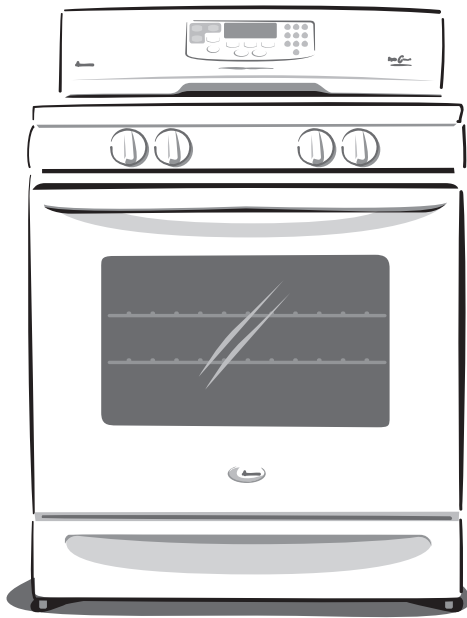




# Owner's Manual

Covering **The Big Oven™** ACF3375A



## The Big Oven™ Gas Range

Keep instructions for future reference.  
Be sure manual stays with range.

### Contents

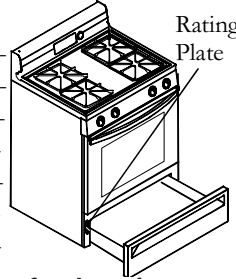
Important Safety Information .....	3
Adjusting Burner Flame .....	6
Cookware Suggestions .....	8
Using the Range .....	9
Custom Features .....	12
Displays and Signals .....	14
Using the Oven Control .....	15
Cooking	
Baking .....	20
Broiling .....	23
Roasting .....	24
Braising .....	25
Care and Cleaning .....	26
Troubleshooting .....	29
Amana Warranty .....	32
Manuel du propriétaire .....	33



# Thank you for buying an Amana Range!

Please take the time to complete the registration card and return promptly. If registration card is missing, call Amana Consumer Affairs Department. When contacting Amana, provide product information from serial plate found on upper left hand corner of storage door opening:

Model Number \_\_\_\_\_  
Manufacturing (P) Number \_\_\_\_\_  
Serial Number (S/N) \_\_\_\_\_  
Purchase Date \_\_\_\_\_  
Dealer Name \_\_\_\_\_  
Dealer Address \_\_\_\_\_  
Dealer Phone \_\_\_\_\_



**Keep this manual and your sales receipt together in a safe place** for future reference or if warranty service is required.

For answers to questions or to locate an authorized servicer, call **1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside USA or 319-622-5511 outside USA. Warranty service must be performed by an authorized servicer.** Amana Appliances also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

## Asure™ Extended Service Plan

Amana Appliances offers long-term service protection for this new range. Asure™ Extended Service Plan, covering functional parts, labor, and travel charges, is specially designed to supplement a strong warranty. Call 1-800-528-2682 for information.

## Parts and Accessories

Purchase replacement parts and additional accessories such as cleaning supplies by phone. To order accessories for your Amana product, call 1-800-843-0304 inside USA or 319-622-5511 outside USA.

## Save Time and Money

If something seems unusual, please check “Troubleshooting” section, which is designed to help you solve problems before calling service. If you have a question, call us at **(800) 843-0304** or write us at:

Consumer Affairs Department  
Amana Appliances  
2800 - 220th Trail  
Amana, Iowa 52204

**Remember to include model number of your appliance and your phone number.**

To register your product electronically, get more information on your range or other Amana products, visit our Web site

**www.amana.com**

or

call Consumer Affairs Department at  
**1-800-843-0304**

## What You Need to Know about Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating range.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

## Recognize Safety Symbols, Words, Labels



**DANGER**

**DANGER**—Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.



**WARNING**

**WARNING**—Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.



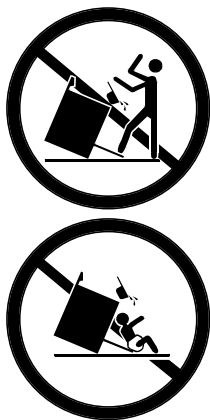
**CAUTION**

**CAUTION**—Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury or product or property damage.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## **WARNING**

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



- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP BRACKET PACKED WITH RANGE
- REFER TO 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, verify your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before servicing.

## **WARNING**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

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

### — **What To Do If You Smell Gas**

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

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

## **CAUTION**

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

## **CAUTION**

DO NOT TOUCH GAS BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN—Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use do not touch, let clothing or other flammable materials touch, or contact heated interior surfaces of the 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 vent at the backguard.

## **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.
- clean excess spills before starting a self-clean cycle.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION (cont'd)

## 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, in storage drawer 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 BURNERS

1. Use Proper Pan Size—This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner 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 Burners Unattended—Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place—Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
4. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line surface burner drip bowls or oven bottom, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
5. Glazed Cooking Utensils—Only certain types of glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to sudden change in temperature.
6. Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extended Over Adjacent Surface Burners—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 burners.



### California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Proposition 65)

The Governor of California is required to publish a list of substances known to the state of California to cause cancer or reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

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



### CAUTION

To avoid delayed or improper ignition, do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.



### CAUTION

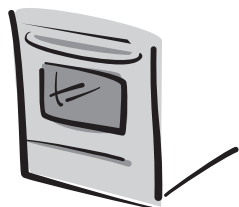
Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION (cont'd)

## 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, oven racks 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 Ventilating Hoods Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

## DELAYED IGNITION

### Surface burners

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds, turn control knob to OFF and follow directions for installing burner caps in Adjusting Surface Burners. Try again. If burner still does not ignite within 4 seconds, contact an authorized servicer.

### Bake and broil burner flame

Allow no more than 40-60 seconds before burner ignites and heat is felt. To check for heat, open oven door to first stop and place hand over oven door opening. If heat is not felt, press CANCEL to turn oven off. If burner repeatedly fails to ignite, contact an authorized servicer.

## 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 Burner 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. Turn off gas supply.

### Oven Fires

1. If you see smoke from your oven, do not open oven door.
2. Turn off oven.
3. As an added precaution, turn off power at main circuit breaker or fuse box. Turn off gas supply.
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.

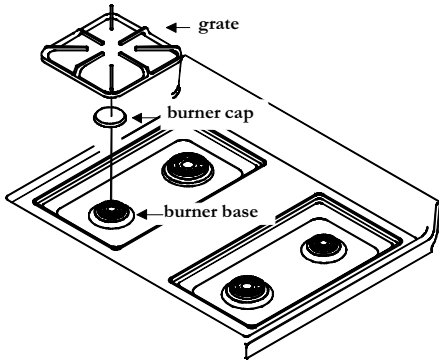


## Precautions

- 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.
- Oven door contains a glass window. While the window is built to be sturdy and strong, it is still glass and needs to be treated with care.
- Do not lift or move range by grasping oven door handle. This can result in window glass breaking or shattering.
- 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.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Adjusting Surface Burner Flame

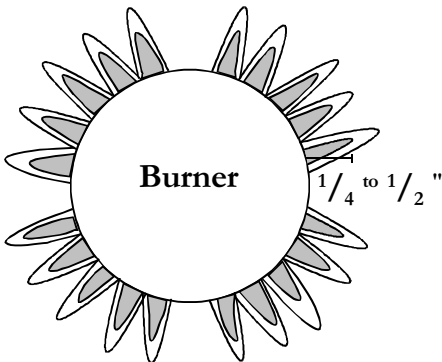


Adjustments must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations.

## Placing burner caps

Burner cap must be correctly seated on the burner base for proper operation of the burner. Verify cap is properly aligned and leveled by moving the burner cap around on burner base while rangetop is cool.

- The cap should not be loose.
- The pegs in the burner base should fit into the recess on the underside of burner cap.
- Cap should be the correct size for each burner base.
- Cap must be clean and dry for proper ignition.
- Place grate over cap and burner base once cap is properly placed.



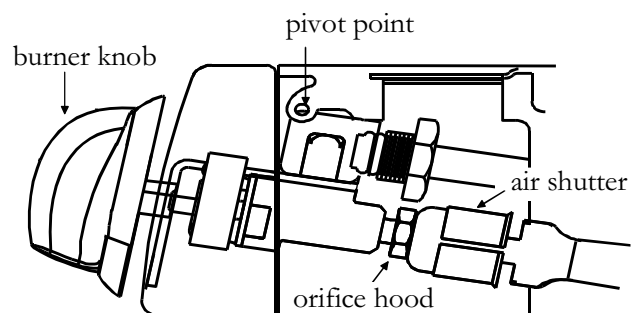
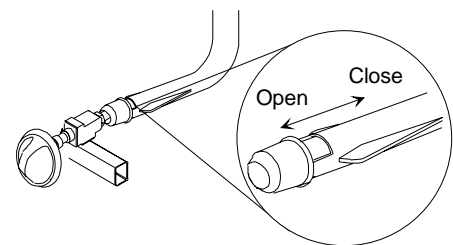
## Testing and adjusting surface burner flame

A properly adjusted surface burner on a high setting has flames that are clean and blue with a distinct inner cone approximately 1/4" to 1/2" inch long. Some yellow flame is normal when burning LP/Propane.

- See *Delayed Ignition* section in Important Safety Information for safety warnings and procedures.
- **Flames will not be a uniform size around the cap. This distribution around the cap and grate allows for optimal heating.**
- If burner flame is blowing or noisy, airflow should be reduced to the burner (close air shutter).
- If burner flame is weak and does not hold its shape, airflow should be increased to the burner (open air shutter).

## Adjusting the surface burner's air shutter

1. Disconnect electrical supply
2. Turn off all surface burners.
3. Remove burner control knobs from range.
  - 2 screws are visible on the burner control panel.
4. Remove both screws from burner control panel.
  - Panel will drop slightly after screws are removed.
5. While grasping bottom of burner control panel, gently lift and pull out panel until it is clear of burner valve stems.
  - After burner control panel clears the valve stems, continue to roll the panel until free from the range. Set aside.
  - Both gas valve and orifice hood are visible after burner control panel is removed.
6. Slide air shutter open or closed depending on the appearance of burner flame.
  - Air shutter should be moved by 1/16" to 1/8" at a time.
7. Connect electrical supply.
8. Check flame adjustment.
  - Slide knob onto valve shaft and turn to lite surface burner.
  - Flame should be blue with a distinct inner cone 1/4" to 1/2" long.
  - Shut off burner after flame is viewed. Remove knob. Disconnect electrical supply if further adjustments are needed.
  - Repeat air shutter adjustments as necessary.
9. Reassemble burner control panel in reverse order.



# Adjusting Oven Burner Flame

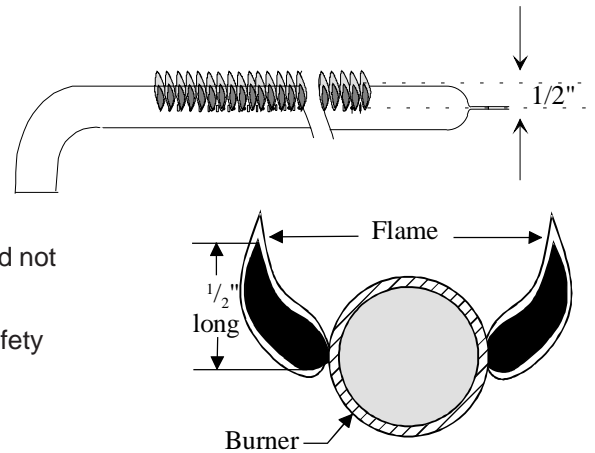
Adjustments must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations.

## Testing and adjusting the bake and broil burner flames

Properly adjusted oven burner flames are blue with a distinct blue inner cone approximately 1/2" long. When using natural gas, flame should not have any yellow flame when burning. Some yellow flame when burning LP/Propane gas is normal.

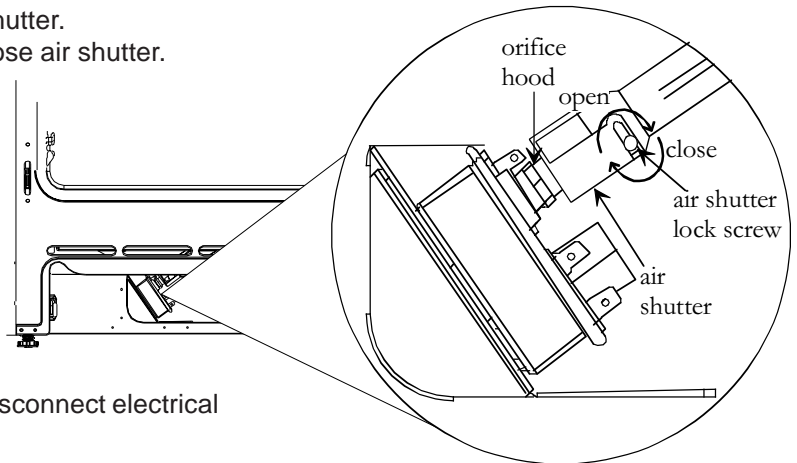
Flame should not be visible in oven cavity when burning and should not extend into the oven cavity beyond the removable oven bottom.

See *Delayed Ignition* section in Important Safety Information for safety warnings and procedures.



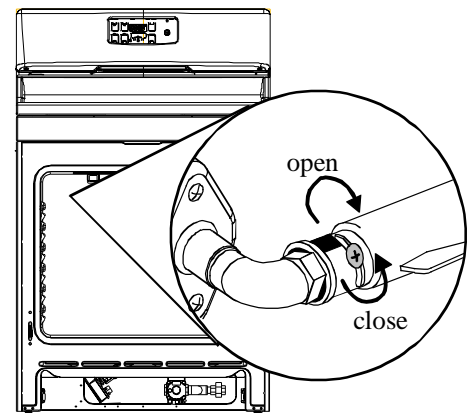
## Adjusting bake burner's air shutter

1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven bottom while still cool.
3. Remove storage drawer.
4. From front of range, locate bake burner air shutter.
5. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter.
  - Air shutter should be moved by 1/16" to 1/8" at a time.
  - If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to the burner (close air shutter)
  - If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to the burner (open air shutter).
6. Tighten air shutter screw.
7. Connect electrical supply.
8. Test oven bake burner flame for proper adjustment. If not adjusted properly, disconnect electrical supply and repeat steps 5, 6 and 7.
9. Replace storage drawer.
10. When oven is again cool, replace oven bottom.



## Adjusting broil burner's air shutter

1. Disconnect electrical supply.
2. Open oven door.
3. Loosen air shutter lock screw and open or close the air shutter.
  - Air shutter should be moved by 1/16" to 1/8" at a time.
  - If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to the burner.
  - If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to the burner.
4. Tighten air shutter screw.
5. Reconnect electrical supply.
6. Test oven broil burner flame for proper adjustment. If not adjusted properly, disconnect electrical supply and repeat steps 3 and 4.
7. Close oven door.



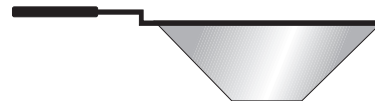
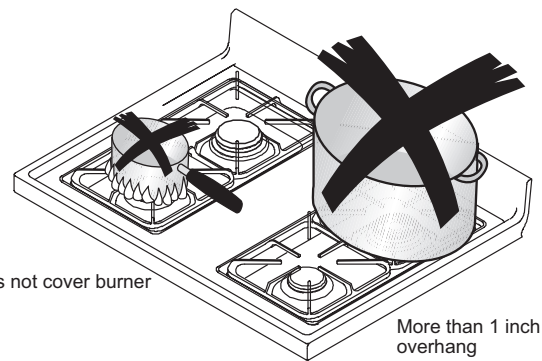
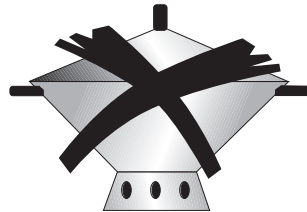
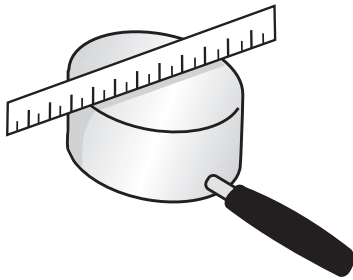
# Cookware Recommendations

## What Should You Consider in Cookware?

### Flat Pan Test

For best cooking results, use a pan with a flat bottom. To determine if pan has a flat bottom:

1. Rotate a ruler along bottom of pan. If pan is not flat, gaps between bottom of pan and edge of ruler can be seen.
2. A small groove or mark on a pan does not affect 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 liquids.



### Can I can?

**Canning is not recommended with any of the Amana gas ranges or cooktops due to the intense heat and large cookware required to can.**

The high, sustained heat generated by the canning cookware overheats both the burners and the surface of the range or cooktop. This may cause damage to burners, knobs, or finish, and may even cause overheating of surrounding walls.

Damage incurred by canning, or attempting to can, is not covered under warranty.

SELECT	AVOID
Flat bottomed cookware.	Cookware with rounded or warped bottoms.
Heavy gauge metal cookware.	Light gauge metal cookware.
Handles that are secure, that are not heavy enough to tilt pan.	Cookware with loose or broken handles or heavy handles that tip pan when empty.
Proper pan size.	Cookware that is smaller than or greater than burner grate by 1 inch.
Flat bottomed wok	Wok with a ringstand on bottom.

COOKWARE MATERIAL	USES
<b>Aluminum</b>	Heats and cools quickly. Use for frying, braising, and roasting.
<b>Stainless Steel</b>	Heats and cools at moderate rate. Use for soups, sauces, vegetables, general cooking.
<b>Copper Clad / Tin Lined</b>	Heats and cools quickly. Use for gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
<b>Cast Iron</b>	Heats and cools slowly. Use for low heat cooking, frying.
<b>Enamelware</b>	Heating speed depends on base metal in the cookware. Use for low heat cooking.
<b>Ceramic (Glass)</b>	Heats and cools slowly. Use for low heat cooking.

# Using the Range

## Setting Surface Burner Controls

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds, turn control knob to OFF position and follow directions in *Placing Burner Caps* section.

See *Delayed Ignition* section in Important Safety Information for safety warnings and procedures.

1. Push in and turn knob to LITE.
  - Burner should ignite within 4 seconds.
2. After gas ignites, turn control to desired setting.
  - Knobs do not have distinct 'clicks'.
  - Use HI to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced.
  - After lighting burner do not operate for long periods of time without cookware on grate. The finish on the grate can chip without cookware to absorb the heat.
  - Flame size should match the size of the pan. Do not allow flame to extend up the sides of the pan. This can cause clothing to ignite, make the handle hot, or cause burns.
3. When finished cooking, turn control to OFF position.



### **WARNING**

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

### ? **If These Controls Are Different From Yours**

The control descriptions are intended to show the variety of features that are available in the product line. If your range does not have all the features that are shown, it is not a mistake. The information provided applies to several of the available models.

### **During a Power Outage**

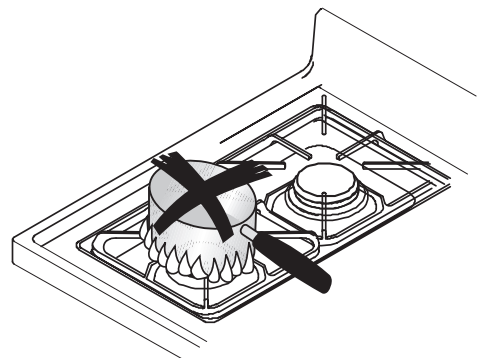
Although the system that lights the burners is electric, surface burners can be ignited during a power outage. **Never attempt to light bake or broil burners (oven burners) during a power failure.**

1. Hold match at base of desired surface burner.
2. Push in burner control knob and turn to LITE position.
3. After gas ignites, remove match from burner and turn burner control knob to desired setting.

SURFACE BURNER CONTROL SETTINGS	WHEN TO USE SETTING
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.

## Adjusting Burner Flame Size

- While turning the burner control knob, watch the burner flame.
- Flame size should match the size of the pan.
- Flames that extend up the sides of the pan can ignite clothing, make the handle hot, or cause burns.



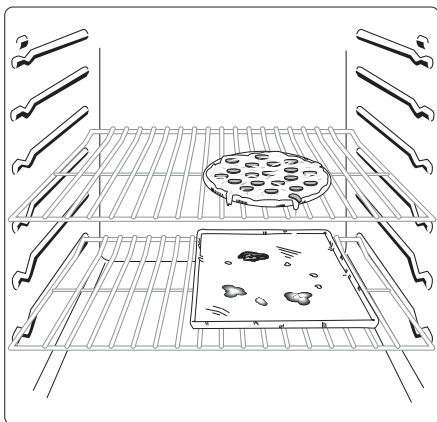
# Using the Range (cont'd)

## Aluminum Foil

### **WARNING**

To avoid risk of personal injury, property damage or fire, do not line oven bottom, racks, or broiler pan and grid with aluminum foil or any similar material.

When placed on the oven bottom or racks, aluminum foil not only creates a hazard, but also affects cooking performance. To minimize spills in the oven, place a shallow pan or cookie sheet underneath food items that drip or spill.



## ? Need help on how to cook that meat?

For your reference we have provided meat preparation, handling safety and cooking suggestions in this manual. These recommendations are furnished by the USDA as well as several meat producer associations. See the individual sections for the information.

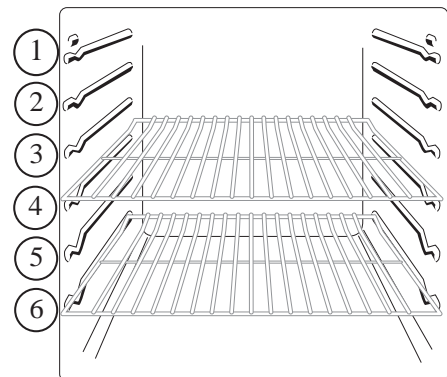
## Oven Racks and Rack Positions

Your range has 6 oven rack positions to accommodate all type of cooking and cookware.

