

---

# ***Amana***<sup>®</sup>

## **Plaque de cuisson à gaz à passage d'air par le bas Manuel de l'utilisateur**

<b>Modèle : AKDG</b>
----------------------

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

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

---

## Table des matières

Consignes de sécurité importantes _____	3	Conseils pour l'utilisation des modules _____	12
Caractéristiques _____	5	Conseils pour les plats _____	13
Installation des modules _____	6	Réglage de la hauteur et de la forme de la flamme _____	14
Fonctionnement du module à deux brûleurs ____	7	Fonctionnement du module à deux brûleurs durant une panne de courant _____	15
Fonctionnement du gril et de la plaque chauffante _____	8	Renseignements sur le service après-vente __	16
Fonctionnement de la rôtissoire _____	9		
Fonctionnement du ventilateur _____	10		
Nettoyage de la plaque de cuisson _____	11		

## Identification du modèle

Lire ce manuel d'utilisation et d'entretien attentivement afin de connaître les procédures d'entretien.

Remplir la carte d'enregistrement et la renvoyer promptement. 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 la partie inférieure du bâti du four. Elle est visible en ouvrant le tiroir de rangement. Noter les renseignements suivants :

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Numéro de fabrication : \_\_\_\_\_

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.

Appeler le **1-800-NATLSVC (1-800-628-5782)** depuis les États-Unis ou le 1-319-622-5511 de l'étranger pour connaître le prestataire de service agréé le plus proche. Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un prestataire de service agréé. Amana recommande également de contacter un prestataire de service agréé par elle-même si l'appareil nécessite une réparation suite à l'expiration de la garantie.

Amana offre une gamme complète d'appareils électroménagers... congélateurs, cuisinières à gaz et électriques, réfrigérateurs, fours encastrés, surfaces de cuisson, fours à micro-ondes, lave-vaisselle, laveuses et sécheuses. Amana fabrique également une gamme complète de fours à gaz très efficaces et de climatiseurs centraux et individuels. Lorsque vous achetez l'un de ces produits, choisissez Amana pour la qualité.

Nous espérons que vous apprécierez cette nouvelle plaque de cuisson Amana.

## 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 cette plaque de cuisson 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

Pour éviter tous risques de blessures ou de dommages, ne pas faire fonctionner les modules du gril ou de la plaque chauffante sans que le ventilateur ne soit en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, ne pas utiliser le gril ou la plaque chauffante et communiquer immédiatement avec un centre de service après-vente agréé.

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, débrancher l'alimentation en gaz et en électricité de cet appareil avant toute réparation.

### MISE EN GARDE

Dans le cas où un excès de graisse causerait un incendie ou une flambée soudaine pendant l'utilisation du gril, **ne pas verser d'eau sur un feu causé par la graisse.**

Procéder comme suit :

1. Mettre le gril à la position « OFF » (arrêt).
2. Couvrir le gril avec une grande casserole en métal ou une tôle à biscuits.

**Important :** la meilleure façon d'éviter les incendies est de garder la cuve du gril et la cuve de récupération de graisse propres.

### ATTENTION

Ne pas toucher aux brûleurs de surface, aux grilles de brûleur ou aux surfaces adjacentes aux brûleurs, pendant ou après l'utilisation de ceux-ci. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Ne pas toucher ou laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface ou les surfaces à proximité des brûleurs jusqu'à ce que ceux-ci aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

### AVIS

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

La pression de l'alimentation en gaz pour la vérification du régulateur est de 7 po/lb<sup>2</sup> pour le gaz naturel et 11 po/lb<sup>2</sup> pour le GPL/gaz propane.



