonettoyage	46
Renseignements de sécurité importants		Autonettoyage retardée	46
TOUS LES APPAREILS	29	Ustensiles	
SURFACES DE CUISSON	29	Ustensiles de cuisson	47
FOURS	30	Ustensiles pour module à surface lisse	48
FOURS AUTONETTOYANTS	30	Guide de cuisson	49
SURFACES DE CUISSON EN		Emplacement de la grille du four	49
VERRE/CÉRAMIQUE	30	Guide de cuisson	
HOTTES DE VENTILATION	30	Emplacement des plats	49
En cas d'incendie	30	Guide de rôtissage	50
Précautions	31	Guide de cuisson sur le gril	51
Installation		Nettoyage et entretien	
Emballage	32	Retrait de la porte du four	52
Emplacement de la cuisinière	32	Remplacement de l'ampoule du four	52
Ouverture du meuble	32	Retrait du tiroir de rangement	52
Dégagements minimums des surfaces		Réglage du thermostat	52
combustibles	32	Nettoyage	53
Situations particulières concernant les		Avant d'appeler le technicien	54
surfaces de travail	33	Codes et signaux détecteurs de problèmes	54
Type de conduites nécessaires	33	Questions courantes	54
Emplacement de la conduite dans le mur arrière	34		
Emplacement d'une conduite de plancher	34	Identification du modèle	
Longueur des conduites	34	Remplir la carte d'enregistrement et la renvoyer	
Pièces de raccords recommandés	34	promptement. S'il n'y a pas de carte d'enregistrement,	
Installation des supports anti-basculants	35	appeler le service à la clientèle au 1-800-843-0304	
Spécifications relatives à la tension électrique	36	depuis les États-Unis et le + 1-319-622-5511 de	
Raccord au bloc d'alimentation	36	l'étranger.	
Installation des moulures latérales	36		
Raccord de la conduite arrière	37	Lors de toute communication avec Amana Refrigeration,	
Raccord de la conduite au plancher	37	Inc., fournir les renseignements concernant l'appareil.	
Mise de niveau de la cuisinière	38	Ces renseignements apparaissent sur la plaque	
Retrait et remise en place de la cuisinière	38	nominale située sur le bâti du four derrière l'avant du	
Caractéristiques		tiroir de rangement. Noter les renseignements suivants :	
Modules	39		
Installation du module de grille	39	Numéro de modèle : _____	
Installation du gril électrique	39	Numéro de fabrication : _____	
Installation de l'élément tubulaire, du disque		Numéro de série : _____	
dur et des modules des éléments halogènes	40	Date d'achat : _____	
Retrait de l'élément tubulaire, du disque dur et des		Nom et adresse du marchand :	
modules des éléments halogènes	40	_____	
Cuisson avec module de grille		_____	
de contrôle de la fumée	40	_____	
Cuisson avec module de gril électrique	40		
Cuisson avec le module d'élément tubulaire	41	Conserver une copie de la facture pour référence future	
Cuisson avec le module d'élément solide	41	ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire.	
Cuisson avec le module à surface lisse	41	Appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) depuis	
Réglage de l'élément de surface	42	les États-Unis ou le + 1-319-622-5511 de l'étranger pour	
Ventilation d'aération	42	toute question ou pour connaître le centre de service ou	
Lumière du four	42	technicien indépendant agréé par Amana le plus près de	
Fonctionnement		chez vous. Les réparations sous garantie doivent être	
Commandes du four électronique	43	effectuées par un technicien agréé par Amana. Amana	
Signaux du four	43	Refrigeration, Inc. recommande également de contacter	
Instructions de référence rapide	44	un technicien agréé si l'appareil nécessite une réparation	
Cuisson	44	suite à l'expiration de la garantie.	
Cuisson minutée	44		
Cuisson retardée	45		
Rôtissage	45		

Renseignements de sécurité importants



MISE EN GARDE

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



- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENVERSER.

- DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.



- INSTALLER LE OU LES SUPPORTS ANTI-BASCULANTS EMBALLÉ(S) AVEC LA CUISINIÈRE.

- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.



MISE EN GARDE

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



MISE EN GARDE

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



MISE EN GARDE

Pour éviter les blessures ou les dégâts matériels, ne pas utiliser le gril ou la plaque chauffante si le ventilateur n'est pas en marche. Dans le cas improbable où ce dernier ne fonctionnerait pas convenablement, contacter un technicien de service agréé.

TOUS LES APPAREILS

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

SURFACES DE CUISSON

1. Utiliser la taille de casserole ou de poêlon appropriée—L'appareil est muni d'une ou de plusieurs surfaces de cuisson de différentes tailles. Utiliser des ustensiles pourvus d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut mettre le feu aux vêtements. Un rapport convenable entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de l'appareil.
2. Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance lorsqu'elles sont sur un réglage très chaud—Le débordement cause de la fumée et les renversements graisseux pourraient prendre feu.
3. S'assurer que les cuvettes de propreté et les lèche-frites sont en place. L'absence de celles-ci pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
4. Revêtement de protection—Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les lèche-frites ou le fond du four. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque de choc électrique ou d'incendie.

5. Les ustensiles de cuisine émaillés—Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence, ou d'ustensiles émaillés conviennent à ce genre de cuisinière et ne se briseront pas dû au changement soudain de température.
6. Tourner les poignées d'ustensiles vers l'intérieur et ne pas les laisser s'étendre sur les surfaces de cuisson adjacentes—Afin de réduire le risque de brûlures, l'ignition de matières inflammables et le renversement dus à un contact involontaire avec l'ustensile toujours placer la poignée d'un ustensile de façon à ce qu'elle se trouve vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.
7. Ne pas faire tremper les éléments de chauffage amovibles.

FOURS

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

FOURS AUTONETTOYANTS

1. Ne pas nettoyer le joint de la porte—Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas le frotter l'endommager, ou le déplacer.
2. Ne pas utiliser de nettoyants à four—N'utiliser aucun nettoyant à four du commerce et aucune couche de protection dans ou autour d'une pièce de revêtement.
3. Ne nettoyer que les pièces figurant dans le manuel.
4. Avant d'effectuer l'autonettoyage du four—Enlevez la lèchefrite ainsi que les autres ustensiles.

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

1. Ne pas cuisiner sur une surface abîmée—Dans le cas où la surface de cuisson se briserait, des solutions nettoyantes et des renversements pourraient pénétrer dans la surface abîmée et créer un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

2. Nettoyer soigneusement la surface de cuisson —Si une éponge ou un linge humide est utilisé sur une surface de cuisson chaude, prendre soin d'éviter une brûlure par la vapeur. D'autre part, certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives, s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

HOTTES DE VENTILATION

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

En cas d'incendie

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

Feu d'élément de surface

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

Feux de four

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

Précautions

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

Installation

Emballage

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

Emplacement de la cuisinière

Choisir un endroit en fonction des facteurs suivants :



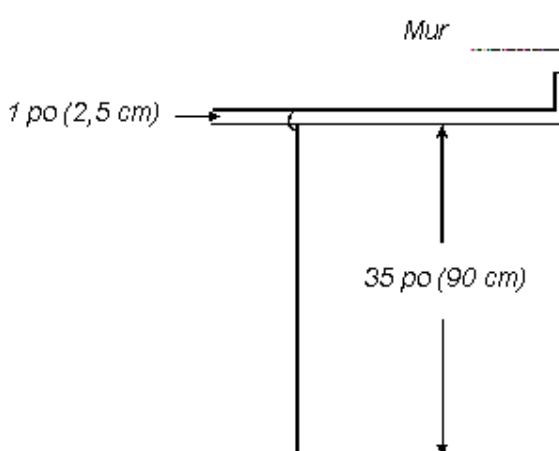
MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, ne pas utiliser les meubles de rangement situés au-dessus de une cuisinière. Si le meuble de rangement est nécessaire, on peut réduire les risques en installant une hotte de cuisinière qui avance horizontalement sur une distance de 5 po (12 cm) au-delà du fond du meuble de rangement.

- La cuisinière est conçue pour ventiler à l'extérieur.
- Les courants d'air causés par le chauffage central et la climatisation, ainsi que par les portes ouvertes peuvent perturber la ventilation. On ne devrait pas installer la cuisinière près des fenêtres ou des portes.
- La cuisinière ne peut pas être installée dans une ouverture de mur ayant la forme d'un tunnel. Les courants d'air se déplaçant dans le tunnel peuvent perturber la ventilation de l'air.
- Relier la cuisinière à l'extérieur en passant un conduit soit à travers un mur ou à travers le plancher.
- S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace pour une installation adéquate.
- Lire attentivement toutes les instructions avant de commencer l'installation.

Enlever les résidus de rubans adhésifs au moyen d'un linge doux imbibé d'alcool.

Cabinet standard et hauteur du comptoir



Ouverture du meuble

La cuisinière devrait dépasser d'environ 1,5 po (4 cm) du devant du meuble à la poignée de porte du four. Enlever le kit de ventilation du tiroir de rangement en utilisant les dimensions indiquées dans la figure ci-dessous et exposées dans la section "*Situations particulières concernant les surfaces de travail*" pour préparer l'ouverture du cabinet.

