

# ***Amana***<sup>®</sup>

## **EvenAir<sup>™</sup>**

# **Convection Self-Cleaning Electric Range Owner's Manual**

## **ZRTC7511\***

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

### **Important**

Save for local electrical inspector's use.

### **Please Read Manual Before Operating Range**

#### **Installer**

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

#### **Customer**

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

|                |    |
|----------------|----|
| English .....  | 2  |
| Français ..... | 30 |

# Contents

---

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Model Identification .....                        | 2  |
| Parts and Accessories .....                       | 2  |
| Service .....                                     | 2  |
| Important Safety Information .....                | 3  |
| ALL APPLIANCES .....                              | 3  |
| SURFACE COOKING UNITS .....                       | 4  |
| GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES .....              | 4  |
| OVENS .....                                       | 4  |
| SELF-CLEANING OVENS .....                         | 4  |
| VENTILATION HOODS .....                           | 4  |
| In Case of Fire .....                             | 4  |
| Precautions .....                                 | 4  |
| Installation .....                                |    |
| Packing Material .....                            | 5  |
| Range Location .....                              | 5  |
| Cabinet Opening .....                             | 5  |
| Minimum Clearances to Combustible Surfaces .....  | 5  |
| Irregular Cabinet and Countertop Heights .....    | 6  |
| Line Voltage Requirements .....                   | 6  |
| Power Supply Location .....                       | 6  |
| Anti-tip Bracket Installation .....               | 6  |
| Level Range .....                                 | 7  |
| Removal and Replacement of Range .....            | 7  |
| Operation .....                                   |    |
| ARTC7511 Range Features .....                     | 8  |
| Preparing to Cook with Smoothtop Elements .....   | 8  |
| Cooking with Surface Elements .....               | 9  |
| Cooking with Dual Radiant Element .....           | 9  |
| Cooking Utensils .....                            | 10 |
| Electronic Oven Control and Oven Switches .....   | 12 |
| Setting Clock .....                               | 14 |
| Setting Minute Timer .....                        | 14 |
| Prepare for Bake, Timed Bake, and Delayed Bake .. | 14 |
| Baking or Convection Baking .....                 | 16 |
| Timed Baking or Timed Convection Baking .....     | 16 |
| Delayed Baking or Delayed Convection Baking ..... | 17 |
| Broiling or Convection Broiling .....             | 17 |
| Dehydration .....                                 | 18 |
| Prepare for Self-clean and                        |    |
| Delayed Self-clean Cycle .....                    | 19 |
| Self-cleaning .....                               | 19 |
| Delayed Self-clean Cycle .....                    | 19 |
| Cooking Guide .....                               |    |
| Baking Guide .....                                | 20 |
| Poultry Roasting Guide .....                      | 20 |
| Beef and Pork Roasting Guide .....                | 21 |
| Broiling Guide .....                              | 21 |
| Convection Baking Guide .....                     | 22 |
| Convection Broiling Guide .....                   | 22 |
| Convection Poultry Roasting Guide .....           | 23 |
| Convection Beef and Pork Roasting Guide .....     | 23 |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Care and Cleaning .....            |    |
| Removing Oven Door .....           | 24 |
| Removing Storage Drawer .....      | 24 |
| Replacing Oven Light .....         | 24 |
| Cleaning .....                     | 25 |
| Cleaning Smoothtop Rangetop .....  | 26 |
| Before Calling for Service .....   | 27 |
| Warranty .....                     | 28 |
| Quick Reference Instructions ..... | 29 |

## 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 located on rating plate. Rating plate is located on the oven frame. 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.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## **WARNING**

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



- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP BRACKET(S) PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



## **WARNING**

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

## **WARNING**

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

## **CAUTION**

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS—Surface units may be hot though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing touch or other flammable materials contact surface units or areas near surface units until they have had enough time to cool. These areas include the rangetop and backguard.

## **CAUTION**

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN—Oven heating elements may be hot though they are dark in color. Interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch heating elements or interior surfaces of oven until they have had enough time to cool. Other range surfaces that may become hot enough to cause burns are the oven door and oven

## ALL APPLIANCES

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

---

## **SURFACE COOKING UNITS**

1. Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Use of oversized utensils concentrates heat on cooking surface and can cause damage to range. Proper relationship of utensil to burner improves efficiency.
2. Never leave surface units unattended. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Glazed cooking utensils—Only certain types of glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to sudden change in temperature.
4. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
5. Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.

## **GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES**

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

## **OVENS**

1. Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep oven vent ducts unobstructed.
4. Placement of oven racks. Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
5. Protective liners. Do not use aluminum foil to line drip bowls or oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock, or fire.

## **SELF-CLEANING OVENS**

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

## **VENTILATION HOODS**

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

## **In Case of Fire**

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

### **Surface Element Fire**

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface controls to *OFF*. Turn off power at main circuit breaker or fuse box.

### **Oven Fires**

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

## **Precautions**

- Do not cook food directly on rangetop surface, always use cookware.
- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may melt and stick.
- Do not slide rough metal objects across rangetop surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use rangetop surface as a cutting board.
- Do not use range for storage or as a display counter.

# Installation

## Packing Material

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

## Range Location

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

## Cabinet Opening



### WARNING

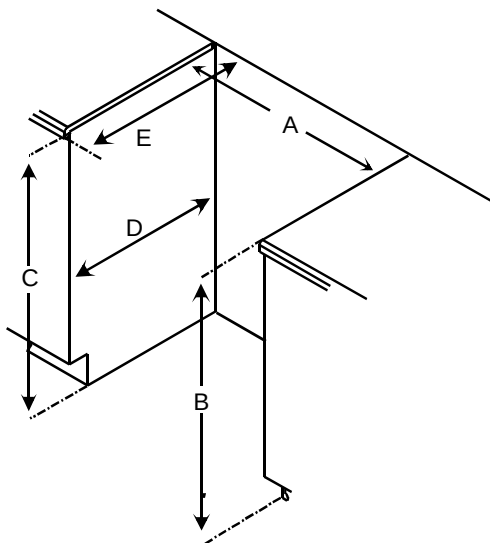
To avoid risk of burns or fire by reaching over elements, cabinet storage space located above range should be avoided. If cabinet storage is provided, install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the cabinet bottom to reduce the risk.



### CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or behind the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

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

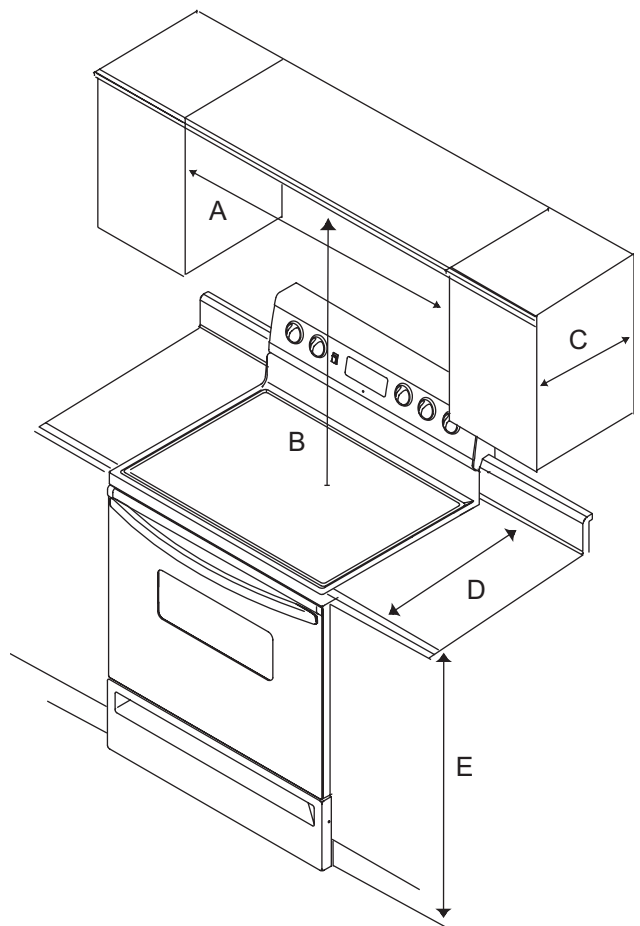


- A—30<sup>1</sup>/<sub>8</sub> to 30<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inches
- B—36 inches standard
- C—35 inches standard
- D—23 inches standard
- E—25 inches standard

## Minimum Clearances to Combustible Surfaces

Using dimensions, prepare cabinet opening.

- Minimum clearance to rear wall is 0 inches.
- Minimum clearance to a vertical right or left side wall is 0 inches.
- Minimum clearance to countertop/cabinet on each side is 0 inches.
- Minimum of 30 inches between top of cooking surface and bottom of an unprotected wood or metal cabinet.
- Minimum of 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick aluminum, or .020 inch thick copper.



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

Minimum Clearances to Combustible Surfaces

## Irregular Cabinet and Countertop Heights

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

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

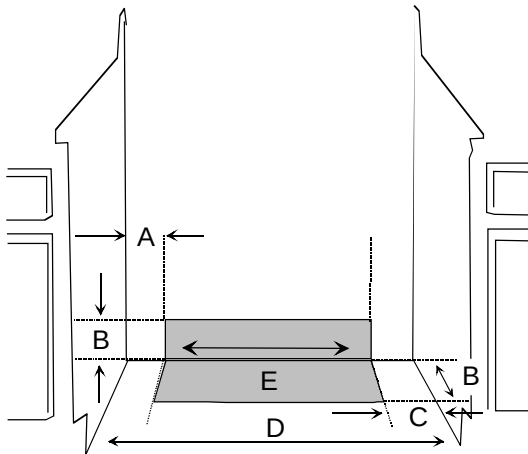
## Line Voltage Requirements

Line voltage must not exceed rated voltage. See rating plate attached to range for kilowatt rating. Line voltage less than rated voltage will result in slow heating. Wiring system must conform to C.S.A. standards and Canadian Electrical Code. Installation must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations. Range must be connected only to a supply circuit as specified on rating plate wiring diagram of range.

Range requires 4 wires, 120/240 Volts, 60 Hertz A.C. House wiring and fusing must comply with local wiring codes. If no codes apply, wire according to Canadian Electrical Codes-latest edition.

## Power Supply Location

Shaded area show range clearance for electrical connection.



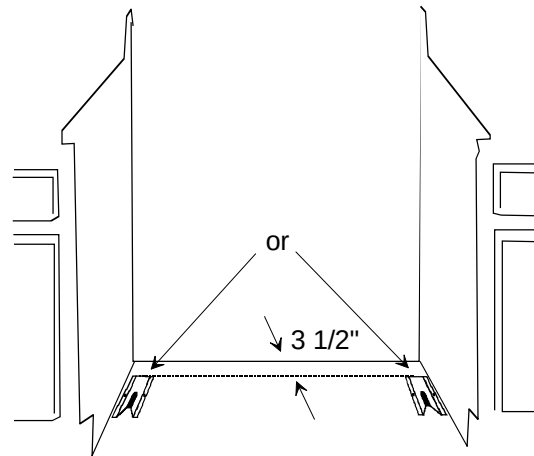
- A—3 inches
- B—7 inches
- C—6 inches
- D— $30\frac{1}{8}$  inches minimum
- E— $24\frac{1}{16}$

Power Supply Location

## Anti-tip Bracket Installation

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

1. Measure  $3\frac{1}{2}$  inches from back wall on right and left side of cabinet cutout. Mark measurements on floor and draw a straight line connecting marks.
2. Position anti-tip bracket.
  - If range is installed beside cabinet(s), place anti-tip bracket with back edge on line drawn on floor and side of bracket against cabinet.
  - If range is not installed beside cabinet(s), position range where it will be installed. Draw a line along side of range on floor from front to back. Remove range. Place anti-tip bracket with back edge over line drawn  $3\frac{1}{2}$  inches from back wall and side of bracket over line drawn along side of range on floor.
  - Anti-tip bracket can be installed on either right or left side.



Anti-tip Bracket Installation

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

---

## Level Range



### CAUTION

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

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

- Place a level on top oven rack or on range top when leveling.
- Leveling legs must extended  $\frac{1}{4}$  inch to engage anti-tip bracket.

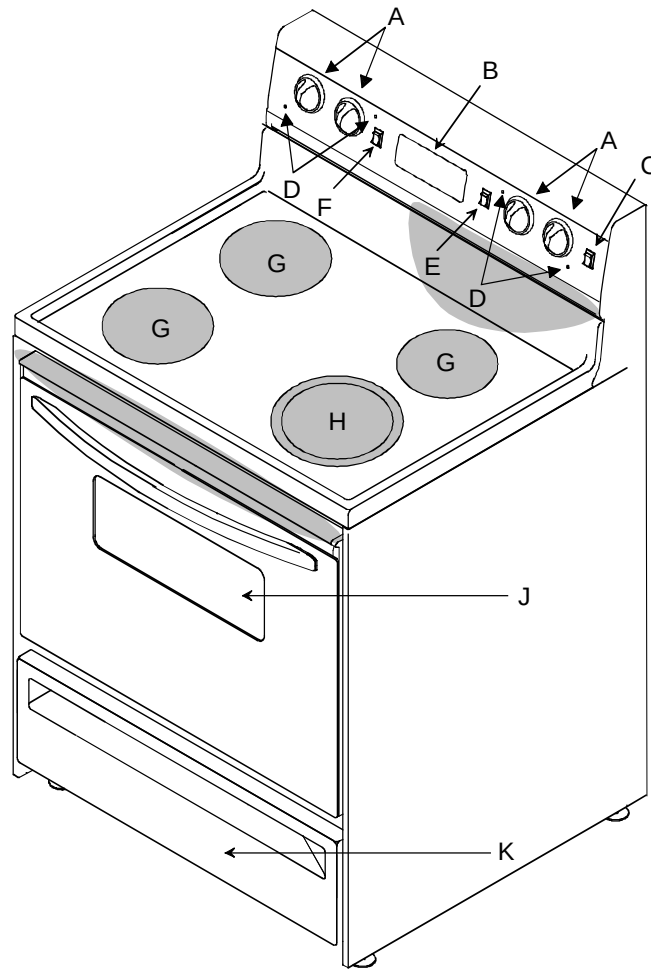
## Removal and Replacement of Range

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

# Operation

## ARTC7511 Range Features

Shaded areas can become hot while cooking, baking, broiling, or self-cleaning.



A—Surface Element Control Knob  
B—Electronic Range Control  
C—Dual Element Switch  
D—Surface Element Indicator Lights  
E—EvenAir™ Convection Fan Switch

F—Oven Light Switch  
G—Surface Elements  
H—Dual Size Surface Element  
J—Oven Door Window  
K—Storage Drawer

### Range Features

## Preparing to Cook with Smoothtop Elements

### WARNING

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

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

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



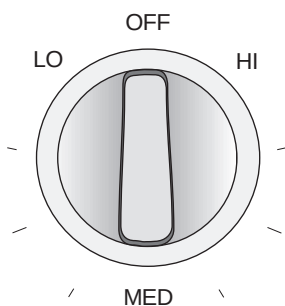
## Cooking with Surface Elements



### WARNING

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

1. Push in and turn surface element control to desired setting.
  - Element will cycle on and off to maintain desired heat setting.
  - Ranges has four indicator lights. After the surface controls are turned off, the appropriate surface indicator light will continue to glow until the surface elements have cooled. The length of time each light remains on will vary. Do not expect the lights for two different heating areas to go off at the same time even if the elements were turned off simultaneously.
2. When finished cooking, turn control to *OFF* position.



Surface Element Control Knobs

### Surface Element Settings

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

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

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

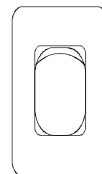
## Cooking with Dual Radiant Element

Dual Element can be operated using inner element only or both elements.

### To use inner element

1. Depress *Element Size* switch downward. Dual Element switch is located on right side of control panel next surface element control knob.

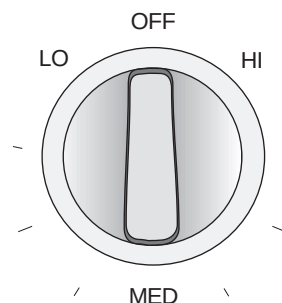
LARGE



SMALL

Element Size Switch

2. Push in and turn surface element control to desired setting.
  - Element will cycle on and off to maintain desired heat setting.



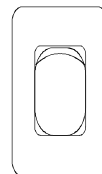
Surface Element Control Knobs

3. When finished cooking turn control to *OFF* position.

### To use both inner and outer element

1. Depress *Element Size* switch upward.

LARGE



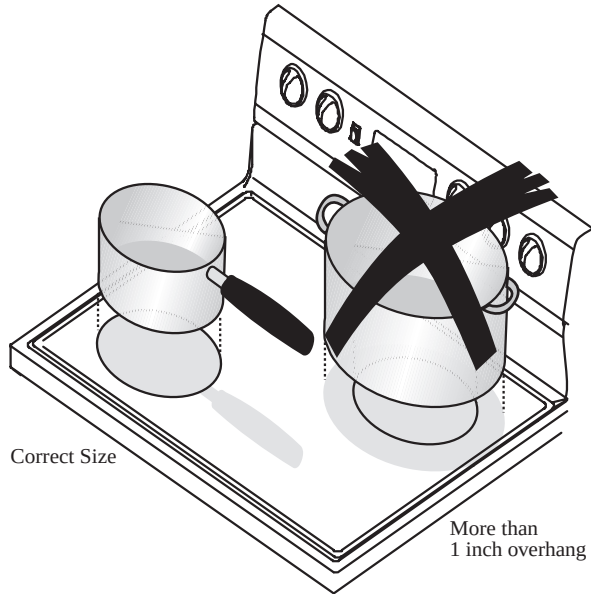
SMALL

Element Size Switch

2. Follow steps 2-3 above.

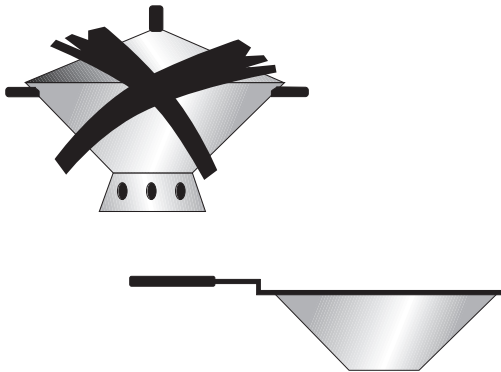
## Cooking Utensils

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



Utensil Size

- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes. Do not use glazed utensils on smoothtop ranges.
- 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. Use flat bottom wok.



