



## Four à gaz mural double Manuel de l'utilisateur

<b>Modèles :</b> AO27DG1 AO27DGW1
--------------------------------------

**Installateur :** Veuillez laisser ce manuel et tout autre imprimé au consommateur pour usage ultérieur.

**Consommateur :** Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.

---

---

Consignes de sécurité importantes _____	3
Horloge et minuterie _____	5
Conseils pour le four _____	6
Cuisson au four _____	7
Cuisson sur le gril _____	9
Autonettoyage _____	11
Nettoyage des autres pièces du four _____	13
Entretien _____	14
Renseignements sur le service après-vente _____	16

### Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement et la renvoyer promptement au service d'enregistrement de produits d'Amana. Si cette carte n'est pas incluse, appeler le service à la clientèle au 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et le 1-319-622-5511 de l'étranger.

Lors de toute communication avec Amana, fournir les renseignements concernant l'appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque nominale située sur le bâti du four supérieur. Elle est visible en ouvrant la porte du four supérieur. Noter les renseignements suivants :

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_  
Numéro de série : \_\_\_\_\_  
Numéro P : \_\_\_\_\_  
Date d'achat : \_\_\_\_\_  
Nom et adresse du marchand : \_\_\_\_\_

Conserver une copie de la facture pour référence future ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire.

Pour toutes questions ou pour connaître un prestataire de service agréé, appeler le 1-800-843-0304 depuis les États-Unis ou le 1-319-622-5511 de l'étranger. Il est conseillé que les réparations sous garantie soient effectuées par un prestataire de service agréé.

## Consignes de sécurité importantes

Comme avec tout appareil, il existe certaines règles de sécurité qui doivent être suivies pour garantir un fonctionnement sécuritaire. S'assurer que tous ceux qui utilisent ce four connaissent son fonctionnement ainsi que les consignes de sécurité. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu tel que décrit dans ce manuel. Lire attentivement les sections relatives à la sécurité dans ce manuel. Elles sont faciles à identifier grâce au symbole qui les précède ou au mot sécurité.



**Apprendre à reconnaître ce symbole qui représente une mesure de précaution.**

### MISE EN GARDE

Si les consignes de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait se produire un incendie ou une explosion, pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures, voire le décès.

-- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.

-- QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- Éteindre toute flamme nue.
- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser de téléphone dans votre immeuble.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
- S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

-- La mise en service et les réparations doivent être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréés ou encore un fournisseur de gaz.

### MISE EN GARDE

En raison de la nature de la cuisson, un incendie peut se déclarer à cause d'un excès de graisse ou d'une cuisson prolongée. Bien qu'un incendie soit peu probable, procéder comme suit le cas échéant :

#### Incendie dans le four

1. Ne pas ouvrir la porte du four.
2. Tourner toutes les commandes à OFF (arrêt).
3. Par mesure de précaution, débrancher l'alimentation en électricité au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles et l'alimentation en gaz au niveau de la soupape d'alimentation principale.
4. Laisser la nourriture ou la graisse brûler dans le four.

**Si la fumée ou le feu persiste, appeler les pompiers.**

**Pour éviter tout risque de dommages ou de blessures, ne pas obstruer la circulation de l'air de ventilation ou de combustion vers le four.**

**Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessures graves, voire de décès, s'assurer que le four est correctement mis à la terre et toujours débrancher l'alimentation en électricité avant de procéder à l'entretien de l'appareil.**

### AVIS

La pression maximum de l'alimentation en gaz pour ces modèles ne doit pas excéder 14 po/lb<sup>2</sup>.

## Consignes de sécurité importantes

### MISE EN GARDE

1. S'assurer que le four est installé correctement par un prestataire de service après-vente agréé.
2. Ne jamais utiliser le four pour réchauffer la pièce.
3. Porter un vêtement approprié. Ne jamais porter de vêtements amples et flottants pendant l'usage de l'appareil.
4. Ne pas réparer ou remplacer une pièce du four à moins que ce ne soit recommandé de façon spécifique dans le manuel.
5. Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés à proximité du four.
6. N'utiliser que des poignées sèches. Des poignées humides sur des surfaces chaudes peuvent occasionner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher de flamme. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais pour soulever les récipients.
7. Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant la cuisson. Le débordement peut causer de la fumée et pourrait prendre feu.
8. Seuls certains types de vitrocéramique, de faïence ou d'ustensiles émaillés conviennent à ce genre de four, et ne se briseront pas dû au changement soudain de température.
9. Ouvrir la porte avec soin. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer des aliments.
10. Ne pas chauffer au four des récipients de nourriture qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
11. Garder les conduits de ventilation non obstrués.
12. Placer les grilles du four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille est retirée alors que le four est chaud, utiliser une poignée sèche.