Dimensions de la cuisinière :

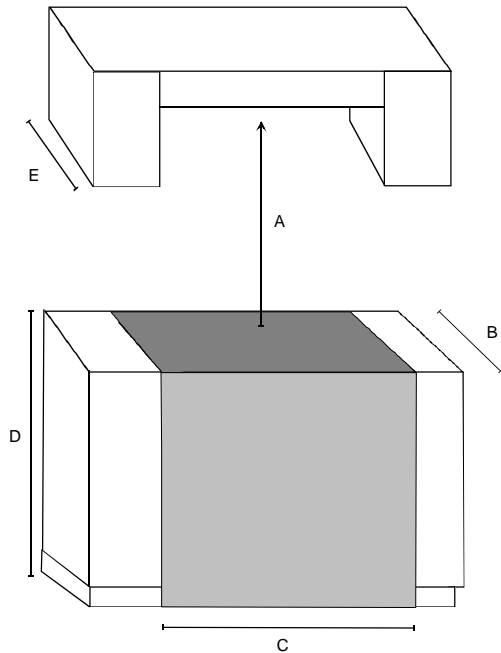
LARGEUR : 29 15/16 po (75 cm)

PROFONDEUR : 29 po (73 cm) (y compris la poignée)

HAUTEUR : 36 po (90 cm)

Dégagements minimums des surfaces combustibles

- Le dégagement minimum par rapport au mur arrière est de 0 pouce.
 - Le dégagement minimum par rapport au mur vertical droit ou gauche est de 0 pouce.
 - Le dégagement minimum par rapport à un comptoir / un meuble est de 0 pouce.
 - Un minimum de 30 po (75 cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé.
 - 24 po (60 cm) entre la surface de cuisson et le meuble en bois ou en métal protégé au-dessus de la cuisinière. Le bas du meuble doit être protégé par du carton à l'enrouleuse d'au moins 1/4 po (6 mm) d'épaisseur recouvert d'au moins une feuille de métal numéro 28 MSG, 0,015 po (0,3 mm) d'épaisseur en acier inoxydable, 0,024 po (0,6 mm) d'épaisseur en aluminium, ou 0,020 po (0,5 mm) d'épaisseur en cuivre.
- A—30 po non protégés (75 cm) / 24 po protégés



minimum (60 cm)

B—25 po maximum (63 cm)

C—30 1/8 po minimum (75 cm)

D—36 po maximum (90 cm)

E—13 po maximum (33 cm)

Situations particulières concernant les surfaces de travail

Hauteur irrégulière des meubles et des surfaces de travail

Les surfaces de travail en carreaux de céramique font en sorte que le meuble et les surfaces de travail dépassent 36 po (90 cm). Si la hauteur du comptoir est supérieure à 36 po (90 cm), procéder comme suit.

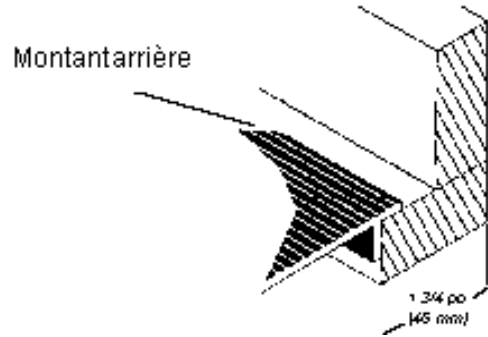
1. Hausser les pieds de nivellement à leur niveau maximal.
2. Mesurer la hauteur de la moulure latérale à partir du plancher; si elle est inférieure à la hauteur du comptoir, il sera nécessaire de caler le meuble.
3. Utiliser une cale en contreplaqué de la même dimension que l'ouverture du four. Fixer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

Installation sur un îlot ou un comptoir en jetée

Pour faire l'installation sur un îlot ou un comptoir en jetée, il faut utiliser des meubles au ras de 24 po (60 cm) de profondeur, sans espace arrière afin de ne pas nuire de la cuisinière. Si un espace arrière est requis, utiliser des meubles de 27 po (68 cm) ou plus.

- Pour une surface de travail fabriquée avec ou

Dispositif de guide de glissement



sans dossier à l'arrière, couper en conservant les dimensions arrière tel que sur l'illustration. Le montant à l'arrière de la cuisinière se glisse par dessus le comptoir et s'y ajuste parfaitement.

- Si le montant arrière n'atteint pas le mur à cause de la surface de travail, couper le coin du montant arrière avec des cisailles afin qu'il s'ajuste parfaitement.

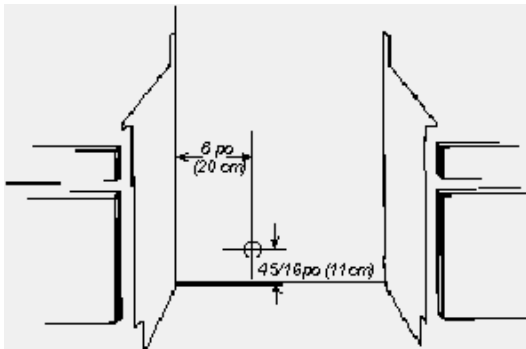
Type de conduites nécessaires

- Utiliser des conduites rondes en métal de 6 po (15 cm) de diamètre. Les installations sur îlot ou sur un comptoir en jetée doivent avoir une conduite de 3,25 X 10 po (8 x 25 cm).
- Afin d'obtenir une ventilation appropriée, la longueur de la conduite ne devrait pas dépasser 60 pi (18,5 m).
- La longueur des raccords coudés ne devrait pas être de plus de 50 % de la longueur totale de la conduite.
- Les conduites flexibles ne sont pas recommandées à cause de leur surface intérieure irrégulière. Si une conduite flexible est utilisée, un pied (30 cm) de conduite flexible est équivalent à deux pieds (60 cm) de conduite en métal. **NE JAMAIS UTILISER UNE CONDUITE EN PLASTIQUE POUR SÈCHEUSE.**
- Ne pas diriger la conduite d'aération dans un grenier ou un vide sanitaire, toujours atteindre une sortie extérieure.
- Les coudes flexibles équivalent à deux fois le nombre de pieds de coudes en métal lisse.
- Ne jamais installer deux raccords coudés l'un à l'autre, car ils ne permettent pas une ventilation suffisante et une bonne circulation d'air.
- Sceller parfaitement les joints des conduites de ventilation avec du ruban adhésif pour conduites. Les ouvertures laissées dans les conduites permettent à la fumée et aux odeurs de s'infiltrer dans la maison.
- Afin d'obtenir le meilleur résultat, ne pas utiliser

- plus de trois raccords coudés de 90°.
- Les conduites fournies doivent être fixées mécaniquement à la sortie de ventilation. Fixer la conduite à l'aide des deux vis fournies.

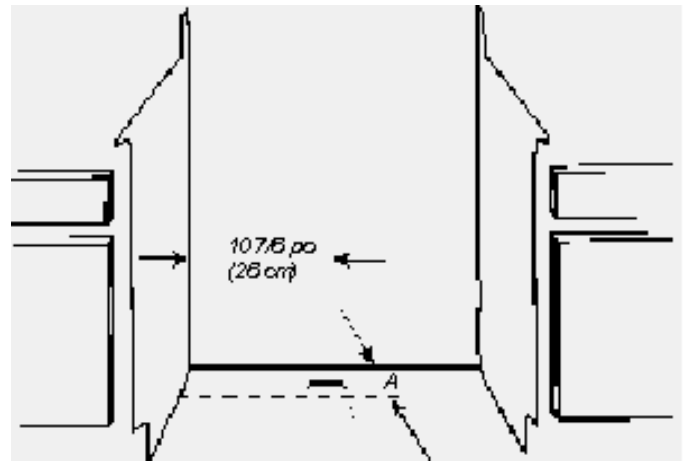
Emplacement de la conduite dans le mur arrière

1. Déterminer où se trouve les montants du mur.
2. Mesurer et couper une ouverture pour installer le tambour de la conduite selon le diagramme ci-dessous. L'ouverture devrait avoir un diamètre de 6 1/8 po (16 cm).
3. Consulter la section "Installation des conduites murales."



Emplacement d'une conduite de plancher

1. Déterminer où se trouvent les solives du plancher.
2. Mesurer pour déterminer le centre de la conduite. Voir le diagramme ci-dessous.
 - Pour compléter l'installation quand il y a une surface de travail ou un dossier anti-éclaboussures à l'arrière, mesurer 13 1/8 po (34 cm) pour la dimension « A ».
 - Pour compléter l'installation sans surface de travail ou dossier, mesurer 11 5/8 po (29 cm) pour la dimension « A ».
3. Couper une ouverture pour la pièce qui s'installe dans le plancher, tel qu'illustré dans le diagramme ci-dessous. Elle devra être de 7 1/4 x 7 1/4 po car. Si l'ouverture n'est pas parfaitement alignée, le raccord de conduite ne se fera pas parfaitement.
4. Consulter la section "Installation des conduites de plancher."



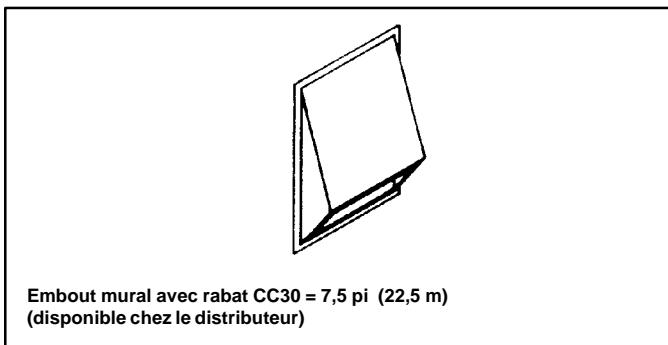
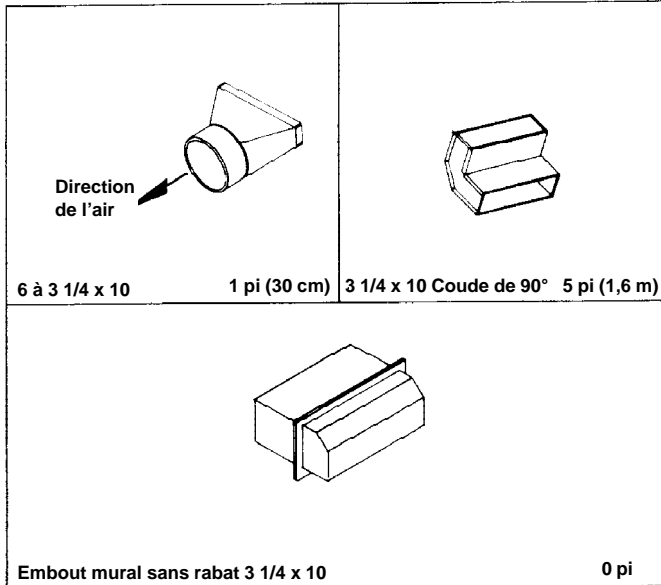
Longueur des conduites

La longueur maximale des conduites est de 60 pi (18,5 m) ou équivalent.

