

Amana[®]

Self-Cleaning Electric Range Owner's Manual

ARR6300*

ARR6200*

ART6110*

ART6001*

* 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
Español	24

Contents

Model Identification	
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 Countertop Conditions	6
Anti-tip Bracket Installation	6
Line Voltage Requirements	7
Power Supply Location	7
Power Cords Requirements	7
Range Terminal Block	8
Installing 3-Wire Power Cord	8
Installing 4-Wire Power Cord	9
Converting 3-Wire to 4-Wire Power Cord	9
Level Range	9
Removal and Replacement of Range	9
Operation	
Cooking with Smoothtop Elements	10
Cooking with Coil Elements	10
Electronic Clock Control Pads and Lights	11
Setting Electronic Clock	11
Setting Electronic Timer	11
Oven Light	11
Baking	12
Broiling	12
Self-Cleaning	13
Utensils	
Cooking Utensils	14
Utensils for Smoothtop	14
Cooking Guide	
Oven Rack Placement	14
Pan Placement	14
Baking Guide	15
Roasting Guide	16
Broiling Guide	18
Care and Cleaning	
Removing Oven Door	19
Replacing Oven Light	19
Removing Storage Drawer	19
Adjusting Oven Thermostat Knob	20
Cleaning	21
Cleaning Smoothtop Rangetop	22
Before Calling for Service	
Common Questions	23

Model Identification

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

When contacting Amana, provide product information. Find product information on 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 and always disconnect it from main power supply before any servicing.



WARNING

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

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. Use of oversized utensils concentrates heat on cooking surface and can cause damage to range. Proper relationship of utensil to burner improves 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 rangetop service without breaking due to sudden change in temperature.

6. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
7. Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.

OVENS

1. Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep oven vent ducts unobstructed.
4. Placement of oven racks. Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

SELF-CLEANING OVENS

1. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean only parts listed in manual.
4. Before self-cleaning the oven. Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove all items from rangetop and backguard.

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

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

VENTILATION HOODS

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

In Case of Fire

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

Surface Element Fire

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

Oven Fires

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

Precautions

- Do not cook food directly on rangetop 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 rangetop surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not use cookware with rough bottoms. They may scratch smoothtop surface. Glass and ceramic cookware can be used on coil elements.
- Do not use damp sponge or dishcloth to clean rangetop. A film of soil-laden detergent water may collect on rangetop. If this should happen, Amana Cleaning Conditioning Cream removes this type of stain.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry on high settings as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use rangetop surface as a cutting board.
- Do not use range for storage or as a display counter.

Installation

Packing Material

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

Range Location

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

Cabinet Opening



WARNING

To avoid risk of burns or fire by reaching over elements, cabinet storage space located above range should be avoided.

Range should extend approximately 2 inches from cabinet front to oven door handle. Using dimensions below, prepare cabinet opening.

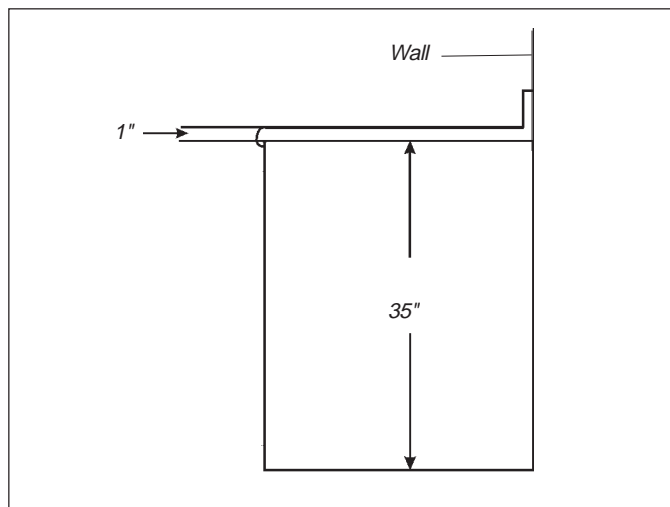
Range Dimensions:

Width—30 inches

Depth—25½ inches (Stand offs to side panel front)

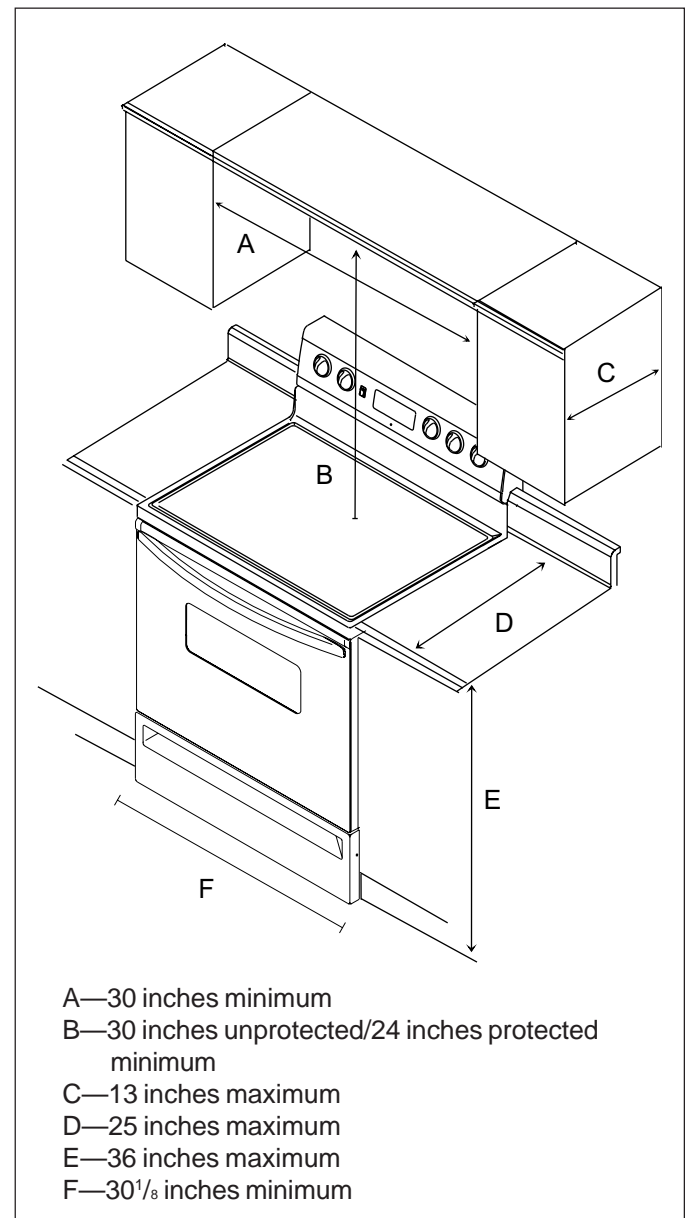
Height—36 inches

Standard Cabinet and Countertop Height



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 countertop/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.
- Minimum of 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick aluminum, or .020 inch thick copper.



- A—30 inches minimum
- B—30 inches unprotected/24 inches protected minimum
- C—13 inches maximum
- D—25 inches maximum
- E—36 inches maximum
- F—30⅞ inches minimum

Special Countertop Conditions

Irregular Cabinet and Countertop Heights

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

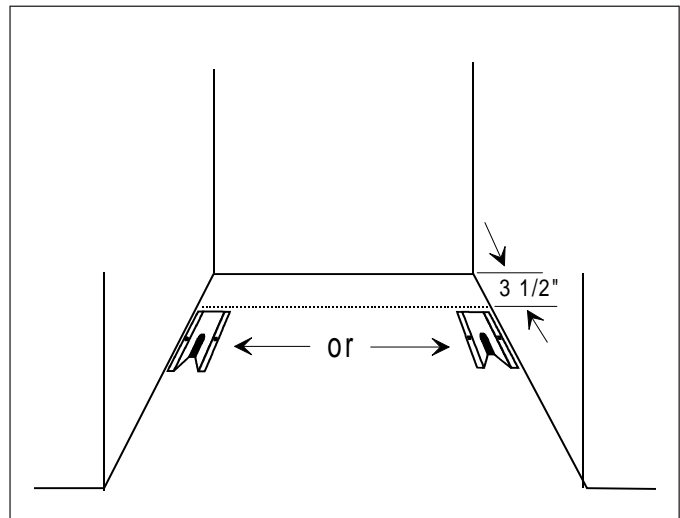
1. Raise leveling legs to maximum level.
2. Measure from floor to rangetop. If measurement is less than height of countertop, floor must be shimmed.
3. Shim floor using a piece of plywood same size as range opening. Secure plywood to floor. Plywood must be as secure as original flooring.
4. Install anti-tip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

Anti-tip Bracket Installation

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

Rectangular Anti-tip Bracket

1. Measure $3\frac{1}{2}$ 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 $3\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{32}$ inch drill bit.
 - If drilling into concrete, use a $\frac{3}{16}$ inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
5. Secure bracket to floor using screws supplied. Slide range into position.
6. Remove range storage drawer and confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg.

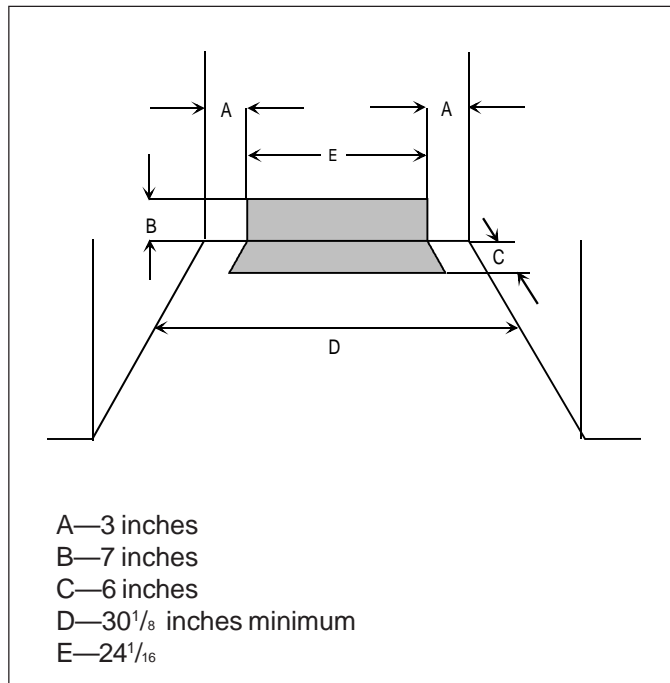
Line Voltage Requirements

Line voltage must not exceed rated voltage. Line voltage less than rated voltage will result in slow heating. Wiring system must conform to Underwriters Laboratories, Inc. standards and National 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 wiring diagram of range.

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

Power Supply Location

Shaded areas show range clearance for electrical connection.



Power Cords Requirements

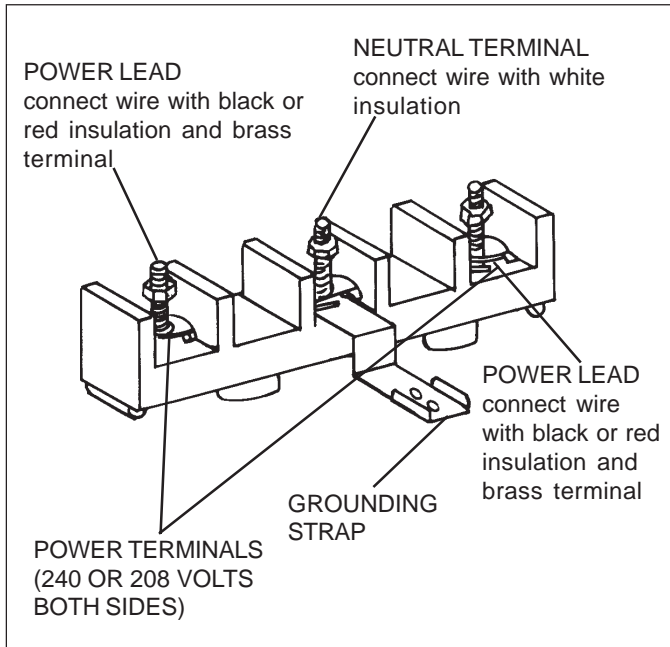
Power cord is not supplied with range. Power cord must be U.L. Listed and meet NEC and Mobile Home Manufacturers Association Standards. Cord must be rated at a minimum 250V - 50 AMP, equipped with a plug configuration in accordance with NEMA and conductors must end with closed loop (ring) terminals at the range.

- Three-conductor cord plug NEMA 10-50P allowed for residential.
- Four-conductor cord plug NEMA 14-50P required for most mobile home installations but can be used for residential.

Range has been grounded at the factory to the center (nickel plated) terminal of the terminal block in accordance with the National Electrical Code (section 2560). When a separate ground is required by local code, disconnect the grounding strap from the terminal block. Ground frame by connecting a grounding wire to range frame using **only** the grounding screw removed from the grounding strap.