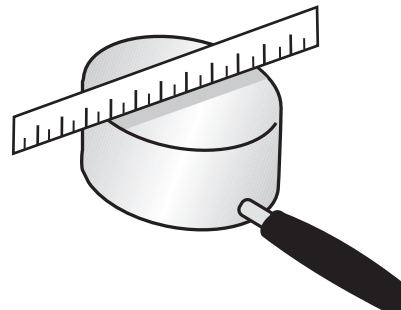
Woks

## Utensil Material Characteristic

| Type             | Temperature Response             | Uses                                       |
|------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|
| Aluminum         | Heats and Cools Quickly          | Frying, Braising, Roasting                 |
| Cast Iron        | Heats and Cools Slowly           | Low Heat Cooking, Frying                   |
| Copper Tin Lined | Heats and Cools Quickly          | Gourmet Cooking, Wine Sauces, Egg Dishes   |
| Enamelware       | Depends on Base Metal            | Low Heat Cooking                           |
| Ceramic (Glass)  | Heats and Cools Slowly           | Low Heat Cooking                           |
| Stainless Steel  | Heats and Cools at Moderate Rate | Soups, Sauces, Vegetables, General Cooking |

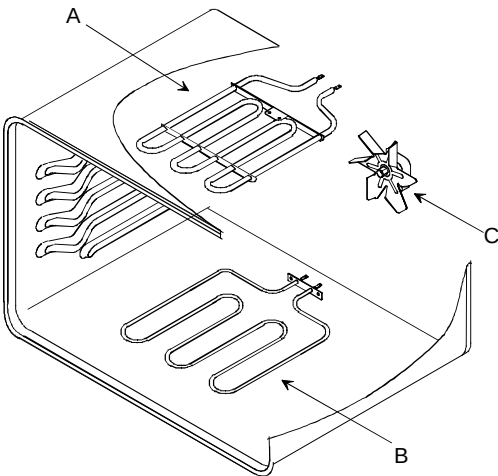
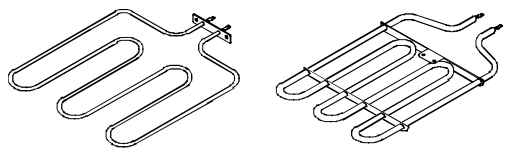
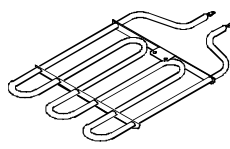
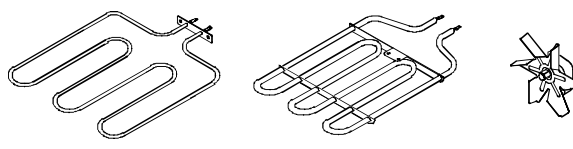
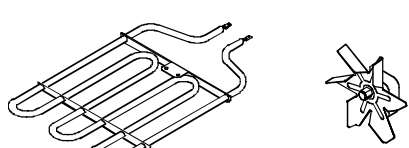
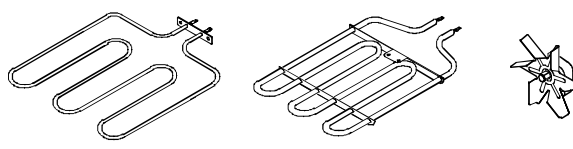
For best cooking results, use a pan with a flat bottom. Determine if pan has a flat bottom.

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



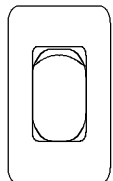
Flat Pan Bottom

## Oven Cooking Methods

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Element and Fan Location</b></p>  <p>A—Upper Element (Broil)<br/>B—Lower Element (Bake)<br/>C—Convection Fan</p>                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>Introduction</b></p> <p>This Range provides standard Baking and Broiling, as well as EvenAir™ Convection Baking and Broiling. During EvenAir™ Convection Baking and Broiling, the oven fan in the rear of the oven cavity circulates air while the oven cooks. The circulating air provides even browning and faster baking and broiling times.</p> <p>When the oven is set to standard mode, the CONVECTION/STANDARD switch next to electronic range control is pressed towards “STANDARD” and does not glow. To set oven to EvenAir™ Convection Cooking, press switch towards “CONVECTION”. The switch glows and the oven fan operates. <b>When cooking is complete, press switch towards “STANDARD” to turn fan off.</b></p> |
| <p><b>Bake</b></p> <p>Upper and lower elements operate during bake. Upper element is only used to heat oven quickly and brown top of food. Bake can be used to cook foods which are normally baked. Oven must be preheated.</p>                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Broil</b></p> <p>Upper element operates during broil. Broil can be used to cook foods which are normally broiled. Preheating is not required when using broil. All foods should be turned at least once except fish, which does not need to be turned.</p>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>EvenAir™ Convection Bake</b></p> <p>Upper element, lower element, and fan operate during convection bake. Upper element is only used to heat oven quickly and brown top of food. Convection bake should be used for cooking casseroles and roasting meats. Oven should be preheated for best results when using convection bake. Pans do not need to be staggered. Cooks approximately 25% quicker than bake.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Convection Broil</b></p> <p>Upper element and fan operate when using convection broil. Convection broil can be used to cook foods that are normally broiled. Oven does not require preheating when using convection broil. Cooks approximately 25% quicker than broil.</p>                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Dehydrate</b></p> <p>Uses convection fan with oven at low temperature (approx. 170°F). Dehydration is an excellent way to preserve fresh foods.</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Electronic Oven Control and Oven Switches

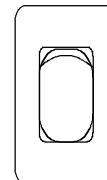
CONVECTION



STANDARD



OVEN  
LIGHT



### Electronic Oven Control

| Pad          | Description                                                                                        |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OVEN CANCEL  | Cancels any cooking or cleaning function except timer.                                             |
| TIMER ON/OFF | Use to time any kitchen function or cancel timer. Does not control bake, broil, or clean function. |
| CLOCK        | Use to set time of day.                                                                            |
| STOP TIME    | Use to set delayed bake and self-clean.                                                            |
| COOK TIME    | Use to set timed baking.                                                                           |
| CLEAN        | Use to select self-clean cycle.                                                                    |
| BROIL        | Use to select broil.                                                                               |
| BAKE         | Use to select bake.                                                                                |
| ▼ or ▲       | Use to set temperature or time.                                                                    |

### Oven Signals

|                     |                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer signal        | When time elapses, timer beeps 3 times then approximately once every 6-8 seconds until TIMER ON/OFF pad is pressed.                                                                                                  |
| Preheat signal      | After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, 1-second signal sounds.                                                                                    |
| End-of-Cycle signal | When a timed cooking cycle is complete, three long signals sound. End of cycle signal continues to sound until OVEN CANCEL pad is pushed.<br>If minute timer end of cycle signal is sounding, push TIMER ON/OFF pad. |

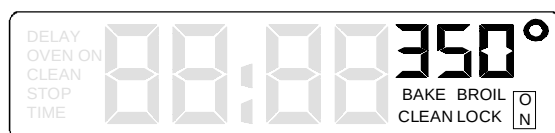
### Oven Switches

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven Light Switch            | Oven light turns on when oven door is opened or when switch on control panel is turned on.                                                                                                                                                                             |
| Convection / Standard Switch | When pushed up towards "CONVECTION", EvenAir™ Convection oven fan turns on and switch glows. <b>When cooking is complete, press switch towards "STANDARD" to turn fan off. Do not use convection for Self-cleaning or normal baking; push down towards "STANDARD".</b> |

## Display



Displays time-of-day, timer and timed or delayed bake settings.



Displays temperature and cooking method for oven.

## Display Glossary

|       |                                                                                                                                                                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TIME  | TIME displays while time-of-day, timed or delayed baking, or delayed self-cleaning is set.                                                                                                              |
| BAKE  | BAKE displays while bake is set and used.                                                                                                                                                               |
| ON    | Displays when oven is heating.                                                                                                                                                                          |
| DELAY | Displays when delayed bake or clean self-cycle is set. Oven is not heating.                                                                                                                             |
| STOP  | Displays when setting the stop time for a delayed baking or self-clean cycle.                                                                                                                           |
| BROIL | Displays when a broil is set and used.                                                                                                                                                                  |
| CLEAN | Displays when self-clean cycle is set and used.                                                                                                                                                         |
| LOCK  | LOCK flashes while oven door is locking and remains in display while door is locked. After cycle is complete and oven has cooled to a safe temperature, LOCK no longer displays and door can be opened. |

## Other Features

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12-hour automatic cancel | This safety feature prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being touched, this feature turns oven off. Any time an option is touched, 12-hour automatic cancel is reset.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Child lockout            | This safety feature is used to prevent children from accidentally programming oven by disabling electronic oven control. Press and hold BAKE and COOK TIME for 5 seconds. "OFF" displays where the temperature normally appears. To reactivate control, press and hold BAKE and COOK TIME pads for 5 seconds on the upper oven control. Child lockout must be reset after a power failure.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Service codes and tones  | Electronic oven control is equipped with a self diagnostic system. Self diagnostic system alerts you if there is a error or problem in the control. If electronic range control sounds a series of short, rapid beeps for over 16 seconds and display shows a F-code, record the F-code shown. Some F-codes can be cleared by touching OVEN CANCEL or disconnecting power to the range. If the code continues to reoccur call an authorized servicer. Disconnect electrical supply to range and contact an authorized servicer.<br><br>F1—Control malfunction<br>F2—High oven temperature<br>F3—Temperature sensor malfunction<br>F4—Temperature sensor malfunction<br>F7—Touch pad malfunction<br>F9—Door lock malfunction (Door unlocked)<br>FF—Door lock malfunction (Door locked) |

---

## Setting Clock

1. Press CLOCK pad.
  - "TIME" displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until correct time of day is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad to set time.
  - If OVEN CANCEL pad is not pressed, approximately 30 seconds after last entry, "TIME" disappears and time is set.

## Setting Minute Timer

1. Press TIMER ON/OFF pad.
  - "TIMER" displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of time is displayed.
  - Timer can be set from 5 seconds to 9 hours and 50 minutes.
  - Timer begins counting down automatically.
3. When time elapses timer beeps 3 times then approximately once every 6-8 seconds.
  - Press TIMER ON/OFF to cancel beep but remain in timer mode.

## Canceling Minute Timer

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

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

## Prepare for Bake, Timed Bake, and Delayed Bake

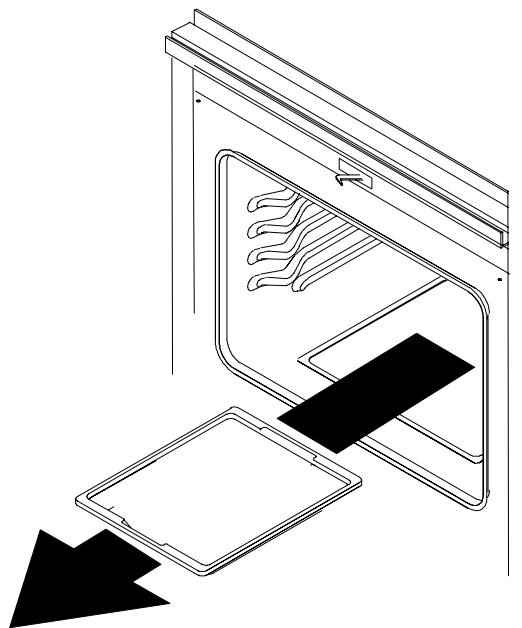


### CAUTION

To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish or eggs for more than 2 hours before cooking.

## Remove Items Stored in Oven

Remove any pans and other cooking utensils stored in oven.



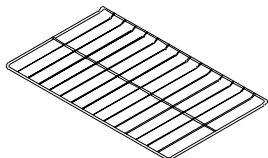
---

Remove Items Stored in Oven

---

### Oven Racks

Range includes 3 oven racks. The EvenAir™ convection baking feature allows you to use all 3 racks simultaneously while providing even browning and faster baking times. See “Convection Pan Placement” section.



---

Standard Oven Rack

### Oven Rack Placement

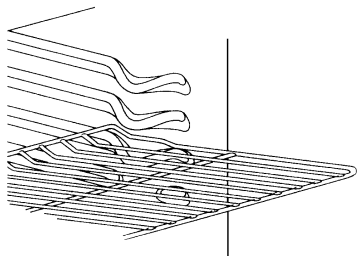
Position oven rack before turning oven on.



### WARNING

To avoid damaging oven liner or creating fire, do not line oven bottom or oven racks with foil.

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

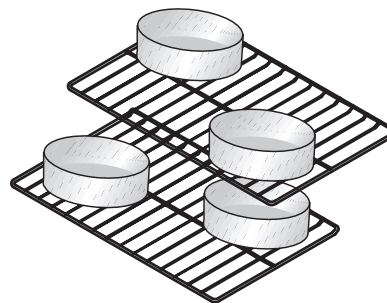


---

Oven Rack Placement

### Bake Pan Placement

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

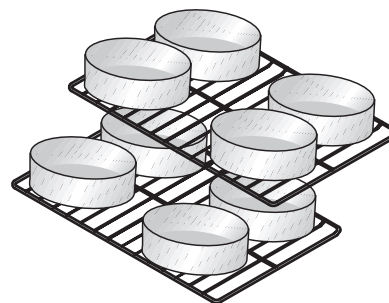


---

Pan Placement

### Convection Pan Placement

Baking pans and cookie sheets should not touch side or rear walls of oven. If pans are placed on different racks, they can be placed directly over each other. Convection cooking circulates air around oven providing even browning on all rack positions. When using convection, oven can be loaded on all racks with excellent cooking results.



---

Convection Pan Placement

---

## Baking or Convection Baking

Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before baking. For delicate baking, preheat approximately 15–20 minutes before placing food inside oven.

1. Press BAKE pad.
  - “BAKE” and “---°” display.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
  - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
  - Temperature starts at 100°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signal sounds for approximately 1 second.
3. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when baking is finished. Switch stops glowing.

## Timed Baking or Timed Convection Baking

Set oven to cook for desired amount of time. Oven automatically stops heating after time elapses.

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Press ▲ or ▼ pad until cooking time is displayed.
  - Cook time can be set up to 11 hours and 55 minutes.
  - 10 minutes minimum cooking time.
  - If cook time is entered and temperature not entered “BAKE” and ---° flashes and signals.
4. Press BAKE pad.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
  - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5° increments.
  - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
  - To view cook time, press COOK TIME pad.
  - When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once every 3 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.
6. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
7. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when baking is finished. Switch stops glowing.

## To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.



## Delayed Baking or Delayed Convection Baking

Set oven to begin and end baking at later time. Range control automatically calculates starting time.

1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
  - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5° increments.
4. Press STOP TIME pad.
  - Current time of day appears in display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stop time displays.
  - Stop time can be set 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
  - To view cook time later, press COOK TIME pad.
7. Press ▲ or ▼ pad until desired time cooking displays.
  - 10 minutes minimum cooking time.
  - Electronic range control calculates start time. When start time is reached "DELAY" no longer displays and "ON" displays.
  - To view cook time, press COOK TIME pad.
  - To view stop time, press STOP TIME pad.
8. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
9. When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once every 3 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when baking is finished. Switch stops glowing.

### To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

## Broiling or Convection Broiling

Broiling system generates immediate, intense heat using a special reflector. This reflector focuses heat directly on the food; searing in natural juices and providing restaurant quality, charbroiled flavor.



### WARNING

To avoid risk of fire, do not line the broiler grid with foil.

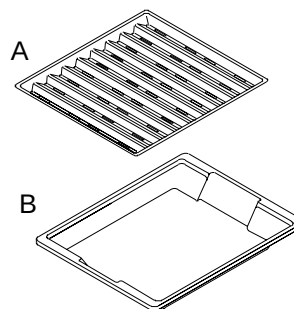
- Foil may trap grease on top of grid close to burner causing a fire.
- Never leave oven unattended while broiling. Overcooking may result in a fire.

### Broiling Tips

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

## Broiling or Convection Broiling

1. Center food on broiling grid and pan, and place on rack in oven.
  - Oven door can be opened to first stop when broiling. During Convection Broiling, close oven door.



A—Broiler Grid

B—Broiler Pan

Broiler Pan and Grid

2. Press BROIL pad.
  - “BROIL” and “---” displays.
3. Press ▲ or ▼ to set from HI to settings 5 thru 1.
  - Oven begins to broil within 5 seconds. “BROIL”, “ ” and “HI” or “5 thru 1” setting display.

| Broiler Setting | Use                           |
|-----------------|-------------------------------|
| HI              | Cooking red meats             |
| 5               | Cooking pork                  |
| 4               | Cooking poultry               |
| 3               | Cooking seafood               |
| 2               | Cooking fruits and vegetables |
| 1               | Toasting breads               |

4. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
5. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when broiling is finished. Switch stops glowing.

## Dehydration

Dehydration is an excellent way to preserve fresh foods. The best way to become familiar with dehydration is using fruits, vegetables, herbs and spices.

1. Place food on dehydration rack or cookie sheet in middle of oven.
2. Open door to first stop position.
3. Press BAKE pad.
4. Press ▼ until 170° appears in display.
  - Oven is equipped with a 12 hour automatic cancel feature. If dehydration time is longer than 12 hours, control will need to be reset.
5. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
6. When finished press OVEN CANCEL pad.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when baking is finished. Switch stops glowing.