- Utiliser des *raccords standard recommandés* comme ceux illustrés ci-dessous, pour calculer la longueur des conduites.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des conduites flexibles. Si cela s'avère nécessaire, un pied de conduite flexible équivaut à deux pieds de conduite en métal lisse.

Pièces de raccordements recommandés

<p>Direction de l'air</p> <p>3 1/4 x 10 à 6</p>	<p>Direction de l'air</p> <p>3 1/4 x 10 Coude de 90°</p>	<p>4,5 pi (1,37 m)</p> <p>5 pi (1,6 m)</p>
<p>Direction de l'air</p> <p>Coude de 90°</p> <p>6 x 3 1/4 par 10</p>	<p>Coude de 90° Elbow</p>	<p>9 pi (2,8 m)</p> <p>5 pi (1,6 m)</p>
<p>Coude de 45°</p>	<p>Direction de l'air</p> <p>6 par 3 1/4 x 10</p>	<p>2,5 pi (75 cm)</p> <p>1 pi (30 cm)</p>

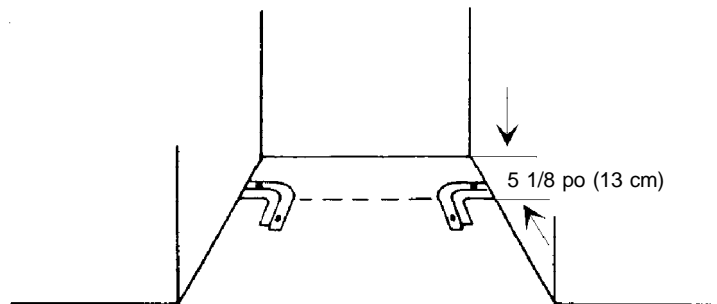


Installation des supports anti-basculants

Pour empêcher la cuisinière de basculer, elle doit être fixée à l'aide des supports anti-basculants. Utiliser les supports rectangulaires ou les supports en L fournis avec la cuisinière. Suivre les instructions de montage.

Supports anti-basculants en L

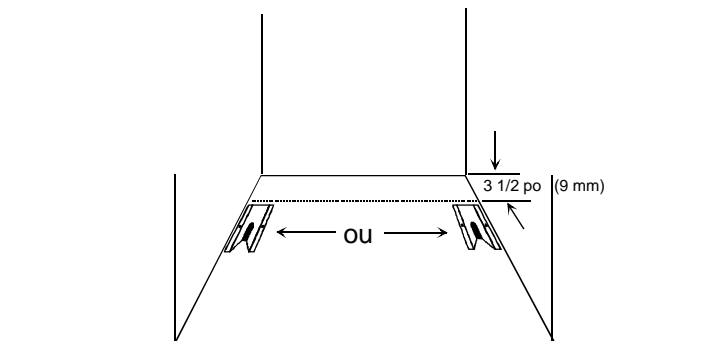
- Mesurer 5 1/8 po (13 cm) à partir du mur arrière du côté gauche et du côté droit du meuble de comptoir. Marquer les mesures au sol et tirer une ligne reliant les marques.
- Placer les supports anti-basculants avec le rebord intérieur sur la ligne tracée au sol et le bout du support appuyé sur le côté du meuble.
 - Si la cuisinière n'est pas installée à côté du comptoir, la placer à l'endroit où elle sera installée. Tracer une ligne au sol sur le côté de la cuisinière de l'avant à l'arrière, puis la retirer. Placer les supports anti-basculants avec le côté intérieur sur la ligne tracée à 5 1/8 po (13 cm) du mur du fond et le bout du support près de la ligne de côté du four, tracée sur le sol.
 - Les supports anti-basculants doivent être installés de chaque côté de la cuisinière.



- Marquer 2 emplacements pour percer des trous dans chaque support anti-basculant.
- Percer des trous.
 - Pour le perçage du bois, utiliser une mèche de 3/32 po.
 - Pour le perçage du béton, utiliser une mèche à béton de 3/16 po et insérer des chevilles en plastique dans l'ouverture.
- Fixer les supports au sol à l'aide des vis fournies.
- Faire glisser la cuisinière en place.
- Retirer le tiroir d'entreposage et vérifier si les supports anti-basculants sont engagés dans les pieds de nivellement.

Supports anti-basculants rectangulaires

- Mesurer 3 1/2 po (9 mm) à partir du mur arrière de chaque côté du meuble. Marquer le sol et tirer une ligne droite entre les deux marques.
- Mettre les supports anti-basculants en place.
 - Si la cuisinière est installée à côté d'un meuble, placer le côté arrière du support anti-basculant sur la ligne tracée sur le sol et le côté du support sur les côtés du comptoir.
 - Si la cuisinière n'est pas installée à côté d'un meuble, placer la cuisinière où elle sera installée. Tracer une ligne sur le sol de chaque côté de la cuisinière, de l'avant à l'arrière. Retirer la cuisinière. Placer le support anti-basculant le côté arrière sur la ligne tracée à 3 1/2 po (9 mm) du mur arrière et le côté du support sur la ligne tracée de chaque côté de la cuisinière sur le sol.
 - Le support anti-basculant doit être installé du côté droit ou du côté gauche.



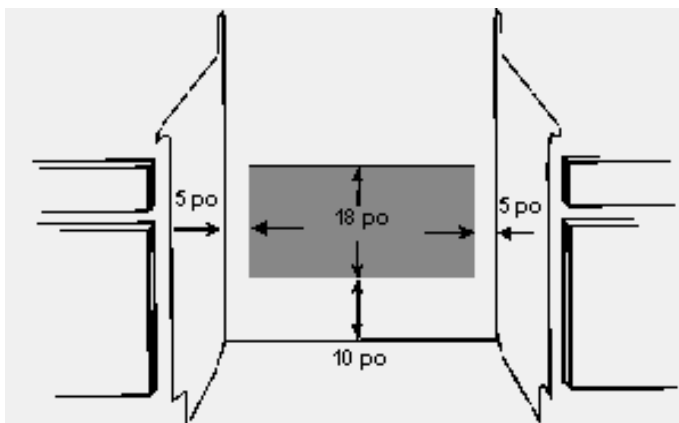
3. Faire 2 marques dans chaque support anti-basculant.
4. À l'aide d'une perceuse, trouser deux ouvertures.
 - Pour le perçage du bois, utiliser une mèche de 3/32 po.
 - Pour le perçage du béton, utiliser une mèche à béton de 3/16 po et insérer des chevilles en plastique dans chaque ouverture.
5. Fixer les supports au sol à l'aide des vis fournies.
6. Faire glisser la cuisinière en place.
7. Retirer le tiroir de rangement et s'assurer que les supports anti-basculants sont engagés dans les pieds de nivellement.

Spécifications relatives à la tension électrique

La tension électrique ne doit pas excéder la tension nominale prescrite. Une tension électrique inférieure à la tension nominale causera un réchauffement lent. Le câblage électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité. Toute installation doit être faite conformément aux codes du bâtiment municipal et provincial et selon les règlements des services publiques. La cuisinière ne doit être branchée que sur un circuit d'alimentation tel que recommandé sur la plaque signalétique. La prise électrique doit être installée au mur ou au plancher à l'intérieur des limites indiquées en gris. Voir le diagramme ci-dessous concernant l'espace nécessaire pour la sortie électrique.

Le diagramme électrique se trouve sur le bas du tiroir de rangement.

Il faut trois fils pour installer la cuisinière, 120/240 volts, 60 Hz c.a. Voir la plaque signalétique. L'installation électrique et les fusibles domestiques, doivent être conformes aux codes de câblage locaux en vigueur. S'il n'existe aucun code local, procéder à l'installation selon le Code canadien de l'électricité.



Raccord au bloc d'alimentation

La cuisinière possède un conduit de fils flexibles provenant de l'arrière de celle-ci. Raccorder les fils du conduit à la boîte de dérivation (non incluse). Relier en suivant les exemples énoncés ci-dessous.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de décès, s'assurer que la cuisinière a été correctement mise à la terre. Toujours la débrancher du bloc d'alimentation principal avant toute réparation.

Raccord trifilaire (cuisinière—câblage domestique)

Vert et blanc—Neutre (blanc)
 Rouge—Conducteur de puissance (rouge)
 Noir—Conducteur de puissance (noir)

Raccord 4 fils (cuisinière—câblage domestique)

Vert—Mise à la terre (vert)
 Blanc—Neutre (blanc)
 Rouge—Conducteur de puissance (rouge)
 Noir—Conducteur de puissance (noir)

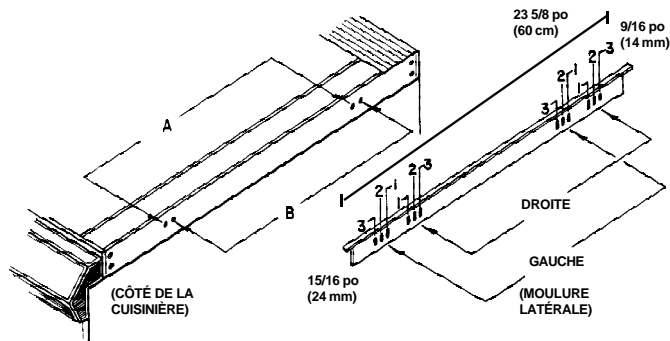
Installation des moulures latérales

Il est possible d'installer des moulures latérales en option sur la cuisinière. Celles-ci doivent être installées au-dessus du niveau supérieur du comptoir et mises en place délicatement.