Range Terminal Block

Connection block is located at bottom rear of range behind rear cover panel. Remove rear cover screw. Directly below terminal block is a hole for a power supply service cord. Power cord is not supplied with range.



Installing 3-Wire Power Cord

1. Remove rear wire cover.
2. Place strain relief (winged clamp) in cord access hole below terminal block.
 - Place wings through hole, entering from bottom.
 - Screw holes in clamp should be below mounting panel.
3. Place cord through strain relief.
 - Attach neutral (center) or white wire to center terminal on terminal block.
4. Attach power lead, red wire or black wire to left side power terminal.
5. Attach power lead, red wire or black wire to the right side power terminal.
6. After wires have been placed on terminals, attach with hex nuts provided.
 - Firmly tighten to insure proper electrical connection.
7. Place screw through strain relief and tighten.
8. Replace rear wire cover.

Terminal block is approved for copper wire connection only, NOT aluminum wiring. If aluminum house wiring is to be connected, the following procedure is suggested.

1. Connect length of copper building wire to range terminal block with ring terminals.
2. Splice copper wires to aluminum wiring using connectors which are designed certified by Underwriter's Laboratories and recognized for joining copper to aluminum. Follow the connector manufacturer's recommended procedure.
3. Wire used, location and enclosure of splices must conform to local codes.

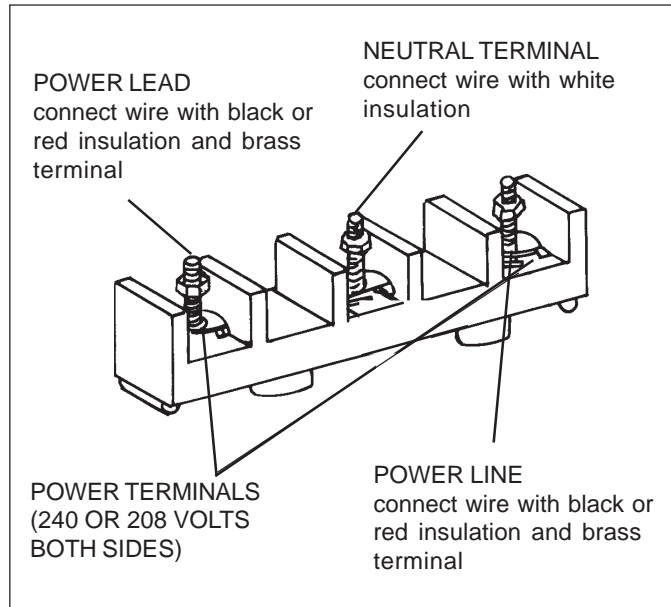
NOTE: Only a power cord suitable for use with ranges may be used. For installation in a mobile home, or area where local codes do not permit grounding through the neutral terminal, a 4-wire cord must be used.

Installing 4-Wire Power Cord



WARNING

To avoid the risk of severe electrical shock or death, ground wire must be attached to frame of range, using ground screw provided. Ground wire must not contact any other terminal.



1. Remove rear wire cover.
2. Place strain relief (winged clamp) in cord access hole below terminal block.
 - Place wings through hole entering from bottom.
 - Screw holes in clamp should be below mounting panel.
3. Remove grounding strap attached to center terminal on terminal block.
 - Strap is not needed for this installation.
 - Remove green ground screw and retain for use in step 7.
4. Place cord through strain relief.
 - Attach cord neutral (center) or white wire to center terminal on terminal block.
5. Attach power lead, red wire or black wire to left terminal.
6. Attach power lead, red wire or black wire to right terminal.
7. Attach green or bare wire to back of range using green ground screw previously removed in step 3.
8. Attach wires using hex nuts provided.
 - Firmly tighten to insure proper electrical connection.
9. Place screw through strain relief, tighten, and replace rear wire cover.

Converting 3-Wire to 4-Wire Power Cord

1. Remove rear wire cover.
2. Remove bottom strain relief screw and retain for further use.
3. Remove screw/hex nuts from terminal block and retain for further use.
4. Remove all 3-wire or cable leads from the terminal block and proceed to remove the power cord from the unit by pulling in a downward motion so that cord is removed from strain relief.
5. Remove the grounding strap attached to the center terminal on the terminal block.
 - Grounding strap is not needed for this installation.
 - Remove green ground screw and retain for future use.
6. To install the 4-wire cord, please follow step 4 through step 9 of *Installing 4-Wire Power Cord* section.
7. Reinstall rear cover and secure it with screw removed earlier.

Level Range



CAUTION

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

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 ¼ inch to engage anti-tip bracket.

Removal and Replacement of Range

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

Operation

Cooking with Smoothtop Elements

WARNING

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

- 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.
- Smoothtop cooking surface is not “scratch proof”. Surface is highly scratch and impact resistant. With recommended cooking utensils and proper care, it will continue looking good through years of use.
- Do not use a pan that overhangs burner by more than 1 inch.
- Do not use a pan that has a bottom smaller than element.

Cooking with Coil Elements

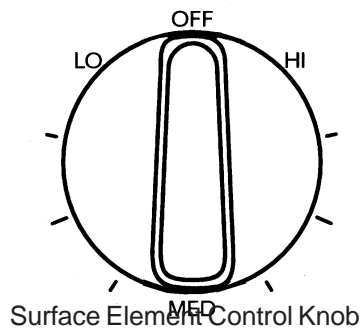
- Do not use a pan that overhangs burner by more than 1 inch.
- Do not use a pan that has a bottom smaller than element.

Operating Surface Elements

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.
 - Some ranges have two indicator lights, one for elements on right side and one for elements on left side of range. When either front or rear element is on, corresponding indicator light glows.
 - Some ranges have one indicator under clock. When any element is on, indicator light glows.
 - Smoothtop ranges can have one or two indicator lights. After the surface controls are turned off, the appropriate surface indicator light will continue to glow until the surface elements have cooled. The length of time each light remains on will vary. Do not expect the lights for two different heating areas to go off at the same time even if the elements were turned off simultaneously.
2. When finished cooking, turn control to “OFF” position.



Settings

LO

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

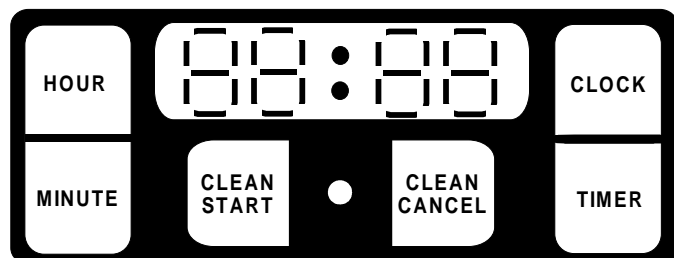
MED

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

HI

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

Electronic Clock Control Pads and Lights



HOUR

- Use when setting hours for timer and clock.

MINUTE

- Use when setting minutes for timer and clock.

CLOCK

- Use to set time of day.

TIMER

- Use to set timer.

CLEAN START

- Use to begin self-cleaning.

CLEAN CANCEL

- Use to stop self-cleaning.

Self-clean indicator light

- Located between *CLEAN START* pad and *CLEAN CANCEL* pad. Glows when oven is self-cleaning.

Oven indicator light

- Glows when oven cavity is warming. Located below clock.

Setting Electronic Clock

1. Press *CLOCK* pad.
2. Press *MINUTE* pad until correct minutes display.
3. Press *HOUR* pad until correct time displays.
 - Clock saves time of day after time is entered.

Setting Electronic Timer

Electronic timer does not control bake, broil, or self-clean function.

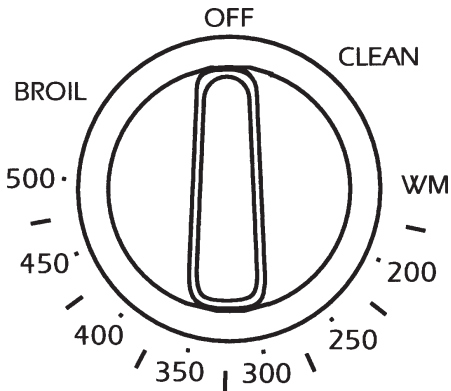
1. Press *TIMER* pad.
 - 59 minutes displays.
 - Set timer up to 1 hour 59 minutes.
2. Press *MINUTE* or *HOUR* pad to set time.
 - If desired time is less than 1 hour, press *MINUTE* pad until desired time displays.
 - If desired time is more than 1 hour, press *HOUR* pad and then press *MINUTE* pad until desired time displays.
 - Timer begins counting down automatically after time is entered.
3. After time elapses, press *CLOCK* pad to cancel signal and return to time of day.

Oven Light

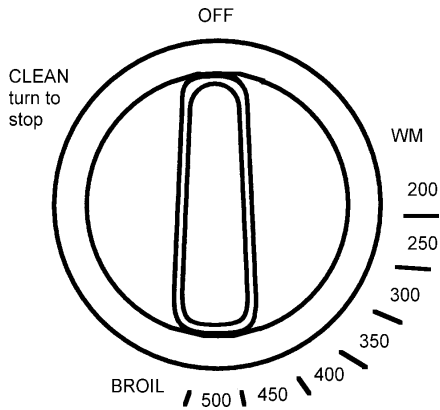
- Used to light inside of oven.
- On some models, light turns on when oven door is opened.
- On all models, switch located next to clock, turns oven light on and off without opening door.

Baking

1. Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height.
2. To preheat oven, turn oven thermostat knob to desired temperature. See knob below.
 - Oven indicator light glows.
 - When indicator light turns off, oven has reached desired temperature. During cooking, indicator light turns off and on when oven cycles to maintain temperature.
3. Place food in oven.
4. After cooking time elapses, remove food and turn oven thermostat knob to *OFF*.



or



Thermostat Knob

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.

Broiling Tips

- 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 brown enough, cook on a higher rack position. If food is too brown, cook on a lower rack position.
1. Center food on broiling grid and pan, and place in oven.
 - Oven door should be opened to first stop.
 2. Turn oven thermostat knob to *BROIL*.
 - Oven indicator light glows.
 3. After broiling, remove food and turn oven thermostat knob to *OFF*.

Utensils

Self-Cleaning



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.

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

- 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. Move birds and small animals susceptible to fumes or smoke to another room.
 - 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.
 - Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
 - Clean excess spills from oven interior.
 - Remove items from rangetop and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
 2. Move oven door lever located above oven door to right to lock oven door.



3. Turn oven thermostat knob to *CLEAN* position.
4. Press *CLEAN START* pad.
 - Self-clean and oven indicator light glow. If oven indicator does not glow check oven door lever.
 - Self-clean cycle lasts for approximately 3½ hours. After 3½ hours oven turns off and an end-of-cycle signal sounds.
5. Turn oven thermostat knob to *OFF* position when finished.
 - After oven has cooled, door can be unlocked and opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

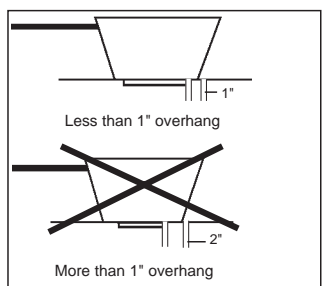
1. Push *CLEAN CANCEL* pad and turn oven thermostat knob to *OFF* position.
2. When oven has cooled to a safe temperature, unlock and open oven door.
 - Do not door lever open. If door lever is forced, lock can be damaged.

Utensil Material Characteristics		
Type	Temperature Response	Uses
Aluminum	Heats and cools quickly	Frying, Braising, Roasting
Cast Iron	Heats and cools slowly	Low heat cooking, Frying
Copper Tin Lined	Heats and cools quickly	Gourmet cooking, Wine sauces, Egg dishes
Enamelware	Depends on base metal	Low heat cooking
Ceramic (Glass)	Heats and cools slowly	Low eat cooking
Stainless Steel	Heats and cools at moderate rate	Soups, Sauces, Vegetables, General cooking

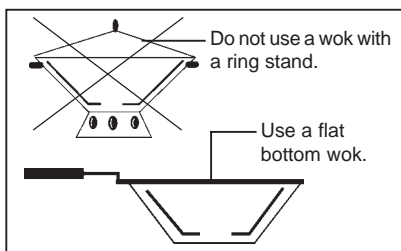
Cooking Guide

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

Before cooking on smoothtop, treat top with cleaner conditioner. Conditioning smoothtop before use makes marks and stains easier to remove.

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

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

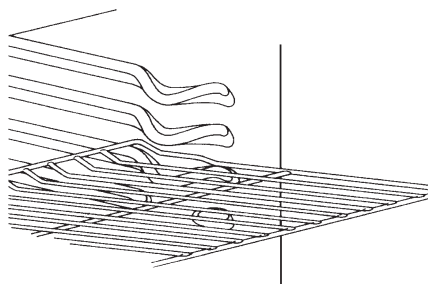


Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Oven Rack Placement

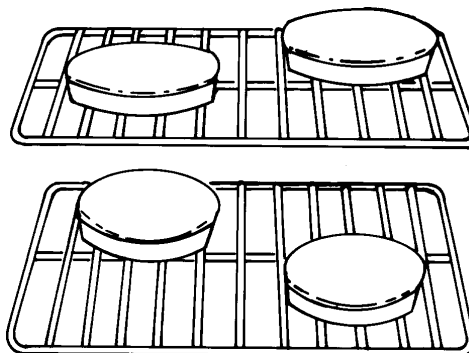
Position oven rack before turning oven on.

