

Amana[®] **Gas Downdraft Cooktop Owner's Manual**

AKGD3060*

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

(Natural Gas Only)

Please Read Manual Before Operating Cooktop

Installer

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

Customer

Keep these instructions for future reference. If ownership changes, manual must accompany cooktop.

English	1
Espanol	20
Francais	40

Contents

Model Identification	2
Parts and Accessories	2
Service	2
Asure™ Extended Service Plan	2
Important Safety Information	3
Installing Cooktop	
Unpacking Cooktop	3
Cooktop Placement	3
Countertop Cutout and Clearances	3
Cooktop Dimensions	3
Countertop Cutout	4
Minimum Clearances to Combustible Material	4
Minimum Cabinet Requirements	5
Minimum Requirements Below Cooktop	5
Duct Locations	5
Duct Connections	6
Duct Length	6
Duct Length Piece Equivalents	7
Gas and Electrical Entry Points	8
Gas and Electrical Installation Requirements	9
Junction Box Location	9
Gas Supply Pressure	10
Pressure Regulator Connection	10
Gas Supply Location	10
Gas Connection	10
Testing for Gas Leaks	11
Modules	
Burner and Grill Module	11
Griddle	11
Installing Modules	12
Removing Modules	13
Adjusting Surface Burner Low Flame Size	13
Adjusting Surface Burner Flame Characteristics ...	14
Igniting Burner without Electricity	14
Operation	
Burner Modules	15
Smoke Control Grill	15
Griddle	16
Exhaust Fan	16
Cooking Utensils	17
Care and Cleaning	
Removing Glass Panel and Gasket	17
Cleaning	18
Removing Vent Filter	18
Warranty	19

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 bottom of cooktop. Record the following:

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

Parts and Accessories

Purchase replacement parts and additional accessories (e.g. refrigerator shelves, dryer racks, or cooktop modules) over the phone. To order accessories for your Amana product, call 1-800-843-0304 inside U.S.A. or 319-622-5511 outside U.S.A.

Service

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.

Before Calling for Service

Review Owner's Manual before calling for service. If problems are not caused by defective workmanship or materials, or if part is customer replaceable, you could be charged for a service call though product is under warranty.

- If you hear gas hissing but burner does not click, check electrical supply.
- If burner flame is large and yellow, See, "Adjusting Surface Burner Flame Characteristics" section.
- If burner flame is weak or noisy, see "Adjusting Burner Flame" section of manual.

Asure™ Extended Service Plan

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

Important Safety Information

Installing Cooktop

WARNING

This gas 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.

WARNING

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

WARNING

To avoid death, personal injury or property damage, information in this manual must be followed exactly.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

CAUTION

Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

Unpacking Cooktop

- Slide cooktop out of box.
- Remove all packing and printed material packed with cooktop.
- To avoid damage, do not slide cooktop across countertop.
- Remove burner grates, burner caps, grill, vent cover, and pressure regulator from packing material.

Cooktop Placement

WARNING

To avoid property damage or personal injury, observe the following specifications.

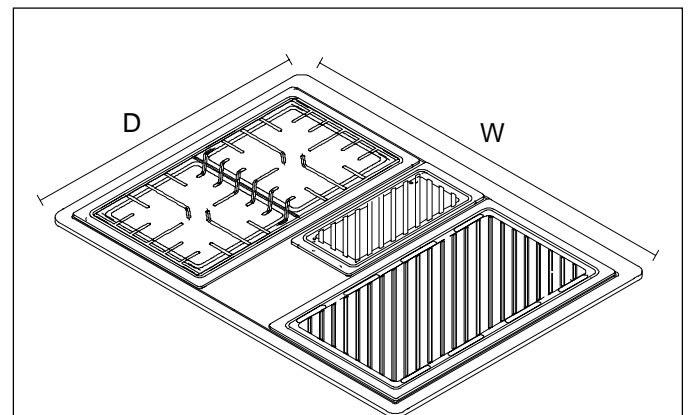
To avoid serious burns or other personal injury caused by reaching over heated surface burner, avoid locating storage cabinets above surface burners. If cabinet storage is located above surface units, install range hood.

To avoid serious burns or other personal injury, do not store items of interest to children above or behind cooktop. Children climbing on cooktop to reach items could be seriously injured.

Countertop Cutout and Clearances

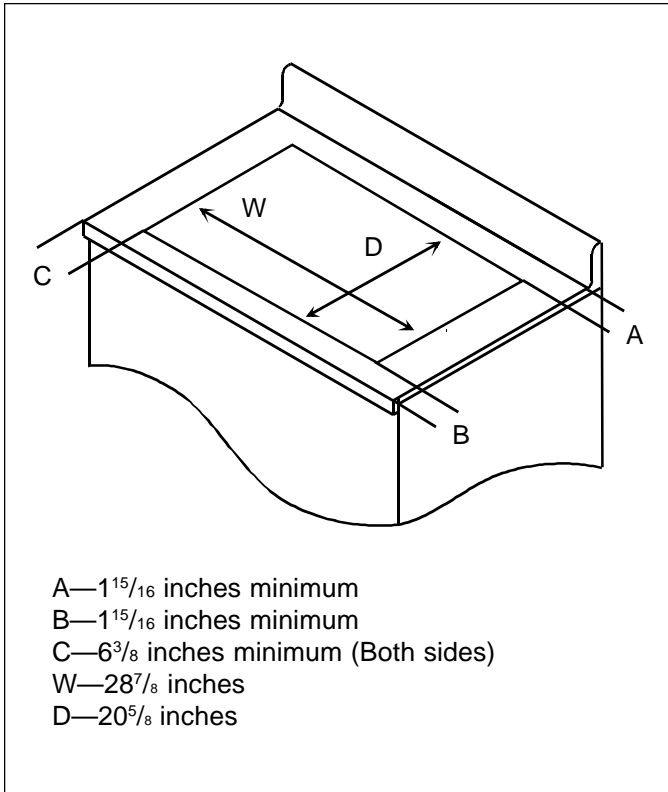
Prepare countertop opening according to dimensions shown in diagrams.

Cooktop Dimensions

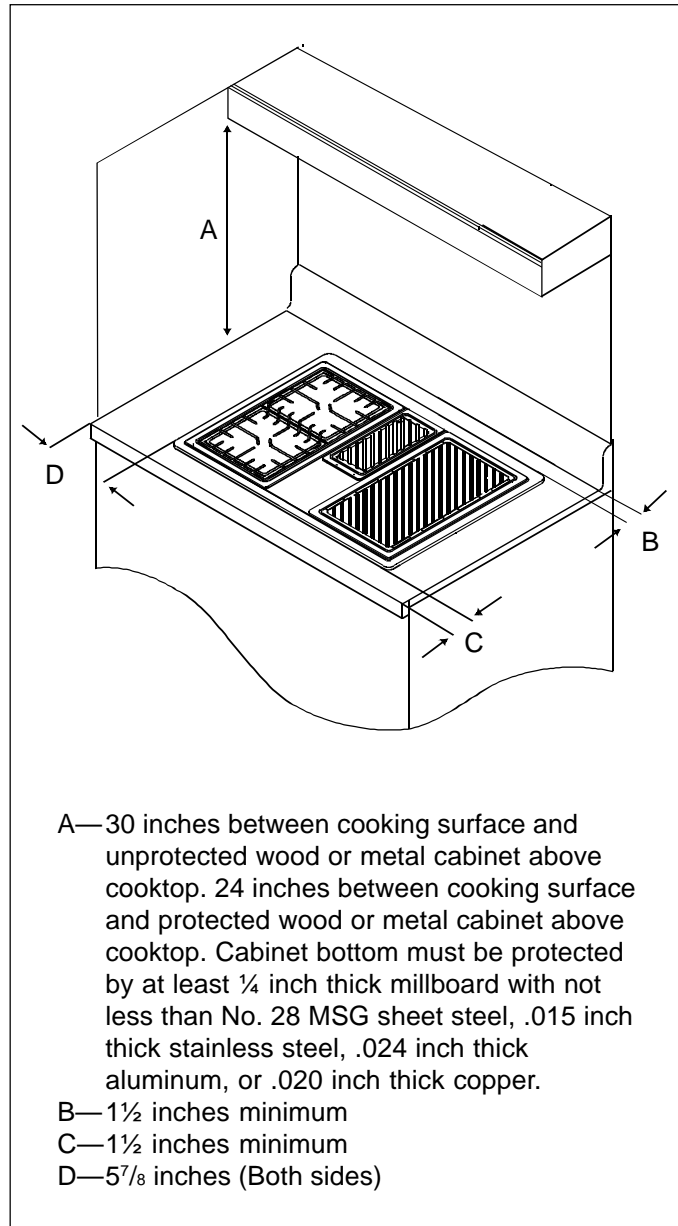


D—21½ inches
W—29½ inches

Countertop Cutout



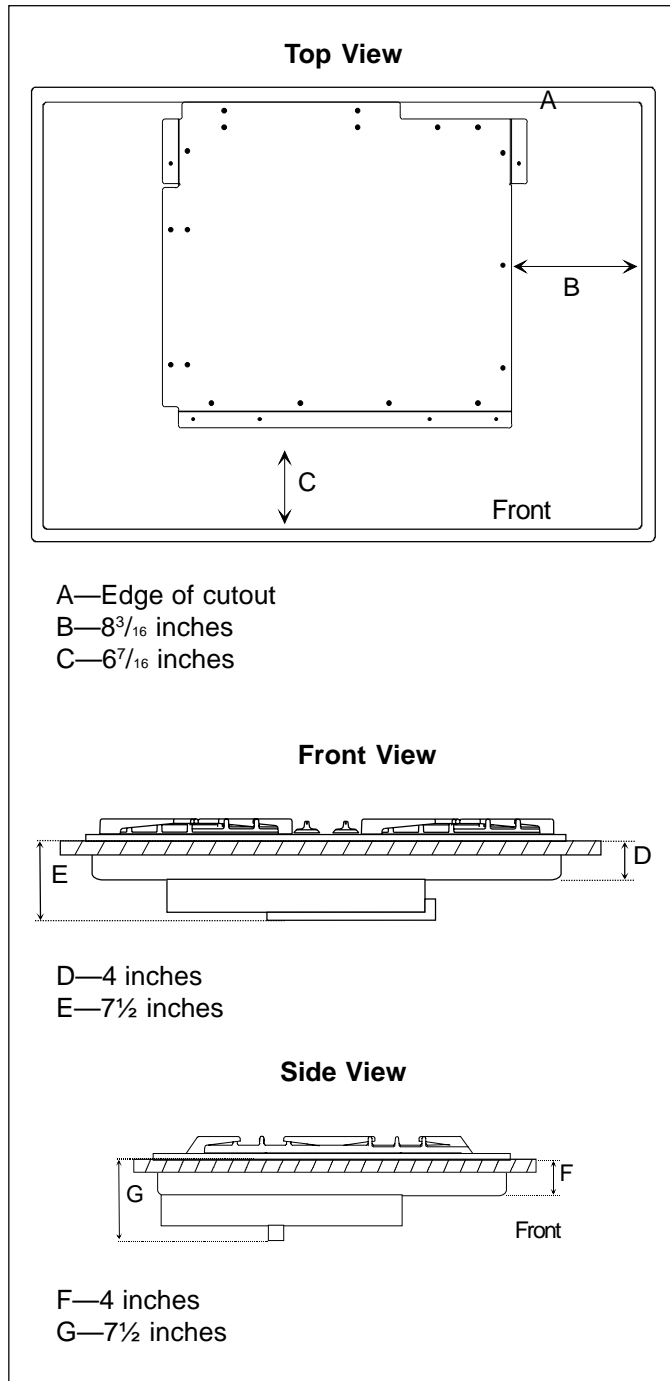
Minimum Clearances to Combustible Material



Minimum Cabinet Requirements

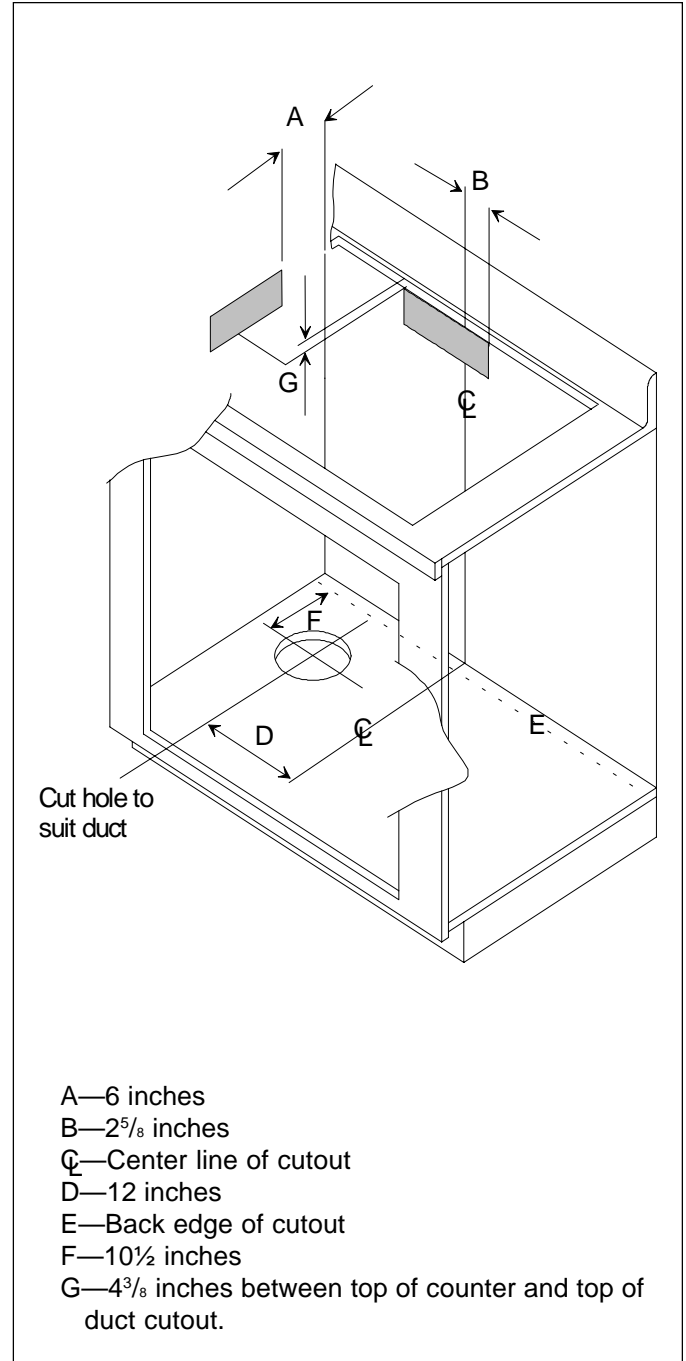
Single cabinet installation requires a 36-inch width base cabinet.

Minimum Requirements Below Cooktop



Duct Locations

Cooktop can be vented vertically or horizontally. If vented horizontally, vent air through exterior to left or rear wall if possible. If vented vertically, locate hole between floor joists.



Duct Connections

- Blower exhaust faces towards rear wall from factory. Connect blower exhaust to ducting with 3¼ x 10-inch piece.
- Do not install 2 elbow fittings next to each other. Two elbow fittings joined together create unusual air patterns and can result in poor ventilation.
- Do not vent into an attic or crawl space. Always vent outside.
- Seal all joints in venting system with duct tape to avoid smoke or odor in home.
- Do not use laundry wall caps. Wall cap must have minimum of 28 square inches free air space. Use Amana wall cap model CC30.

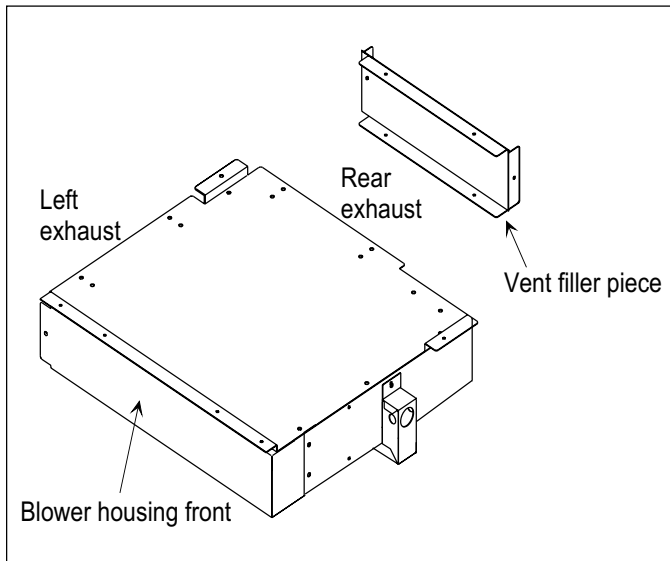
Vertical and Left Duct Connection

To vent out left wall or vertically, remove vent filler piece and move to rear of blower.

1. Remove 4 screws that attach vent filler.
 - See illustration.
2. Move vent filler to rear of blower.
3. Attach vent filler with 4 screws.

Horizontal Rear Duct Connection

To vent out rear wall, do not move vent filler piece.

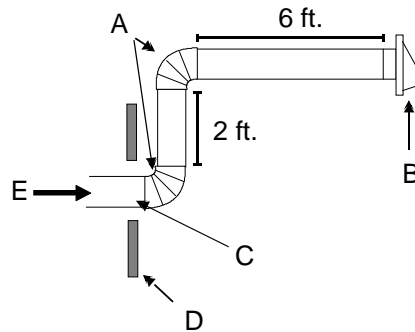


Duct Length

Ducting design is in terms of maximum length of straight metal duct. To ensure proper air movement, limit fittings, other than straight, to 50% of total duct length. Maximum allowable calculated duct length is 60 equivalent feet.

- Use "Duct Length Piece Equivalents" section to calculate duct length.
- Flexible duct is not recommended because it can create a fire hazard. However, if it is used, one foot of flexible duct is equal to two feet of smooth metal duct.

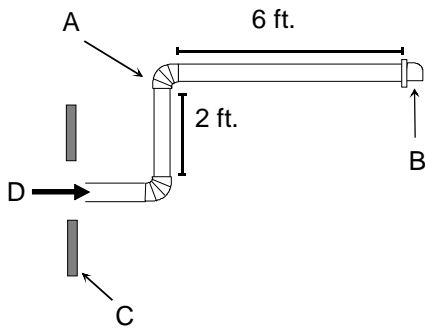
Typical 6-inch system



- A—90°
- B—Wall cap
- C—Transition piece
- D—Existing wall or floor
- E—Air from cooktop
- F—Transition piece

Two 90° elbows at 5 ft. each	10 ft.
Surface wall cap	0 ft.
8 ft. straight 6-inch pipe	<u>8 ft.</u>
	18 ft.

Typical 3/4 x 10-inch system

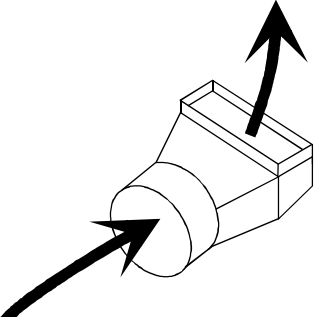
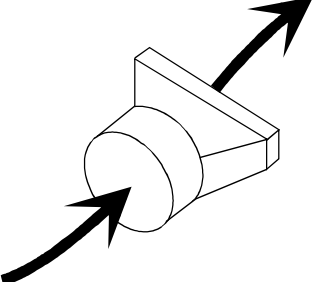
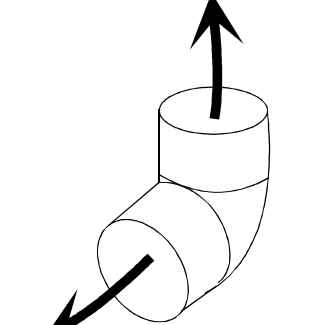
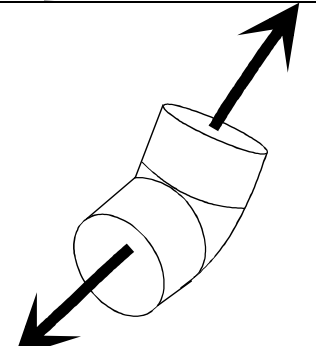
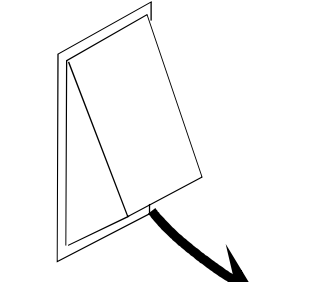


- A—90° elbow
- B—Wall cap
- C—Existing wall or floor
- D—Air from cooktop

Two 90° elbows at 5 ft. each	10 ft.
Surface wall cap	0 ft.
8 ft. straight 6-inch pipe	<u>8 ft.</u>
	18 ft.

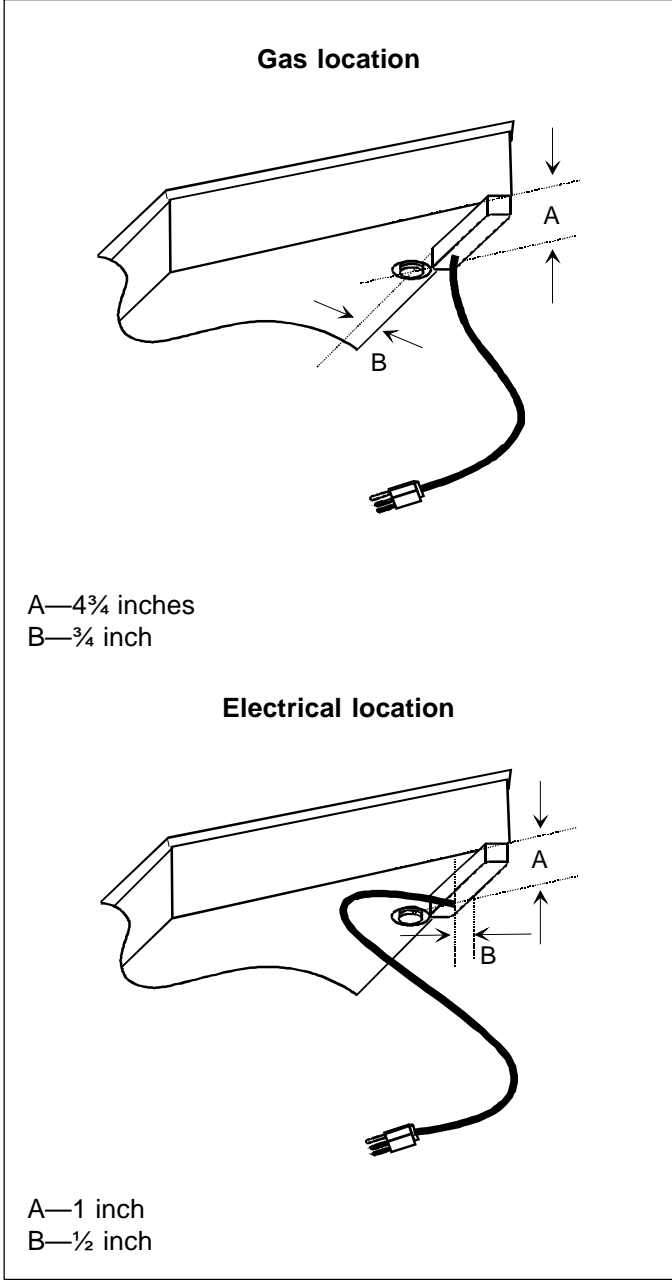
Duct Length Piece Equivalents

3/4 x 10 inch ducting pieces	
	3/4 x 10-inch to 6 inch transition = 5 equivalent feet
	3/4 x 10-inch to 6 inch transition = 4 1/2 equivalent feet
	3/4 x 10-inch flat elbow = 12 equivalent feet
	3/4 x 10-inch 90° elbow = 5 equivalent feet
	3/4 x 10-inch wall cap (Unrestricted) = 0 equivalent feet

6 inch ducting pieces	
	6-inch to 3 1/4 x 10-inch transition = 5 equivalent feet
	6-inch to 3 1/4 x 10-inch transition = 1 equivalent foot
	6-inch 90° elbow = 5 equivalent feet
	6-inch 45° elbow = 2 1/2 equivalent feet
	6-inch wall cap (Unrestricted) = 0 equivalent feet (Amana wall cap model CC30)

Gas and Electrical Entry Points

Gas and electric entry points are located in right rear corner of cooktop bottom. Dimensions are to center of connection.



Gas and Electrical Installation Requirements

If an external electrical source is used when appliance is installed, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with current National Electrical Code ANSI NFPA 70, or CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1.