## Consignes de sécurité importantes

1. **MISE EN GARDE** - Pour éviter tout risque de blessure, ne pas ranger d'articles utilisés par les enfants au-dessus de la plaque de cuisson. Un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour aller chercher quelque chose peut se blesser gravement.
2. L'essence, ou autres vapeurs inflammables ou liquides et matières combustibles ne doivent pas être rangés à proximité de la plaque de cuisson ou sur celle-ci.
3. Ne pas obstruer la combustion et la ventilation.
4. Pour votre sécurité, la hauteur de la flamme du brûleur doit être réglée de façon à ne pas dépasser le rebord de la casserole. Elle pourrait entrer en contact avec les vêtements ou les poignées et causer un incendie.
5. Ne pas utiliser de produits nettoyants pour four ou enduits de protection du commerce sur la plaque de cuisson.
6. S'assurer d'utiliser les bonnes casseroles. Les woks avec supports à anneau de plus de 9 pouces de diamètre ne doivent jamais être utilisés sur la plaque de cuisson.
7. Choisir une casserole dont la taille se rapproche de celle du brûleur.
8. Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance lorsqu'elles sont sur un réglage chaud. Le débordement cause de la fumée et pourrait prendre feu.
9. Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence ou d'ustensiles émaillés conviennent à ce genre de plaque de cuisson, et ne se briseront pas dû au changement soudain de température.
10. Éviter les casseroles instables qui se renversent facilement. Chercher des poignées qui demeurent froides au toucher. Si les poignées de la casserole se déplacent constamment et ne peuvent être serrées, jeter la casserole.
11. Toujours placer la poignée d'une casserole de façon à ce qu'elle se trouve vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les brûleurs de surfaces adjacentes. Les poignées qui demeurent au-dessus des brûleurs adjacents peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
12. La plaque de cuisson ne doit jamais être utilisée pour réchauffer une pièce.
13. Les ustensiles ne doivent pas être utilisés

sur le dessus du gril ou de la plaque chauffante.

14. Pour éviter toute brûlure causée par la vapeur, essuyer tout renversement avec un linge sec. Ne jamais nettoyer ou essuyer une plaque de cuisson chaude avec un linge ou une éponge humide.
15. La graisse est inflammable et doit être manipulée avec soin. Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance. Laisser la graisse refroidir avant d'y toucher. Ne pas laisser la graisse s'accumuler autour de la plaque de cuisson. Essuyer tout renversement aussitôt que cela est sécuritaire.
16. Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en fonctionnement. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir, se tenir debout ou s'appuyer sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
17. Ne pas porter de vêtements amples pendant l'utilisation de l'appareil.
18. N'utiliser que des poignées sèches sur les surfaces chaudes. Des poignées humides peuvent occasionner des brûlures causées par la vapeur.
19. Ne pas utiliser de serviette ou autre linge épais pour tenir les casseroles. Ces articles peuvent entrer en contact avec un élément et prendre feu.

### 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 :**

**Fermer la ventilation et la plaque de cuisson, si cela n'est pas dangereux. Éteindre le feu avec un couvercle ou une casserole ininflammable, du bicarbonate de soude ou un extincteur de classe « ABC » ou « BC ». Ne pas verser d'eau sur un feu causé par la graisse.**

**Si la fumée ou le feu persiste, appeler les pompiers. Si la plaque de cuisson est endommagée, ne pas l'utiliser et appeler un technicien qualifié.**

### Modules

La plaque de cuisson offre un choix de 4 modules différents (illustrés).

Le module du grill, de la plaque chauffante et de la rôtissoire peut seulement être installé sur le côté droit ou le côté du tableau de commande de la plaque de cuisson. Le module à deux brûleurs est interchangeable et peut être installé du côté droit ou gauche de la plaque de cuisson.

Les informations concernant l'achat d'un module peuvent être obtenues auprès du détaillant local agréé.

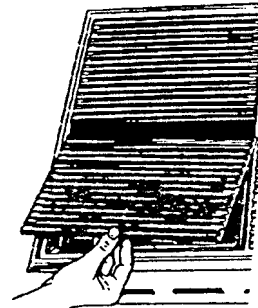
### Ventilateur

Cette plaque de cuisson comprend un ventilateur à 2 vitesses situé au centre de l'appareil.

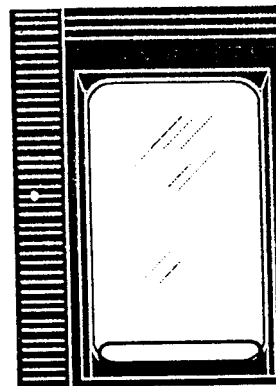
Le ventilateur peut être retiré pour éliminer la fumée et les odeurs durant la cuisson.

Ne pas installer de hotte. Le ventilateur éliminera la fumée et les odeurs de la cuisine.