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



Pan Placement

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



Baking Guide

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

Roasting Guide

	Oven Temp <i>Fahrenheit</i>	Cooking Time <i>Minutes/lb.</i>					
		3-5lbs.		Well		6-8lbs.	
		<i>Rare</i>	<i>Med</i>		<i>Rare</i>	<i>Med</i>	<i>Well</i>
Beef							
Tender Cuts	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Ribs	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Sirloin Tips	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Rump/Top Round*	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Chicken/Duck							
Pieces	350			35-45			30-35
Whole	325			35-45			30-35
Ham							
Precooked	325		17-20			17-20	
Lamb							
Leg, Bone-in	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33
Shoulder, Bone-in	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33
Pork							
Loin	325			35-45			30-40
Rib	325			35-45			30-40
Shoulder	325			35-45			30-40
Veal							
Leg	325			35-45			30-40
Loin	325			35-45			30-40
Turkey			10-15lbs.			Over 15lbs.	
Whole	325			18-20			15-20

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

		Internal Temp Fahrenheit	
	<i>Rare</i>	<i>Med</i>	Well
Beef			
Tender Cuts	140-150**	150-160	170-185
Ribs	140-150**	150-160	170-185
Sirloin Tips	140-150**	150-160	170-185
Rump/Top Round*	140-150**	150-160	170-185
Chicken/Duck			
Pieces			185-190
Whole			185-190
Ham			
Precooked			130-140
Lamb			
Leg, Bone-in	140-150**	150-160	170-185
Shoulder, Bone-in	140-150**	150-160	170-185
Pork			
Loin			170-180
Rib			170-180
Shoulder			170-180
Veal			
Leg			170-180
Loin			170-180

** 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

Rack Position
1=Highest 5=Lowest

Cooking Time
Minutes

		1st Side	2nd Side
Beef Ground (4) ¼ lb. patties ½-¾ inch thick	4	8	5
Beef Steaks, 1-1½ inch thick			
Rare	4	5	5
Medium	4	7	5
Well	4	10	9
Beef Steaks, 1½-2½ inch thick			
Rare	4	8	7-8
Medium	4	12	12
Well	4	13	12
Bread			
English Muffins	4 or 5	1-3	
Toast	4 or 5	1-2	30 sec.
Toaster Pastries	4 or 5	1-3	
Chicken			
2-2½ lbs. Bone-in	3 or 4	15-20	10-15
1-1½ lbs. Skinless, Boneless	4	8	8
Fish			
1lbs. Fillets, ¼-½ inch thick	4	4	5
Lobster Tails	3	10-13	
Mutton Chops			
(2) ½ inch thick, 10-12oz.	4	8	9
(2) 1½ inch thick, 1 lb.	3	10	10
Pork			
Ham Slices	3	6	7
Pork Chops, (2) ½ inch thick	4	8	10
Pork Chops, (2) 1 inch thick	3	11	11
Wieners, Sausages, and Brautwurst	4	5	1-2

Care and Cleaning

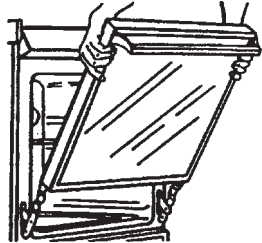
Removing Oven Door

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.
- Do not lift door by handle.

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.



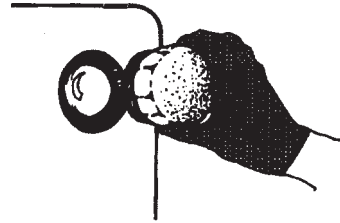
Replacing Oven Light

WARNING

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

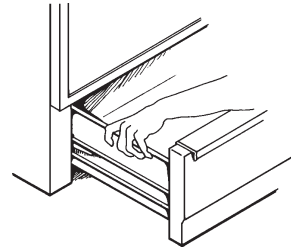
- Before replacing light bulb make sure bulb is cool.
- Wear protective gloves.
- Do not operate oven without bulb and cover in place.

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.
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.



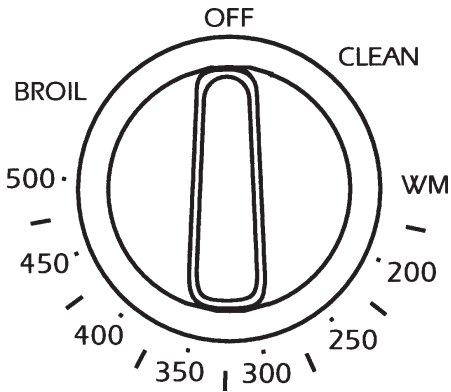
Removing Storage Drawer

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

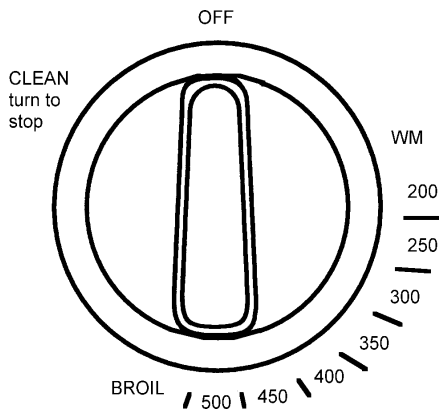


Adjusting Oven Thermostat Knob

1. Pull oven thermostat knob straight out from control panel.



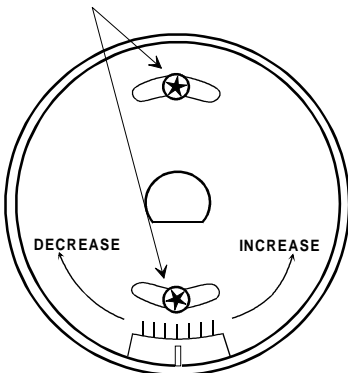
or



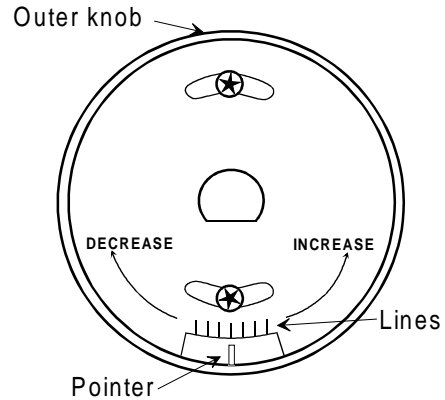
Oven Thermostat Knob

2. Turn knob over and loosen screws using Phillips screwdriver.
 - Do not remove screws.

Loosen Screws



3. While holding knob front, turn outer part of knob until pointer points to next line.
 - Turn outer knob clockwise to decrease or counterclockwise to increase temperature.
 - Each line adjusts temperature approximately 10 degrees Fahrenheit.
 - Only move knob one line at a time.



4. Tighten screws with pointer in new position and replace knob on control panel.
 - Use oven with known recipe before moving pointer again.

Cleaning

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

Cleaning Smoothtop Rangetop

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

Before Calling for Service

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

Common Questions

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

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

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

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

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

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

Índice

Identificación del modelo	24	Utensilios	
Plan de servicio extendido Asure™	25	Utensilios para cocinar	38
Instrucciones importantes de seguridad	25	Utensilios para la superficie lisa	39
TODOS LOS ARTÍCULOS	26	Colocación de la parrilla del horno	39
UNIDADES SUPERFICIALES PARA COCINAR		Colocación de los utensilios	39
HORNOS	26	Guía para cocinar	
HORNOS DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA	26	Guía para hornear	40
SUPERFICIES DE VIDRIO/CERÁMICA		Guía para asar	41
PARA COCINAR	27	Guía para tostar	42
CAMPANAS DE VENTILACIÓN	27	Remoción de la puerta del horno	44
En caso de incendio	27	Cuidado y limpieza	
Precauciones	27	Reemplazo del foco del horno	44
Instalación		Remoción de la gaveta de almacenaje	44
Material de embalaje	28	Ajuste de la perilla del termostato del horno	45
Ubicación de la estufa	28	Limpieza	46
Abertura del gabinete	28	Limpieza de la superficie lisa de la estufa	47
Distancia mínima a superficies combustibles	28	Antes de llamar para solicitar servicio	
Condiciones especiales del mostrador	29	Preguntas comunes	49
Instalación del soporte estabilizador	29		
Requerimientos de voltaje	30		
Ubicación del suministro de energía	30		
Requerimientos del cable de alimentación	30		
Bloque terminal de la estufa	31		
Instalación del cable de alimentación			
de tres hilos	31		
Instalación del cable de alimentación			
de cuatro hilos	32		
Conversión de un cable de alimentación			
de 3 hilos a uno de 4 hilos	32		
Nivelación de la estufa	33		
Remoción y reubicación de la estufa	33		
Funcionamiento			
Elementos de superficie lisa	33		
Elementos en espiral	33		
Funcionamiento de los elementos superficiales	34		
Teclas y luces del control del reloj electrónico	35		
Ajuste del reloj electrónico	35		
Ajuste del temporizador electrónico	35		
Luz del horno	35		
Horneado	36		
Tostado	36		
Limpieza automática	37		

Identificación del modelo Instrucciones importantes de seguridad

Complete la tarjeta de registro que se adjunta y devuélvala enseguida. Si esta tarjeta no está, llame al Departamento de Asuntos del Cliente al 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU.

Cuando se ponga en contacto con Amana, proporcione la información sobre el producto. Dicha información se encuentra en la placa de identificación del producto y se localiza en el marco del horno atrás de la parte frontal de la gaveta de almacenaje. Anote la siguiente información:

Número de modelo: _____

Número de fabricación: _____

Número de serie o S/N: _____

Fecha de compra: _____

Nombre y dirección del distribuidor: _____

Guarde una copia de la factura de venta para una futura referencia o en caso de que necesite un servicio de garantía. Si tiene alguna pregunta o para localizar a un técnico autorizado de servicio, llame al 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) dentro de los EE.UU. o al 319-622-5511 fuera de los EE.UU. Un técnico autorizado de servicio debe efectuar el servicio de garantía. Amana también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado si necesita servicio después de que caduque la garantía.

Plan de servicio extendido Asure™

Amana ofrece un servicio de protección a largo plazo para esta nueva estufa. El Plan de servicio extendido Asure™ está diseñado especialmente para complementar la excelente garantía de Amana. Asure™ le proporciona una económica protección hasta por 3 años adicionales. Este plan cubre piezas, mano de obra y gastos de transportación. Llame al 1-319-622-5511 para solicitar más información.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de que la estufa se ladee, debe asegurarla con el(los) soporte(s) estabilizador(es). Para asegurarse de que dicho(s) soporte(s) se instaló(aron) adecuadamente, saque la gaveta de almacenaje y vea debajo de la estufa con la ayuda de una linterna. El(los) soporte(s) debe(n) estar embragado(s) en la esquina posterior de la estufa.



- TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN LADEAR
- PODRÍAN OCACIONARSE LESIONES PERSONALES
- INSTALE EL(LOS) SOPORTE(S) ESTABILIZADOR(ES) QUE VIENE(N) CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIA

Para evitar lesiones personales, no se siente, pare o apoye en la puerta ni en la gaveta del horno.

ADVERTENCIA

Para evitar una descarga eléctrica, lesiones personales o la muerte, asegúrese de que su estufa haya sido conectada a tierra correctamente, y siempre desconéctela del suministro eléctrico principal antes de realizar en ella cualquier tipo de servicio.

ADVERTENCIA

Este artículo contiene o produce una o más sustancias químicas que pueden causar la muerte o enfermedades graves y que se conocen en el estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños en el sistema reproductivo. Para reducir el riesgo que representan las sustancias presentes en el combustible o producidas por la combustión de éste, asegúrese de que este artículo esté instalado, operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones que este folleto contiene.

TODOS LOS ARTÍCULOS

1. Instalación adecuada. Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra adecuadamente su estufa.
2. Nunca use su estufa para calentar una habitación.
3. No deje solos a los niños. Los niños no se deben dejar solos ni desatendidos en el área donde se está usando la estufa. Nunca les permita sentarse ni pararse en ninguna parte de la estufa.
4. Use ropa protectora. Cuando use la estufa no use ropa holgada ni adornos colgantes.
5. Servicio realizado por el usuario. No repare ni reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás operaciones se deben referir a un técnico calificado.
6. Almacenaje de materiales en o dentro de la estufa. No se deben almacenar materiales inflamables en un horno ni cerca de las unidades superficiales.
7. No use agua para extinguir incendios causados por grasa. Sofoque el fuego o la flama, o use extinguidores con sustancias químicas secas o de tipo espuma.
8. Use sólo agarracazuelas secas. Los agarracazuelas húmedos o mojados en contacto con superficies calientes pueden producir vapor y ocasionar quemaduras. No deje que el agarracazuelas entre en contacto con los elementos. No use toallas ni paños voluminosos.