### MISE EN GARDE

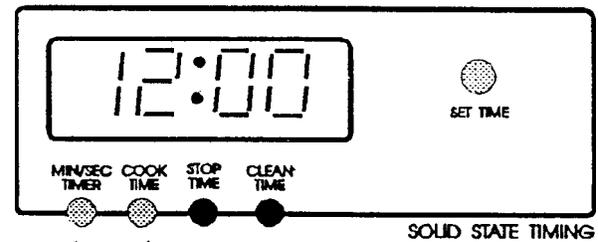
13. Ne pas recouvrir de papier d'aluminium la partie inférieure du four, car cela pourrait causer un incendie et nuire énormément à la cuisson.
14. Ne pas toucher aux surfaces intérieures du four pendant ou immédiatement après usage. Ne pas laisser les vêtements et autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de cuisson ou les grils. Bien que ces surfaces soient foncées, elles peuvent être assez chaudes pour brûler.
15. D'autres zones du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures, telles que les conduits d'aération, la fenêtre, la porte du four et ses grilles.
16. Pour éviter le risque de brûlures causées par la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude.
17. Les matières combustibles, l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables ne doivent pas être rangés à proximité de la cuisinière.

### Réglage de l'horloge

Appuyer sur les touches MIN/SEC TIMER (minuterie minutes/secondes) et COOK TIME (temps de cuisson) et les maintenir enfoncées. Tourner le bouton SET TIME (réglage de l'heure) jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.

L'horloge n'affiche que 12 heures. AM (matin) et PM (après-midi) ne sont pas indiqués.

### Affichage



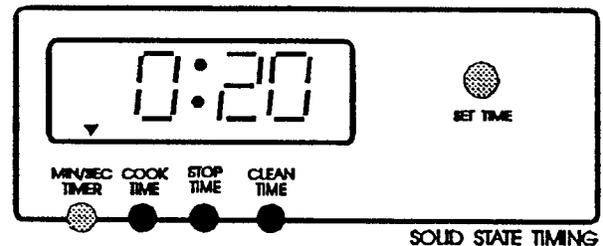
POUR RÉGLER L'HEURE, APPUYER SUR LES DEUX BOUTONS ET TOURNER LE BOUTON « SET TIME » (réglage de l'heure)

### Réglage de la minuterie

Appuyer sur MIN/SEC TIMER. Tourner le bouton SET TIME jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.

La durée maximum de la minuterie est de 99 minutes. Une flèche apparaîtra au-dessus de MIN/SEC TIMER pour indiquer que la minuterie est en marche. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira et la flèche disparaîtra de l'affichage.

### Affichage



POUR RÉGLER L'HEURE, APPUYER SUR LES DEUX BOUTONS ET TOURNER LE BOUTON « SET TIME » (réglage de l'heure)

### Annulation du signal de la minuterie

Appuyer sur MIN/SEC TIMER.

### Annulation de la minuterie alors qu'il reste du temps

Tourner le bouton SET TIME jusqu'à ce que l'horloge indique 0:00. L'heure sera de nouveau affichée.

### Modification de l'affichage pour indiquer l'heure pendant que la minuterie est en marche

Appuyer simultanément sur MIN/SEC TIMER et COOK TIME. L'affichage indiquera l'heure. La flèche demeurera à l'affichage au-dessus de MIN/SEC TIMER pour indiquer que la minuterie est en marche. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira et la flèche disparaîtra de l'affichage. Pour vérifier le temps qu'il reste à la minuterie, appuyer sur MIN/SEC TIMER.

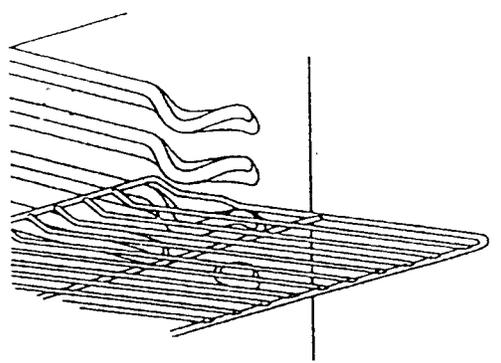
## Conseils pour le four

### Déplacement des grilles du four

1. Tirer la grille vers l'avant jusqu'à la première butée d'arrêt.
2. Pour enlever la grille du four, soulever le rebord avant et le tirer jusqu'après la seconde butée d'arrêt et hors du four.