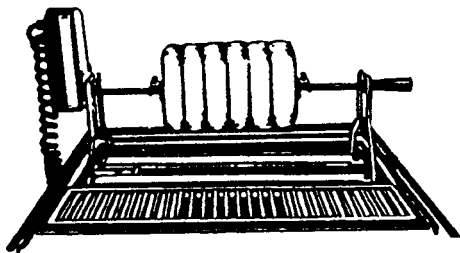
Module de grill



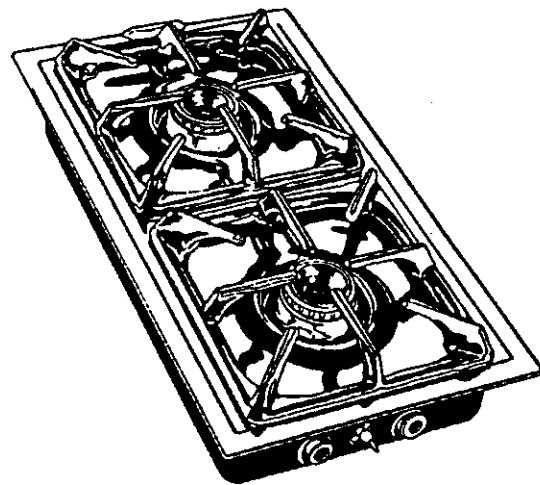
Module de plaque chauffante



Rôtissoire



Module à deux brûleurs



## Installation des modules

### Installation du grill

1. Placer toutes les commandes à « OFF » (arrêt).
2. Insérer la cuve de récupération de graisse tel qu'indiqué.
3. Tenir la cuve du brûleur du grill par les ouvertures se trouvant vers l'arrière de la plaque de cuisson. Faire glisser la cuve du brûleur du grill dans les bagues de serrage et abaisser le devant.
4. Placer les grilles du grill sur la cuve du brûleur du grill. Les grilles reposeront sur le rebord de la cuve du brûleur du grill.

Pour enlever le module de grill, placer toutes les commandes à « OFF » et procéder à l'inverse des étapes ci-dessus.

Le grill ne peut être installé que sur le côté droit de la plaque de cuisson.

### Installation du module à deux brûleurs

1. Placer toutes les commandes à « OFF ».
2. Tenir le module par les ouvertures se trouvant vers l'arrière de la plaque de cuisson. Faire glisser le module dans les bagues de serrage et abaisser le devant.

Pour enlever le module à deux brûleurs, placer toutes les commandes à « OFF » et procéder à l'inverse des étapes ci-dessus.

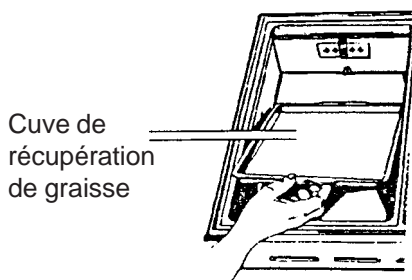
Le module à deux brûleurs peut être installé sur le côté droit ou gauche de la plaque de cuisson.