When installed in mobile housing, installation is to be in accordance with CSA standard Z241.1 gas equipped mobile housing. All electrical connections are to be made in accordance with CSA standards Z240.6.1 electrical requirements for mobile homes.

The installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280, or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installation, ANSI Z225.1/NFPA 501A-Latest Edition, or with local codes or the standard CAN/CSA-z240MH, "Mobile Homes", and with local codes where applicable.

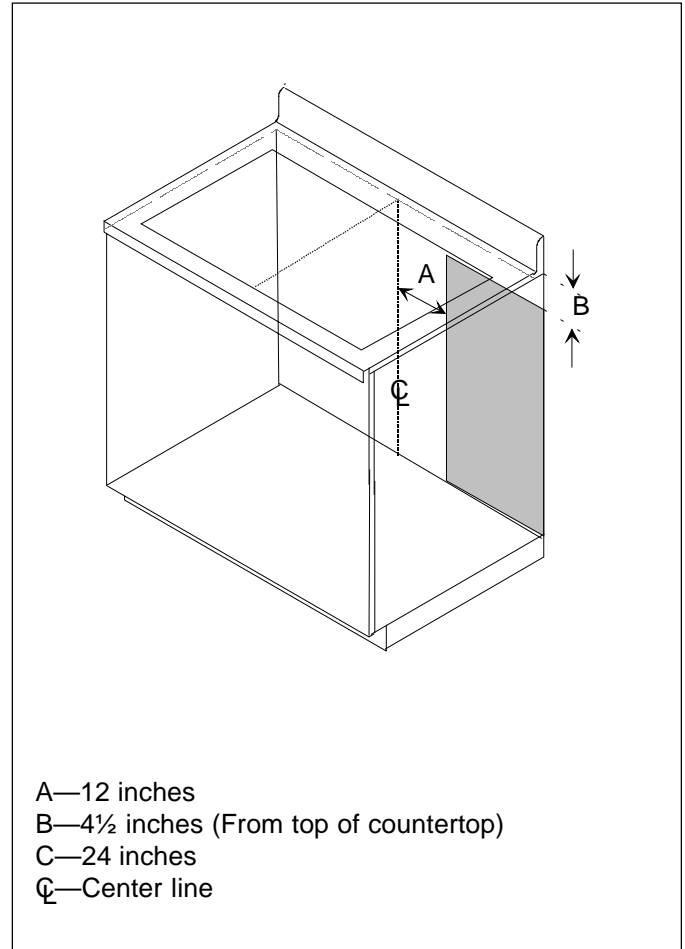
Installation of this product must conform with local codes or in absence of local codes, with current Canadian Gas Installation Code CAN/CGA-B149.2.

Use a dedicated 120 volt, 60 hertz, 3-prong receptacle protected by a 15-amp circuit breaker or time delay fuse. A qualified electrician should confirm the outlet is properly grounded. Cooktop includes 4-foot power cord attached to bottom of cooktop at back, left corner.

If a 2-prong outlet is encountered, cooktop owner must replace outlet before using cooktop. Do not cut off cord or remove grounding prong.

Junction Box Location

Power supply enters cooktop in right, rear corner. Junction box must be located within 30 inches of power supply entry point. Locate junction box within shaded area.



Gas Supply Pressure

CAUTION

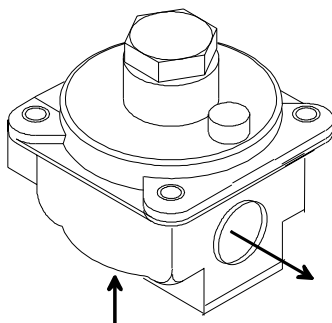
To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14" WCP.

- Appliance and individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psig (3.5kPa)(14" WCP).
- Appliance must be isolated from gas supply piping system by closing manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Gas supply pressure for checking regulator setting must be at least 1" WCP above manifold pressure shown on rating label.
- Must use pressure regulator supplied with cooktop.

Pressure Regulator Connection

Connect pressure regulator directly to gas manifold. Manifold exits cooktop in right rear corner. Locate pressure regulator according to gas supply location.

- Support regulator when installing gas supply.
- Do not overtighten regulator when attaching to gas manifold pipe. Overtightening may crack regulator.
- Do not overtighten fitting or hard pipe when attaching to gas regulator. Overtightening may crack regulator.



Regulator

Gas Supply Location

Locate gas supply so manual shutoff valve is accessible after installation. Gas supply can be installed in adjacent cabinet or behind access panel.

Gas Connection

WARNING

To avoid property damage or personal injury, only use a new flexible connector that is AGA/CGA design certified.

- Do not use an old connector.
- Do not reuse a connector after moving appliance.

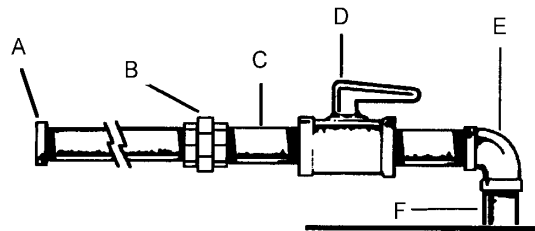
WARNING

To avoid property damage or personal injury, do not use LP/propane gas to fuel this cooktop. Cooktop is not convertible to LP/propane gas.

Connect gas supply to regulator using hard pipe or a flexible connector. Pressure regulator supplied with this appliance has a ½-inch NPT female connection.

- A manual shutoff, not supplied with cooktop, must be installed in an accessible location outside of cooktop.
- Use joint compound that is resistant to action of propane gas on all male pipe threads.
- Use supplied pressure regulator only.
- Do not overtighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Overtightening may crack regulator.
- Support pressure regulator with wrench when installing gas fitting.

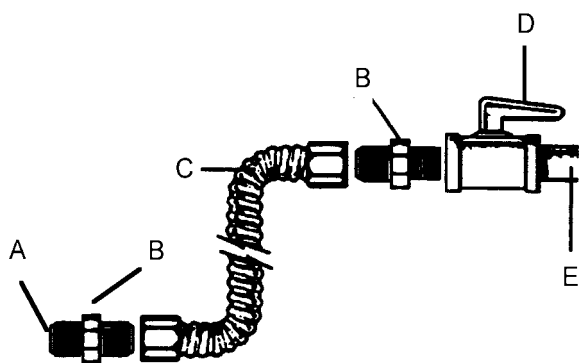
Hard Piping



- A— To regulator
- B—Union
- C—Nipple
- D—Manual shutoff valve
- E—¾-inch to ½-inch reducing elbow
- F—¾-inch service pipe stub

Modules

Flexible Connector

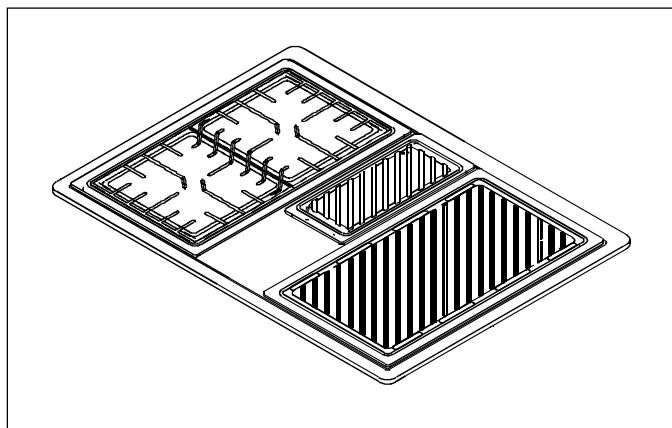


- A—To regulator
- B—Adaptor
- C—Flexible connector
- D—Manual shutoff
- E— $\frac{3}{4}$ -inch service pipe stub

This cooktop features a choice of different modules, shown below. Call your local authorized dealer or Amana at 1-800-843-0304 inside U.S.A. or 319-622-5511 outside U.S.A. to purchase accessories.

Burner and Grill Module

Burner module and Smoke Control Grill™ come from factory with cooktop. Burner module installs on both sides. Grill installs on right side only.



Testing for Gas Leaks



WARNING

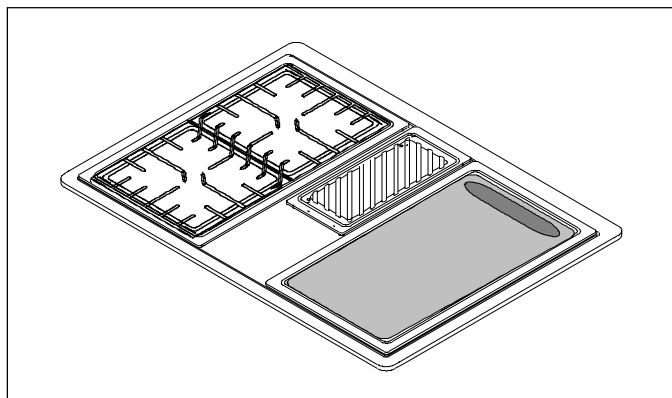
To avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match to test for gas leaks.

After final gas connection is made, test all connections in gas supply piping and cooktop for gas leaks.

1. Place soap suds on connection.
 - Bubbles appear if leak is present.
2. Tighten joint if leak is at factory fitting.
 - If leak is not at factory fitting, unscrew, apply more joint compound, and tighten to correct leak.
3. Retest connection for leak after tightening.
 - Retest any connections that were disturbed.

Griddle

Griddle installs on right side only.



Installing Modules

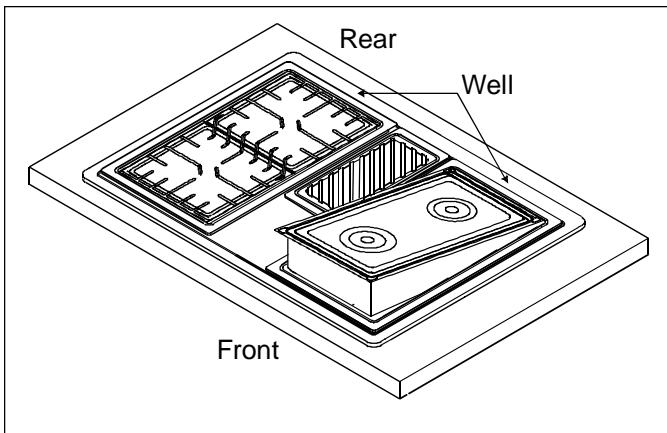


To avoid risk of personal injury, all controls must be in *OFF* position before removing or installing.

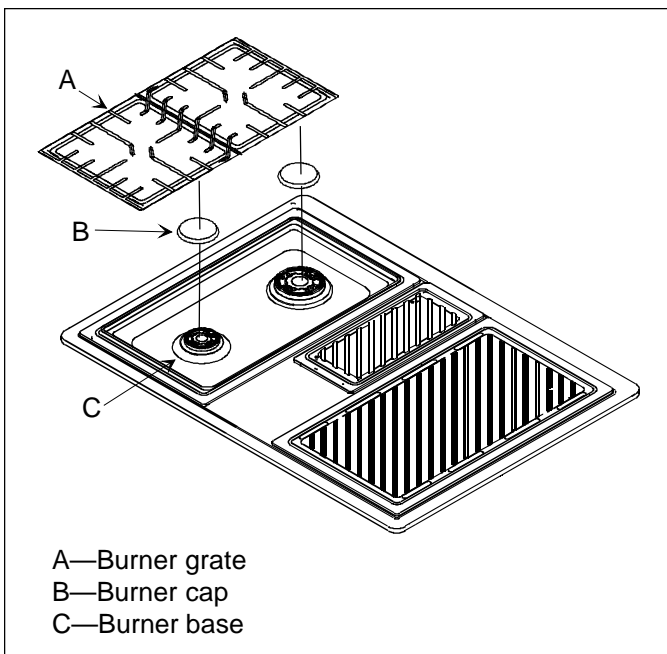
Burner Module

Burner module installs on both sides.

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grate and burner caps from module.
3. Place end of module into cooktop well with air shutters facing rear of well.
 - If grease pan from grill or griddle module is in well, remove before installing burner module.

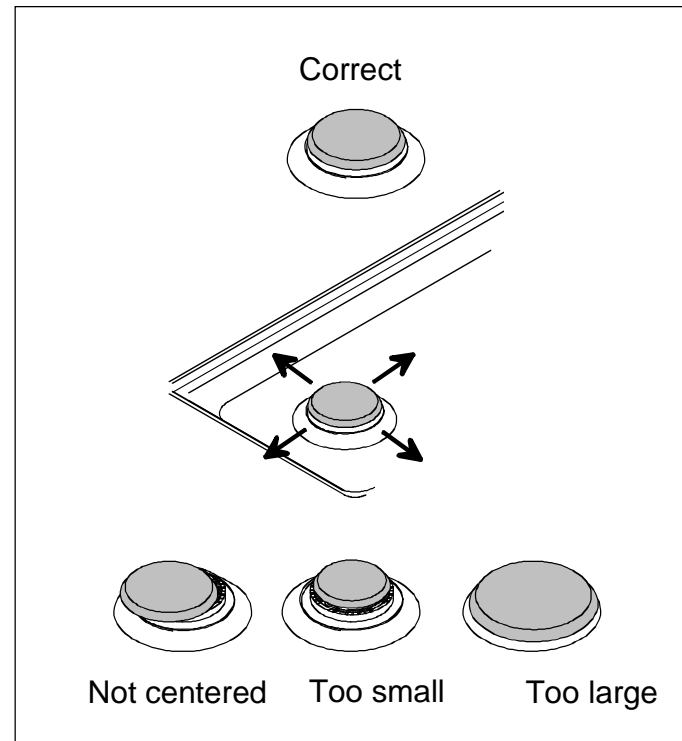


4. Slide module towards rear of cooktop until module engages cooktop. Lower front of module into well.
5. Place burner caps on burner base.



To make sure cap is properly aligned and leveled, move burner cap around on burner base. Pegs in the burner base fit into recess in underside of burner cap. Burner cap must be correctly seated on burner base for proper operation of burner.

Make sure proper cap size is on each burner base. Burner does not burn properly if wrong size burner cap is placed on burner base.

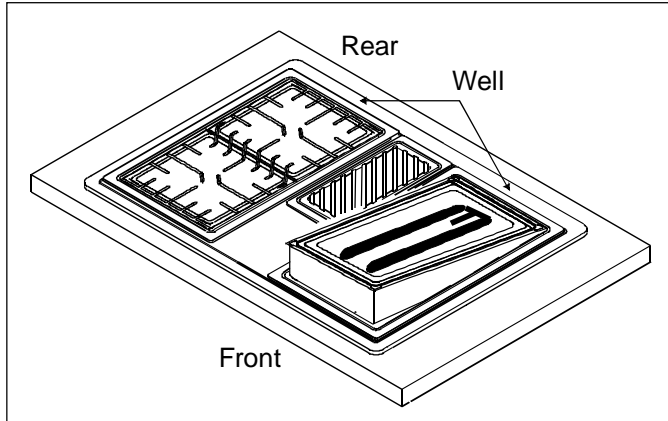


6. Ignite burner. Properly adjusted burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately $\frac{1}{2}$ inch long.
 - If burner flame is blowing or noisy, or if burner flame is yellow and does not hold its shape, see "Adjusting Burner Flame Characteristics" section.
7. Replace burner grate when flame is properly adjusted.

Smoke Control Grill™

Install on right side only.

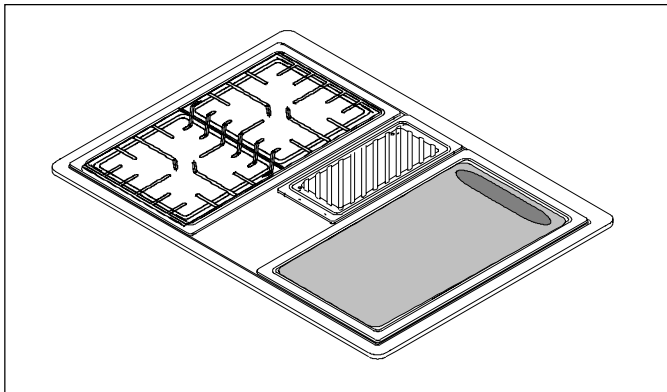
1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grill from module.
3. Place grease pan in well.
4. Place end of module into cooktop well with air shutters facing rear of well. Lower front of module into well.



5. Place grill grate on module.

Installing Griddle

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Install module according to "Installing Smoke Control Grill™ Module" section.
3. With grease trap toward rear of cooktop, place griddle pan over burner.
 - To remove griddle module turn all controls to *OFF* and reverse steps above.

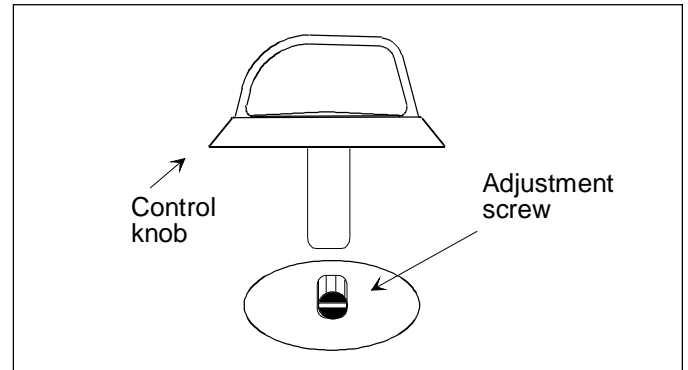


Removing Modules

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

Adjusting Surface Burner Low Flame Size

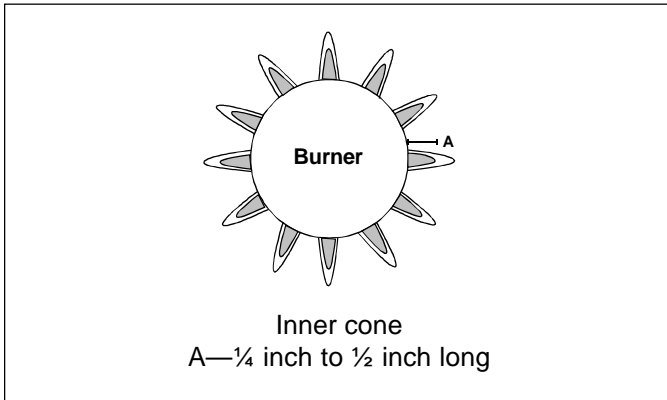
1. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
 - Burner sparks until turned from *LITE*.
2. Set burner control knob to low setting.
3. Remove burner control knob.
4. While holding valve stem stationary, turn screw in center of burner control stem until flame is adjusted.
 - Use small blade screwdriver.



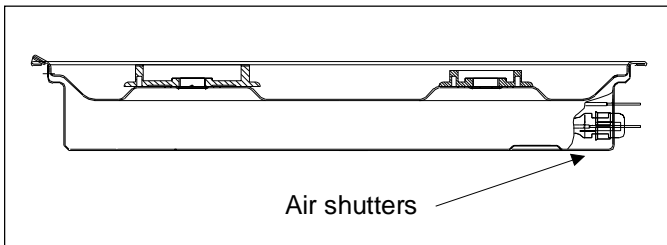
5. Replace burner control knob.
6. Turn surface burner control on and off to test burner flame.
7. If flame is adjusted too low, flame may be easily extinguished. Flame may be extinguished by drafts, door opening or closing, heating and cooling vents, ceiling fans, etc.

Adjusting Surface Burner Flame Characteristics

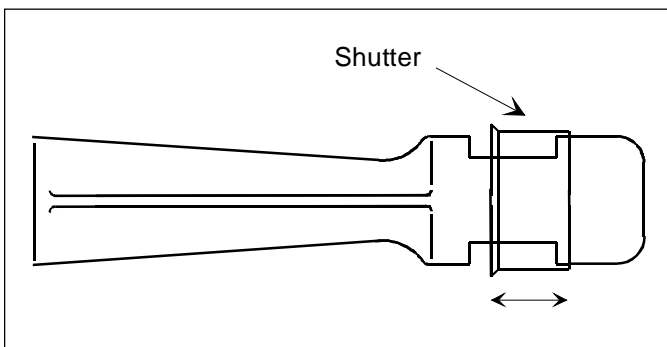
Properly adjusted burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately $\frac{1}{2}$ inch long.



1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grate and burner caps from module.
3. Remove module according to "Removing Module" section.
4. Locate air shutters on rear of module.



5. Adjust each air shutter using small screw driver.
 - Slide air shutter until shutter is approximately $\frac{1}{8}$ inch open.



6. Replace module according to "Installing Burner Module" section and check for proper flame.
 - If burner flame is blowing or noisy, remove module and reduce air flow by closing shutter.
 - If burner flame is yellow and does not hold its shape, remove module and increase air flow by opening air shutter.
7. Replace burner grate when flame is properly adjusted.

Igniting Burner without Electricity

If power is not available, ignite burner with a match. Do not ignite grill, griddle, or rotisserie when power is not available.

WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage, due to excessive smoke or fire, do not attempt to use grill, griddle, or rotisserie when power is not available. Fan must be running to exhaust smoke and fumes.

1. Hold burning match $\frac{1}{2}$ inch from burner head.
2. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
 - Remove hand when burner ignites.
3. Turn burner control knob to *OFF* position when finished.

Operation

Burner Modules

WARNING

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

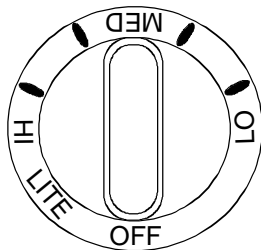
1. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
 - Burner ignites.
 - Burner sparks until turned from *LITE*.
 - Surface burner control does not stop at each setting. See settings below.

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.

2. When finished cooking, turn control to *OFF*.



Surface burner control knob

Delayed Ignition

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds turn control knob to *OFF* position and follow directions in "Installing Modules" section. Try burner again. If burner still does not ignite in 4 seconds, contact an authorized servicer.

Smoke Control Grill

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

1. Before using grill for first time wash it with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Lightly wipe top of grill surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on grill surface.
2. Trim excess fat from around meats to prevent smoking and flare-ups.
3. Push and turn back and front right burner control knobs to *LITE* position.
 - Burner sparks until burner control knob is turned from *LITE*.
 - Surface burner control does not stop at each setting.
 - Fan turns on at low speed. Adjust if necessary.
4. Preheat grill for approximately 10 minutes to improve charbroiled flavor.
 - Do not heat grill for extended periods on *HI* setting without food. Extreme temperatures may separate nonstick finish from metal.
 - Do not precook food before grilling unless it is immediately placed on grill.
5. Place food on grill.
 - Check that meats are done before removing them from grill. Meats often brown quickly on outside, but are not done in middle.
 - If meat begins to cook too quickly on outside, reduce grill heat.
6. When finished cooking, turn control to *OFF*.
7. Clean grill pan and smoke control grill.
 - Clean grill pan with soap and water.
 - Clean smoke control grill in dishwasher or with soap and water.
 - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional nonstick finish.
 - Do not clean griddle burner. Soil on burner burns off during subsequent use.

Griddle

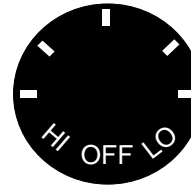
To avoid risk of property damage, do not use metal cooking utensils on the griddle.

1. Before using griddle for first time, wash with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Lightly wipe top of griddle surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on the surface.
2. Push and turn back and front right burner control knobs to *LITE* position.
 - Burner sparks until burner control knob is turned from *LITE*.
 - Surface burner control does not stop at each setting.
 - Fan turns on at low speed. Adjust if necessary.
3. Place food on griddle.
 - Do not allow the griddle pan to become full of grease. Clean after each use.
4. When finished cooking, turn control to *OFF*.
5. Clean grill pan and griddle.
 - Do not clean griddle burner. Soil on burner burns off during subsequent use.
 - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional no-stick finish.

Exhaust Fan

Variable speed fan is built into center of cooktop. Fan is located beneath vent area. Fan operation is necessary to remove cooking vapors, odors, and smoke.

1. Turn fan knob to desired setting.
 - Fan automatically turns on at low speed when using grill, griddle, or rotisserie. Fan can be manually turned to high speed. Fan cannot be turned off while grill, griddle, or rotisserie are operating.
 - Fan can be used during any cooking operation or to ventilate cooking area. When flaming foods, turn fan off. The fan, if operating, may spread the flame.
 - Clean vents frequently. Grease should not be allowed to accumulate on vent or filter.
2. Turn fan control knob to *OFF* when you are finished using it.