**Remarque :** Le rebord courbé de la grille doit faire face à l'arrière du four.

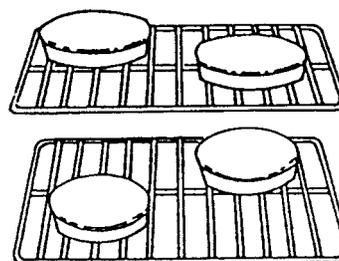
### Grille du four



### Emplacement des plats

Les plats de cuisson et les tôles à biscuits doivent être installés à au moins 2 po (5 cm) des parois latérales ou l'arrière du four. Si les plats sont placés sur différentes grilles, ils doivent être espacés de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns en dessous des autres. Cela permettra à la nourriture de dorer uniformément.

### Emplacement correct des plats



## Cuisson au four

### Cuisson au four

1. Tourner le bouton de sélection à MANUAL (manuel).
2. Enfoncer et tourner le bouton de commande de température de la partie supérieure ou inférieure du four à la température désirée.

Si nécessaire, le four peut être pré-chauffé environ 10 minutes avant d'y placer la nourriture.

Il est normal qu'un peu de fumée se dégage lorsque le four est utilisé pour la première fois. Elle proviendra de la brûlure d'une couche de protection non toxique appliquée à l'intérieur du four.

### Fin de cuisson

Tourner le bouton de commande de température à OFF (arrêt).

### Cuisson automatique

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME (temps de cuisson). Tourner le bouton SET/TIME (réglage de l'heure) jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 59 minutes.
3. Tourner la cadran de sélection à UPPER TIMED (minuterie de la partie supérieure) ou LOWER TIMED (minuterie de la partie inférieure) selon la partie du four utilisée. Une fonction minutée ne peut être utilisée que sur un four à la fois.
4. Enfoncer puis tourner le bouton de commande de température du four inférieur ou supérieur à la température désirée.

Une flèche clignotera au-dessus du bouton STOP TIME (heure de fin de cuisson). Une flèche foncée se trouvant au-dessus du bouton COOK TIME (temps de cuisson) et du symbole de la casserole chaude s'illuminera à l'affichage. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentira. Pour revenir à l'affichage de l'heure, appuyer sur MIN/SEC TIMER (minuterie minutes/secondes) et COOK TIME.

### Annulation du signal

Appuyer sur COOK TIME.

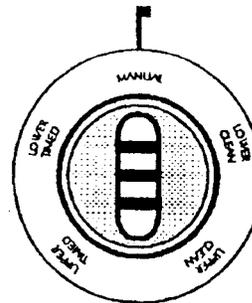
### Fin de cuisson

Tourner le bouton de commande de température à OFF (arrêt). Tourner le bouton de sélection à MANUAL.

### Pour annuler la durée de cuisson qui reste

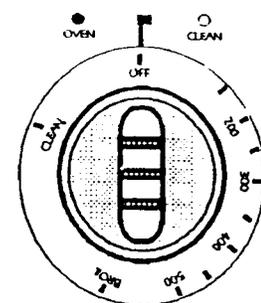
Tourner le bouton SET TIME jusqu'à ce que l'affichage indique 0:00.

Bouton de sélection



SÉLECTEUR

Bouton de commande de température

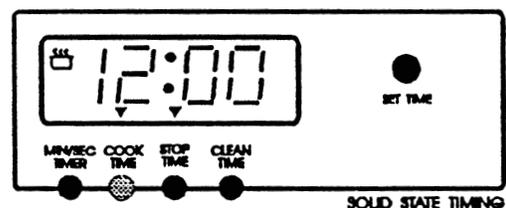


FOUR SUPÉRIEUR

### ATTENTION

Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire causé par les croissances bactériennes ou la production de toxines, ne jamais placer la viande, le lait, le poisson et les oeufs dans le four plus de 2 heures avant la cuisson.

### Affichage de cuisson



POUR RÉGLER L'HEURE, APPUYER SUR LES DEUX BOUTONS ET TOURNER LE BOUTON « SET TIME » (réglage de l'heure)

Remarque : Le ventilateur peut fonctionner durant la cuisson pour refroidir les composants électriques.

## Cuisson

### Cuisson retardée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. L'horloge doit afficher l'heure exacte.
3. Appuyer sur la touche COOK TIME (temps de cuisson). Tourner le bouton SET TIME (réglage de l'heure) jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 59 minutes.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME (heure de fin de cuisson). L'heure de fin de cuisson la plus rapide possible sera affichée. Tourner le bouton SET TIME pour régler l'heure de fin de cuisson.
5. Tourner la cadran de sélection à UPPER TIMED (minuterie du four supérieur) ou LOWER TIMED (minuterie du four inférieur) selon le four utilisé.
6. Enfoncer puis tourner le bouton de commande de température du four supérieur ou inférieur à la température désirée.