### Installation de la plaque chauffante

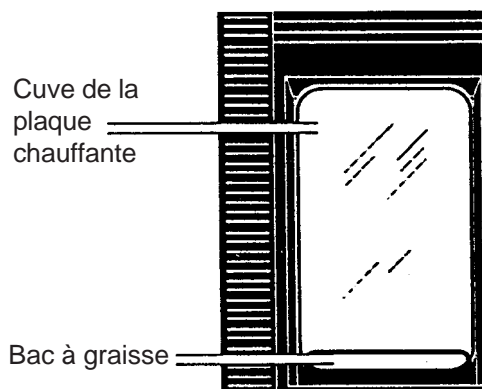
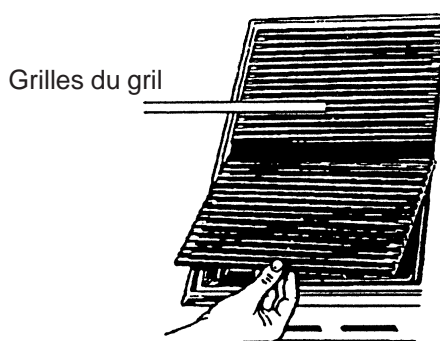
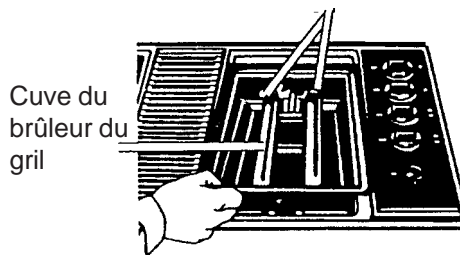
1. Placer toutes les commandes à « OFF ».
2. Insérer la cuve de récupération de graisse tel qu'indiqué ci-dessus.
3. Tenir la cuve du brûleur du grill par les ouvertures se trouvant vers l'arrière de la plaque de cuisson. Faire glisser la cuve du brûleur du grill dans les bagues de serrage et abaisser le devant.
4. Avec le bac à graisse pointé vers l'avant de la plaque de cuisson, placer la cuve de la plaque chauffante sur le dessus de la cuve du brûleur du grill. La cuve de la plaque chauffante reposera sur le rebord de celle-ci.

Pour enlever le module de la plaque chauffante, placer toutes les commandes à « OFF » et procéder à l'inverse des étapes précédentes.

La plaque chauffante ne peut être installée que sur le côté droit de la plaque de cuisson.



Bagues de serrage



## Fonctionnement du module à deux brûleurs

### Pour mettre en marche

Appuyer sur la commande et la tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à « LITE » (allumé). Lorsque le brûleur est allumé, tourner la commande au réglage désiré.

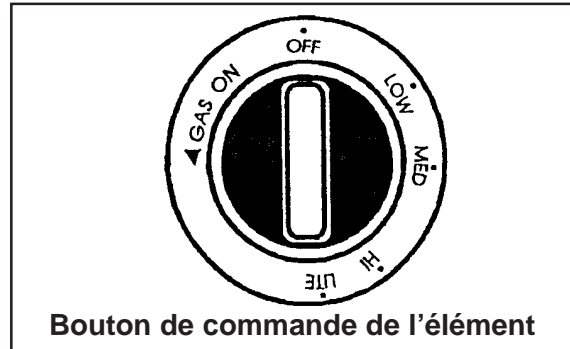
### Lorsque terminé

Tourner la commande à « OFF » (arrêt).

Chaque cadran peut être réglé à la température de cuisson désirée. Un déclic distinct se fait entendre pour « HI » (élevé), « LO » (faible) et « OFF » (arrêt).

### Réglages

Le choix de la température doit être basé sur la quantité de nourriture et le type de casserole utilisés. Le guide suivant sert de référence pour les réglages de température.



### Guide de cuisson

« **LO** » (faible) doit être utilisé pour la nourriture préparée à des températures inférieures à celle de l'ébullition.

« **LO** » à « **MED** » (faible à moyenne) doit être utilisé pour maintenir l'ébullition, pour la friture à basse température et pour maintenir la pression adéquate dans une cocotte-minute.

« **MED** » à « **HI** » (moyenne à élevée) doit être utilisé pour frire la viande et la volaille ou maintenir des températures de friture.

« **HI** » (élevée) doit être utilisé pour amener la nourriture à des températures d'ébullition. Lorsque la nourriture bout, la température doit être réduite à « **LO** » (faible) ou « **MED** » (moyenne).

## Fonctionnement du gril et de la plaque chauffante

### Fonctionnement du gril

1. Avant de faire fonctionner le gril pour la première fois, appliquer une légère couche d'huile pour la cuisson sur le dessus des grilles du gril pour empêcher l'adhérence.
2. Couper l'excès de gras de la viande.
3. Pousser et tourner le bouton de commande se trouvant **en avant à droite** à « LITE » (allumé). Lorsque le brûleur de droite est allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré. Pousser et tourner le bouton de commande se trouvant **en arrière à droite** à « LITE » (allumé). Lorsque le brûleur de gauche est allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré.
4. Le ventilateur se met automatiquement en marche à haute vitesse.
5. Préchauffer le gril pendant environ 10 minutes pour rehausser la saveur de la cuisson sur le gril.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de commande à la position « OFF » (arrêt).
7. Nettoyer la cuve du gril et les accessoires après qu'ils ont refroidi.