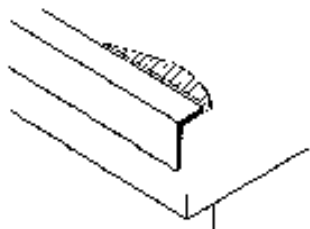
Les moulures latérales peuvent être installées de différentes façons en fonction de l'ouverture sur le dessus du comptoir, la structure de l'appareil et les caractéristiques de la cuisinière.

- Debout avec dossier anti-éclaboussures
 Pour installer les moulures au ras de la surface de travail, utiliser les trous n° 3 des moulures et les trous « A » de la cuisinière.
- Crémaillère arrière de 4 po (10 cm) et garde-éclaboussure
 Pour installer les moulures au même niveau que l'avant du dessus du comptoir, utiliser les trous n° 3 des moulures et les trous « A » de la cuisinière.
- Installation facultative
 Les trous « A » de la cuisinière permettent un réglage avant de 3/8 po (9 mm) supplémentaire. Les trous n° 1, 2 et 3 des moulures permettent un réglage de 1/2 po (13 mm). Les moulures peuvent être installées à l'endroit désiré à l'aide des trous percés.

Emplacements des trous des moulures



Dessus de comptoir profilé

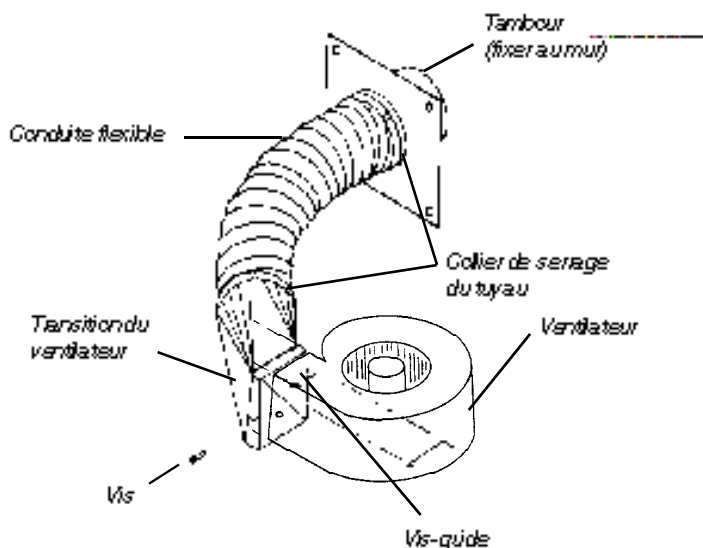


*Si le dessus du comptoir est profilé, encocher le comptoir pour permettre aux moulures de se chevaucher.
Moulures latérales*

Raccord de la conduite arrière

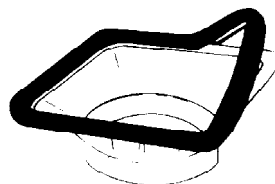
1. Enlever la vis à l'avant de la transition du ventilateur séparant celle-ci du boîtier du ventilateur.
2. Placer le collier de serrage du tuyau autour de l'extrémité ronde de la transition du ventilateur et fixer la conduite flexible à celle-ci à l'aide du collier de serrage.
3. Placer l'extrémité longue du tambour dans le mur et fixer le tambour à l'aide des quatre vis fournies, une dans chaque coin.
4. Placer le collier de serrage du tuyau autour de l'extrémité courte du tambour. Fixer l'extrémité opposée de la conduite flexible à l'extrémité courte du tambour à l'aide du collier de serrage du tuyau.
5. Raccorder l'alimentation.
6. Pousser doucement la cuisinière en position initiale. Éviter de pincer la pièce de transition ou la conduite flexible.
7. À l'aide de la vis-guide pour situer le trou à l'arrière du boîtier du ventilateur, placer la transition à l'**intérieur** du boîtier du ventilateur. Faire tourner la transition jusqu'à ce que le trou à l'avant du boîtier du ventilateur soit dans le même alignement. Fixer la transition avec la vis fournie.
8. Sceller tous les joints de la conduite avec du ruban à conduite.
9. Vérifier sous la cuisinière si le pied de nivellement est bien fixé au support anti-basculant.
10. Installer le tiroir de rangement.

Raccord de la conduite arrière



Raccord de la conduite au plancher

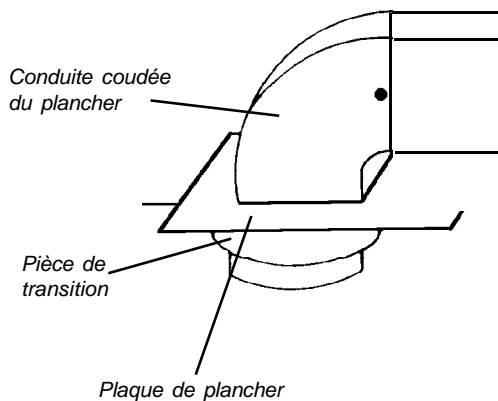
1. Fixer le joint d'étanchéité en caoutchouc autour du rebord de la pièce de transition.
 - Le côté plat du joint d'étanchéité en caoutchouc doit être sur le dessous de la pièce de transition. Voir la figure ci-dessous.



2. Placer l'extrémité ronde de la pièce de transition dans le plancher. La fixer à l'aide des 8 vis fournies dans le nécessaire d'installation.
 - Soulever le rebord du joint d'étanchéité en caoutchouc pour installer les vis.
 - S'assurer que l'extrémité ronde du joint d'étanchéité en caoutchouc est sur le dessus.
3. Insérer la plaque de plancher dans la conduite coudée.
 - Lorsqu'installé, le rebord large de la plaque de plancher doit être tourné vers l'arrière de la cuisinière. S'il existe un espace à l'avant du coupe-circuit, faire tourner la pièce de transition à 180°.
4. Fixer la conduite coudée du plancher à la plaque de plancher à l'aide des 2 vis fournies.
 - Serrer uniquement la vis avant.
5. Fixer la conduite coudée du plancher au ventilateur à l'aide des 2 vis fournies.
 - La conduite coudée du plancher doit être à l'intérieur du ventilateur.
6. Raccorder le bloc d'alimentation.

7. Mettre la cuisinière en place.

- L'incliner légèrement tout en la poussant. Cela permet à la plaque de plancher de dégager le joint d'étanchéité.
- S'assurer que la conduite coudée du plancher est directement au-dessus de la pièce de transition et du joint d'étanchéité.
- Le joint d'étanchéité en caoutchouc permet de sceller la pièce de transition et la conduite coudée du plancher. Voir la figure ci-dessous.



8. Desserrer la vis avant servant à fixer la conduite coudée du plancher et sa plaque.
9. Faire glisser la plaque du plancher vers le bas en la serrant contre le joint d'étanchéité en caoutchouc et serrer la vis.
10. Sceller le joint entre le ventilateur et la pièce de transition coudée avec du ruban à conduite.
- Vérifier sous la cuisinière pour s'assurer que le support anti-basculant est bien fixé.
11. Installer le tiroir de rangement.

Mise de niveau de la cuisinière

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

- Placer un niveau sur la grille du four supérieure ou le dessus de la cuisinière pendant la mise de niveau.
- Les pieds de nivellement doivent dépasser de 1/4 po (6 mm) pour bien les fixer dans le support anti-basculant.

Retrait et remise en place de la cuisinière

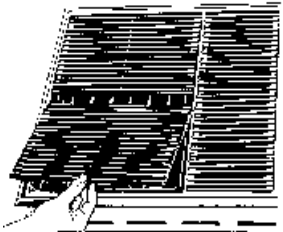
1. Débrancher l'alimentation électrique au niveau disjoncteur de la maison.
2. Débrancher la ventilation de la cuisinière.
3. Débrancher le cordon d'alimentation.
4. Enlever le support anti-basculant.
5. Installer le support anti-basculant dans son nouvel emplacement en suivant les instructions fournies avec le support.
6. Pour replacer la cuisinière, suivre les instructions dans la section "Installation" de ce manuel.

Caractéristiques

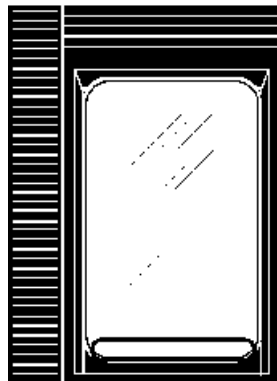
Modules

Cette cuisinière offre un choix de 5 modules différents présentés ci-dessous. Ceux-ci sont interchangeables et peuvent être installés du côté droit ou gauche de la surface de cuisson. Pour tout renseignement concernant l'achat des modules, appeler le détaillant local agréé.

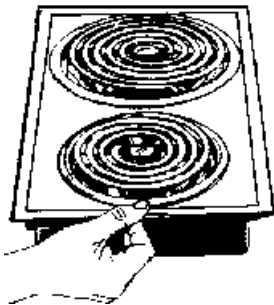
Module de grille de contrôle de la fumée



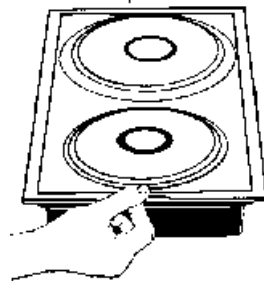
Module de grill électrique



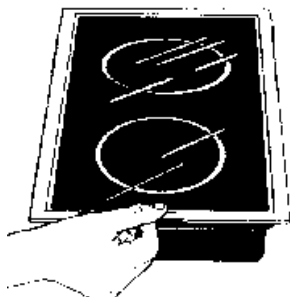
Module d'élément tubulaire



Module d'élément de disque solide



Module de surface lisse

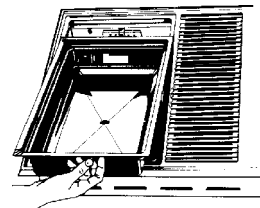


MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, toutes les commandes doivent être en position « off » (arrêt) avant de retirer ou d'installer des modules.