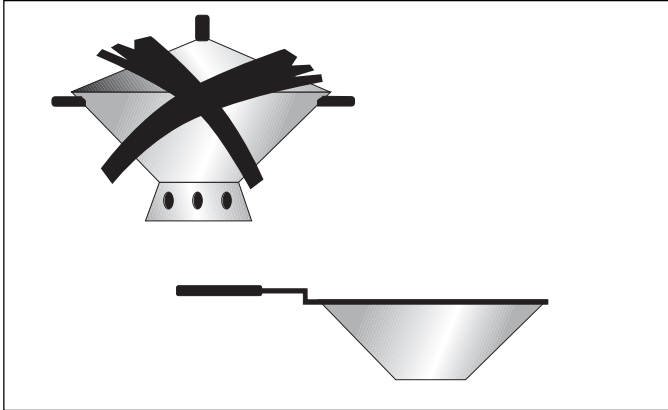


Exhaust fan control knob

Cooking Utensils

For best cooking results, use a pan with proper characteristics.

- Use proper pan size. Do not use utensils that overhang grate 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.
- Do not use a wok with a ring stand.



Utensils 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 quickly	Low heat cooking
Stainless Steel	Heats and cools at moderate rate	Soups, sauces, vegetables, general cooking

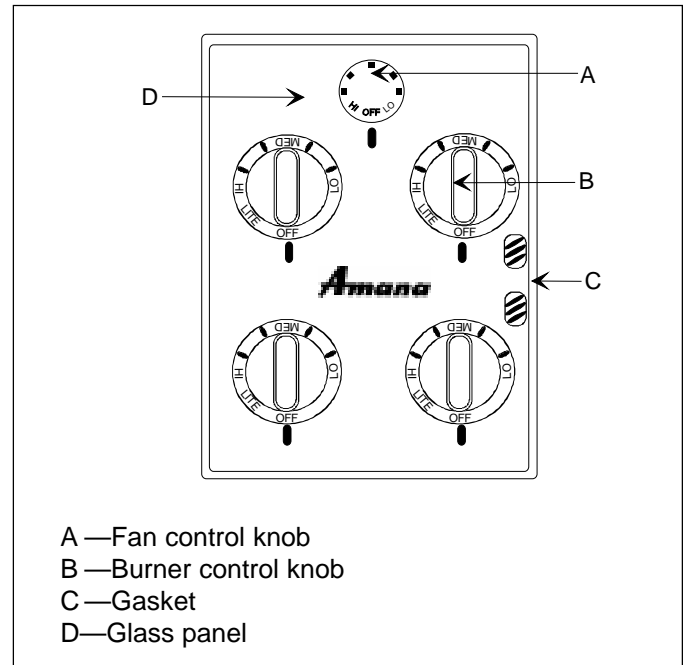
Care and Cleaning



To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure cooktop has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before cleaning.

Removing Glass Panel and Gasket

1. Pull knobs off stems to remove glass panel.
2. Lift glass out of control panel.
3. Lift gasket out of control panel.
4. Replace gasket and knobs after cleaning.
 - Clean according to “Cooktop Surfaces” instructions in “Cleaning” section.
 - Dry gasket thoroughly before replacing.



Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Burner caps and grates	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent cleaning with soap and water, and non-abrasive pad prolongs time between deep cleanings. Be sure to dry thoroughly.
Hard to clean burner caps and grates	½ Cup Ammonia	Place burner caps and grates in plastic bag with ½ cup ammonia. Do not pour ammonia into bag. Ammonia must remain in cup. To avoid rust, do not soak grates in ammonia. Close bag tightly and leave grate and caps overnight. Before bag is opened turn face away to avoid breathing or eye contact with fumes. Remove burner caps and grates from bag and rinse. Clean according to instructions above.
Grill and griddle	Dishwasher or Soap and a Non-abrasive Plastic Scouring Pad	Clean in the dishwasher or with damp cloth and soapy water. If necessary, clean with nonabrasive cleaners or pads. Rinse and dry.
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.
Cooktop surfaces	Soap and water	Clean cooktop, knobs, control panel, and gasket under control knobs with damp cloth and soapy water. If necessary, clean with nonabrasive cleaners or pads. Dry thoroughly when finished to avoid rusting. Do not use harsh powders, oven cleaners, scouring pads, or steel wool. Gasket under control knobs can be removed for cleaning.
Fan cover and vent filter	Soap and water, or dishwasher	Fan must be off before removing filter cover. Clean filter and cover with damp cloth and soapy water. To remove grease and dried on soil, soak before cleaning. Rinse and dry after cleaning. Filter and filter cover can be cleaned in dishwasher. Always replace filter and cover before operating cooktop.

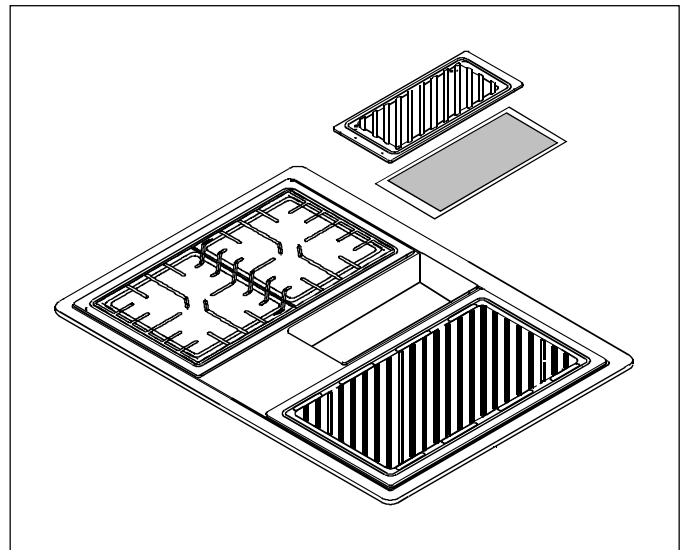
Removing Vent Filter

- Lift filter cover to remove vent filter.
 - Duct filter lifts out of vent.
- Clean and reinstall filter and vent cover.



WARNING

To avoid risk of smoke damage or fire, do not operate cooktop without filter.



Warranty

Amana® COOKING PRODUCTS (excluding wall ovens)

FULL ONE YEAR WARRANTY LIMITED SECOND YEAR WARRANTY ON ALL PARTS LIMITED THIRD THRU FIFTH YEAR WARRANTY ON GLASS/CERAMIC TOP, ELECTRIC SURFACE ELEMENTS, OR GAS SURFACE BURNERS

FIRST YEAR

Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana, Iowa) which proves to be defective as to workmanship or materials.

SECOND YEAR

Amana Appliances will provide replacement part, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR

Amana Appliances will provide replacement glass/ceramic cooktop, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR

Amana Appliances will provide replacement electric surface elements or gas surface burners, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

OWNER'S RESPONSIBILITIES:

- Provide any defective part to an authorized Amana servicer.
- Provide proof of purchase.
- Provide normal care and maintenance, including cleaning as instructed in owner's manual.
- Replace owner replaceable items where directions appear in the owner's manual.
- Make product accessible for service.
- Pay for premium service costs for service outside servicer's normal business hours.
- Pay for service calls related to product installation and customer education.
- Pay for servicer's labor and travel expenses under limited warranty provisions.

ITEMS NOT COVERED:

- Normal product maintenance and cleaning.
- Light bulbs.
- Damages which occur in shipment.
- General rebuilding or refurbishing that is not a legitimate warranty repair.
- Failures caused by:
 - Unauthorized service.
 - Grease or other material buildup due to improper cleaning or maintenance.
 - Accidental or intentional damage.
 - Connection to an improper gas or power supply.
 - Acts of God.
 - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

WARRANTY LIMITATIONS:

- Begins at date of original purchase.
- Product used on a commercial, rental, or leased basis are not covered by this warranty.
- Applies to product used within the United States or in Canada if product has appropriate agency listing when shipped from the factory.
- Service must be performed by an authorized Amana servicer.
- Adjustments covered during first year only.

WARRANTY IS VOID IF:

- Serial plate is defaced.
- Product is altered by user.
- Product is not installed or used according to manufacturer's instructions.

IN NO EVENT SHALL AMANA APPLIANCES BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES*

*This warranty gives you specific legal rights and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion may not apply to you.

For answers to questions regarding the above or to locate an authorized Amana® servicer, contact:

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
USA
1-800-843-0304 inside U.S.A.
1-319-622-5511 outside U.S.A.

Identificación del modelo	20
Piezas y accesorios	20
Servicio	20
Plan de servicio extendido Asure™	20
Información importante de seguridad	21
Instalación de la superficie para cocinar	
Desempacado de la superficie para cocinar	21
Colocación de la superficie para cocinar	21
Corte y dimensiones del mostrador	21
Dimensiones de la superficie para cocinar	21
Corte del mostrador	22
Distancias mínimas a materiales combustibles	22
Requisitos mínimos del gabinete	23
Requisitos mínimos debajo	
de la superficie para cocinar	23
Ubicaciones del conducto	23
Conexiones del conducto	24
Longitud del conducto	24
Equivalencias de las piezas	
en longitudes de conductos	25
Puntos de entrada para las conexiones	
eléctrica y de gas	26
Requisitos para las instalaciones	
eléctrica y de gas	27
Ubicación de la caja de conexiones	27
Presión del suministro de gas	28
Conexión del regulador de presión	28
Ubicación del suministro de gas	28
Conexión de gas	28
Pruebas para fugas de gas	29
Módulos	
Módulo de los quemadores y de la parrilla	30
Plancha	30
Instalación de los módulos	30
Para quitar los módulos	32
Ajuste del tamaño de la llama baja	
del quemador de la superficie	32
Ajuste de las características de la llama	
del quemador de la superficie	33
Para encender el quemador sin usar	
electricidad	33
Funcionamiento	
Módulos de los quemadores	34
Parrilla de control de humo	34
Plancha	35
Ventilador de extracción	35
Utensilios para cocinar	
Para quitar el panel de vidrio y el empaque	36
Cuidado y limpieza	
Limpieza	37
Para quitar el filtro de la ventila	38
Antes de llamar para solicitar servicio	38
Garantía	39

Identificación del modelo

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 que se localiza por abajo de la superficie para cocinar. Anote la siguiente información:

Número de modelo: _____

Número de fabricación: _____

Número de serie o S/N: _____

Fecha de compra: _____

Nombre y dirección del distribuidor: _____

Piezas y accesorios

Compre piezas de repuesto y accesorios adicionales (por ejemplo: repisas para refrigerador, rejilla para secadoras o módulos de superficies para cocinar) por teléfono. Para pedir accesorios para su producto Amana, llame al 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU.

Servicio

Guarde una copia de la factura de venta como referencia futura o en caso de que necesite un servicio de garantía. Si tiene alguna pregunta o para localizar un técnico autorizado de servicio, llame al 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 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 una protección de servicio de largo plazo para esta nueva superficie para cocinar. El Plan de Servicio Extendido Asure™ está especialmente diseñado para complementar la excelente garantía Amana. Este plan cubre piezas, mano de obra y cargos de viaje. Llame al 1-800-528-2682 para obtener información.

Información importante de seguridad

ADVERTENCIA

Este aparato de gas contiene o produce una o varias sustancias químicas que pueden causar la muerte o enfermedades graves y las cuales son reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños al sistema reproductor. Para reducir el riesgo de las sustancias en el combustible o de la combustión del combustible, asegúrese de que este aparato esté instalado, se opere y se mantenga de acuerdo a las instrucciones contenidas en este folleto.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, lesiones personales o la muerte, asegúrese de que la superficie para cocinar esté apropiadamente conectada a tierra y siempre desconéctela del suministro eléctrico principal antes de darle servicio.

ADVERTENCIA

La información de este manual debe seguirse exactamente para evitar la muerte, lesiones personales o daños a la propiedad.

No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en el edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones del distribuidor de gas.
- Si no puede comunicarse con su distribuidor de gas, llame al departamento de bomberos.

La instalación y el servicio deben realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el distribuidor de gas.

PRECAUCIÓN

No obstruya el flujo del sistema de combustión ni el aire de ventilación.

Instalación de la superficie para cocinar

Desempacado de la superficie para cocinar

- Deslice la superficie para cocinar hacia afuera de la caja.
- Quite todo el material de empaque y de papelería que viene con la superficie para cocinar.
- Para evitar daños, no deslice la superficie para cocinar por encima del mostrador.
- Quite las parrillas y las tapas de los quemadores, la parrilla, la cubierta de la ventila y el regulador de presión del material de empaque.

Colocación de la superficie para cocinar

ADVERTENCIA

Para evitar daños materiales o lesiones personales, observe las siguientes especificaciones.

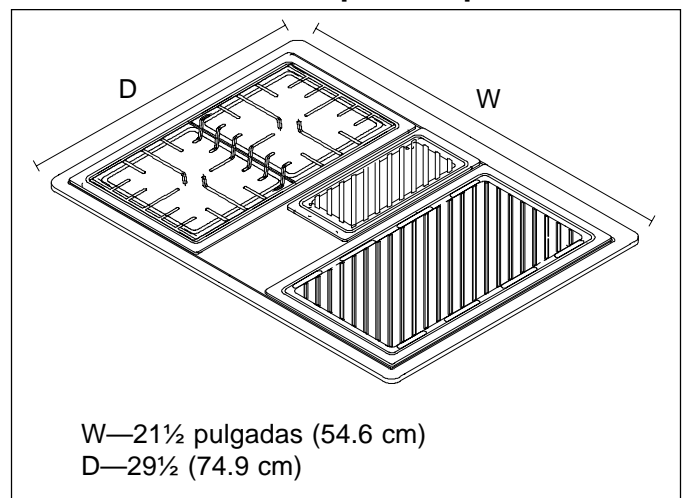
Para evitar quemaduras graves u otras lesiones personales causadas al atravesarse por encima del quemador de la superficie cuando está caliente, se debe evitar ubicar gabinetes de almacenaje por encima de la superficie de los quemadores. Si el gabinete de almacenaje está ubicado por encima de las unidades de la superficie, instale una campana.

Para evitar quemaduras serias u otras lesiones personales, no almacene artículos de interés para los niños encima o atrás de la superficie para cocinar. Los niños que se suben sobre la superficie para cocinar para alcanzar alguna cosa pueden lastimarse gravemente.

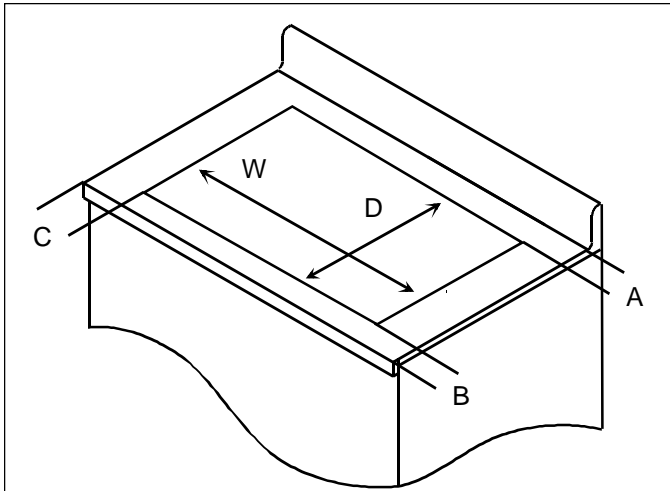
Corte y dimensiones del mostrador

Prepare la abertura del mostrador de acuerdo a las dimensiones que se muestran en los diagramas.

Dimensiones de la superficie para cocinar

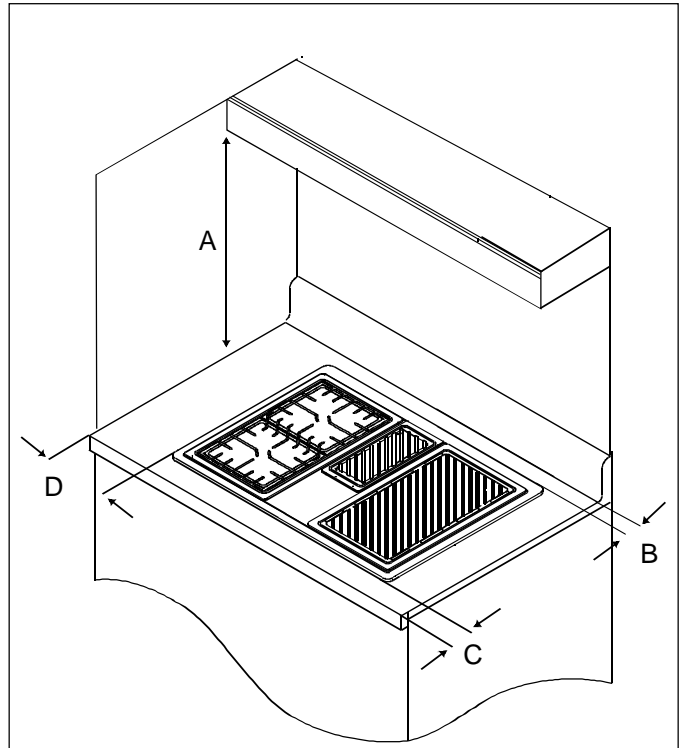


Corte del mostrador



- A—Un mínimo de $1\frac{15}{16}$ pulgadas (5 cm)
- B—Un mínimo de $1\frac{15}{16}$ pulgadas (5 cm)
- C—Un mínimo de $6\frac{3}{8}$ pulgadas (8.9 cm)
(en ambos lados)
- W— $28\frac{7}{8}$ pulgadas (73.7 cm)
- A— $20\frac{5}{8}$ pulgadas (52.7 cm)

Distancias mínimas a materiales combustibles

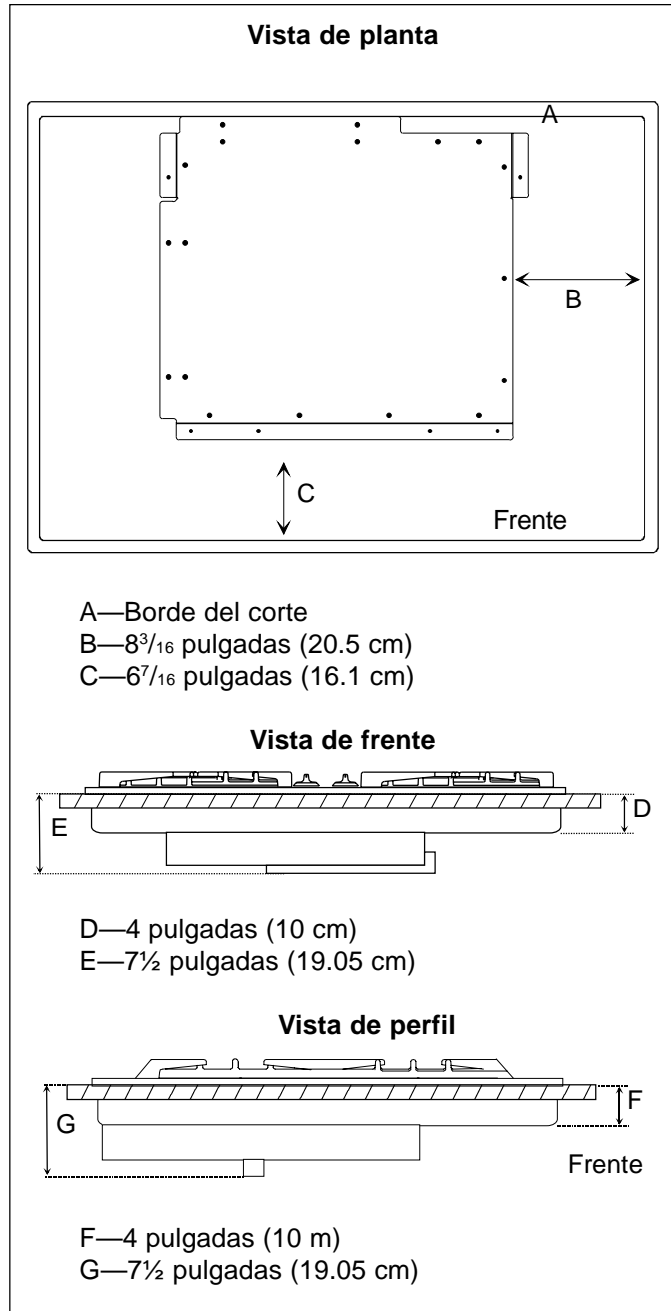


- A—Una distancia de 30 pulgadas (76.2 cm) entre la superficie para cocinar y el gabinete de madera o de metal no protegido que se encuentre arriba de la superficie para cocinar. Una distancia de 24 pulgadas (60.96 cm) entre la superficie para cocinar y el gabinete de madera o metal protegido que se encuentre arriba de la superficie para cocinar. La parte inferior del gabinete debe estar protegida con cartón grueso de cuando menos $\frac{1}{4}$ de pulgada (.63 cm) de espesor, con acero laminado MSG no menor que el No. 28, acero inoxidable de .015 pulgadas (.0381 cm) de espesor, aluminio de .024 pulgadas (.06 cm) de espesor o cobre de .020 de pulgadas (.05 cm) de espesor.
- B—Un mínimo de $1\frac{1}{2}$ pulgadas (3.8 cm)
- C—Un mínimo de $1\frac{1}{2}$ pulgadas (3.8 cm)
- D— $5\frac{7}{8}$ pulgadas (15 cm) (en ambos lados)

Requisitos mínimos del gabinete

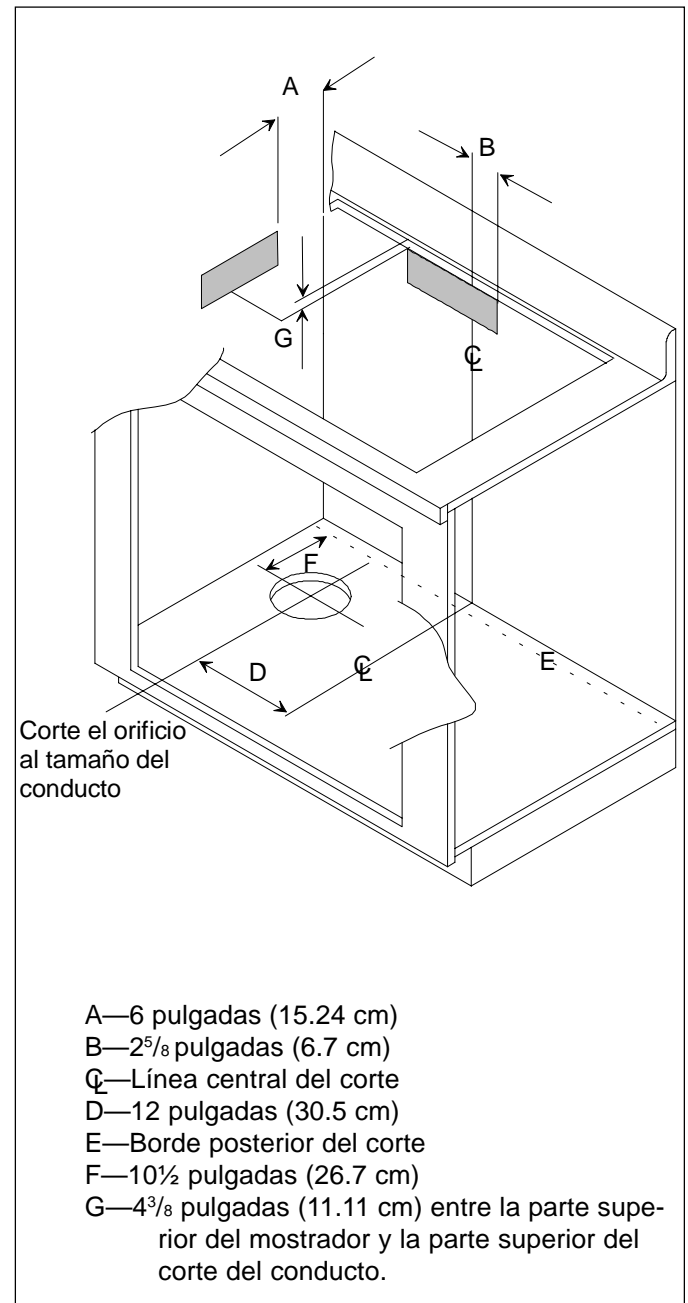
La instalación de un gabinete sencillo requiere un gabinete cuya base tenga un ancho de 36 pulgadas (91.4 cm).

Requisitos mínimos debajo de la superficie para cocinar



Ubicaciones del conducto

La superficie para cocinar puede tener un sistema de ventilación vertical u horizontal. Si se coloca horizontalmente, el sistema de ventilación hacia el exterior debe estar a la izquierda o en la pared posterior, si es posible. Si se coloca verticalmente, ubique el orificio entre las vigas de soporte del piso.