### Tableau de cuisson au gril

<u>Aliment</u>	<u>Réglage</u>	<u>Durée approx.</u>
<b>Steak de boeuf</b>		
(½ - ¾ po)		
Saignant .....	HI (élevé) .....	9 min.
A point .....	HI .....	12 min.
Bien cuit .....	HI .....	16 min.
(1 - 1 ½ po)		
Saignant .....	HI (élevé) .....	12 min.
A point .....	HI .....	21 min.
Bien cuit .....	HI .....	27 min.
Hamburgers .....	MED (moyen) ..	25 min.
Chiens chauds .....	MED .....	15 min.
Côtelettes de porc .....	MED .....	30 min.
Côtes levées .....	MED .....	60 min.
Côtelettes d'agneau ..	MED .....	35 min.
Morceaux de poulet ...	MED .....	60 min.
Tranches de jambon ..	MED .....	25 min.
Queues de homard ....	HI .....	25 min.

Ces durées sont approximatives. Il est préférable de vérifier la cuisson de temps à autre.

### Fonctionnement de la plaque chauffante

1. Avant de faire fonctionner la plaque chauffante pour la première fois, appliquer une légère couche d'huile pour la cuisson sur le dessus pour empêcher l'adhérence.
2. Pousser et tourner le bouton de commande se trouvant **en avant à droite** à « LITE » (allumé). Lorsque le brûleur de droite est allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré. Pousser et tourner le bouton de commande se trouvant **en arrière à droite** à « LITE » (allumé). Lorsque le brûleur de gauche est allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré.
3. Le ventilateur se met automatiquement en marche à haute vitesse.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de commande à la position « OFF » (arrêt).
5. Nettoyer la cuve de la plaque chauffante et la cuve du gril après qu'elles ont refroidi.



## Fonctionnement de la rôti

### Installation de la rôti

La rôti fonctionne uniquement du côté droit de la cuisinière.

1. Tourner toutes les commandes à la position « OFF » (arrêt).
2. Retirer toutes les pièces du gril de la cuve du gril.
3. Placer la grille de la rôti sur la cuve du gril tel qu'illustré à droite.
4. Faire glisser le moteur de la rôti sur la grille tel qu'illustré à droite.
5. Tenir le cordon du moteur éloigné des surfaces chaudes ou de celles qui sont susceptibles de devenir pendant la cuisson.

### Insérer la broche dans la viande

Les viandes dont le poids varie entre 3 lb et 3½ lb conviennent le mieux à ce type de rôti.

1. Placer l'une des petites fourchettes sur la broche de façon à ce que les pointes soient face au sens opposé à la poignée.
2. Pousser la viande dans la broche. Celle-ci doit passer à travers le centre de la viande pour que le poids soit bien réparti des deux côtés.
3. Placer l'autre petite fourchette sur la broche de façon à ce que les pointes soient face à la viande.
4. Pousser les deux petites fourchettes dans la viande et serrer les vis de verrouillage à l'extrémité de chaque fourchette. S'assurer que la viande est bien alignée avec le centre de la broche.
5. Pousser l'extrémité pointue de la broche dans la douille sur le moteur.
6. Déposer la poignée de la broche dans l'ouverture du support.

Après que la broche a été placée correctement sur le support, le moteur de la rôti doit être branché dans une prise c.a. de 120 V.

### Mise en marche de la rôti

1. Mettre le commutateur se trouvant à l'arrière du moteur à la position « ON » (marche).
2. Pousser et tourner les boutons de commande de droite à l'avant et à l'arrière à la position « LITE » (allumé).
3. Lorsque les brûleurs sont allumés, tourner le bouton de commande à la température désirée.

4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner toutes les commandes à la position « OFF » (arrêt), démonter la rôti et nettoyer toutes les pièces, y compris le module du gril et la cuve de récupération de graisse.