Installation du module de grille

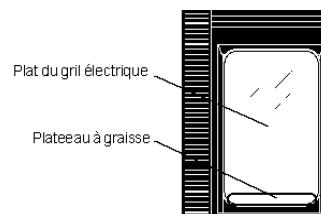
1. Placer toutes les commandes en position « OFF » (arrêt).
2. Insérer le plat de la grille tel qu'indiqué.



3. Tenir la grille de contrôle de fumée avec les bornes pointant en direction de l'arrière de la cuisinière. Faire glisser les bornes dans la fiche aussi loin que possible.
4. Vérifier la grille de contrôle de fumée pour s'assurer qu'elle est bien enfoncée dans la fiche. Le grill doit demeurer sur son plat.
 - Pour enlever le module de la grille, tourner toutes les commandes en position « OFF » et inverser les étapes ci-dessus.

Installation du grill électrique

1. Tourner toutes les commandes en position « OFF ».
2. Insérer le plat du grill tel qu'indiqué ci-dessus.
3. Tenir l'élément du grill électrique avec les bornes pointées vers l'arrière de la cuisinière et faire glisser les bornes dans la fiche aussi loin que possible.
4. Vérifier l'élément du grill électrique pour s'assurer qu'il est bien enfoncé dans la fiche. L'élément du grill électrique doit demeurer sur le plat du grill.
5. En tournant le récupérateur de graisse vers l'avant de la cuisinière, placer le plat du grill électrique sur le dessus de l'élément. Il doit reposer sur le rebord du plat du grill électrique.



Pour enlever le module du grill électrique, tourner toutes les commandes en position « OFF » et inverser les étapes ci-dessus.

Installation de l'élément tubulaire, du disque dur et des modules des éléments halogènes

1. Tourner toutes les commandes en position « OFF ».
2. Tenir le module en faisant pointer les bornes vers l'arrière de la cuisinière.
3. Faire glisser les bornes sur le module dans la fiche.
4. Vérifier le module pour s'assurer qu'il est bien fixé à la borne.

Retrait de l'élément tubulaire, du disque dur et des modules des éléments halogènes

1. Tourner toutes les commandes en position « OFF ». S'assurer que le module est froid.
2. En utilisant l'attache à l'avant du module, soulever légèrement.
 - Ne pas soulever le module trop haut. Cela pourrait endommager les bornes.
3. Tirer le module vers l'avant de la partie supérieure de la cuisinière et l'enlever doucement.

Cuisson avec module de grille de contrôle de la fumée



MISE EN GARDE

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



ATTENTION

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson métalliques sur le gril.

1. Avant d'utiliser le gril pour la première fois, le laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface du gril pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de shortening ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface du gril.
2. Couper l'excédent de gras de la viande pour empêcher le risque de fumée et de flambées soudaines.
3. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche ou droit et le tourner (selon l'emplacement du gril) pour choisir la température.
 - Si le bouton de commande arrière gauche ou droit est utilisé, l'indicateur s'allume, mais l'élément ne chauffe pas et le ventilateur ne fonctionne pas.

4. Préchauffer le gril pendant environ 10 minutes pour rehausser la saveur des aliments grillés sur charbon de bois.
 - Ne pas faire chauffer le gril durant une période de temps prolongée sur le réglage HI (élevé) sans nourriture. Les températures extrêmes peuvent altérer le revêtement antiadhésif du métal.
 - Ne pas faire chauffer la nourriture avant le rôtissage à moins qu'elle ne soit immédiatement placée sur le gril.
5. Placer la nourriture sur le gril.
 - Vérifier si la viande est cuite avant de la retirer du gril. La viande est souvent dorée à l'extérieur, mais non cuite à l'intérieur.
 - Si la viande commence à cuire trop rapidement à l'extérieur, réduire la chaleur du gril.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « OFF ».
7. Nettoyer le plat du gril et la grille de contrôle de fumée.
 - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les finis non-adhérents conventionnels.

Cuisson avec module de gril électrique



MISE EN GARDE

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



ATTENTION

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson en métal sur le gril.

1. Avant d'utiliser le gril électrique pour la première fois, le laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface du gril pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de shortening ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface du gril.
2. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche ou droit et le tourner (selon l'emplacement du gril) pour choisir la température.
 - Si le bouton de commande arrière gauche ou droit est utilisé, l'indicateur s'allume, mais l'élément ne chauffe pas et le ventilateur ne fonctionne pas.

3. Placer la nourriture sur le gril électrique.
 - Ne pas laisser le plat du gril électrique se remplir de graisse. Nettoyer après chaque usage.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « OFF ».
5. Nettoyer le gril électrique et le plat qui l'accompagne.
 - Ne pas nettoyer l'élément du gril électrique. La saleté sur l'élément brûlera automatiquement lors d'usages ultérieurs.
 - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les revêtements antiadhésifs conventionnels.

Cuisson avec le module d'élément tubulaire



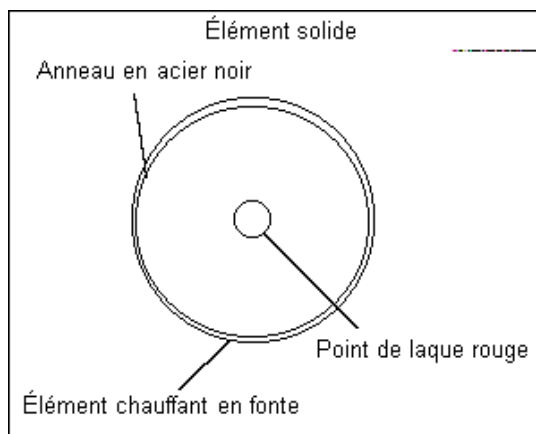
MISE EN GARDE

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

1. Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner pour choisir le réglage désiré.
 - La cuisinière possède deux indicateurs lumineux : un pour chacun des éléments du module droit et gauche. Lorsque l'élément arrière ou avant est en marche, l'indicateur lumineux correspondant est rouge.
2. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « OFF ».

Cuisson avec le module d'élément solide

- Lors de la première utilisation, faire chauffer l'élément sur « HI » pendant environ cinq minutes pour brûler le sceau de protection de l'usine. Il est normal qu'un peu de fumée se dégage du brûleur lorsque celui-ci est mis en marche pour la première fois.



- Le point de laque rouge au milieu du brûleur disparaîtra à la longue. Cela n'affecte pas le rendement du brûleur.
- Chaque surface possède un limiteur individuel de température. Ce dernier empêche la surface de l'élément d'atteindre une température excédant 880°F (471°C). Il réduit la température si le brûleur a été en marche laissé durant une période de temps prolongée sans plat ou si la chaleur s'est accumulée suite à un mauvais contact avec le plat. Les éléments du disque solide retiennent la chaleur plus longtemps que les éléments de tubulaires. Par conséquent, la chaleur peut être diminuée plus tôt durant le processus de cuisson et la nourriture continue à cuire grâce à la chaleur résiduelle.



MISE EN GARDE

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

1. Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner pour choisir le réglage désiré.
 - La cuisinière possède deux indicateurs lumineux : un pour chacun des éléments du module droit et gauche. Lorsque l'élément arrière ou avant est en marche, l'indicateur lumineux correspondant est rouge.
2. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « OFF ».

Cuisson avec le module à surface lisse



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, ne jamais faire cuire d'aliments sur un module à surface lisse abîmé. Les éclaboussures ou les produits nettoyants peuvent pénétrer dans la surface du module et créer un risque d'électrocution. Si le module à surface lisse se brise, cesser tout usage et aviser immédiatement un prestataire de service après-vente agréé.



ATTENTION

Ne pas utiliser de plats de cuisson en fonte. Ce matériau retient la chaleur et peut endommager la surface de cuisson.

- Utiliser des plats métalliques épais sauf en fonte.
- La partie inférieure des plats de cuisson doit être plate. Toute courbe ou ondulation ralentit le processus de cuisson et peut empêcher l'eau de bouillir. Les plats de cuisson avec un disque en aluminium font un excellent contact avec la surface de cuisson. Voir la section "Ustensiles" pour de plus amples renseignements.
- Ne pas utiliser de plats de cuisson en verre, en vitro-cérame ou en émail. De petites imperfections sur la partie inférieure du plat peuvent égratigner la module à surface lisse.
- La surface du module n'est pas conçue à l'épreuve des égratignures. Elle est cependant très résistante aux impacts. En utilisant les plats de cuisson appropriés et en procédant à son entretien de façon adéquate, elle conservera une belle apparence pendant plusieurs années.
- Ne pas utiliser de plat qui dépasserait de plus d'un pouce (25 mm) au-dessus du brûleur.



MISE EN GARDE

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

1. Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner pour choisir le réglage désiré.
 - La cuisinière possède deux indicateurs lumineux : un pour chacun des éléments du module droit et gauche. Lorsque l'élément arrière ou avant est en marche, l'indicateur lumineux correspondant est rouge.
2. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « OFF ».

Réglage de l'élément de surface

LO (basse)

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

MED LO (moyenne à basse)

Utiliser pour maintenir l'ébullition de quantités moyennes de liquide.

MED (moyenne)

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

MED HI (moyenne à élevée)

Utiliser pour frire la viande et la volaille ou pour maintenir les températures des bains de friture.

HI (élevée)

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

Ventilation d'aération

Un ventilateur à deux vitesses est intégré au milieu de la partie supérieure de la cuisinière. Il est situé sous la zone de ventilation et est nécessaire pour supprimer les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée.

- Le ventilateur se met automatiquement en marche à faible vitesse lors de l'utilisation du gril ou du gril électrique. Sa vitesse peut être augmentée manuellement.
- Le ventilateur ne peut être éteint pendant que le gril électrique ou le gril fonctionne.
- Le ventilateur peut être utilisé durant toute cuisson.