L'horloge affichera l'heure de fin de cuisson. Lorsque le four commence à chauffer, le symbole de la casserole chaude s'illuminera à l'affichage. Une flèche clignotera au-dessus de COOK TIME. Une flèche foncée demeurera illuminée au-dessus de STOP TIME jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit écoulé. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentira. Pour revenir à l'affichage de l'heure, appuyer sur MIN/SEC TIMER (minuterie minutes/secondes) et COOK TIME.

### Annulation du signal

Appuyer sur COOK TIME.

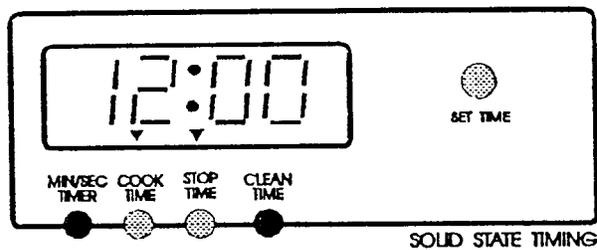
### Fin de cuisson

Tourner le bouton de commande de température à OFF (arrêt) et le bouton de sélection à MANUAL (manuel).

### Pour annuler le temps de cuisson qui reste

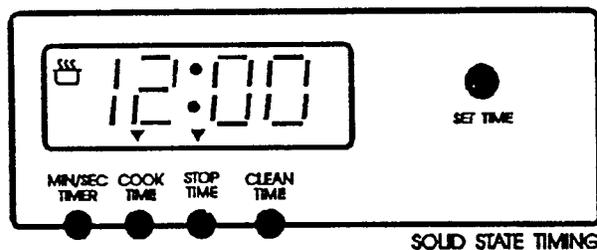
1. Appuyer sur le bouton COOK TIME. Tourner le bouton SET TIME jusqu'à ce que l'affichage indique 0:00.
2. Tourner le bouton de commande de température à OFF (arrêt).
3. Tourner le bouton de sélection à MANUAL.

### Affichage de la cuisson automatique avant que le four ne se mette en marche



POUR RÉGLER L'HEURE, APPUYER SUR LES DEUX BOUTONS ET TOURNER LE BOUTON « SET TIME » (réglage de l'heure)

### Affichage de la cuisson automatique lorsque le four se met en marche



POUR RÉGLER L'HEURE, APPUYER SUR LES DEUX BOUTONS ET TOURNER LE BOUTON « SET TIME » (réglage de l'heure)

## AVIS

**Une fonction minutée ne peut être utilisée que sur un four à la fois. Si un four est utilisé avec une fonction minutée, l'autre peut être utilisé avec le bouton de commande de température.**

**La nourriture doit être retirée du four lorsque le temps de cuisson est écoulé car elle peut trop cuire si elle demeure à l'intérieur du four.**

**Le ventilateur peut fonctionner durant la cuisson pour refroidir les composants électriques.**

## Zone de cuisson Insta-Broil

Insta-Broil utilise des rayons infra-rouge voyageant en ligne droite. Lorsque les grilles sont installées dans la partie supérieure, les rayons Insta-Broil n'atteignent pas les rebords du gril. Utiliser l'illustration à droite comme référence pour connaître la zone de cuisson la plus efficace.

## Conseils Insta-Broil

1. Enlever l'excédent de gras de la viande avant la cuisson sur le gril. Couper les rebords de la viande pour empêcher qu'elle ne se recroqueville sur elle-même.
2. Placer la nourriture dans une lèchefrite froide et sans graisse. Si le plat est chaud, la nourriture collera.
3. Le poisson doit être cuit le côté peau vers le bas. Tous les aliments, sauf le poisson, doivent être retournés au moins une fois.
4. Assaisonner la viande lorsqu'elle est dorée.
5. La cuisson sur le gril ne nécessite aucun préchauffage.
6. Insta-Broil cuit les aliments environ 30 % plus rapidement qu'un gril conventionnel.

## Fonctionnement du gril

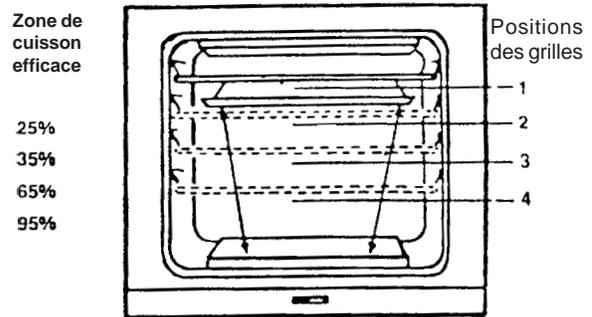
1. Centrer la nourriture sur le gril et sur le plat, puis la placer dans le four.
2. Fermer la porte du four.
3. Tourner le bouton de sélection à la position MANUAL (manuel).
4. Enfoncer et tourner le bouton de commande de température de la partie supérieure ou inférieure du four à BROIL (cuisson sur le gril).