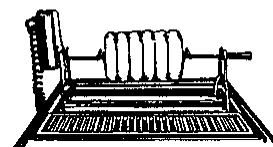
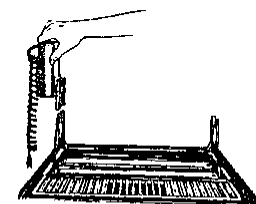
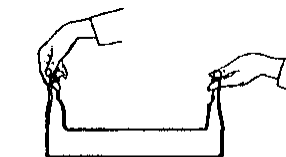


Tableau de cuisson à la rôti

Aliment	Réglage de la temp.	Minutes	Temp. de la viande
Rôti de boeuf bien cuit	HI/Med (élevé/moyen)	45lb	170°
Rôti de longe de porc	HI/Med (élevé/moyen)	65/lb	185°
Gigot d'agneau	HI/Med (élevé/moyen)	45lb	180°
Poulet, moyen	HI/Med (élevé/moyen)	120	190°
Oie de Cornouailles	HI/Med (élevé/moyen)	60	190°

## Fonctionnement du ventilateur

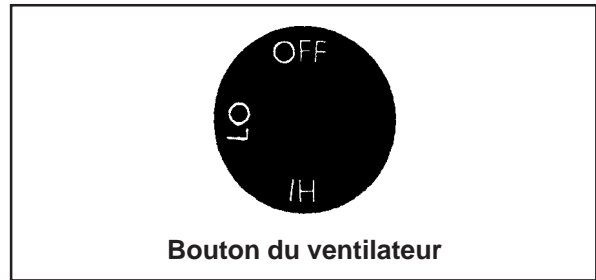
---

Un ventilateur à deux vitesses est intégré au milieu de la plaque de cuisson. Il se trouve sous le conduit d'aération et sert à dissiper les odeurs, la fumée et les vapeurs de cuisson.

1. Le ventilateur se met automatiquement en marche à haute vitesse lorsque le gril ou la plaque chauffante sont utilisés. Sa vitesse ne peut être réduite manuellement.
2. Le ventilateur ne peut être arrêté pendant que le gril ou la plaque chauffante fonctionne.
3. Le ventilateur peut être utilisé durant tout genre de cuisson.

### Fonctionnement

1. Tourner le bouton du ventilateur au réglage désiré « HI » (élevé) ou « LO » (faible).
2. Tourner le bouton à « OFF » (arrêt) pour arrêter le ventilateur lorsque la cuisson est terminée.



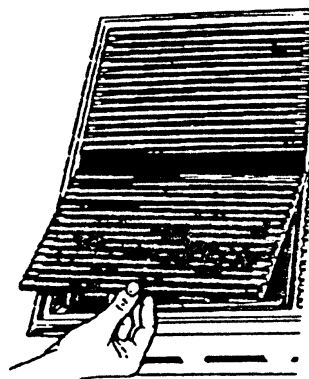
## Nettoyage de la plaque de cuisson

Pièce de la plaque de cuisson	Produits nettoyants	Indications
Boutons de réglage	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les laver avec douceur, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.
Grilles du module à deux brûleurs	Savon et eau	Laisser refroidir avant de nettoyer. Pour enlever la saleté incrustée, faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse. Ne jamais utiliser de produits abrasifs puissants, de produits nettoyants grumeleux ou de tampon métallique. Les grilles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
Cuve du brûleur du gril et module à deux brûleurs	Savon et eau	Laisser refroidir avant de nettoyer. Ne jamais plonger la cuve du brûleur du gril ou le module à deux brûleurs dans l'eau. Nettoyer avec une brosse en nylon ou un tampon à récurer en plastique ainsi qu'un linge humide doux et de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de produits abrasifs puissants, de produits nettoyants grumeleux ou de tampon métallique. Les brûleurs doivent être complètement secs. S'assurer que les trous sur le côté des brûleurs ne sont pas obstrués. Les trous peuvent être nettoyés avec un produit nettoyant pour les tuyaux.
Rôtisserie	Savon, eau et brosse à récurer en plastique	Laisser refroidir avant de nettoyer. Ne jamais plonger le moteur de la rôtissoire dans l'eau. Nettoyer le broche et les fourchettes à viande avec une brosse à récurer en plastique et de l'eau savonneuse. La broche et les fourchettes peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.
Bac à graisse, gril et grilles du gril	Savon et eau	Nettoyer avec une brosse en nylon ou un tampon à récurer en plastique et un linge humide trempé dans de l'eau savonneuse. Le gril peut être lavé dans le lave-vaisselle.
Filtre et couvercle du ventilateur	Savon et eau	Le ventilateur doit être arrêté avant de retirer le couvercle ou le filtre. Nettoyer le couvercle et le filtre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher à fond. Le couvercle et le filtre peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toujours replacer le couvercle et le filtre avant de faire fonctionner la plaque de cuisson.
Fini extérieur et tableau de commande	Savon et eau	Nettoyer les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Si les boutons sont enlevés, ne pas faire couler d'eau derrière la surface pendant le lavage.