1. Tourner le bouton du ventilateur sur le réglage désiré.
2. Tourner le ventilateur en position « OFF » lorsque son utilisation est terminée.

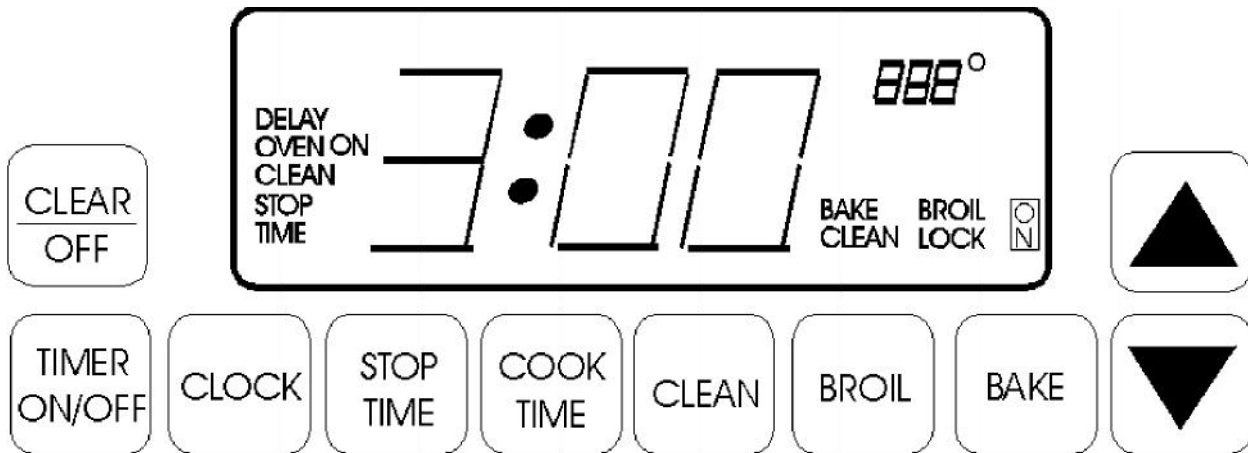


Bouton du ventilateur

Lumière du four

- Utilisée pour éclairer l'intérieur du four.
- L'interrupteur est situé sur le panneau de commande.

Fonctionnement



Commandes du four électronique

OVEN CANCEL (annuler le four)

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

TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt)

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

CLOCK (horloge)

- Utiliser pour régler l'heure.

STOP TIME (heure d'arrêt)

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

COOK TIME (temps de cuisson)

- Utiliser pour programmer la cuisson.

CLEAN (nettoyage)

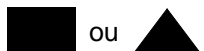
- Utiliser pour choisir le cycle d'autonettoyage.

BROIL (rôtissage)

- Utiliser pour choisir la fonction de rôtissage.

BAKE (cuisson)

- Utiliser pour choisir la fonction de cuisson.



ou

- Utiliser pour choisir la température ou l'heure.

Signaux du four

Signal de préchauffage—Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un second signal est émis.

Signal de fin de cycle—Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Le signal de fin de cycle continue de se faire entendre jusqu'à ce que la touche OVEN CANCEL soit enfoncée. Si le signal de fin de cycle de la minuterie retentit, appuyer sur la touche TIMER ON/OFF.

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

Instructions de référence rapide

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

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt).

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF.
2. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la durée exacte soit affichée. La minuterie peut être réglée de 10 secondes à 9 heures 55 minutes.

Annulation de la minuterie

Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.

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

Cuisson ou rôtissage

1. Appuyer la touche BAKE (cuisson) ou BROIL (rôtissage).
2. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée. Pour un rôtissage, l'affichage indique HI (élevée) ou LO (basse).
3. Le four commence à cuire ou à rôtir dans les 5 secondes qui suivent.

Annulation de la cuisson ou du rôtissage

Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Autonettoyage

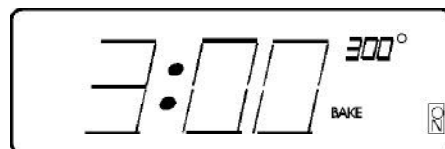
1. Enlever les grilles du four et tous les ustensiles du four et de la surface de la cuisinière. Nettoyer les renversements sur la partie inférieure du four.
2. Appuyer sur la touche CLEAN (nettoyage).
3. Appuyer sur ▲ ou ■ pour régler la durée du nettoyage. Celui-ci peut durer de 2 à 4 heures.
4. Verrouiller la porte du four.
5. Le four commence le nettoyage dans les 5 secondes qui suivent.

Annulation du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être déverrouillée.

Cuisson

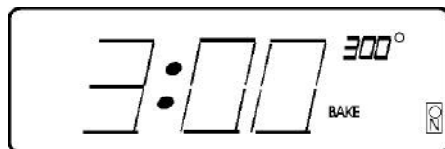
1. Appuyer sur la touche BAKE.
2. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.



- L'affichage indique la dernière température de cuisson programmée.
 - La température peut être réglée entre 170 et 550°F (77 à 288°C). Préchauffer le four environ 10 minutes avant d'y placer de la nourriture.
 - L'affichage de la température augmente de 5°F à partir de 100°F jusqu'à ce qu'elle atteigne la température désirée. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisée pour la première fois.
3. Appuyer sur la touche CANCEL/OFF (annuler/arrêt) une fois la cuisson terminée.
 - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Cuisson minutée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur la touche COOK TIME (temps de cuisson).
3. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes.
4. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson). Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.



- Lorsque le four débute la cuisson, les indicateurs lumineux « OVEN », « TIME », « BAKE » et « ON » sont allumés. Le décompte de la durée de cuisson qui reste apparaît à l'affichage. Lorsque le temps est écoulé, un signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal de fin de cycle continue de se faire entendre jusqu'à ce que la touche CLEAR/OFF (remise à zéro/arrêt) soit activée.
5. Retirer la nourriture du four lorsque la durée de cuisson est écoulée. La nourriture laissée dans le four peut trop cuire.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur la touche BAKE.
3. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
 - L'affichage indique la dernière température de cuisson programmée.
 - La température peut être réglée entre 170 et 550°F (77 à 288°C) par incréments de 5°F.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME (arrêter la minuterie).
 - L'heure du jour est indiquée à l'affichage.
5. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
 - Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes.
6. Appuyer sur la touche COOK TIME (durée de cuisson).
 - Les indicateurs lumineux « OVEN », « TIME » et « HR » sont allumés.
 - Pour consulter la durée de cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME.
7. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
 - La durée de cuisson minimum est de 5 minutes.
 - Les indicateurs lumineux « DELAY », « OVEN », « TIME », « HR » et « BAKE » sont allumés. Lorsque l'heure du début de la cuisson est atteinte, « ON » apparaît à l'affichage et « DELAY » disparaît alors.
 - Pour connaître l'heure à laquelle la cuisson sera terminée, appuyer sur la touche STOP TIME.
 - Pour connaître la durée de la cuisson, appuyer sur COOK TIME.
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal du four retentit trois fois, puis une fois à toutes les 3 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la touche OVEN CANCEL soit activée.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste

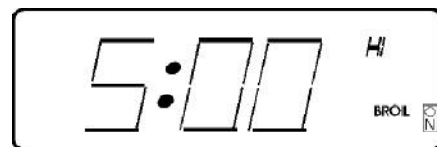
Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Rôtissage



MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas recouvrir le gril de papier aluminium. Celui-ci peut emprisonner la graisse sur le dessus du gril près du brûleur, causant ainsi un incendie.
 - Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant le rôtissage. Une cuisson excessive peut causer un incendie.
- Enlever l'excédent de gras de la viande avant le rôtissage. Couper les rebords de la viande pour empêcher qu'elle ne se recroqueville sur elle-même.
 - Placer la nourriture dans une lèchefrite froide et sans graisse. Si le plat est chaud, la nourriture collera.
 - Tous les aliments doivent être retournés au moins une fois. Commencer le rôtissage en plaçant le côté de la peau vers le bas.
 - Assaisonner la viande lorsqu'elle est dorée.
 - Le rôtissage ne nécessite aucun préchauffage.
 - Commencer la cuisson en plaçant les grilles à la hauteur suggérée dans la section « *Guide de rôtissage* » pour évaluer les résultats du rôtissage. Si la nourriture n'est pas assez dorée, faire cuire à un niveau plus élevé et inversement si elle est trop dorée.
1. Centrer la nourriture sur le gril et le plat, et la placer dans le four.
 - La porte du four doit être complètement fermée.
 2. Appuyer sur la touche BROIL.
 3. La fonction de rôtissage peut être réglée sur HI ou sur LO.
 - HI = 550°F (288°C). LO = 450°F (232°C).
 - Le four commence à rôtir dans environ 30 secondes. « ON », « BROIL » et l'indicateur lumineux de réglage apparaissent à l'affichage.



4. Appuyer sur la touche CANCEL/OFF une fois le rôtissage terminé.

Autonettoyage



ATTENTION

- Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Pour éviter tout risque de dommages au système de verrouillage automatique, ne pas forcer le loquet de la porte du four.

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

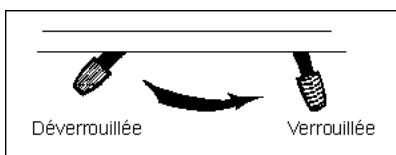
1. Préparer le four pour l'autonettoyage.



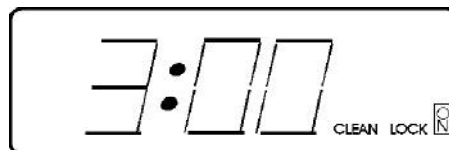
MISE EN GARDE

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

- Retirer les grilles du four et tous les ustensiles de cuisson du four.
 - Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
 - Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Déplacer le levier situé au-dessus de la porte du four à droite pour verrouiller celle-ci.