## Dehydration Tips

### Fruits

- Always start with fresh fruit.
- Cut fruit in equal pieces approximately 1/8" thick. Thinner pieces will dry quicker.
- Fruits need to be dipped into an antioxidant, a color-keeping preservative, or two parts water and one part lemon juice. Treating fruit with an antioxidant will help it retain vitamins, color and flavor.

### Vegetables

Most vegetables require blanching to inactivate enzymes.

### Herbs and Spices

- Herbs and spices dry quickly.
- Check every 30 minutes to avoid over drying.
- When drying herbs, leaf clusters should be separated from stems.

| Food                     | Drying Time   | Results        |
|--------------------------|---------------|----------------|
| Fruits                   |               |                |
| Apples                   | 4–6 hours     | Leathery, Soft |
| Bananas                  | 16–20 hours   | Leathery       |
| Vegetables               |               |                |
| Mushrooms (No blanching) | 3–4 hours     | Leathery, Soft |
| Carrots                  | 3–7 hours     | Dry, Brittle   |
| Herbs and Spices         |               |                |
| Parsley                  | 45–90 minutes | Dry, Crumbly   |
| Orange/ Lemon Peel       | 3–7 hours     | Hard, Tough    |

## Prepare for Self-clean and Delayed Self-clean Cycle



### WARNING

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

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



### CAUTION

To avoid fire or smoke damage, remove any flammable materials from storage drawer. Items like plastic containers and paper manuals can melt or burn.

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excess smoke may indicate a faulty gasket or too much food residue has been left in oven. Move birds and small animals susceptible to fumes or smoke to another room.
- Oven should be cleaned before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.
- Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
- Clean excess spills from oven interior.
- Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.

## Self-cleaning

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior.

1. Prepare oven for self-cleaning.
  - Verify CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD and switch is not glowing.
2. Press CLEAN pad.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust cleaning time.
  - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
  - Increase or decrease cleaning time by 5 minute increments.
  - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
  - Oven begins to clean at calculated time. “LOCK” flashes in display when automatic door latch is locking.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - When oven has cooled to a safe temperature, door latch opens and “LOCK” light flashes while opening. When oven has cooled enough to open door “LOCK” light no longer displays and door can be opened.

## Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

## Delayed Self-clean Cycle

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior. Set oven to begin and end cleaning at later time using. Range control calculates back from end time to determine starting time.

1. Prepare oven for self-cleaning.
  - Verify CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD and switch is not glowing.
2. Press CLEAN pad.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of cleaning time is displayed.
  - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
  - Increase or decrease cleaning time in 5 minute increments.
  - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
4. Press STOP TIME pad.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stopping time appears in display.
  - Starting time is automatically calculated based on amount of cleaning time and stop time.
  - “LOCK” flashes in display when automatic door latch is locking.
  - To view remaining cleaning time, press and hold CLEAN pad.
  - To view calculated stop time, press and hold STOP TIME pad.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - When oven has cooled to a safe temperature, door latch opens and “LOCK” light flashes. When oven has cooled enough to open door “LOCK” light no longer displays and door can be opened.

## Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

# Cooking Guide

---

## Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food            | Oven Temperature<br>(°Fahrenheit) | Cooking Time<br>(Minutes) |
|-----------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Angel Food Cake | 350                               | 28–50                     |
| Biscuits        | 350–375                           | 8–16                      |
| Muffins         | 375–400                           | 17–23                     |
| Cookies         | 325–350                           | 7–18                      |
| Cupcakes        | 325–375                           | 15–20                     |
| Brownies        | 325–350                           | 25–35                     |
| Layer Cakes     | 325–350                           | 20–30                     |
| Pound Cake      | 325                               | 40–60                     |
| Fresh Pies      | 375–425                           | 35–50                     |
| Nut Bread       | 350                               | 45–55                     |

## Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food                           | Oven temperature<br>(°Fahrenheit) | Cooking time<br>(Hours) |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Whole Chicken (4 lbs to 5 lbs) | 375                               | 1½–1¾                   |
| Whole Chicken (Over 5 lbs)     | 375                               | 1¾–2                    |
| Turkey (6 lbs to 8 lbs)        | 325                               | 3½–4                    |
| Turkey (8 lbs to 12 lbs)       | 325                               | 4–4½                    |
| Turkey (12 lbs to 16 lbs)      | 325                               | 5½                      |
| Turkey (16 lbs to 20 lbs)      | 325                               | 5½–7                    |
| Turkey (20 lbs to 22 lbs)      | 325                               | 7–8½                    |
| Duck (3 lbs to 5 lbs)          | 325                               | 1½–2                    |

---

## Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food                            | Oven Temperature<br>(°Fahrenheit) | Cooking time<br>(Minutes per pound) |
|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Beef Roast (Rare)               | 325                               | 20–25                               |
| Beef Roast (Medium)             | 325                               | 26–30                               |
| Beef Roast (Well)               | 325                               | 33–35                               |
| Rolled Roast (Rare)             | 325                               | 32–36                               |
| Rolled Roast (Medium)           | 325                               | 36–40                               |
| Rolled Roast (Well)             | 325                               | 43–45                               |
| Fresh Whole Ham                 | 325                               | 22–28                               |
| Pork Loin                       | 325                               | 35–40                               |
| Pork Shoulder, Butt             | 325                               | 40–45                               |
| Pork Picnic Shoulder            | 325                               | 35–40                               |
| Mild Cured Ham Picnic, Shoulder | 350                               | 30–35                               |

## Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food                    | Thickness<br>(Doneness) | Rack position<br>(1=Highest 5=Lowest) | Cooking time<br>(Minutes) |
|-------------------------|-------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| Beef Steak              | 1" (med.)               | 3                                     | 14–16                     |
| Beef Steak              | 1" (well)               | 3                                     | 23                        |
| Beef Steak              | 1½" (med.)              | 3                                     | 23–28                     |
| Beef Steak              | 1½" (well)              | 3                                     | 33                        |
| Beef ground             | (¾"–1")                 | 4                                     | 12–17                     |
| Fish Fillets and Steaks |                         | 4                                     | 15–20                     |
| Pork Chops or Steak     | 1"                      | 3                                     | 15–16                     |
| Pork Chops or Steak     | 1½"                     | 3                                     | 23–28                     |
| Bacon                   |                         | 4                                     | 12–17                     |
| Ham Slice (pre-cooked)  | ½"                      | 3                                     | 20–25                     |
| Ham Slice (pre-cooked)  | 1"                      | 3                                     | 25–30                     |

---

## Convection Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food            | Oven Temperature | Cooking Time |
|-----------------|------------------|--------------|
|                 | (° Fahrenheit)   | (Minutes)    |
| Angel food cake | 325              | 28–40        |
| Biscuits        | 350–375          | 8–16         |
| Muffins         | 375–400          | 15–23        |
| Cookies         | 325–350          | 7–18         |
| Cupcakes        | 325–375          | 15–20        |
| Brownies        | 325–350          | 25–35        |
| Layer cakes     | 325–350          | 20–30        |
| Pound cake      | 325              | 40–60        |
| Fresh pies      | 375–425          | 35–50        |
| Nut Bread       | 350              | 45–55        |

## Convection Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food                    | Thickness<br>(doneness) | Rack position<br>(1=highest 5=lowest) | Cooking time<br>(Minutes) |
|-------------------------|-------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| Beef ground             | ¾"–1"                   | 4                                     | 9–15                      |
| Beef steaks             | 1" (med)                | 3                                     | 9–15                      |
| Beef steaks             | 1" (well)               | 3                                     | 16–18                     |
| Beef steaks             | 1½"(med)                | 3                                     | 18–20                     |
| Beef steaks             | 1½"(well)               | 3                                     | 20–25                     |
| Fish fillets and steaks |                         | 4                                     | 10–16                     |
| Pork chops or steaks    | 1"                      | 3                                     | 12–14                     |
| Pork chops or steaks    | 1½"                     | 3                                     | 15–20                     |
| Bacon                   |                         | 4                                     | 7–9                       |
| Ham slices (precooked)  | ½"                      | 3                                     | 10–15                     |
| Ham slices (precooked)  | 1"                      | 3                                     | 15–18                     |

---

## Convection Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food                           | Oven temperature (°Fahrenheit) | Cooking time (Hours) |
|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Whole chicken (4 lbs to 5 lbs) | 325                            | 1½– 2                |
| Whole chicken (Over 5 lbs)     | 325                            | 2–2½                 |
| Turkey (6 lbs to 8 lbs)        | 275                            | 3–3½                 |
| Turkey (8 lbs to 12 lbs)       | 275                            | 3½–4½                |
| Turkey (12 lbs to 16 lbs)      | 275                            | 4½–5½                |
| Turkey (16 lbs to 20 lbs)      | 275                            | 5–7                  |
| Turkey (20 lbs to 22 lbs)      | 275                            | 7–8                  |
| Duck (3 lbs to 5 lbs)          | 275                            | 1–1½                 |
| Goose (6 lbs to 8 lbs)         | 275                            | 1–1½                 |

## Convection Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

| Food                           | Oven temperature (°Fahrenheit) | Cooking time (Minutes per pound) |
|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
|                                |                                |                                  |
| Beef roast (rare)              | 275                            | 15–20                            |
| Beef roast (medium)            | 275                            | 25–30                            |
| Beef roast (well)              | 275                            | 35–45                            |
| Rolled roast (rare)            | 275                            | 20–25                            |
| Rolled roast (medium)          | 275                            | 25–35                            |
| Rolled roast (well)            | 275                            | 35–45                            |
| Fresh whole ham                | 275                            | 20–25                            |
| Pork loin                      | 275                            | 30–35                            |
| Pork shoulder, butt            | 275                            | 35–40                            |
| Pork picnic shoulder           | 275                            | 30–35                            |
| Mild cured ham picnic shoulder | 275                            | 20–35                            |

# Care and Cleaning

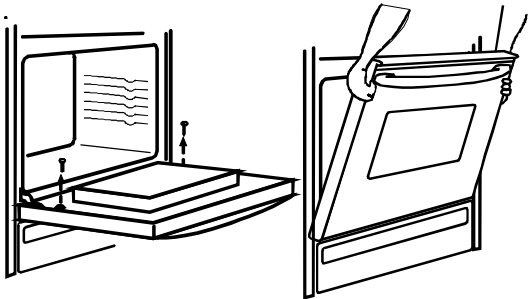
## Removing Oven Door

### CAUTION

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

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

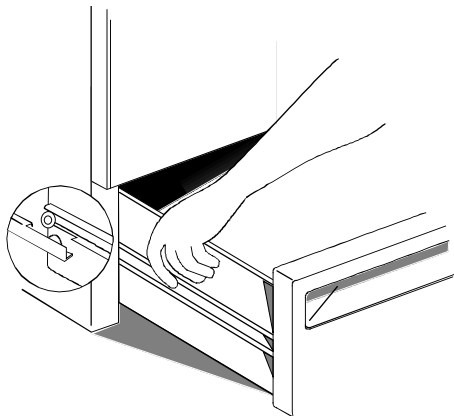
1. Open door fully.
2. Remove screws.
  - Oven doors are attached with a screw on each side of lower oven door.
3. Close door to first stop, grasp door firmly on each side, and lift upward until door is off hinges.
  - Do not lift door by handle. Glass can break.
  - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



Removing Oven Door

## Removing Storage Drawer

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



Removing Storage Drawer

## Replacing Oven Light

### WARNING

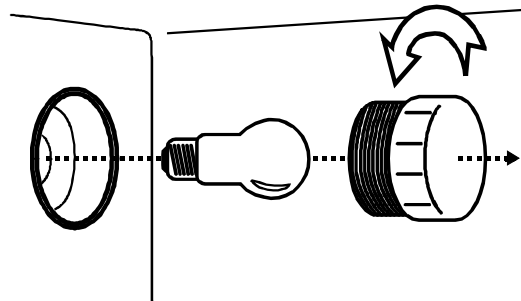
To avoid risk of burns or electrical shock, disconnect electrical supply to oven before changing light bulb.

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

### CAUTION

Wear gloves to protect hands from accidental bulb breakage.

1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven door if desired.
3. Unscrew light bulb cover located in rear of oven cavity. Then turn light bulb counterclockwise to remove.
4. Replace light bulb with 120-volt, 40-watt appliance bulb.
  - Do not overtighten bulb or it may be difficult to remove later.
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.



Replacing Oven Light Bulb



## Cleaning

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

## Cleaning Smoothtop Rangetop

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

## Before Calling for Service

| Problem                                                                     | Check                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven light does work.                                                       | Check for loose bulb. Check for burned out bulb; replace with 40-watt appliance bulb.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Oven does not heat.                                                         | Confirm range is plugged in. If both oven and surface elements do not heat, check circuit breaker. Check control for proper setting.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Oven door will not open.                                                    | Wait for oven to cool. Door latch will release automatically after oven cools. Do not force door open.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Oven temperature is not accurate.                                           | Store purchased oven thermometers do not measure oven temperature accurately. An accurate digital thermometer is necessary to calibrate oven. Check for blocked heat vents. Aluminum foil alters oven temperature.<br>Change oven temperature through oven control:<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Push BAKE pad.</li> <li>2. Push up or down arrow pad until an oven temperature more than 500°F shows.</li> <li>3. Immediately push and hold BAKE pad until "00" shows (approx. 5 seconds).</li> <li>4. To decrease oven temperature (for a cooler oven), Push down arrow pad until negative numbers appear. Oven can be adjusted from -05° to -35° lower. To avoid over adjusting oven move temperature -5° each time.</li> <li>5. To increase oven temperature (for a warmer oven), Push up arrow pad until positive numbers appear. Oven can be adjusted from 5° to 35° higher. To avoid over adjusting oven move temperature 5° each time.</li> <li>6. Push OVEN CANCEL button. Temperature adjustment will be retained even through a power failure.</li> </ol> |
| Oven element cycles on and off.                                             | This condition is normal when baking or roasting. To maintain a temperature for baking, oven cycles on and off. The temperature may vary up to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Oven smokes the first few times used.                                       | Minor smoking is normal first few times oven is used.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Odor or smoke while self-cleaning the oven.                                 | There may be some smoke and odor during the first few cleaning cycles. If there is excessive smoke or odor, too much soil remains in the bottom of the oven. If the oven smokes excessively, turn off the oven, wait for oven to cool and wipe away excess soil. Reset the clean cycle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Smoothtop element cycles on and off.                                        | Normal condition.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Range top is warm during use .                                              | Normal condition.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Food cooks slowly or will not maintain constant boil.                       | Improper cookware causes poor cooking results. Pan bottoms must be flat. Pans should be made of heavy material and be same diameter as surface element. See "Cooking Utensils" section.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Indicator light(s) remain on after smoothtop surface element is turned off. | This is normal. Indicator light(s) will remain on until range surface cools.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

# 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 and installation.
- 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.

# Quick Reference Instructions

---

Read "Important Safety Instructions" before using "Quick Reference Instructions". If there are unanswered questions, see detailed sections of this manual.

## Setting Clock

1. Press CLOCK pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until correct time of day displays.
3. Press OVEN CANCEL pad to set time.

## Setting Minute Timer

1. Press TIMER ON/OFF pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of time is displayed.
3. When time elapses timer beeps 3 times then approximately once every 6-8 seconds.

## Canceling Minute Timer

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

## Surface Cooking Elements

1. Push in and turn surface element control to desired setting. Dual Radiant Element: To use inner element, press *Element Size* switch downward. To use both inner and outer element, press *Element Size* switch upward.
2. When finished cooking, turn control to *OFF* position.

## Baking or Convection Baking

1. Press BAKE pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
3. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when baking is finished. Switch stops glowing.

## Timed Baking or Timed Convection Baking

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Press ▲ or ▼ pad until cooking time is displayed.
4. Press BAKE pad.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
6. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
7. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when baking is finished. Switch stops glowing.

## Delayed Baking or Delayed Convection Baking

1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
4. Press STOP TIME pad.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stop time displays.
6. Press COOK TIME pad.
7. Press ▲ or ▼ pad until desired time cooking displays.
8. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
9. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when baking is finished.

## Broiling

1. Center food on broiling grid and pan, and place on rack in oven.
2. Press BROIL pad.
3. Press ▲ or ▼ to set from HI to settings 5 thru 1.
4. Press CONVECTION/STANDARD switch towards CONVECTION for convection cooking. Switch glows in convection mode.
5. Press OVEN CANCEL pad when finished.
  - Press CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD when broiling is finished.

## To Cancel Remaining Baking and Broiling Time

Press OVEN CANCEL pad.

## Self-cleaning

1. Prepare oven for self-cleaning.
  - Verify CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD and switch is not glowing.
2. Press CLEAN pad.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust cleaning time.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

## Delayed Self-clean Cycle

1. Prepare oven for self-cleaning.
  - Verify CONVECTION/STANDARD switch towards STANDARD and switch is not glowing.
2. Press CLEAN pad.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of cleaning time is displayed.
4. Press STOP TIME pad.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stopping time appears in display.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.

## Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

# Table des matières

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Identification du modèle .....                                                        | 30 |
| Pièces et accessoires .....                                                           | 30 |
| Entretien .....                                                                       | 30 |
| Renseignements de sécurité importants .....                                           | 31 |
| TOUS LES APPAREILS .....                                                              | 31 |
| SURFACES DE CUISSON .....                                                             | 32 |
| SURFACES DE CUISSON<br>EN VERRE/CÉRAMIQUE .....                                       | 32 |
| FOURS .....                                                                           | 32 |
| FOURS AUTONETTOYANTS .....                                                            | 32 |
| HOTTES DE VENTILATION .....                                                           | 32 |
| En cas d'incendie .....                                                               | 32 |
| Précautions .....                                                                     | 33 |
| Installation                                                                          |    |
| Emballage .....                                                                       | 33 |
| Emplacement de la cuisinière .....                                                    | 33 |
| Ouverture du meuble .....                                                             | 33 |
| Dégagements minimums des<br>surfaces combustibles .....                               | 34 |
| Hauteurs irrégulières des meubles de rangement<br>et des comptoirs .....              | 34 |
| Caractéristiques techniques relatives<br>à la tension électrique .....                | 35 |
| Emplacement du bloc d'alimentation .....                                              | 35 |
| Installation des support anti-basculents .....                                        | 35 |
| Mise de niveau de la cuisinière .....                                                 | 36 |
| Retrait et remise en place de la cuisinière .....                                     | 36 |
| Fonctionnement                                                                        |    |
| Caractéristiques de la cuisinière ARTC7511 .....                                      | 37 |
| Comment se préparer pour la cuisson sur les<br>éléments de surface de cuisson ? ..... | 38 |
| Cuisiner avec les éléments de surface de cuisson ..                                   | 38 |
| Cuisiner avec l'élément radiant double .....                                          | 39 |
| Ustensiles de cuisson .....                                                           | 39 |
| Méthodes de cuisson au four .....                                                     | 40 |
| Commandes et interrupteurs du four électronique ....                                  | 43 |
| Réglage de l'horloge .....                                                            | 47 |
| Réglage de la minuterie .....                                                         | 47 |
| Préparation à la cuisson normale,<br>minutée et retardée .....                        | 47 |
| La cuisson au four conventionnel<br>ou à convection .....                             | 49 |
| Cuisson minutée au four conventionnel<br>ou à convection .....                        | 50 |
| Cuisson retardée au four conventionnel<br>ou à convection .....                       | 50 |
| Braisage au four conventionnel ou à convection .....                                  | 50 |
| Déshydratation .....                                                                  | 51 |
| Préparation pour l'autonettoyage et<br>l'autonettoyage retardé .....                  | 52 |
| Autonettoyage .....                                                                   | 52 |
| Autonettoyage retardé .....                                                           | 52 |
| Guide de cuisson                                                                      |    |
| Guide de cuisson au four .....                                                        | 53 |
| Guide de rôtissage pour volaille .....                                                | 53 |
| Guide de rôtissage pour le bœuf et le porc .....                                      | 54 |
| Guide de braisage .....                                                               | 54 |

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Guide de cuisson au four à convection .....                              | 55 |
| Guide de braisage au four à convection .....                             | 55 |
| Guide de rôtissage au four à convection<br>pour volaille .....           | 56 |
| Guide de rôtissage au four à convection<br>pour le bœuf et le porc ..... | 56 |
| Entretien et Nettoyage                                                   |    |
| Retrait de la porte du four .....                                        | 57 |
| Retrait du tiroir de rangement .....                                     | 57 |
| Remplacement de l'ampoule du four .....                                  | 57 |
| Nettoyage .....                                                          | 58 |
| Nettoyage du module à surface lisse .....                                | 59 |
| Avant d'appeler le technicien .....                                      | 61 |
| Garantie .....                                                           | 63 |
| Instructions pour références rapides .....                               | 65 |

## 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 Refrigeration Inc., fournir les renseignements concernant l'appareil. Ces renseignements apparaissent sur la plaque nominale située sur le bâti du four derrière l'avant du tiroir de rangement. Noter les renseignements suivants :

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

## Pièces et accessoires

Acheter les pièces de rechange et accessoires supplémentaires (p. ex., les clayettes de réfrigérateur, les grilles pour sécheuse, ou les modules de surface de cuisson) par téléphone. Pour commander des accessoires pour votre produit Amana, composer le 1-800-843-0304, de l'intérieur des États-Unis, ou le (319) 622-5511, de l'extérieur des États-Unis.

## Entretien

Conserver une copie de la facture pour référence future ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire. Appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) depuis les États-Unis ou le + 1-319-622-5511 de l'étranger pour toute question ou pour connaître le centre de service ou technicien indépendant agréé par Amana le plus près de chez vous. Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un technicien agréé par Amana. Amana Refrigeration Inc. recommande également de contacter un technicien agréé par elle-même si l'appareil nécessite une réparation suite à l'expiration de la garantie.

# RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS



## MISE EN GARDE

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



- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENVERSER
- DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER
- INSTALLER LE OU LES SUPPORTS ANTI-BASculANTS EMBALLÉ(S) AVEC LA CUISINIÈRE
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



## MISE EN GARDE

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



## MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de choc électrique ou de blessure grave ou mortelle, s'assurer que la cuisinière est correctement mise à la terre. Toujours débrancher la cuisinière de la source d'alimentation principale avant de procéder à l'entretien.



## ATTENTION

NE JAMAIS TOUCHER AUX SURFACES DE CUISSON OU AUTOUR DES SURFACES DE CUISSON — Les surfaces de cuisson peuvent être brûlantes même si elles affichent une couleur foncée. Les endroits autour des surfaces de cuisson peuvent également dégager assez de chaleur pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne jamais laisser votre main, vos vêtements ou tout autre matériel inflammable toucher de près ou de loin la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci se soit considérablement refroidie. Ces régions comprennent la surface de la cuisinière ainsi que le dosseret.



## ATTENTION

NE JAMAIS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU TOUTE AUTRE SURFACE À L'INTÉRIEUR DU FOUR — Les éléments chauffants du four peuvent être brûlants malgré leur couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent dégager assez de chaleur pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne jamais laisser votre main, vos vêtements ou tout autre matériel inflammable toucher les éléments chauffants ou autres surfaces intérieures du four jusqu'à ce que celles-ci se soient considérablement refroidies. La porte du four et le four constituent d'autres surfaces de la cuisinière qui peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

## TOUS LES APPAREILS

1. Installation adéquate — S'assurer que l'appareil est installé correctement et que le fil de terre a été branché par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.
3. Ne pas laisser les enfants seuls — Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en opération. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
4. Porter un vêtement de protection — Ne jamais porter de vêtements vagues et flottants pendant l'usage de l'appareil.
5. L'entretien de l'utilisateur — Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé de façon spécifique dans le manuel. Tout autre entretien devrait être référé à un technicien qualifié.
6. Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil — Ne pas ranger de matières inflammables dans le four ou près des surfaces de cuisson.

7. Ne pas utiliser d'eau sur des feux de graisse — Éteindre le feu ou la flamme, ou utiliser un extincteur chimique ou à mousse.
8. N'utiliser que des poignées sèches — Des poignées humides peuvent occasionner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les éléments. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

## **SURFACES DE CUISSON**

1. Utiliser la taille de casserole ou de poêlon appropriée — L'appareil est muni d'une ou de plusieurs surfaces de cuisson de différentes tailles. Utiliser des ustensiles pourvus d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct, et peut mettre le feu aux vêtements. L'utilisation d'ustensiles trop gros fait en sorte que la chaleur se concentre sur la surface de cuisson, ce qui peut endommager la cuisinière. Un rapport convenable entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de l'appareil.
2. Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance. Le débordement cause de la fumée et les renversements graisseux pourraient prendre feu.
3. Les ustensiles de cuisine émaillés — Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence, ou d'ustensiles émaillés conviennent à ce genre de cuisinière, et ne se briseront pas dû au changement soudain de température.
4. Tourner les poignées d'ustensiles vers l'intérieur et ne pas les laisser s'étendre sur les surfaces de cuisson adjacentes — Afin de réduire le risque de brûlures, l'ignition de matières inflammables et le renversement dûs à un contact involontaire avec l'ustensile; toujours placer la poignée d'un ustensile de façon à ce qu'elle se trouve vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.
5. Ne pas faire tremper les éléments de chauffage amovibles. Les éléments chauffants ne devraient jamais être immergés dans l'eau.

## **SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE**

1. Ne pas cuisiner sur une surface abîmée — Dans le cas où la surface de cuisson se briserait, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer dans la surface abîmée et créer un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
2. Nettoyer soigneusement la surface de cuisson — Si une éponge ou un linge humide est utilisé sur une surface de cuisson chaude, prendre soin d'éviter une brûlure par la vapeur. D'autre part, certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

## **FOURS**

1. Ouvrir la porte avec soin — Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer des aliments.
2. Ne pas chauffer des récipients de nourriture qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
3. Garder les conduits de ventilation non obstrués.
4. Installation des grilles — Toujours placer les grilles du four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille est retirée alors que le four est chaud, ne pas laisser la poignée venir en contact avec l'élément de cuisson.
5. Revêtement de protection — Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les lèchefrites ou le fond du four. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque de choc électrique ou d'incendie.

## **FOURS AUTONETTOYANTS**

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

## **HOTTES DE VENTILATION**

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

## **En cas d'incendie**

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

### **Feu d'élément de surface**

1. Éteindre le feu avec un couvercle ininflammable ou du bicarbonate de soude, ou utiliser un extincteur de classe ABC ou de classe BC. Ne pas utiliser d'eau, de sel ni de farine.



# Installation

2. Dès qu'il est sécuritaire de le faire, tourner le bouton de commande des éléments de surface pour les fermer. Couper l'alimentation au niveau du disjoncteur ou de la boîte de fusibles.

## Feux de four

1. Lorsque de la fumée s'échappe du four, ne pas ouvrir la porte.
2. Appuyer sur le bouton OVEN CANCEL (annuler le four) pour fermer le four.
3. Comme précaution additionnelle, coupez le courant au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles.
4. Allumer le ventilateur pour dissiper la fumée.
5. Laisser la nourriture et la graisse se consumer dans le four.
6. Si la fumée et le feu persistent, appeler les pompiers.
7. Si les composants sont endommagés, appeler l'agent autorisé le plus près avant d'utiliser la cuisinière à nouveau.

## Précautions

- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la surface supérieure de la cuisinière; toujours utiliser des ustensiles.
- Ne pas mélanger les produits nettoyants. Les mélanges chimiques peuvent interagir de façon désagréable et produire des résultats dangereux.
- Ne pas placer d'articles en plastique sur les endroits chauds réservés à la cuisson. Ils pourraient fondre et coller.
- Ne pas faire glisser les objets de métal rugueux sur la surface de la cuisinière. Les égratignures et les marques métalliques pourraient en résulter.
- Ne pas laisser chauffer du gras à moins de demeurer près de la cuisinière. Celui-ci peut mettre le feu s'il est surchauffé en se répandant sur les surfaces chaudes.
- Ne pas laisser les ustensiles bouillir à sec, ce qui pourrait endommager la surface de cuisson ainsi que les casseroles et poêlons.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme planche à découper.
- Ne pas utiliser la cuisinière comme aire de rangement ou présentoir.

## Emballage

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

## Emplacement de la cuisinière

La Underwriter's Laboratories Inc. recommande que la cuisinière soit installée de manière à ne pas laisser d'espace entre celle-ci et les meubles se trouvant à gauche ou à droite, adossée verticalement au mur arrière. La cuisinière peut également être installée contre un mur vertical se trouvant à gauche ou à droite, dépassant de 36 pouces la hauteur normale d'un comptoir de cuisine.

## Ouverture du meuble



### MISE EN GARDE

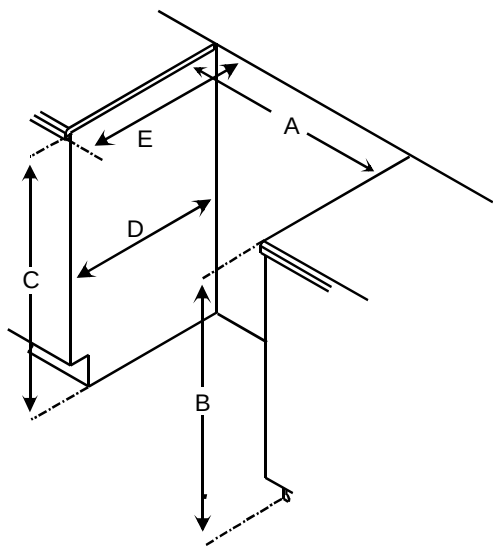
Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie lorsque vous vous passez les bras au-dessus des éléments, ne pas utiliser les meubles de rangement situés au-dessus de la cuisinière. Si le meuble de rangement est inclus, on peut réduire les risques en installant une hotte de cuisinière qui avance horizontalement sur une distance de 5 po au-delà du fond du meuble de rangement.



### ATTENTION

Ne jamais ranger d'objets qui peuvent attirer l'attention des enfants au-dessus de la cuisinière ou derrière le dossier de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets risquent de subir des blessures graves.

La cuisinière devrait dépasser le devant du meuble d'environ 2 po, à partir des portes du four. En utilisant les dimensions indiquées, préparer l'ouverture du meuble de rangement.



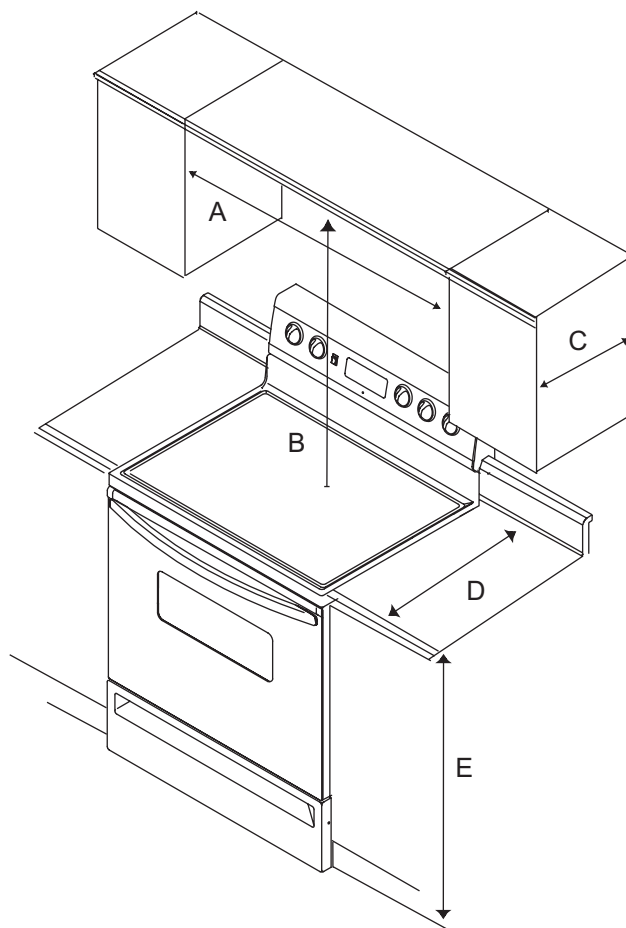
A—30 $\frac{1}{8}$  à 30 $\frac{1}{4}$  po.  
 B—36 po. standard  
 C—35 po. standard  
 D—23 po. standard  
 E—25 po. standard

Meuble de rangement standard et hauteur du comptoir

## Dégagements minimums des surfaces combustibles

En utilisant les dimensions indiquées, préparer l'ouverture du meuble de rangement.

- Le dégagement minimum par rapport au mur arrière est de 0 pouce.
- Le dégagement minimum par rapport au mur vertical droit ou gauche est de 0 pouce.
- Le dégagement minimum par rapport à un comptoir / un meuble est de 0 pouce.
- Un minimum de 30 po entre le dessus de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé.
- Un minimum de 24 po entre la surface de cuisson et le meuble en bois ou en métal protégé au-dessus de la cuisinière. Le bas du meuble doit être protégé par du carton à l'enrouleuse d'au moins  $\frac{1}{4}$  po d'épaisseur recouvert d'au moins une feuille de métal numéro 28 MSG, 0,015 po d'épaisseur en acier inoxydable, 0,024 po d'épaisseur en aluminium, ou 0,02 po d'épaisseur en cuivre.



A—30 po minimum  
 B—30 po non protégés / 24 po protégés minimum  
 C—13 po maximum  
 D—25 po maximum  
 E—36 po maximum

Dégagements minimums des surfaces combustibles

## Hauteurs irrégulières des meubles de rangement et des comptoirs

Les comptoirs avec surface en céramique peuvent faire en sorte que le comptoir atteigne une hauteur supérieure à 36 po. Suivre les instructions ci-dessous lorsque le comptoir dépasse 36 po de hauteur.

1. Ajuster les pieds de nivellement à la hauteur la plus élevée.
2. Mesurer à partir du plancher jusqu'à la surface de la cuisinière. Si la hauteur est inférieure à celle du comptoir, il faudra le surélever à niveau.
3. Surélever le plancher à l'aide d'une planche de même dimension que l'ouverture pour la cuisinière. Fixer la planche au plancher. La planche de bois doit être bien fixée au sol pour offrir une bonne stabilité.
4. Installer les supports anti-basculants et glisser la cuisinière en place.

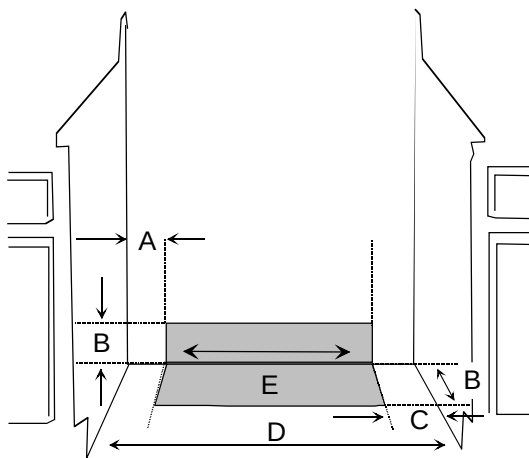
## Caractéristiques techniques relatives à la tension électrique

La tension électrique ne doit pas excéder la tension nominale prescrite. Voir la plaque de tensions nominales fixée à la cuisinière où figurent le nombre de kilowatts. Une tension électrique inférieure à la tension nominale causera un réchauffement lent. Le câblage électrique doit être conforme aux normes du C.S.A. et du code canadien de l'électricité. Toute installation doit être faite conformément aux codes du bâtiment municipal et provincial et selon les règlements des services publics. La cuisinière ne doit être branchée que sur un circuit d'alimentation tel que recommandé sur la plaque signalétique du four.

Il faut quatre fils pour installer le four, 120/240 volts, 60 Hz c.a. Le câblage électrique de la maison ainsi que les fusibles doivent être conformes aux règlements municipaux concernant le câblage. S'il n'existe aucun règlement municipal à ce sujet, procéder à l'installation selon le Code canadien de l'électricité.