Conexiones del conducto

- El escape del ventilador viene de fábrica orientado hacia la pared posterior. Conecte el escape del ventilador al conducto con una pieza de 3¼ x 10 pulgadas.
- No instale dos codos adaptadores juntos. La colocación de dos codos juntos crea corrientes de aire poco comunes que pueden causar una mala ventilación.
- No dirija el sistema de ventilación hacia un ático o hacia un sótano. Siempre diríjalo hacia el exterior.
- Selle todas las uniones del sistema de ventilación con cinta para conductos para evitar que haya humo u olores dentro del hogar.
- No use cubiertas para la pared de la lavandería. La cubierta de la pared debe tener un mínimo de 28 pulgadas cuadradas (180.6 cm²) de espacio libre. Use la cubierta para pared de Amana modelo CC30.

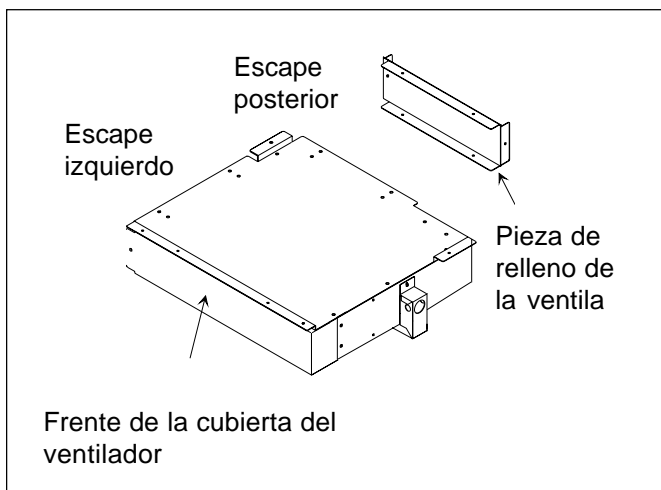
Conexión vertical izquierda del conducto

Para ventilar al exterior a través del muro izquierdo o verticalmente, quite la pieza de relleno de la ventila y cámbiela hacia la parte posterior del ventilador.

1. Quite los 4 tornillos que fijan la pieza de relleno de la ventila.
 - Vea la ilustración.
2. Cámbiela hacia la parte posterior del ventilador.
3. Fije el relleno de la ventila con los 4 tornillos.

Conexión horizontal posterior del conducto

Para ventilar al exterior por el muro posterior, no cambie la pieza de relleno de la ventila.



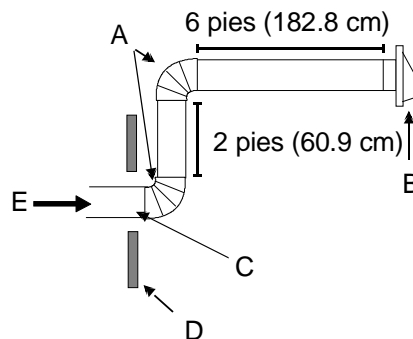
Longitud del conducto

El diseño del conducto está de acuerdo con la longitud máxima de conducto metálico recto. Para asegurar que exista el movimiento de aire apropiado, limite los accesorios de la tubería, aparte de los rectos, al 50% de la longitud total del conducto.

La longitud máxima permisible calculada del conducto es de 60 pies equivalentes.

- Use la sección de "Equivalencias de las piezas en longitudes de conductos" para calcular la longitud del conducto.
- No se recomienda el uso de un conducto flexible porque puede crear un riesgo de incendio. Sin embargo, si se usa uno, un pie de conducto flexible es igual a dos pies de conducto metálico liso.

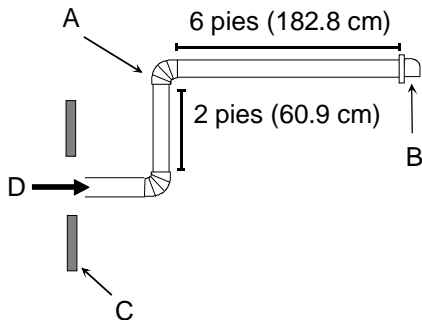
Sistema típico de 6 pulgadas (15.24 cm)



- A—90°
- B—Tapa de pared
- C—Pieza de transición
- D—Pared o piso existente
- E—Aire de la superficie para cocinar

Dos codos de 90° a 5 pies (1.52 m) cada uno	10 pies	(3.05 m)
Tapa de la pared de la superficie	0 pies	(0 m)
8 pies (2.43 m) de tubería recta de 6 pulgadas (15.24 cm)	<u>8 pies</u>	<u>(15.24 cm)</u>
	18 pies	

**Sistema típico de 3¼ x 10 pulgadas
(8.25 x 25.4 cm)**



- A—Codo de 90°
- B—Tapa de la pared
- C—Pared o piso existente
- D—Aire de la superficie para cocinar

Dos codos de 90° a 5 pies
(1.52 m) cada uno 10 pies (3.05 m)

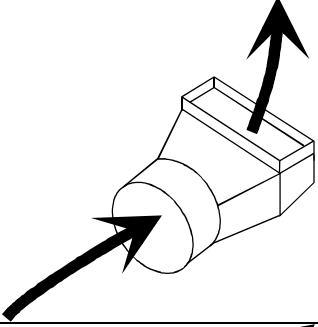
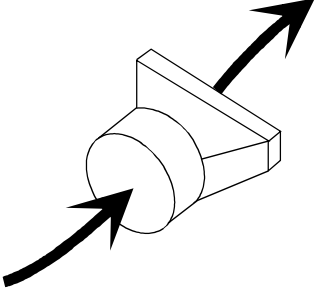
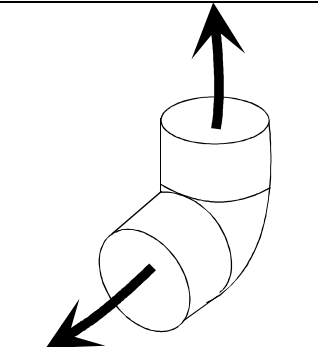
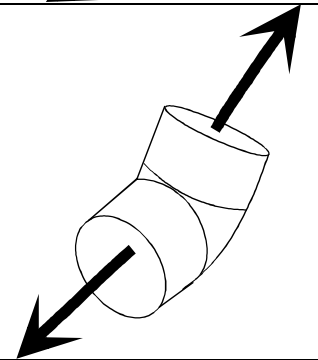
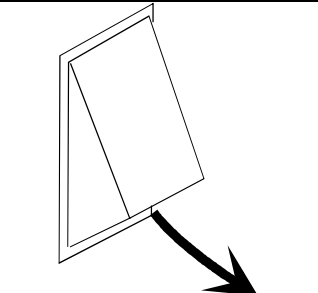
Tapa de la pared de la superficie 0 pies (0 m)

8 pies (2.43 m) de tubería recta
de 6 pulgadas (15.24 cm) 8 pies (15.24 cm)

18 pies

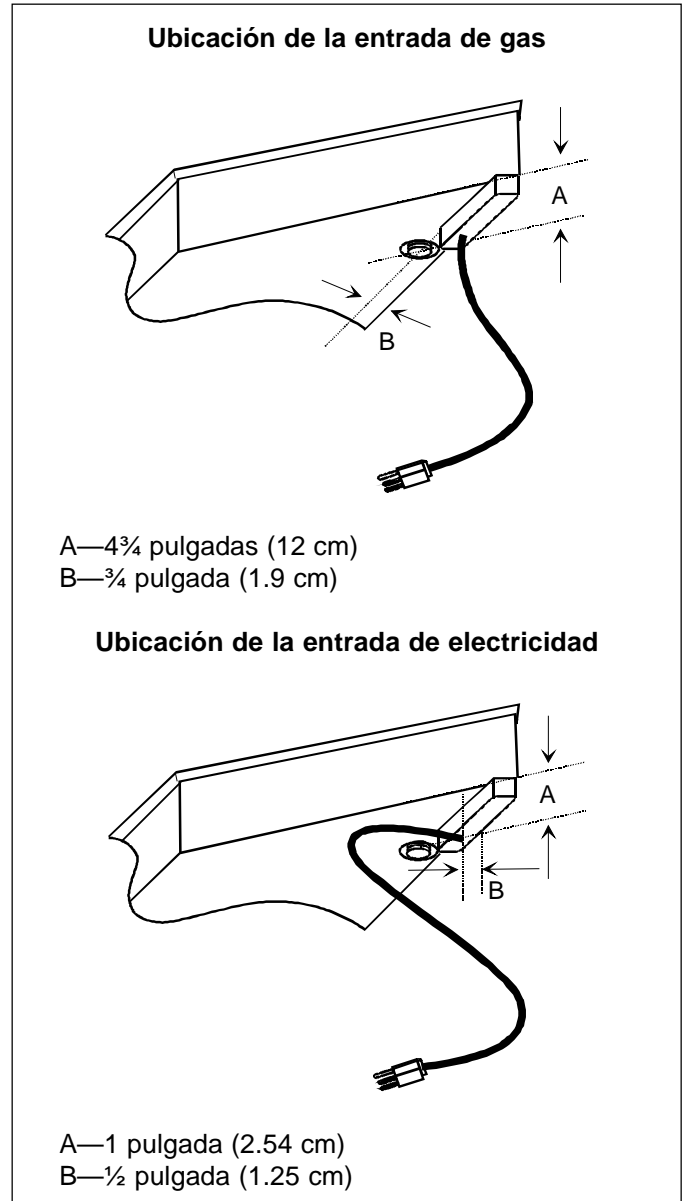
**Equivalencias de las piezas en longitudes
de conductos**

Piezas del conducto de 3¼ x 10 (8.25 x 25.4 cm)	
	Transición de 3¼ x 10 (8.25 x 25.4 cm) a 6 pulgadas (15 cm) = 5 pies equivalentes
	Transición de 3¼ x 10 (8.25 x 25.4 cm) a 6 pulgadas (15 cm) = 4½ pies equivalentes
	Codo plano de 3¼ x 10 pulgadas (8.25 x 25.4 cm) = 12 pies equivalentes
	Codo de 90° de 3¼ x 10 pulgadas (8.25 x 25.4 cm) = 5 pies equivalentes
	Tapa para la pared de 3¼ x 10 pulgadas (8.25 x 25.4 cm) (irrestringida) = 0 pies equivalentes

Piezas del conducto de 6 pulgadas (15 cm)	
	Transición de 6 pulgadas (15 cm) a 3/4 x 10 (8.25 x 25.4 cm) = 5 pies equivalentes
	Transición de 6 pulgadas (15 cm) a 3/4 x 10 (8.25 x 25.4 cm) = 1 pie equivalentes
	Codo de 90° de 6 pulgadas (15 cm) = 5 pies equivalentes
	Codo de 45° de 6 pulgadas (15 cm) = 2 1/2 pies equivalentes
	Tapa para la pared de 6 pulgadas (15 cm) (irrestricta) = 0 pies equivalentes (Tapa para la pared Amana modelo CC30)

Puntos de entrada para las conexiones eléctrica y de gas

Los puntos de entrada para las conexiones eléctrica y de gas están ubicados en la esquina posterior derecha de la parte inferior de la superficie para cocinar. Las dimensiones son con respecto al centro de la conexión.



Requisitos para las instalaciones eléctrica y de gas

Si se usa una fuente eléctrica externa cuando se instala el aparato, debe de estar conectada a una tierra eléctrica de acuerdo con los códigos locales o en ausencia de éstos, con las actuales Normas ANSI NFPA 70, o CSA Estándar C22.1, Código Eléctrico Canadiense, Parte 1.

Cuando se instale en viviendas móviles, la instalación debe cumplir con las normas CSA Z241.1 para viviendas móviles equipadas con gas. Todas las conexiones eléctricas deben hacerse de conformidad con las Normas CSA Z240.6.1 Requisitos Eléctricos para Casas Móviles.

La instalación de aparatos diseñados para instalaciones en casas prefabricadas (móviles) debe cumplir con las Normas de Seguridad y Construcción para Casas Prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280, o cuando dicha norma no se aplica, la Norma de Instalación para Casas Prefabricadas, ANSI225.1/NFPA 501A- última edición, o con los códigos locales o la norma CAN/CSA-z240MH, "Casas Móviles", y con los códigos locales en donde corresponda.

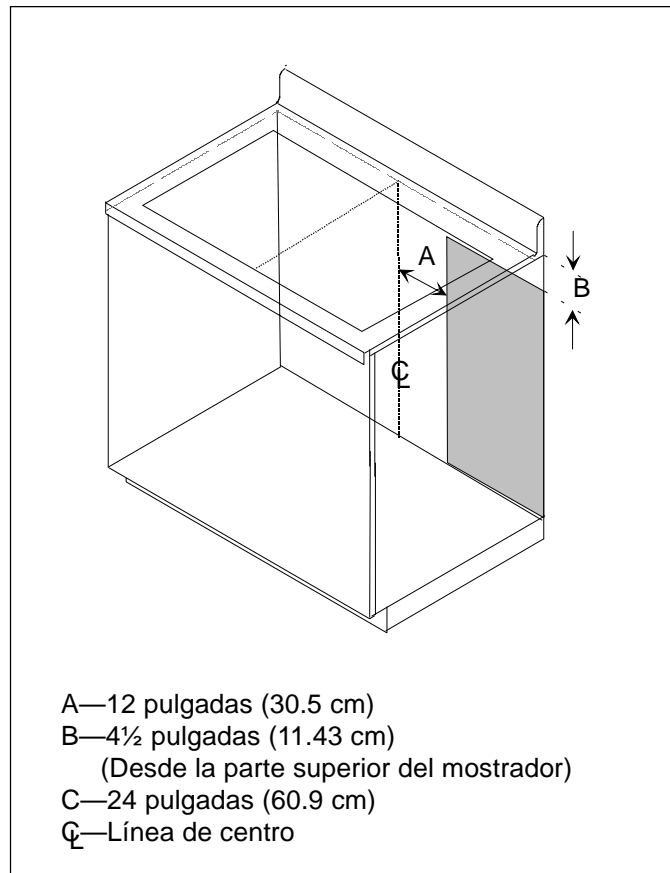
La instalación de este producto debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de éstos, con el actual código para instalación de gas Canadiense CAN/CGA-B149.2.

Use un tomacorriente exclusivo de 3 puntas, de 120 voltios y 60 hertzios protegido por un interruptor de corriente o un fusible de acción retardada de 15 amperios. Un electricista calificado debe confirmar que el contacto esté conectado a tierra apropiadamente. La superficie para cocinar incluye un cordón eléctrico de 4 pies (1.22 m) conectado a la parte inferior de la superficie para cocinar, en la esquina izquierda posterior.

Si se encuentra un tomacorriente de 2 puntas, el propietario debe reemplazarlo antes de operar la superficie para cocinar. No corte el cordón o quite la punta de tierra.

Ubicación de la caja de conexiones

El suministro de energía entra a la superficie para cocinar por la esquina derecha posterior. La caja de conexiones debe ubicarse a una distancia de 30 pulgadas (75 cm) o menos desde el punto de entrada del suministro de energía. Ubique la caja de conexiones dentro del área sombreada.



Presión del suministro de gas

PRECAUCIÓN

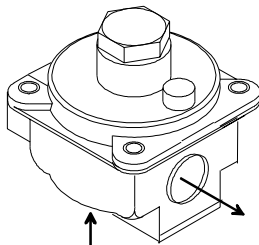
Para evitar daños materiales, la presión máxima del suministro de gas no debe exceder de 14 pulgadas (35.56 cm) WCP.

- El aparato y la válvula de cierre individual deben estar desconectadas del sistema de la tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba mayores de ½ psig (3.5kPa) (14 pulgadas de WCP).
- El aparato debe separarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba iguales o menores de ½ psig (3.5kPa) (14 pulgadas de WCP).
- La presión del suministro de gas para revisar el ajuste del regulador debe ser de por lo menos 1 pulgada (2.54 cm) WCP por encima de la presión del múltiple de distribución que se muestra en la etiqueta de clasificación.
- Se debe usar el regulador de presión que se proporciona con la superficie para cocinar.

Conexión del regulador de presión

Conecte el regulador de presión directamente al tubo de distribución del gas. Quite el tapón de la entrada lateral del regulador de presión para hacer una conexión recta. Ubique el regulador de presión de acuerdo a la ubicación del suministro de gas.

- Detenga el regulador cuando instale el suministro de gas.
- No apriete de más el regulador cuando lo fije al múltiple de distribución de gas, ya que hacerlo puede quebrar el regulador.
- No apriete de más el acople o el tubo cuando lo fije al regulador de gas. Apretarlo de más puede quebrar el regulador.



Regulador

Ubicación del suministro de gas

Ubique el suministro de gas de modo que la válvula de cierre manual quede accesible después de la instalación. El suministro de gas se puede instalar en un gabinete adyacente o atrás del panel de acceso.

Conexión de gas

ADVERTENCIA

Para evitar daños materiales o lesiones personales, use solamente un conector flexible nuevo de diseño certificado por AGA/CGA.

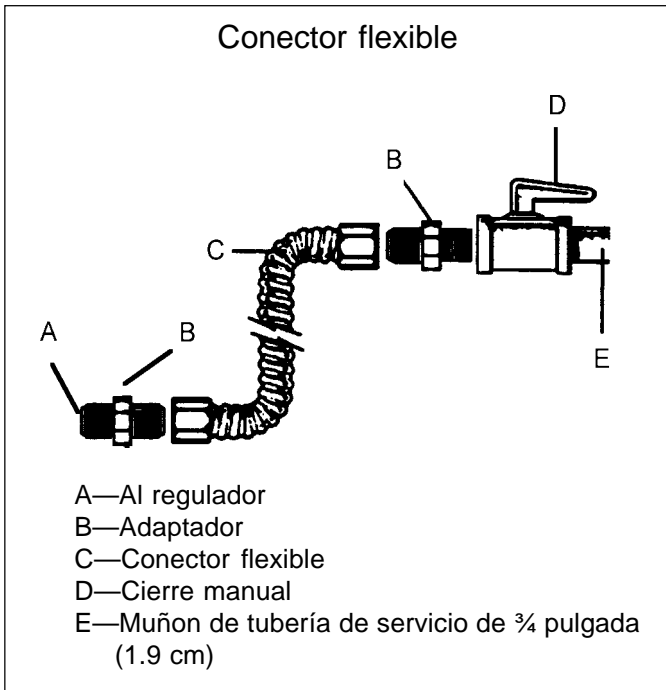
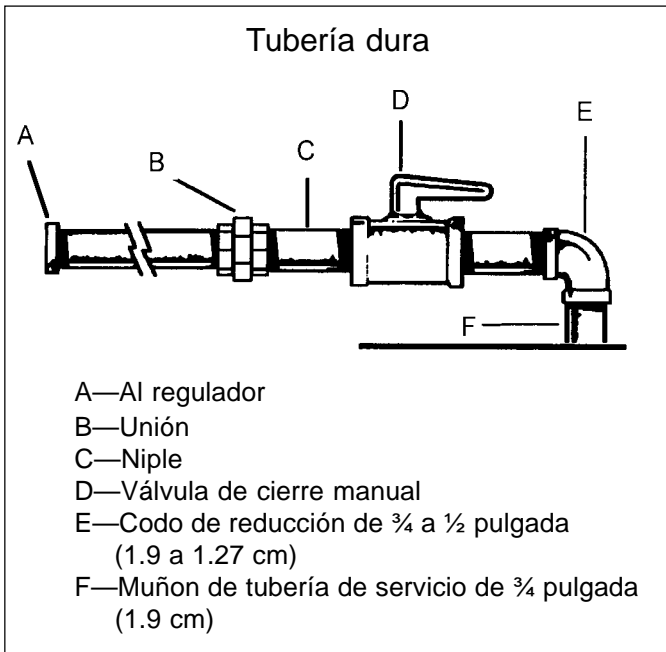
- No use un conector viejo.
- No vuelva a usar el mismo conector después de cambiar el aparato.

ADVERTENCIA

Para evitar daños materiales o lesiones personales, no use gas LP o gas propano para operar esta superficie para cocinar. Esta superficie para cocinar no es convertible a gas LP o gas propano.

Conecte el suministro de gas al regulador usando tubería dura o un conector flexible. El regulador de presión que se proporciona con este aparato tiene una conexión hembra NPT de ½ pulgada.

- Un cierre manual, no incluido con la superficie para cocinar, debe instalarse en un lugar accesible fuera de la superficie para cocinar.
- Use un compuesto para uniones que sea resistente a la acción del gas propano en todas las roscas macho de la tubería.
- Use solamente el regulador de presión que se proporciona.
- No apriete de más el adaptador de gas cuando lo fije al regulador de presión. El hacerlo puede quebrar el regulador.
- Apoye el regulador de presión con una llave cuando instale el adaptador de gas.



Pruebas para fugas de gas

ADVERTENCIA

Para evitar daños materiales o lesiones personales graves, nunca use un fósforo encendido para probar si hay fugas de gas.

Después de hacer la última conexión de gas, pruebe todas las conexiones en la tubería del suministro de gas y en la superficie para cocinar para ver si existen fugas de gas.

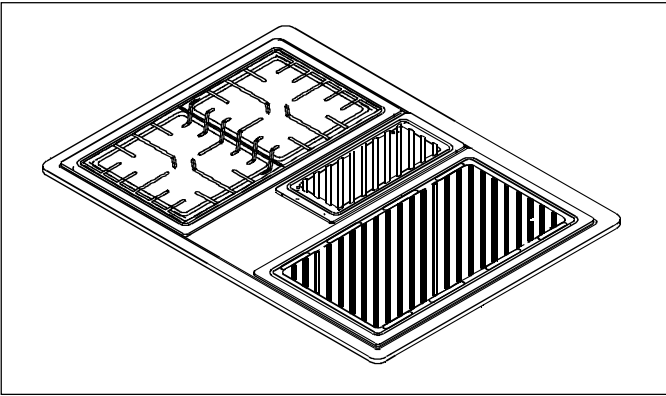
1. Coloque espuma de jabón en la conexión.
Si hay fuga aparecerán burbujas.
2. Apriete la junta si la fuga está en un adaptador de fábrica.
 - Si la fuga no está en un adaptador de fábrica, desenrosque, aplique más compuesto para uniones, y apriete para corregir la fuga.
3. Vuelva a revisar la conexión para ver si existen fugas después de apretarla.
 - Vuelva a revisar todas las conexiones en las que se trabajó.

Módulos

Esta superficie para cocinar cuenta con varios módulos diferentes que se muestran a continuación. Llame a su distribuidor autorizado o a Amana al 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU. o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU. para comprar accesorios.

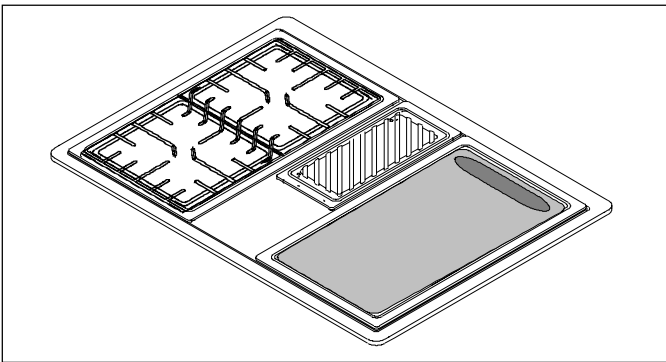
Módulo de los quemadores y de la parrilla

El módulo del quemador y el Smoke Control Grill™ vienen de fábrica con la superficie para cocinar. El módulo de los quemadores se instala en ambos lados. El Grill se instala en el lado derecho solamente.



Plancha

La plancha se instala en el lado derecho solamente.



Instalación de los módulos

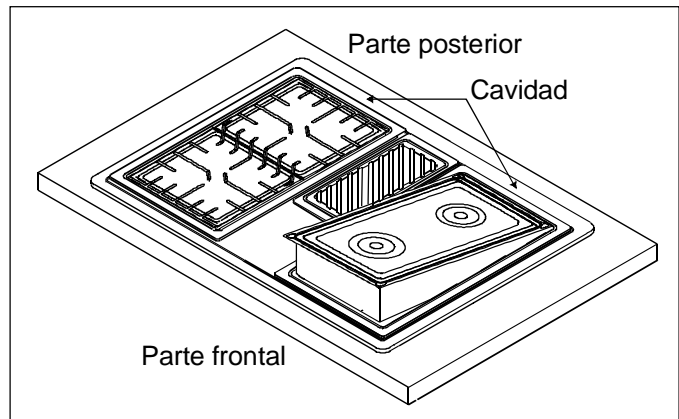
ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una lesión personal, todos los controles deben estar en la posición "OFF" (APAGADO) antes de quitar o instalar los módulos.