UNIDADES SUPERFICIALES PARA COCINAR

1. Use un utensilio de tamaño adecuado. Esta estufa está equipada con una o más unidades superficiales de diferente tamaño. Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir el elemento de calentamiento de la unidad superficial. El uso de utensilios más pequeños expondrá una parte del elemento de calentamiento al contacto directo, lo que puede ocasionar la inflamación de la ropa. El uso de utensilios más grandes ocasiona que el calor se concentre en la superficie para cocinar, lo que puede causar daño a la estufa. La relación adecuada de utensilio a quemador también aumentará la eficiencia.
2. Nunca deje las unidades superficiales desatendidas cuando estén en los ajustes de calor más altos. Los derrames producto de la ebullición pueden producir humo o residuos grasos que se pueden inflamar.
3. Asegúrese de que las bandejas reflectoras o recipientes para escurrimientos estén en su posición, ya que su ausencia mientras cocina puede causar daño al cableado o a los componentes de la estufa que se encuentran debajo de ellos.

4. Forros protectores. No utilice papel de aluminio para forrar los recipientes de escurrimiento ni las partes inferiores del horno. La instalación inadecuada de estos forros podría dar como resultado riesgo de descarga eléctrica o de fuego.
5. Utensilios esmaltados para cocinar. Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros utensilios esmaltados se pueden usar en la parte superior de la estufa sin romperse por un cambio repentino de la temperatura.
6. Los mangos de los utensilios se deben voltear hacia adentro y no deben extenderse sobre unidades superficiales adyacentes. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, inflamación de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio se debe colocar de manera que esté hacia adentro, y que no se extienda sobre unidades superficiales adyacentes.
7. No remoje los elementos de calentamiento movibles. Los elementos de calentamiento nunca se deben sumergir en agua.

HORNOS

1. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que el aire o el vapor caliente se escape antes de sacar o meter alimentos.
2. No caliente utensilios que tengan alimentos y que estén cerrados. La acumulación de presión puede causar que el utensilio explote y ocasionar lesiones personales.
3. Mantenga los orificios de ventilación del horno sin obstrucciones.
4. Colocación de las parrillas del horno. Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado cuando el horno esté frío. Si se quita una parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarracazuelas entre en contacto con el elemento de calentamiento del horno.

HORNOS DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

1. No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para el buen sellado de la misma. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover este empaque.
2. No use limpiadores para hornos. No debe usar ninguna clase de limpiadores comerciales para hornos ni recubrimientos protectores para el forro del horno, en o alrededor de cualquier parte del forro.
3. Limpie solo las piezas listadas en el manual.
4. Antes de la limpieza automática del horno. Saque la bandeja para tostar, las parrillas del horno y otros utensilios.
5. Quite todos los artículos de la superficie de la estufa y del protector posterior.

SUPERFICIES DE VIDRIO/CERÁMICA PARA COCINAR

1. No cocine en una superficie que esté rota. Si la superficie para cocinar está rota, las soluciones de limpieza y los alimentos derramados pueden penetrar a su través y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
2. Limpie cuidadosamente la superficie para cocinar. Si usa una esponja o paño húmedo para limpiar los alimentos derramados sobre un área para cocinar que esté caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras producidas por el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos si se aplican a una superficie caliente.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

1. Limpie frecuentemente las campanas de ventilación. No permita la acumulación de grasa en la campana ni en el filtro.
2. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, apague el ventilador. El ventilador, si está operando, puede extender la flama.

En caso de incendio

Pueden ocurrir incendios a causa del cocido excesivo de los alimentos o de la presencia de grasa en exceso. Aunque es muy poco probable que se produzca un incendio, si ocurre uno proceda de la siguiente manera:

Fuego en los elementos superficiales

1. Sofoque el fuego con una tapa no inflamable o con bicarbonato de sodio, o use un extinguidor Clase ABC o BC. No use agua, sal ni harina.
2. Tan pronto como sea seguro hacerlo, coloque los controles de la superficie en la posición "OFF" (APAGADO).

Fuego en el horno

1. Si ve que sale humo del horno, no abra la puerta del horno.
2. Coloque el control del horno en la posición "OFF".
3. Como precaución adicional, interrumpa la energía en el disyuntor principal o en la caja de fusibles.
4. Encienda el ventilador para eliminar el humo.
5. Permita que los residuos de alimentos o la grasa se quemem en el horno.
6. Si persisten el humo y el fuego llame al departamento de bomberos.
7. Si hay algún daño en los componentes, llame a un técnico de servicio autorizado antes de volver a usar la estufa.

Precauciones

- No cocine alimentos directamente en la superficie de la estufa, siempre use utensilios para cocinar.
- No combine productos domésticos de limpieza. Las combinaciones de productos químicos pueden dar resultados indeseables o hasta peligrosos.
- No ponga artículos de plástico sobre áreas para cocinar que estén calientes. Se pueden pegar y fundir.
- No deslice objetos ásperos en la superficie de la estufa, ya que se pueden ocasionar rayones o marcas en el metal.
- No use utensilios que tengan la parte inferior áspera ya que pueden rayar la superficie lisa de la estufa. Se pueden utilizar utensilios de cocina de vidrio y de cerámica en los elementos en espiral.
- No use esponjas ni paños de la cocina húmedos para limpiar la superficie de la estufa. Se puede acumular una película de agua con detergente sucia en la superficie de la estufa. Si esto sucede, la crema acondicionadora de limpieza Amana elimina este tipo de manchas.
- No caliente grasa a menos que usted esté cerca. La grasa se puede inflamar si se calienta en exceso al derramarse sobre superficies calientes.
- No permita que el líquido de los alimentos se evapore en ajustes altos ya que se podría ocasionar daño a las superficies para cocinar y al utensilio.
- No utilice la superficie de la estufa como tabla para cortar.
- No utilice la estufa como área de almacenaje ni como mostrador para exhibición.

Instalación

Material de embalaje

Quite todo el material de embalaje que protege a la estufa. Los residuos de la cinta adhesiva se pueden quitar con un paño suave y con alcohol.

Ubicación de la estufa

Underwriter's Laboratories, Inc. especifica que la estufa se puede instalar nivelada con gabinetes de base derecha y de base izquierda y con una pared vertical en la parte posterior. La estufa también se puede instalar nivelada con una pared vertical a la izquierda o a la derecha que se extiende 36 pulgadas arriba de la altura de un mostrador estándar.

Abertura del gabinete

ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de quemaduras o incendio al tratar de alcanzar algún objeto que esté sobre los elementos, se debe evitar que haya espacios de almacenaje en la parte del gabinete que se localiza arriba de la estufa.

La estufa se debe extender aproximadamente 2 pulgadas desde la parte frontal del gabinete hasta la manija de la puerta del horno. Prepare la abertura del gabinete usando las dimensiones que se indican a continuación.

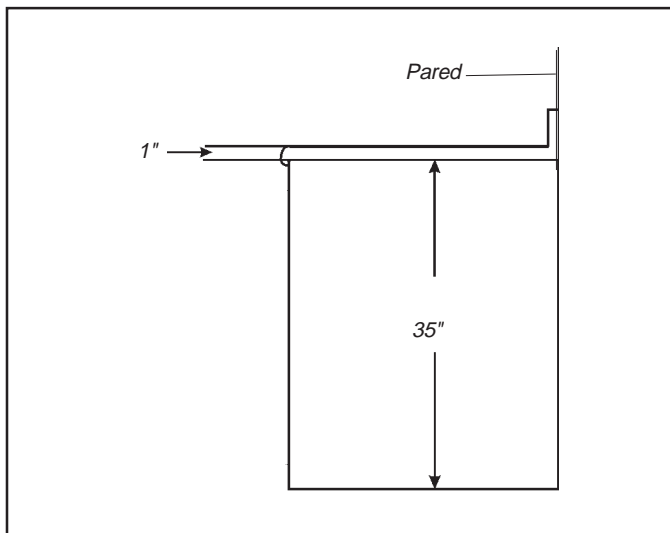
Dimensiones de la estufa:

Ancho—30 pulgadas

Profundidad—25½ pulgadas (sobresale del panel frontal lateral)

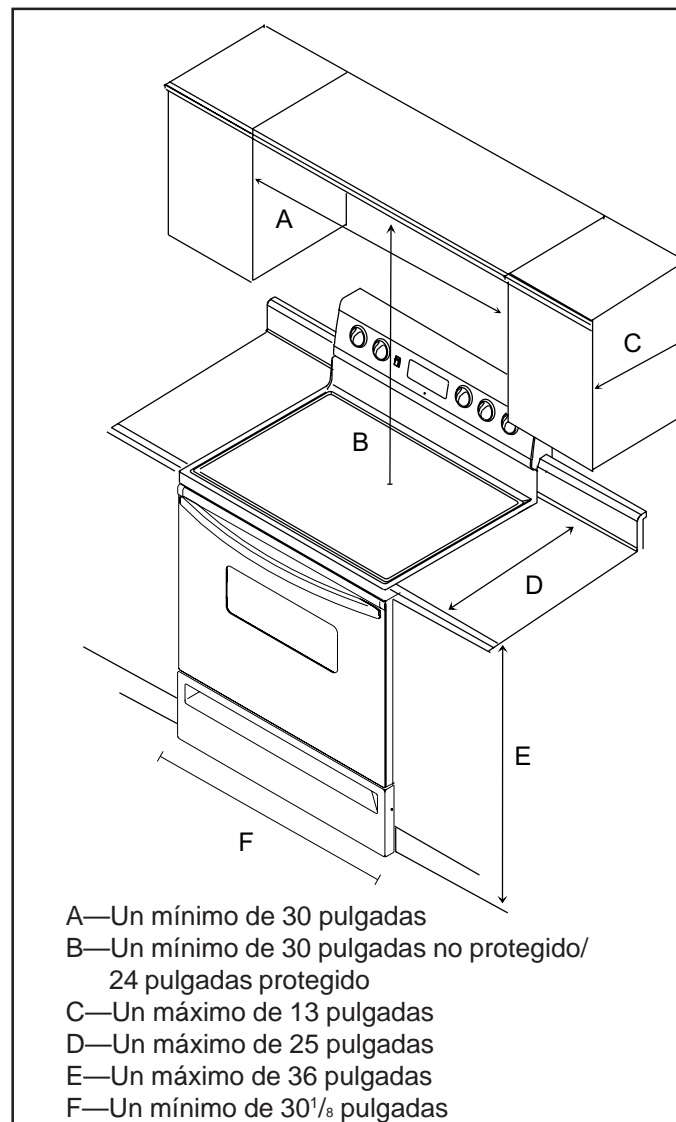
Alto—36 pulgadas

Gabinete estándar y altura del mostrador



Distancia mínima a superficies combustibles

- La distancia mínima a la pared posterior es de 0 pulgadas.
- La distancia mínima a una pared vertical a la derecha o a la izquierda es de 0 pulgadas.
- La distancia mínima al mostrador/gabinete a cada lado es de 0 pulgadas.
- Una distancia mínima de 30 pulgadas entre la superficie superior para cocinar y la parte inferior de un gabinete de madera o de metal no protegido.
- Una distancia mínima de 24 pulgadas entre la superficie para cocinar y el gabinete de madera o de metal protegido que se encuentre arriba de la estufa. La parte inferior del gabinete debe estar protegida con cartón grueso de al menos ¼ de pulgada de grosor, con acero laminado MSG no menor del No. 28, acero inoxidable de .015 pulgadas de ancho, aluminio de 0.024 pulgadas de ancho y cobre de .020 pulgadas de ancho.



Condiciones especiales del mostrador

Altura irregular de gabinetes y mostradores

Los mostradores como por ejemplo los de azulejos de cerámica pueden hacer que el gabinete y el mostrador tengan una altura mayor de 36 pulgadas. Cuando el mostrador tiene una altura mayor que 36 pulgadas siga las instrucciones que se presentan a continuación.