## Emplacement du bloc d'alimentation

La partie ombragée indique le dégagement requis entre la cuisinière et le bloc d'alimentation.



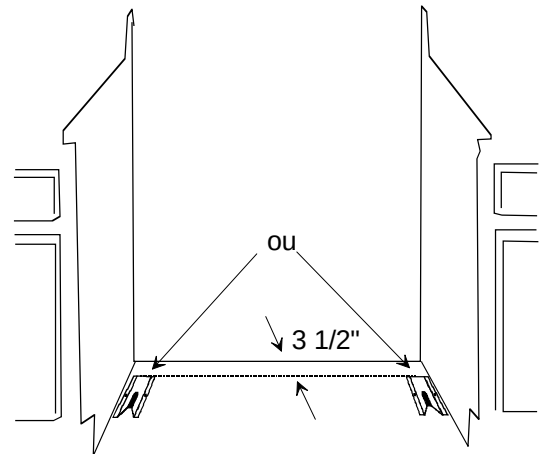
- A—3 po
- B—7 po
- C—6 po
- D—30 1/8 po minimum
- E—24 1/16

Emplacement du bloc d'alimentation

## Installation des supports anti-basculants

Pour empêcher la cuisinière de basculer, elle doit être fixée à l'aide des supports anti-basculants.

1. Mesurer 3 1/2 po à partir du mur arrière du côté droit et du côté gauche du meuble de comptoir. Marquer au sol les mesures et tirer une ligne reliant les marques.
2. Installation des supports anti-basculants.
  - Si la cuisinière est installée à côté du comptoir, placer le support anti-basculant en positionnant le côté intérieur sur la ligne tracée sur le plancher, et le côté du support contre le comptoir.
  - Si la cuisinière n'est pas installée à côté du comptoir, la placer à l'endroit où elle sera installée. Tracer une ligne au sol sur le côté de la cuisinière de l'avant à l'arrière, puis la retirer. Placer les supports anti-basculants avec le côté intérieur sur la ligne tracée à 3 1/2 po du mur du fond et le côté du support près de la ligne de côté du four, tracée sur le sol.
  - Les supports anti-basculants peuvent être installés soit du côté droit ou gauche du four.



Installation des supports anti-basculants

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

---

## Mise de niveau de la cuisinière



### ATTENTION

Ne jamais soulever ou tirer la cuisinière en utilisant la poignée de la porte du four. Le verre pourrait s'endommager.

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

- Placer un niveau sur le dessus de la grille du four ou le dessus de la cuisinière pendant la mise de niveau.
- Les pieds de nivellement doivent dépasser de  $\frac{1}{4}$  po pour bien les fixer dans le support anti-basculant.

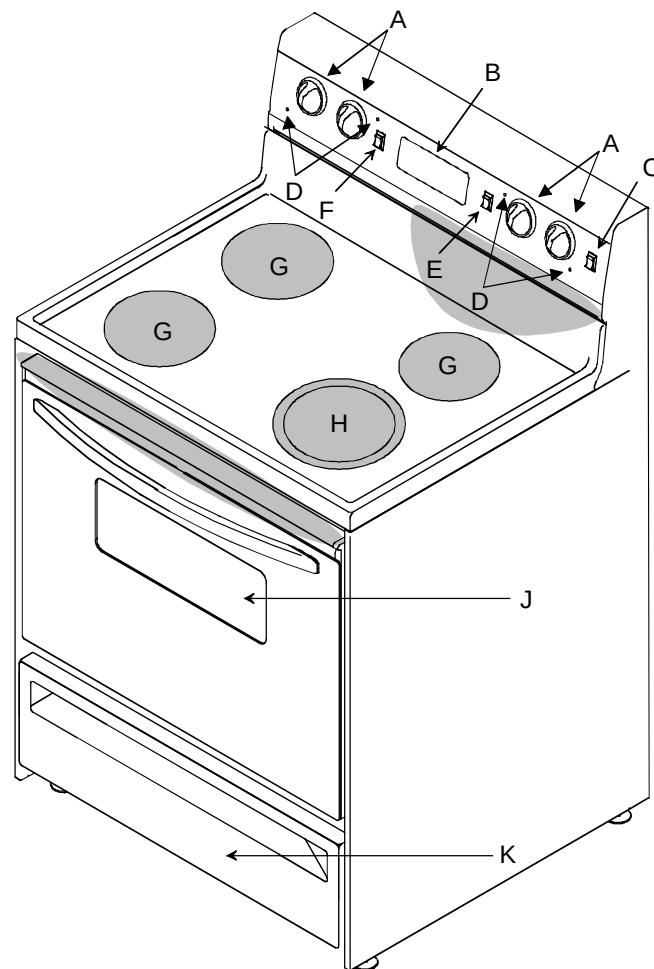
## Retrait et remise en place de la cuisinière

1. Débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Glisser la cuisinière vers l'avant.
3. Débrancher la cuisinière et la mettre à l'écart.
4. Enlever le support anti-basculant.
5. Installer le support anti-basculant dans son nouvel emplacement en suivant les instructions fournies avec le support ou consulter la section "*Installation des supports anti-basculants*".
6. Pour replacer la cuisinière, suivre les instructions dans la section "*Installation*" de ce manuel.

# Fonctionnement

## Caractéristiques de la cuisinière ARTC7511

Les parties ombragées indiquent les endroits qui peuvent devenir très chauds durant la cuisson, le braisage ou l'autonettoyage.



A—Bouton de commande des éléments de la surface de cuisson  
B—Commande de la cuisinière électronique  
C—Interrupteur pour les éléments doubles  
D—Indicateur lumineux des éléments de surface de cuisson  
E—Interrupteur du ventilateur de la cuisinière à convection EvenAir™

F—Interrupteur de la lumière du four  
G—Éléments de surface de cuisson  
H—Éléments de surface de cuisson à deux formats  
J—Fenêtre de la porte du four  
K—Tiroir de rangement

---

Caractéristiques de la cuisinière

## Comment se préparer pour la cuisson sur les éléments de surface de cuisson ?



### MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, ne jamais cuisiner sur une surface de cuisson endommagée. Les débordements ou les nettoyants peuvent s'y infiltrer et provoquer l'électrocution. Si la surface de cuisson s'endommage, cesser toute utilisation et aviser un technicien de service autorisé immédiatement.

- Avant de cuisiner sur la surface de cuisson, nettoyer cette dernière avec un produit de nettoyage. Cette opération fera en sorte que les taches et les marques seront plus faciles à nettoyer.
- Utiliser des récipients de grande épaisseur excluant la fonte.
- Le fond des récipients doit être plat. Les plats qui présentent des rainures ou des déformations ralentissent le transfert de la chaleur, n'atteignant même jamais le point d'ébullition. Les récipients plats en aluminium conviennent bien aux surfaces de cuisson. Consulter la section "*Ustensiles de cuisson*" pour plus d'informations.
- La surface de cuisson n'est pas à l'épreuve des égratignures bien qu'elle soit extrêmement résistante. En utilisant les ustensiles de cuisson recommandés et en effectuant un entretien adéquat, votre surface cuisson conservera son allure neuve durant plusieurs années.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en verre, en vitrocéramique et à revêtement d'émail ou de porcelaine. De petites imperfections au fond des récipients risquent d'égratigner la surface de cuisson.

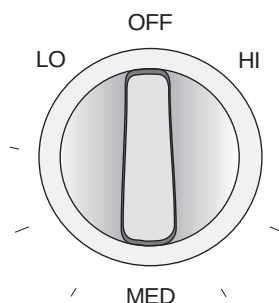
## Cuisiner avec les éléments de surface de cuisson



### MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels, ou d'incendie, ne pas laisser les éléments cuire sans surveillance sur la surface de la cuisinière. La graisse et les débordements peuvent provoquer un incendie.

1. Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner pour choisir le réglage désiré.
  - Pour maintenir un niveau de chaleur désiré, l'élément s'allumera et s'éteindra de lui-même.
  - La cuisinière comporte quatre signaux lumineux. Lorsque la surface de cuisson est éteinte, le signal lumineux reste allumé jusqu'à ce que la surface se refroidisse. La durée de cette étape varie selon le cas. Ne pas s'attendre à ce que le signal lumineux de deux éléments différents s'éteigne en même temps, même si ces derniers ont été éteints simultanément.
2. Quand la cuisson est terminée, tourner la commande à la position **OFF** (*arrêt*).



Bouton de commande des éléments de surface

### Réglage des éléments de surface de cuisson

**LO** (basse)—Utiliser pour atteindre un niveau de chaleur inférieur au point d'ébullition ou pour mijoter.

**MED** (moyenne)—Utiliser pour bouillir une quantité plus importante de nourriture, pour frire à basse température ou pour maintenir un niveau de pression acceptable dans un autocuiseur.

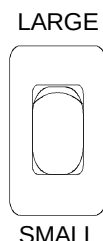
**HI** (élevée)—Utiliser pour porter toute nourriture au point d'ébullition. Lorsque le point d'ébullition est atteint, réduire le réglage à LO ou MED.

## Cuisiner avec l'élément radiant double

Le fonctionnement de l'élément double n'est possible qu'en utilisant l'élément intérieur seulement ou en utilisant les deux éléments.

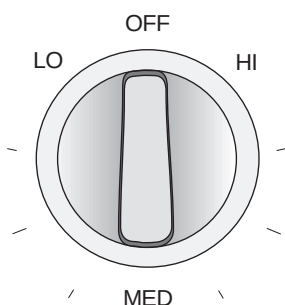
### Pour utiliser l'élément intérieur

1. Ramener vers le bas l'interrupteur du *format de l'élément*. L'interrupteur de l'élément double se trouve du côté droit du panneau de commandes de la cuisinière, près du bouton de commande des éléments de la surface de cuisson.



Interrupteur du format de l'élément

2. Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner pour choisir le réglage désiré.
  - Pour maintenir un niveau de chaleur désiré, l'élément s'allumera et s'éteindra de lui-même.

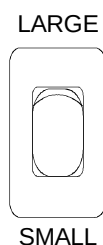


Bouton de commande des éléments de surface

3. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande à la position *OFF*.

### Pour utiliser l'élément intérieur et extérieur

1. Pousser vers le haut l'interrupteur du *format de l'élément*.

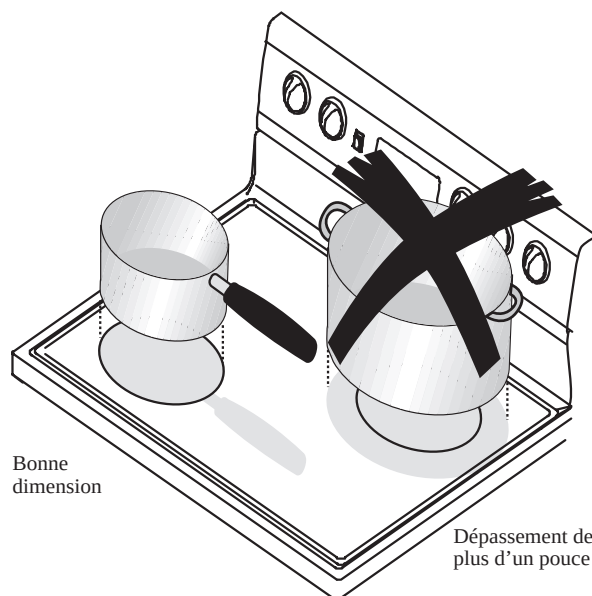


Interrupteur du format de l'élément

2. Suivre les étapes 2 et 3 ci-dessus.

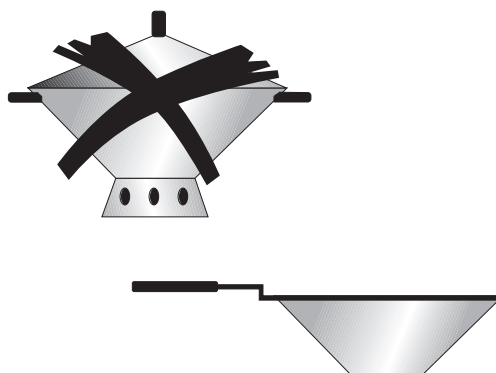
## Ustensiles de cuisson

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



Dimension des ustensiles

- Être prudent lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson émaillés. Certains verres, la faïence et autres ustensiles émaillés peuvent casser lors de changements soudains de température. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson émaillés sur des cuisinières à surface de cuisson lisse.
- Les poignées des ustensiles ne doivent ni être desserrées, ni cassées. Elles ne doivent pas non plus être assez lourdes pour faire incliner le plat.
- Ne pas utiliser de wok pourvu d'un support annulaire. Utiliser un wok à fond plat.

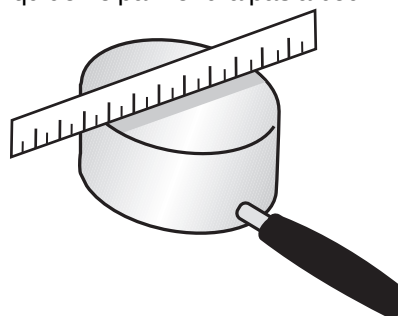


Woks

| Propriété des ustensiles à cuisson |                                                  |                                                        |
|------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Type                               | Réaction à la température                        | Utilisation                                            |
| Aluminium                          | Chauffe et refroidit rapidement                  | Frيره, braiser, rôtir                                  |
| Fonte                              | Chauffe et refroidit lentement                   | Cuisson et friture à température basse                 |
| Revêtement de cuivre et d'étain    | Chauffe et refroidit rapidement                  | Cuisine raffinée, sauces au vin, plats composés d'œufs |
| Émail                              | Selon le type de métal de base                   | Cuisson à température basse                            |
| Céramique (verre)                  | Chauffe et refroidit lentement                   | Cuisson à température basse                            |
| Acier inoxydable                   | Chauffe et refroidit dans un laps de temps moyen | Soupes, sauces, légumes, cuisine générale              |

Pour des résultats de cuisson optimaux, utiliser un récipient à fond plat. Déterminer si le récipient a un fond plat.

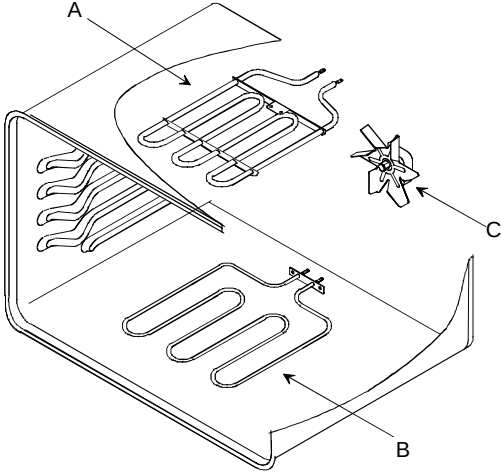
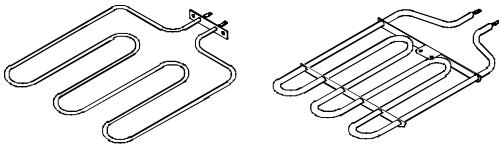
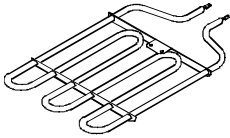
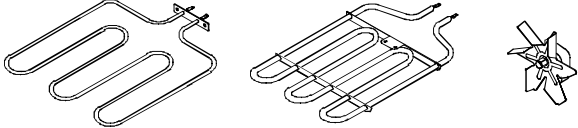
1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des écarts entre le fond du récipient et le rebord de la règle apparaîtront.
2. Une petite rainure ou marque sur le récipient n'affecte pas les durées de cuisson. Cependant, s'il y a un écart, des cernes ou si le fond du récipient est irrégulier, la cuisson sera inégale et, dans certains cas, le liquide ne parviendra pas à bouillir.