Módulo del quemador

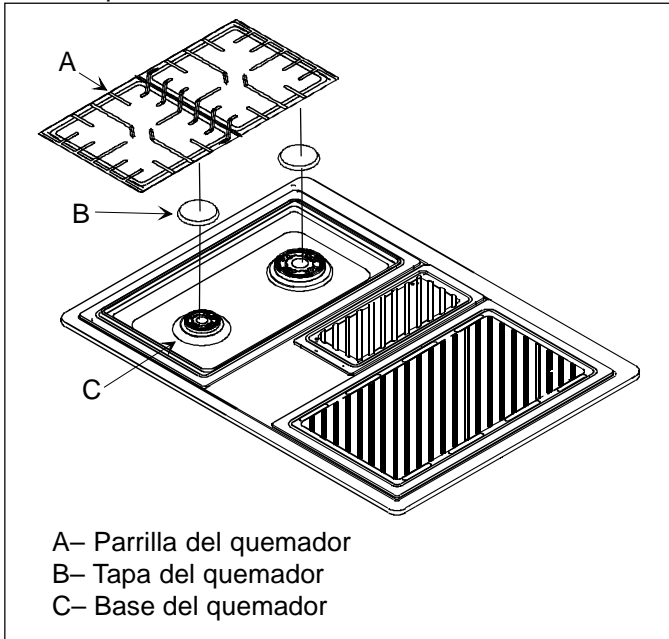
El módulo del quemador se instala en ambos lados.

1. **APAGUE** todos los controles.
2. Quite las parrillas y las tapas de los quemadores del módulo.
3. Coloque el extremo del módulo dentro de la cavidad de la superficie para cocinar con las rejillas de aire dirigidas hacia la parte posterior de la cavidad.
 - Si la bandeja de grasa de la parrilla o el módulo de la plancha está en la cavidad, sáquelo antes de instalar el módulo de los quemadores.



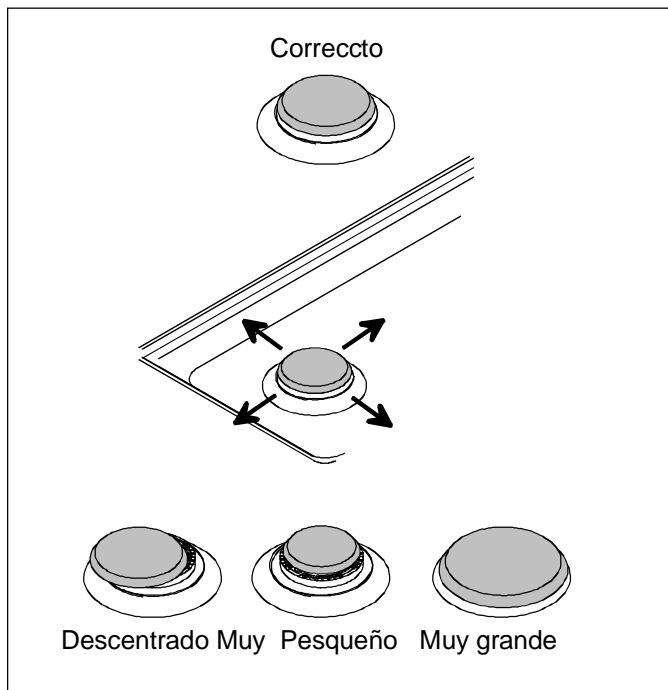
4. Deslice el módulo hacia la parte posterior de la superficie para cocinar hasta que el módulo encaje. Baje la parte frontal del módulo en la cavidad.

- Coloque las tapas de los quemadores en la base del quemador.



Para asegurarse de que la tapa esté alineada y nivelada adecuadamente muévala alrededor de la base del quemador. La tapa del quemador debe estar asentada correctamente sobre la base del quemador para que éste funcione apropiadamente.

Asegúrese de poner la tapa del tamaño adecuado sobre cada base del quemador. El quemador no funcionará adecuadamente si se coloca una tapa de tamaño incorrecto sobre la base del quemador.

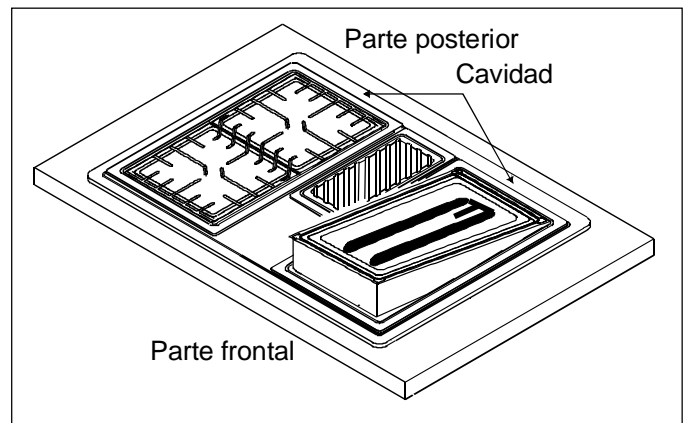


- Encienda el quemador. Las llamas del quemador ajustado apropiadamente son claras y azules con un cono interno distintivo de $\frac{1}{2}$ pulgada (1.25 cm) de largo aproximadamente.
 - Si la llama del quemador está soplando o haciendo ruido, o si la llama del quemador es amarilla y no mantiene su forma, vea la sección de "Ajuste de las características de la llama del quemador".
- Coloque nuevamente la parrilla del quemador en su lugar cuando la llama esté ajustada correctamente.

Instalación del módulo de Smoke Control Grill™

Se instala en el lado derecho solamente.

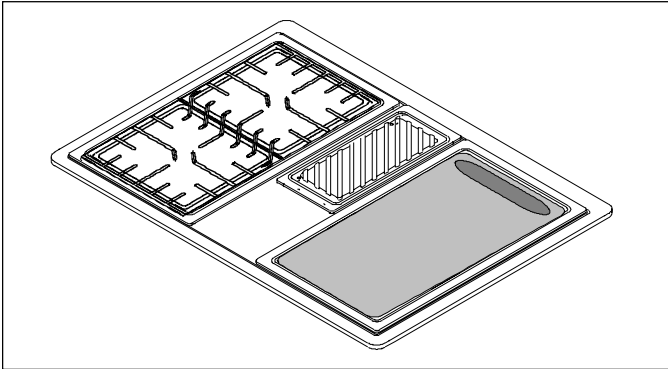
- APAGUE todos los controles.
- Quite el asador del módulo.
- Coloque la bandeja para grasa en la cavidad.
- Coloque el extremo del módulo dentro de la cavidad de la superficie para cocinar con las rejillas de aire dirigidas hacia la parte posterior de la cavidad. Baje la parte frontal del módulo en la cavidad.



- Coloque la parrilla del asador en el módulo.

Instalación de la plancha

1. **APAGUE** todas las perillas.
2. Instale el módulo de acuerdo con la sección "Instalación del módulo Smoke Control Grill™".
3. Con la trampa de grasa hacia la parte posterior de la superficie para cocinar, coloque la bandeja de la plancha sobre el quemador.
 - Para quitar el módulo de la plancha **APAGUE** todos los controles e invierta el procedimiento.

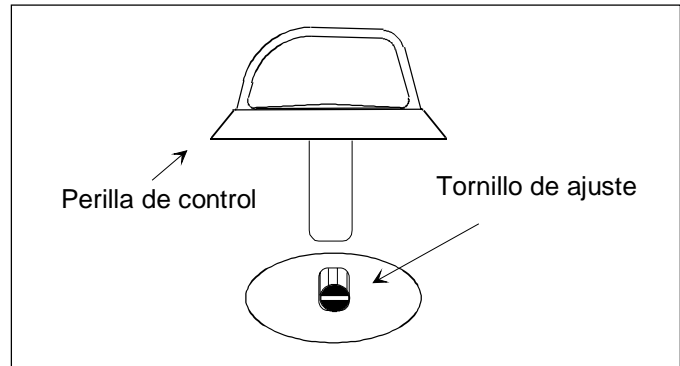


Para quitar los módulos

1. **APAGUE** todos los controles. Asegúrese de que el módulo esté frío.
2. Usando la lengüeta que está en la parte frontal del módulo, levántelo ligeramente.
 - No levante muy alto el módulo. Si lo hace puede dañar los orificios.
3. Tire del módulo hacia la parte frontal de la superficie para cocinar y con cuidado levántelo para sacarlo.

Ajuste del tamaño de la llama baja del quemador de la superficie

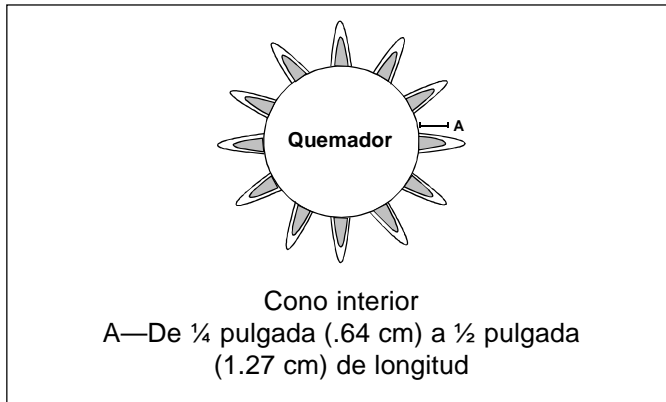
1. Oprima y gire la perilla de control del quemador a la posición **LITE**.
 - El quemador chispea hasta que se quite de **LITE**.
2. Coloque la perilla de control del quemador en el ajuste bajo.
3. Quite la perilla de control del quemador.
4. Mientras sostiene el vástago de la válvula fijo, gire el tornillo del centro del vástago del control del quemador hasta que la llama esté ajustada.
 - Use un pequeño desarmador plano.



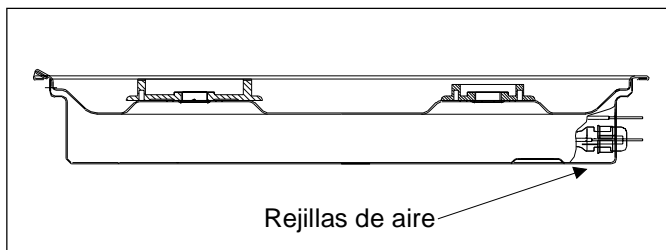
5. Coloque la perilla de control del quemador nuevamente en su lugar.
6. Encienda y apague el control del quemador de la superficie para probar la llama del quemador.
7. Si la llama está ajustada demasiado baja, se puede extinguir fácilmente. La llama se puede extinguir por ráfagas, aperturas y cerraduras de puertas, ventilas de calefacción o refrigeración, ventiladores de techo, etc.

Ajuste de las características de la llama del quemador de la superficie

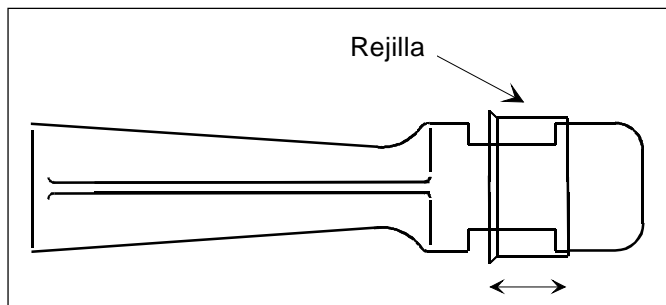
Las llamas del quemador ajustadas apropiadamente son limpias y azules con un distintivo cono interior de aproximadamente ½ pulgada (1.27 cm) de largo.



1. **APAGUE** todos los controles.
2. Quite las parrillas y las tapas de los quemadores del módulo.
3. Quite el módulo de acuerdo a la sección “Para quitar el Módulo”.
4. Ubique las rejillas de aire en la parte posterior del módulo.



5. Ajuste cada rejilla de aire usando un pequeño desarmador plano.
 - Deslice la rejilla de aire hasta que esté aproximadamente abierta 1/8 pulgada (.32 cm).



6. Vuelva a colocar el módulo de acuerdo a la sección “Instalación del módulo del quemador” y revise que la llama sea apropiada.
 - Si la llama del quemador está soplando o hace ruidos, quite el módulo y reduzca el flujo de aire cerrando la rejilla.
 - Si la llama es amarilla y no mantiene su forma, quite el módulo e incremente el flujo de aire abriendo la rejilla de aire.
7. Vuelva a colocar la parrilla del quemador cuando la llama esté ajustada correctamente.

Para encender el quemador sin usar electricidad

Si no hay energía eléctrica disponible, encienda el quemador con un fósforo. No encienda el asador, la plancha o el asador de carne cuando no haya energía eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una lesión personal, daños materiales, causados por humo excesivo o incendio, no intente usar el asador, la plancha o el asador de carne cuando no haya energía eléctrica. El ventilador debe estar funcionando para extraer el humo y los vapores.

1. Sostenga un fósforo encendido a ½ pulgada (1.27 cm) de la cabeza del quemador.
2. Oprima y gire la perilla de control del quemador a la posición *LITE*.
 - Quite la mano cuando el quemador se encienda.
3. Gire la perilla de control del quemador a la posición *OFF* cuando termine.

Funcionamiento

Módulos de los quemadores

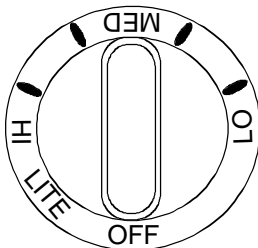
ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones personales graves, daños materiales o incendio, no deje desatendidos los quemadores de la superficie mientras estén funcionando. La grasa y los alimentos derramados pueden inflamarse y causar un incendio.

1. Oprima y gire la perilla de control del quemador a la posición *LITE*.
 - El quemador se enciende.
 - El quemador chispea hasta que se quite de *LITE*.
 - El control del quemador de la superficie no se detiene en cada ajuste. Vea los ajustes a continuación.
LO (BAJO)—Se usa para preparar alimentos a una temperatura menor a la de ebullición o a fuego lento.

MED (MEDIO)—Se usa para mantener hirviendo grandes cantidades de alimentos, para freír a temperatura baja y para mantener la presión correcta en una olla de presión.

HI (ALTO)—Se usa para poner a hervir los alimentos. Cuando los alimentos estén hirviendo, se puede disminuir el ajuste de temperatura.
2. Cuando termine de cocinar, coloque el control en la posición *OFF*.



Perilla de control del quemador de la superficie

Encendido retardado

Los quemadores deben encender en un lapso de 4 segundos. Si los quemadores no encienden durante estelapso, gire la perilla de control a la posición *OFF* (APAGADO) y siga las instrucciones de las secciones "Instalación de los módulos". Trate de encender el quemador otra vez. Si aún el quemador no enciende en 4 segundos comuníquese con un proveedor de servicio autorizado.

Parrilla de control de humo

Para evitar el riesgo de daños materiales, no use utensilios metálicos para cocinar en la parrilla para asar.

1. Antes de usar la parrilla para asar por primera vez, lávela con agua jabonosa tibia. Enjáguela y séquela completamente. Ligeramente limpie la superficie de la parrilla con aceite para cocinar para evitar que los alimentos se peguen (no use mantequilla vegetal ni mantequilla). Deje que el aceite para cocinar permanezca en la superficie de la parrilla para asar.
2. Corte el exceso de grasa que se encuentra alrededor de las carnes para prevenir la producción de humo y el quemado de la carne.
3. Oprima y gire las perillas de control de los quemadores derechos delantero y trasero a la posición *LITE*.
 - El quemador chispea hasta que la perilla de control se quite de *LITE*.
 - El control del quemador de la superficie no se detiene en cada ajuste.
 - El ventilador gira a velocidad baja. Ajústelo si es necesario.
4. Precaliente la parrilla por aproximadamente 10 minutos para mejorar el sabor de asado al carbón.
 - No caliente la parrilla para asar por un tiempo prolongado en el ajuste *HI* sin poner los alimentos. Las temperaturas extremas pueden hacer que el acabado resistente a pegaduras y el metal se separen.
 - No precocine los alimentos antes de asarlos en la parrilla a menos que los coloque inmediatamente en la misma.
5. Coloque los alimentos en la parrilla para asar.
 - Compruebe que las carnes estén cocidas antes de quitarlas de la parrilla. Las carnes a menudo adquieren rápidamente un color café pero no están cocidas en el interior.
 - Si la carne se empieza a cocer muy rápidamente en el exterior, reduzca la temperatura de la parrilla para asar.
6. Cuando termine de cocinar, *APAGUE* el control.
7. Lave la bandeja de la parrilla para asar y la parrilla de control de humo.
 - Lave la bandeja de la parrilla para asar con jabón y agua.
 - Lave la parrilla de control de humo en la lavadora de vajillas o con agua y jabón.
 - Siempre use utensilios de cocina de nilón, hule duro o madera en los acabados convencionales resistentes a las pegaduras.
 - No limpie el quemador de la plancha. Los residuos en el quemador se quemarán durante el uso subsecuente.

Plancha

Para evitar el riesgo de daños materiales, no use utensilios metálicos para cocinar en la plancha para asar.

1. Antes de usar la plancha para asar por primera vez, lávela con agua jabonosa tibia. Enjuáguela y séquela completamente. Ligeramente limpie la superficie de la plancha con aceite para cocinar para evitar que los alimentos se peguen (no use manteca vegetal ni mantequilla). Deje que el aceite para cocinar permanezca en la superficie de la plancha.
2. Oprima y gire las perillas de control de los quemadores derechos delantero y trasero a la posición *LITE*.
 - El quemador chispea hasta que la perilla de control se mueve de *LITE*.
 - El control del quemador de la superficie no se detiene en cada ajuste.
 - El ventilador gira a velocidad baja. Ajústelo si es necesario.
3. Coloque los alimentos en la plancha.
 - No permita que la bandeja de la plancha se llene de grasa. Límpiela después de cada uso.
4. Cuando termine de cocinar, *APAGUE* el control.
5. Limpie la bandeja de la parrilla y la plancha para asar.
 - No limpie el quemador de la plancha. Los residuos en el quemador se queman durante el uso subsecuente.
 - Siempre use utensilios de cocina de nilón, hule duro o madera en los acabados convencionales resistentes a las pegaduras.

Ventilador de extracción

El ventilador de velocidad variable está integrado en el centro de la superficie para cocinar. El ventilador se localiza debajo del área de ventilación. El funcionamiento del ventilador es necesario para eliminar vapores, olores y humos de cocimiento.

1. Gire la perilla del ventilador a la posición deseada.
 - El ventilador comienza a funcionar automáticamente a baja velocidad cuando se usa la parrilla, la plancha para asar o el asador de carne. El ventilador se puede encender manualmente a alta velocidad. El ventilador no se puede apagar mientras la parrilla, la plancha o el asador de carnes estén funcionando.
 - El ventilador puede usarse durante cualquier operación de cocido o para ventilar el área de cocido. Cuando se flameen los alimentos, apague el ventilador. Si está funcionando, puede esparcir las llamas.
 - Limpie las ventilas frecuentemente. No debe permitirse que la grasa se acumule en la ventila o en el filtro.
2. Gire la perilla de control del ventilador a *OFF* cuando termine de usarlo.

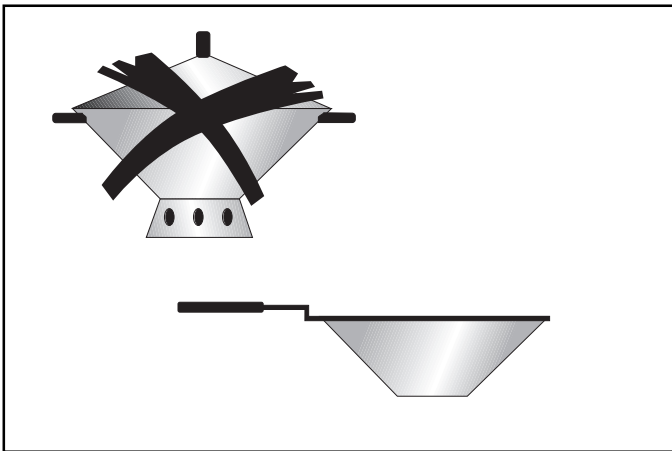


Perilla de control del ventilador del escape

Utensilios para cocinar

Para obtener mejores resultados al cocinar, use una bandeja con las características apropiadas.

- Use la bandeja del tamaño apropiado. No use utensilios que sobresalgan de la parrilla del quemador más de 1 pulgada (2.54 cm).
- Tenga cuidado cuando use utensilios esmaltados. Algunos utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros utensilios esmaltados se pueden romper debido a un cambio repentino de 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.
- No use woks con base tipo anular.



Características de los materiales de los utensilios

Tipo	Respuesta a la temperatura	Usos
Aluminio	Se calienta y se enfría rápidamente	Freír, dorar, asar
Hierro fundido freír	Se calienta y se enfría lentamente	Cocinar con calor bajo, freír
Cobre con recubrimiento de 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 rápidamente	Cocinar con calor bajo
Acero inoxidable	Se calienta y se enfría a velocidad moderada	Sopas, salsas, vegetales, cocina en general

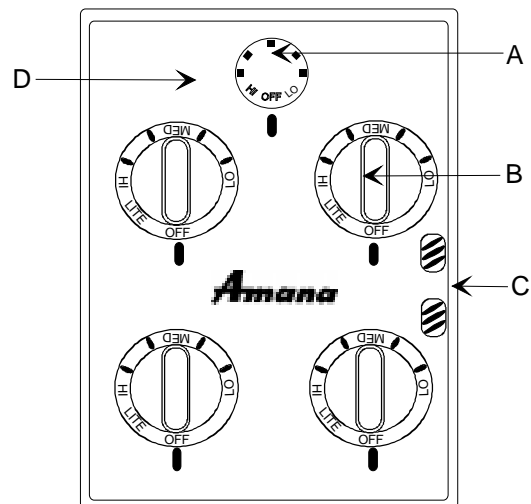
Cuidado y limpieza

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, lesión personal o la muerte, asegúrese de que la superficie para cocinar ha sido conectada a tierra correctamente y siempre desconéctela del suministro eléctrico principal antes de limpiarla.

Para quitar el panel de vidrio y el empaque

1. Saque las perillas de los ejes para quitar el panel de vidrio.
2. Levante el vidrio y sáquelo del panel de control.
3. Levante el empaque y sáquelo del panel de control.
4. Vuelva a poner el empaque y las perillas después de limpiarlas.
 - Limpie de acuerdo con las instrucciones descritas en “Superficie para cocinar” de la sección “Limpieza de la superficie para cocinar”.
 - Seque el empaque completamente antes de volver a ponerlo.



- A—Perilla de control del ventilador
 B—Perilla de control del quemador
 C—Empaque
 D—Panel de vidrio

Limpieza

Pieza	Materiales que hay que usar	Instrucciones generales
Tapas y parrillas del quemador	Jabón y agua	Permita que se enfríen antes de lavarlos. La limpieza frecuente con agua y jabón, y una almohadilla limpiadora no abrasiva extiende el tiempo entre limpiezas profundas. Asegúrese de secarlo completamente.
Tapas y parrillas del quemador difíciles de limpiar	½ Taza de amoníaco	Coloque las tapas y parrillas del quemador en una bolsa plástica con ½ taza de amoníaco. No vacíe el amoníaco en la bolsa, éste debe permanecer en la taza. Para evitar oxidación, no moje las parrillas de quemador en el amoníaco. Cierre apretadamente la bolsa y deje la parrilla de quemador y las tapas toda la noche. Antes de abrir la bolsa voltee la cara para evitar respirar o que le toquen los ojos los vapores. Quite las tapas y las parrillas del quemador de la bolsa y enjuáguelos. Límpielos de acuerdo a las instrucciones anteriores.
Parrilla y plancha para asar	Lavadora de vajillas o jabón y una almohadilla no abrasiva de plástico	Lávelas en la lavadora de vajillas o con un paño húmedo y agua jabonosa. Si es necesario, lávelas con limpiadores no abrasivos o almohadillas. Enjuáguelas y séquelas.
Perillas de control	Jabón suave y agua	Saque las perillas. Lávelas suavemente pero no las empape. Séquelas y vuélvalas a poner en la superficie para cocinar asegurándose de que el área plana de la perilla coincida con el área plana del eje.
Superficie para cocinar	Jabón y agua	Limpie la superficie para cocinar y el empaque que está debajo de las perillas de control con un paño húmedo y agua jabonosa. Si es necesario, límpiela con soluciones o almohadillas limpiadoras no abrasivas. Séquela completamente cuando termine para evitar la oxidación. No use polvos ásperos, limpiadores de hornos, almohadillas abrasivas ni fibras metálicas. El empaque que se encuentra debajo de las perillas de control se puede quitar para limpiarlo.
Cubierta del ventilador y filtro de la ventila	Jabón y agua o lavadora de vajillas	El ventilador debe estar apagado antes de quitar la cubierta del filtro. Limpie el filtro y la cubierta con un paño húmedo y agua jabonosa. Para quitar la grasa y los residuos pegados, remójelos antes de limpiarlos. Enjuáguelos y séquelos después de la limpieña. El filtro y su cubierta se pueden limpiar en la lavadora de vajillas. Siempre coloque de nuevo el filtro y su cubierta antes de usar la superficie para cocinar.