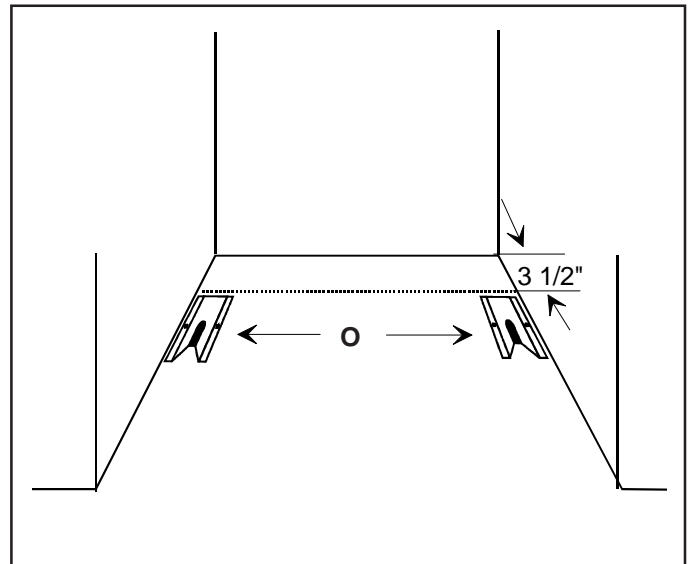
1. Eleve las patas de nivelación hasta el nivel máximo.
2. Mida la distancia desde el piso hasta la parte superior de la estufa. Si la medida es menor que la altura del mostrador, se debe colocar una cuña en el piso.
3. Coloque una cuña en el piso usando una pieza de madera contrachapada del mismo tamaño que la abertura de la estufa. Fije la madera al piso. La madera debe estar tan fija como el piso original.
4. Instale un soporte estabilizador y coloque la estufa en su lugar.

Instalación del soporte estabilizador

Para reducir la posibilidad de que la estufa se ladee, asegúrela con un soporte estabilizador debidamente instalado.

Soporte estabilizador rectangular

1. Mida $3\frac{1}{2}$ pulgadas desde la pared posterior al lado derecho y al lado izquierdo del corte del gabinete. Marque estas distancias en el piso y haga una línea recta que conecte ambas marcas.
2. Coloque el soporte estabilizador.
 - Si la estufa se instala junto al(los) gabinete(s), coloque el soporte estabilizador con su borde posterior en la línea que dibujó en el piso y con el lado del soporte contra el gabinete.
 - Si la estufa no se coloca junto al(los) gabinete(s), coloque la estufa donde la va a instalar. Haga una línea en el piso a lo largo de la parte lateral de la estufa, desde la parte frontal hasta la parte posterior. Quite la estufa. Coloque el soporte estabilizador con su borde posterior sobre la línea que dibujó a $3\frac{1}{2}$ pulgadas de la pared posterior y el lado del soporte sobre la línea que dibujó en el piso a lo largo de la estufa.
 - El soporte estabilizador se puede instalar en el lado derecho o en el izquierdo.



3. Marque dos orificios en el soporte estabilizador.
4. Haga dos perforaciones con el taladro.
 - Si está perforando madera, use una broca de $\frac{3}{32}$ de pulgada.
 - Si está perforando concreto, use una broca de $\frac{3}{16}$ de pulgada para mampostería e introduzca los sujetadores de plástico.
5. Fije el soporte en el piso usando los tornillos proporcionados. Deslice la estufa a su posición.
6. Saque la gaveta de almacenaje y verifique que el soporte estabilizador esté embragado con la pata de nivelación de la estufa.

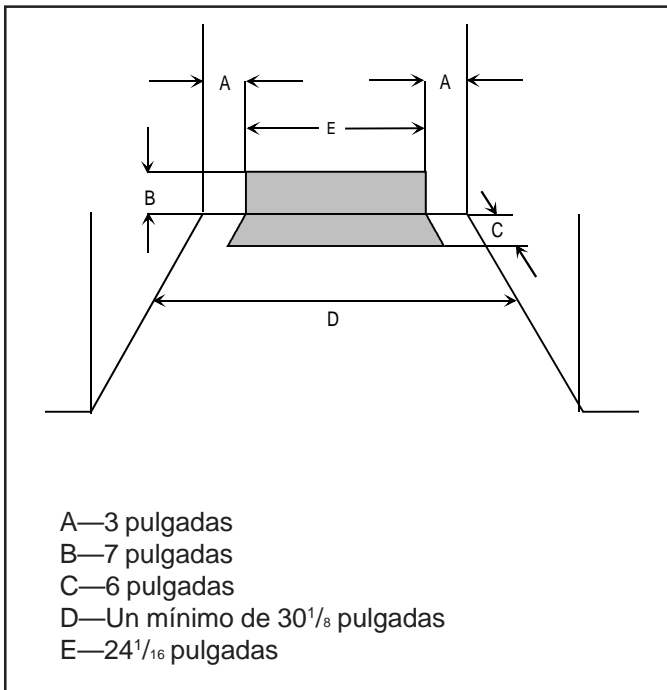
Requerimientos de voltaje

El voltaje de línea no debe exceder el voltaje de régimen. Un voltaje de línea menor que el voltaje de régimen dará como resultado un calentamiento lento. El sistema de conexiones eléctricas debe cumplir con las normas de Underwriters Laboratories, Inc. y con el Código Eléctrico Nacional. La instalación debe cumplir con todos los códigos de construcción locales, municipales y estatales y con todas las regulaciones locales de servicios. La estufa sólo debe estar conectada al circuito de suministro que se especifica en el diagrama eléctrico de la placa de identificación de la estufa.

Esta estufa requiere 3 cables, 120/240 voltios, 60 Hertzios C.A. Consulte la placa de capacidad de funcionamiento que viene pegada a la estufa para ver la capacidad en kilovatios. Las conexiones eléctricas y los fusibles de la casa deben cumplir con los códigos locales sobre conexiones eléctricas. Si no aplican los códigos existentes, haga las conexiones de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional.

Ubicación del suministro de energía

Las áreas sombreadas en el dibujo muestran la distancia de la estufa necesaria para hacer las conexiones eléctricas.



Requerimientos del cable de alimentación

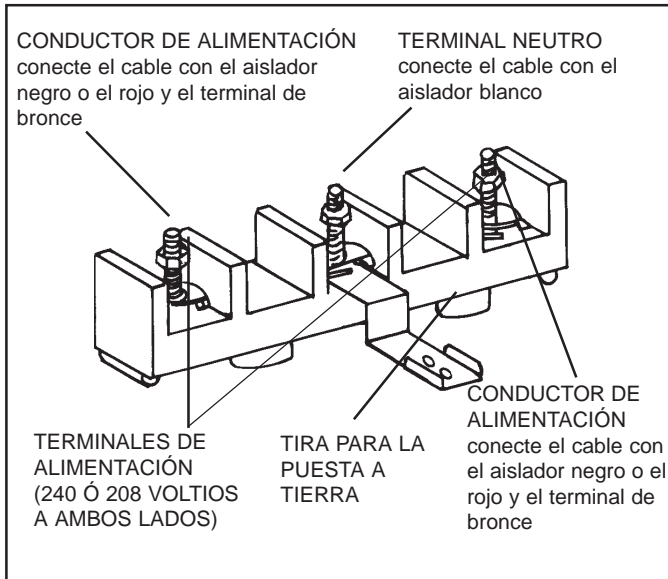
No se proporciona un cable de alimentación con esta estufa. El cable de alimentación debe estar listado por U.L. y cumplir con las normas del Código Eléctrico Nacional (NEC por sus siglas en inglés) y de la Asociación de Fabricantes de Casas Móviles. El cable debe tener una capacidad nominal mínima de 250V-50 AMP, estar equipado con un enchufe de configuración congruente con NEMA, y los conductores deben tener terminales de bucle cerrado (tipo anillo) en la estufa.

- Para uso residencial se permiten enchufes para cable de tres conductores, NEMA 10-50P.
- En la mayoría de las instalaciones de casas móviles se requieren enchufes para cable de cuatro conductores, NEMA 14-50P, pero también se pueden usar para residencias.

En la fábrica la estufa se conectó a tierra en el terminal central (niquelado) del bloque terminal, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (sección 2560). Cuando se requiera una conexión a tierra por separado, debido a los requerimientos de algún código local, desconecte la tira para puesta a tierra del bloque terminal. Conecte un cable de puesta a tierra al marco de la estufa usando **solamente** el tornillo de puesta a tierra que se retiró de la tira para la puesta a tierra.

Bloque terminal de la estufa

El bloque de conexión se localiza en la parte inferior trasera de la estufa, detrás del panel de la cubierta posterior. Retire el tornillo de la cubierta posterior. Directamente debajo del bloque terminal hay un orificio para el cable de servicio del suministro eléctrico. No se proporciona el cable de alimentación con esta estufa.



El bloque terminal está aprobado solamente para una conexión con cable de cobre, NO cableado de aluminio. Si se va a conectar un sistema de aluminio tipo doméstico, se sugiere que se lleve a cabo el siguiente procedimiento.

1. Conecte un tramo de cable de cobre para construcción al bloque terminal con terminales tipo anillo.
2. Empalme los cables de cobre a las conexiones de aluminio usando los conectores especiales para tal propósito, certificados por Underwriters Laboratories y que están diseñados para la conexión de cobre y aluminio. Siga el procedimiento recomendado por el fabricante del conector.
3. El tipo de cable usado, la ubicación y la caja de empalmes deben cumplir con los códigos locales.

NOTA: Solamente se debe usar un cable de alimentación especialmente diseñado para usarse con estufas. Para hacer la instalación en una casa móvil, o en un área donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra por medio del terminal neutro, se debe usar un cable de 4 hilos.

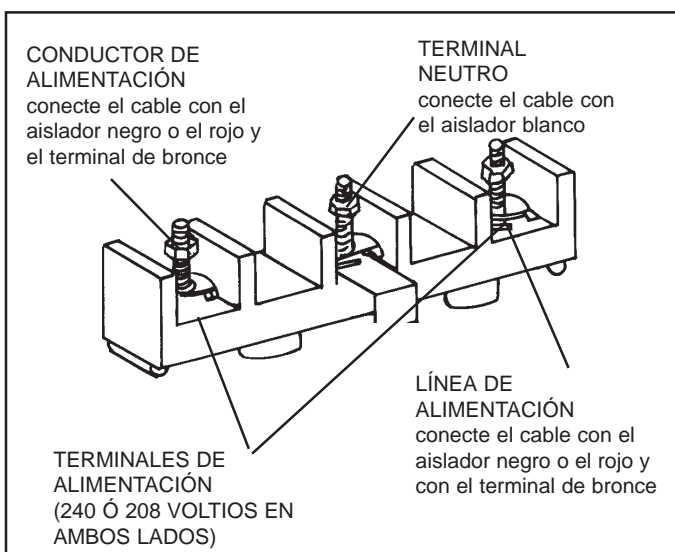
Instalación del cable de alimentación de tres hilos

1. Quite la cubierta posterior del compartimiento del cableado.
2. Coloque un protector contra tensión (abrazadera alada) en el orificio de acceso del cable, que se encuentra debajo del bloque terminal.
 - Introduzca las alas a través del orificio, comienzan do por la parte inferior.
 - Los orificios para los tornillos en la abrazadera deben estar debajo del panel de montaje.
3. Coloque el cable a través del protector contra tensión.
 - Conecte el cable neutro (central) o el blanco en el terminal central del bloque terminal.
4. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado izquierdo del terminal de alimentación.
5. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado derecho del terminal de alimentación.
6. Después de que haya colocado los cables en los terminales, fíjelos con las tuercas hexagonales que se proporcionan.
 - Apriete firmemente las tuercas para asegurarse que la conexión eléctrica sea adecuada.
7. Coloque el tornillo a través del protector contra tensión y apriételo.
8. Vuelva a colocar la cubierta posterior del compartimiento del cableado.

Instalación del cable de alimentación de cuatro hilos

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica de consecuencias graves o la muerte, el cable de conexión a tierra se debe conectar en el marco de la estufa usando el tornillo de puesta a tierra que se proporciona. El cable de puesta a tierra no debe entrar en contacto con ningún otro terminal.



1. Quite la cubierta posterior del compartimiento del cableado.
2. Coloque el protector contra tensión (abrazadera alada) en el orificio de acceso del cable que se encuentra debajo del bloque terminal.
 - Introduzca las alas a través del orificio, comenzando por la parte inferior.
 - Los orificios para los tornillos en la abrazadera deben estar debajo del panel de montaje.
3. Quite la tira para la puesta a tierra que está conectada al terminal central en el bloque terminal.
 - No se necesita la tira en esta instalación.
 - Quite el tornillo verde de puesta a tierra y guárdelo para usarlo en el paso 7.
4. Coloque el cable a través del protector contra tensión.
 - Conecte el cable neutro (central) o el blanco en el terminal central del bloque terminal.
5. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado izquierdo del terminal de alimentación.
6. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado derecho del terminal de alimentación.

7. Conecte el cable verde o desnudo en la parte posterior de la estufa usando el tornillo verde de puesta a tierra que se quitó en el paso 3.
8. Fije los cables con las tuercas hexagonales que se proporcionan.
 - Apriete firmemente las tuercas para asegurarse que la conexión eléctrica sea adecuada.
9. Coloque el tornillo a través del protector contra tensión, apriételo y vuelva a colocar la cubierta posterior del compartimiento del cableado.