3. Appuyer sur la touche CLEAN (nettoyer).
4. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée.
 - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures.
 - La durée de nettoyage minimum recommandée est de 3 heures.



- Le four commence l'autonettoyage. Les indicateurs lumineux « CLEAN », « TIME » et « ON » sont allumés. Lorsque le four atteint la température de nettoyage, la porte ne peut être ouverte et l'indicateur lumineux « LOCK » (verrouiller) s'allume à l'affichage. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement.
5. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte peut être déverrouillée et ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte peut être déverrouillée et ouverte.

Autonettoyage retardée



MISE EN GARDE

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



MISE EN GARDE

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

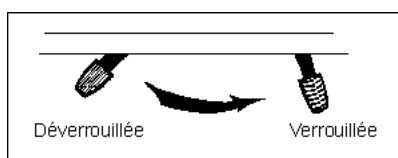


ATTENTION

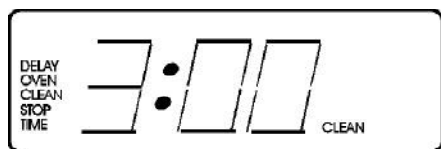
Pour éviter tout risque de dommage au système de verrouillage automatique, ne pas forcer le loquet de la porte du four pour l'ouvrir.

Ustensiles

- Un peu de fumée peut se dégager pendant le nettoyage. La fumée excessive indique peut-être qu'un joint d'étanchéité est défectueux ou que trop de résidus de nourriture sont demeurés dans le four.
 - Le four doit être nettoyé avant qu'il soit trop sale. Essuyer les renversements importants avant l'autonettoyage.
 - Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.
1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
 - Retirer les grilles du four et tous les ustensiles de cuisson du four.
 - Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
 - Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
 2. Déplacer le levier situé au-dessus de la porte du four à droite pour verrouiller celle-ci.



3. Appuyer sur la touche CLEAN.
4. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée.
 - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures.
5. Appuyer sur la touche STOP TIME.
6. Appuyer sur ▲ ou ■ jusqu'à ce que l'heure d'arrêt désiré apparaisse à l'affichage. L'heure du début est automatiquement calculée en fonction de la durée du nettoyage et l'heure d'arrêt.



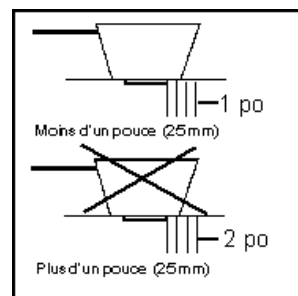
- Les indicateurs lumineux « DELAY », « CLEAN », « STOP » et « TIME » sont allumés. Lorsque le four atteint la température de nettoyage, la porte ne peut être ouverte et l'indicateur lumineux « LOCK » apparaît à l'affichage. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement.
7. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte peut être déverrouillée et ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

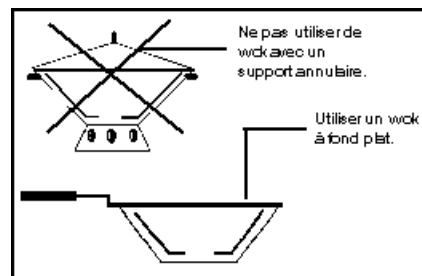
1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte peut être déverrouillée et ouverte.

Ustensiles de cuisson

- Utiliser un plat de taille appropriée. Ne pas utiliser de plat dont le dessous est plus petit que l'élément. Ne pas utiliser d'ustensiles qui dépassent l'élément de plus d'un pouce (25 mm).



- Manipuler avec soin les ustensiles de cuisson émaillés. Certains verres, la faïence et autres ustensiles émaillés peuvent casser lors de changements soudains de températures.
- Les poignées des ustensiles ne doivent pas être desserrées ni cassées, ni assez lourdes pour faire incliner le plat.
- Choisir des ustensiles dont le fond est plat.
- Ne pas utiliser de wok avec un support annulaire.



Ustensiles pour module à surface lisse



ATTENTION

L'utilisation de récipients de cuisson en fonte n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et risque d'endommager le module.

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

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



Guide de cuisson

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum. Pour un rôtissage, choisir la position de la grille en fonction de la grosseur des aliments.

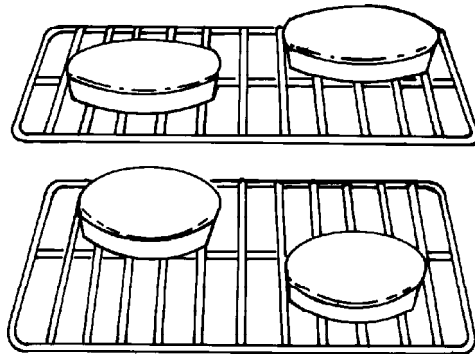
Emplacement de la grille du four

Mettre la grille en position avant d'allumer le four.

1. Tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulever le rebord avant de la grille et tirer jusqu'à ce que celle-ci soit sortie du four.
3. Placer la grille à sa nouvelle position.
 - Le rebord courbé de la grille doit faire face à l'arrière du four.

Emplacement des plats

- Maintenir un écart de 2 po (5 cm) entre les plats et les tôles à biscuits et les parois du four.
- Répartir les plats sur les différentes grilles de façon à ce qu'ils ne soient pas situés directement l'un au-dessus de l'autre.



Guide de cuisson

Aliment	Position de la grille 1 = la plus élevée 5 = la plus basse	Température du four Fahrenheit (Celsius)	Temps de cuisson (Minutes)
Gâteau des anges	5	350 (177)	28 - 50
Petits pains au lait	3 ou 4	375 - 400 (191 - 204)	8 - 16
Muffins	3 ou 4	400 - 425 (204 - 218)	17 - 23
Biscuits	3 ou 4	350 - 400 (177 - 204)	8 - 20
Petits gâteaux	3 ou 4	350 - 400 (177 - 204)	18 - 30
Gâteaux au chocolat et aux noix	3 ou 4	350 (177)	25 - 38
Gâteaux fourrés	3 ou 4	350 - 375 (177 - 191)	27 - 40
Quatre-quarts	4 ou 5	325 - 350 (163 - 177)	45 - 70
Tartes fraîches	3 ou 4	400 - 450 (204 - 232)	35 - 60
Tartes congelées	3 (sur une tôle à biscuits)	400 (204)	40 - 65

Guide de rôtissage

Aliment	Température du four Fahrenheit (Celsius)	Type de cuisson	Temps de cuisson (Minutes/Lb)		Température interne Fahrenheit (Celsius)
			3 à 5 lb (1,4 à 2,3 kg)	6 à 8 lb (2,8 à 3,6 kg)	
Boeuf - Morceaux tendres, côtelettes, pointe de surlonge de haute qualité, tête d'ailoyau ou steak de haut de ronde*	325 (163)	Saignant	24 - 33	18 - 22	140 - 150** (60 - 66**)
	325 (163)	À point	35 - 39	22 - 29	150 - 160 (66 - 71)
	325 (163)	Bien cuit	40 - 45	30 - 35	170 - 185 (77 - 85)
Agneau - Gigot ou épaule avec os*	325 (163)	Saignant	21 - 25	20 - 23	140 - 150** (60 - 66**)
	325 (163)	À point	25 - 30	24 - 28	150 - 160 (66 - 71)
	325 (163)	Bien cuit	30 - 35	28 - 33	170 - 185 (77 - 85)
Veau - Épaule, gigot ou longe Porc - Longe, côtelette ou épaule *	325 (163)	Bien cuit	35 - 45	30 - 40	170 - 180 (77 - 82)
	325 (163)	Bien cuit	35 - 45	30 - 40	170 - 180 (77 - 82)
Jambon (pré-cuit)	325 (163)	Chaud	17 - 20 min/lb (tout poids)		130 - 140 (54 - 60)
Poulet ou canard	325 (163)	Bien cuit	35 - 45	30 - 35	185 - 190 (85 - 88)
Poulet (en morceaux)	350 (177)	Bien cuit	35 - 45	30 - 35	185 - 190 (85 - 88)
			10 - 15 lb (4,5 à 6,8 kg)	Plus de 15 lb (6,8 kg)	
Dinde	325 (163)	Bien cuit	18 - 20 min/lb	15 - 20 min/lb	185 - 190 (85 - 88) dans la cuisse

* Pour les rôtis roulés sans os dont l'épaisseur est supérieure à 6 po (15 cm), ajouter 5 à 10 minutes par livre aux temps de cuisson susmentionnés.

** Le Ministère américain de l'agriculture affirme, dans le guide *Safe Food Book - Your Kitchen Guide*, que « le boeuf saignant est très apprécié, mais que vous devriez savoir que certains organismes toxiques peuvent survivre lorsque cuit seulement à 140 °F (60 °C) ».