Antes de llamar para solicitar servicio

Para quitar el filtro de la ventila

1. Levante la cubierta del filtro para quitar el filtro de la ventila.
 - El filtro del conducto se saca levantándolo de la ventila.
2. Limpie y vuelva a instalar el filtro y la cubierta de la ventila.

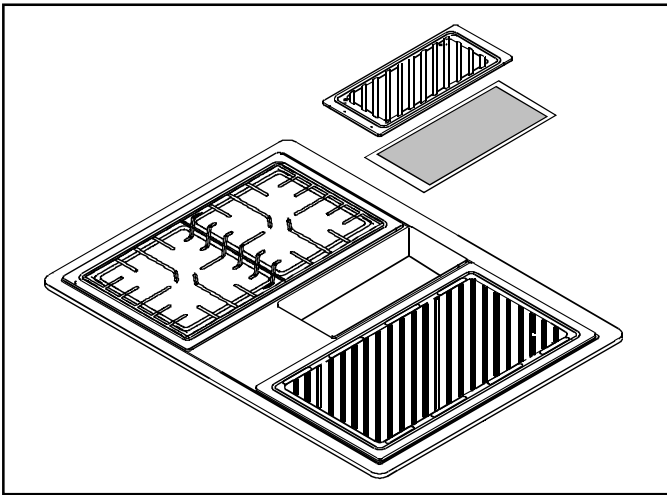


ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de daños de humo o incendios, no opere la superficie para cocinar sin el filtro.

Revise el manual del propietario antes de llamar para solicitar servicio. Si los problemas no son por causa de mano de obra o materiales defectuosos, o si el consumidor puede reemplazar una pieza, es posible que se le cobre por la llamada de servicio aunque el producto esté bajo garantía.

- Si escucha el siseo del gas pero el quemador no hace clic, revise el suministro eléctrico.
- Si la llama del quemador es larga y amarilla, vea la sección "Ajuste de las características de la llama del quemador".
- Si la llama del quemador es débil o ruidosa, vea la sección "Ajuste de la llama del quemador" en el manual.



Garantía

Amana® PRODUCTOS PARA COCINA (excluyendo los hornos de pared)

GARANTÍA COMPLETA POR UN AÑO
GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL SEGUNDO AÑO EN TODAS LAS PIEZAS
GARANTÍA LIMITADA DEL TERCER AL QUINTO AÑO EN SUPERFICIES DE VIDRIO O CERÁMICA, ELEMENTOS DE SUPERFICIES ELÉCTRICAS O QUEMADORES DE LA SUPERFICIES DE GAS

PRIMER AÑO

Amana Appliances reparará o reemplazará, incluyendo la mano de obra y el transporte pertinentes, (L.A.B. Amana, Iowa) cualquier pieza que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

SEGUNDO AÑO

Amana Appliances proporcionará la pieza de reemplazo, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

TERCER AL QUINTO AÑO

Amana Appliances proporcionará el reemplazo de la superficie para cocinar de vidrio o cerámica, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

TERCER AL QUINTO AÑO

Amana Appliances proporcionará el reemplazo de los elementos de la superficie eléctrica o de los quemadores de las superficies de gas, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO:

- Proporcionar toda pieza defectuosa a un técnico de Amana autorizado.
- Proporcionar el comprobante de compra.
- Proporcionar el cuidado y el mantenimiento normales, incluyendo la limpieza como se indica en el manual del propietario.
- Reemplazar los artículos que el propietario pueda reemplazar según se indique en las instrucciones del manual del propietario.
- Disponer el producto para que se le pueda dar servicio.
- Pagar los costos extraordinarios por servicio que se ofrece fuera de las horas laborales regulares.
- Pagar por visitas a domicilio relacionadas con la instalación del producto y la asesoría al cliente.
- Pagar por la mano de obra y los gastos de transporte del técnico de servicio bajo las disposiciones de la garantía limitada.

ARTÍCULOS SIN COBERTURA:

- Mantenimiento y limpieza regulares del producto.
- Focos.
- Los daños que ocurran durante el envío o la instalación.
- La reconstrucción o restauración en general que no sea una reparación legítima de la garantía.
- Las fallas causadas por:
 - Servicio desautorizado.
 - Acumulación de grasa u otros materiales causados por la limpieza o el mantenimiento inapropiados.
 - Daños accidentales o intencionados.
 - La conexión a un suministro de gas o de energía inapropiados.
 - Fenómenos naturales.
 - El uso de cacerolas, recipientes o accesorios que causen daños al producto.

LIMITACIONES DE LA GARANTÍA:

- Comienza a partir de la fecha original de compra.
- Los productos usados para fines comerciales, de renta o para alquiler no están cubiertos bajo esta garantía.
- Se aplica a los productos usados en los Estados Unidos o en Canadá si el producto tiene el registro de agencia apropiado cuando se embarca de la fábrica.
- El servicio debe realizarlo un técnico Amana autorizado.
- Los ajustes se cubren solamente durante el primer año.

LA GARANTÍA SE ANULARÁ SI:

- La placa del número de serie se altera.
- El producto es alterado por el usuario.
- El producto no se instala o se usa de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

EN NINGÚN CASO AMANA APPLIANCES SERÁ RESPONSIBLE POR DAÑOS EMERGENTES O INCIDENTALES*

* Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros que varían de estado a estado. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños imprevistos ni consecuentes, de modo que esta exclusión puede no aplicarse a usted.

Para obtener respuestas a las preguntas relacionadas con lo previamente mencionado o para localizar un técnico Amana® autorizado, comuníquese a:

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
USA
1-800-843-0304 dentro de EE.UU.
1-319-622-5511 fuera de EE.UU.

Identification du modèle	40
Pièces et accessoires	40
Service après-vente	40
Plan de service après-vente	40
prolongé Asure™	40
Mesures de sécurité importantes	41
Installation de la plaque de cuisson	
Déballage de la plaque de cuisson	41
Placement de la plaque de cuisson	41
Ouverture et dégagements du comptoir	41
Dimensions de la plaque de cuisson	41
Ouverture du comptoir	42
Espace de dégagement minimum par	
rapport aux surfaces inflammables	42
Dimensions minimums de l'armoire	43
Dimensions minimums sous la plaque	
de cuisson	43
Emplacement des conduites	43
Raccords de conduites	44
Longueur des conduites	44
Raccords équivalents à la longueur	
des conduites	45
Points d'entrée du gaz et de l'électricité	46
Exigences relatives à l'installation du gaz	
et de l'électricité	47
Emplacement de la boîte de dérivation	47
Pression de l'alimentation en gaz	48
Raccord du détendeur	48
Emplacement de l'alimentation en gaz	48
Raccordement de l'alimentation en gaz	48
Tubulure	48
Flexible de raccordement	49
Vérification des fuites de gaz	49
Modules	
Module de la grille et du brûleur	49
Gril	49
Installation des modules	50
Retrait des modules	51
Réglage de la hauteur de la flamme basse	
du brûleur de surface	52
Réglage des caractéristiques de la flamme	
du brûleur de surface	52
Allumage du brûleur sans électricité	53
Fonctionnement	
Modules des brûleurs	53
Grille de contrôle de la fumée	54
Gril	54
Ventilateur d'aération	55
Plats de cuisson	55
Nettoyage et entretien	56
Nettoyage	56
Retrait du panneau en verre et du joint	57
Retrait du filtre du ventilateur	57
Avant d'appeler le service de dépannage	57

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement et la renvoyer promptement. S'il n'y a pas de carte d'enregistrement, 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. Ces renseignements apparaissent sur la plaque nominale située sur le bas de la plaque de cuisson. Noter les renseignements suivants :

Numéro de modèle : _____

Numéro de fabrication : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom et adresse du marchand : _____

Pièces et accessoires

Des pièces de rechange et accessoires supplémentaires (ex., clayettes de réfrigérateur, égouttoirs ou modules de plaque de cuisson) peuvent être commandés par téléphone. Pour obtenir un accessoire Amana, appeler le 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et le 1-319-622-5511 de l'étranger.

Service après-vente

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 réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) depuis les États-Unis ou le 1-319-622-5511 de l'étranger. Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un technicien agréé par Amana. Amana recommande également de contacter un technicien agréé par elle-même si l'appareil nécessite une réparation suite à l'expiration de la garantie.

Plan de service après-vente prolongé Asure™

Amana offre un plan de protection à long terme pour cette plaque de cuisson. Le plan de service après-vente prolongé Asure™ a été créé pour compléter la solide garantie qui couvre votre appareil. Ce plan couvre les pièces, la main-d'oeuvre et les frais de déplacement. Appeler le 1-800-528-2682 pour obtenir tous renseignements.

Mesures de sécurité importantes

MISE EN GARDE

Cet appareil au gaz contient ou produit une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, ou qui sont reconnues dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que ce four soit mis en service, utilisé et entretenu suivant les indications de ce manuel.

MISE EN GARDE

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

MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de dommages, de blessure ou de décès, respecter à la lettre les instructions présentées dans ce manuel.

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

- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser le téléphone de 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.

ATTENTION

Ne pas obstruer la combustion et les conduits d'aération.

Installation de la plaque de cuisson

Déballage de la plaque de cuisson

- Faire glisser la plaque de cuisson hors de la boîte.
- Retirer tout le matériel d'emballage ainsi que les imprimés qui accompagnent la plaque de cuisson.
- Pour éviter tous dommages, ne pas faire glisser la plaque de cuisson sur le dessus du comptoir.
- Retirer les grilles des brûleurs, les couvre-brûleurs, le gril, le couvre-ventilateur et le détendeur du matériel d'emballage.

Placement de la plaque de cuisson

MISE EN GARDE

Pour éviter toutes blessures ou tous dommages matériels, observer les directives suivantes.

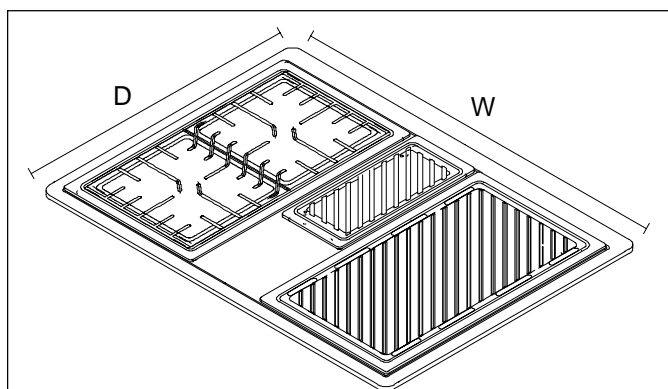
Pour éviter des brûlures graves ou autres blessures causées par un élément de surface chaud, éviter de ranger des objets au-dessus des éléments de surface. Si l'espace de rangement se trouve au-dessus des éléments de surface, installer une hotte de ventilation.

Pour éviter des brûlures graves ou autres blessures, ne pas ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la plaque de cuisson ou derrière celle-ci. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pour atteindre des objets peuvent se blesser gravement.

Ouverture et dégagements du comptoir

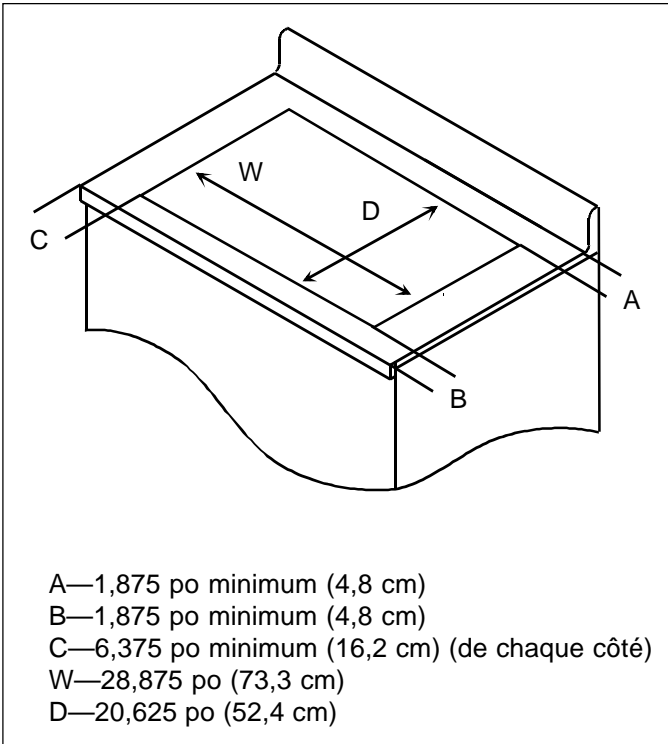
Préparer l'ouverture du dessus du comptoir conformément aux dimensions indiquées sur les diagrammes.

Dimensions de la plaque de cuisson

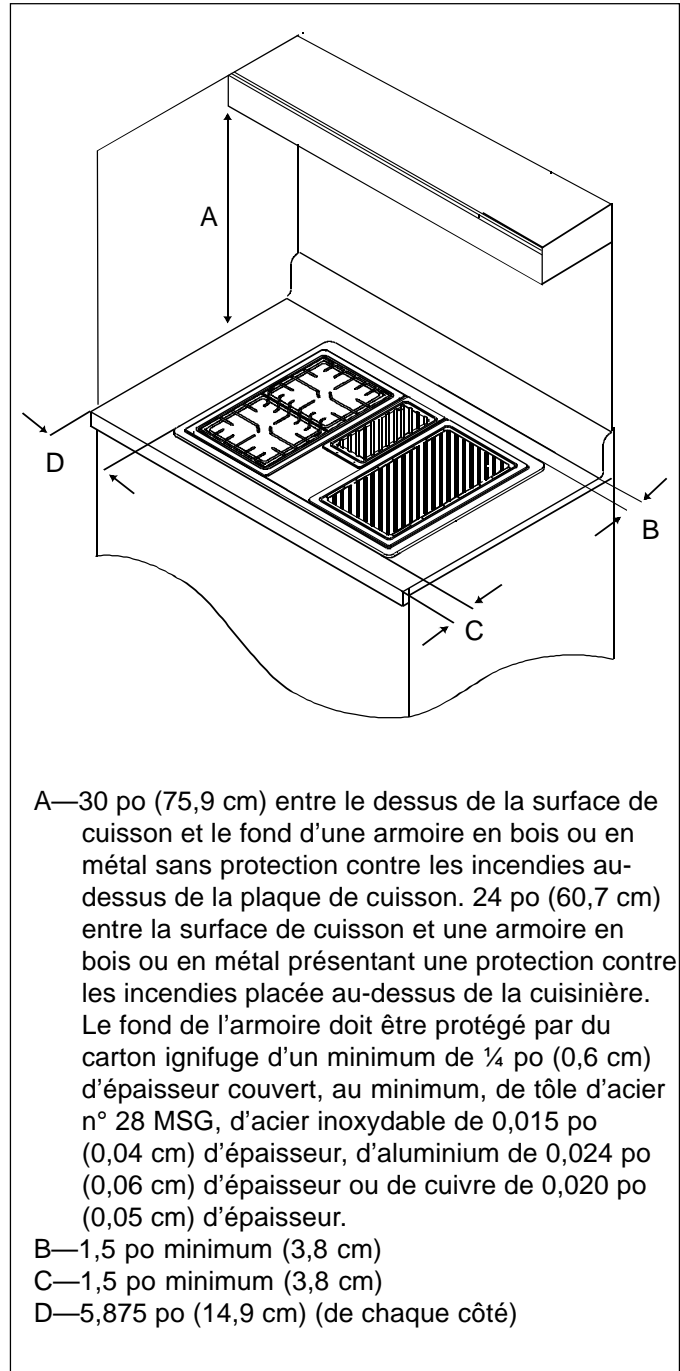


D—21,5 po (54,4 cm)
W—29,5 po (74,6 cm)

Ouverture du comptoir



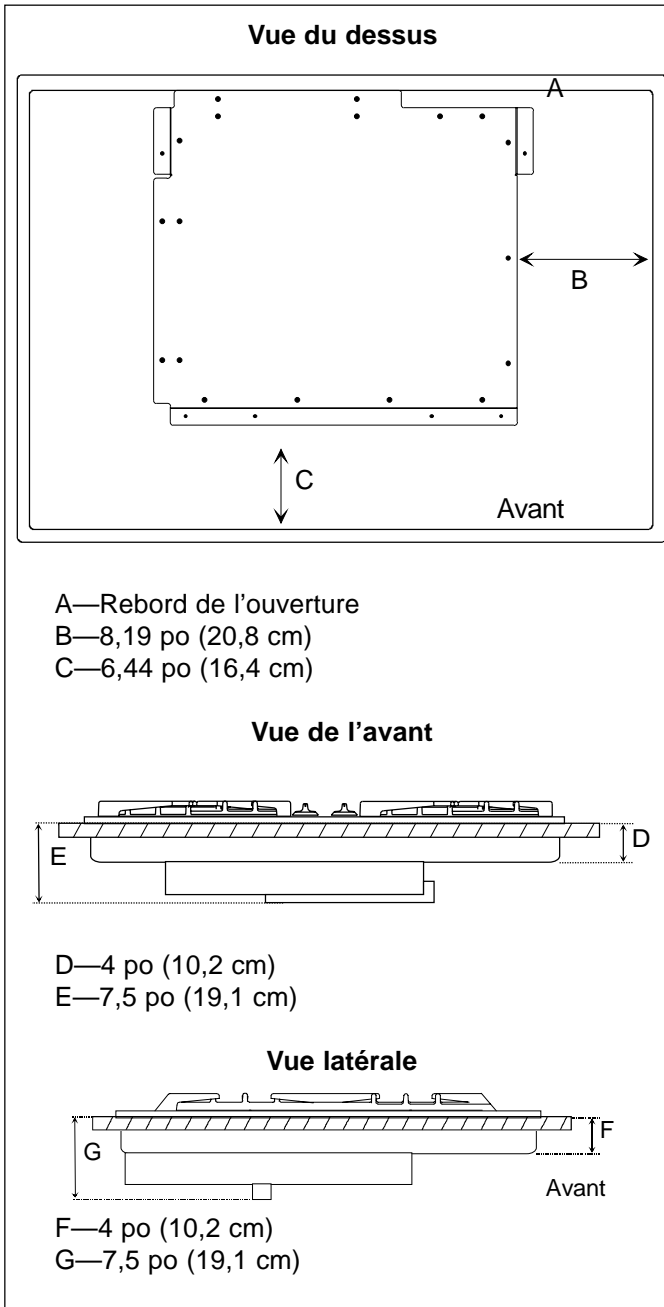
Espace de dégagement minimum par rapport aux surfaces inflammables



Dimensions minimums de l'armoire

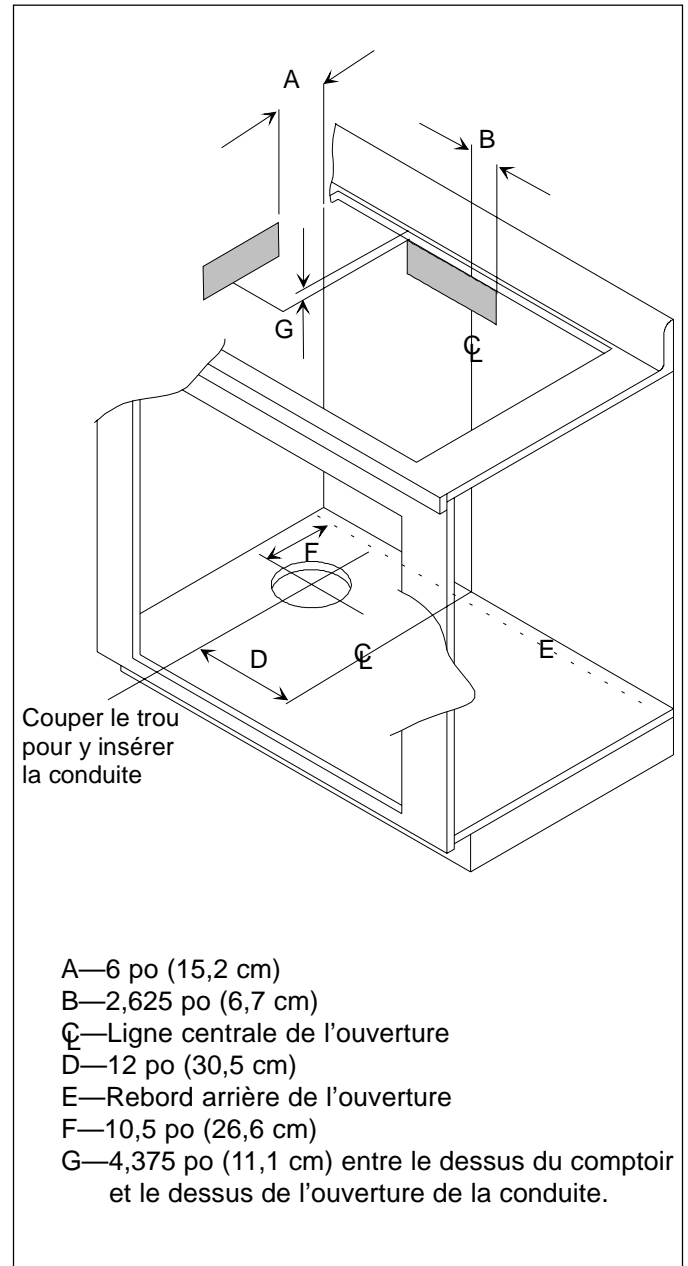
L'installation d'une armoire nécessite un espace dont la largeur est de 36 po (91 cm).

Dimensions minimums sous la plaque de cuisson



Emplacement des conduites

La plaque de cuisson peut être aérée verticalement ou horizontalement. Si l'aération est horizontale, pousser l'air à travers la paroi gauche ou la paroi arrière si possible. Si l'aération est verticale, placer les trous entre les solives du plancher.



Raccords de conduites

- L'échappement du ventilateur fait face à la paroi arrière. Raccorder l'échappement du ventilateur à la conduite avec une pièce de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm).
- Ne pas installer deux accessoires coudés l'un à côté de l'autre. Deux accessoires coudés jumelés créent une circulation d'air peu orthodoxe et peuvent causer une ventilation inadéquate.
- Ne pas aérer dans un grenier ou un endroit fermé. Toujours diriger l'air vers l'extérieur.
- Sceller tous les joints du système de ventilation avec du ruban gommé spécialement conçu pour les conduites afin d'éviter que la fumée ou les odeurs ne se propagent dans la maison.
- Ne pas utiliser de capuchon mural pour les machines à laver. Le capuchon mural doit permettre la circulation à travers un dégagement de 28 po² (180,6 cm²). Utiliser un capuchon mural Amana, modèle CC30.

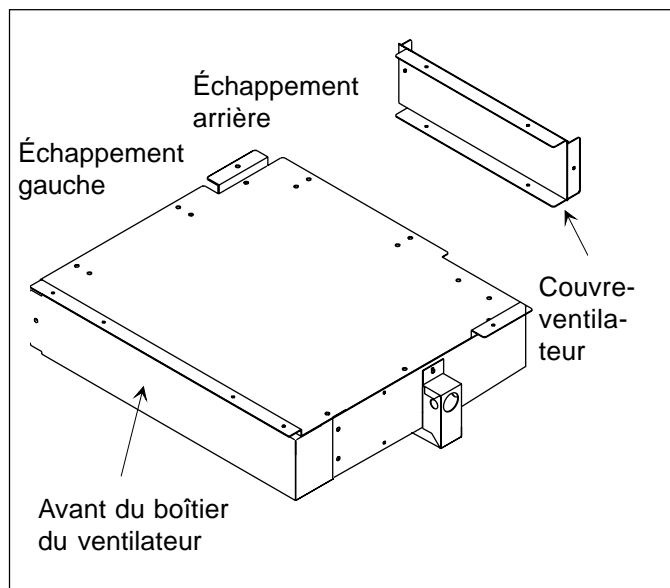
Raccord de conduite gauche et verticale

Pour aérer par la paroi gauche ou verticalement, retirer le couvre-ventilateur et le déplacer à l'arrière du ventilateur.

1. Enlever les 4 vis de retenue du couvre-ventilateur.
 - Voir l'illustration.
2. Retirer le couvre-ventilateur et le déplacer à l'arrière du ventilateur.
3. Fixer le couvre-ventilateur avec les 4 vis.

Raccord de conduite arrière horizontale

Pour aérer par la paroi arrière, ne pas déplacer le couvre-ventilateur.