## Conseils pour l'utilisation des modules

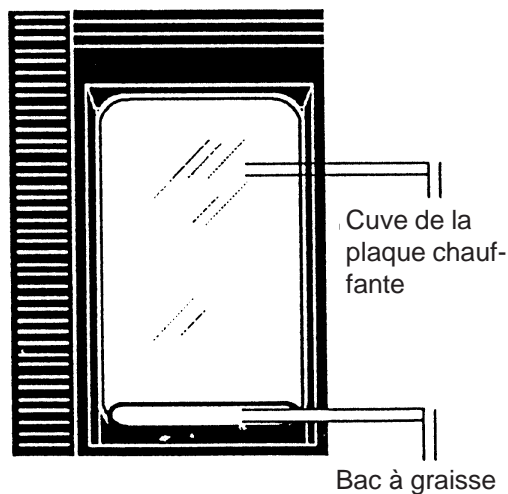
### Module du grill

1. Ne pas couvrir toute la surface avec de la nourriture. Cela empêche la circulation de l'air et nuit à la cuisson.
2. Couper l'excès de gras autour de la viande pour empêcher la production de fumée et de flammes.
3. Ne pas pré-cuire la nourriture avant de la faire griller à moins qu'elle ne soit immédiatement placée sur le grill.
4. Vérifier si la viande est bien cuite avant de la retirer du grill.  
La viande est souvent rapidement brune à l'extérieur mais très peu cuite à l'intérieur.
5. Si la viande commence à cuire trop rapidement à l'extérieur, diminuer le réglage de la chaleur du grill.



### Module du grill

1. Ne pas laisser la cuve de la plaque chauffante se remplir de graisse. Nettoyer après chaque utilisation.
2. Toujours utiliser des articles de cuisine en nylon, en caoutchouc dur ou en bois sur le fini anti-adhérent conventionnel. Les ustensiles en métal égratignent le fini anti-adhérent.



### Tableau des plats de cuisson

Type	Réaction aux changements de température	Usage recommandé
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement	Friture, braisage, rôtissage
Fonte	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson à feu doux, friture
Cuivre, recouvert d'étain	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson gastronomique, sauces au vin, mets aux oeufs
Émail	La réaction dépend du métal de base	Cuisson à feu doux
Vitrocéramique	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson à feu doux
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à une vitesse modérée	Soupes, sauces, légumes, cuisson en général

## Réglage de la hauteur et de la forme de la flamme

### Caractéristiques d'une flamme adéquate

1. La flamme doit présenter un cône interne bleu-vert et un cône externe bleu foncé. Un peu de jaune peut apparaître si l'on utilise du gaz GLP/propane.
2. Lorsque réglée sur « LOW » (faible), la flamme doit se trouver à environ 1/2 po du rebord du brûleur à l'extrémité du cône intérieur.
3. La flamme doit être douce.
4. Elle ne doit ni se soulever ni être propulsée.

Si la flamme n'est pas bien réglée, nettoyer d'abord le brûleur à fond. Voir page 10 pour les directives de nettoyage.