Le symbole de la casserole chaude apparaîtra à l'affichage de l'horloge. Le voyant lumineux du four s'allumera. Le ventilateur peut se mettre en marche pour garder les composants électriques chauds lorsqu'une grande quantité de nourriture est cuite sur le gril.

## Fin de la cuisson sur le gril

Tourner le bouton de commande de température à la position « OFF » (arrêt) une fois la cuisson sur le gril terminée.

## Zone de cuisson Insta-Broil

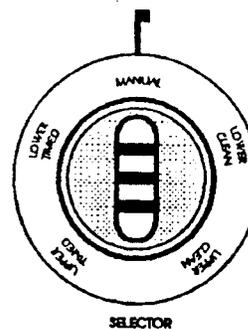


## ⚠ MISE EN GARDE

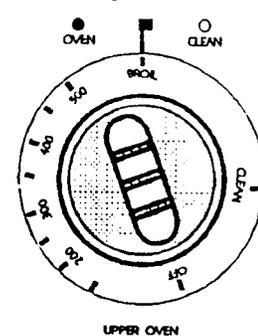
Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas recouvrir le gril de papier aluminium. Celui-ci peut emprisonner la graisse sur le dessus du gril près du brûleur, causant ainsi un incendie.

Ne jamais utiliser la fonction de cuisson sur le gril en mode automatique ou retardé. Une cuisson excessive peut causer un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant la cuisson sur le gril.

## Sélecteur



## Bouton de commande de température



---

**Durée approximative de cuisson sur le grill**

<b><u>Nourriture</u></b>	<b><u>Épaisseur (cuisson)</u></b>	<b><u>Minutes</u></b>
Bifteck .....	1 po (25 mm) d'épaisseur (medium) .....	12-14
Bifteck .....	1 po (25 mm) d'épaisseur (bien cuit) .....	20
Bifteck .....	1,5 po (38 mm) d'épaisseur (medium) .....	20-25
Bifteck .....	1,5 po (38 mm) d'épaisseur (bien cuit) .....	30
Hamburger .....	(0,75 à 1 po [19 à 25 mm] d'épaisseur) .....	10-15
Steak et filet de poisson .....	.....	12-18
Steak ou côtelette de porc .....	1 po (25 mm) d'épaisseur .....	12-14
Steak ou côtelette de porc .....	1,5 po (38 mm) d'épaisseur .....	20-25
Bacon .....	.....	10-15
Tranche de jambon (précuit) .....	0,5 po (13 mm) d'épaisseur .....	19-20
Tranche de jambon (précuit) .....	1 po (25 mm) d'épaisseur .....	20-30

## Autonettoyage

### Autonettoyage

1. Retirer les grilles et les plats de cuisson du four. Celui-ci doit être vide.
2. Essuyer les éclaboussures. Cela limitera la quantité de fumée.
3. Essuyer la saleté autour de l'extérieur de la porte du four. Ne pas frotter le joint de porte du four (voir à droite).
4. Appuyer sur le bouton CLEAN TIME (temps de nettoyage). Régler le temps de nettoyage entre 2 et 4 heures en tournant le bouton SET TIME (réglage de l'heure).
5. Tourner le bouton de sélection à UPPER CLEAN (nettoyage du four supérieur) ou LOWER CLEAN (nettoyage du four inférieur). Un seul four à la fois peut être nettoyé.
6. Enfoncer et tourner le bouton de commande de température du four supérieur ou inférieur à CLEAN (nettoyage).
7. Fermer et verrouiller la porte du four.

Le ventilateur du four se mettra immédiatement en marche pour refroidir les composants électriques. L'indicateur CLEAN s'allumera lorsque le four atteindra les températures de nettoyage. Le symbole de la casserole chaude et la lettre « C » s'illumineront à l'affichage. Une flèche clignotera au-dessus de STOP TIME (heure de fin de nettoyage) jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé. Le ventilateur peut continuer de fonctionner après le nettoyage jusqu'à ce que les composants électriques aient refroidi.

### Pour revenir à l'affichage de l'heure

1. Appuyer sur MIN/SEC TIMER (minuterie minutes/secondes) et COOK TIME (temps de cuisson). Une flèche clignotera au-dessus des boutons STOP TIME et CLEAN TIME.
2. Pour vérifier le temps qui reste au nettoyage, appuyer sur CLEAN TIME.