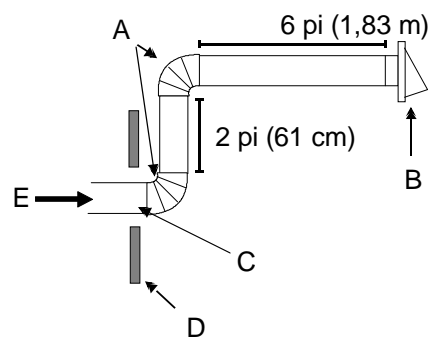
Longueur des conduites

Les dimensions d'une conduite se calculent en fonction de la longueur maximum d'une conduite droite en métal. Pour assurer une circulation d'air adéquate, limiter chaque raccord recourbé à 50 % de la longueur totale de la conduite.

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

- Consulter la section « Raccords équivalents à la longueur des conduites » pour calculer la longueur des conduites.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des conduites flexibles car cela crée un risque d'incendie. Si cela s'avère nécessaire de le faire, un pied de conduite flexible équivaut à deux pieds de conduite en métal lisse.

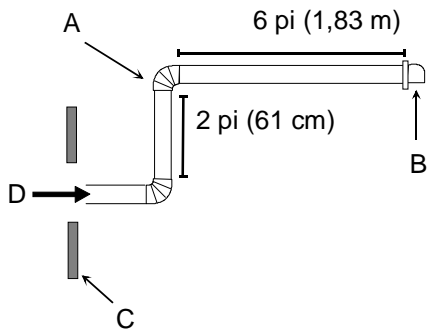
Système typique de 6 po (15,2 cm)



- A—90°
- B—Capuchon mural
- C—Pièce de transition
- D—Paroi ou plancher existant
- E—Air de la plaque de cuisson

Deux coudes de 90° à 5 pi (1,52 m) chacun	10 pi (3,05 m)
Capuchon mural de surface	0 pi (0 m)
Tuyau droit de 6 po (15,2 cm) de 8 pi (2,44 m)	8 pi (2,44 m)
	18 pi (5,49 m)

Système typique de 3,25 x 10 po (8,3 x 25,4 cm)

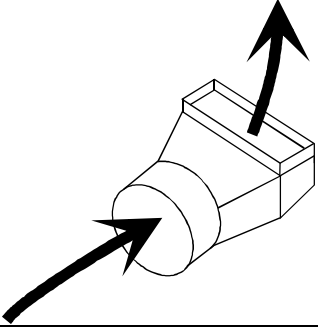
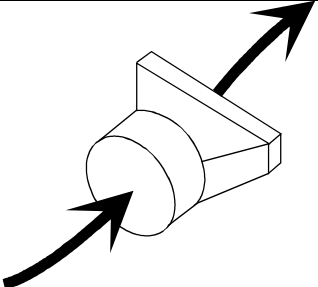
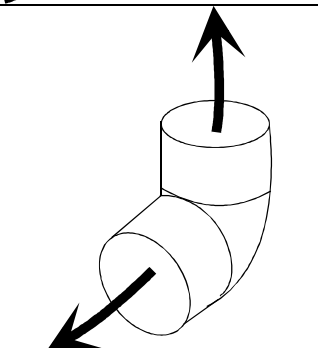
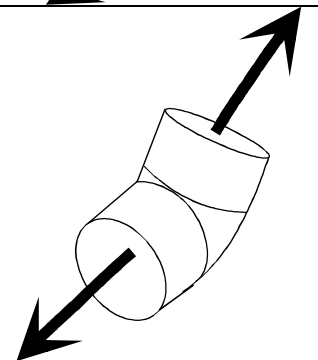
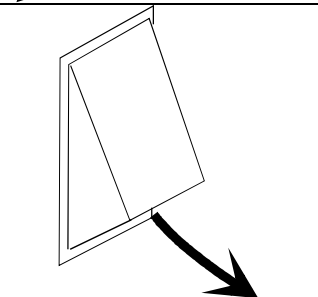


- A—Coude de 90°
- B—Capuchon murale
- C—Paroi ou plancher existant
- D—Air de la plaque de cuisson

Deux coudes de 90° à 5 pi (1,52 m) chacun	10 pi	(3,05 m)
Capuchon mural de surface	0 pi	(0 m)
Tuyau droit de 6 po (15,2 cm) de 8 pi (2,44 m)	8 pi	(2,44 m)
	18 pi	(5,49 m)

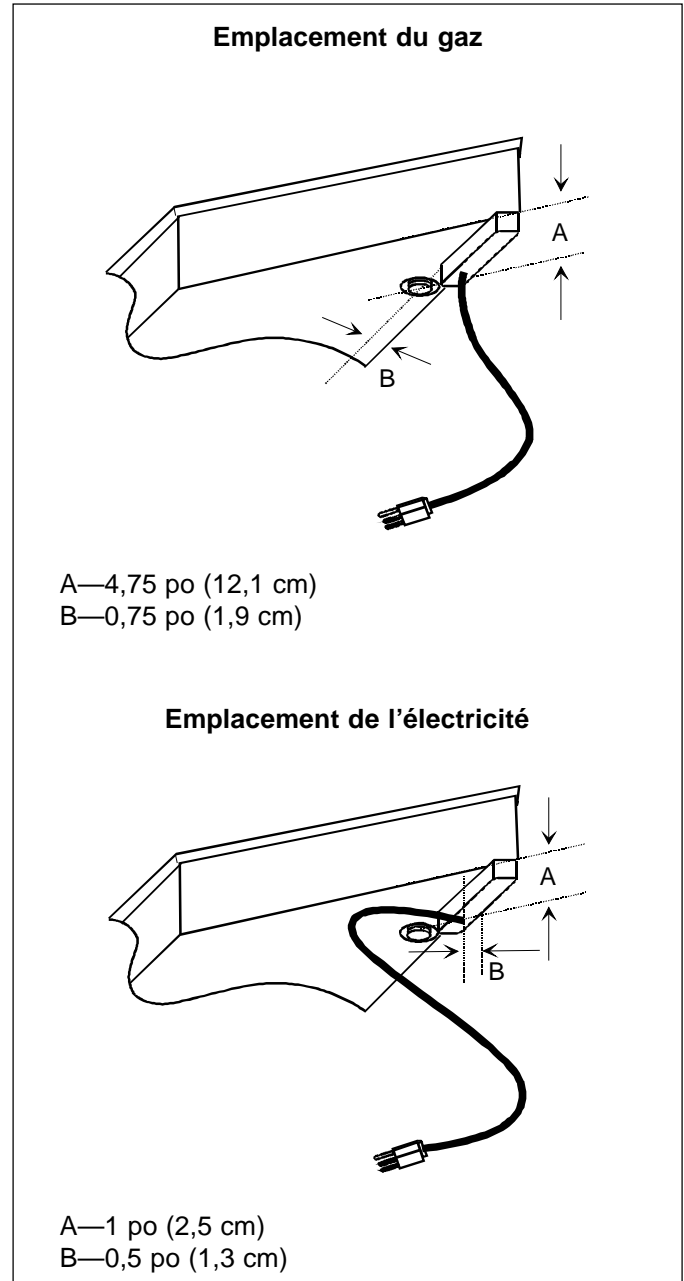
Raccords équivalents à la longueur des conduites

Raccords de conduite de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm)	
	3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à une transition de 6 po (15,2 cm) = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à une transition de 6 po (15,2 cm) = Équivalent de 4,5 pi (1,37 m)
	Raccord coudé plat de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 12 pi (3,64 m)
	Raccord coudé à 90° de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	Capuchon mural de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) (sans restriction) = Équivalent de 0 pi

Raccords de conduite de 6 po (15,2 cm)	
	6 po (15,2 cm) à une transition de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	6 po (15,2 cm) à une transition de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 1 pi (30,4 cm)
	6 po (15,2 cm) coudé à 90° = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	6 po (15,2 cm) coudé à 45° = Équivalent de 2,5 pi (76 cm)
	Capuchon mural de 6 po (15,2 cm) (sans restriction) = Équivalent de 0 pi (Capuchon mural Amana modèle CC30)

Points d'entrée du gaz et de l'électricité

Les points d'entrée de l'électricité et du gaz se trouvent sur le côté arrière droit du dessous de la plaque de cuisson. Les dimensions sont calculées selon le centre du raccord.



Exigences relatives à l'installation du gaz et de l'électricité

Si une alimentation électrique extérieure est utilisée lors de la mise en service de l'appareil, celui-ci doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut, au Code canadien de l'électricité ACN C22.1, partie 1, ou au dernier Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70.

L'installation dans une maison mobile doit être conforme à la norme Z241.1 de l'Association canadienne de normalisation (CSA), relative aux maisons mobiles alimentées en gaz. Le raccordement à l'électricité doit être conforme aux Normes ACN Z240.6.1 concernant les caractéristiques techniques exigées pour les appareils utilisant l'électricité dans des maisons mobiles.

L'installation d'appareils conçus pour des maisons mobiles doit être conforme aux Normes de sécurité et de construction des maisons mobiles, article 24 CFR, partie 3280, ou, lorsque de telles normes ne s'appliquent pas, à la plus récente édition des Normes d'installation des maisons mobiles, ANSI 225.1/NFPA 501A, aux codes locaux, ou aux normes CAN/CSA-z240MH, « Maisons mobiles », et au code local, s'il y a lieu.

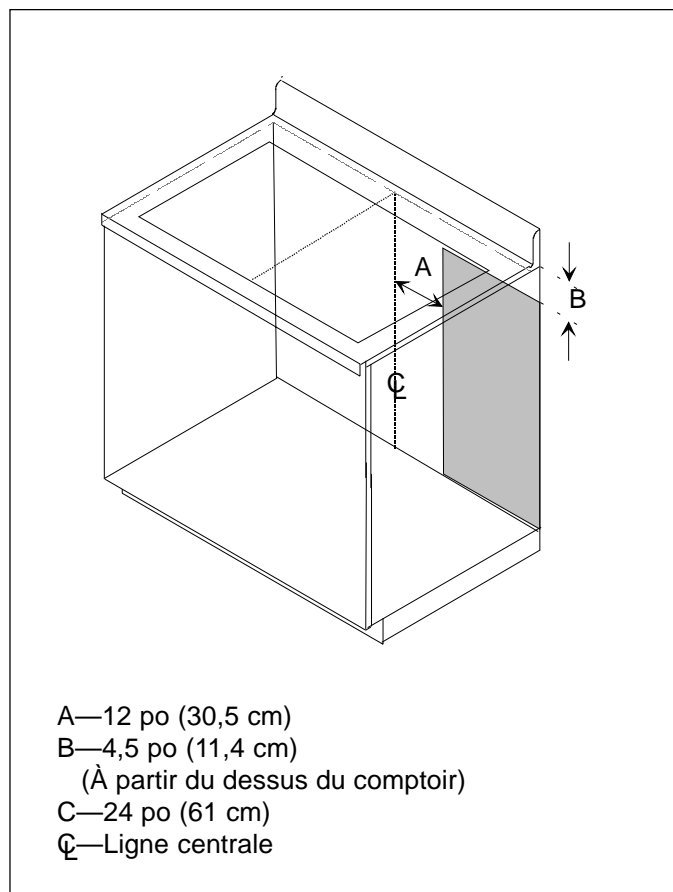
La mise en service de cette plaque de cuisson doit se faire conformément aux codes locaux ou, à défaut, au code CAN/CGA-B149.2 relatif aux appareils à gaz.

Utiliser une prise murale à trois trous de 120 V et 60 Hz protégée par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisée 15 A. Un électricien qualifié doit confirmer que la prise est correctement reliée à la terre. La plaque de cuisson est munie d'un cordon d'alimentation de 4 pieds (1,22 m) relié au dessous de celle-ci dans le coin arrière gauche.

Si la prise est à deux trous, le propriétaire de la plaque de cuisson doit la remplacer avant de l'utiliser. Ne pas couper le cordon ni enlever la broche de mise à la terre.

Emplacement de la boîte de dérivation

L'alimentation se fait dans le coin arrière droit de la plaque de cuisson. La boîte de dérivation doit se trouver à moins de 30 po (76 cm) du point d'entrée de l'alimentation. Sur le schéma, la boîte de dérivation se trouve dans la région ombrée.



Pression de l'alimentation en gaz

DANGER

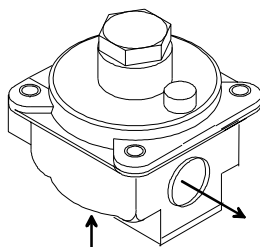
Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l'alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau.

- La plaque de cuisson et le robinet d'arrêt individuel doivent être désolidarisés de l'alimentation en gaz pendant tout test de pression à une pression supérieure à $\frac{1}{2}$ lb/po² (3,5 kPa) (14 po de colonne d'eau) (35,6 cm).
- L'appareil doit être coupé de l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt pendant tout test de pression à une pression égale ou inférieure à $\frac{1}{2}$ lb/po² (3,5 kPa) (14 po de colonne d'eau) (35,6 cm).
- La pression de gaz utilisée pour vérifier le réglage du détendeur doit être supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau à la pression de la tubulure indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Le détendeur fourni avec la plaque de cuisson doit être utilisé.

Raccord du détendeur

Raccorder le détendeur directement à la tubulure à gaz. Celle-ci ressort du coin arrière droit de la plaque de cuisson. Localiser le détendeur selon l'emplacement de l'alimentation en gaz.

- Soutenir le détendeur pendant l'installation de l'alimentation en gaz.
- Ne pas trop serrer le détendeur en le fixant à la tubulure. Cela pourrait le faire craquer.
- Ne pas trop serrer le tuyau en le fixant au détendeur. Cela pourrait faire craquer le détendeur.



Détendeur

Emplacement de l'alimentation en gaz

Localiser l'alimentation en gaz afin que le robinet d'arrêt soit accessible après l'installation. L'alimentation en gaz doit être installée dans le meuble adjacent ou derrière le panneau d'accès.

Raccordement de l'alimentation en gaz

MISE EN GARDE

Pour éviter tous dégâts matériels ou blessures, utiliser uniquement un flexible de raccordement neuf homologué AGA/CGA.

- Ne pas utiliser un flexible de raccordement usagé.
- Ne pas réutiliser l'ancien flexible de raccordement après avoir déplacé la plaque de cuisson.

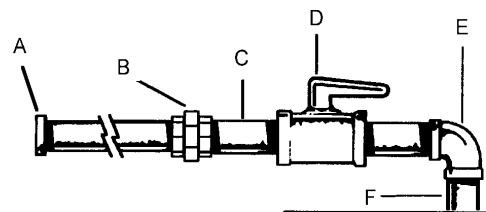
MISE EN GARDE

Pour éviter tous dégâts matériels ou blessures, ne pas utiliser de gaz propane/GPL pour alimenter cette plaque de cuisson. Celle-ci ne peut être convertie au gaz propane/GPL.

Raccorder le détendeur à l'alimentation en gaz à l'aide d'une tubulure ou d'un flexible de raccordement. Le détendeur fourni avec cette plaque de cuisson est équipé d'une connexion femelle de 0,5 pouce (13 mm) NPT.

- Un robinet d'arrêt, non compris avec la plaque de cuisson, doit être installé dans un endroit accessible à l'extérieur de la plaque de cuisson.
- Utiliser un composé à joints résistant à l'action du gaz propane sur tous les filetages mâles.
- N'utiliser que le détendeur fourni.
- Ne pas trop serrer le tuyau d'alimentation en gaz en le fixant au détendeur. Cela pourrait faire craquer celui-ci.
- Soutenir le détendeur avec une clé anglaise pendant l'installation du tuyau d'alimentation en gaz.

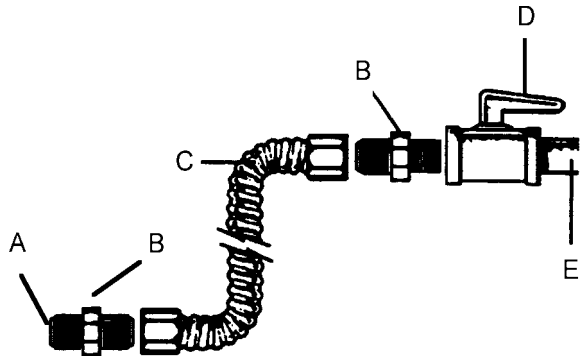
Tubulure



- A—Au détendeur
- B—Raccord
- C—Graisseur
- D—Robinet d'arrêt
- E—Coude de réduction de 0,75 à 0,5 po (19 à 13 mm)
- F—Bout de tuyau de service de 0,75 po (19 mm)

Modules

Flexible de raccordement



- A—Au détendeur
- B—Adaptateur
- C—Flexible de raccordement
- D—Robinet d'arrêt
- E—Bout de tuyau de service de 0,75 po (1,9 cm)

Vérification des fuites de gaz



MISE EN GARDE

Afin d'éviter tous dégâts ou blessures graves, ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette enflammée.

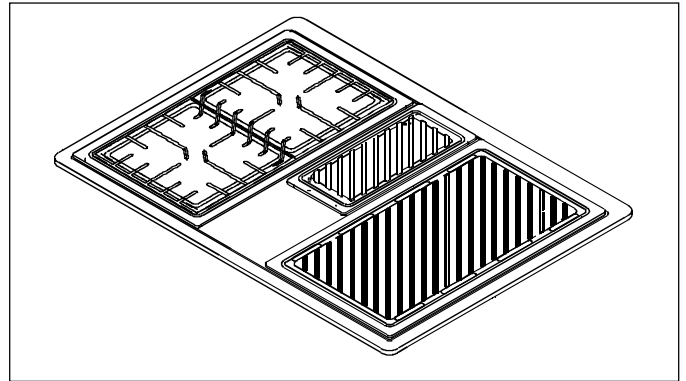
Après que le dernier raccordement a été effectué, vérifier tous les raccords du tuyau d'alimentation en gaz et de la plaque de cuisson pour détecter la présence de fuites.

1. Mettre de la mousse de savon sur le raccord.
 - S'il se forme des bulles, il y a une fuite.
2. S'il y a une fuite au niveau d'un joint installé en usine, le resserrer.
 - Si la fuite ne se trouve pas au niveau d'un joint installé en usine, le dévisser, mettre de la pâte à joint et serrer.
3. Revérifier que le raccord ne présente pas de fuite après l'avoir resserré.
 - Revérifier tout raccord qui aurait pu être desserré au cours du réglage précédent.

Cette plaque de cuisson offre un choix de modules différents, tels qu'illustrés ci-dessous. Pour acheter des accessoires, appeler le détaillant local agréé ou Amana au 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et au 1-319-622-5511 de l'étranger.

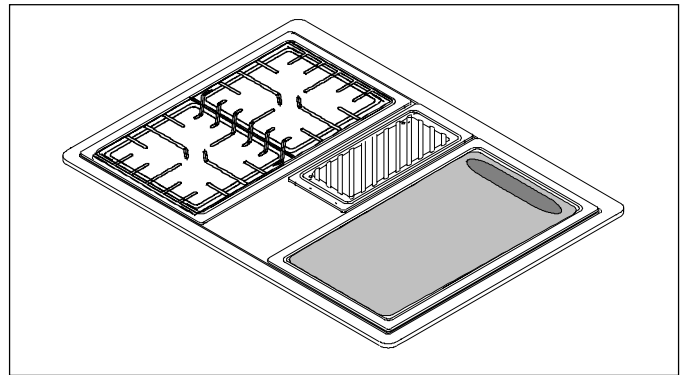
Module de la grille et du brûleur

Le module du brûleur et de la grille Smoke Control Grill™ accompagnent la plaque de cuisson. Le module du brûleur s'installe des deux côtés. La grille ne peut être installée que sur le côté droit.



Gril

Le gril doit être installé uniquement sur le côté droit.



Installation des modules

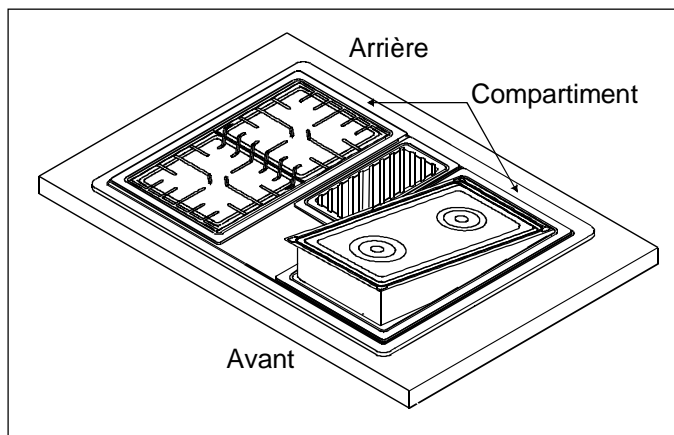
MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, toutes les commandes doivent être en position « OFF » (arrêt) avant le retrait ou l'installation des modules.

Module du brûleur

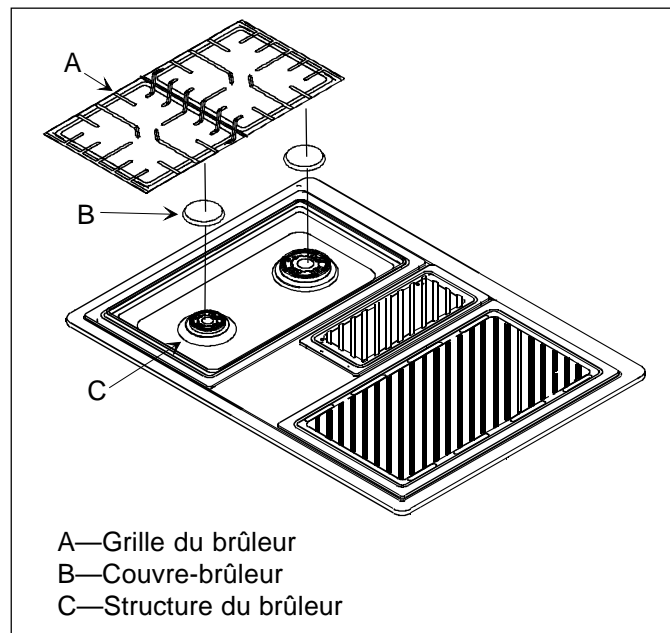
Le module du brûleur s'installe des deux côtés.

1. Tourner toutes les commandes en position « OFF ».
2. Enlever les couvre-brûleurs et les grilles du module.
3. Placer l'extrémité du module dans le compartiment de la plaque de cuisson en plaçant les obturateurs d'air face à l'arrière du compartiment.
 - Si la cuve de récupération de graisse du module du gril ou de la grille se trouve dans son compartiment, la retirer avant l'installation du module du brûleur.

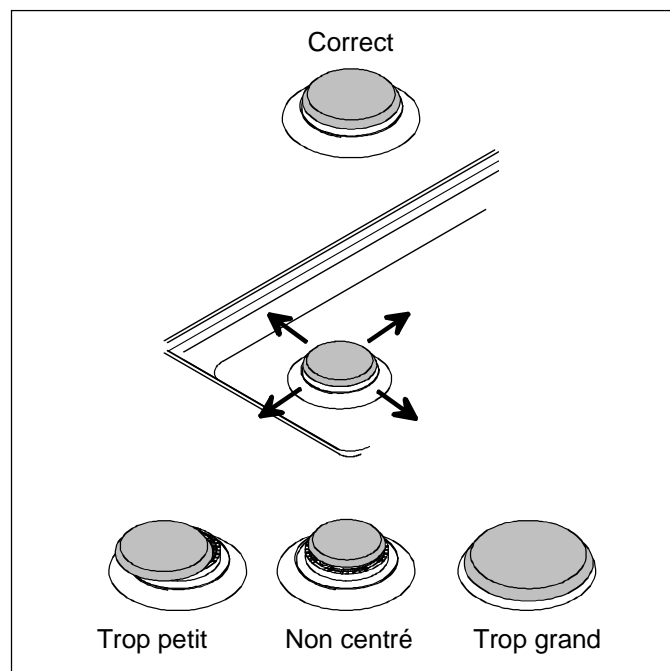


4. Faire glisser le module vers l'arrière de la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans celle-ci. Abaisser l'avant du module dans le compartiment.

5. Placer les couvre-brûleurs sur la structure du brûleur.



Les chevilles de la structure du brûleur conviennent à l'empreinte en dessous du couvre-brûleur. Pour s'assurer que le couvre-brûleur est bien aligné et mis de niveau, le faire tourner autour de la structure du brûleur. Le couvre-brûleur doit être correctement fixé à la structure du brûleur afin d'en assurer le bon fonctionnement. S'assurer que chaque structure de brûleur est recouverte d'un couvre-brûleur de taille appropriée. Le brûleur ne brûlera pas adéquatement si un couvre-brûleur est placé sur une structure dont la taille ne lui convient pas.