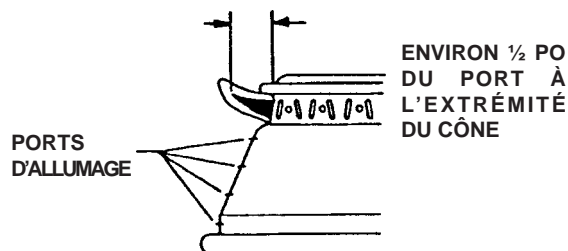
### Réglage de la forme de la flamme

1. Couper l'alimentation en électricité dans le disjoncteur principal.
2. Retirer le module de la plaque de cuisson. Dans le cas du brûleur du grill, passer à l'étape 4.
3. Ouvrir le module à deux brûleurs en appuyant sur les deux boutons de dégagement de couleur argent avec les pouces et en relevant le dessus avec les doigts.
4. Localiser l'obturateur d'air et la vis de verrouillage. Desserrer la vis de verrouillage. Pour augmenter la quantité d'air propulsée vers la flamme, ouvrir l'obturateur d'air. Pour diminuer la quantité d'air propulsée vers la flamme, fermer l'obturateur d'air. Serrer la vis de verrouillage.
5. Replacer le module. Rétablir le courant et tester le brûleur. Répéter jusqu'à ce que la flamme ait atteint la forme désirée.

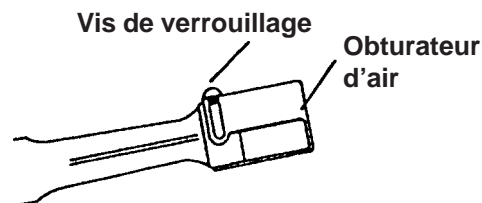
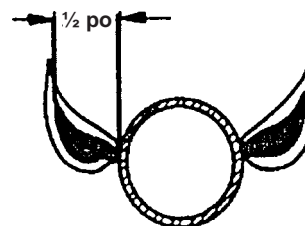
### Réglage de la taille de la flamme

1. Enlever le bouton de commande du brûleur.
2. À l'aide d'un petit tournevis à tête plate, tourner la vis située au centre de la tige du bouton jusqu'à ce que la flamme ait atteint la taille désirée.
3. Replacer le bouton de commande du brûleur.
4. Tester la flamme en tournant la commande de « LOW » à « HIGH » plusieurs fois et vérifier la flamme à chaque réglage.

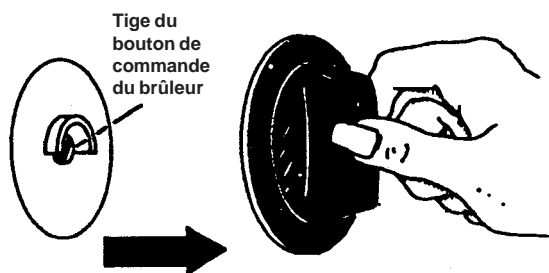
### Flamme du brûleur à deux modules



### Flamme du brûleur du grill/de la plaque chauffante



### Emplacement de la vis de réglage



## Fonctionnement du module à deux brûleurs durant une panne de courant

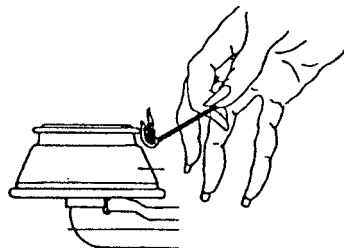
Le gril et la plaque chauffante ne doivent jamais être utilisés durant une panne de courant. Cependant, le brûleur à deux modules peut être utilisé. Suivre les instructions ci-dessous en cas de panne de courant prolongée.

1. Tenir une allumette au-dessus de la tête du brûleur désiré.
2. Pousser et tourner la commande au réglage désiré.

### Lorsque terminé

Tourner toutes les commandes à la position « OFF » (arrêt).

### Placement de l'allumette



### MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages en raison de la fumée excessive, ne pas faire fonctionner le gril ou la plaque chauffante durant une panne de courant. Le ventilateur doit être en marche lorsque le gril ou la plaque chauffante sont utilisés.

## 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 de fabrication indiqués sur la plaque nominale. Celle-ci est située sur la partie inférieure du bâti du four.
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 Refrigeration, Inc.  
2800 220th Trail  
P.O. Box 8901  
Amana, Iowa 52204-0001, États-Unis**

Pour connaître le nom d'un prestataire de service après-vente agréé, appeler :

**1-800-NATLSVC  
1-800-628-5782**

Pour toutes questions concernant l'utilisation, l'installation ou la garantie du produit, appeler le centre de service-clients :

**1-800-843-0304**

À l'extérieur des États-Unis  
**1-319-622-5511**