### Fin du nettoyage

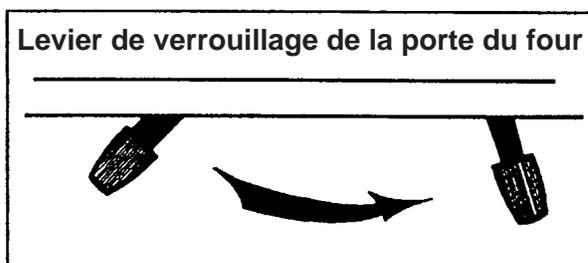
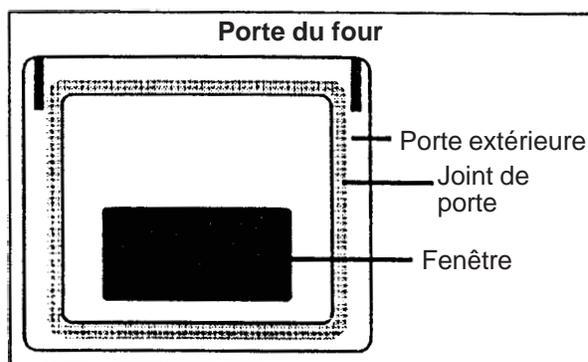
Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être déverrouillée. Tourner le bouton de commande de température à OFF (arrêt) et le bouton de sélection à MANUAL (manuel).

### Pour annuler le temps de nettoyage qui reste

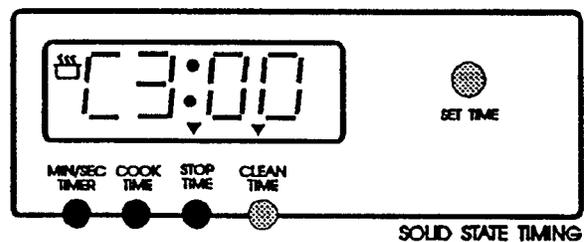
1. Appuyer sur CLEAN TIME.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, déverrouiller la porte.
3. Tourner le bouton de sélection à MANUAL.
4. Tourner le bouton de commande de température à OFF.

#### Durée d'autonettoyage suggérée

Saleté légère à modérée ..... 2-3 heures  
Saleté incrustée ..... 3-4 heures



### Affichage de l'autonettoyage



POUR RÉGLER L'HEURE, APPUYER SUR LES DEUX BOUTONS ET TOURNER LE BOUTON « SET TIME » (réglage de l'heure)

### Autonettoyage retardé

1. Retirer les grilles et les plats de cuisson du four. Celui-ci doit être vide.
2. Essuyer les éclaboussures. Cela limitera la quantité de fumée.
3. Essuyer la saleté autour de l'extérieur de la porte du four. Ne pas frotter le joint de porte du four (voir page 11).
4. L'horloge doit être réglée à l'heure exacte.
5. Appuyer sur le bouton CLEAN TIME (temps de nettoyage). Régler le temps de nettoyage entre 2 et 4 heures en tournant le bouton SET TIME (réglage de l'heure).
6. Appuyer sur STOP TIME (heure de fin de nettoyage). Tourner le bouton de sélection pour régler l'heure de fin de nettoyage désirée.
7. Tourner le bouton de sélection à UPPER CLEAN (nettoyage du four supérieur) ou LOWER CLEAN (nettoyage du four inférieur) selon le four à nettoyer.
8. Enfoncer et tourner le bouton de commande de température du four supérieur ou inférieur à CLEAN (nettoyage).
9. Fermer et verrouiller la porte du four.

L'horloge affichera l'heure de fin de nettoyage. Le nettoyage du four débutera automatiquement et se terminera à l'heure pré-réglée. Lorsque le cycle de nettoyage commence, le ventilateur se met en marche. Le voyant lumineux du four, le symbole de la casserole chaude et une flèche au-dessus de STOP TIME s'illuminent. Une flèche clignote au-dessus de CLEAN TIME jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé. Lorsque le four atteint les températures de nettoyage, l'indicateur CLEAN s'illumine. Pour vérifier le temps de nettoyage qui reste, appuyer sur CLEAN TIME.

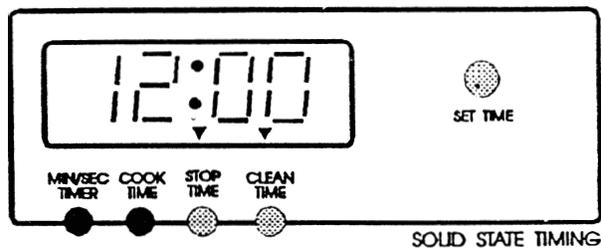
### Fin de l'autonettoyage

Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que les composants électriques aient refroidi. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, déverrouiller la porte, puis tourner le bouton de commande de température à OFF (arrêt) et le bouton de sélection à MANUAL (manuel).

### Pour annuler le temps de nettoyage qui reste

1. Appuyer deux fois sur CLEAN TIME.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, déverrouiller la porte.
3. Tourner le bouton de commande de température à OFF.
4. Tourner le bouton de sélection à MANUAL.