### Oven Rack Placement

Position oven rack before turning oven on.

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



### RACK POSITION GUIDELINES FOR BAKING, ROASTING, BRAISING

Rack Position	Food Type
2	Puff pastry products, strudels, casseroles, muffins, small pork loin, and Eye of Round roast.
3	Halved chickens, whole pork tenderloin, Cornish hens, pot pies, frozen pizzas, quick breads (corn bread, biscuits).
4	Roast tenderloin of beef, whole chicken, whole pork loin, roasted vegetables such as spaghetti or acorn squash.
5	Whole turkey, capons, tip roasts and dressings.
6	Large cuts of roast meats such as top round, standing rib roast, crown roast of lamb and boston butts. Baked and sweet potatoes, flat breads and cobblers.

### RACK POSITION GUIDELINES FOR BROILING

Rack Position	Food Type
1	Boneless pork chops, boneless skinless chicken breast, fish fillets, tuna steaks. Use a flat or shallow edged tray.
2	1/2 to 3/4" thick beef or tuna steaks, or pork chops. London Broil.
3	1 to 1 1/2" thick steaks, 1 to 2" thick pork chops. Lobster tails.

## Broiling Hints

- Broiling does not require preheating.
- 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.
- Begin cooking using suggested rack levels in *Cooking: Broiling* section in the back of this manual 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.

# Using the Range (cont'd)

## Placing the oven bottom

The oven bottom in your new range has been screwed in to prevent any shifting during moving or cooking. The oven bottom protects the recessed bake burner area during baking or broiling.

It is necessary to remove the oven bottom for routine cleaning. The oven bottom, burner baffle, and bake burner recess will need to be cleaned of any excess grease or soil before a self-clean cycle is started.

### To remove the oven bottom:

1. Verify all controls are in the OFF position.
2. Oven must be cool to the touch.
3. Open oven door and remove racks temporarily from oven.
4. Locate the two thumb screws holding oven bottom in place in rear of oven cavity.
  - Remove thumb screws and retain for later use.
5. Carefully remove oven bottom from oven cavity.
  - Lift at rear sides and slide toward rear of range to clear the front frame.
  - Oven bottom can be washed of excessive grease using a mild soap and water.
6. Wipe out bake burner recess with a cloth dampened with soapy water.
7. Dry thoroughly.
8. Replace oven bottom and secure with thumb screws.
  - Place front edge of oven bottom under front frame.
  - Lower rear of oven bottom into position and install thumb screws.
  - Do not overtighten thumb screws.
  - Oven bottom must be in place for oven to be used or for a self-clean cycle to be run.
9. If oven racks were removed, replace oven racks.
  - Do not replace oven racks if a self-clean cycle is going to be started.



### WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage, or fire, clean excess grease and soil from bake recess before beginning a self-clean cycle.



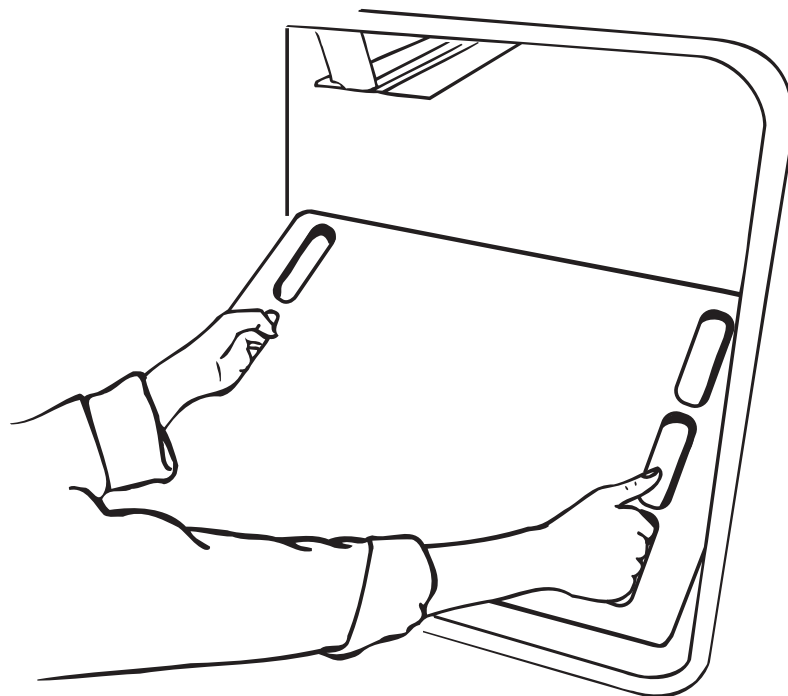
### WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage or fire, do not line oven bottom, racks, or broiler pan and grid with aluminum foil.

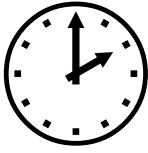


### CAUTION

To avoid risk of personal injury, wear gloves to protect hands from possible sharp edges.

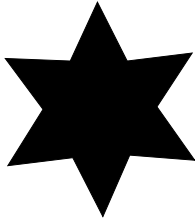


# Features



## 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.



## Sabbath mode

Sabbath mode disables the normal 12-hour automatic cancel function of the oven and allows prolonged oven operation for up to 37 hours. While in Sabbath mode, oven light cannot be turned off or on. To have the oven light on during Sabbath mode, turn it on before activating Sabbath mode. All pads and sounds are deactivated in Sabbath mode. To activate Sabbath mode:

1. Press BAKE pad.
2. Enter desired oven temperature using the digit pads.
3. Press START pad.
4. Press and hold the “8” pad for approximately 3 seconds.
  - The star symbol flashes and **SAB** displays in the temperature reading.
  - After approximately 5 seconds, the star symbol will stop flashing and the temperature will again display.

To deactivate Sabbath mode and the bake cycle press OVEN CANCEL pad. To deactivate Sabbath mode but keep the bake cycle running, press and hold the “8” pad for 3 seconds.



## Child lockout

This safety feature is used to prevent children from accidentally programming oven by disabling electronic oven control. Child lockout is also useful to prevent accidental programming while cleaning the range control. Press and hold the “7” pad for 3 seconds. The padlock symbol displays in the control and oven emits a single beep to signify the range control is locked. To reactivate control, press and hold the “7” pad for 3 seconds on the oven control. Child lockout must be reset after a power failure.



## Reminder tones

This helpful feature prompts for the next input when programming the range control. When setting a delayed bake, timed bake, or delayed self-clean the range control will emit a single beep and prompt for the next entry. If the next input is not made, display returns to time of day and programming information is lost.

# Features

## Oven temperature control adjustment

Your range is calibrated at the factory for proper temperature. Due to individual variances and preferences, it may be necessary to adjust ovens once they have been installed.

When first using the oven, follow recipe times and temperatures. Before adjusting oven baking temperature, test a recipe by setting oven temperature higher or lower than the suggested temperature. The baking results should help you to decide how much of a temperature adjustment is required.

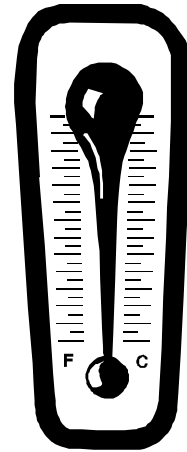
An accurate digital thermometer is necessary to calibrate the oven. Store purchased oven thermometers may not accurately measure oven temperature. Oven temperature can be increased or decreased by 35°F. To avoid over adjusting the oven, only adjust the temperature by 5°F each time.

**NOTE: DO NOT place aluminum foil on racks and oven bottom as this will alter oven performance. Check for blocked heat vents. If it still appears the oven is not performing as expected, a calibration may be done.**

1. Press BAKE pad.
2. Using the digit pads, enter "500".
3. Press and hold BAKE pad for approximately 3 seconds.
4. A double digit offset temperature will display. Factory default is normally 0 degrees.
  - Press BAKE key to adjust the temperature change in 5° increments.
  - Temperature will wrap around from positive to negative numbers.
  - When temperature is adjusted to a cooler setting, a minus sign (-) will display with the offset temperature.
5. To set the temperature change, press START pad. To cancel the change, press CANCEL pad.
  - Offset temperature change will be retained through a power failure.

## Service codes and tones

Electronic oven control is equipped with a self-diagnostic system. The self-diagnostic system alerts you if there is an error or problem with the unit. If electronic range control sounds a series of short, rapid beeps for over 16 seconds and display shows an F-code, **record** the F-code shown. Some F-codes can be cleared by pressing cancel or disconnecting power to the range for at least 3 minutes. If the code continues to reoccur disconnect electrical supply to range and contact an authorized servicer.



F-code	Possible Meaning
F0-0	No error
F1-1	Cooking temperature fault
F1-3	Cleaning temperature fault
F1-5	Cancel key input out of range
F1-7	Keyboard disconnected
F1-8	Shorted key
F1-9	Slave micro not functioning
F1-A	VCC/GNDD lift-off
F1-C	Control not calibrated
F1-E	EEPROM data corruption
F1-F	Incorrect EEPROM
F1-H	Door switch circuit error
F1-J	Latch switch input error
F3-1	Sensor or circuit error
F9-1	Auto latch will not lock
F9-2	Auto latch will not unlock

# Display and Signals

Displays time-of-day, timer and timed or delayed setting. Also displays function for oven.



Displays oven temperature and cooking method.



? There are words in the display that never actually display.

The display is used for many different models of ranges. Depending on the model, certain words or symbols may never be highlighted or become visible.

## Timer Signal





When time elapses, timer beeps three, one second tones and then one beep approximately every thirty seconds. End also displays.

## Preheat Signal

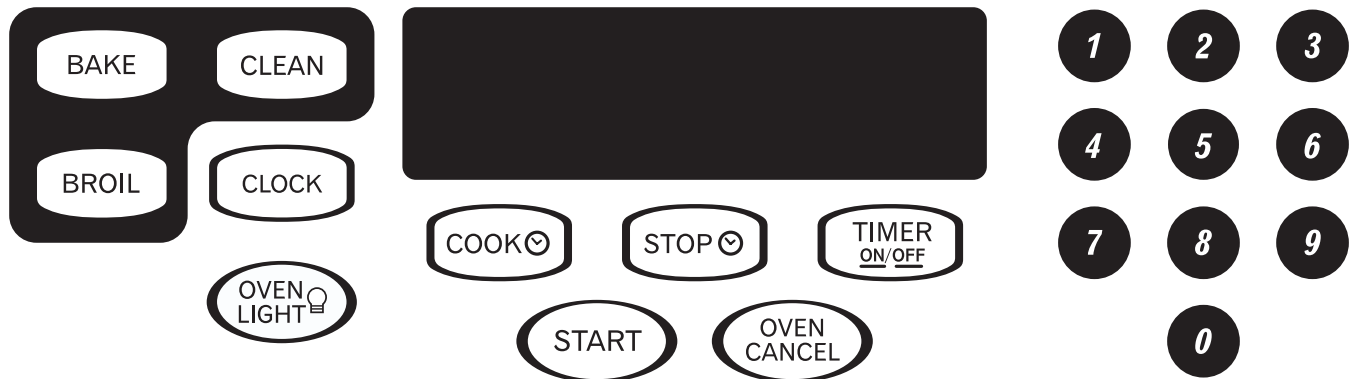
After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, oven signals a single audible beep.

## End-of-Cycle Signal

When a timed cooking cycle is complete, the oven will beep three tones approximately one second apart, followed by one second beeps every thirty seconds.

DISPLAY	DESCRIPTION
<b>SET COOK TIME</b>	Displays when cook time is being set for a timed bake.
<b>SET STOP TIME</b>	Displays when stop time is being set for a delayed bake or delayed self clean cycle.
<b>SET CLEAN TIME</b>	Displays when cycle length for a self clean cycle is being set.
<b>SET TIMER</b>	Displays when the timer is being set.
<b>BROIL</b>	Displays while oven is set to broil.
<b>BAKE</b>	Displays while oven is set to bake.
<b>COOK TIME ON</b>	Displays during an active timed cooking cycle.
	Displays when child lock is on.
	Displays while oven is in Sabbath mode.
<b>LOCK</b>	Displays when door is locked during the self clean cycle.
<b>HR</b>	Displays when setting cook time, clean time, or timer.
	Displays when oven is using broil burner.
	Displays when oven is using bake burner.

# Using the Oven Control



## Setting Electronic Clock

12 hour clock does not display AM, PM or military time. When power is connected or restored, display flashes until CLOCK or CANCEL pad is pressed.

1. Press CLOCK pad.
2. Press digit pads (1 through 0) until correct time-of-day displays.
3. Press START pad to set time, or time is set after 5 seconds of no adjustment.



CLOCK

## Flashing Display

When power is connected or interrupted, oven display flashes. Press CLOCK to reset display. Clock may need to be reset.

## Setting Minute Timer

Timer is a timer only. Electronic timer does not control bake, broil or self-clean function. Timer can be set up to 11 hours and 59 minutes.

1. Press TIMER ON/OFF pad.
2. Press digit pads (1 through 0) until desired time displays.
  - Timer begins counting down automatically after time is entered.
  - To view clock while timer counts down, press CLOCK pad. Timer will return after approximately 3 seconds of no input.
3. Press and hold TIMER ON/OFF pad to cancel timer signal.
  - After time elapses, timer beeps three one-second tones, and then once approximately every 30 seconds until CANCEL is pressed. END is also displayed when the timer finishes.



TIMER  
ON/OFF

### Resetting and Canceling Timer

To reset the time when remaining time is displayed, press TIMER ON/OFF pad, then use the digit pads to enter the new time. To cancel timer when remaining time is displayed or when signal is beeping, press and hold TIMER ON/OFF pad for approximately 3 seconds or press CANCEL pad. CANCEL will stop all cooking functions if the oven is in use.

## Timer Signal

When time elapses, timer will sound three one-second beeps and then once every 30 seconds. END also displays. Press TIMER ON/OFF pad to stop timer and return to clock display.

# Using the Oven Control (cont'd)



## WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage or fire, do not line oven bottom, racks, or broiler pan and grid with aluminum foil.



## WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage or fire, never leave oven unattended while broiling.

## Preheat Signal

After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, the preheat signal sounds.

## How Do I Change the Temperature?

While the oven is baking, simply press **BAKE**, enter the desired temperature, and then press **START**. Use these steps to change the oven temperature during Timed and Delayed Baking, also. To change cook time during Timed or Delayed Baking, press **COOK TIME**, enter the desired cooking time, and press **START**.

## Why is the oven smoking?

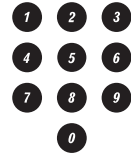
With new ovens, some minor smoking is normal when using the oven for first few times. Performing a self-clean cycle should stop further smoking.

## Baking

While oven is still cool, remove any stored items from the oven cavity.

1. Place racks in desired position and close oven door.
2. Press **BAKE** pad.
  - **SET** and **BAKE** flash in display.
  - Temperature default of 350° displays.
3. Use digit pads (1 through 0) to enter desired oven temperature.
  - Temperature range is 170°F to 550°F.
4. Press **START** pad.
  - Bake mode starts automatically
  - **BAKE, ON** and bake element graphic display.
  - Current oven temperature is displayed during baking cycle.
5. Oven emits a single beep when it has reached baking temperature.
6. Open door carefully and place food in oven.
7. After cooking time elapses, remove food and press **OVEN CANCEL** pad to shut off oven.

BAKE



START

OVEN CANCEL

## Broiling

Broiling sears in natural juices and provides charbroiled flavor.

To broil, center food on broiling grid and pan and place on proper rack in oven. Do not place aluminum foil over broiling pan, oven rack or oven bottom. **Oven door must be fully closed.** Broiling does not require preheating so you can place food in oven while it is still cool.

1. Adjust oven racks to desired position.
2. Place food on desired rack.
3. Close oven door.
4. Press **BROIL** pad.
  - **SET** and **BROIL** flash in display.
  - Broil temperature setting defaults to HI.
  - To change broil setting, use digits 1 (LO) to 5 (HI).
5. Press **START** pad.
  - Broil begins automatically.
  - **BROIL, ON** and broil element graphic display.
6. Keep oven door closed.
  - If oven door is ajar for more than 3 minutes, broil cycle will stop.
  - If broil cycle stops because the door was open too long, close oven door and wait for the ignitor to lite the broil burner.
7. After broiling, remove food and press **OVEN CANCEL** to turn off broiler.
8. To end broil cycle press **OVEN CANCEL** pad.

BROIL



START

OVEN CANCEL

# Using the Oven Control (cont'd)

## Timed Baking

Set oven to cook for desired amount of time. Follow recipe directions for preheating the oven.

1. Place racks in desired position, place food in oven, and close oven door.
2. Press COOK TIME pad.
3. Use the digit pads (1 through 0) to enter the desired cook time.
  - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
4. Press BAKE pad.
  - Default temperature is 350°F.
  - Bake temperature can be set from 170°F to 550°F.
  - Use the digit pads to enter desired bake temperature.
5. Press START pad.
  - Oven will automatically begin to heat.
  - Current oven temperature displays.
  - To adjust cook time, press COOK TIME pad while the remaining cook time is displayed. Cook time can then be adjusted.
  - When cooking time has elapsed an end of cycle signal sounds. Oven signal sounds 3 times, then once every 30 seconds until OVEN CANCEL pad is pressed. also displays.
6. Press OVEN CANCEL pad to cancel baking.



## Delayed Baking

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

1. Place food in oven.
2. Press STOP TIME button.
  - Default time displayed is current time of day.
3. Use the digit pads (1 through 0) to enter the desired stop time.
  - Stop time can be set up to 11 hours and 59 minutes ahead of current time of day.
4. Press COOK TIME pad.
  - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
  - 1 minute minimum cooking time.
  - Electronic control automatically calculates start time.
6. Press BAKE pad.
  - Bake temperature can be set from 170°F to 550°F.
  - Use the digit pads to enter desired bake temperature.
7. Press START pad.
  - Oven will automatically begin to heat at calculated start time.
  - **ON** displays when oven begins to heat.
  - To adjust cook time, press COOK TIME pad while the remaining cook time is displayed. Cook time can then be adjusted.
  - When cooking time has elapsed an end of cycle signal sounds. Oven signal sounds 3 times, then once every 30 seconds until oven is turned to OFF. also displays.
6. Press OVEN CANCEL to cancel baking.



## What's the difference between TIMED and DELAYED cooking?

When using TIMED cooking, the oven begins to heat immediately after the oven control is set. Then, the oven cooks for the desired length of time set. When using DELAYED cooking, the oven begins to cook later in the day. Set the time that you want to begin cooking and the how long you want to cook. The oven begins to heat when at the selected time and cooks for the specified length of time.

## How Far Ahead Can I Set the Time?

Cook time and start time can be set up to 11 hours and 59 minutes ahead. 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 4 times, then once every 10 seconds until knob is turned to OFF. Broil can not be set to Timed or Delayed.

## How much time is left?

For a delayed bake cycle, the cook time can be viewed by pressing the COOK pad. For a timed bake cycle, the stop time can be viewed by pressing the STOP pad. Clock (time of day) cannot be viewed when using timed baking or a delayed baking cycle.



## CAUTION

To avoid the 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.

# Using the Oven Control (cont'd)



## 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.
- clean excess spills before starting a self-clean cycle.



## WARNING

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

## Do I need to prepare?

To get the best results from the self-clean cycle, follow these steps:

- Clean excess spills from oven interior and oven burner well.
- **Remove birds or animals susceptible to smoke or other fumes from the room or adjoining room.**
- Open window if possible.
- Make sure oven light cover is properly in place. Do not use cleaning cycle if it is not.
- Remove oven racks, pans and all cooking utensils from oven.
- Remove items from range top, storage drawer, and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
- The range vents from the center bottom of the backguard. Make sure this area is unobstructed by removing all items from backguard and range top.

## Self-cleaning

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior. For the oven to operate through a complete self-clean cycle, the self-clean must be set when the oven is cool.

1. Prepare oven for self-cleaning (see below left).
2. Close door.
3. Press CLEAN pad.
  - **SET CLEAN TIME** flashes in display.
  - The default self-clean cycle length of 3 hours displays.
  - Adjust clean cycle length by using digit pads (1 through 0).
  - Clean cycle can be set from two to four hours in one minute increments.
4. Press START pad.
  - **CLEAN, TIME, LOCK, ON** and both bake and broil element graphics display.
  - Surface burners should not be used until completion of self-clean cycle.
  - At the end of self-clean cycle, **ON** no longer displays.
  - **LOCK** will remain on until oven reaches a cooler temperature.
  - **LOCK** will flash while door is unlocking, and then shut off when door has unlocked. Oven cavity will be hot to the touch. **DO NOT** attempt to open door prior to **LOCK** shutting off.



CLEAN



START

## Interrupting the self-clean cycle

To stop a self-clean cycle that has already started follow these steps. If the interruption occurs mid cycle, the oven will remain locked, even though the cycle has stopped, until the oven cavity has cooled to a lower temperature.

1. Press OVEN CANCEL.
2. When oven has cooled to a lower temperature, **LOCK** light turns off. Door can be opened. **DO NOT** force door. This can cause damage to the latch.

## Operating surface burners during a self-clean cycle

Your range is equipped with a safety feature to prevent it from overheating during a self-clean cycle. A special temperature sensor shuts off the self-clean cycle if the range becomes too hot. Depending on the range and the length of cooking time on the surface burners, the sensor may or may not shut off the self-clean cycle. To prevent any self-clean cycle disruption, it is best not to use the range surface burners during a self-clean cycle.

# Using the Oven Control (cont'd)

## 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. Oven control calculates start time automatically.

1. Prepare oven for self-cleaning (see below right).
2. Close door.
3. Press CLEAN pad.
  - **SET CLEAN TIME** flashes in display.
  - The default self-clean cycle length of 3 hours will display.
  - Adjust clean cycle length by using digit pads (1 through 0).
  - Clean cycle can be set from two to four hours in one minute increments.
4. Press STOP pad.
5. Set stop time for the cleaning cycle.
  - Default time is current time of day plus selected clean cycle length.
  - Stop time can be set from current time to current time plus 11 hours and 59 minutes.
6. Press the START pad.
  - Self-clean cycle is set.
  - **STOP**, **CLEAN** and **TIME** display while oven is in delay mode.
  - Oven cannot be used until completion of the self-clean cycle.
  - Clock (time of day) cannot be viewed when using a delayed self-clean cycle
  - **CLEAN**, **TIME**, **LOCK**, **ON** and both bake and broil element graphics display when self-clean cycle begins.
  - To view the clean cycle time, press the CLEAN TIME pad.
  - At the end of the self-clean cycle, **ON** no longer displays.
  - **LOCK** will remain on until oven reaches a cooler temperature. **LOCK** will flash while door is unlocking, and then shut off when door has unlocked. Oven cavity will be hot to the touch. **DO NOT** attempt to open door prior to LOCK shutting off.



## Interrupting the self-clean cycle

To stop a self-clean cycle that has already started follow these steps. If the interruption occurs mid cycle, the oven will remain locked, even though the cycle has stopped, until the oven cavity has cooled to a safe temperature.

1. Press OVEN CANCEL.
2. When oven has cooled to a lower temperature, LOCKED light shuts off. Door can be unlocked. **DO NOT** force door. This can cause damage to the latch.



## WARNING

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



## 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.
- clean excess spills before

## Do I need to prepare?

To get the best results from the self-clean cycle, follow these steps:

- Clean excess spills from oven interior and oven burner well.
- **Remove birds or animals susceptible to smoke or other fumes from the room or adjoining room.**
- Open window if possible.
- Make sure oven light cover is properly in place. Do not use cleaning cycle if it is not.
- Remove oven racks, pans and all cooking utensils from oven.
- Remove items from range top, storage drawer and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
- The range vents from the center bottom of the backguard. Make sure this area is unobstructed by removing all items from backguard and range top.

# Cooking

## Baking Guidelines

When baking with a new oven, keep in mind temperatures vary from oven to oven. Store-bought thermometers are generally not accurate and should not be used to calibrate oven temperatures.

### Hints for Cookies,

- Shiny, flat cookie sheets should be used. Avoid cookie pans with high sides—this will cause uneven browning on the top.
- Cookie sheet should not touch the sides of the oven or door.
- For best results, use only one cookie sheet at a time.

### Cakes,

- Follow recipe's directions for pan size. Shiny pans work best for cakes.
- Cake baked in too large a pan will be thin and dry. Too small a pan will be undercooked or unevenly cooked and may spill.

### Pies

- Pies should be baked in dark or dull pans to increase browning.
- Frozen pies should be heated on an aluminum cookie sheet.

### BAKING TIME GUIDELINES

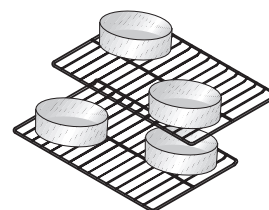
Cake Pan Type	Pan size	Cups of batter	Oven Temp.	Minutes
Oval	7 ¾" x 5 ¾"	2 ½	350°F	25 to 30
	13" x 9 ¾"	8	350°F	25 to 30
Round, 2" layer	6"	2	350°F	25 to 30
	8 "	3	350°F	30 to 35
	14"	10	350°F	50 to 55
Round, 3" layer	8"	5	325°F	60 to 65
	12"	11	325°F	75 to 80
Half Round, 2" layer	18"	9	325°F	60 to 65
Half Round, 3" layer	18"	12	325°F	60 to 65
Square	6"	2	350°F	25 to 30
	10"	6	350°F	35 to 40
	16"	15 1/2	350°F	45 to 50

### BAKEWARE GUIDELINES

<b>Dark or dull pans</b>	Absorb more heat and result in darker browning. Recommended for pies and breads.
<b>Shiny pans (no sides)</b>	Recommended for cookies.
<b>Shiny pans (sides)</b>	Recommended for cakes
<b>Glass pans</b>	Lower recommended oven temperature by 25°F.

### 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.



## Common Baking Problems

If you begin to notice consistent problems refer to the chart below for possible solutions. If results are still poor, contact **Amana Consumer Affairs at (800) 843-0304**.

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>
<b>Lopsided cakes (bake unevenly)</b>	Pans touching each other or oven walls. Batter spread unevenly in pan. Uneven heat distribution in oven. Oven is not level.
<b>Cakes, cookies, biscuits too brown on bottom or top</b>	Oven not preheated. Pans touching each other or oven walls. Using glass, darkened, warped or dull finish metal pans. Rack position too high or low. Incorrect use of aluminum foil. Oven temperature too high.
<b>Pies don't brown</b>	Incorrect rack position. Using shiny metal pans. Temperature set too low.
<b>Cakes not done in center</b>	Temperature too high. Pan too small. Baking time too short. Pan not centered in oven.
<b>Cakes fall</b>	Too much shortening or sugar. Too much or too little liquid. Temperature too low. Old or too little baking powder. Pan too small. Oven door opened frequently (peeking). Insufficient baking.
<b>Excessive shrinkage</b>	Too little leavening. Mixing batter too long. Pan too large. Oven temperature too high. Baking time too long.
<b>Cakes high in middle or cracked</b>	Temperature set too high. Overmixing. Too much flour. Pans touching each other or oven walls.

### Test your cakes for doneness

While they are still in the oven. Because of variances across individual ovens, it is best to test for the proper consistency rather than solely relying on time and visual appearance as an indicator.

### It may not be the oven

Cake problems may be in the mixing of the batter. Overbeating can cause cake structure to break down and excessive shrinkage of the cake. Underbeating can result in lumpy cakes that may not be cooked thoroughly. All ingredients should be at room temperature—not out of the refrigerator. Make sure to follow the recipes directions for how long the batter should be mixed.

### Cake stuck?

Allow cake to cool in cake pan on a rack for 10 minutes before removing. Larger cakes (over 14 inches in diameter) may take 15 minutes. If the cake has cooled too long, reheat in the oven at 250°F for a few minutes.

# Cooking (cont'd)

## Meat Basics

While cooking has always been a talent, it is now becoming a science, also. Amana provides this information as a guide to aid in preparation. For specific questions regarding meat preparation, handling, or storage contact **USDA (United States Department of Agriculture) Meat & Poultry Hotline at (800) 535-4555.**

### Handling Hints

- When shopping, put meat in its own separate plastic sack to keep drips off other foods.
- Defrost frozen meats in refrigerator, not at room temperature.
- Keep meat cool and covered until it is time to cook.
- Wash hands with warm soapy water before and after handling meat or raw egg.
- Thoroughly wash any surface or utensil raw meat or egg touched.
- Do not put cooked meat on the same plate that held raw meat.

### Cooking Tips

- Marinate meat in the refrigerator. Throw out excess marinade that came into contact with meat.
- Use an oven-proof meat thermometer.
- Cook meat to internal temperature recommended by USDA.
- When reheating foods, heat to an internal temperature of at least 165 °F.
- While cooking meats, turn over at least once.

### Storage Safety

- Once carved, refrigerate unused portion immediately.
- Keep hot foods hot and cold foods cold when serving meals.
- Separate cooked foods into small portions for fast cooling.
- Do not store cooked ground meats or meals containing ground meats for longer than 3 to 4 days in the refrigerator.
- Do not allow cooked or uncooked meat juices to come into contact with ready-to-eat foods such as fruits or vegetables.

## Tenderizing

Braising is only one way to tenderize less tender cuts. Before cooking, you may pound, cube, marinate, or use commercially prepared meat tenderizers. You may then use a dry method to cook the meat.

- **Marinades** are acidic liquids such as wine, citrus, or vinegar. Marinades soften meat fibers but only penetrate about one-fourth of an inch into the interior of the meat. Do not marinate meat for longer than 24 hours.
- **Pounding** with a heavy meat mallet breaks down the connective tissue to tenderize meat.
- **Cubing** breaks down the structure more than pounding. Cubing is done at the meat counter.
- **Commercial tenderizers** are primarily enzymes that work on the outer fourth inch on a meat cut. Make sure to follow the manufacturer's directions.

## Using a Meat Thermometer

When using a meat thermometer, remember to insert it at a slight angle, in the thickest part of the meat, away from fat and bone. The meat should be removed when 5°F below the desired final temperature. While the meat sits before carving, it will continue to cook internally, raising the last 5°F by itself.

### A meat thermometer can

- Take the guesswork out of cooking to a desired 'doneness'.
- Help reduce the risk of foodborne illness.

### Oven-safe Thermometer

- Inserted before the meat is placed in the oven, this thermometer stays with the meat while it cooks.
- The internal temperature will rise slowly as the meat cooks.

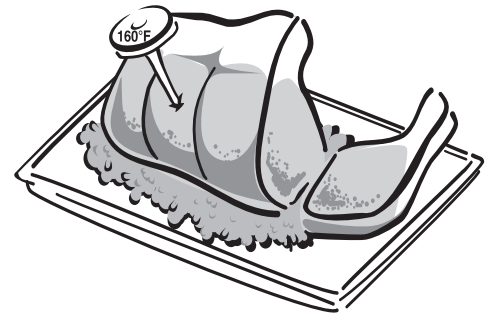
### Instant-read Thermometer

- Not oven safe, these thermometers are placed in the meat when it is removed from the oven.
- While times may vary, an accurate temperature is normally displayed within one to two minutes.
- When using an instant-read, remember to clean the thermometer stem with warm, soapy water between readings.

## Broiling Guidelines

Broiling is a dry heat cooking method that allows a restaurant quality charbroiled flavor. Meat is exposed directly to the heating element at high temperatures.

1. Place meat on rack in broiler pan, with the surface of cuts the specified distance from the heating element (specified below).
2. Broil for half the recommended time, or until the surface is browned.
3. Turn meat and continue broiling to desired internal temperature.
4. Season, if desired.



Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Thickness (inches)	Weight (pounds)	Distance From Heat (inches)	Approximate Cooking Time (minutes)
----------	----------------------------------	--------------------	-----------------	-----------------------------	------------------------------------

### BEEF

Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Thickness (inches)	Weight (pounds)	Distance From Heat (inches)	Approximate Cooking Time (minutes)
<b>Chuck Shoulder Steak</b>		1/4 1	1/4 to 1 1 to 1 1/4	2 to 3 3 to 4	12 to 14 8 to 12
<b>Rib Eye Steak</b>	Very Rare 130°F Rare 140°F	3/4 1 1 1/2	1/2 1/2 to 3/4 3/4 to 1	2 to 3 3 to 4 4 to 5	8 to 12 10 to 15 20 to 25
<b>Sirloin Steak</b>	Medium Rare 145°F Medium 160°F	3/4 1 1 1/2	1 to 1 3/4 1 1/2 to 3 2 1/4 to 4	2 to 3 3 to 4 4 to 5	10 to 15 16 to 21 21 to 25
<b>Porterhouse Steak</b>	Well Done 170°F Very Well Done 180°F	3/4 1 1 1/2	3/4 to 1 1 1/2 to 2 2 to 3	2 to 3 3 to 4 4 to 5	8 to 12 10 to 15 20 to 25
<b>Filet Mignon (Tenderloin)</b>		—	1/4 to 1/2	2 to 4	10 to 15
<b>Flank Steak</b>		—	1 to 1 1/2	2 to 3	12 to 14
<b>Ground Beef Patties</b>	<b>160°F minimum</b>	3/4 to 1	1	3 to 4	10 to 15

### PORK

Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Thickness (inches)	Weight (pounds)	Distance From Heat (inches)	Approximate Cooking Time (minutes)
<b>Chops, bone in</b>	All pork must be cooked to an internal temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of Trichinosis.	3/4	—	4	6 to 8
<b>Chops, boneless</b>		3/4	—	4	6 to 8
<b>Tenderloin</b>		—	1/2 to 1	4	15 to 25
<b>Kabobs</b>	Failing to cook the meat to this temperature could result in personal injury or illness.	1 inch cubes	—	4	10 to 20
<b>Lean Ground Pork Patties</b>		1/2	—	4	8 to 10

### LAMB

Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Thickness (inches)	Weight (pounds)	Distance From Heat (inches)	Approximate Cooking Time (minutes)
<b>Loin Chops</b>	Medium 160°F Well Done 170°F	1	—	3 to 4	10 to 15
<b>Rib Chops</b>		1	—	3 to 4	10 to 15
<b>Sirloin Steaks</b>		1	—	3 to 4	12 to 15
<b>Top Round Steaks</b>		1	—	3 to 4	12 to 15
<b>Center Leg Steaks</b>		1	—	3 to 4	15 to 20
<b>Cubes for Kabobs</b>		1 1/4 pieces	—	3 to 4	10 to 15
<b>Lamb Patties</b>		1/2 x 4 inches	1/4 each	3 to 4	12

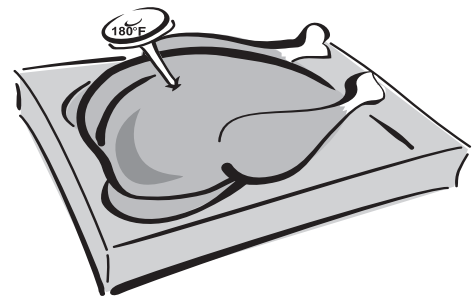
All times and recommended temperatures are provided by the USDA, the Beef Industry Council, the National Pork Producer's Council, and the American Sheep Industry Council.

# Cooking (cont'd)

## Roasting Guidelines

Tender cuts such as rib and loin cuts are best cooked by dry heat methods, such as roasting. To roast:

1. Heat oven to desired temperature.
2. Place roast directly from refrigerator fat side up in a shallow roasting pan.
3. Insert ovenproof meat thermometer so tip is centered in thickest part of roast. Make sure thermometer does not rest in fat or on bone.
4. Remove roast 5°F below desired degree of finished internal temperature.
5. Transfer roast to carving board and tent loosely with aluminum foil for approximately 15 minutes.



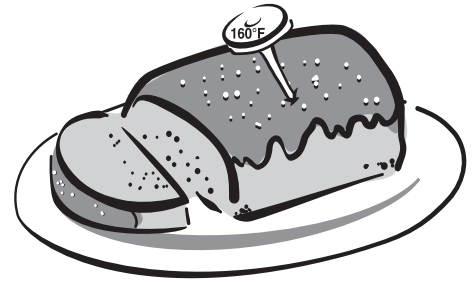
Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Oven Temperature	Weight (pounds)	Approximate Cooking Time (minutes)												
<b>BEEF</b>																
Boneless Rump Roast	<table border="0"> <tr> <td>Very Rare</td> <td>130°F</td> </tr> <tr> <td>Rare</td> <td>140°F</td> </tr> <tr> <td>Medium Rare</td> <td>145°F</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td>160°F</td> </tr> <tr> <td>Well Done</td> <td>170°F</td> </tr> <tr> <td>Very Well Done</td> <td>180°F</td> </tr> </table>	Very Rare	130°F	Rare	140°F	Medium Rare	145°F	Medium	160°F	Well Done	170°F	Very Well Done	180°F	325°F	4 to 6	25 to 30
Very Rare		130°F														
Rare		140°F														
Medium Rare		145°F														
Medium		160°F														
Well Done		170°F														
Very Well Done		180°F														
Tip Roast	325°F	3 ½ to 4	30 to 40													
Eye Round Roast	325°F	4 to 6	20 to 30													
Tenderloin Roast	425°F	2 to 3 4 to 6	35 to 45 45 to 60													
Rib Roast	325°F	4 to 6 6 to 8	26 to 42 23 to 35													
Rib Eye Roast	350°F	4 to 6	18 to 24													
<b>PORK</b>																
Loin Roast, bone-in	All pork must be cooked to an internal temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of Trichinosis and other food-borne illnesses.	350°F	3 to 5	20 minutes per pound												
Rib Roast, boneless		350°F	2 to 4													
Tenderloin		450°F	½ to 1													
Ham bone-in, cook-before-eating		325°F	7 to 8													
<b>LAMB</b>																
Shoulder	<table border="0"> <tr> <td>Medium-Rare</td> <td>150°F</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td>160°F</td> </tr> <tr> <td>Well Done</td> <td>170°F</td> </tr> </table>	Medium-Rare	150°F	Medium	160°F	Well Done	170°F	325°F	3 ½ to 6	35 to 40						
Medium-Rare		150°F														
Medium		160°F														
Well Done		170°F														
Rib Roast		375°F	1 ½ – 2 ½	30 to 35												
Rib Crown Roast, not stuffed	375°F	2 to 3	25 to 30													
Loin Roast	325°F	1 ¼ to 1 ¾	45 to 55													
Leg, Frenched Style or Half Shank	325°F	5 to 7 7 to 9	15 to 20 20 to 25													
<b>POULTRY (unstuffed)</b>																
Capon	To reduce the risk of food-borne illnesses, poultry must be cooked to an internal temperature of 180°F.	325 to 350°F	4 to 8	20 to 30 min/lb.												
Cornish Hens, whole		325 to 350°F	1 ¼ to 1 ½	50 to 60 total												
Duck, whole		325 to 350°F	—	18-20 min/lb.												
Goose, whole		325 to 350°F	—	20 to 25 min/lb.												
Pheasant, whole		325 to 350°F	2	30 min/lb.												
Quail, whole		325 to 350°F	—	20 minutes total												
Turkey		325°F	8 to 16	3 ½ to 5 ½ hours												

All times and recommended temperatures are provided by the USDA, the Beef Industry Council, the National Pork Producer's Council, and the American Sheep Industry Council.

## Braising Guidelines

Less tender cuts such as those from the round, chuck, brisket and shank require moist cooking. A longer cooking time at lower temperatures with moisture helps soften the meat.

1. Brown meat with a small amount of oil in heavy pan.
2. Pour off excessive drippings, season, if desired.
3. Add small amount of liquid (1/2 to 2 cups) and cover tightly.
  - Simmer gently over low heat on top of the range or in a 325°F oven, until meat is fork tender.



Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Oven Temperature	Weight (pounds) OR Thickness	Approximate Cooking Time (hours)
<b>BEEF</b>				
Blade Pot Roast	Meat should be cooked to a temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of food-borne illnesses.	325°F	3 to 5	1 ½ to 2
Arm Pot Roast		325°F	3 to 5	2 to 3
Chuck Roast (boneless)		325°F	3 to 5	2 to 3
Short Ribs		325°F	2 inches x 2 inches x 4 inches thick	1 ½ to 2 ½
Round Steak		325°F	¾ to 1 inch thick	1 to 1 ½
Flank Steak		325°F	1 ½ to 2 inches thick	1 ½ to 2 ½
<b>LAMB</b>				
Shoulder Chops, Round Bone or Blade	Meat should be cooked to a temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of food-borne illnesses.	325°F	1 inch thick	1 to 1 ¼
Riblets		325°F	3 pounds	1 ½ to 2
Shanks		325°F	3 pounds	1 to 1 ½
Stew Cubes		325°F	1 inch pieces 1 ¼ lbs.	1 ¼ to 1 ½

All times and recommended temperatures are provided by the USDA, the Beef Industry Council, the National Pork Producer's Council, and the American Sheep Industry Council.

# Care and Cleaning



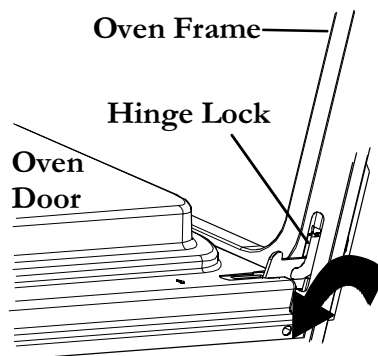
## CAUTION

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

- Do not lift door by handle.
- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Screwdriver can scrape or chip range or oven finish.
- Do not scratch or chip glass or twist door. Glass may break suddenly.

## Removing Oven Door

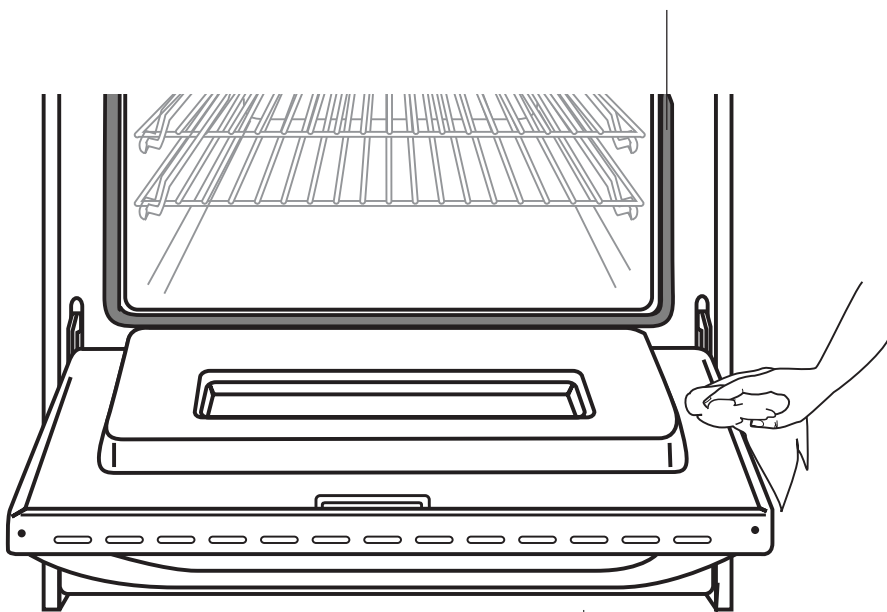
1. Fully open oven door.
2. Push hinge locks down toward door frame, to the unlocked position.
  - This may require a flatblade screwdriver.
3. Firmly grasp both sides of top of oven door.
4. Close door to first stop position.
5. Lift door up until hinge arm is clear of the slot.



## Replacing Oven Door

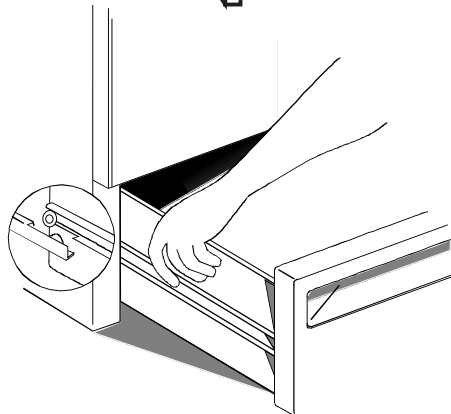
1. Grasping door top firmly, seat indentation of hinge arm into bottom edge of the hinge slot.
  - Door should be at the first stop position angle.
2. Fully open oven door.
3. Push hinge locks up against the front frame of the oven cavity to locked position.
4. Close oven door.

## Door Gasket



## Removing Storage Drawer

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



## Cleaning Oven Door

Not all areas of the oven are cleaned by the self-clean cycle. The oven door, the gasket and area surrounding the gasket will not be cleaned effectively by the self-clean cycle. **DO NOT** use spray cleaners to clean the outside or inside of the oven door.

**DO NOT clean the gasket.** Do not wet, rub, soak or use any type of cleaning material to clean the oven gasket. Any damage or defects occurring from attempting to clean or remove the gasket are not covered by warranty.

To clean the area around the gasket make sure oven is cool to the touch. Using a cloth with a mild soap wipe area needing to be cleaned. Avoid gasket. Gasket should not be removed while cleaning. Do not allow water or cleaning solution to spill or drip onto gasket.

# Care and Cleaning (cont'd)



## WARNING

To avoid risk of burns or electrical shock:

- disconnect electrical supply to oven before changing light bulb.
- before replacing light bulb make sure oven and bulb are cool.
- do not operate oven without bulb and cover in place.

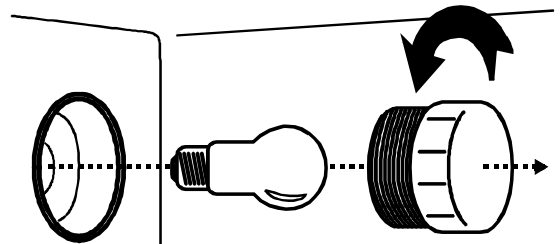
## Replacing Oven Light

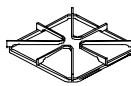



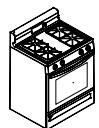


1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven door if desired.
3. While wearing protective gloves, unscrew counterclockwise the light bulb cover located in rear of oven cavity. Then turn light bulb counterclockwise to remove.
4. Replace light bulb with 120-volt, 40-watt appliance bulb. **Do not over tighten bulb or cover or they may be difficult to remove later.**
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.



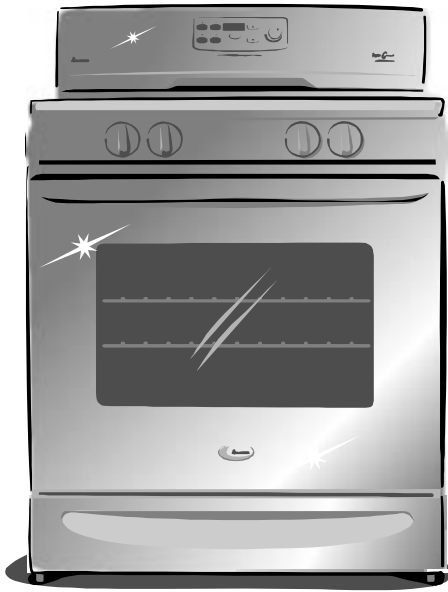
## CAUTION

To avoid risk of personal injury, wear gloves to protect hands from accidental bulb breakage.



PART	GENERAL DIRECTIONS
<b>Burner caps and grates</b> 	<p>Cool before cleaning. Frequent cleaning with soap and water and a non abrasive pad prolongs time between deep cleanings. Be sure to dry thoroughly.</p> <p>For deep cleaning, place burner claps and grates in plastic bag with ½ cup ammonia. <b>DO NOT</b> pour ammonia into bag or allow ammonia to touch grates or caps. Close bag tightly and allow to sit overnight. Open bag pointed away from face to avoid fumes. Remove grates and caps and wash normally.</p>
<b>Burner base</b>	<p>Allow to cool. Clean with warm soapy water and a clean cloth. If ports are clogged, clean with a toothbrush or a straight pin. <b>Do not use a toothpick.</b> Replace burner caps and turn on burners to check for proper operation.</p>
<b>Electrode</b> 	<p>Cool and remove burner grates and caps. Clean area around ceramic electrode with non-metallic utensil such as plastic pick, plastic straw or old toothbrush. Be sure there is no debris, burned fragments, or grease that may divert the spark or cause poor ignition. <b>Do not pry</b> on ceramic electrode</p>
<b>Broiler pan and grid</b> 	<p>Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not stand soiled pan and grid in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes</p>
<b>Control knobs</b> 	<p>Pull off knobs. Wash gently with mild soap and water but do not soak. Dry and return knobs to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on the shaft.</p>
<b>Outside finish</b> 	<p>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.</p>
<b>Oven racks</b> 	<p>For heavy soil, place oven racks in large plastic bag with ammonia and water in cup. Seal tightly and allow to stand overnight. Wash and rinse, dry thoroughly.</p>
<b>Storage drawer</b> 	<p>For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove drawer for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.</p>

# Care and Cleaning (cont'd)



## Cleaning Stainless Steel

Damage to stainless steel finish due to improper use of cleaning products, or using non-recommended cleaning products, is not covered under warranty. For Amana recommended products, call Consumer Affairs at **1(800) 843-0304** or online at **www.amana.com**.

Our stainless steel appliances have been factory finished for high shine and luster. To maintain this quality appearance:

- Abrasive powders or liquids
- Citrus based cleaners
- Ammonia
- Steel wool pads
- Abrasive cloths
- Oven cleansers
- Acidic or vinegar based cleaners
- Warm soapy water for routine cleaning
- Soft clean cloths to dry or polish
- Stainless steel cleaner designed for appliances such as **Amana Cleaning Polish and Conditioner for Stainless Steel (#31960801)**



### Can I use liquid cleaners on my stainless steel?

Just because a cleaner is a liquid does not mean it is non-abrasive. Many liquid cleansers designed to be gentle on tile and smooth surfaces still damage stainless steel. Cosmetic damage from using non-recommended products is not covered under warranty.



### Citric Acid

Citric acid permanently discolors stainless steel.

To prevent damage to the finish of your stainless steel appliance, do not allow these substances to remain on the steel finish:

- mustard
- tomato juice
- marinara sauce
- citrus based sauces
- citrus based products



### For best cleaning results

1. Wash surfaces with warm soapy water and a soft, clean cloth or sponge.
2. Rinse surfaces with warm water. Dry surfaces with a soft, clean cloth.  
**DO NOT** use the following harsh cleaners:
  - abrasive or acidic cleaners (ammonia, chlorine bleach, vinegar-based product, etc.)
  - citrus-based cleaners
  - scouring pads (metal, textured plastic, etc.)These items can scratch, discolor, or permanently tarnish surfaces.
3. Follow up rinsing by immediately drying with a soft, clean cloth. This will avoid water spotting on stainless steel finish.



Questions? Comments?

Concerns? Contact us!

**www.amana.com**

or call Consumer Affairs at

**1-800-843-0304**

# Troubleshooting

You may save time and money by checking items below before calling for service. List includes common concerns that are not the result of defective workmanship or materials. If your question is not explained below, contact Amana Consumer Affairs Department at **800-843-0304**.

Topic	Possible Cause	Solution
-------	----------------	----------

## OPERATION

<b>Appliance not working</b>	Power outage	Make sure appliance is plugged in. Verify that circuit breaker is not tripped. Replace household fuse but do not change fuse capacity.
	Oven door locked	Allow oven to cool for automatic lock to disengage. Once oven has unlocked, set oven to desired temperature.
<b>Self clean shuts off during cycle</b>	Using surface burners during self clean cycle	Surface burners should not be used during a self clean cycle. Set self clean cycle to delay when range does not need to be used.
<b>Surface burner does not ignite</b>	Poor cap placement	Turn control to OFF and follow directions in <b>Placing Burner Cap</b> section.
	Dirt or debris on electrode	Turn control to OFF and follow directions in <b>Care and Cleaning</b> section.
<b>Broil cycle stops</b>	Oven door open	Oven door must be closed during a broil cycle. Close oven door and broil cycle should resume normally.
<b>Clock and timer not working</b>	Power outage	Make sure appliance is plugged in. Verify that circuit breaker is not tripped. Replace fuse but do not change fuse capacity.
<b>Oven light not working</b>	Loose bulb Burnt out bulb	Check for loose bulb. Tighten. Check for burnt out bulb. Replace if necessary with an appliance bulb.
<b>Oven door will not unlock</b>	Oven is self-cleaning	Allow cycle to complete or cancel function.
	Oven still hot	Will not unlatch until a certain cooler temperature has been reached. Do not force door open—will void warranty. May blow cooler air on latch with hair dryer at cool setting to quicken process.
<b>Oven not clean after a self clean cycle</b>	Too much soil, grime left in oven	Wipe out and remove excess soil prior to running self-clean cycle.
	Soot remains in oven after cycle	Normal. Wipe out with damp cloth.
<b>Pans rock on surface burner grates</b>	Warped pans	See <b>Utensil</b> section to check pan for flat bottom.
<b>Locked light displayed</b>	Door locked	If oven is hot, allow to cool rather than trying to force door latch open.
<b>Display flashing</b>	Power failure reset clock	Press CLOCK.
<b>F-(numeric) display</b>	Service code	Shut off power to oven for one to two minutes by switching off circuit breaker. Reset breaker. If continues, contact service department.
<b>Oven smokes the first few times used</b>	Normal	Minor smoking is normal the first few times the oven is used.

# Troubleshooting (cont'd)

## COOKING

<b>Food not baking properly</b>	Various causes	See <i>Cooking, Common Baking Problems</i>
<b>Food not roasting properly</b>	Various causes	See <i>Cooking, Roasting</i>
<b>Food not broiling properly</b>	Various causes	See <i>Cooking, Broiling</i>
<b>Oven temperature too hot or cold</b>	Calibrate oven temperature	See <i>Using the Oven Control, Oven Temperature Control Adjustment</i>
<b>Oven has strong odor</b>	Normal	Ovens will have a 'new' odor. Run a self-clean cycle to remove the odor.
<b>Not boiling or cooking fast enough</b>	Improperly sized cooking utensils	Make sure pans fit heating elements. See <i>Cookware Requirements</i> .

## NOISE

<b>Frequent cycling off and on of oven.</b>	Normal	To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off.
<b>Surface burners all click at once.</b>	Normal	Ignitor sparks all burners when lighting a surface burner.
<b>Cracking or popping sound</b>	Normal	Wet cooking utensils or possible spillage. Expansion or contraction of oven during heating cycle. May be louder when using LP/Propane.



# Amana Warranty

## Full ONE Year Warranty

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

## Limited Warranty

After one year from the date of original retail purchase, Amana will provide a free part, as listed below, to replace any part that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs including labor, mileage, and transportation.

## Second through Fifth Year

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

## What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by Amana.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

## To Receive Warranty Service

Service must be performed by an authorized Amana service representative. To schedule service, contact the Amana dealer where you purchased your appliance or contact Amana Appliances Factory Service.

### Amana Appliances Factory Service

1-800-628-5782 inside USA

### For more information, Amana Appliances Consumer Services

Amana Appliances

2800 220th Trail

Amana, Iowa 52204

1-800-843-0304 inside USA

(319) 622-5511 worldwide

## When contacting Amana Appliances please include the following information:

- Your name, address, and telephone number.
- Model number and serial number of your appliance (found on upper left hand corner of storage drawer opening).
- The name and address of your dealer and the date of purchase.
- A clear description of the problem.
- Proof of purchase (sales receipt).

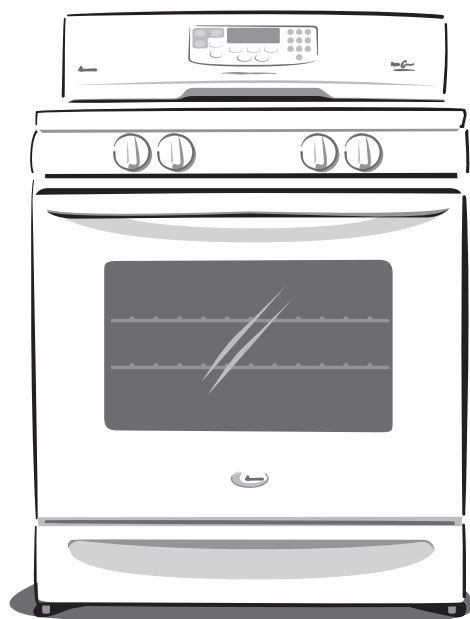
## IN NO EVENT SHALL AMANA BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

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.

**Amana Appliances Online • <http://www.amana.com>**

# Manuel du propriétaire

Modèle **The Big Oven**<sup>™</sup> ACF3375A



Cuisinière à gaz avec four

**The Big Oven**<sup>™</sup>

Conserver ces instructions pour référence ultérieure.  
Si l'appareil change de propriétaire, s'assurer que ce  
manuel accompagne la cuisinière.

## Table des matières

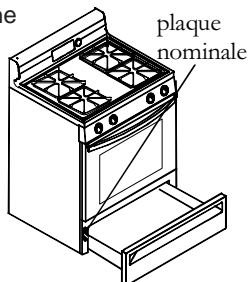
Renseignements de	
sécurité importants .....	35
Réglage de la flamme du brûleur .....	38
Poêles et casseroles conseillées ....	40
Utilisation de la cuisinière .....	41
Caractéristiques .....	44
Affichage et signaux .....	46
Utilisation des commandes	
du four .....	47
Cuisson	
Cuisson au four .....	52
Cuisson au gril .....	55
Rôtissage .....	56
Braisage .....	57
Nettoyage et entretien .....	58
Dépannage .....	61
Garantie Amana .....	64



# Merci d'avoir acheté une cuisinière Amana !

Veillez prendre quelques instants pour remplir la carte d'enregistrement et nous la retourner sans tarder. Si elle ne se trouve pas dans la documentation, veuillez appeler le service à la clientèle d'Amana. Lors de tout contact avec Amana, il faudra donner les renseignements nécessaires sur l'appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque signalétique située dans le coin supérieur gauche de l'ouverture de la porte de rangement :

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_  
Numéro de fabrication : \_\_\_\_\_  
Numéro de série : \_\_\_\_\_  
Date d'achat : \_\_\_\_\_  
Nom du détaillant : \_\_\_\_\_  
Adresse du détaillant : \_\_\_\_\_  
Numéro de téléphone du détaillant : \_\_\_\_\_



## Programme d'entretien prolongé Asure™

Amana Appliances est heureuse de proposer un programme d'entretien à long terme pour cette nouvelle cuisinière. Le programme d'entretien prolongé Asure™, qui couvre les pièces, la main-d'œuvre et les frais de déplacement, est conçu pour fournir un complément à notre excellente garantie. Pour de plus amples renseignements, appeler le 1-800-528-2682.

## Pièces et accessoires

Les pièces de rechange et tous accessoires supplémentaires peuvent être achetés par téléphone. Pour commander des accessoires pour tout appareil Amana, appeler le 1-800-843-0304 des États-Unis ou le 1-319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis.

## Pour gagner du temps et épargner de l'argent

Prière de consulter la section « Avant d'appeler le technicien » pour résoudre les problèmes les plus courants. Pour toute question, appeler le (800) 843-0304 ou nous écrire à l'adresse suivante :

Consumers Affairs Department  
Amana Appliances  
2800 - 220<sup>th</sup> Trail  
Amana, Iowa 52204  
États-Unis

Ne pas oublier d'indiquer le numéro de modèle de l'appareil ainsi que votre numéro de téléphone.

**Garder ce manuel ainsi qu'une copie du récépissé de vente en lieu sûr** pour référence ultérieure ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire.

Pour toute question ou pour connaître l'adresse d'un prestataire de service après-vente agréé, appeler le **1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) des États-Unis** ou le **319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis**. Les prestations de garantie doivent être effectuées par un prestataire de service après-vente agréé. Amana recommande également de contacter un prestataire de service après-vente agréé en cas de réparations après expiration de la garantie.

Pour enregistrer votre appareil électroniquement et vous procurer de plus amples renseignements sur cet appareil et sur les autres produits Amana, visiter notre site Web à l'adresse

**www.amana.com**

ou

appeler le service à la clientèle au  
**1-800-843-0304**

## Ce qu'il faut savoir à propos des consignes de sécurité

Les consignes de sécurité et les mises en garde présentées dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles. Faire preuve de jugement, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de la cuisinière.

Lorsque survient un problème ou une situation inhabituelle, toujours communiquer avec le détaillant, le distributeur, le technicien agréé ou le fabricant.

## Il est important de savoir reconnaître les symboles, les termes et les étiquettes de sécurité.



**DANGER**

**DANGER**—Indique un danger immédiat qui **RÉSULTERA** en une blessure ou un décès.



**MISE EN GARDE**

**MISE EN GARDE**—Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire qui **RISQUE** de causer une blessure ou un décès.



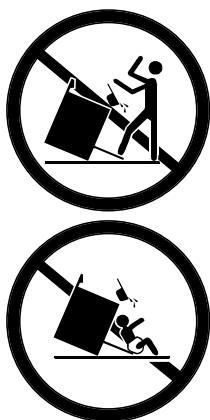
**ATTENTION**

**ATTENTION**—Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire qui **RISQUE** de causer une blessure mineure, des dégâts matériels ou d'endommager le produit.

# RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

## MISE EN GARDE

Pour réduire les risques que l'appareil ne bascule, celui-ci doit être fixé en place au moyen d'un ou de plusieurs supports de stabilisation. 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 BASCULER.
- DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.
- INSTALLER LE OU LES SUPPORTS ANTI-BASCULANTS EMBALLÉ(S) AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

## ATTENTION

NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS NI LES SURFACES SE TROUVANT À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON - Les surfaces se trouvant à proximité des brûleurs de la surface de cuisson peuvent devenir brûlantes et provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne pas toucher ni laisser de vêtements ou autre tissu inflammable entrer en contact avec les brûleurs de la surface de cuisson ou toute surface à proximité, notamment le dessus de la cuisinière et le dossier, avant qu'ils aient refroidi.

## ATTENTION

NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR—Les surfaces intérieures du four peuvent devenir brûlantes et causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne pas toucher ni laisser de vêtements ou autre tissu inflammable entrer en contact avec surfaces intérieures du four avant qu'elles aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de la cuisinière peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures, notamment la porte du four et l'évacuation d'air chaud du four sous le dossier.

## ATTENTION

Pour éviter incendie ou les dégâts matériels causés par la fumée,

- retirer tout matériel inflammable du tiroir de rangement. Les articles tels que les récipients en plastique et les manuels en papier peuvent fondre ou brûler.
- nettoyer tout excès de liquide qui a pu déborder avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

## MISE EN GARDE

Afin d'éviter toute blessure, ne jamais s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur la porte du four ni le tiroir de rangement.

## MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que la cuisinière soit correctement mise à la terre et toujours la débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.

## MISE EN GARDE

Afin d'éviter décès, blessures ou dégâts matériels causés par un incendie ou une explosion, suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

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

—**En cas d'odeur de gaz :**

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

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

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS (suite)

## TOUS APPAREILS

1. Mise en service correcte : veiller à ce que l'appareil soit correctement mis en service et relié à la terre par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
3. Ne pas laisser les enfants seuls : ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où l'appareil est en service. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ni de se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
4. Porter des vêtements appropriés : ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
5. Réparations par l'utilisateur : ne pas réparer ni changer de pièces autres que celles indiquées spécifiquement dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
6. Rangement sur l'appareil ou dans le four : ne jamais ranger de produits inflammables dans le four, dans le tiroir de rangement ni à proximité des brûleurs.
7. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des corps gras en combustion. Éteindre l'incendie ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
8. Utiliser des poignées sèches uniquement : une poignée humide ou mouillée peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas permettre le contact de la poignée avec les brûleurs. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.



## SURFACES DE CUISSON

1. Utiliser la taille de casserole ou de poêle 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 du brûleur. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie du brûleur au contact direct et peut mettre le feu aux vêtements. L'utilisation d'ustensiles trop grands a pour effet de concentrer la chaleur sur la surface de cuisson et cela peut endommager la cuisinière. Un rapport convenable entre le diamètre de l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de l'appareil.
2. Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance. Les liquides qui débordent cause de la fumée et la graisse renversée pourrait prendre feu.
3. S'assurer que les cuvettes de propreté et les ramasse-gouttes sont en place. Leur absence pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
4. Revêtement de protection. Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté ou le fond du four, sauf tel que conseillé dans ce manuel. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque d'incendie.
5. Récipients de cuisine émaillés. Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence, ou autres récipients émaillés conviennent à ce genre de cuisinière et ne se briseront pas suite au changement soudain de température.
6. Tourner les poignées des récipients vers l'intérieur et ne pas les laisser dépasser sur les surfaces de cuisson adjacentes. Afin de réduire le risque de brûlures, la combustion de matières inflammables et les liquides renversés suite à un contact involontaire avec le récipient, toujours placer la poignée des récipients de façon à ce qu'elle pointe vers l'intérieur et à ce qu'elle ne dépasse pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.