Conversión de un cable de alimentación de 3 hilos a uno de 4 hilos

1. Quite la cubierta posterior del compartimiento del cableado.
2. Quite el tornillo del protector contra tensión de la parte inferior y consérvelo para su uso posterior.
3. Remueva el tornillo y las tuercas hexagonales del bloque terminal y guárdelos para uso futuro.
4. Remueva los tres hilos del cable del bloque terminal y quite el cable de alimentación de la unidad jalando con un movimiento hacia abajo, de tal forma que el cable se libere del protector contra tensión.
5. Quite la tira de puesta a tierra que está conectada en el terminal central del bloque terminal.
 - No se necesita la tira de puesta a tierra en esta instalación.
 - Quite el tornillo verde de puesta a tierra y guárdelo para usarlo en el futuro.
6. Para instalar el cable de 4 hilos, por favor siga los pasos del 4 al 9 de la sección *Instalación de un cable de alimentación de 4 hilos*.
7. Vuelva a instalar la cubierta posterior y asegúrela con el tornillo que quitó anteriormente.

Funcionamiento

Nivelación de la estufa



PRECAUCIÓN

Para evitar dañar la puerta del horno, no levante ni mueva la estufa usando la manija de la puerta. El vidrio se puede romper.

Nivele la estufa con cuidado utilizando las patas que se proporcionan. La estufa debe estar nivelada para cocinar y hornear uniformemente.

- Coloque un nivel de carpintero en la parrilla superior del horno o en la superficie de la estufa.
- Las patas de nivelación se deben extender un mínimo de ¼ de pulgada para embragarse con el soporte estabilizador.

Remoción y reubicación de la estufa

1. Desconecte la estufa.
2. Deslice la estufa hacia adelante.
3. Desconecte el cable de la estufa y coloque la estufa a un lado.
4. Quite el soporte estabilizador.
5. Instale el soporte estabilizador en la nueva ubicación usando las instrucciones que se proporcionan con el soporte o vea la sección *Instalación del soporte estabilizador* de este manual.
6. Para volver a colocar la estufa, siga las instrucciones de la sección *Instalación* de este manual.

Elementos de superficie lisa



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales graves no cocine en una superficie lisa para cocinar que esté rota. Si lo hace, los alimentos derramados y las soluciones de limpieza pueden penetrar a través de la superficie y crear un riesgo de descarga eléctrica. Si se rompe la superficie lisa para cocinar deje de usarla y póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

- Use utensilios para cocinar metálicos de gran espesor, sin incluir hierro fundido.
- El fondo de los utensilios debe estar plano. Los utensilios con fondo deformado o ligeramente curvo se calientan lentamente y posiblemente no permitirán que el agua hierva. Los utensilios que tienen en el fondo un disco de aluminio hacen un contacto excelente con la superficie para cocinar. Consulte la sección *Utensilios* para ver más información al respecto.
- No use utensilios de vidrio, cerámica ni de esmalte de porcelana. Las pequeñas imperfecciones que hay en el fondo de tales utensilios pueden rayar la superficie lisa del módulo.
- La superficie del módulo no es “a prueba de rayaduras”, pero es altamente resistente a rayaduras e impactos. Usando los utensilios para cocinar recomendados y con el cuidado adecuado, la superficie continuará conservando su buena apariencia durante muchos años de uso.
- No use utensilios que sobresalgan del quemador más de 1 pulgada.
- No use utensilios que tengan el fondo más pequeño que el elemento.

Elementos en espiral

- No use utensilios que sobresalgan del quemador más de 1 pulgada.
- No use utensilios que tengan el fondo más pequeño que el elemento.

Funcionamiento de los elementos superficiales



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una lesión personal seria, daños a la propiedad o incendio, no deje los elementos superficiales desatendidos mientras estén funcionando. La grasa y los residuos de comida derramada pueden causar un incendio.

1. Oprima y haga girar el control del elemento superficial hasta el ajuste deseado.
 - Algunas estufas tienen dos luces indicadoras, una para los elementos de la derecha y otra para los de la izquierda. Cuando el elemento de adelante o el de atrás está encendido, se enciende la luz indicadora correspondiente.
 - Algunas estufas tienen un indicador debajo del reloj. Cuando uno de los elementos está encendido, se enciende la luz indicadora.
 - Las estufas de superficie lisa pueden tener una o dos luces indicadoras. Después de que se han apagado los controles de la superficie, la luz indicadora de la correspondiente superficie continuará encendida hasta que se hayan enfriado los elementos de la superficie. El periodo de tiempo que cada luz continua encendida varía. No espere que las luces de dos diferentes áreas de calentamiento se apaguen al mismo tiempo aunque haya apagado los elementos simultáneamente.
2. Cuando termine de cocinar, coloque el control en la posición "OFF".

Ajustes

LO (BAJO)

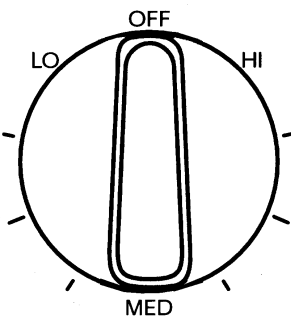
Se usa para preparar alimentos a temperaturas menores que la de ebullición o para cocinar a fuego lento.

MED (MEDIO)

Se usa para mantener hirviendo grandes cantidades de alimentos, para freír a bajas temperaturas y para mantener la presión correcta en una olla de presión.

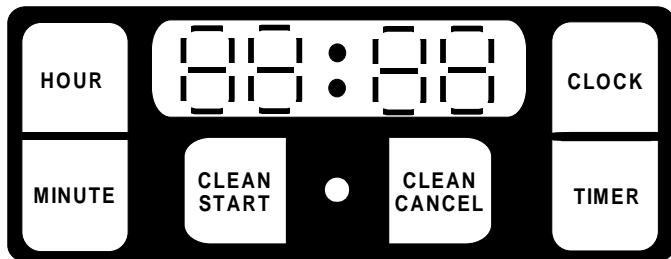
HI (ALTO)

Se usa para poner a hervir los alimentos. Cuando los alimentos están hirviendo el ajuste se debe reducir de HI a MED.



Perilla de control del elemento superficial

Teclas y luces del control del reloj electrónico



HOUR (HORA)

- Se usa para ajustar las horas en el temporizador y en el reloj.

MINUTE (MINUTOS)

- Se usa para ajustar los minutos en el temporizador y en el reloj.

CLOCK (RELOJ)

- Se usa para establecer la hora del día.

TIMER (TEMPORIZADOR)

- Se usa para ajustar el temporizador.

CLEAN START (INICIO DE LIMPIEZA)

- Se usa para iniciar el ciclo de limpieza automática.

CLEAN CANCEL (CANCELACIÓN DE LIMPIEZA)

- Se usa para detener el ciclo de limpieza automática.

Luz indicadora de la limpieza automática

- Se localiza entre la tecla *CLEAN START* y la tecla *CLEAN CANCEL*. Se enciende cuando hay un ciclo de limpieza automática en marcha.

Luz indicadora del horno

- Se enciende cuando la cavidad del horno se está calentando. Se localiza debajo del reloj.

Ajuste del reloj electrónico

1. Presione la tecla *CLOCK*.
2. Presione la tecla *MINUTE* hasta que aparezca el valor correcto de los minutos.
3. Presione la tecla *HOUR* hasta que aparezca el valor correcto de las horas.
 - El reloj conserva la hora del día después que se programa el tiempo.

Ajuste del temporizador electrónico

El temporizador electrónico no controla las funciones de horneado, tostado ni de limpieza automática.

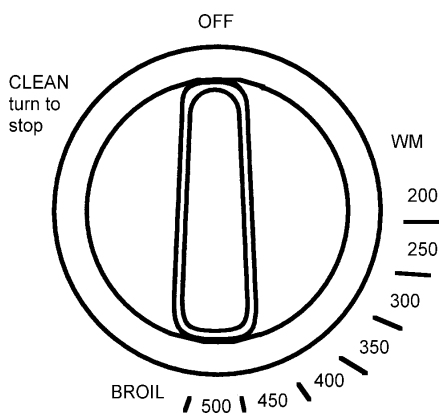
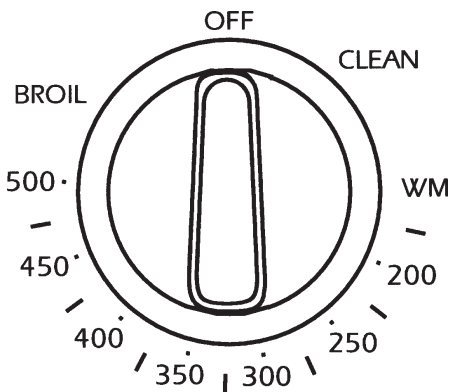
1. Presione la tecla *TIMER*.
 - En la pantalla aparece 59 minutos.
 - Ajuste el temporizador hasta por 1 hora 59 minutos.
2. Presione la tecla *MINUTE* o la tecla *HOUR* para ajustar el tiempo.
 - Si el tiempo deseado es menor de 1 hora, presione la tecla *MINUTE* hasta que aparezca el tiempo deseado.
 - Si el tiempo deseado es mayor de 1 hora, presione la tecla *HOUR* y después la tecla *MINUTE* hasta que aparezca el tiempo deseado.
 - El temporizador comienza automáticamente una cuenta regresiva después de que se programa el tiempo.
3. Cuando transcurre el tiempo programado, presione la tecla *CLOCK* para cancelar la señal y que se vuelva a exhibir la hora del día.

Luz del horno

- La luz se usa para iluminar el interior del horno.
- Algunas estufas tienen la luz se enciende cuando se abre la puerta del horno.
- Todos estufas tienen el interruptor para encender y apagar la luz del horno sin tener que abrir la puerta se localiza junto al reloj.

Horneado

1. Abra la puerta del horno para verificar que no hay nada almacenado en la cavidad del horno y para colocar las rejillas a la altura adecuada.
2. Para precalentar el horno, haga girar la perilla del termostato hasta la temperatura deseada. Consulte la figura de la perilla que se encuentra a continuación.
 - La luz indicadora del horno se enciende.
 - Cuando el horno ha alcanzado la temperatura deseada, se apaga la luz indicadora. Durante el cocido, la luz indicadora se apaga y se enciende de acuerdo con el ciclo del horno para mantener la temperatura.
3. Coloque los alimentos en el horno.
4. Después de que transcurra el tiempo de cocido, saque los alimentos y coloque la perilla del termostato en la posición *OFF*.



Perilla del termostato

Tostado

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio, no forre la parrilla para tostado con papel aluminio.

- El papel aluminio podría hacer que se acumulara grasa en la parte de arriba de la parrilla que está cerca del quemador y causar un incendio.
- Nunca deje el horno desatendido mientras está tostando alimentos. Si los alimentos se cocinan en exceso podrían ocasionar un incendio.

Sugerencias para tostar

- Antes de tostar carne quítele el exceso de grasa. Corte los bordes de la carne para evitar que se ricen.
 - Coloque los alimentos en un utensilio para tostar frío y sin grasa. Si el utensilio está caliente los alimentos se pegarán.
 - Todos los alimentos se deben voltear al menos una vez. Comience el tostado con el lado de la piel hacia abajo.
 - Condimente los alimentos después de que se hayan dorado.
 - El tostado no requiere precalentamiento.
 - Comience a cocinar los alimentos usando los niveles de la parrilla que se sugieren en la sección *Guía para tostar* para probar los resultados. Si los alimentos no se tostaron lo suficiente, cocine con la parrilla en una posición más alta. Si los alimentos se doraron en exceso, cocine con la parrilla en una posición más baja.
1. Centre los alimentos en la parrilla y en el utensilio para tostado y colóquelos en el horno.
 - La puerta del horno se debe abrir hasta el primer tope.
 2. Coloque la perilla del termostato en *BROIL*.
 - La luz indicadora del horno se enciende.
 3. Después de tostar, saque los alimentos y coloque la perilla del termostato en la posición *OFF*.

Limpieza automática

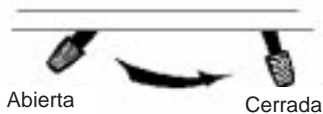


ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal, no toque los orificios de ventilación del horno ni las áreas alrededor de ellos durante la limpieza automática. Estas áreas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

Para evitar el riesgo de daños producidos por humo o incendio, limpie los derrames grandes en el interior del horno.

- Cuando se limpia el horno es normal que se produzca un poco de humo. La producción excesiva de humo podría indicar un empaque defectuoso o que hay muchos residuos de alimentos en el horno. Pase a otra habitación los pájaros u otros animales pequeños que sean susceptibles a vapores o a humo.
 - Limpie el horno antes de que esté muy sucio. Antes de la limpieza automática limpie los derrames grandes.
 - No use el ciclo de limpieza automática si la cubierta del foco del horno no está en su lugar.
1. Prepare el horno para limpieza automática.
 - Saque las parrillas y todos los utensilios del horno.
 - Elimine los derrames grandes que haya en el horno.
 - Quite todos los artículos que estén en la superficie de la estufa y en el protector posterior. Estas áreas se pueden calentar durante el ciclo de limpieza automática.
 2. Para cerrar y asegurar la puerta del horno, mueva hacia la derecha la palanca que se localiza arriba de la puerta del horno.