### Affichage de l'autonettoyage retardé



POUR RÉGLER L'HEURE, APPUYER SUR LES DEUX BOUTONS ET TOURNER LE BOUTON « SET TIME » (réglage de l'heure)

### AVIS

**Le four doit être nettoyé avant de devenir excessivement sale.**

**Les fours doivent être nettoyés séparément car une fonction minutée ne peut être utilisée que sur un four à la fois. Le four qui n'est pas nettoyé peut être utilisé pour la cuisson normale ou la cuisson sur le gril réglée manuellement.**

**Il est normal qu'un peu de fumée se dégage du four pendant le nettoyage. Cette fumée n'est pas toxique.**

**La porte du four ne peut être déverrouillée si l'indicateur clean est illuminé ou si les boutons de sélection ou de commande de température ne sont pas réglés à la position clean. Ne pas forcer le dispositif de verrouillage car cela pourrait l'endommager.**

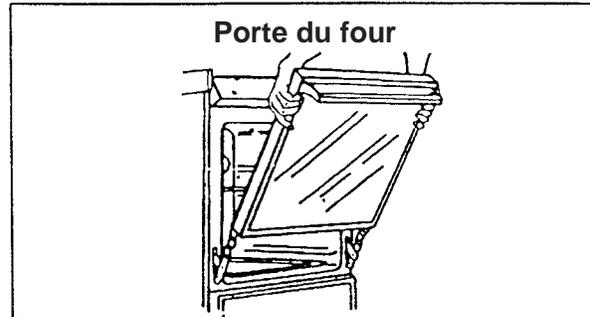
## Nettoyage des autres pièces du four

Pièce	Matériel à utiliser	Instructions générales
Brûleurs de gril, de cuisson et dispositifs d'allumage		Ne pas nettoyer le brûleur de gril ou de cuisson. Toute saleté brûle durant la cuisson. Ne jamais nettoyer les dispositifs d'allumage.
Lèchefrite et grille	Savon, eau et tampon à récurer en plastique non-abrasif	Faire écouler le gras, laisser refroidir un peu la lèchefrite et la grille. (Ne pas laisser refroidir une lèchefrite et une grille sales dans le four.) Asperger de savon. Remplir la lèchefrite avec de l'eau chaude. Laisser la lèchefrite et la grille ainsi pendant quelques minutes. Laver et récurer si nécessaire. Rincer et sécher. Option : la lèchefrite et la grille peuvent aussi être nettoyées dans le lave-vaisselle.
Boutons de commande	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les nettoyer doucement mais ne pas les laisser tremper. Laisser sécher et remettre les commandes sur le four en s'assurant que la partie plate du bouton correspond à celle de l'axe.
Porte intérieure du four. Joint extérieur de la porte.	Savon et eau	Laisser refroidir avant de nettoyer. Un coup d'éponge fréquent avec du savon doux et de l'eau prolongera la durée entre chaque nettoyage important. Bien rincer. Un produit abrasif doux peut être utilisé sur la saleté incrustée. Ne jamais utiliser de produits abrasifs puissants, de produits de nettoyage grumeleux, de nettoyeurs pour le four ou de tampon métallique.
Joint de la porte du four	Ne pas nettoyer	Le joint ne doit pas être nettoyé. Prendre soin de ne pas mouiller ou frotter le joint.
Grilles du four	Savon et eau	Pour les taches rebelles, nettoyer à la main et bien rincer. Enlever les grilles pour faciliter le nettoyage.
Extérieur du four	Savon et eau	Nettoyer toutes les parties en verre avec un linge humide trempé dans l'eau savonneuse. Rincer et polir avec un linge sec. Si les boutons ont été enlevés, ne pas laisser l'eau pénétrer à l'intérieur de la surface de la vitre pendant le nettoyage.

## Retrait de la porte du four

La porte du four peut être retirée pour faciliter le nettoyage des éclaboussures importantes.

1. Ouvrir la porte au premier butoir.
2. Saisir la porte de chaque côté et la soulever jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières. Ne pas fermer les charnières une fois que la porte du four a été retirée.



## Remise en place de la porte du four

1. S'assurer que les charnières sont ouvertes au premier butoir. Si les charnières ont été accidentellement fermées, les tirer doucement pour les ouvrir au premier butoir. Aligner la porte sur les bras des charnières.
2. Faire glisser la porte vers le bas et en place. S'assurer que celle-ci est bien insérée dans les charnières.

### ⚠ ATTENTION

Pour éviter des blessures ou des dégâts matériels, manipuler la porte du four avec soin. La porte est lourde et peut s'endommager si elle est lâchée.