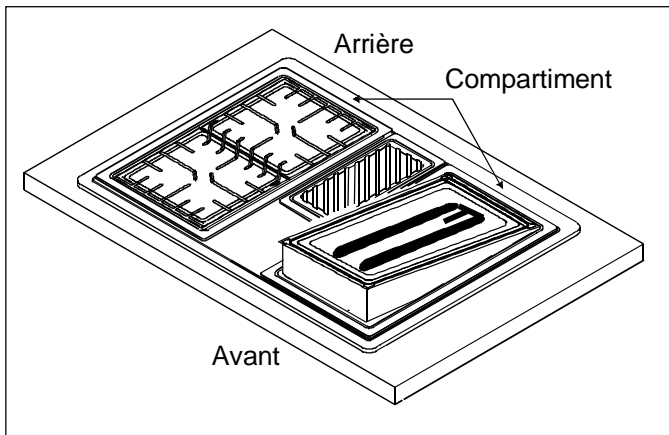


6. Allumer le brûleur. Une flamme correctement réglée est bleue et nette, et présente un cône bien défini d'environ 0,5 pouce (13 mm) de long.
 - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, ou si elle est jaune et ne garde pas sa forme, voir la partie « Réglage de la flamme du brûleur ».
7. Replacer la grille du brûleur lorsque la flamme est bien réglée.

Grille Smoke Control Grill™

Installer du côté droit seulement.

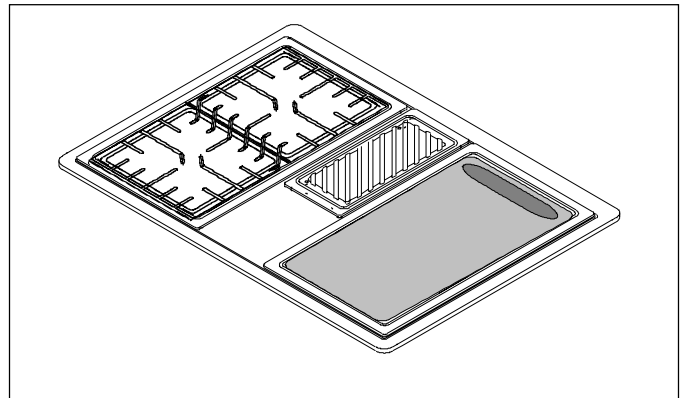
1. Tourner les commandes à « OFF » (arrêt).
2. Retirer la grille du module.
3. Placer la cuve de récupération de graisse dans le compartiment.
4. Placer l'extrémité du module dans le compartiment de la plaque de cuisson en plaçant les obturateurs d'air face à l'arrière du compartiment. Abaisser l'avant du module dans le compartiment.



5. Placer la grille sur le module.

Installation du gril

1. Tourner les commandes à « OFF » (arrêt).
2. Installer le module conformément à la section « Installation du module de la grille Smoke Control Grill™ ».
3. Avec la cuve de récupération de graisse tournée vers l'arrière de la plaque de cuisson, placer le plat du gril au-dessus du brûleur.
 - Pour enlever le module du gril, tourner les commandes à « OFF » (arrêt) et procéder à l'inverse des étapes indiquées ci-haut.

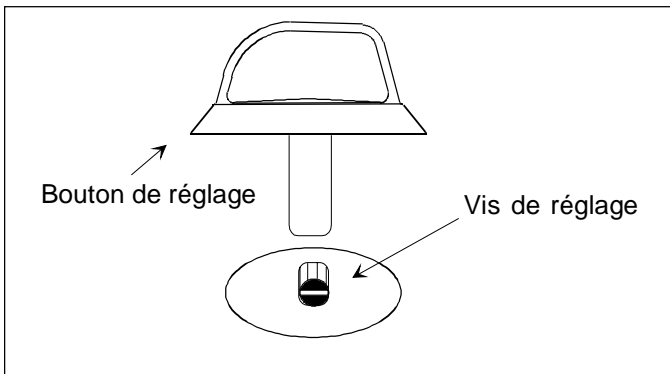


Retrait des modules

1. Tourner les commandes à « OFF » (arrêt). S'assurer que le module a refroidi.
2. Le soulever doucement à l'aide de l'attache se trouvant à l'avant du module.
 - Ne pas trop soulever le module. Cela pourrait endommager les orifices.
3. Tirer le module vers l'avant de la plaque de cuisson et le soulever doucement.

Réglage de la hauteur de la flamme basse du brûleur de surface

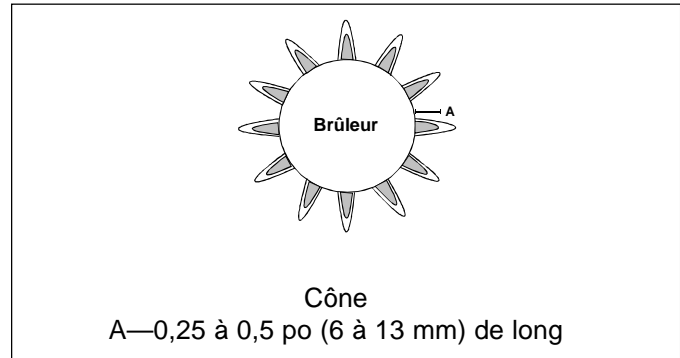
1. Pousser sur le bouton et le tourner jusqu'à la position « *LITE* » (allumage).
 - Le brûleur produit une étincelle jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
2. Régler la flamme à feu doux.
3. Retirer le bouton de réglage.
4. En tenant la tige de la soupape en position stationnaire, tourner la vis au centre de la tige de commande du brûleur jusqu'à ce que la flamme soit réglée.
 - Utiliser un tournevis à petite lame.



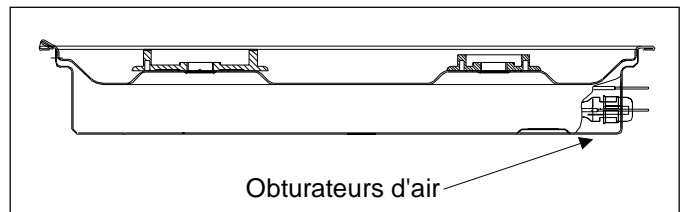
5. Replacer le bouton de commande du brûleur.
6. Tourner le bouton de commande aux positions « *ON* » (marche) et « *OFF* » (arrêt) pour vérifier la flamme.
7. Si la flamme est trop basse, elle peut être facilement éteinte par un courant d'air, l'ouverture ou la fermeture d'une porte, une conduite d'air chaud ou froid, un ventilateur de plafond, etc.

Réglage des caractéristiques de la flamme du brûleur de surface

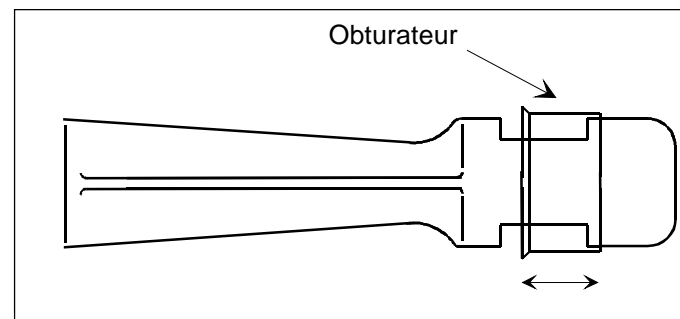
Les flammes de brûleur bien réglées sont claires et bleues, et présentent un cône bien défini d'environ 0,5 pouce (13 mm) de long.



1. Tourner les boutons de commande à la position « *OFF* » (arrêt).
2. Retirer les couvre-brûleurs et la grille du module.
3. Retirer le module conformément aux directives de la section « Retrait du module ».
4. Localiser les obturateurs d'air à l'arrière du module.



5. Régler chaque obturbateur d'air avec un petit tournevis.
 - Faire glisser l'obturateur d'air jusqu'à ce qu'il soit ouvert d'environ 0,125 po (3 mm).



Fonctionnement

- Replacer le module conformément aux directives de la section « Installation du module de brûleur » et vérifier le réglage de la flamme.
 - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, retirer le module et réduire l'apport d'air au brûleur en fermant l'obturateur.
 - Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, retirer le module et augmenter l'apport d'air au brûleur au niveau de l'obturateur.
- Replacer la grille du brûleur lorsque la flamme est bien réglée.

Allumage du brûleur sans électricité

S'il n'y a pas de courant, allumer le brûleur avec une allumette. Ne pas allumer la grille, le gril ou la rôtissoire en l'absence de courant.

MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels en raison d'un incendie ou d'une fumée excessive, ne pas utiliser la grille, le gril ou la rôtissoire en l'absence de courant. La ventilation doit être mise en marche pour évacuer la fumée et les vapeurs.

- Tenir une allumette enflammée à 0,5 po (13 mm) de la tête du brûleur.
- Pousser et tourner le bouton de commande du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
 - Éloigner la main pendant que le brûleur s'allume.
- Tourner le bouton de commande du brûleur à la position « *OFF* » (arrêt) lorsque terminé.

Modules des brûleurs

MISE EN GARDE

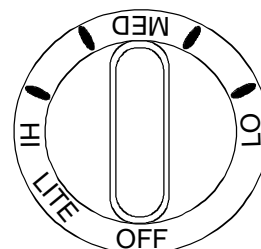
Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs de surface sans surveillance pendant le fonctionnement. La graisse et les éclaboussures peuvent déclencher un incendie.

- Pousser et tourner le bouton de commande du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
 - Le brûleur s'allume.
 - Le brûleur produit des étincelles jusqu'à ce qu'il ne soit plus à la position « *LITE* ».
 - La commande du brûleur de surface ne s'arrête pas à chaque réglage. Voir les réglages ci-dessous.

LO (basse) - Utiliser pour faire cuire la nourriture à feu doux ou à une température inférieure à celle de l'ébullition.

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

HI (élevée) - Utiliser pour amener la nourriture à la température d'ébullition. Il faut alors diminuer le réglage.
- Lorsque la cuisson est terminée, tourner les commandes en position « *OFF* ».



Bouton de commande de l'élément de surface

Allumage retardé

Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, tourner le bouton de commande à la position « *OFF* » (arrêt) et suivre les directives des rubriques « Installation des modules ». Essayer d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler un prestataire de service après-vente agréé. l'intérieur ni à proximité du revêtement intérieur du four.

Grille de contrôle de la fumée

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, ne pas utiliser de plats de cuisson métalliques sur la grille.

1. Avant d'utiliser la grille pour la première fois, la laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface de la grille pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de graisse végétale ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface de la grille.
2. Couper l'excédent de gras de la viande pour empêcher le risque de fumée et de flambées soudaines.
3. Pousser et tourner vers l'avant les boutons de commande droits arrière et avant du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
 - Le brûleur produit des étincelles jusqu'à ce que le bouton de commande ne soit plus à la position « *LITE* ».
 - La commande du brûleur de surface ne s'arrête pas à chaque réglage.
 - Le ventilateur fonctionne à faible vitesse. Régler si nécessaire.
4. Préchauffer la grille pendant environ 10 minutes pour rehausser la saveur des aliments grillés sur charbon de bois.
 - Ne pas faire chauffer la grille durant une période de temps prolongée sur le réglage *HI* (élevée) sans nourriture. Les températures extrêmes peuvent altérer le revêtement antiadhésif du métal.
 - Ne pas faire chauffer la nourriture avant le rôtissage à moins qu'elle ne soit immédiatement placée sur la grille.
5. Placer la nourriture sur la grille.
 - Vérifier si la viande est cuite avant de la retirer de la grille. La viande est souvent dorée à l'extérieur, mais non cuite à l'intérieur.
 - Si la viande commence à cuire trop rapidement à l'extérieur, réduire la chaleur de la grille.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « *OFF* » (arrêt).
7. Nettoyer le plat de la grille et la grille de contrôle de fumée.
 - Nettoyer le plat de la grille avec de l'eau et du savon.
 - Nettoyer la grille de contrôle de fumée dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon.
 - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les finis non-adhérents conventionnels.
 - Ne pas nettoyer le brûleur du gril. La saleté sur le brûleur brûlera automatiquement lors d'usages ultérieurs.

Gril

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

1. Avant d'utiliser le gril pour la première fois, le laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface du gril pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de graisse végétale ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface du gril.
2. Pousser et tourner vers l'avant les boutons de commande droits arrière et avant du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
 - Le brûleur produit des étincelles jusqu'à ce que le bouton de commande ne soit plus à la position « *LITE* ».
 - La commande du brûleur de surface ne s'arrête pas à chaque réglage.
 - Le ventilateur tourne à faible vitesse. Régler si nécessaire.
3. Placer la nourriture sur le gril.
 - Ne pas laisser le plat du gril se remplir de graisse. Nettoyer après chaque usage.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « *OFF* ».
5. Nettoyer le gril et le plat qui l'accompagne.
 - Ne pas nettoyer l'élément du gril. La saleté sur l'élément brûlera automatiquement lors d'usages ultérieurs.
 - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les revêtements antiadhésifs conventionnels.

Plats de cuisson

Ventilateur d'aération

Un ventilateur à vitesse réglable est intégré au centre de la plaque de cuisson. Il se trouve sous la zone de ventilation et est nécessaire pour supprimer les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée.

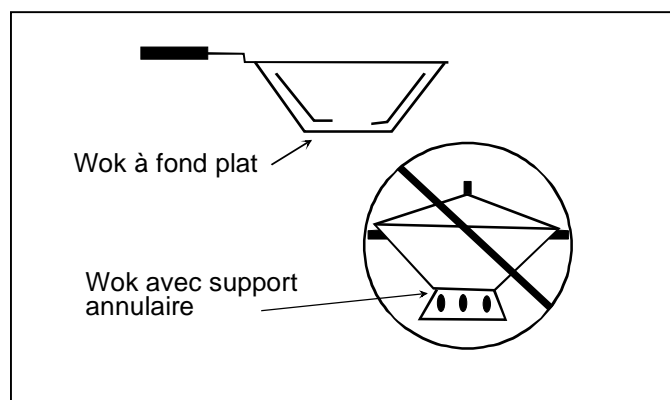
1. Tourner la commande du ventilateur au réglage désiré.
 - Le ventilateur se met automatiquement en marche à faible vitesse lors de l'utilisation de la grille, du gril ou de la rôtissoire. Sa vitesse peut être augmentée manuellement jusqu'à une vitesse élevée. Le ventilateur ne peut être éteint pendant que la grille, le gril ou la rôtissoire fonctionnent.
 - Le ventilateur peut être utilisé durant toute cuisson ou pour aérer l'aire de cuisson. Arrêter le ventilateur lorsque la nourriture est flambée car celui-ci pourrait contribuer à propager les flammes.
 - Nettoyer les conduits de ventilation souvent. La graisse ne doit pas s'accumuler sur les conduits ou le filtre.
2. Tourner le bouton de commande du ventilateur à « OFF » (arrêt) lorsque l'utilisation est terminée.



Bouton de commande du ventilateur d'aération

Pour des résultats optimaux, utiliser un plat approprié.

- Utiliser un plat de taille appropriée. Ne pas utiliser de plats qui dépassent l'élément de plus d'un pouce (25 mm).
- Manipuler avec soin les plats de cuisson émaillés. Certains verres, la faïence et autres plats émaillés peuvent se casser lors de changements soudains de températures.
- Les poignées des plats ne doivent pas être desserrées ni cassées, ni assez lourdes pour faire incliner le plat.
- Ne pas utiliser de wok avec un support annulaire.



Caractéristiques des matériaux des plats

Type	Réponse de la température	Utilisation
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement	Friture, braisage, rôtissage
Fonte	Chauffe et refroidit lentement	Cuisson à feu doux, friture
Cuivre avec étain	Chauffe et refroidit rapidement	Gastronomie, sauces au vin, plats aux oeufs
Métal émaillé	Selon le métal de base	Cuisson à feu doux
Vitro-céramique	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson à feu doux
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à une vitesse modérée	Soupes, sauces, légumes, cuisson générale

Nettoyage et entretien



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de décès, s'assurer que la plaque de cuisson a été correctement mise à la terre et toujours la débrancher de la source d'alimentation principale avant le nettoyage.

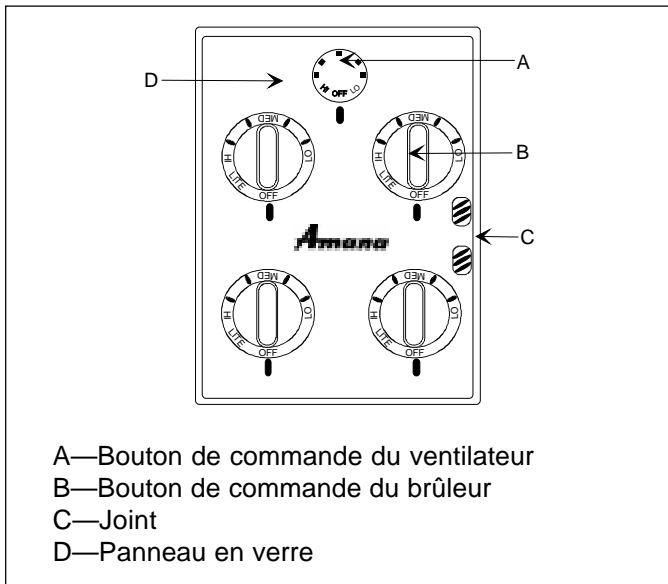
Nettoyage

Pièce	Produits	Indications
Chapeaux et grilles de brûleurs	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Les nettoyages fréquents à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif permettent d'espacer les nettoyages en profondeur. Veiller à bien sécher.
Chapeaux et grilles de brûleurs difficiles à nettoyer	½ tasse d'ammoniaque	Placer les chapeaux et les grilles de brûleurs dans un sac en plastique avec ½ tasse d'ammoniaque. Ne pas verser l'ammoniaque dans le sac. L'ammoniaque doit rester dans la tasse. Pour éviter que les grilles ne rouillent, ne pas les faire tremper dans l'ammoniaque. Fermer hermétiquement le sac et laisser l'ammoniaque agir jusqu'au lendemain. Au moment d'ouvrir le sac, détourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs d'ammoniaque ou leur contact avec les yeux. Enlever les articles du sac en plastique et rincer. Nettoyer en suivant les indications précédentes.
Gril et grille	Savon et tampon à récurer non abrasif ou lave-vaisselle	Laver au lave-vaisselle ou avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Si nécessaire, nettoyer avec des tampons ou des produits nettoyants non abrasifs. Rincer et sécher.
Boutons de commande	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.
Surfaces de cuisson	Eau et savon	Nettoyer la plaque de cuisson, les boutons, le tableau de commande et le joint sous les boutons de commande avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Si nécessaire, nettoyer avec un produit ou un tampon non-abrasif. Bien sécher pour empêcher la surface de rouiller. Ne pas utiliser de poudre à récurer, de produits nettoyants pour le four, de tampons à récurer ou de tampons en laine d'acier. Le joint situé sous les boutons de commande peut être retiré pour le nettoyage.
Couvercle et filtre du ventilateur	Eau et savon, ou lave-vaisselle	Le ventilateur doit être éteint avant d'enlever le couvercle ou le filtre. Nettoyer le couvercle et le filtre avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Pour la graisse ou la saleté incrustées, rincer avant de nettoyer. Rincer et sécher. Le couvercle et le filtre peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Toujours les replacer avant de faire fonctionner la surface de cuisson.

Avant d'appeler le service de dépannage

Retrait du panneau en verre et du joint

1. Tirer les boutons hors des tiges pour enlever le panneau en verre.
2. Soulever la vitre hors du tableau de commande.
3. Soulever le joint hors du tableau de commande.
4. Replacer le joint et les boutons après le nettoyage.
 - Nettoyer conformément aux directives « Surfaces de cuisson » de la section « Nettoyage de la plaque de cuisson ».
 - Bien sécher le joint avant de le replacer.



Consulter le Manuel du propriétaire avant d'appeler le service de dépannage. Si les problèmes ne sont pas causés par un défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, ou si une pièce peut être remplacée par le consommateur, il se peut que vous soyez facturé pour un appel de service bien que la garantie de l'appareil soit toujours en vigueur.

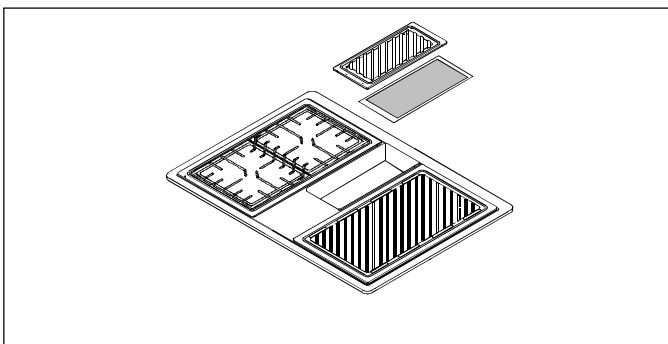
- Si le gaz émet un sifflement mais que le brûleur ne clique pas, vérifier l'alimentation en électricité.
- Si la flamme est large et jaune, voir la section « Réglage des caractéristiques de la flamme des brûleurs de surface ».
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, voir la section « Réglage de la flamme du brûleur ».

Retrait du filtre du ventilateur

1. Soulever le couvercle du filtre pour retirer le filtre du ventilateur.
 - Le filtre de la conduite est soulevé hors du ventilateur.
2. Nettoyer et réinstaller le filtre et le couvercle du ventilateur.

MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de dommages causés par la fumée ou le feu, ne pas faire fonctionner la plaque de cuisson sans le filtre.



Garantie

Amana® APPAREILS DE CUISSON AMANA® (sauf les fours encastrés) GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN

GARANTIE LIMITÉE PENDANT LA DEUXIÈME ANNÉE SUR TOUTES LES PIÈCES GARANTIE LIMITÉE ENTRE LA TROISIÈME ET LA CINQUIÈME ANNÉE SUR LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, LES ÉLÉMENTS DE SURFACE ÉLECTRIQUES OU LES BRÛLEURS À GAZ DE SURFACE

PREMIÈRE ANNÉE

Amana Appliances réparera ou remplacera, sans aucun frais, toute pièce (f.a.b. Amana, Iowa) s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

DEUXIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une pièce de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), pour tout composant s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une surface de cuisson en vitrocéramique de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, des éléments de surface électriques ou des brûleurs de surface à gaz de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE:

- Remettre toute pièce défectueuse à un technicien agréé par Amana.
- Fournir une preuve d'achat (récépissé de vente).
- Procéder à l'entretien normal, y compris le nettoyage tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Remplacer les composants tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Faciliter l'accessibilité à l'appareil lors des réparations.
- Payer le supplément lorsque le technicien doit procéder à une réparation en dehors des heures d'ouverture normales.
- Payer les frais de visite relativement à l'installation de l'appareil et à l'éducation du consommateur.
- Payer les frais de main-d'oeuvre et de déplacement du technicien en vertu des dispositions limitées de la garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- L'entretien normal et le nettoyage du produit.
- Les ampoules électriques.
- Les dommages subis pendant l'installation et l'expédition.
- Toute reconstruction qui ne constitue pas une réparation couverte par la garantie.
- Les pannes causées par ce qui suit :
 - Service après-vente non autorisé.
 - Accumulation de graisse ou autre substance en raison d'un entretien ou un nettoyage inadéquat.
 - Endommagement accidentel ou intentionnel.
 - Mauvaise connexion du gaz ou de l'électricité.
 - Désastre naturel.
 - Utilisation inadéquate de casseroles, récipients ou accessoires qui peuvent endommager le produit.

LIMITES DE LA GARANTIE:

- Commence à la date de l'achat original.
- Les produits utilisés à des fins commerciales ou locatives ne sont pas couverts par cette garantie.
- S'applique à un appareil utilisé aux États-Unis ou au Canada si cet appareil est approuvé par l'Association canadienne de normalisation en quittant l'usine.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé par Amana.
- Les ajustements sont couverts durant la première année seulement.

LA GARANTIE EST NULLE ET NON AVENUE SI:

- La plaque du numéro de série est illisible.
- L'appareil a été modifié par l'utilisateur.
- L'appareil est utilisé ou installé de façon incorrecte.

EN AUCUN CAS AMANA APPLIANCES N'EST RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES*

* Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez bénéficier d'autres droits qui varient selon l'état ou la province où vous demeurez. Par exemple, certains états ou provinces ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, cette exclusion ne s'applique pas forcément à votre cas.

Pour toutes questions concernant ce qui précède ou pour connaître l'adresse du technicien agréé par Amana le plus proche, contacter :

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
États-Unis
1-800-843-0304 aux États-Unis
1-319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis