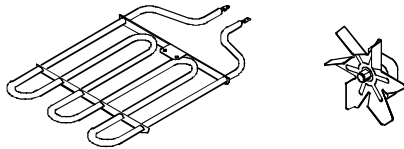
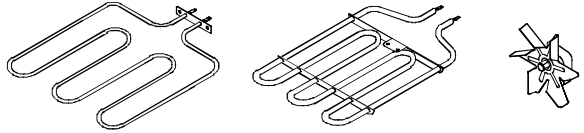


Récipient à fond plat



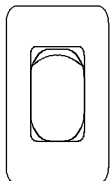
## Méthodes de cuisson au four

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Emplacement de l'élément et du ventilateur</b></p>  <p>A—Élément supérieur (braisage)<br/>B—Élément inférieur (cuisson normale au four)<br/>C—Ventilateur du four à convection</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>Introduction</b></p> <p>Cette cuisinière permet la cuisson normale au four, le braisage ainsi que la cuisson et le braisage à convection EvenAir™. Pendant la cuisson ou le braisage à convection EvenAir™, le ventilateur du four situé à l'arrière de l'enceinte du four fait en sorte que l'air circule tout au long de la cuisson. Cette circulation d'air procure une cuisson et un braisage uniforme des aliments dans un laps de temps plus rapide.</p> <p>Lorsque le four est réglé au mode normal, l'interrupteur CONVECTION/STANDARD, situé à côté de la commande de la cuisinière électrique, est à la position STANDARD et n'est pas allumé. Pour régler le four pour la cuisson à convection EvenAir™, l'interrupteur doit être à la position CONVECTION. Le signal lumineux apparaît et le ventilateur se met en marche. <b>Lorsque la cuisson est terminée, remettre l'interrupteur en position STANDARD pour arrêter le ventilateur.</b></p> |
| <p><b>Bake (cuisson)</b></p> <p>Les éléments supérieurs et inférieurs fonctionnent durant la cuisson normale. L'élément supérieur n'est utilisé que pour chauffer le four rapidement et pour griller ou gratiner. BAKE peut être utilisé pour toute nourriture qui est normalement cuite au four. Le four doit être préchauffé.</p>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Broil (braisage)</b></p> <p>L'élément supérieur fonctionne durant le braisage. BROIL (braisage) peut être utilisé pour toute nourriture qui doit être grillée ou gratinée. On doit tourner la nourriture au moins une fois, à l'exception du poisson qui ne nécessite pas qu'on le tourne.</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>Cuisson à convection EvenAir™</b></p> <p>Les éléments supérieurs et inférieurs ainsi que le ventilateur sont en marche durant la cuisson à convection. L'élément supérieur n'est utilisé que pour chauffer le four rapidement et pour griller ou gratiner. La cuisson à convection devrait être utilisée pour les casseroles ou pour le braisage de la viande. Pour de meilleurs résultats, le four devrait être préchauffé. Les lèchefrites n'ont pas à être espacées. Le temps de cuisson est réduit de 25 % comparativement au mode BAKE.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Rôtissage à convection</b></p> <p>L'élément supérieur et le ventilateur sont en marche durant le rôtissage à convection. Le rôtissage à convection peut être utilisé pour la cuisson des aliments qui sont normalement braisés. Le four ne doit pas être préchauffé pour ce genre de cuisson. Le temps de cuisson est réduit de 25 % comparativement au mode BROIL.</p> |  |
| <p><b>Déshydratation</b></p> <p>Utilise le ventilateur et maintient le four à une température basse (environ 170°F). La déshydratation s'avère être une excellente méthode pour conserver des aliments frais.</p>                                                                                                                                                             |  |

## Commandes et interrupteurs du four électronique

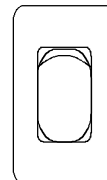
CONVECTION



STANDARD



OVEN  
LIGHT



Commande du four électronique

| Touche                                   | Description                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OVEN CANCEL<br>(annuler le four)         | Annule toute fonction de nettoyage ou de cuisson sauf la minuterie.                                                                           |
| TIMER ON/OFF<br>(minuterie marche/arrêt) | Utiliser pour minuter toute fonction de cuisson ou annuler la minuterie. Ne commande pas la fonction de cuisson, de braisage ou de nettoyage. |
| CLOCK (horloge)                          | Utiliser pour régler l'heure.                                                                                                                 |
| STOP TIME (heure d'arrêt)                | Utiliser pour régler la cuisson retardée ou le cycle d'autonettoyage.                                                                         |
| COOK TIME (temps de cuisson)             | Utiliser pour programmer la cuisson.                                                                                                          |
| CLEAN (nettoyage)                        | Utiliser pour choisir le cycle d'autonettoyage.                                                                                               |
| BROIL (braisage)                         | Utiliser pour choisir la fonction de braisage                                                                                                 |
| BAKE (cuisson)                           | Utiliser pour choisir la fonction de cuisson.                                                                                                 |
| ▼ ou ▲                                   | Utiliser pour choisir la température ou l'heure.                                                                                              |

### Signaux du four

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Signal de minuterie    | Lorsque le temps s'est écoulé, la minuterie émet 3 signaux sonores pour ensuite retentir à chaque 6 à 8 secondes jusqu'à ce que la touche TIMER ON/OFF soit enfoncée.                                                                                                                       |
| Signal de préchauffage | Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal sonore d'une seconde est émis.                                                                                                            |
| Signal de fin de cycle | Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Le signal de fin de cycle continue de se faire entendre jusqu'à ce que la touche OVEN CANCEL soit enfoncée.<br><br>Si le signal de fin de cycle de la minuterie retentit, appuyer sur la touche TIMER ON/OFF. |

### Interrupteurs du four

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interrupteur pour la lumière du four | La lumière du four s'allume lorsque la porte du four est ouverte ou lorsque l'interrupteur pour la lumière du four se trouvant sur le panneau de commandes est mis en marche.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Interrupteur CONVECTION/STANDARD     | Lorsque mis en position CONVECTION, le ventilateur du four à convection EvenAir™ se met en marche et le signal lumineux apparaît. <b>Lorsque la cuisson est terminée, mettre l'interrupteur à la position STANDARD pour arrêter le ventilateur. Ne pas mettre le four en mode convection pour l'autonettoyage ou pour la cuisson normale au four; pousser l'interrupteur vers le bas à la position STANDARD.</b> |

## Affichage



Affiche l'heure et les réglages de la minuterie et des temps de cuisson retardée.



Affiche la température et la méthode de cuisson pour le four.

## Lexique d'affichage

|                     |                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TIME (heure)        | TIME s'affiche pendant le réglage de l'heure du jour, la minuterie pour la cuisson retardée ou pour l'autonettoyage retardé.                                                                                                                  |
| BAKE (cuisson)      | BAKE s'affiche pendant le réglage de cuisson ou pendant la cuisson.                                                                                                                                                                           |
| ON (en marche)      | S'affiche lorsque le four chauffe.                                                                                                                                                                                                            |
| DELAY (retardement) | S'affiche pendant le réglage de cuisson ou d'autonettoyage retardé. Le four ne chauffe pas.                                                                                                                                                   |
| STOP (arrêt)        | S'affiche pendant le réglage de l'arrêt de la minuterie pour la cuisson ou l'autonettoyage retardé.                                                                                                                                           |
| BROIL (braisage)    | S'affiche pendant le réglage ou lorsque le four est dans le mode de braisage.                                                                                                                                                                 |
| CLEAN (nettoyage)   | S'affiche pendant le réglage ou lorsque le four est dans le mode d'autonettoyage.                                                                                                                                                             |
| LOCK (verrouillage) | LOCK clignote pendant le verrouillage de la porte et demeure affiché pendant le verrouillage de la porte. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé et lorsque la température est refroidie, LOCK disparaît et la porte peut être ouverte. |

## Autres fonctions

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Annulation automatique de 12 heures      | Ceci est une fonction de sécurité qui arrête le four après 12 heures de fonctionnement. Si une fonction de cuisson est en marche pendant plus de 12 heures sans qu'aucune option de commande du four n'ait été sélectionnée, cette fonction éteint automatiquement le four. Chaque fois qu'une option est sélectionnée, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est remise à zéro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Système à l'épreuve des enfants          | Cette fonction empêche les enfants de programmer le four par mégarde en débranchant les commandes électroniques du four. Appuyer et retenir les touches BAKE et COOK TIME pendant 5 secondes. Le mot OFF s'affiche dans l'espace réservé à l'affichage de l'heure. Pour réactiver les commandes, appuyer et retenir pendant 5 secondes les touches BAKE et COOK TIME situées sur le panneau de commandes à la partie supérieure du four. Le système à l'épreuve des enfants doit être réactivé après une panne d'électricité.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Codes et signaux détecteurs de problèmes | <p>La commande de la cuisinière électronique est pourvue d'un système d'autodiagnostic. Ce système d'autodiagnostic vous avertit lorsqu'un problème ou une erreur survient au niveau des commandes. Si la cuisinière électronique émet une série de sons brefs et rapides durant 16 secondes et fait apparaître un "code F", prendre note du code. Certains codes F peuvent être annulés en appuyant sur la touche OVEN CANCEL ou en débranchant l'alimentation. Si le code continue d'apparaître, appeler un centre de service après-vente agréé. Débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière et communiquer avec un centre de service après-vente agréé.</p> <p>F1—Problème au niveau des commandes<br/> F2—Température du four très élevée<br/> F3—Problème au niveau du capteur de température<br/> F4—Problème au niveau du circuit de température<br/> F7—Problème au niveau des touches<br/> F9—Problème au niveau du verrouillage de la porte (porte déverrouillée)<br/> FF—Problème au niveau du verrouillage de la porte (porte verrouillée)</p> |

### Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche CLOCK.
  - Affichage du mot TIME.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL pour régler l'heure.
  - Si la touche OVEN CANCEL n'est pas appuyée dans les 30 secondes suivant la dernière entrée, le mot TIME disparaît et l'heure réapparaît.

### Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF.
  - Affichage du mot TIME.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée exacte soit affichée.
  - La minuterie peut être réglée de 5 secondes à 9 heures 50 minutes.
  - La minuterie commence le décompte automatiquement.
3. Lorsque le temps s'est écoulé, la minuterie émet 3 signaux sonores pour ensuite retentir à chaque 6 à 8 secondes.
  - Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF pour arrêter la sonnerie tout en demeurant dans le mode de minuterie.

### Annulation de la minuterie

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

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

### Préparation à la cuisson normale, minutée et retardée

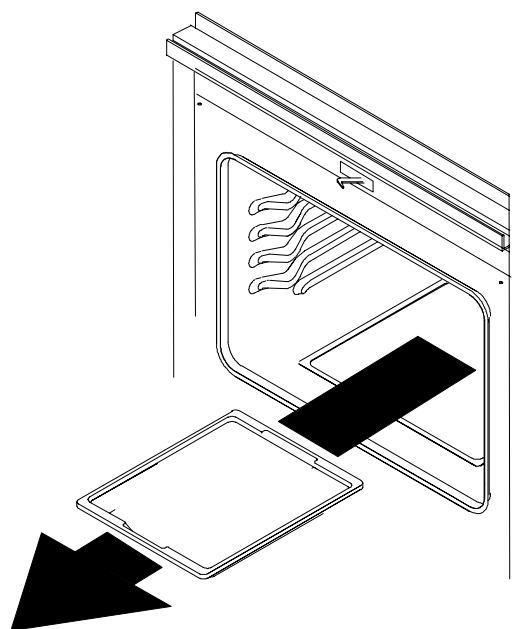


#### ATTENTION

Pour éviter tout risque d'empoisonnement causé par la bactéries ou autres toxines, ne jamais placer viande, lait, poisson ou œufs dans le four pour plus de 2 heures avant la cuisson.

### Retrait des articles dans le four

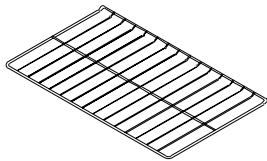
Enlever tout récipient et autre ustensile de cuisson se trouvant dans le four.



Enlever les articles dans le four

### Grilles du four

La cuisinière est équipée de 3 grilles pour le four. La cuisson par convection EvenAir™ permet l'utilisation simultanée des 3 grilles, offrant une cuisson uniforme et plus rapide que la méthode conventionnelle. Voir la section "Emplacement des plats de cuisson à convection".



Grille standard du four

### Mise en place des grilles du four

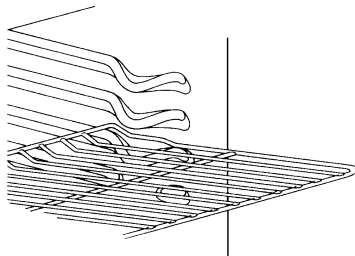
Placer les grilles du four avant de mettre en marche ce dernier.



### MISE EN GARDE

Afin d'éviter d'endommager l'intérieur du four ou de provoquer un incendie, ne pas couvrir le fond ou les grilles de papier aluminium.

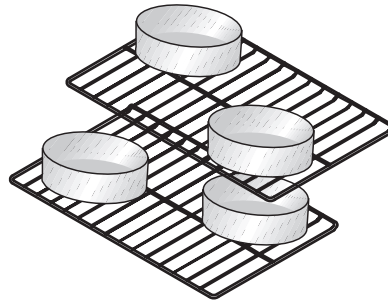
1. Tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulever le rebord avant de la grille et tirer jusqu'à ce que la grille soit complètement sortie du four.
3. Placer la grille dans sa nouvelle position.
  - Les butées de la grille doivent se trouver à l'arrière du four.



Positionnement de la grille du four

### Comment placer le plat de cuisson

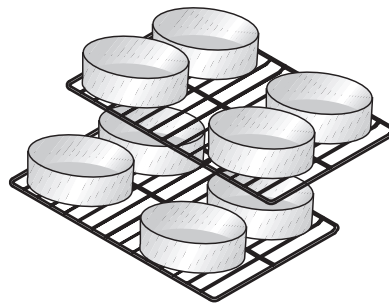
- Maintenir les plats et les tôles à biscuits à 2 po des parois du four.
- Répartir les plats sur les différentes grilles de sorte qu'aucun ne soit situé directement au-dessus d'un autre.



Positionnement des plats

### Comment placer le plat de cuisson à convection

Les plats de cuisson et les tôles à biscuits ne doivent pas toucher aux parois latérales ou arrière du four. Si les plats sont placés sur différentes grilles, ils peuvent être placés directement au-dessus d'un autre. La cuisson à convection encourage la circulation de l'air de manière à cuire les aliments uniformément, quelle que soit leur position sur la grille. Avec la méthode de cuisson à convection, toutes les grilles peuvent être utilisées pour obtenir d'excellents résultats.



Positionnement des plats de cuisson à convection



## La cuisson au four conventionnel ou à convection

Ouvrir la porte du four pour vous assurer qu'il est bien vide et ajuster les grilles à la hauteur désirée. Pour la cuisson légère, préchauffer le four pendant environ 15 à 20 minutes avant d'y insérer de la nourriture.

1. Appuyer sur la touche BAKE.
  - BAKE et "---°" s'affichent.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
  - La température commence à 350°F et peut être réglée de 170° F à 550°F en progression de 5 degrés.
  - L'affichage de la température augmente de 5°F à partir de 100°F jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, le four émet un signal sonore pendant environ une seconde.
3. Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position CONVECTION pour la cuisson à convection. L'interrupteur devient lumineux dans le mode CONVECTION.
4. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL (annuler le four) une fois la cuisson terminée.
  - Retirer la nourriture du four quand le temps de cuisson est écoulé. La nourriture restant dans le four peut trop cuire.
  - Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position STANDARD lorsque la cuisson est terminée. L'interrupteur s'éteint.

## Cuisson minutée au four conventionnel ou à convection

Sélectionner la durée de cuisson désirée. Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé.

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur la touche COOK TIME.
3. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps de cuisson soit affiché.
  - Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 11 heures et 55 minutes.
  - Le temps minimal de cuisson est de 10 minutes.
  - Si le temps de cuisson est enregistré sans spécifier la température, les symboles BAKE et ---° apparaissent et clignotent.
4. Appuyer sur la touche BAKE.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
  - La température commence à 350°F et peut être réglée de 170° F à 550° F en progression de 5 degrés.
  - L'affichage de la température augmente de 5° F à partir de 100° F, jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, le four émet un signal sonore.
  - Pour voir l'affichage du temps de cuisson, tenir enfoncée la touche COOK TIME.
  - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal du four retentit 3 fois, puis une fois à toutes les 3 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la touche OVEN CANCEL soit enfoncée.
6. Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position CONVECTION pour la cuisson à convection. L'interrupteur devient lumineux dans le mode CONVECTION.
7. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL quand le temps de cuisson est terminé.
  - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture restant dans le four peut trop cuire.
  - Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position STANDARD lorsque la cuisson est terminée. L'interrupteur s'éteint.

**Pour annuler la durée de cuisson qui reste,** appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

## Cuisson retardée au four conventionnel ou à convection

Régler le temps de cuisson en indiquant le début et la fin de la cuisson plus tard dans la journée. La commande de la cuisinière calcule automatiquement le début de la cuisson.

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur la touche BAKE.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
  - La température commence à 350°F et peut être réglée de 170° F à 550° F en progression de 5 degrés
4. Appuyer sur la touche STOP TIME.
  - L'heure du jour est indiquée à l'affichage.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures et 55 minutes.
6. Appuyer sur la touche COOK TIME.
  - Plus tard, pour connaître la durée de la cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME.
7. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
  - La durée minimale de cuisson est de 10 minutes.
  - Une commande de la cuisinière électronique calcule le début du temps de cuisson. Au début de la cuisson, l'indicateur lumineux DELAY n'est plus allumé et "ON" apparaît à l'affichage.
  - Pour connaître la durée de la cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME.
  - Pour connaître l'heure à laquelle la cuisson sera terminée, appuyer sur la touche STOP TIME.
8. Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position CONVECTION pour la cuisson à convection. L'interrupteur devient lumineux dans le mode CONVECTION.
9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal du four retentit 3 fois, puis une fois à toutes les 3 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la touche OVEN CANCEL soit activée.
  - Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position STANDARD lorsque la cuisson est terminée. L'interrupteur s'éteint.

### Pour annuler la durée de cuisson restante

Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

## Braisage au four conventionnel ou à convection

Le système de rôtissage émane une chaleur immédiate et intense grâce à un réflecteur spécial. Ce réflecteur oriente la chaleur directement sur les aliments, leur permettant de conserver la saveur et d'offrir une qualité digne des plus grands restaurants.



### ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas recouvrir le gril de papier aluminium.

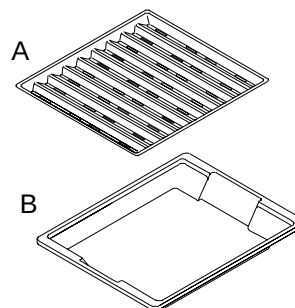
- Celui-ci peut emprisonner la graisse sur le dessus du gril près du brûleur, causant ainsi un incendie.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant le braisage. Une cuisson excessive peut causer un incendie.

### Conseils pour le braisage

- Enlever l'excédent de gras de la viande avant le rôtissage. Couper les rebords de la viande pour empêcher qu'elle ne se recroqueville sur elle-même.
- Placer la nourriture dans une lèchefrite froide et sans graisse. Si le plat est chaud, la nourriture collera.
- Tous les aliments sauf le poisson doivent être retournés au moins une fois. Commencer le rôtissage en plaçant le côté de la peau vers le bas.
- Assaisonner la viande lorsqu'elle est dorée.
- Le rôtissage ne nécessite aucun préchauffage.
- Commencer la cuisson en plaçant les grilles à la hauteur suggérée dans la section "Guide de rôtissage" pour évaluer les résultats du rôtissage. Si la nourriture n'est pas assez dorée, la faire cuire sur une grille plus haute. Si la nourriture est trop dorée, la faire cuire sur une grille plus basse.

### Braisage au four conventionnel ou à convection

1. Centrer la nourriture sur le gril et le plat, et la placer dans le four.
  - La porte du four peut être ouverte jusqu'au premier arrêt durant le rôtissage. Durant le rôtissage à convection, fermer la porte.



A—Grille de rôtisserie

B—Plat de rôtisserie

Plat et gril de rôtisserie

2. Appuyer sur la touche BROIL.  
BROIL et "----" s'affichent.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler de la fonction HI (élevée) aux niveaux 5 à 1.
  - Le four commence le braisage dans les 5 secondes qui suivent. "BROIL", "HI" et "5 à 1" s'affichent.

| Réglage du braisage | Utilisation                  |
|---------------------|------------------------------|
| HI                  | Cuisson de viandes rouges    |
| 5                   | Cuisson du porc              |
| 4                   | Cuisson de volailles         |
| 3                   | Cuisson de fruits de mer     |
| 2                   | Cuisson de fruits et légumes |
| 1                   | Griller du pain              |

4. Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position CONVECTION pour la cuisson à convection. L'interrupteur devient lumineux dans le mode CONVECTION.
5. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL quand le rôtissage est terminé.
  - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. Les aliments peuvent continuer à cuire si laissés dans le four.
  - Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position STANDARD lorsque la cuisson est terminée. L'interrupteur s'éteint.

## Déshydratation

La déshydratation s'avère être une excellente méthode de conservation des aliments frais. Pour se familiariser avec le procédé de déshydratation, commencer avec des fruits, des légumes, des herbes et des épices fraîches.

1. Placer les aliments sur la grille de déshydratation ou la tôle à biscuits au centre du four.
2. Ouvrir la porte à la première position d'arrêt.
3. Appuyer sur la touche BAKE.
4. Appuyer sur ▼ jusqu'à ce que 170°F s'affiche.
  - Le four est muni d'un système d'annulation automatique après 12 heures. Si le temps requis dépasse 12 heures, la commande devra être réglée à nouveau.
5. Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position CONVECTION pour la cuisson à convection. L'interrupteur devient lumineux dans le mode CONVECTION.
6. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL quand l'opération est terminée.
  - Appuyer sur la touche CONVECTION/STANDARD dans la position STANDARD lorsque la cuisson est terminée. L'interrupteur s'éteint.

## Conseils pour la déshydratation

### Fruits

- Toujours prendre des fruits frais.
- Couper des morceaux de dimension égale, environ 1/8 po d'épaisseur. Les morceaux plus fins sécheront plus vite.
- Les fruits devront être trempés dans un antioxydant, un agent de conservation ou encore dans un mélange consistant en 2/3 eau et 1/3 jus de citron. L'agent de conservation fera en sorte que les fruits gardent leur teneur en vitamine, leur couleur et leur saveur.

### Légumes

La plupart des légumes devront être blanchis pour les débarrasser de leurs enzymes.

### Herbes et épices

- Les herbes et les épices sèchent rapidement.
- Vérifier à toutes les 30 minutes afin d'éviter l'assèchement excessif.
- Pour sécher les herbes, les branches plus fournies devront être séparées à partir de la tige.

| Aliment                        | Temps de séchage | Résultats         |
|--------------------------------|------------------|-------------------|
| Fruits                         |                  |                   |
| Pommes                         | 4 à 6 heures     | Coriace, souple   |
| Bananes                        | 16 à 20 heures   | Coriace           |
| Légumes                        |                  |                   |
| Champignons (sans blanchiment) | 3 à 4 heures     | Coriace, souple   |
| Carottes                       | 3 à 7 heures     | Sèches, cassantes |
| Herbes et épices               |                  |                   |
| Persil                         | 45 à 90 minutes  | Sec, friable      |
| Pelures d'orange/de citron     | 3 à 7 heures     | Dures, rigides    |

## Préparation pour l'autonettoyage et l'autonettoyage retardé



### MISE EN GARDE

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

Pour éviter les risques de dommages causés par la fumée ou le feu, nettoyer les renversements importants à l'intérieur du four.



### ATTENTION

Pour éviter les dommages causés par le feu ou la fumée, enlever tous matériaux inflammables du tiroir de rangement. Des articles comme les contenants en plastique et les manuels en papier peuvent fondre ou brûler.

- Un peu de fumée peut se dégager pendant le nettoyage. La fumée excessive indique peut-être qu'un joint d'étanchéité est défectueux, ou que trop de résidus de nourriture sont restés dans le four. Pendant le cycle d'autonettoyage du four, déplacer dans une autre pièce les oiseaux ou autres petits animaux pouvant être incommodés par les échappements.
- Le four doit être nettoyé avant qu'il soit trop sale. Essuyer les renversements importants avant l'autonettoyage.
- Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.
- Retirer les grilles du four et tous les ustensiles de cuisson du four.
- Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
- Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes lors du cycle d'autonettoyage.

## Autonettoyage

La fonction d'autonettoyage utilise la température maximale du four pour nettoyer l'intérieur de ce dernier.

1. Préparer le four pour le cycle autonettoyage
  - S'assurer que l'interrupteur CONVECTION/STANDARD soit à la position STANDARD et qu'il ne soit pas en mode lumineux.
2. Appuyer sur la touche CLEAN.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée.
  - Lorsque vous appuyez sur ▲ ou ▼, le symbole "3:00" apparaît.
  - Augmenter ou diminuer le temps de nettoyage par tranches de 5 minutes.
  - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures. La durée minimale de nettoyage recommandée est de 3 heures.
  - Le four commence automatiquement son cycle d'autonettoyage à l'heure choisie. Lorsque le

système de verrouillage automatique de la porte du four s'enclenche, le mot LOCK apparaît et clignote.

4. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL quand le cycle de nettoyage est terminé.
  - Lorsque le four refroidit et qu'il atteint une température sécuritaire, la porte du four se déverrouille et le symbole LOCK se met à clignoter. Lorsque le symbole LOCK disparaît, la porte peut être ouverte.

## Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four refroidit et qu'il atteint une température sécuritaire, la porte se déverrouillera et pourra être ouverte.

## Autonettoyage retardé

La fonction d'autonettoyage utilise la température maximale du four pour nettoyer l'intérieur de ce dernier. Régler le four pour débiter et terminer le cycle de nettoyage à une heure ultérieure. L'heure du début du cycle de nettoyage est calculée à partir de l'heure d'arrêt.

1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
  - S'assurer que l'interrupteur CONVECTION/STANDARD est à la position STANDARD et qu'il n'est pas en mode lumineux.
2. Appuyer sur la touche CLEAN.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée.
  - Lorsque vous appuyez sur ▲ ou ▼, le symbole "3:00" apparaît.
  - Augmenter ou diminuer le temps de nettoyage par tranches de 5 minutes.
  - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures. La durée minimale de nettoyage recommandée est de 3 heures.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure d'arrêt désirée soit affichée.
  - L'heure du début est automatiquement calculée en fonction de la durée du nettoyage et l'heure d'arrêt.
  - Lorsque le système de verrouillage automatique de la porte du four s'enclenche, le symbole LOCK est affiché.
  - Pour afficher le temps d'autonettoyage qui reste, appuyer et tenir enfoncée la touche CLEAN.
  - Pour afficher l'heure d'arrêt calculée, appuyer et tenir enfoncée la touche STOP TIME.
6. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL quand le cycle est terminé.
  - Lorsque le four refroidit et qu'il atteint une température sécuritaire, la porte du four se déverrouille et le symbole LOCK se met à clignoter. Lorsque le symbole LOCK disparaît, la porte peut être ouverte.

## Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouillera et pourra être ouverte.

# Guide de cuisson

---

## Guide de cuisson au four

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

| Aliment                         | Température du four<br>(°Fahrenheit) | Temps de cuisson<br>(Minutes) |
|---------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Gâteau des anges                | 350                                  | 28–50                         |
| Petits fours                    | 350–375                              | 8–16                          |
| Muffins                         | 375–400                              | 17–23                         |
| Biscuits                        | 325–350                              | 7–18                          |
| Petits gâteaux                  | 325–375                              | 15–20                         |
| Gâteaux au chocolat et aux noix | 325–350                              | 25–35                         |
| Gâteaux fourrés                 | 325–350                              | 20–30                         |
| Quatre-quarts                   | 325                                  | 40–60                         |
| Tartes fraîches                 | 375–425                              | 35–50                         |
| Pain aux noix                   | 350                                  | 45–55                         |

## Guide de rôtissage pour volaille

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

| Aliment                          | Température du four<br>(°Fahrenheit) | Temps de cuisson<br>(Heures) |
|----------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| Poulet entier (4 à 5 livres)     | 375                                  | 1½–1¾                        |
| Poulet entier (plus de 5 livres) | 375                                  | 1¾–2                         |
| Dinde (6 à 8 livres)             | 325                                  | 3½–4                         |
| Dinde (8 à 12 livres)            | 325                                  | 4–4½                         |
| Dinde (12 à 16 livres)           | 325                                  | 5½                           |
| Dinde (16 à 20 livres)           | 325                                  | 5½–7                         |
| Dinde (20 à 22 livres)           | 325                                  | 7–8½                         |
| Canard (3 à 5 livres)            | 325                                  | 1½–2                         |

## Guide de rôtiage pour le bœuf et le porc

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

| Aliment                               | Température du four<br>(° Fahrenheit) | Temps de cuisson<br>(Minutes par livre) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| Rôti de bœuf (saignant)               | 325                                   | 20–25                                   |
| Rôti de bœuf (demi-saignant)          | 325                                   | 26–30                                   |
| Rôti de bœuf (bien cuit)              | 325                                   | 33–35                                   |
| Rôti de bœuf français (saignant)      | 325                                   | 32–36                                   |
| Rôti de bœuf français (demi-saignant) | 325                                   | 36–40                                   |
| Rôti de bœuf français (bien cuit)     | 325                                   | 43–45                                   |
| Jambon entier frais                   | 325                                   | 22–28                                   |
| Longe de porc                         | 325                                   | 35–40                                   |
| Épaule de porc, fesse                 | 325                                   | 40–45                                   |
| Haut d'épaule de porc                 | 325                                   | 35–40                                   |
| Jambon de haut d'épaule peu salé      | 350                                   | 30–35                                   |

## Guide de braisage

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

| Aliment                     | Type de cuisson<br>(Cuisson) | Position de la grille<br>(1=la plus élevée 5=la plus basse) | Temps de cuisson<br>(Minutes) |
|-----------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Steak de bœuf               | 1 po (demi-saignant)         | 3                                                           | 14–16                         |
| Steak de bœuf               | 1 po (bien cuit)             | 3                                                           | 23                            |
| Steak de bœuf               | 1 ½ po (demi-saignant)       | 3                                                           | 23–28                         |
| Steak de bœuf               | 1½ po (bien cuit)            | 3                                                           | 33                            |
| Bœuf haché                  | ¾–1 po                       | 4                                                           | 12–17                         |
| Filets de poisson et steak  |                              | 4                                                           | 15–20                         |
| Côtelettes de porc ou steak | 1 po                         | 3                                                           | 15–16                         |
| Côtelettes de porc ou steak | 1½ po                        | 3                                                           | 23–28                         |
| Bacon                       |                              | 4                                                           | 12–17                         |
| Jambon tranché (précuit)    | ½ po                         | 3                                                           | 20–25                         |
| Jambon tranché (précuit)    | 1 po                         | 3                                                           | 25–30                         |

---

## Guide de cuisson au four à convection

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum de cuisson.

| Aliment                         | Température du four | Temps de cuisson |
|---------------------------------|---------------------|------------------|
|                                 | (°Fahrenheit)       | (Minutes)        |
| Gâteau des anges                | 325                 | 28–40            |
| Petits fours                    | 350–375             | 8–16             |
| Muffins                         | 375–400             | 15–23            |
| Biscuits                        | 325–350             | 7–18             |
| Petits gâteaux                  | 325–375             | 15–20            |
| Gâteaux au chocolat et aux noix | 325–350             | 25–35            |
| Gâteaux fourrés                 | 325–350             | 20–30            |
| Quatre-quarts                   | 325                 | 40–60            |
| Tartes fraîches                 | 375–425             | 35–50            |
| Pain aux noix                   | 350                 | 45–55            |

## Guide de braisage au four à convection

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum de cuisson.

| Aliment                        | Type de cuisson<br>(Cuisson) | Position de la grille<br>(1=la plus élevée 5=la plus basse) | Temps de cuisson<br>(Minutes) |
|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Bœuf haché                     | ¾ – 1 po                     | 4                                                           | 9–15                          |
| Steak de bœuf                  | 1 po (demi-saignant)         | 3                                                           | 9–15                          |
| Steak de bœuf                  | 1 po (bien cuit)             | 3                                                           | 16–18                         |
| Steak de bœuf                  | 1½ po (demi-saignant)        | 3                                                           | 18–20                         |
| Steak de bœuf                  | 1½ po (bien cuit)            | 3                                                           | 20–25                         |
| Filets de poisson et steak     |                              | 4                                                           | 10–16                         |
| Côtelettes de porc<br>ou steak | 1 po                         | 3                                                           | 12–14                         |
| Côtelettes de porc<br>ou steak | 1½ po                        | 3                                                           | 15–20                         |
| Bacon                          |                              | 4                                                           | 7–9                           |
| Jambon tranché (précuit)       | ½ po                         | 3                                                           | 10–15                         |
| Jambon tranché (précuit)       | 1 po                         | 3                                                           | 15–18                         |

---

## Guide de rôtissage au four à convection pour volaille

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum de cuisson.

| Aliment                          | Température du four<br>(°Fahrenheit) | Temps de cuisson<br>(Heures) |
|----------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| Poulet entier (4 à 5 livres)     | 325                                  | 1½– 2                        |
| Poulet entier (plus de 5 livres) | 325                                  | 2–2½                         |
| Dinde (6 à 8 livres)             | 275                                  | 3–3½                         |
| Dinde (8 à 12 livres)            | 275                                  | 3½–4½                        |
| Dinde (12 à 16 livres)           | 275                                  | 4½–5½                        |
| Dinde (16 à 20 livres)           | 275                                  | 5–7                          |
| Dinde (20 à 22 livres)           | 275                                  | 7–8                          |
| Canard (3 à 5 livres)            | 275                                  | 1–1½                         |
| Oie (6 à 8 livres)               | 275                                  | 1–1½                         |

## Guide de rôtissage au four à convection pour le bœuf et le porc

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la nourriture au temps minimum de cuisson.

| Aliment                                  | Température du four<br>(°Fahrenheit) | Temps de cuisson<br>(Heures) |
|------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|                                          |                                      |                              |
| Rôti de bœuf (saignant)                  | 275                                  | 15–20                        |
| Rôti de bœuf (demi-saignant)             | 275                                  | 25–30                        |
| Rôti de bœuf (bien cuit)                 | 275                                  | 35–45                        |
| Rôti de bœuf français (saignant)         | 275                                  | 20–25                        |
| Rôti de bœuf français<br>(demi-saignant) | 275                                  | 25–35                        |
| Rôti de bœuf français (bien cuit)        | 275                                  | 35–45                        |
| Jambon entier frais                      | 275                                  | 20–25                        |
| Longe de porc                            | 275                                  | 30–35                        |
| Épaule de porc, fesse                    | 275                                  | 35–40                        |
| Haut d'épaule de porc                    | 275                                  | 30–35                        |
| Jambon de haut d'épaule peu salé         | 275                                  | 20–35                        |



# Entretien et Nettoyage

## Retrait de la porte du four

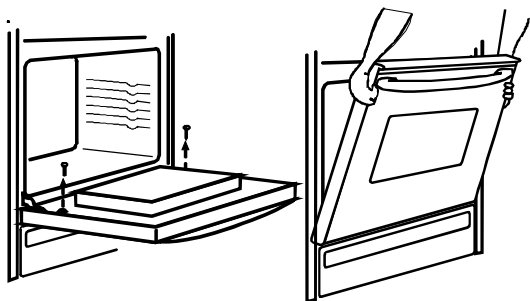


### ATTENTION

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

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

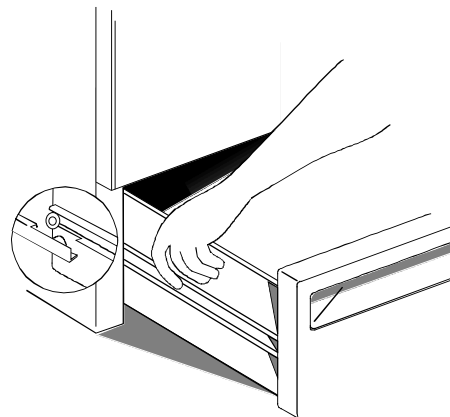
1. Ouvrir la porte
2. Retirer les vis.
  - Les portes de four sont fixées avec une vis au bas de chaque côté de la porte du four.
3. Fermer la porte jusqu'au premier butoir, la saisir fermement de chaque côté et la soulever vers le haut, jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières.
  - Ne pas soulever la porte par la poignée. La vitre pourrait se casser.
  - Pousser les charnières uniquement lorsque la porte du four a été enlevée si nécessaire. Utiliser les deux mains pour fermer la charnière. Celle-ci se met en place avec un claquement.



Retrait de la porte du four

## Retrait du tiroir de rangement

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



Retrait du tiroir de rangement

## Remplacement de l'ampoule du four



### MISE EN GARDE

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

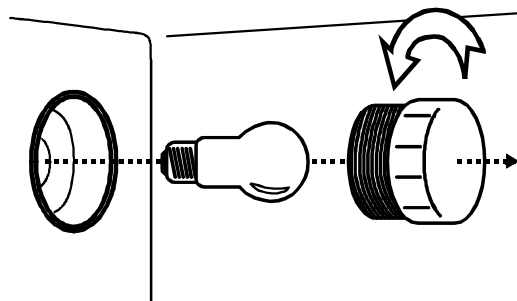
- Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer qu'elle a refroidi.
- Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule ne soient bien en place.



### ATTENTION

Porter des gants de protection lorsque vous remplacez une ampoule.

1. Couper l'alimentation.
2. Enlever la porte si désiré.
3. Dévisser le couvre-ampoule situé dans le fond du four. Pour enlever l'ampoule, dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Remplacer l'ampoule électrique par une ampoule de 40 watts, 120 volts, pour appareils électroménagers.
  - Ne pas trop serrer l'ampoule car il pourrait être difficile de la dévisser plus tard.
5. Replacer le couvre ampoule et la porte du four avant usage.
6. Rebrancher l'alimentation.