Guide de cuisson sur le grill

Aliment	Quantité/Épaisseur	Position de la grille 1 = la plus élevée 5 = la plus basse	Temps de cuisson (Minutes)	
			Premier côté	Deuxième côté
Boeuf haché bien cuit	1 lb (454 g) (4 petits pâtés) 1/2 à 3/4 po (13 à 19 mm) d'épaisseur	4	8	5
Biftecks				
Saignant	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb (454 à 682 g)	4	5	5
À point		4	7	5
Bien cuit		4	10	9
Saignant	1 1/2 po d'épaisseur (38 mm) 2 à 2 1/2 lb (909 g à 1,13 kg)	4	8	7 - 8
À point		4	12	12
Bien cuit		4	13	12
Morceaux de poulet (avec os)	2 à 2 1/2 lb (909 g à 1,13 kg)	3 ou 4	15 - 20	10 - 15
Morceaux de poulet (désossés, sans peau)	1 à 1 1/2 lb (454 à 682 g)	4	8	8
Pain (grillé)	2 à 4 tranches	4 ou 5	1 - 2	30 secondes
Pâtisseries au grille-pain	2 à 4 pâtisseries	4 ou 5	1 - 3	
Muffins anglais	2 moitiés	4 ou 5	1 - 3	
Queues de homard	2 à 4 - 6 à 8 oz (170 à 227 g) chacune	3	10 - 13	Ne pas retourner
Poisson	Filets de 1 lb (454 g) 1/4 à 1/2 po d'épaisseur (6 à 13 mm)	4	4	5
Tranches de jambon	1 po d'épaisseur (25 mm)	3	6	7
Côtelettes de porc (bien cuites)	2 (1/2 po d'épaisseur) (13 mm)	4	8	10
	2 (1 po d'épaisseur) (25 mm)	3	11	11
Côtelettes d'agneau	2 (1 po d'épaisseur) (25 mm) 10 à 12 oz (284 à 341 g)	4	8	9
	2 (1 1/2 po d'épaisseur) (38 mm) 1 lb (454 g)	3	10	10
Saucisses de Francfort, saucisses pré-cuites et Bratwurst	1 pqt (6 à 12)	4	5	1 - 2

Nettoyage et entretien

Retrait de la porte du four

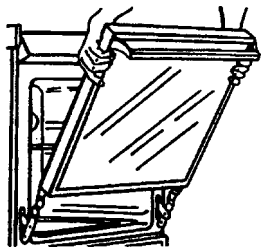


ATTENTION

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

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

1. Ouvrir la porte au premier butoir.
2. Si nécessaire, retirer les vis.
 - Certaines portes de four sont fixées avec une vis sur chaque côté de la porte inférieure du four. S'il ne semble pas y avoir de vis, passer à l'étape suivante.
3. Saisir la porte de chaque côté et la soulever jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières.
 - Ne pas soulever la porte par la poignée. La vitre pourrait se briser.
 - Pousser les charnières uniquement lorsque la porte du four a été enlevée si nécessaire. Utiliser les deux mains pour fermer la charnière. Celle-ci se met en place avec un claquement.



Remplacement de l'ampoule du four

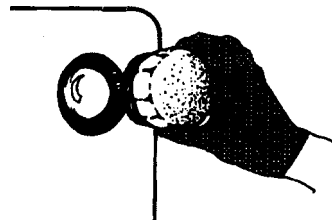


MISE EN GARDE

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

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

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



Retrait du tiroir de rangement

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

Réglage du thermostat

Le thermostat du four a été étalonné et mis à l'essai en usine. Si le four cuit toujours trop ou insuffisamment les aliments, régler le thermostat. Le thermostat du four peut être augmenté ou diminué de 35°F. Déplacer le cadran de température de 5°F à la fois pour éviter de régler le four à une température trop élevée.

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuire).
2. Appuyer sur la touche ▲ jusqu'à ce que la température du four soit supérieure à 500°F, tel qu'indiqué sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche BAKE et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que « 00 » apparaisse à l'affichage.
4. Appuyer sur ▲ ou ■ pour régler la température du four.
 - Pour augmenter la température du four (afin qu'il soit plus chaud), appuyer sur ▲ jusqu'à ce qu'un nombre positif apparaisse à l'affichage.
 - Pour diminuer la température du four (afin qu'il soit moins chaud), appuyer sur ■ jusqu'à ce qu'un nombre négatif apparaisse à l'affichage.
5. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL (annulation du four) pour sauvegarder le réglage.

Nettoyage

Pièce	Matériel à utiliser	Instructions générales
Élément de cuisson, gril et élément chauffant		Ne pas nettoyer l'élément de cuisson ou le gril. Toute saleté brûlera lorsque l'élément est chauffé. L'élément de cuisson est flexible et peut être soulevé pour nettoyer le fond du four.
Lèche-frite et grille	Savon et tampon à récurer en plastique non-abrasif	Faire écouler le gras, laisser refroidir un peu la lèche-frite et la grille (Ne pas laisser refroidir une lèche-frite et une grille sales dans le four.) Asperger de savon. Remplir la lèche-frite avec de l'eau chaude. Laisser la lèche-frite et la grille debout pendant quelques minutes. Nettoyage : récurer si nécessaire. Rincer et sécher. Option : la lèche-frite et la grille peuvent aussi être nettoyées dans le lave-vaisselle.
Boutons de commande	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les nettoyer doucement mais ne pas les laisser tremper. Faire sécher et remettre les commandes sur le four en s'assurant que la partie plate du bouton correspond à celle de l'axe.
Porte intérieure du four	Savon et eau	Nettoyer l'extérieur et la vitre avec de l'eau chaude savonneuse. Le joint d'étanchéité ne doit pas être déplacé durant le nettoyage. Éviter de laisser pénétrer des produits de nettoyage à l'intérieur des joints d'étanchéité.
Surfaces intérieures du four	Savon et eau	Laisser refroidir avant de nettoyer. Un coup d'éponge fréquent avec du savon doux et de l'eau prolongera la durée entre chaque nettoyage important. Bien rincer.
Grilles du four et tiroir de rangement	Savon et eau	Pour les taches rebelles, nettoyer à la main et bien rincer. Enlever le tiroir et les grilles pour faciliter le nettoyage. S'assurer que le tiroir est sec avant de le replacer.
Dosseret et fini extérieur	Savon et eau	Nettoyer la vitre avec un linge humide trempé dans l'eau savonneuse. Rincer et polir avec un linge sec. Si les boutons ont été enlevés, ne pas laisser l'eau pénétrer à l'intérieur de la surface de la vitre pendant le nettoyage.
Plaque chauffante	Savon et eau	Nettoyer avec une brosse en nylon ou un tampon à récurer en plastique et un linge humide trempé dans l'eau savonneuse. Option : le grill électrique peut aussi être nettoyé dans le lave-vaisselle.
Grille de contrôle de fumée et plat de grille	Savon et eau	Nettoyer avec une brosse en nylon ou un tampon à récurer en plastique et un linge humide trempé dans l'eau savonneuse. Option : le plat de la grille et la grille de contrôle de la fumée peuvent aussi être nettoyés dans le lave-vaisselle.
Cartouche halogène	Savon et eau ou conditionneur nettoyant doux	Laisser la cartouche refroidir avant de la nettoyer. Laver la surface avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Pour mieux nettoyer la saleté incrustée, frotter la surface avec un conditionneur doux disponible auprès d'un détaillant Amana. Une lame de rasoir à simple tranchant peut être utilisée pour gratter la saleté. Ne pas utiliser de produit nettoyant robuste ou de tampon en laine d'acier. Les marques laissées par le métal doivent être nettoyées après chaque usage. Si celles-ci demeurent sur le module, elles deviendront de plus en plus difficiles à enlever.
Cartouche de disque dur	Savon et eau ou conditionneur	Laisser la cartouche refroidir avant de la nettoyer. Laver la surface avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Pour préserver le fini de la surface des éléments, ceux-ci doivent être nettoyés avec un conditionneur disponible auprès du service de renseignements aux consommateurs d'Amana en appelant le 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et le + 1-319-622-5511 en dehors des États-Unis.
Module de l'élément tubulaire	Savon et eau	Il n'est pas nécessaire de nettoyer les éléments tubulaires. Toute nourriture renversée sur l'élément durant la cuisson brûlera. Ne jamais plonger les éléments tubulaires dans l'eau. Les plats de cuisson peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage. Pour gratter la saleté, laisser tremper les plats dans l'eau chaude savonneuse. L'extérieur du module peut être nettoyé avec un linge humide et de l'eau savonneuse.
Couvercle de ventilateur et filtre	Savon et eau	Le ventilateur doit être éteint avant d'enlever le couvercle ou le filtre. Nettoyer le couvercle et le filtre dans l'eau chaude savonneuse. Pour la graisse ou la saleté incrustées, rincer avant de nettoyer. Rincer et sécher. Option : le couvercle et le filtre peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Toujours les replacer avant de faire fonctionner la cuisinière.

Avant d'appeler le technicien

Problème	Vérifications
La lumière du four ne fonctionne pas.	Vérifier si l'ampoule est bien vissée. Vérifier si l'ampoule est grillée. Le cas échéant, la remplacer par une ampoule de 40 watts.
Le four ne chauffe pas.	S'assurer que la cuisinière est bien raccordée à l'alimentation électrique. S'assurer que le bouton de commande du four est réglé. S'assurer que les boutons « Start » (marche) et « Stop » (arrêt) ne sont pas verrouillés.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	L'horloge doit être réglée à l'heure juste. La porte du four doit être fermée. S'assurer qu'un cycle retardé n'a pas été programmé.
La porte du four ne s'ouvre pas.	Attendre que le four refroidisse. Le loquet de la porte se relâchera automatiquement. Déverrouiller le loquet de la porte.
Le dessus de la cuisinière devient chaud durant l'utilisation.	Ceci est normal.
L'élément du four s'allume et s'éteint.	Ceci est normal lors de la cuisson ou du rôtissage.
La température du four n'est pas précise.	Ne pas essayer de mesurer la température avec un thermomètre ordinaire. Vérifier si les conduits de ventilation sont bloqués. Le papier aluminium modifiera la température du four. S'assurer que le bon ustensile est utilisé.

Questions courantes

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

- Pour maintenir une température de cuisson, le four s'allume et s'éteint. La température peut être de 20 à 25 °F plus élevée ou plus basse que le réglage indiquée sur la commande.

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

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

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

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

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

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

Codes et signaux détecteurs de problèmes

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

1. Noter le « code F » affiché.
2. Débrancher l'alimentation en électricité.
 - Appuyer sur la touche CANCEL (annuler) ou débrancher l'alimentation en électricité pour éliminer le « code F ». Si le problème persiste, appeler un prestataire de service après-vente agréé.
3. Contacter un prestataire de service après-vente agréé pour faire vérifier la cuisinière.