3. Coloque la perilla del termostato en la posición *CLEAN*.
4. Presione la tecla *CLEAN START*.
 - Las luces indicadoras de limpieza automática y del horno se encenderán. Si la luz indicadora del horno no se enciende revise la palanca de la puerta del horno.
 - El ciclo de limpieza automática dura aproximadamente 3½ horas. Después de transcurrido este tiempo el horno se apaga y suena la señal de terminación de ciclo.

5. Coloque la perilla del termostato en la posición *OFF* cuando termine.
 - Después de que el horno se haya enfriado, la puerta se puede abrir.

Cancelación del ciclo de limpieza automática

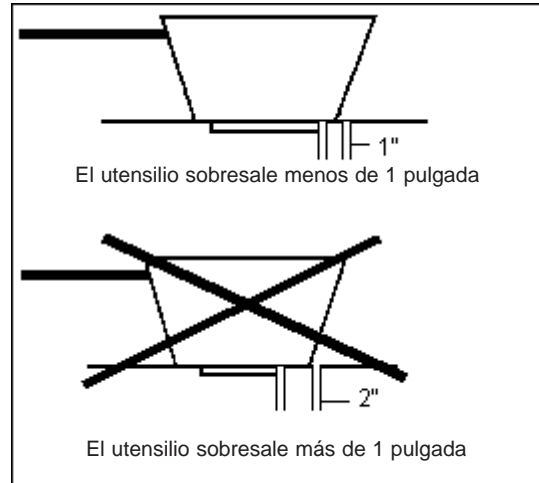
1. Presione la tecla *CLEAN CANCEL* y coloque la perilla del termostato en la posición *OFF*.
2. Cuando el horno tenga una temperatura segura, se desactiva el seguro de la puerta y ésta se puede abrir.
 - No abra a la fuerza la palanca de la puerta. Si se fuerza la palanca, el seguro se puede dañar.

Utensilios

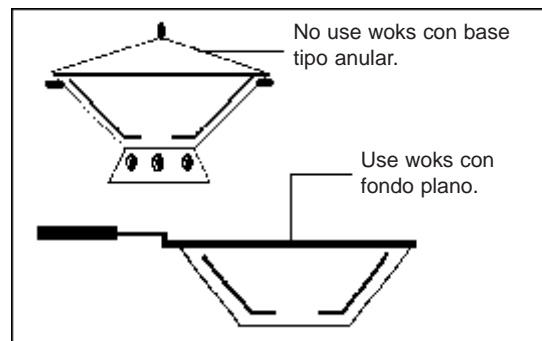
Características de los materiales de los utensilios		
Tipo	Respuesta a la temperatura	Usos
De aluminio	Se calienta y se enfría rápidamente	Freír, dorar, asar
De hierro fundido	Se calienta y se enfría lentamente	Cocinar con calor bajo, freír
Con recubrimiento de cobre estaño	Se calienta y se enfría rápidamente	Alta cocina, salsas con vino, platillos con huevo
Esmaltados	Depende del metal básico	Cocinar con calor bajo
Cerámica (vidrio)	Se calienta y se enfría lentamente	Cocinar con calor bajo
Acero inoxidable	Se calienta y se enfría a velocidad moderada	Sopas, salsas, vegetales, cocido en general

Utensilios para cocinar

- Use utensilios de tamaño adecuado. No use utensilios con un fondo de tamaño menor que el tamaño del elemento. No use utensilios que sobresalgan del elemento más de 1 pulgada.



- Tenga cuidado cuando use utensilios esmaltados. Algunos utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros esmaltados se pueden romper debido a un cambio repentino de la temperatura.
- Seleccione utensilios que tengan las asas en buen estado, no rotas ni flojas. Las asas no deben ser tan pesadas que inclinen el utensilio.
- escoja utensilios con el fondo plano.
- No use woks con base tipo anular.



Guía para cocinar

Utensilios para la superficie lisa

Antes de cocinar en la superficie lisa, trátela con un limpiador acondicionador. Cuando se acondiciona la superficie lisa antes de usarla, las marcas y las manchas son más fáciles de eliminar.

Para obtener los mejores resultados al cocinar, use utensilios con fondo plano. Para determinar si un utensilio tiene el fondo plano.

1. Haga girar una regla a lo largo del fondo del utensilio. Si el fondo no es plano, habrá espacios entre el fondo del utensilio y el borde de la regla.
2. La presencia de una pequeña ranura o marca en el utensilio no afecta los tiempos de cocido. Sin embargo, si el utensilio tiene un espacio, anillos o un fondo irregular, no cocinará de manera eficiente y en algunos casos los líquidos que contiene no hervirán.

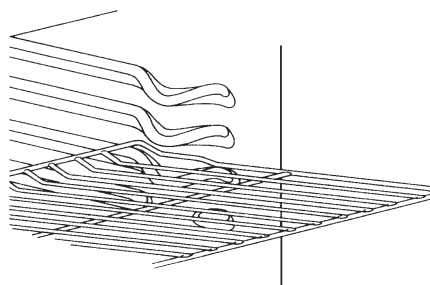


Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido. Cuando vaya a asar, escoja la posición de la parrilla con base en el tamaño del alimento que va a cocinar.

Colocación de la parrilla del horno

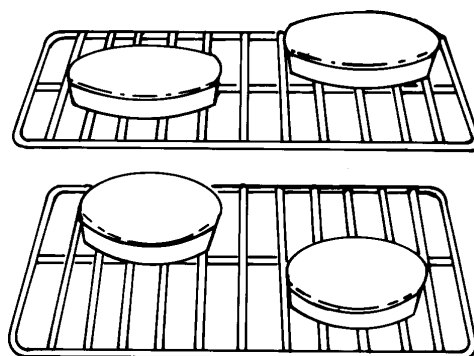
Coloque la parrilla en su lugar antes de encender el horno.

1. Jale la parrilla hacia adelante hasta el tope.
2. Levante el borde frontal de la parrilla y jálela hasta que la saque del horno.
3. Coloque la parrilla en su posición nueva.
 - El borde curvo de la parrilla debe quedar hacia la parte posterior del horno.



Colocación de los utensilios

- Mantenga los utensilios y las bandejas para galletas a una distancia de 2 pulgadas de las paredes del horno.
- Coloque los utensilios en parrillas diferentes y de tal forma que no queden uno directamente sobre el otro.



Guía para hornear

	Posición de la parrilla <i>1=Más alto</i> <i>5= Más bajo</i>	Temperatura del horno <i>Fahrenheit</i>	Tiempo de cocido <i>Minutos</i>
Pan tipo Angel Food	5	350	28-50
Bisquites	3 ó 4	375-400	8-16
Panecillos	3 ó 4	400-425	17-23
Galletas	3 ó 4	350-400	8-20
Pastelillos	3 ó 4	350-400	18-30
Galletas de chocolate	3 ó 4	350	25-38
Pan en capas	3 ó 4	350-375	27-40
Pan batido	3 ó 4	325-350	45-70
Tartas recién hechas	3 ó 4	400-450	35-60
Tartas congeladas	3	400	40-65

Guía para asar

	Temperatura del horno <i>Fahrenheit</i>		Tiempo de cocido <i>Minutos/libra</i>					
			De 3 a 5 libras			De 6 a 8 libras		
			<i>Poco cocido</i>	<i>Medio cocido</i>	<i>Bien cocido</i>	<i>Poco cocido</i>	<i>Medio cocido</i>	<i>Bien cocido</i>
Carne de res								
Cortes tier nos	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35	
Costillas	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35	
Puntas de solomillo	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35	
Cadera/rodaja superior*	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35	
Pollo/Pato								
Piezas	350			35-45			30-35	
Completo	325			35-45			30-35	
Jamón								
Precocido	325		17-20			17-20		
Cordero								
Pierna, con hueso	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33	
Espaldilla, con hueso	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33	
Puerco								
Lomo	325			35-45			30-40	
Costillas	325			35-45			30-40	
Espaldilla	325			35-45			30-40	
Ternera								
Pierna	325			35-45			30-40	
Lomo	325			35-45			30-40	
Pavo			10-15 libras			Más de 15 libras		
Completo				18-20			15-20	

*Para rollos de carne de más de 6 pulgadas de grueso, añada a los tiempos de arriba de 5 a 10 minutos por libra.

		Temperatura interna en Fahrenheit	
	<i>Poco cocido</i>	<i>Medio cocido</i>	<i>Bien cocido</i>
Carne de res			
Cortes tiernos	140-150**	150-160	170-185
Costillas	140-150**	150-160	170-185
Puntas de solomillo	140-150**	150-160	170-185
Cadera/rodaja superior*	140-150**	150-160	170-185
Pollo/Pato			
Piezas			185-190
Completo			185-190
Jamón			
Precocido			130-140
Cordero			
Pierna, con hueso	140-150**	150-160	170-185
Espaldilla, con hueso	140-150**	150-160	170-185
Puerco			
Lomo			170-180
Costillas			170-180
Espaldilla			170-180
Ternera			
Pierna			170-180
Lomo			170-180

** El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (U.S.D.A.) declara en *Safe Food Book-Your Kitchen Guide*, "La carne de res poco cocida es popular, pero debe saber que si se cocina solamente a 140°F, algunos de los organismos causantes del envenenamiento por alimentos pueden sobrevivir."

Guía para tostar	Posición de la parrilla 1=Más alto 5=Más bajo	Tiempo de cocido Minutos	
		1er. lado	2o. lado
Carne molida (4) empanadas de ¼ de libra De ½ a ¾ de pulgada de grueso	4	8	5
Filetes de res De 1 a 1½ pulgadas de grueso			
Poco cocidos	4	5	5
Medio cocidos	4	7	5
Bien cocidos	4	10	9
Filetes de res De 1½ a 2½ de grueso			
Poco cocidos	4	8	7-8
Medio cocidos	4	12	12
Bien cocidos	4	13	12
Pan			
Panecillos ingleses	4 ó 5	1-3	
Pan para tostar	4 ó 5	1-2	30 seg.
Pastelillos para tostar	4 ó 5	1-3	
Pollo			
De 2 a 2½ libras, con hueso	3 ó 4	15-20	10-15
De 1 a 1½ libras, sin piel, sin hueso	4	8	8
Pescado			
Filetes de 1 libra	4	4	5
De ¼ a ½ pulgada de grueso			
Rabos de langosta	3	10-13	
Chuletas de cordero			
(2) de ½ pulgada de grueso 10-12 onzas	4	8	9
(2) de 1½ pulgadas de grueso 1 libra	3	10	10
Puerco			
Rebanadas de jamón	3	6	7
Chuletas de puerco, (2) de ½ pulgada de grueso	4	8	10
Chuletas de puerco, (2) de 1 pulgada de grueso	3	11	11
Salchichas y embutidos	4	5	1-2

Cuidado y limpieza

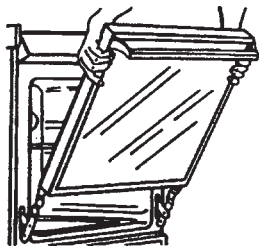
Remoción de la puerta del horno

PRECAUCIÓN

Para evitar que ocurran lesiones personales o daños a la propiedad, maneje la puerta del horno con cuidado

- La puerta está pesada y se puede dañar si se deja caer.
- Cuando quite la puerta evite poner las manos en el área de las bisagras. La bisagra se puede cerrar de golpe y pillarle las manos.
- No raye ni desportille el vidrio, ni doble la puerta. El vidrio se puede quebrar repentinamente.
- Reemplace la puerta del horno si está dañada.
- No levante la puerta usando la manija.

1. Abra la puerta hasta el primer tope.
2. Quite los tornillos si es necesario.
 - Algunas puertas de hornos están aseguradas con un tornillo a cada lado de la parte inferior de la puerta del horno. Si no se ven tornillos continúe con el paso siguiente.
3. Sujete la puerta firmemente a cada lado y levántela hasta que se separe de las bisagras.
 - No levante la puerta usando la manija. El vidrio se puede romper.
 - Si es necesario, cierre las bisagras solamente hasta que haya removido la puerta del horno. Cuando las cierre use las dos manos. Las bisagras se cierran con un mecanismo de resorte.



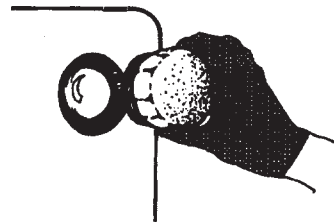
Reemplazo del foco del horno

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de quemaduras o descargas eléctricas, desconecte el suministro eléctrico al horno antes de cambiar el foco.