### California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Proposition 65)

Le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste des substances susceptibles de provoquer le cancer ou des malformations congénitales et d'exiger que les entreprises préviennent leurs clients des risques potentiels suite à l'exposition à de telles substances.

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



### ATTENTION

Pour éviter tout problème d'allumage, ne pas obstruer le passage de l'air de combustion ni d'aération.



### ATTENTION

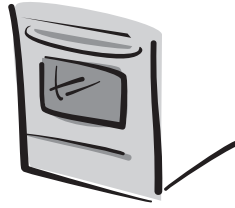
**Pour éviter des brûlures graves ou autres blessures, ne pas ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la plaque de cuisson ou sur le dossier de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pour atteindre des objets peuvent se blesser gravement.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS (suite)

## FOURS

1. Ouvrir la porte avec soin. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever les aliments du four ou de les y remettre.
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 d'incendie ou d'électrocution.



## 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 nettoyeurs à four. N'utiliser aucun nettoyeur à four du commerce et aucune couche de protection dans ou autour d'une partie du revêtement intérieur.
3. Ne nettoyer que les pièces figurant dans le manuel.
4. Avant d'effectuer l'autonettoyage du four. Enlever la lèchefrite, les grilles ainsi que tous récipients ou autre qui pourraient se trouver à l'intérieur.
5. Retirer tous les articles se trouvant sur le dessus 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, allumer le ventilateur.

## ALLUMAGE À RETARDEMENT

### Brûleurs

Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, tourner le bouton de commande à la position « OFF » (arrêt) et suivre les directives de la rubrique « Réglage des brûleurs » pour installer les capuchons de brûleur. Essayer à nouveau d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

### Flamme du brûleur de cuisson au four et au grill

Ne pas attendre plus de 40 à 60 secondes avant que le brûleur s'allume et que de la chaleur se produise. Pour vérifier la présence de chaleur, ouvrir la porte du four au premier butoir et placer la main au-dessus de la porte du four. S'il n'y a pas de sensation de chaleur, appuyer sur **CANCEL** (annuler) pour éteindre le four. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

## 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:



### Incendie au niveau d'un brûleur de la surface de cuisson

1. Éteindre le feu avec un couvercle ininflammable ou du bicarbonate de soude, ou utiliser un extincteur de classe ABC ou BC. Ne pas utiliser d'eau, de sel ni de farine.
2. Dès qu'il est sécuritaire de le faire, tourner le bouton de commande des brûleurs pour les fermer. Couper l'alimentation au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles. Couper l'alimentation en gaz.

### Incendie au niveau du four

1. Lorsque de la fumée s'échappe du four, ne pas ouvrir la porte.
2. Éteindre le four.
3. Comme précaution supplémentaire, couper le courant au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles. Couper l'alimentation en gaz.
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 le service de réparations avant d'utiliser la cuisinière.

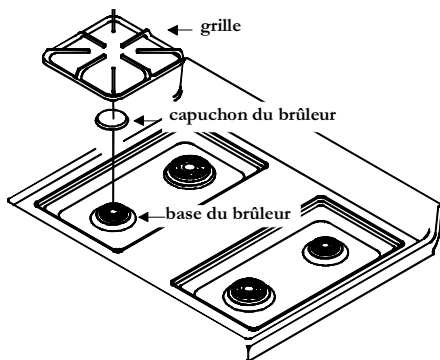
## Précautions



- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson de la cuisinière ; toujours utiliser des poêles ou casseroles.
- Ne pas mélanger les produits nettoyants. Les mélanges chimiques peuvent produire des résultats désagréables et même dangereux.
- Ne pas placer d'articles en plastique sur les endroits chauds réservés à la cuisson. Ils pourraient coller et fondre.
- La porte du four comprend une vitre. Bien que celle-ci soit robuste et rigide, il faut faire attention car cela demeure du verre.
- Ne pas soulever ou déplacer la cuisinière en saisissant la poignée de porte du four car cela pourrait faire casser la vitre.
- Ne pas faire glisser les objets de métal présentant des aspérités sur la surface de la cuisinière. Des éraflures et des marques métalliques pourraient en résulter.
- Ne pas laisser chauffer du gras à moins de demeurer près de la cuisinière. Celui-ci peut s'enflammer s'il est surchauffé et qu'il éclabousse sur les surfaces brûlantes.
- Ne pas laisser les récipients bouillir jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, ce qui pourrait endommager la surface de cuisson ainsi que le récipient.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme planche à découper.
- Ne pas utiliser la cuisinière comme comptoir ou espace de rangement.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# Réglage de la flamme du brûleur de la surface de cuisson



Les réglages doivent être conformes à tous les codes locaux, municipaux et régionaux du bâtiment, ainsi qu'aux règlements des compagnies locales de services publics.

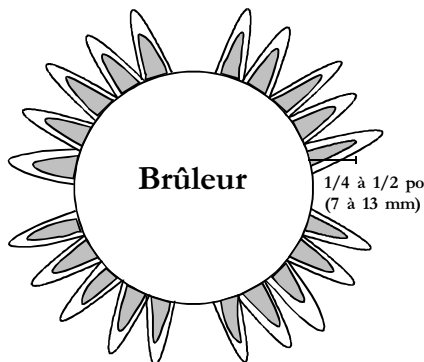
## Placement des capuchons de brûleur

Le capuchon du brûleur doit être correctement posé sur la base du brûleur pour assurer le bon fonctionnement de celui-ci. Vérifier que le capuchon du brûleur est bien aligné et mis de niveau en le déplaçant autour de la base du brûleur lorsque la surface de cuisson a refroidi.

- Le capuchon du brûleur ne doit pas avoir de jeu.
- Les chevilles de la base du brûleur doivent s'insérer dans le creux du dessous du couvre-brûleur.
- Le capuchon du brûleur doit être de taille appropriée pour chaque base de brûleur.
- Le capuchon du brûleur doit être propre et sec pour assurer un allumage adéquat.
- Mettre la grille sur le brûleur une fois le capuchon correctement sur la base.

## Essai et réglage de la flamme du brûleur de la surface de cuisson

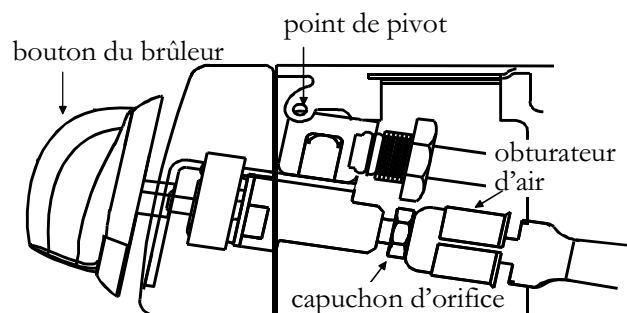
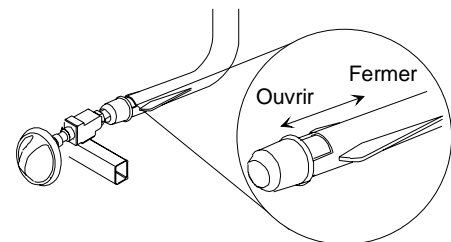
Un brûleur de la surface de cuisson correctement réglé à plein feu présente une flamme bleue et un cône bien défini d'environ  $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{2}$  pouce (7 à 13 mm) de long. Un peu de jaune dans la flamme est normal lorsque l'on utilise du GPL/propane.



- Voir la rubrique *Allumage à retardement* dans *Informations de sécurité importantes* pour prendre connaissance des procédures et des mises en garde.
- **Les flammes ne sont pas uniformes autour du capuchon du brûleur. Cette répartition autour du capuchon du brûleur et de la grille favorise un chauffage optimal.**
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur (fermer l'obturateur d'air).
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur (ouvrir l'obturateur d'air).

## Réglage de l'obturateur d'air des brûleurs de la surface de cuisson

1. Débrancher l'appareil.
2. Fermer tous les brûleurs de la surface de cuisson.
3. Retirer les boutons de commande des brûleurs de la cuisinière.
  - 2 vis sont visibles sur le panneau de commande du brûleur.
4. Retirer les deux vis du panneau de commande du brûleur.
  - Le panneau descend légèrement après le retrait des vis.
5. Tout en saisissant le bas du panneau de commande du brûleur, soulever doucement le panneau et le tirer jusqu'à ce qu'il soit dégagé des tiges du robinet des brûleurs.
  - Après avoir dégagé le panneau de commande des tiges des robinets des brûleurs, continuer de rouler le panneau jusqu'à ce qu'il soit dégagé de la cuisinière. Le mettre de côté.
  - Le robinet de gaz et le capuchon d'orifice sont visibles après le retrait du panneau de commande.
6. Fermer ou ouvrir l'obturateur d'air en fonction de l'apparence de la flamme.
  - L'obturateur d'air doit être déplacé de  $\frac{1}{16}$  à  $\frac{1}{8}$  po (1,5 à 3 mm) à la fois.
7. Brancher l'appareil.
8. Vérifier le réglage de la flamme.
  - Insérer le bouton sur la tige du robinet de gaz et le tourner pour allumer le brûleur de la surface de cuisson.
  - La flamme doit être bleue et présenter un cône bien défini d'environ  $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{2}$  pouce (7 à 13 mm) de long.
  - Fermer le brûleur après avoir vu la flamme. Retirer le bouton. Débrancher l'appareil si de plus amples réglages sont nécessaires.
  - Répéter la procédure de réglage de l'obturateur d'air si nécessaire.
9. Assembler le panneau de commande du brûleur en procédant dans l'ordre inverse.



# Réglage de la flamme du brûleur du four

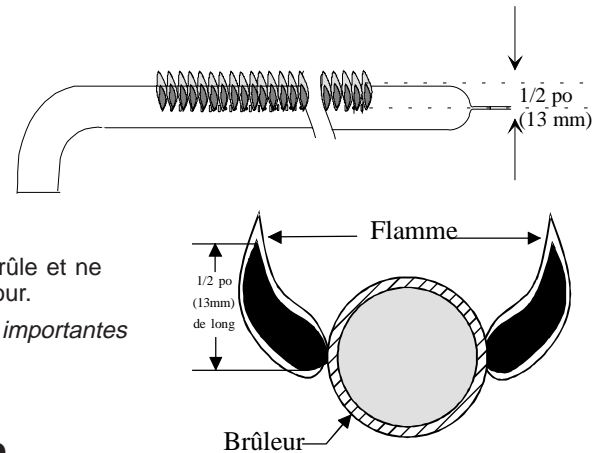
Les réglages doivent être conformes à tous les codes locaux, municipaux et régionaux du bâtiment, ainsi qu'aux règlements des compagnies locales de services publics.

## Essai et réglage des flammes des brûleurs de cuisson au four et du grill

Un brûleur de four correctement réglé à plein feu présente une flamme bleue et un cône bien défini d'environ 1/2 pouce (13 mm) de long. Lorsque du gaz naturel est utilisé, la flamme ne doit pas comporter de jaune. Un peu de jaune dans la flamme est normal lorsque l'on utilise du GPL/propane.

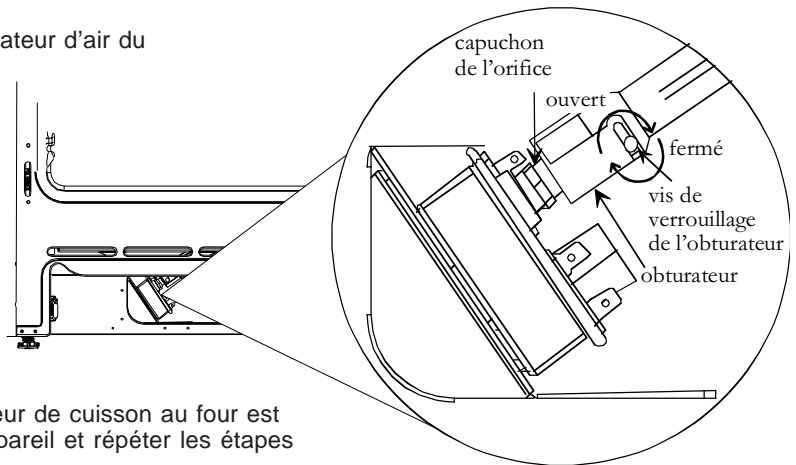
La flamme ne doit pas être visible dans l'ouverture du four lorsqu'elle brûle et ne doit pas dépasser dans la cavité du four au-delà du fond amovible du four.

Voir la rubrique *Allumage à retardement* dans *Informations de sécurité importantes* pour prendre connaissance des procédures et des mises en garde.



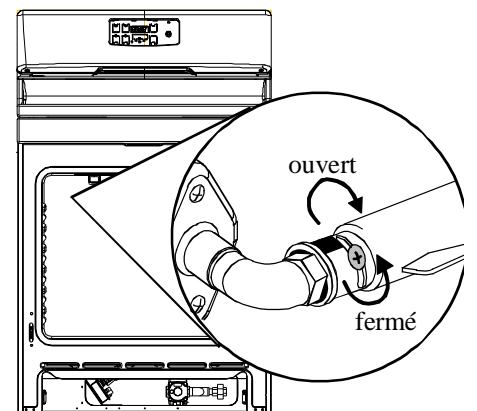
## Réglage de l'obturateur d'air du brûleur de cuisson au four

1. Débrancher l'appareil.
2. Retirer le fond amovible du four lorsqu'il a refroidi.
3. Retirer le tiroir de rangement.
4. À partir de l'avant de la cuisinière, repérer l'obturateur d'air du brûleur de cuisson.
5. Desserrer la vis de verrouillage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer celui-ci.
  - L'obturateur d'air doit être déplacé de 1/16 à 1/8 po (1,5 à 3 mm) à la fois.
  - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur (fermer l'obturateur d'air).
  - Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur (ouvrir l'obturateur d'air).
6. Serrer la vis de l'obturateur d'air.
7. Rebrancher l'appareil.
8. Allumer le four pour vérifier si la flamme du brûleur de cuisson au four est bien réglée. Si elle ne l'est pas, débrancher l'appareil et répéter les étapes 5, 6 et 7.
9. Remettre le tiroir de rangement en place.
10. Lorsque le four a refroidi, remettre le fond amovible du four en place.



## Réglage de l'obturateur d'air du brûleur de cuisson au grill

1. Débrancher l'appareil.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Desserrer la vis de verrouillage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer celui-ci.
  - L'obturateur d'air doit être déplacé de 1/16 à 1/8 po (1,5 à 3 mm) à la fois.
  - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
  - Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.
4. Serrer la vis de l'obturateur d'air.
5. Rebrancher l'appareil.
6. Allumer le grill pour vérifier si la flamme du brûleur de cuisson au grill est bien réglée. Si elle ne l'est pas, débrancher l'appareil et répéter les étapes 3 et 4.
7. Fermer la porte du four.



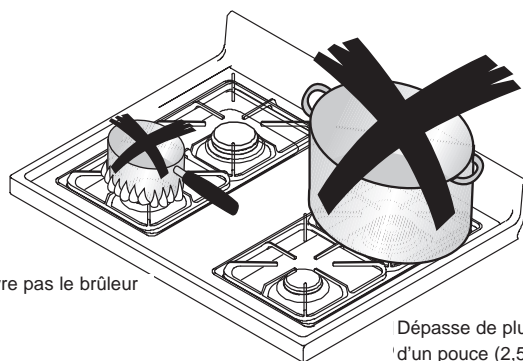
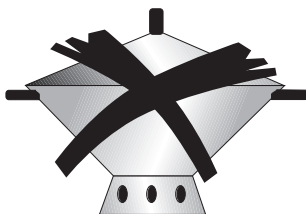
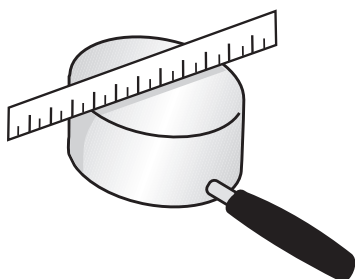
# Recommandations pour les plats de cuisson

## Quels sont les plats de cuisson à utiliser ?

### Test pour vérifier si le fond du récipient est plat

Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser un récipient à fond plat. Pour déterminer si le plat possède un fond plat :

1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des espaces 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 espace, des cercles ou que le fond du récipient est inégal, la cuisson est inefficace et dans certains cas, l'eau ne bouillira pas.



### Puis-je faire de la mise en conserves ?

Il n'est pas recommandé de faire de la mise en conserves sur les cuisinières à gaz ou les surfaces de cuisson Amana en raison de la chaleur intense qui se dégage et de la nécessité d'utiliser de grands plats de cuisson.

La chaleur élevée et soutenue produite par les conserves cause une surchauffe des brûleurs et de la surface de cuisson ou de la cuisinière. Ceci peut endommager les brûleurs, les boutons ou le fini, et peut même causer une surchauffe des parois autour de la cuisinière.

Les dommages causés par la mise en conserve, ou toute tentative de mise en conserve, n'est pas couverte par la garantie.

SÉLECTIONNER	ÉVITER
Plat de cuisson à fond plat.	Plat de cuisson avec fond arrondi ou tordu.
Plat de cuisson en métal épais.	Plat de cuisson en métal mince.
Poignées sécuritaires qui ne soient pas si lourdes qu'elles pourraient faire basculer le plat.	Plat de cuisson avec poignées brisées ou desserrées ou poignées lourdes qui peuvent faire basculer le plat lorsqu'il est vide.
Plat de taille appropriée.	Plat de cuisson 1 po (2,5 cm) plus petit ou plus grand que la grille du brûleur.
Wok à fond plat.	Wok avec anneau de support.

MATÉRIAUX DES PLATS DE CUISSON	USAGES
<b>Aluminium</b>	Chauffe et refroidit rapidement. Friture, braisage, rôtis
<b>Acier inoxydable</b>	Chauffe et refroidit à une vitesse modérée. Soupes, sauces, légumes, cuisson générale.
<b>Cuivre étamé</b>	Chauffe et refroidit rapidement. Gastronomie, sauces au vin, plats aux oeufs
<b>Fonte</b>	Chauffe et refroidit rapidement. Cuisson à feu doux, friture
<b>Métal émaillé</b>	Dépend du métal de base. Cuisson à feu doux
<b>Vitro-céramique</b>	Chauffe et refroidit rapidement. Cuisson à feu doux

## Réglage des commandes de brûleur de surface

Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans le délai prévu, tourner le bouton de commande sur OFF (arrêt) et suivre les consignes de la rubrique *Placement des capuchons de brûleurs*.

Voir la rubrique *Allumage à retardement retardé* dans Renseignements de sécurité importants pour connaître les procédures et les mises en garde.



- Enfoncer et tourner le bouton sur LITE (lumière).
  - Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes.
- Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré.
  - Les boutons ne possèdent pas de déclics distincts.
  - Utiliser le réglage HI (élevé) pour amener la nourriture à ébullition. À ce moment, le feu devra être baissé.
  - Une fois le brûleur allumé, ne pas le faire fonctionner pendant de longues périodes de temps sans récipient sur la grille. Le fini de la grille peut craqueler s'il n'y a pas de récipient dessus pour absorber la chaleur.
  - La taille de la flamme doit être égale à celle du récipient. Ne pas laisser la flamme dépasser les côtés du récipient car les vêtements pourraient prendre feu, la poignée pourrait devenir brûlante et cela pourrait causer des brûlures.
- Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de commande sur la position OFF (arrêt).

### MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs de surface sans surveillance pendant leur fonctionnement. La graisse et les liquides qui débordent peuvent causer un incendie.

### ? Que faire si les commandes sont différentes

Les descriptions des commandes ont pour objet de démontrer les diverses caractéristiques de la gamme de produits. Si la cuisinière ne comporte pas toutes ces caractéristiques, ce n'est pas une erreur. Les renseignements fournis s'appliquent à plusieurs modèles disponibles.

### Que faire lors d'une panne de courant ?

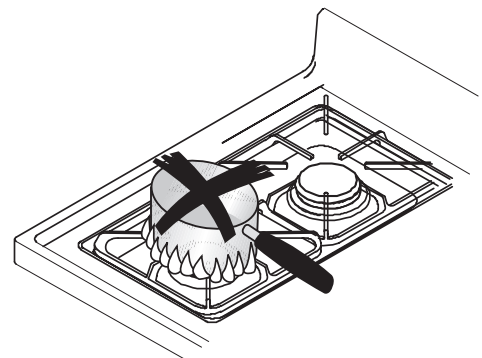
Bien que le système qui allume les brûleurs soit électrique, les brûleurs de surface peuvent être allumés durant une panne de courant. **Ne jamais chercher à allumer les brûleurs de cuisson au four ou au gril (brûleurs du four) durant une panne de courant.**

- Tenir une allumette à la base du brûleur de surface désiré.
- Enfoncer le bouton de commande du brûleur et le tourner à la position LITE (lumière).
- Une fois le gaz enflammé, retirer l'allumette du brûleur et tourner le bouton de commande au réglage désiré.

RÉGLAGES DES COMMANDES DE BRÛLEUR DE SURFACE	QUAND UTILISER UN RÉGLAGE
LO (lumière)	Utiliser pour préparer la nourriture à une température inférieure à l'ébullition ou pour faire mijoter.
MED (moyen)	Utiliser pour maintenir l'ébullition de grandes quantités de nourriture, pour la friture à basse température et pour maintenir la pression appropriée dans une casserole sous pression.
HI (élevé)	Utiliser pour amener la nourriture à la température d'ébullition. Lorsque la nourriture bout, la température doit être abaissée à LO (lumière) ou MED (moyen).

## Réglage de la flamme des brûleurs

- Tout en tournant le bouton de commande du brûleur, en surveiller la flamme.
- La taille de la flamme doit correspondre à celle du plat.
- Les flammes qui dépassent les côtés du plat peuvent faire prendre feu aux vêtements, rendre la poignée brûlante ou causer des brûlures.



# Utilisation de la cuisinière (suite)

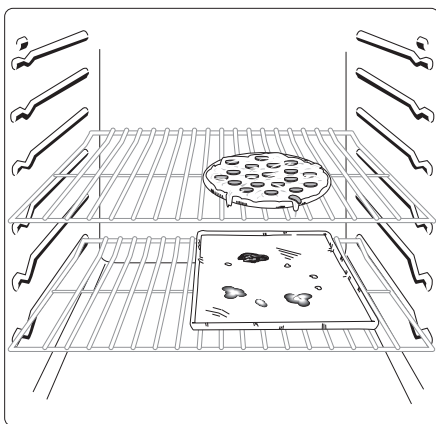
## Papier d'aluminium



### MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas recouvrir la partie inférieure du four, les grilles ou le gril de papier d'aluminium ou autre matériau de ce type.

Lorsque l'on recouvre les grilles ou la partie inférieure du four de papier d'aluminium, cela crée non seulement des risques, mais cela affecte également le rendement de la cuisson. Pour réduire au minimum les éclaboussures dans le four, déposer un plat peu profond ou une tôle à biscuits sous la nourriture qui s'égoutte.



### Besoin d'aide concernant la cuisson de la viande ?

Nous présentons à des fins de référence des suggestions concernant la préparation, la manipulation et la cuisson sécuritaires de la viande. Ces recommandations sont fournies par la USDA de même que plusieurs associations de producteurs de viande. Voir chaque rubrique pour en savoir davantage.

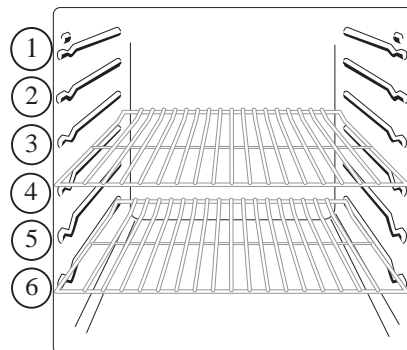
## Position des grilles du four

Cette cuisinière est dotée de 6 hauteurs de grille pour faciliter tous les types de cuisson et de plats.

### Placement des grilles du four

Placer la grille du four avant de mettre le four en marche.

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 celle-ci soit sortie du four.
3. Placer la grille à sa nouvelle position.
  - Le rebord relevé de la grille doit être vers l'arrière du four.



### CONSEILS RELATIFS À LA POSITION DES GRILLES POUR LA CUISSON AU FOUR, LE RÔTISSAGE ET LE BRAISAGE

Position de la grille	Type de nourriture
2	Pâtisseries, strudels, ragoût en cocotte, muffins, petit carré de porc, noix-de-ronde.
3	Demi-poulets, filet mignon de porc entier, cornouailles, pâtés, pizzas surgelées, pains (pain de maïs, biscuits).
4	Filet de rôti de bœuf, poulet entier, carré de porc, légumes grillés comme les courges spaghetti ou gland.
5	Dinde entière, chapons, pointes de rôti et sauces.
6	Grosses coupes de viandes grillées telles que la ronde, le rôti de côtes de boeuf, la couronne d'agneau et le rôti de soc, pommes de terre et patates douces, galettes et tourtes aux fruits.

### CONSEILS RELATIFS À LA POSITION DES GRILLES POUR LA CUISSON AU GRIL

Position de la grille	Type de nourriture
1	Côtelettes de porc désossées, poitrine de poulet sans peau désossée, filets de poisson, steaks de thon. Utiliser un plat à rebords peu profond ou plat.
2	Bœuf de 1/2 à 3/4 po (6 à 13 mm) d'épaisseur ou côtelettes de porc. Bifteck de flanc roulé.
3	Biftecks de 1 à 1 1/2 po (13 à 19 mm) d'épaisseur, côtelettes de porc de 1 à 2 po (13 à 26 mm) d'épaisseur. Queues de homard.

## Conseils pour la cuisson au gril

- La cuisson sur le gril ne nécessite aucun préchauffage.
- Couper l'excédent de gras de la viande avant de la faire cuire.
- Couper les rebords de la viande pour ne pas qu'ils se relèvent.
- Placer la nourriture sur un plat de cuisson au gril froid et non gras. Si le plat est chaud, la nourriture colle.
- Tous les aliments sauf le poisson doivent être retournés au moins une fois.
- Le côté peau doit être cuit en premier.
- Assaisonnez la viande après qu'elle a bruni.
- Commencer la cuisson en utilisant les hauteurs de grille suggérées dans la rubrique *Cuisson au gril* à la fin de ce manuel pour vérifier les résultats de la cuisson au gril. Si la nourriture n'a pas suffisamment bruni, la faire cuire à une position de grille plus élevée. Si la nourriture a trop bruni, la faire cuire à une position plus basse.

## Placement de la partie inférieure du four

La partie inférieure du four de la nouvelle cuisinière a été vissée afin de ne pas se trouver déplacée au cours d'un déménagement ou de la cuisson. La partie inférieure du four protège la surface du brûleur pendant la cuisson au four ou au gril.

Il est nécessaire de retirer la partie inférieure du four afin de procéder à l'entretien normal. La partie inférieure du four, le déflecteur du brûleur et le logement du brûleur doivent être nettoyés pour enlever l'excédent de graisse ou de saleté avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.

### Retrait de la partie inférieure du four :

1. Vérifier que toutes les commandes sont à la position OFF (arrêt).
2. Le four doit avoir refroidi au toucher.
3. Ouvrir la porte du four et retirer temporairement les grilles du four.
4. Repérer les deux vis retenant la partie inférieure du four à l'arrière.
  - Retirer les vis et les conserver pour usage ultérieur.
5. Retirer doucement la partie inférieure du four.
  - Soulever l'arrière par les côtés et faire glisser vers l'arrière de la cuisinière pour dégager le devant.
  - L'excédent de graisse de la partie inférieure du four peut être nettoyé avec du savon doux et de l'eau.
6. Essuyer le logement du brûleur avec un linge humide.
7. Bien sécher.
8. Remettre la partie inférieure du four en place et la visser.
  - Placer le rebord avant de la partie inférieure du four sous la structure avant.
  - Abaisser l'arrière de la partie inférieure du four en position et poser les vis.
  - Ne pas trop serrer les vis.
  - La partie inférieure du four doit être en place avant d'utiliser le four ou la fonction d'autonettoyage.
9. Si les grilles du four doivent être retirées, remettre les grilles du four en place.
  - Ne pas remettre les grilles du four en place si un cycle d'autonettoyage doit débiter.



### MISE EN GARGE

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, nettoyer l'excédent de graisse et de saleté dans le logement du brûleur avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.



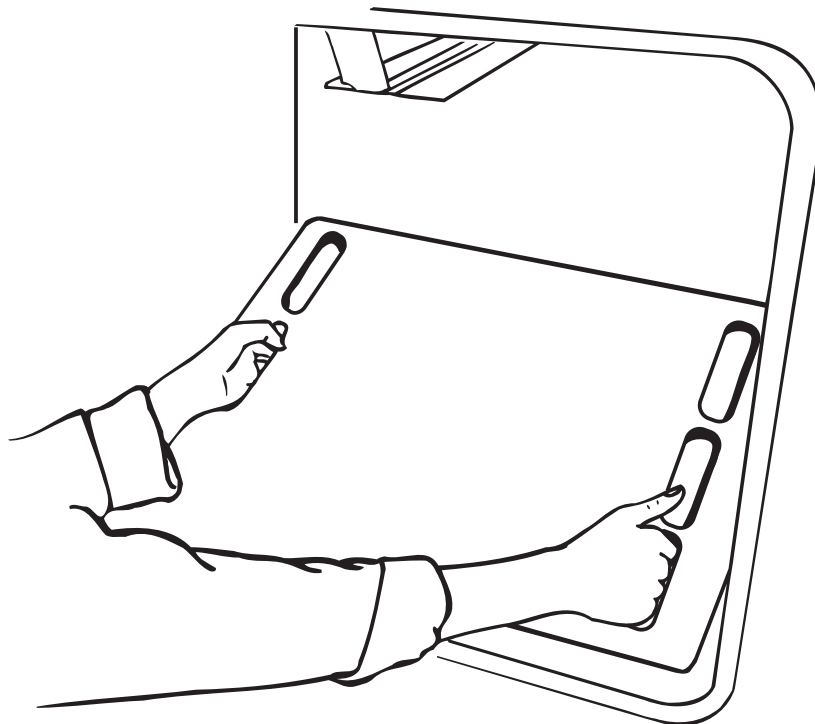
### MISE EN GARGE

Pour éviter tout risque de blessure, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas recouvrir la partie inférieure du four, les grilles ou la lèchefrite et la grille intérieure de papier d'aluminium.

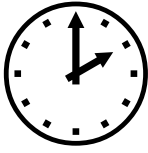


### ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessures, porter des gants afin de se protéger les mains contre les rebords potentiellement coupants.

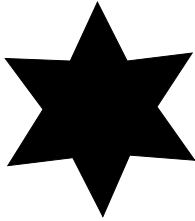


# Fonctionnalités



## Annulation automatique de 12 heures

Cette fonction de sécurité empêche le four de continuer à fonctionner s'il demeure allumé pendant plus de 12 heures. Si une fonction de cuisson est réglée pour une période de plus de 12 heures et qu'aucune autre commande du four n'est actionnée pendant ce temps, cette fonction arrête le four. Chaque fois que l'on touche à une commande, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est réinitialisée.



## Mode sabbat

Le mode sabbat désactive la fonction d'annulation automatique de 12 heures du four et permet au four de fonctionner sans interruption pendant 37 heures. En mode sabbat, la lumière du four ne peut être allumée ou éteinte. Pour que la lumière du four soit allumée en mode sabbat, il faut l'allumer avant d'activer le mode sabbat. Toutes les touches et tous les signaux sonores sont désactivés en mode sabbat. Pour activer le mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
2. Entrer la température désirée du four à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche START (marche).
4. Appuyer sur la touche 8 de façon continue de façon continue pendant environ 3 secondes.
  - Le symbole de l'étoile clignote et **SAB** apparaît à l'affichage dans le créneau réservé à la température.
  - Au bout d'environ 5 secondes, le symbole de l'étoile arrête de clignoter et la température est affichée de nouveau.

Pour désactiver le mode sabbat et le cycle de cuisson au four, appuyer sur la touche OVEN CANCEL (annuler le four). Pour désactiver le mode sabbat tout en laissant fonctionner le cycle de cuisson au four, appuyer sur la touche 8 de façon continue pendant 3 secondes.



## Verrouillage de sécurité

Cette fonction de sécurité est utilisée pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four en désactivant la commande électronique du four. Le verrouillage de sécurité est également utile pour empêcher toute programmation accidentelle pendant le nettoyage des commandes du four. Appuyer sur la touche 7 pendant 3 secondes. Le symbole de verrouillage est affiché et le four émet un signal sonore pour indiquer que la commande de la cuisinière est verrouillée. Pour activer de nouveau la commande, appuyer sur la touche 7 de façon continue pendant 3 secondes. Le verrouillage de sécurité doit être réinitialisé après une panne de courant.



## Signaux sonores de rappel

Cette fonction pratique invite à utiliser la commande suivante pendant la programmation des commandes de la cuisinière. Lors de la programmation d'une cuisson différée, d'une cuisson minutée ou de l'autonettoyage minuté, la cuisinière émet un signal sonore pour inviter l'entrée suivante. Si aucune entrée n'est effectuée, l'affichage retourne à l'heure du jour et l'information concernant la programmation est annulée.

## Réglage du thermostat du four

La cuisinière est étalonné en usine à la température appropriée. En raison des variances et des préférences individuelles, il peut être nécessaire de régler le four une fois celui-ci mis en service.

Lorsque le four est utilisé pour la première fois, suivre les durées et les températures des recettes. Avant de régler la température de cuisson au four, essayer la recette en augmentant ou en diminuant la température du four. Les résultats obtenus à la cuisson aident à déterminer l'ajustement de température nécessaire.

Un thermomètre numérique précis est nécessaire pour étalonner le four. Les thermomètres vendus dans le commerce ne sont pas toujours précis. La température peut être augmentée ou diminuée de 35 °F. Pour éviter de trop ajuster la température du four, la régler par incréments de 5 °F à la fois.

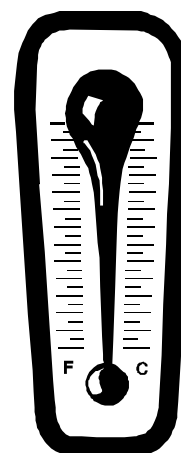
**REMARQUE : NE PAS placer de papier d'aluminium sur les grilles ou la partie inférieure du four car cela pourrait nuire au rendement du four. Vérifier si les conduits de chaleur sont bloqués. Si le four ne semble toujours pas fonctionner selon les attentes, un étalonnage peut s'avérer nécessaire.**

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. À l'aide des touches numériques, entrer « 500 ».
3. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) de façon continue pendant environ 3 secondes.
4. Deux chiffres indiquant la température seront affichés. Le réglage par défaut en usine est habituellement de 0 degré.
  - Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour ajuster la température par incréments de 5 °F à la fois.
  - La température passe des chiffres positifs à négatifs.
  - Lorsque la température est diminuée, un signe (-) apparaît à l'affichage pour indiquer la diminution.
5. Pour régler le changement de température, appuyer sur START (marche). Pour annuler le changement, appuyer sur CANCEL (annuler).
  - Le changement sera gardé en mémoire pendant une panne de courant.

## Codes et signaux indicateurs de problèmes

La commande de la cuisinière électronique possède un système d'auto-diagnostic. Celui-ci émet une série de sons brefs et rapides durant plus de 16 secondes et fait apparaître un code F sur l'affichage pour signaler un problème.

**Prendre note** du code F indiqué. Certains codes F peuvent être effacés en appuyant sur la touche CANCEL (annuler) ou en coupant l'alimentation en électricité de la cuisinière. Si le code apparaît toujours, couper l'alimentation en électricité de la cuisinière et contacter un prestataire de service après-vente agréé.



Code F	Signification possible
F0-0	Aucune erreur
F1-1	Erreur - température de cuisson
F1-3	Erreur - température de nettoyage
F1-5	Entrée touche d'annulation hors de portée
F1-7	Clavier débranché
F1-8	Touche en panne
F1-9	Micro ne fonctionne pas
F1-A	VCC/GNDD soulevé
F1-C	Commande non étalonnée
F1-E	Corruption des données EEPROM
F1-F	EEPROM incorrect
F1-H	Erreur de circuit de l'interrupteur de porte
F1-J	Erreur d'entrée d'interrupteur de loquet
F3-1	Erreur de circuit ou de capteur
F9-1	Verrouillage automatique ne fonctionne pas
F9-2	Verrouillage automatique ne se déverrouille pas

# Affichage et signaux

Affiche l'heure du jour, la minuterie et le réglage minuté ou différé. Affiche également la fonction du four.



Affiche la température du four et la méthode de cuisson.



## ? Certains mots n'apparaissent jamais à l'affichage.

L'affichage est utilisé pour plusieurs différents modèles de cuisinières. Selon le modèle, certains mots ou symboles peuvent ne jamais apparaître.

### Signal de la minuterie





Lorsque le temps est écoulé, la minuterie émet trois signaux sonores d'une seconde, puis un signal toutes les trente secondes. « End (fin) » apparaît également à l'affichage.

### Signal de préchauffage

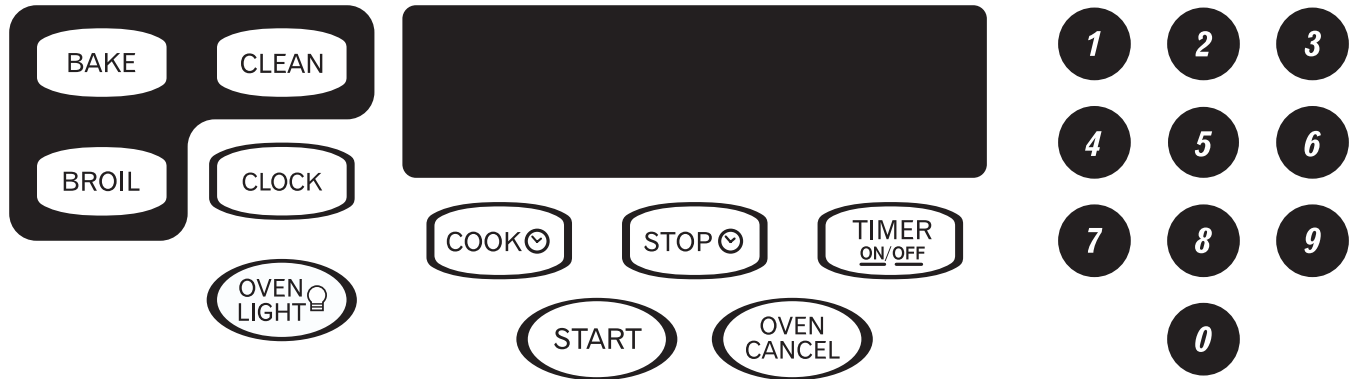
Après avoir réglé le four pour la cuisson au four et sélectionné une température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, il émet un signal sonore.

### Signal de fin de cycle

Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, le four émet trois signaux sonores espacés d'environ une seconde chacun, suivis d'un signal sonore d'une seconde toutes les trente secondes.

AFFICHAGE	DESCRIPTION
<b>SET COOK TIME (régler la durée de cuisson)</b>	Apparaît à l'affichage pour permettre le réglage de la durée de cuisson pour une cuisson au four minutée.
<b>SET STOP TIME (régler l'heure de fin de cuisson)</b>	Apparaît à l'affichage pour permettre le réglage de l'heure d'arrêt d'une cuisson différée ou d'un autonettoyage différé.
<b>SET CLEAN TIME (régler la durée du nettoyage)</b>	Apparaît à l'affichage pour permettre le réglage de la durée du cycle d'autonettoyage.
<b>SET TIMER (régler la minuterie)</b>	Apparaît à l'affichage pour permettre le réglage de la minuterie.
<b>BROIL (cuisson au gril)</b>	Apparaît à l'affichage pour permettre le réglage du four pour une cuisson au gril.
<b>BAKE (cuisson au four)</b>	Apparaît à l'affichage pour permettre le réglage du four pour une cuisson au four.
<b>COOK TIME ON (durée de cuisson en marche)</b>	Apparaît pendant un cycle de cuisson minutée.
	Apparaît lorsque le verrouillage de sécurité est enclenché.
	Apparaît lorsque le four est en mode sabbat.
<b>LOCK (verrouiller)</b>	Apparaît lorsque la porte est verrouillée durant le cycle d'autonettoyage.
<b>HR (heure)</b>	Apparaît durant le réglage de la durée de cuisson, de la durée de nettoyage ou de la minuterie.
	Apparaît lorsque le four utilise la résistance de cuisson au gril.
	Apparaît lorsque le four utilise la résistance de cuisson au four.

# Utilisation de la commande du four



## Réglage de l'horloge électronique

L'horloge 12 heures n'affiche pas A.M., P.M. ou heure militaire. Lorsque l'appareil est branché, l'affichage clignote jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche CLOCK (horloge) ou CANCEL (annuler).

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques (1 à 0) jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur START (marche) pour régler l'heure, sinon l'heure est réglée après un délai de 5 secondes.



CLOCK

## Affichage clignotant

Lorsque l'alimentation est établie ou interrompue, l'affichage clignote. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour réinitialiser l'affichage. L'horloge peut devoir être réinitialisée.

## Réglage de la minuterie

La minuterie ne contrôle pas les fonctions de cuisson au four, de cuisson au gril ou d'autonettoyage. La minuterie peut être réglée jusqu'à un maximum de 11 heures et 59 minutes.

1. Appuyer sur TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt).
2. Appuyer sur les touches numériques (1 à 0) jusqu'à ce que l'heure désirée soit affichée.
  - La minuterie commence le compte en rebours automatiquement une fois la durée entrée.
  - Pour visualiser l'horloge pendant que la minuterie effectue le compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge). La minuterie réapparaîtra au bout d'environ 3 secondes sans entrée de données.
3. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt) de façon continue pour annuler le signal de la minuterie.
  - Une fois le compte à rebours de la minuterie terminé, le four émet trois signaux sonores d'une seconde, puis une fois toutes les trente secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche CANCEL (annuler). END (fin) apparaît également l'affichage lorsque le compte à rebours est terminé.



TIMER  
ON/OFF

## Signal sonore de la minuterie

Lorsque le compte à rebours est terminé, la minuterie émet trois signaux sonores d'une seconde, puis un signal toutes les 30 secondes. END apparaît également à l'affichage. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt) pour arrêter la minuterie et retourner à l'affichage de l'horloge.

### Réinitialisation et annulation de la minuterie

Pour modifier la durée minutée pendant le compte à rebours, appuyer sur TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt), puis utiliser les touches numériques pour entrer la nouvelle heure. Pour annuler la minuterie pendant le compte à rebours ou pendant que le signal sonore retentit, appuyer sur la touche TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt) pendant environ 3 secondes ou appuyer sur CANCEL (annuler) pour arrêter toutes les fonctions de cuisson si le four est en cours d'utilisation.

# Utilisation des commandes du four (suite)



## MISE EN GARGE

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas recouvrir la partie inférieure du four, les grilles ou la lèchefrite et la grille intérieure de papier d'aluminium.



## MISE EN GARGE

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne jamais laisser le four sans surveillance pendant la cuisson au grill.