Remplacement de l'ampoule du four

## Nettoyage

| Pièce                                     | Matériel à utiliser                                            | Instructions générales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Élément de cuisson et élément de braisage |                                                                | Ne pas nettoyer l'élément de cuisson ou le gril. Toute saleté brûlera lorsque l'élément est chauffé. L'élément de cuisson est flexible et peut être soulevé pour nettoyer le fond du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Lèchefrite et grille                      | Savon et tampon à récurer en plastique non-abrasif             | Faire écouler le gras, laisser refroidir un peu la lèchefrite et la grille. (Ne pas laisser refroidir une lèchefrite et une grille sales dans le four.) Asperger de savon. Remplir la lèchefrite avec de l'eau chaude. Laisser la lèchefrite et la grille debout pendant quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite et la grille peuvent aussi être nettoyées dans le lave-vaisselle.                                                                                                                                                                 |
| Boutons de commande                       | Savon doux et eau                                              | Enlever les boutons. Les nettoyer doucement mais ne pas les faire tremper. Laisser sécher et remettre les commandes sur le four en s'assurant que la partie plate du bouton correspond à celle de l'axe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Module à surface lisse                    | Savon et eau ou nettoyeur revitalisant pour modules de surface | Laisser la surface refroidir avant de nettoyer. Laver la surface avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Pour nettoyer la saleté incrustée, frotter la surface avec un revitalisant doux, disponible auprès d'un revendeur Amana. Une lame de rasoir à simple tranchant peut être utilisée pour gratter la saleté. Ne pas utiliser de produit nettoyant trop fort ou de laine d'acier. Les marques laissées par le métal doivent être nettoyées après chaque usage. Si elles ne sont pas enlevées de la surface du module, elles seront de plus en plus difficiles à faire disparaître. |
| L'intérieur de la porte du four           | Savon et eau                                                   | Nettoyer l'extérieur de la porte et la vitre avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité ne devrait pas être déplacé pendant le nettoyage. Éviter de laisser pénétrer des produits de nettoyage à l'intérieur des joints d'étanchéité.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Dosseret et fini extérieur                | Savon et eau                                                   | Nettoyer toutes les surfaces vitrées avec un linge humide trempé dans l'eau savonneuse. Rincer et polir avec un linge sec. Si les boutons ont été enlevés, ne pas laisser l'eau pénétrer à l'intérieur de la surface pendant le nettoyage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Surfaces intérieures du four              | Savon et eau                                                   | Laisser refroidir avant de nettoyer. Essuyer fréquemment avec du savon doux et de l'eau pour prolonger le temps entre les cycles d'autonettoyage. Bien rincer et sécher complètement.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Grilles du four                           | Savon et eau                                                   | Pour la saleté incrustée, nettoyer à la main et bien rincer. Enlever le tiroir et les grilles du four pour faciliter le nettoyage. Le tiroir doit être sec lorsque vous le replacerez.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Nettoyage du module à surface lisse

| Problème                                                                                   | Cause                                                                                                                                                                                                                                                                    | Prévention                                                                                                                                                                                                                                                                | Nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Traînées et petites taches brunes                                                          | Nettoyage avec une éponge ou un linge imbibé d'eau et de détergents sales.                                                                                                                                                                                               | Utiliser un produit nettoyant et revitalisant avec un essuie-tout propre et humide.                                                                                                                                                                                       | Appliquer une légère couche de nettoyant et revitalisant pour module à surface lisse avec un essuie-tout propre et humide.                                                                                                                                                                                                           |
| Taches d'aliments brûlés noircis                                                           | Éclaboussures et débordements sur une surface de cuisson chaude ou une fusion accidentelle de pellicule de plastique telle qu'un sac à pain.                                                                                                                             | Lorsque c'est possible, nettoyer immédiatement les éclaboussures et débordements. Ne pas poser d'articles en plastique sur des surfaces de cuisson chaudes.                                                                                                               | Nettoyer avec un nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses et un essuie-tout propre et humide, un tampon en nylon non-abrasif, ou une brosse de récurage. Si cela ne suffit pas, laisser la surface de cuisson refroidir et gratter avec précaution en utilisant une lame de rasoir à tranchant unique tenue à un angle de 30°. |
| Lignes fines brun-gris ou petites égratignures ou abrasions qui se sont remplies de saleté | Des particules abrasives, comme le sel, se logent dans la surface de cuisson si emprisonnées sous le plat de cuisson. En utilisant des savons abrasifs. Des égratignures dues à l'utilisation de récipients rugueux en céramique, en verre ou à revêtement de céramique. | Essuyer le dessous du récipient avant la cuisson. Nettoyer la table de cuisson tous les jours avec un produit nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses et un essuie-tout propre et humide. Ne pas utiliser de récipients en céramique ou à revêtement de céramique. | Les fines égratignures ne peuvent être enlevées mais peuvent être rendues moins apparentes par l'utilisation quotidienne d'un nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses.                                                                                                                                                        |
| Traces ou traînées                                                                         | L'utilisation de trop de produit nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses ou d'un tissu à vaisselle sale.                                                                                                                                                          | Utiliser une petite quantité de produit nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses. Bien rincer la surface avant de sécher. N'utiliser qu'un essuie-tout humide, un tampon en nylon non-abrasif ou une brosse de récurage.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Marques métalliques ou grises                                                              | Glissement ou raclage d'ustensiles métalliques sur la table de cuisson.                                                                                                                                                                                                  | Ne pas faire glisser d'objets métalliques sur la table de cuisson.                                                                                                                                                                                                        | Enlever les marques avant de réutiliser la table de cuisson. Lorsque la surface s'est refroidie, nettoyer les marques avec le nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses et un essuie-tout propre et humide, un tampon en nylon non-abrasif ou une brosse de récurage. Bien rincer et laisser sécher.                            |

---

|                       |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piqûres ou écaillage  | Le débordement de sirop de sucre peut provoquer des piqûres s'il n'est pas nettoyé immédiatement.                                                                               | Surveiller la cuisson de sirop et de sucre pour éviter les débordements.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tourner le bouton de commande de cuisson à <i>LO</i> (basse). À l'aide de plusieurs essuie-tout, laisser la table de cuisson refroidir et gratter prudemment la surface avec une lame de rasoir à tranchant unique tenue à un angle de 30°.                                                       |
| Taches d'eau calcaire | La condensation due à la cuisson peut faire en sorte que les minéraux de l'eau et les acides des aliments se renversent sur la surface de cuisson et forment des taches grises. | La pellicule grise est si fine qu'elle semble se situer à même ou sous la surface de la table de cuisson. Avant la cuisson, s'assurer que le dessous du récipient est sec. L'usage quotidien d'un nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses aidera à éliminer les taches d'eau calcaire, les dépôts de minéraux et la décoloration causée par les aliments. | Mélanger le nettoyant et revitalisant pour surfaces lisses avec de l'eau pour former une pâte humide et épaisse. Appliquer sur la surface tachée et frotter vigoureusement. Si la tache persiste, répéter à nouveau. Utiliser également la même méthode de nettoyage pour les traces et traînées. |

# Avant d'appeler le technicien

| Problème                                                                      | Vérification                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La lumière du four ne fonctionne pas.                                         | Vérifier si l'ampoule est bien vissée. Vérifier si l'ampoule est grillée; le cas échéant, la remplacer par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Le four ne chauffe pas.                                                       | S'assurer que la cuisinière est bien raccordée à l'alimentation électrique. Si le four et les éléments chauffants de surface ne fonctionnent pas, vérifier le disjoncteur. S'assurer que le bouton de commande du four est bien réglé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| La porte du four ne s'ouvre pas.                                              | Attendre que le four refroidisse. Lorsqu'il aura atteint une température sécuritaire, la porte se déverrouillera automatiquement. Ne jamais forcer la porte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| La température du four n'est pas précise.                                     | Les thermomètres pour four achetés au magasin ne mesurent pas la température du four avec précision. Un thermomètre digital précis est requis pour calibrer le four. Vérifier pour déceler toute obstruction des conduits de ventilation. Le papier aluminium modifie la température du four.<br>Changer la température du four en utilisant la commande du four :<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur la touche BAKE</li> <li>2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce qu'une température supérieure à 500° F soit affichée.</li> <li>3. Appuyer immédiatement et tenir enfoncée la touche BAKE jusqu'à ce que "00" apparaisse (approximativement 5 secondes).</li> <li>4. Pour diminuer la température du four (pour un four moins chaud), appuyer sur la touche ▼ jusqu'à ce que des chiffres négatifs apparaissent. La température du four peut être diminuée de -5° jusqu'à -35°. Il est préférable de faire cet ajustement par tranches de 5 degrés.</li> <li>5. Pour augmenter la température du four (pour un four plus chaud) appuyer sur la touche ▲ jusqu'à ce que des chiffres positifs apparaissent. La température du four peut être augmentée de 5° jusqu'à 35°. Il est préférable de faire cet ajustement par tranches de 5 degrés.</li> <li>6. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL. Une fois l'ajustement de température en mémoire, rien ne pourra l'altérer, pas même une panne d'électricité.</li> </ol> |
| L'élément du four s'allume et s'éteint.                                       | Ceci est normal lors de la cuisson ou du rôtissage. L'élément du four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson. La température peut varier de plus ou moins 25° par rapport à la température réglée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Lors des premières utilisations, de la fumée s'échappe du four.               | Cette fumée est normale lors des premières utilisations du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pendant le cycle de nettoyage, des odeurs et de la fumée s'échappent du four. | Il est possible que des odeurs et de la fumée s'échappent du four lors des premiers cycles d'autonettoyage. Si la fumée et les odeurs sont importants, c'est qu'il y a trop de saleté au fond du four. S'il y a beaucoup de fumée qui s'échappe du four, fermer le four, attendre son refroidissement et essuyer l'excès de saleté. Rétablir le cycle de nettoyage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

---

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les cycles des éléments de la surface de cuisson s'allument et s'éteignent.                 | État normal.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Le dessus de la cuisinière devient chaud durant l'utilisation.                              | État normal.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| La nourriture cuit lentement, ou l'ébullition n'est pas constante.                          | Une batterie de cuisine inadéquate donne des résultats insatisfaisants. Le dessous du récipient doit être plat. Les récipients devraient toujours être faits de matériaux denses et devraient toujours être du même diamètre que l'élément de surface. Voir la section "Ustensiles de cuisson". |
| Le signal lumineux reste allumé même après avoir éteint l'élément de la surface de cuisson. | Ceci est tout à fait normal. L'indicateur lumineux restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse.                                                                                                                                                                                        |

## PRODUITS DE CUISSON (à l'exception des fours encastrés) **Amana®**

### GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN

### GARANTIE LIMITÉE SUR TOUTES LES PIÈCES POUR LA DEUXIÈME ANNÉE

### GARANTIE LIMITÉE SUR LES SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE, LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES OU LES BRÛLEURS AU GAZ POUR LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE

#### PREMIÈRE ANNÉE

Amana réparera ou remplacera, incluant les frais de main-d'œuvre et de transport (FAB Amana, Iowa), toute pièce présentant un défaut de fabrication ou de main-d'œuvre.

#### DEUXIÈME ANNÉE

Amana fournira la pièce de rechange, pièce seulement (FAB Amana, Iowa) pour toute pièce présentant un défaut de fabrication ou de main-d'œuvre.

#### TROISIÈME À CINQUIÈME ANNÉE

Amana fournira la surface de cuisson en verre/céramique de remplacement, pièce seulement (FAB Amana, Iowa) pour toute pièce présentant un défaut de fabrication ou de main-d'œuvre.

#### TROISIÈME À CINQUIÈME ANNÉE

Amana fournira les éléments électriques ou des brûleurs au gaz de remplacement, pièce seulement (FAB Amana, Iowa) pour toute pièce présentant un défaut de fabrication ou de main-d'œuvre.

#### RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE :

- Remettre toute pièce défectueuse à un technicien agréé Amana<sup>MD</sup>.
- Remettre une preuve d'achat.
- Assurer un entretien normal, y compris le nettoyage, conformément aux directives contenues dans le manuel du propriétaire.
- Remplacer les articles qui sont la responsabilité du propriétaire selon les indications figurant dans le manuel du propriétaire.
- S'assurer que le produit soit disponible pour l'entretien.
- Payer les frais supplémentaires qui s'imposent pour un entretien effectué hors des heures normales de travail.
- Payer les frais des visites d'entretien reliées à l'installation du produit et à l'apprentissage du client.
- Payer les frais de main-d'œuvre et de déplacement du technicien en vertu des conditions d'une garantie limitée.

#### ARTICLES NON COUVERTS :

- L'entretien et le nettoyage normaux.
- Les ampoules.
- Les dommages survenus durant le transport.
- La réfection générale ou la remise à neuf qui ne font pas partie des réparations couvertes au titre de la garantie.
- Les défaillances occasionnées par :
  - Un entretien non autorisé.
  - Une accumulation de graisse ou d'autre matériel due à un entretien ou un nettoyage non appropriés.
  - Un dommage accidentel ou intentionnel.
  - Le branchement à une source inadéquate d'alimentation en électricité ou en gaz.
  - Force majeure.
  - L'utilisation de plats, récipients ou autres accessoires non appropriés qui pourraient provoquer des dommages au produit.

#### LIMITES DE LA GARANTIE :

- En vigueur à partir de la date originale d'achat.
- Les produits utilisés à des fins commerciales, en location ou sur une base de crédit-bail ne sont pas couverts par cette garantie.
- Couvre les produits utilisés aux États-Unis ou au Canada si le produit a été homologué avant de quitter l'usine.
- L'entretien doit être effectué par un technicien Amana<sup>MD</sup> agréé.
- Les ajustements sont couverts durant la première année seulement.

#### LA GARANTIE EST ANNULÉE SI :

- La plaque portant le numéro de série est mutilée.
- Le produit est modifié par l'utilisateur.
- Le produit n'est pas installé ou utilisé conformément aux directives du fabricant.

#### AMANA APPLIANCES NE SERA TENUE RESPONSABLE EN AUCUN CAS DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS\*

\*Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et il se peut que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient de province à province. Par exemple, certaines provinces ne reconnaissent pas l'exclusion ou la limitation en raison de dommages indirects ou consécutifs. Ainsi, il se peut que cette exclusion ne s'applique pas à vous.

Pour toute question concernant cette garantie ou pour connaître l'adresse d'un technicien Amana<sup>MD</sup> agréé, veuillez contacter :

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

---



# Instructions pour références rapides

Lire les "Renseignements importants sur la sécurité" avant les "Instructions pour références rapides". Pour toute question demeurant sans réponse, voir les sections détaillées de ce manuel.

## Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche CLOCK.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL pour régler l'heure.

## Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée exacte soit affichée.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore se fait entendre 3 fois, puis par la suite, à toutes les 6 à 8 secondes.

## Annulation de la minuterie

Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.

## Éléments de la surface de cuisson

1. Appuyer et tourner la commande de l'élément de surface jusqu'au réglage désiré. Élément radiant double : pour utiliser l'élément intérieur, appuyer sur l'interrupteur indiquant le format de l'élément vers le bas. Pour utiliser les deux éléments radiants, appuyer sur l'interrupteur indiquant le format de l'élément vers le haut.
2. Quand la cuisson est terminée, mettre le bouton de contrôle à la position OFF.

## Cuisson au four conventionnel ou à convection

1. Appuyer sur la touche BAKE.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
3. Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position CONVECTION pour le mode de cuisson à convection. L'interrupteur s'allume en mode convection.
4. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.
  - Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position STANDARD une fois la cuisson terminée. L'interrupteur s'éteint.

## Cuisson au four conventionnel ou à convection minutée

1. Placer la nourriture dans le four
2. Appuyer sur la touche COOK TIME.

3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson soit affichée.
4. Appuyer sur la touche BAKE.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
6. Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position CONVECTION pour le mode de cuisson à convection. L'interrupteur s'allume en mode convection.
7. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.
  - Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position STANDARD une fois la cuisson terminée. L'interrupteur s'éteint.

## Cuisson au four conventionnel ou à convection retardée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur la touche BAKE.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps d'arrêt désiré soit affiché.
6. Appuyer sur la touche COOK TIME.
7. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
8. Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position CONVECTION pour le mode de cuisson à convection. L'interrupteur s'allume en mode convection.
9. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.
  - Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position STANDARD une fois la cuisson terminée. L'interrupteur s'éteint.

## Braisage

1. Centrer la nourriture sur le gril et le plat et placer dans le four.
2. Appuyer sur la touche BROIL.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la fonction de braisage de HI à 5 jusqu'à 1.
4. Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position CONVECTION pour le mode de cuisson à convection. L'interrupteur s'allume en mode convection.
5. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.
  - Mettre l'interrupteur CONVECTION/STANDARD à la position STANDARD une fois la cuisson terminée. L'interrupteur s'éteint.

---

### **Pour annuler la durée de cuisson restante**

Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

### **Autonettoyage**

1. Préparer le four pour l'autonettoyage
  - S'assurer que l'interrupteur CONVECTION/STANDARD soit bien à la position STANDARD et qu'il ne s'allume pas.
2. Appuyer sur la touche CLEAN.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps de nettoyage désiré soit affiché.
4. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL lorsque le cycle de nettoyage est terminé.

### **Autonettoyage retardé**

1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
  - S'assurer que l'interrupteur CONVECTION/STANDARD soit bien à la position STANDARD et qu'il ne s'allume pas.
2. Appuyer sur la touche CLEAN.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps de nettoyage désiré soit affiché.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps d'arrêt désiré soit affiché.
6. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL lorsque le cycle de nettoyage est terminé.

### **Interruption du cycle d'autonettoyage**

1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four refroidit et atteint une température sécuritaire, la porte se déverrouille et peut être ouverte.