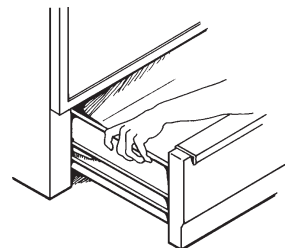
- Antes de cambiar el foco asegúrese de que esté frío.
- Use guantes protectores.
- No opere el horno sin que el foco y su cubierta estén en su lugar.

1. Desconecte el horno.
2. Si desea quite la puerta del horno.
3. Destornille la cubierta del foco y luego el foco, haciéndolo girar hacia la izquierda.
4. Reemplace el foco con un foco de 120 voltios y 40 vatios, especial para artículos electrodomésticos.
 - No apriete el foco en exceso. Después puede ser difícil quitarlo.
5. Vuelva a colocar la cubierta y la puerta del horno antes de usar el horno.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico.



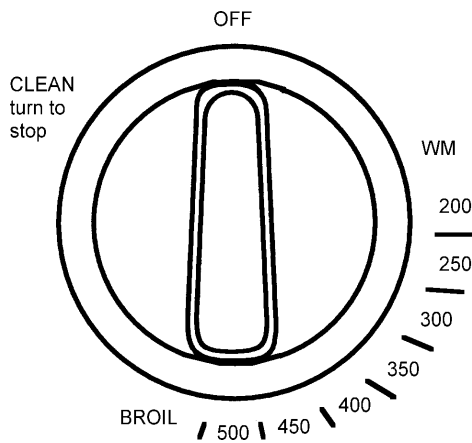
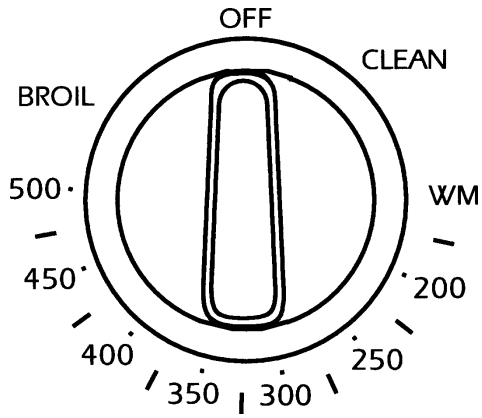
Remoción de la gaveta de almacenaje

1. Deslice hacia afuera la gaveta del almacenaje hasta que se detenga.
2. Sujete los lados de la gaveta cerca de su parte posterior.
3. Levante la gaveta y sáquela.
 - Para volverla a instalar invierta el procedimiento.



Ajuste de la perilla del termostato del horno

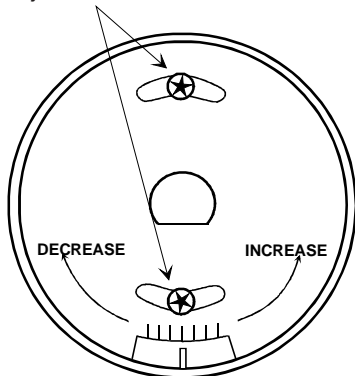
1. Jale la perilla del termostato hacia afuera del panel de control.



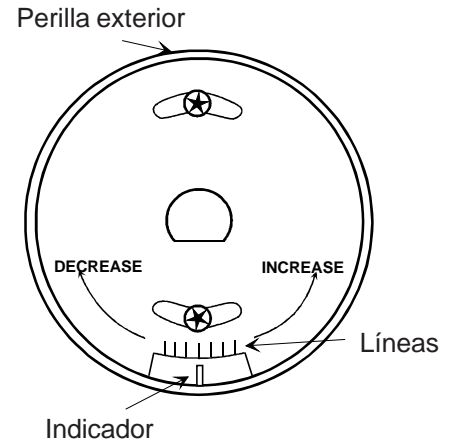
Perilla del termostato del horno

2. Gire la perilla y afloje los tornillos usando un destornillador Phillips.
 - No quite los tornillos.

Afloje los tornillos



3. Mientras sujeta la parte frontal de la perilla, gire la parte exterior de la misma hasta que el indicador apunte hacia la siguiente línea.
 - Haga girar la perilla exterior hacia la derecha para disminuir la temperatura o hacia la izquierda para aumentarla.
 - Cada línea representa un ajuste de aproximadamente 10 grados Fahrenheit.
 - Sólo mueva la perilla una línea a la vez.



4. Apriete los tornillos mientras el indicador está en la nueva posición y vuelva a colocar la perilla en el panel de control.
 - Use el horno con una receta conocida antes de mover el indicador otra vez.

Limpieza

Pieza	Materiales que hay que usar	Instrucciones generales
Elemento para hornear y tostar		No limpie el elemento para hornear y tostar. Toda la suciedad se quemará cuando se caliente el elemento. El elemento para hornear está conectado a la estufa por medio de bisagras y se puede levantar para limpiar la parte inferior del horno.
Bandeja y parrilla del tostador	Jabón y almohadilla de plástico y no abrasiva para restregado	Drene la grasa, enfríe la bandeja y la parrilla ligeramente. (No permita que la bandeja y la parrilla sucias se enfríen en el horno). Rocíe jabón. Llene la bandeja con agua caliente. Deje que la bandeja y la parrilla reposen por unos minutos. Lave o restriegue si es necesario. Enjuague y seque. la bandeja y la parrilla del asador se quedan limpiar también en el lavaplatos.
Recipientes del quemador	Jabón y agua	Los recipientes del quemador se pueden quitar para limpiarlos más fácilmente. Para suciedad difícil, remoje los recipientes en agua jabonosa tibia.
Elemento en espiral	Jabón y agua	Los elementos en espiral no necesitan limpiarse. Cualquier alimento derramado en el elemento durante el cocido se quemará. Nunca sumerja en agua los elementos en espiral.
Perillas de control	Jabón suave y agua	Saque las perillas. Lávelas suavemente pero no las remoje. Séquelas y vuélvalas a poner en el horno asegurándose de que el área plana de la perilla coincida con el área plana del eje.
Superficie lisa	Jabón y agua o limpiador acondicionador de superficies lisas	Antes de limpiar permita que la superficie se enfríe. Lave la superficie con un paño húmedo y agua jabonosa. Para suciedad muy pegada, raspe la superficie con el limpiador acondicionador de superficies lisas, disponible con un distribuidor Amana. También se puede usar una navaja de rasurar de un solo lado. No use limpiadores muy fuertes ni almohadillas de fibras metálicas. Después de cada uso limpie las marcas de metal. Si se dejan estas marcas en el módulo, cada vez será más difícil eliminarlas.
Interior de la puerta del horno	Jabón y agua	Limpie el exterior de la puerta y el área de la ventana con una solución tibia de agua y jabón. No limpie el empaque de la puerta del horno. No mueva el empaque durante la limpieza. Evite que los limpiadores penetren en el empaque.
Terminado exterior y protector posterior	Jabón y agua	Lave todos los vidrios con un paño humedecido en una solución de agua y jabón. Enjuague y pule con un paño seco. Si quita las perillas, no permita que durante la limpieza el agua escurra hacia la superficie interna.
Superficies interiores del horno	Agua y jabón	Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo. La limpieza frecuente con jabón suave y agua prolonga el tiempo necesario entre limpiezas automáticas. Asegúrese de enjuagar completamente.
Parrillas del horno y gaveta de almacenaje	Jabón y agua	Elimine a mano las acumulaciones de suciedad y enjuague completamente. Quite la gaveta y las parrillas para que pueda limpiar más fácilmente. Asegúrese de que la gaveta esté seca antes de volverla a colocar en su lugar.

Limpeza de la superficie lisa de la estufa

Problema	Causa	Para evitar el problema	Para eliminar el problema
Estrías y manchas color café	Se limpió con una esponja o paño que tenía agua jabonosa sucia.	Use un limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel húmeda.	Aplique ligeramente un limpiador acondicionador de superficies con una toalla de papel limpia y húmeda.
Manchas ennegrecidas, quemadas	Salpicaduras o derrames que caen en un área de cocido caliente o el derretimiento accidental de plástico como por ejemplo una bolsa del pan.	Limpie los residuos derramados cuando sea seguro tocar el área de cocido. No coloque artículos de plástico en el área de cocido caliente.	Limpie el área con un limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel limpia y húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o con un cepillo para restregado. Si la mancha no se quita, permita que la superficie de cocido se enfríe y con cuidado raspe el área con una navaja de rasurar de un solo lado, sujetándola de tal forma que forme un ángulo de 30 grados con la superficie.
Líneas finas café grisáceas o rayaduras finas o raspaduras que han acumulado suciedad	Partículas gruesas, como por ejemplo sal, se incrustan en la superficie si quedan atrapadas debajo de la bandeja. El uso de materiales abrasivos. Rayaduras de utensilios de cerámica áspera, vidrio o recubiertos de cerámica.	Limpie el fondo de los utensilios antes de cocinar. Limpie la superficie diariamente con un limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel limpia y húmeda. No use utensilios de cerámica ni recubiertos con cerámica.	Las rayaduras finas no se pueden quitar pero se pueden reducir usando diariamente un limpiador acondicionador de superficies lisas.
Manchas o rayaduras	Se usó mucho limpiador acondicionador de superficies lisas o se usó un paño de la cocina sucio.	Use pequeñas cantidades de limpiador acondicionador de superficies lisas. Enjuague el área completamente antes de secarla. Use solamente una toalla de papel limpia y húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregado.	

Problema	Causa	Para evitar el problema	Para eliminar el problema
Marcas metálicas o gris plateado	Se deslizaron utensilios metálicos por la superficie.	No deslice utensilios metálicos por la superficie.	Quite las marcas antes de usar otra vez la superficie. Después de que la superficie se enfríe, elimine las marcas con limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel limpia y húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregado. Enjuague completamente y seque.
Picado o descamado	Los derrames de jarabes con azúcar en la estufa caliente pueden picar la superficie si no se eliminan inmediatamente.	Tenga mucho cuidado que no se derramen los alimentos que contengan azúcar ni los jarabes.	Coloque el control en "LO". Use varias toallas. Permita que la superficie se enfríe y con cuidado raspe el área con una navaja de rasurar de un solo lado sujetándola de tal forma que forme un ángulo de 30 grados con la superficie.
Residuos minerales del agua	La condensación resultante del cocido puede causar que los minerales que el agua contiene y los ácidos de la comida caigan en la superficie de la estufa y causen depósitos. Frecuentemente las manchas son tan delgadas que aparecen estar en o debajo de la superficie de la estufa.	Asegúrese de que el fondo de los utensilios esté seco antes de cocinar. El uso diario de un limpiador acondicionador de superficies lisas ayuda a mantener la superficie sin residuos y depósitos minerales y sin decoloración por la comida.	Mezcle acondicionador para superficies lisas con agua y aplique una pasta espesa en el área manchada. Restriegue vigorosamente. Si la mancha no se quita, repita el proceso. También trate de limpiar con el procedimiento para limpiar "manchas o rayaduras".

Antes de llamar para solicitar servicio

Problema	Revise
El foco del horno no funciona	Revise si el foco está flojo. Revise si el foco está fundido. Si es así, reemplácelo con un foco de 40 vatios para artículos electrodomésticos.
El horno no calienta	Verifique que la estufa esté conectada. Revise si hay un disyuntor desconectado.
La puerta del horno no abre	Espera a que el horno se enfríe. El seguro de la puerta se desactivará automáticamente. Cuando el horno se haya enfriado abra la puerta.
La superficie de la estufa se calienta durante el funcionamiento de la estufa	Esto es normal.
La temperatura del horno no es exacta	Los termómetros para horno que se compran en las tiendas no miden exactamente la temperatura del horno. ¡Se necesita un termómetro digital para calibrar el horno. Revise si los orificios de ventilación están obstruidos. El papel aluminio altera la temperatura del horno. Verifique que se estén usando los utensilios adecuados para cocinar.
El elemento del horno se enciende y se apaga	Esto es normal cuando se está horneando o asando.
El ciclo de limpieza automática no funciona	Confirme que el seguro de la puerta esté activado.

Preguntas comunes

¿El horno debe mantener una temperatura constante cuando se mide con un termómetro para hornos?

- Para mantener la temperatura de horneado, el horno se apaga y se enciende. Las temperaturas pueden variar hasta 25°F más o menos la temperatura del horno ajustada en el control.

¿Hay un problema si el horno produce humo las primeras veces que se enciende?

- La producción de poco humo es normal las primeras veces que se usa el horno.

¿Debe producirse olor o humo cuando el horno se está limpiando automáticamente?

- Puede haber algo de humo y olor durante los primeros ciclos de limpieza. Si hay producción excesiva de humo u olor, es que hay mucha suciedad en el fondo del horno. Si el horno produce humo excesivamente, apáguelo, espere a que se enfríe y elimine el exceso de suciedad. Vuelva a establecer el ciclo de limpieza.