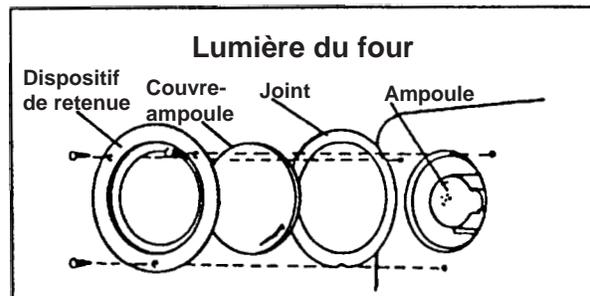
Éviter de placer les mains près des charnières en enlevant la porte. Celles-ci peuvent se refermer brusquement et pincer les mains.

La porte contient du verre trempé. Si le verre est égratigné, ébréché ou tordu, il pourrait se casser soudainement. Remplacer la porte si elle est endommagée.

## Remplacement de l'ampoule du four

Porter des gants de protection.

1. Débrancher l'alimentation en électricité.
2. Enlever la porte du four.
3. Enlever les trois vis retenant le dispositif de retenue, le couvre-ampoule et le joint en place.
4. Remplacer l'ampoule électrique par une autre de 40 watts, 120 volts, pour appareils électro-ménagers.
5. Remettre en place le joint, le couvre-ampoule et le dispositif de retenue.
6. Replacer la porte du four.
7. Rebrancher l'alimentation en électricité.



### ⚠ MISE EN GARDE

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

Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer qu'elle a refroidi.

Porter des gants de protection.

Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule ne soient bien en place.

## Entretien

### Retrait du four inférieur

Le four inférieur peut être retiré pour faciliter le nettoyage des éclaboussures.

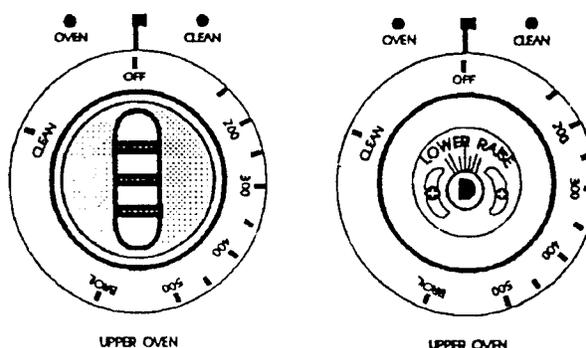
1. Saisir le four inférieur de chaque côté, vers l'avant.
2. Faire glisser le four inférieur vers l'arrière du four sur une distance d'environ 1/4 po. Soulever et tirer le four inférieur hors du four.

### Réglage de la température du four

Après avoir utilisé le four pendant un certain temps, si les aliments sont toujours trop ou pas assez cuits, procéder aux réglages suivants :

1. Tirer doucement le bouton de commande de température de la partie inférieure ou supérieure du four selon le cas.
2. Derrière le bouton se trouve une aiguille indicatrice. Desserrer les vis sur l'aiguille indicatrice et déplacer l'aiguille d'un cran vers la droite pour abaisser la température et d'un cran vers la gauche pour l'augmenter. Une ligne équivaut à 15°F.
3. Serrer les vis et replacer le bouton de commande de température.
4. Utiliser le four pendant quelque temps, puis répéter cette procédure si nécessaire. Déplacer l'aiguille indicatrice d'un cran à la fois seulement. La température du four peut être abaissée ou augmentée de 45°F par rapport à celle réglée en usine.

### Bouton de commande de température de la partie supérieure du four



## Renseignements sur le service après-vente

---

### Procédure à suivre lorsque le service après-vente s'avère nécessaire

Le détaillant peut indiquer le nom du prestataire de service après-vente agréé le plus proche. Pour accélérer le service, fournir les renseignements suivants sur l'appareil :

1. Une description complète du problème.
2. Les numéros de modèle, de série et le numéro P indiqués sur la plaque nominale. Celle-ci se trouve sur le bâti de la porte du four supérieur. Elle est visible en ouvrant la porte du four supérieur.
3. Une preuve d'achat (récépissé de vente sur demande).

Lors de la visite du prestataire de service après-vente agréé, prendre note du genre de travail effectué, du nom du technicien et de la date de la visite.

Notre réseau de prestataires de service après-vente agréés est très vaste. Si un problème n'est pas résolu,

**écrire à : Consumer Affairs Department  
Amana Appliances  
Amana, Iowa 52204, États-Unis**

Pour connaître le nom d'un prestataire de service après-vente agréé, ou si vous avez des questions concernant l'utilisation, l'installation ou la garantie, appeler :

**LE CENTRE DE SERVICE-CLIENTS  
SANS FRAIS AU 1-800-843-0304**

**À L'EXTÉRIEUR DES ÉTATS-UNIS  
1-319-622-5511**