## Préchauffage

Dans la plupart des cas, il faut préchauffer le four avant de commencer la cuisson au four. Après avoir réglé les commandes de la cuisinière, la température du four augmentera graduellement jusqu'au niveau désiré. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal sonore retentit. Pour toute cuisson au four délicate, préchauffer le four pendant environ 15 à 20 minutes avant de placer la nourriture dans le four ou attendre 10 minutes après que le signal ait retenti avant de placer de la nourriture dans le four.

## Signal de préchauffage

Après avoir réglé le four et sélectionné la température, le préchauffage débute. Lorsque le four atteint la température désirée, le signal de préchauffage retentit.

## Pourquoi de la fumée se dégage-t-elle du four ?

Lorsqu'un four est neuf, il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lors des premières utilisations. Pour remédier à cette situation, exécuter un cycle d'autonettoyage.

## Cuisson au four

Pendant que le four est froid, retirer tout article rangé dans celui-ci.

- Placer les grilles à la hauteur désirée et fermer la porte du four.
- Appuyer sur **BAKE** (cuisson au four).
  - SET** (réglage et cuisson au four) et **BAKE** (cuisson au four) clignotent à l'affichage.
  - Une température par défaut de 350 °F (177 °C) apparaît à l'affichage.
- Utiliser les touches numériques (1 à 0) pour entrer la température désirée.
  - La plage de températures se situe entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C).
- Appuyer sur **START** (marche).
  - Le mode cuisson au four débute automatiquement.
  - BAKE** (cuisson au four), **ON** (marche) et l'élément de cuisson apparaissent à l'affichage.
  - La température actuelle du four est affichée durant le cycle de cuisson au four.
- Le four émet un signal sonore unique une fois la température de cuisson au four atteinte.
- Ouvrir la porte avec précaution et placer la nourriture dans le four.
- Une fois la durée de cuisson écoulée, retirer la nourriture et appuyer sur **OVEN CANCEL** (annuler le four) pour éteindre le four.

BAKE



START

OVEN  
CANCEL

## Cuisson au grill

La cuisson au grill saisit la pièce à cuire pour retenir les jus naturels et procure une saveur de cuisson sur charbon de bois.

Pour cuire au grill, centrer la nourriture sur la grille intérieure de la lèchefrite et placer celle-ci sur la grille appropriée du four. Ne pas placer de papier d'aluminium sur la lèchefrite, la grille du four ou la partie inférieure du four. **La porte du four doit être complètement fermée.** La cuisson au grill ne requiert pas de préchauffage. La nourriture peut donc être mise dans le four pendant que celui-ci est encore froid.

- Ajuster les grilles du four à la position désirée.
- Placer la nourriture sur la grille désirée.
- Fermer la porte du four.
- Appuyer sur **BROIL**.
  - SET** et **BROIL** (réglage et cuisson au grill) clignotent à l'affichage.
  - La température de la cuisson au grill est réglée par défaut à HI (température élevée).
  - Pour modifier la température de cuisson au grill, utiliser les chiffres 1 (LO [température douce]) à 5 (HI [température élevée]).
- Appuyer sur **START**.
  - La cuisson au grill débute automatiquement.
  - BROIL**, **ON** (cuisson au grill, marche) et l'élément de cuisson apparaissent à l'affichage.
- Garder la porte du four fermée.
  - Si la porte du four demeure entrouverte pendant plus de 3 minutes, le cycle de cuisson au grill sera interrompu.
  - Si le cycle de cuisson au grill est interrompu parce que la porte est demeurée ouverte trop longtemps, fermer la porte du four et attendre que le brûleur du grill se rallume.
- Après la cuisson au grill, retirer la nourriture et appuyer sur **OVEN CANCEL** (annuler le four) pour éteindre le brûleur.
- Pour mettre fin au cycle de cuisson au grill, appuyer sur **OVEN CANCEL** (annuler le four).

BROIL



START

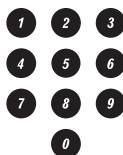
OVEN  
CANCEL

# Utilisation des commandes du four (suite)

## Cuisson minutée

Régler le four selon la durée de cuisson désirée. Suivre la recette pour connaître la durée de préchauffage du four.

- Placer les grilles à la position désirée, placer la nourriture dans le four et fermer la porte du four.
- Appuyer sur COOK TIME (temps de cuisson).
- Utiliser les touches numériques (1 à 0) pour entrer la durée de cuisson désirée.
  - La durée de cuisson peut être réglée jusqu'à 11 heures 59 minutes.
- Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
  - La température est réglée par défaut à 350 °F (177 °C).
  - La température de cuisson peut être réglée entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C).
  - Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson désirée.
- Appuyer sur START (marche).
  - Le four commence automatiquement à chauffer.
  - La température actuelle du four est affichée.
  - Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur COOK TIME (temps de cuisson) pendant que la durée de cuisson qui reste est affichée.
  - Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal de fin de cycle retentit 3 fois, puis une fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche OVEN CANCEL (annuler le four). FIN (fin) est également affiché.
- Appuyer sur OVEN CANCEL (annuler le four) pour annuler la cuisson au four.



## Cuisson différée

Régler le four pour débiter et terminer la cuisson à un moment ultérieur. La commande du four calcule automatiquement l'heure du début de la cuisson.

- Placer la nourriture dans le four.
- Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
  - L'heure affichée par défaut est l'heure du moment.
- Utiliser les touches numériques (1 à 0) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.
  - L'heure de fin de cuisson peut être jusqu'à 11 heures 59 minutes en avance de l'heure actuelle.
- Appuyer sur COOK TIME (temps de cuisson).
  - La durée de cuisson peut être réglée jusqu'à 11 heures 59 minutes.
  - La durée de cuisson minimum est de 1 minute.
  - La commande électronique calcule automatiquement l'heure du début de la cuisson.
- Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
  - La température de cuisson peut être réglée entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C).
  - Utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée.
- Appuyer sur START (marche).
  - Le four commence automatiquement à chauffer à l'heure désirée.
  - ON** (marche) est affiché lorsque le four commence à chauffer.
  - Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur COOK TIME (temps de cuisson) pendant que la durée de cuisson qui reste est affichée. La durée de cuisson peut alors être modifiée.
  - Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal de fin de cycle retentit 3 fois, puis une fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche soit enfoncée. FIN (fin) est également affiché.
- Appuyer sur OVEN CANCEL (annuler le four) pour annuler la cuisson au four.



## Quelle est la différence entre la cuisson DIFFÉRÉE et la cuisson MINUTÉE ?

Lorsque la cuisson MINUTÉE est utilisée, le four commence à chauffer immédiatement une fois la commande du four réglée. Ensuite, la nourriture cuit pendant la période de temps désirée. Lorsque la cuisson DIFFÉRÉE est utilisée, la nourriture commence à cuire plus tard durant la journée. Régler l'heure à laquelle la cuisson doit débiter ainsi que la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et la nourriture cuit pendant la période de temps désirée.

## Combien de temps à l'avance peut-on régler l'heure ?

La durée de cuisson et l'heure du début de la cuisson peuvent être réglés jusqu'à 11 heures 59 minutes à l'avance. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure. Le signal du four retentit 4 fois, puis une fois toutes les 10 secondes, jusqu'à ce que le four soit éteint. La cuisson au gril ne peut être différée ou minutée.

## Combien de temps reste-t-il ?

Dans le cas du cycle de cuisson différé, la durée de cuisson peut être consultée en appuyant sur COOK (cuisson). Dans le cas du cycle de cuisson minuté, l'heure de fin de la cuisson peut être consultée en appuyant sur STOP (arrêt). L'horloge (heure) ne peut être consultée pendant le cycle de cuisson minuté ou différé.



## ATTENTION

Pour éviter tout risque d'empoisonnement alimentaire causé par la croissance de bactéries et la production de toxines, ne jamais laisser de viande, de lait, de poisson ou d'œufs sur le comptoir plus de 2 heures avant de les faire cuire.

# Utilisation des commandes du four (suite)



## ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie ou dommage causé par la fumée,

- retirer tout article inflammable du tiroir de rangement tels que les récipients en plastique et les manuels en papier car ceux-ci peuvent fondre ou brûler.
- nettoyer tout liquide ayant débordé avant de débiter un cycle d'autonettoyage.



## MISE EN GARGE

Pour éviter tout risque de blessures, ne pas toucher au dessus de la cuisinière, à la porte, aux conduits d'aération du four ou à la surface entourant les conduits durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

## Que faut-il préparer ?

Pour obtenir des résultats optimaux du cycle d'autonettoyage, procéder comme suit :

- Nettoyer les débordements provenant de l'intérieur du four et le puits du brûleur du four.
- **Retirer les oiseaux ou les animaux que pourrait incommoder la fumée ou autres vapeurs de la pièce ou de la pièce adjacente.**
- Si possible, ouvrir la fenêtre.
- S'assurer que le couvre-ampoule du four est bien installé. Dans le cas contraire, ne pas utiliser le cycle de nettoyage.
- Retirer les grilles, les casseroles et tous les plats de cuisson du four.
- Retirer les articles du dessus de la cuisinière, du tiroir de rangement et du dossier. Ces surfaces peuvent devenir brûlantes durant le cycle d'autonettoyage.
- La ventilation du four s'effectue à partir du centre du dossier. S'assurer que ce secteur n'est pas obstrué en retirant tous les articles se trouvant sur le dossier et le dessus de la cuisinière.

## Autonettoyage

La fonction d'autonettoyage chauffe le four à une température élevée pour en nettoyer l'intérieur. Pour que le four effectue un cycle complet d'autonettoyage, cette fonction doit être réglée lorsque le four est froid.

1. Préparer le four pour l'autonettoyage (voir à gauche).
2. Fermer la porte.
3. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).
  - **SET CLEAN TIME** (régler la durée de nettoyage) clignote à l'affichage.
  - La durée par défaut du cycle d'autonettoyage est de 3 heures.
  - Régler le cycle de nettoyage en utilisant les touches numériques (1 à 0).
  - Le cycle de nettoyage peut être réglé entre deux et quatre heures par incréments d'une minute.
4. Appuyer sur START (marche).
  - **CLEAN** (nettoyage), **TIME** (heure), **LOCK** (verrouillage), **ON** (marche) et les éléments de cuisson au four et au gril sont affichés.
  - Les brûleurs de surface ne doivent pas être utilisés avant que le cycle d'autonettoyage ne soit terminé.
  - À la fin du cycle d'autonettoyage, **ON** (marche) n'est plus affiché.
  - **LOCK** (verrouillage) demeure affiché jusqu'à ce que le four ait refroidi.
  - **LOCK** (verrouillage) clignote pendant le déverrouillage de la porte, puis s'éteint une fois la porte déverrouillée. Le four est chaud au toucher. **NE PAS** chercher à ouvrir la porte avant que LOCK (verrouiller) ne se soit éteint.



CLEAN



START

## Interruption du cycle d'autonettoyage

Pour arrêter le cycle d'autonettoyage lorsque celui-ci est déjà commencé, procéder comme suit. Si l'interruption survient au milieu du cycle, le four demeure verrouillé, même si le cycle est interrompu, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

1. Appuyer sur OVEN CANCEL (annulation du four).
2. Lorsque le four a refroidi, LOCK (verrouillage) s'éteint. La porte peut être ouverte.

**NE PAS** forcer la porte car cela pourrait endommager le loquet.

## Utilisation des brûleurs de surface pendant le cycle d'autonettoyage

La cuisinière est dotée d'une fonction de sécurité pour l'empêcher de surchauffer pendant le cycle d'autonettoyage. Un capteur de température interrompt le cycle d'autonettoyage si la cuisinière devient trop chaude. Selon le modèle de cuisinière et la durée de cuisson sur les brûleurs de surface, le capteur peut parfois interrompre le cycle d'autonettoyage. Pour empêcher toute interruption du cycle d'autonettoyage, il est préférable de ne pas utiliser les brûleurs de surface durant le cycle d'autonettoyage.

# Utilisation des commandes du four (suite)

## Autonettoyage

La fonction d'autonettoyage chauffe le four à une température élevée pour nettoyer l'intérieur du four. Régler le four afin de débiter et de terminer le nettoyage à un moment ultérieur. La commande du four calcule automatiquement l'heure de mise en marche.

1. Préparer le four pour l'autonettoyage (voir à droite).
2. Fermer la porte.
3. Appuyer sur **CLEAN** (nettoyage).
  - **SET CLEAN TIME** (régler la durée de nettoyage) clignote à l'affichage.
  - La durée par défaut du cycle d'autonettoyage est de 3 heures.
  - Régler le cycle de nettoyage en utilisant les touches numériques (1 à 0).
  - Le cycle de nettoyage peut être réglé entre deux et quatre heures par incréments d'une minute.
4. Appuyer sur **STOP** (arrêt).
5. Régler l'heure de fin de cycle d'autonettoyage.
  - L'heure réglée par défaut est l'heure actuelle plus la durée du cycle d'autonettoyage.
  - L'heure de fin de cycle peut être réglée à partir de l'heure actuelle jusqu'à l'heure actuelle plus 11 heures 59 minutes.
6. Appuyer sur **START** (marche).
  - Le cycle d'autonettoyage est réglé.
  - **STOP** (arrêt), **CLEAN** (nettoyage) et **TIME** (heure) sont affichés lorsque le four est en mode différé.
  - Le four ne peut être utilisé tant que le cycle d'autonettoyage n'est pas terminé.
  - L'horloge (heure) ne peut être consultée lorsque le cycle d'autonettoyage différé est utilisé.
  - **CLEAN** (nettoyage), **TIME** (heure), **LOCK** (verrouillage), **ON** (marche) et les éléments de cuisson au four et au gril sont affichés.
  - Pour connaître la durée du cycle d'autonettoyage, appuyer sur **CLEAN TIME**.
  - À la fin du cycle d'autonettoyage, **ON** (marche) n'est plus affiché.
  - **LOCK** (verrouillage) demeure affiché jusqu'à ce que le four ait refroidi.
  - **LOCK** (verrouillage) clignote pendant le déverrouillage de la porte, puis s'éteint une fois la porte déverrouillée. Le four est chaud au toucher. **NE PAS** chercher à ouvrir la porte avant que **LOCK** (verrouillage) ne se soit éteint.



## Interruption du cycle d'autonettoyage

Pour arrêter le cycle d'autonettoyage lorsque celui-ci est déjà commencé, procéder comme suit. Si l'interruption survient au milieu du cycle, le four demeure verrouillé, même si le cycle est interrompu, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

1. Appuyer sur **OVEN CANCEL** (annulation du four).
2. Lorsque le four a refroidi, **LOCK** (verrouillage) s'éteint. La porte peut être ouverte. **NE PAS** forcer la porte car cela pourrait endommager le loquet.



## MISE EN GARGE

Pour éviter tout risque de blessures, ne pas toucher au dessus de la cuisinière, à la porte, aux conduits d'aération du four ou à la surface entourant les conduits durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.



## ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie ou de dommages causés par la fumée,

- retirer tout article inflammable du tiroir de rangement tels que les récipients en plastique et les manuels en papier car ceux-ci peuvent fondre ou brûler.
- nettoyer tout liquide qui a débordé avant de débiter un cycle d'autonettoyage.

## Que faut-il préparer ?

Pour obtenir des résultats optimaux du cycle d'autonettoyage, procéder comme suit :

- Nettoyer les liquides qui ont débordé dans le four et le puits du brûleur du four.
- **Retirer les oiseaux ou les animaux susceptibles d'être incommodés par la fumée ou autres vapeurs de la pièce ou de la pièce adjacente.**
- Si possible, ouvrir la fenêtre.
- S'assurer que le couvre-ampoule du four est bien installé. Dans le cas contraire, ne pas utiliser le cycle de nettoyage.
- Retirer les grilles, les casseroles et tous les plats de cuisson du four.
- Retirer les articles du dessus de la cuisinière, du tiroir de rangement et du dossier. Ces surfaces peuvent devenir brûlantes durant le cycle d'autonettoyage.
- La ventilation du four s'effectue à partir du centre du dossier. S'assurer que ce secteur n'est pas obstrué en retirant tous les articles se trouvant sur le dossier et sur le dessus de la cuisinière.

# Cuisson

## Conseils relatifs à la cuisson

Lorsqu'un four neuf est utilisé, il ne faut pas oublier que les températures varient d'un four à l'autre. Les thermomètres vendus dans le commerce ne sont pas toujours précis et ne doivent donc pas être utilisés pour étalonner la température du four.

### Conseils pour la cuisson de biscuits

- Utiliser des tôles à biscuits plates et brillantes. Éviter les moules à biscuits dont les rebords sont élevés car cela pourrait les empêcher de brunir de façon uniforme.
- La tôle à biscuits ne doit pas entrer en contact avec les parois du four ou la porte.
- Pour des résultats optimaux, utiliser seulement une tôle à biscuits à la fois.

### Gâteaux

- Suivre la recette pour connaître la taille du plat à utiliser. Les plats brillants sont préférables pour les gâteaux.
- Un gâteau cuit dans un plat trop grand sera mince et sec. Si le plat est trop petit, il ne sera pas assez cuit ou cuira de façon inégale et pourra déborder.

### Tartes

- Les tartes doivent être cuites dans des plats foncés ou de couleur terne pour mieux brunir.
- Les tartes surgelées doivent être réchauffées sur une tôle à biscuits en aluminium.

### CONSEILS POUR LA DURÉE DE CUISSON

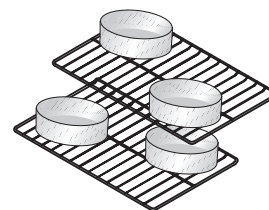
Type de moule à gâteaux	Taille du plat	Tasses de pâte	Température du four	Minutes
Oval	7 ¾ po x 5 ¾ po (19,7 cm x 14,6 cm)	2 ½	350°F (177 °C)	25 à 30
	13 po x 9 ¾ po (33 cm x 24,8 cm)	8	350°F (177 °C)	25 à 30
Rond, couche de 2 po (5,1 cm)	6 po (15,2 cm)	2	350°F (177 °C)	25 à 30
	8 po (20,3 cm)	3	350°F (177 °C)	30 à 35
	14 po (35,6 cm)	10	350°F (177 °C)	50 à 55
Rond, couche de 3 po (7,6 cm)	8 po (20,3 cm)	5	325°F (163 °C)	60 à 65
	12 po (30,5 cm)	11	325°F (163 °C)	75 à 80
Demi-rond, couche de 2 po (5,1 cm)	18 po (45,7 cm)	9	325°F (163 °C)	60 à 65
Demi-rond, couche de 3 po (7,6 cm)	18 po (45,7 cm)	12	325°F (163 °C)	60 à 65
Carré	6 po (15,2 cm)	2	350°F (177 °C)	25 à 30
	10 po (25,4 cm)	6	350°F (177 °C)	35 à 40
	16 po (40,6 cm)	15 ½	350°F (177 °C)	45 à 50

### CONSEILS POUR LA CUISSON

<b>Plats foncés ou ternes</b>	Absorbent plus de chaleur, ce qui accentue le brunissage. Recommandés pour les tartes et les pains.
<b>Plats brillants (aucun rebord)</b>	Recommandés pour les biscuits.
<b>Plats brillants (avec rebord)</b>	Recommandés pour les gâteaux.
<b>Plats en verre</b>	Diminuer la température de 25 °F (14 °C).

### Placement du plat

- Garder les plats et les tôles à 2 pouces (5,1 cm) des parois du mur.
- Empiler les plats sur différentes grilles de façon à ce qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.



## Problèmes de cuisson courants

Si des problèmes se répètent constamment, consulter le tableau ci-dessous pour trouver les solutions possibles. Si la situation ne s'améliore pas, communiquer avec le **service à la clientèle Amana au 800-843-0304**.

Problème	Cause
<b>Gâteaux de forme irrégulière (cuits de façon inégale)</b>	Les plats se touchent ou touchent aux parois du four. Le mélange est réparti inégalement dans le plat. La chaleur est mal distribuée dans le four. Le four n'est pas de niveau.
<b>Gâteaux et biscuits trop bruns sur le dessus ou le dessous</b>	Le four n'a pas préchauffé. Les plats se touchent ou touchent aux parois du four. Utilisation de plats en métal terni, déformés, noircis ou en verre. La grille est trop élevée ou trop basse. Usage incorrect du papier d'aluminium. La température du four est trop élevée.
<b>Les tartes ne brunissent pas</b>	Position incorrecte de la grille. Utilisation de plats en métal reluisant. Température trop basse.
<b>Les gâteaux ne cuisent pas au centre</b>	Température trop élevée. Plat trop petit. Durée de cuisson trop courte. Plat non centré dans le four.
<b>Les gâteaux tombent</b>	Trop de shortening ou de sucre. Trop ou pas assez de liquide. Température trop basse. Poudre à pâte trop vieille ou en quantité insuffisante. Plat trop petit. Porte du four ouverte fréquemment (vérification). Cuisson insuffisante.
<b>Rétrécissement excessif</b>	Pas assez de levain. Mélange brassé trop longtemps. Plat trop grand. Température trop élevée. Durée de cuisson trop longue.
<b>Gâteaux élevés au centre ou craqués</b>	Température trop élevée. Mélange brassé trop longtemps. Trop de farine. Les plats se touchent ou touchent aux parois du four.

### Vérifier si les gâteaux sont bien cuits

Pendant qu'ils sont dans le four. En raison des différences d'un four à l'autre, il est préférable de vérifier la consistance plutôt que de simplement se fier sur le temps et l'apparence.

### Le four n'est peut-être pas responsable

Les problèmes de cuisson des gâteaux résident parfois dans le mélange. Une pâte trop mélangée peut casser et faire rétrécir le gâteau. Une pâte insuffisamment mélangée peut causer des grumeaux qui ne cuiront pas bien. Tous les ingrédients doivent être mélangés à la température ambiante et doivent avoir été sortis du réfrigérateur auparavant. Bien suivre la recette pour savoir combien de temps mélanger la pâte.

### Le gâteau est coincé ?

Laisser le gâteau refroidir dans le plat pendant 10 minutes avant de le retirer. Les plus grands gâteaux (plus de 14 pouces de diamètre) peuvent prendre 15 minutes. Si le gâteau a refroidi trop longtemps, le réchauffer dans le four à 250 °F (121 °C) pendant quelques minutes.

## Cuisson (suite)

### Conseils relatifs à la viande

Bien que la cuisine ait toujours été un talent, elle est maintenant en cours de devenir une science. Amana fournit ces conseils à titre d'information. Pour toutes questions particulières concernant la préparation, la manipulation ou le rangement de la viande, communiquer avec **la ligne d'assistance téléphonique sur la viande et la volaille de la USDA (Ministère américain de l'agriculture) au 800-535-4555.**

#### Conseils pour la manipulation

- À l'épicerie, placer la viande dans un sac en plastique séparé pour éviter qu'elle dégoutte sur d'autres aliments.
- Décongeler la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- Garder la viande au frais et couverte jusqu'au moment de la faire cuire.
- Se laver les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou des œufs crus.
- Bien laver toute surface, récipient ou ustensile qui a été en contact avec de la viande ou des œufs crus.
- Ne pas placer de la viande cuite dans une assiette où il y a eu de la viande crue.

#### Conseils pour la cuisson

- Mariner la viande dans le réfrigérateur. Jeter l'excédent de marinade qui est entré en contact avec la viande.
- Utiliser un thermomètre à viande résistant à la chaleur du four.
- Cuire la viande à la température interne recommandée par la USDA.
- Pour réchauffer les aliments, chauffer jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).
- Lors de la cuisson de viande, la retourner au moins une fois.

#### Sécurité lors du rangement

- Une fois dépecée, réfrigérer la portion inutilisée immédiatement.
- Garder les aliments chauds avec les aliments froids et les aliments froids dans les plats de service.
- Séparer les aliments cuits en petites portions pour les aider à refroidir rapidement.
- Ne pas conserver de viandes hachées cuites ou de repas contenant de la viande hachée pendant plus de 3 ou 4 jours au réfrigérateur.
- Ne pas laisser le jus de viande cuite ou crue entrer en contact avec les aliments prêts à manger tels que les fruits ou les légumes.

### Attendrissement

Le braisage n'est qu'une des façons d'attendrir les bas morceaux de viande. Avant de la faire cuire, on peut piler, dépecer en cubes ou faire mariner la viande, ou utiliser des attendrisseurs de viande vendus dans le commerce. On peut ensuite utiliser une méthode sèche pour faire cuire la viande.

- Les **marinades** sont des liquides acides tels que le vin, le citron ou le vinaigre. Les marinades ramollissent les fibres de la viande mais ne pénètrent qu'environ ¼ de pouce (7 mm) à l'intérieur de la viande. Ne pas mariner la viande pendant plus de 24 heures.
- Le **pilage** avec un maillet lourd brise les tissus afin d'attendrir la viande.
- Le **dépeçage en cubes** brise la structure davantage que le pilage. Le dépeçage est effectué au comptoir des viandes.
- Les **attendrisseurs de viande vendus dans le commerce** sont des enzymes qui agissent sur le quatrième de pouce extérieur d'une coupe de viande. Bien suivre le mode d'emploi du fabricant.

### Utilisation d'un thermomètre à viande

Lorsqu'un thermomètre à viande est utilisé, toujours l'insérer légèrement en biais dans la partie la plus épaisse de la viande, loin du gras et des os. La viande doit être retirée lorsque sa température est de 5 °F (1,8 °C) inférieure à la température finale désirée. Pendant que la viande repose sur le plat avant d'être dépecée, elle continue de cuire à l'intérieur, ce qui augmente sa température de 5 °F (1,8 °C) sans apport de chaleur supplémentaire.

#### Le thermomètre à viande peut

- Rendre plus précise l'évaluation de la durée de cuisson jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
- Aider à réduire le risque d'empoisonnement alimentaire.

#### Thermomètre pouvant être utilisé au four

- Lorsqu'il est inséré avant de placer la viande dans le four, ce thermomètre demeure dans la viande tout au long de la cuisson.
- La température interne augmentera lentement pendant que la viande cuit.

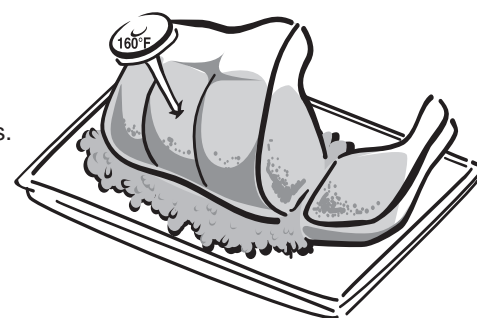
#### Thermomètre à lecture instantanée

- Ces thermomètres ne supportent pas la température élevée du four et doivent être insérés dans la viande lorsque celle-ci est retirée du four.
- Bien que les durées varient, une température précise est généralement affichée dans un délai de 1 ou 2 minutes.
- Lors de l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée, toujours nettoyer la tige du thermomètre avec de l'eau chaude savonneuse entre les mesures.

## Conseils pour la cuisson au grill

La cuisson au grill est une méthode de cuisson à chaleur sèche qui permet d'obtenir une saveur de charbon de bois comparable à celle des restaurants. La viande est exposée directement à l'élément chauffant à des températures élevées.

1. Placer la viande sur la grille de la lèchefrite avec la surface des coupes à la distance spécifiée de l'élément chauffant (indiquée ci-dessous).
2. Griller pendant la moitié de la durée recommandée, ou jusqu'à ce que la surface ait bruni.
3. Tourner la viande et continuer la cuisson au grill jusqu'à la température interne désirée.
4. Assaisonner si désiré.



Coupe de viande	Température interne recommandée	Épaisseur (pouces)	Poids (livres)	Distance de la chaleur (pouces)	Durée de cuisson approximative (minutes)
-----------------	---------------------------------	--------------------	----------------	---------------------------------	--

### BŒUF

Coupe de viande	Température interne recommandée	Épaisseur (pouces)	Poids (livres)	Distance de la chaleur (pouces)	Durée de cuisson approximative (minutes)
Steak - tranche d'épaule		¼ (0,6)	¼ à 1 (0,11 à 0,45)	2 à 3 (5,1 à 7,6)	12 à 14
		1 (2,5)	1 à 1 ¼ (0,45 à 0,56)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	8 à 12
Steak de faux-filet	Très saignant 130 °F Saignant 140 °F	¾ (1,9)	½ (0,22)	2 à 3 (5,1 à 7,6)	8 à 12
		1 (2,5)	½ à ¾ (0,22 à 0,33)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
		1 ½ (3,8)	¾ à 1 (0,33 à 0,45)	4 à 5 (10,2 à 12,7)	20 à 25
Steak de surlonge	Medium saignant 145 °F À point 160 °F	¾ (1,9)	1 à 1 ¼ (0,45 à 0,78)	2 à 3 (5,1 à 7,6)	10 à 15
		1 (2,5)	1 ½ à 3 (0,67 à 1,35)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	16 à 21
		1 ½ (3,8)	2 ¼ à 4 (1,0 à 1,8)	4 à 5 (10,2 à 12,7)	21 à 25
Steak d'loyau	Bien cuit 170 °F Très bien cuit 180 °F	¾ (1,9)	¾ à 1 (0,33 à 0,45)	2 à 3 (5,1 à 7,6)	8 à 12
		1 (2,5)	1 ½ à 2 (0,67 à 0,9)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
		1 ½ (3,8)	2 à 3 (0,9 à 1,35)	4 à 5 (10,2 à 12,7)	20 à 25
Filet mignon (filet)		—	¼ à ½ (0,11 à 0,22)	2 à 4 (5,1 à 10,2)	10 à 15
Flanc		—	1 à 1 ½ (0,45 à 0,67)	2 à 3 (5,1 à 7,6)	12 à 14
Steak haché	160 °F (71 °C) minimum	¾ à 1 (1,9 à 2,5)	1 (0,45)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15

### PORC

Coupe de viande	Température interne recommandée	Épaisseur (pouces)	Poids (livres)	Distance de la chaleur (pouces)	Durée de cuisson approximative (minutes)
Côtelettes avec os	Le porc doit toujours être cuit à une température interne d'au moins 160 °F (71 °C) pour réduire les risques de trichinose.	¾ (1,9)	—	4 (10,2)	6 à 8
Côtelettes désossées		¾ (1,9)	—	4 (10,2)	6 à 8
Filet		—	½ à 1 (0,22 à 0,45)	4 (10,2)	15 à 25
Brochettes	Le non-respect de cette consigne peut causer des lésions ou des maladies.	cubes de 1 po (2,5 cm)	—	4 (10,2)	10 à 20
Porc haché en portions		½ (0,22)	—	4 (10,2)	8 à 10

### AGNEAU

Coupe de viande	Température interne recommandée	Épaisseur (pouces)	Poids (livres)	Distance de la chaleur (pouces)	Durée de cuisson approximative (minutes)
Côtelettes de filet	À point 160 °F Bien cuit 170 °F	1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
Côtelettes		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
Steaks de surlonge		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	12 à 15
Steaks de ronde		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	12 à 15
Steaks de gigot		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	15 à 20
Cubes pour brochettes		morceaux de 1 ¼ po (3,2)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
Agneau haché en portions		½ x 4 po (1,3 x 10,2 cm)	¼ chaque (0,11)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	12

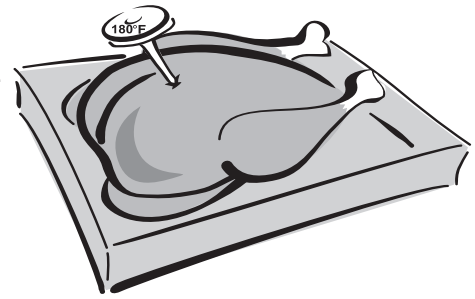
Toutes les durées et les températures recommandées sont fournies par la USDA, le Conseil de l'Industrie du Bœuf, le Conseil National des Producteurs de Porc, et l'American Sheep Council.

# Cuisson (suite)

## Guide de rôtissage

Les morceaux tendres telles que les côtes et les longues doivent être préférablement cuites selon des méthodes de cuisson à sec comme le rôtissage. Pour rôtir :

1. Chauffer le four à la température désirée.
2. Placer le rôti directement à sa sortie du réfrigérateur, côté gras sur le dessus, dans un plat de rôtissage peu profond.
3. Insérer un thermomètre à viande conçu pour le four de façon à ce que la pointe se trouve dans la partie la plus épaisse du rôti. S'assurer que le thermomètre n'est pas inséré dans du gras ou contre l'os.
4. Retirer le rôti lorsque la température atteinte est de 5 °F (1,8 °C) inférieure à la température interne désirée.
5. Transférer le rôti sur une planche à découper et le recouvrir sans serrer de papier d'aluminium pendant environ 15 minutes.



Coupe de viande	Température interne recommandée	Température du four	Poids (livres)	Durée approximative de cuisson (minutes)
-----------------	---------------------------------	---------------------	----------------	--

### BŒUF

Rôti de croupe désossé	Très saignant 130 °F	325 °F (163 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7)	25 à 30
Rôti d'ailoyau	Saignant 140 °F	325 °F (163 °C)	3 ½ à 4 (1,6 à 1,8)	30 à 40
Rôti de noix de ronde	Medium saignant 145 °F	325 °F (163 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7)	20 à 30
Filet	À point 160 °F	425 °F (218 °C)	2 à 3 (0,9 à 1,35) 4 à 6 (1,8 à 2,7)	35 à 45 45 à 60
Rôti de côtes	Bien cuit 170 °F	325 °F (163 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7) 6 à 8 (2,7 à 3,6)	26 à 42 23 à 35
Rôti de faux filet	Très bien cuit 180 °F	350 °F (177 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7)	18 à 24

### PORC

Rôti de longe avec os	Le porc doit toujours être cuit à une température interne d'au moins 160 °F pour réduire les risques de trichinose et autres empoisonnements alimentaires.	350 °F (177 °C)	3 à 5	20 minutes par livre
Rôti de côtes désossé		350 °F (177 °C)	2 à 4	
Filet		450 °F (232 °C)	½ à 1	
Jambon avec os, cuire avant de servir		325 °F (163 °C)	7 à 8	

### AGNEAU

Épaule	À point-saignant 150°F À point 160°F Bien cuit 170°F	325 °F (163 °C)	3 ½ à 6 (1,6 à 2,7)	35 à 40
Rôti de côtelettes		375 °F (191 °C)	1½ - 2 ½ (0,7 à 1,1)	30 à 35
Carré d'agneau non farci		375 °F (191 °C)	2 à 3 (0,9 à 1,35)	25 à 30
Rôti de longe		325 °F (163 °C)	1¼ à 1 ¾ (0,6 à 0,8)	45 à 55
Gigot, à manche ou avec jarret		325 °F (163 °C)	5 à 7 (2,3 à 3,2) 7 à 9 (3,2 à 4,0)	15 à 20 20 à 25

### VOLAILLE (non farcie)

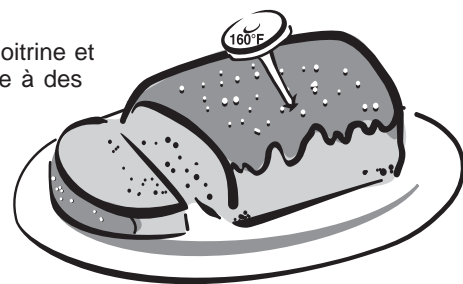
Capon	Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire, la volaille doit être cuite à une température interne de 180 °F.	325 à 350 °F (163 à 177 °C)	4 à 8 (1,8 à 3,6)	20 à mn/lb
Poule entière		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	1 ¼ à 1 ½ (0,6 à 0,7)	50 à 60 total
Canard entier		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	—	18-20 mn/lb.
Oie entière		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	—	20 à 25 mn/lb
Faisan entier		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	2 (0,9)	30 mn/lb
Caille entière		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	—	20 minutes total
Dinde		325 °F (163 °C)	8 à 16 (3,6 à 7,2)	3 ½ à 5 ½ heures

Toutes les durées et les températures recommandées sont fournies par la USDA, le Conseil de l'Industrie du Bœuf, le Conseil National des Producteurs de Porc, et l'American Sheep Council.

## Conseils de braisage

Les coupes moins tendres comme le gîte à la noix, le bloc d'épaule, la pointe de poitrine et le jarret nécessitent une cuisson dans un liquide. Une durée de cuisson prolongée à des températures plus basses avec un liquide contribuent à attendrir la viande.

1. Faire revenir la viande avec une petite quantité d'huile dans une poêle à fond épais.
2. Jeter l'excédent de gras, assaisonner si désiré.
3. Ajouter une petite quantité de liquide (1/2 à 2 tasses) (118 à 473 ml) et couvrir hermétiquement.
  - Faire mijoter à feu doux sur le dessus de la cuisinière ou au four à 325 °F (163 °C) jusqu'à ce que la viande soit tendre.



Coupe de viande	Température interne recommandée	Température du four	Poids (livres) OU épaisseur	Durée de cuisson approximative (heures)
-----------------	---------------------------------	---------------------	-----------------------------	---

### BŒUF

Coupe de viande	Température interne recommandée	Température du four	Poids (livres) OU épaisseur	Durée de cuisson approximative (heures)
Palette braisée	Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire, la viande doit être cuite à une température d'au moins 160 °F.	325 °F (163 °C)	3 à 5 (1,35 à 2,25)	1 ½ à 2
Épaule braisée		325 °F (163 °C)	3 à 5 (1,35 à 2,25)	2 à 3
Rôti de bas de paleron (désossé)		325 °F (163 °C)	3 à 5 (1,35 à 2,25)	2 à 3
Bout de côtes		325 °F (163 °C)	2 po x 2 po x 4 po d'épaisseur (5,1 x 5,1 x 10,2 cm)	1 ½ à 2 ½
Steak de ronde		325 °F (163 °C)	¾ po à 1 po d'épaisseur (1,9 à 2,5 cm)	1 à 1 ½
Steak de flanc		325 °F (163 °C)	1 ½ po à 2 po d'épaisseur (3,8 à 5,1 cm)	1 ½ à 2 ½

### AGNEAU

Coupe de viande	Température interne recommandée	Température du four	Poids (livres) OU épaisseur	Durée de cuisson approximative (heures)
Côtelettes d'épaule, petite épaule ou épaule	Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire, la viande doit être cuite à une température d'au moins 160 °F (71 °C).	325 °F (163 °C)	1 po d'épaisseur (2,5 cm)	1 à 1 ¼
Côtes d'épaule levées		325 °F (163 °C)	3 lb (1,35 kg)	1 ½ à 2
Jarrets		325 °F (163 °C)	3 lb (1,35 kg)	1 à 1 ½
Viande en cubes		325 °F (163 °C)	morceaux de 1 po (2,5 cm)	1 ¼ à 1 ½

Toutes les durées et les températures recommandées sont fournies par la USDA, le Conseil de l'Industrie du Bœuf, le Conseil National des Producteurs de Porc, et l'American Sheep Council.

# Nettoyage et entretien

## Retrait de la porte du four

1. Ouvrir la porte complètement.
2. Pousser les loquets des charnières vers le cadre de la porte, en position de déverrouillage.
  - Ceci peut requérir l'utilisation d'un tournevis à lame plate.
3. Saisir fermement les deux côtés au haut de la porte du four.
4. Fermer la porte jusqu'à la première butée de porte.
5. Soulever la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit dégagé de l'ouverture.

## Remise en place de la porte du four

1. Saisir fermement le haut de la porte, insérer l'indentation du bras de la charnière dans le rebord inférieur de l'ouverture de la charnière.
  - La porte doit être à la première position de la butée.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Pousser les loquets des charnières contre le cadre avant du four en position de verrouillage.
4. Fermer la porte du four.



## ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessures ou de dégâts matériels, manipuler la poignée du four avec prudence.

- Ne pas soulever la porte par la poignée.
- La porte est lourde et peut être endommagée si on la laisse échapper.
- Un tournevis peut égratigner ou écailler la finition du four ou de la cuisinière.
- Ne pas égratigner ou écailler le verre ni fausser la porte. Le verre peut se briser soudainement.
- Remplacer la porte en verre si elle est endommagée.

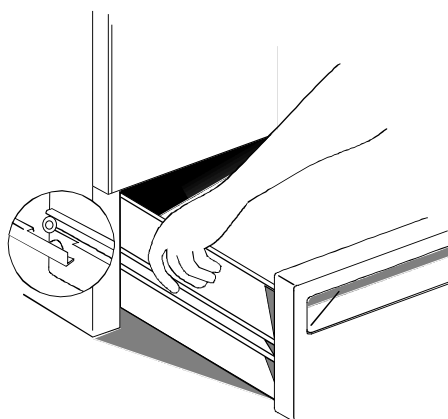
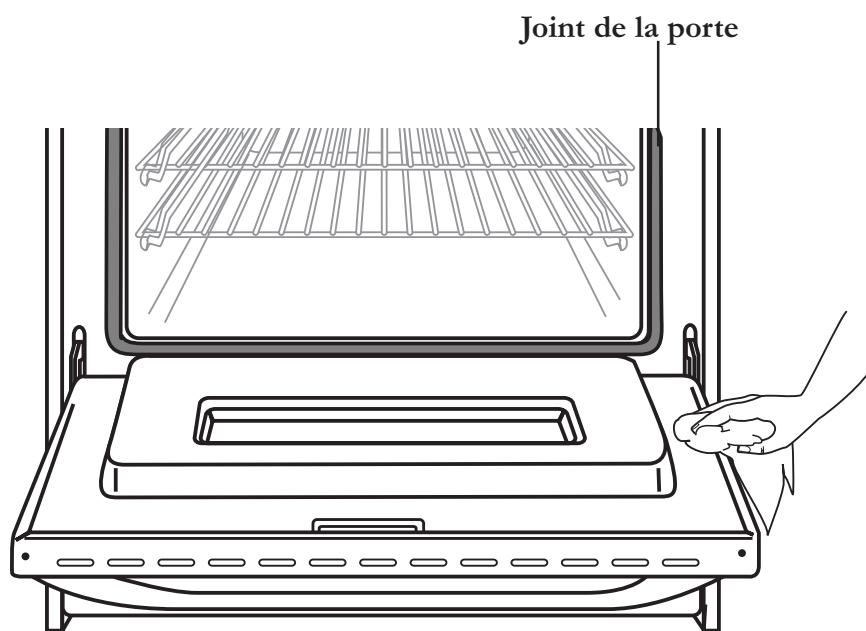
## Nettoyage de la porte du four

Toutes les surfaces du four ne sont pas nettoyées au cours du cycle d'autonettoyage. Le joint d'étanchéité de la porte et la surface avoisinant le joint ne peuvent être nettoyés efficacement par le cycle d'autonettoyage. **NE PAS** utiliser de produits nettoyants à vaporiser pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur de la porte du four.

### **NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité.**

Ne pas mouiller, frotter, faire tremper ni utiliser de produit ou article de nettoyage pour nettoyer le joint d'étanchéité du four. Tous dommages ou défauts survenant suite au nettoyage ou retrait du joint ne sont pas couverts par la garantie.

Pour nettoyer la surface autour du joint d'étanchéité, s'assurer que le four a refroidi. À l'aide d'un linge et de savon doux, nettoyer la surface sale. Le joint d'étanchéité ne doit pas être retiré pendant le nettoyage. Ne pas laisser l'eau ou la solution de nettoyage éclabousser le joint ni couler dessus.



## Retrait du tiroir de rangement

1. Faire glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Retirer les articles qui y sont rangés.
3. Saisir les côtés du tiroir près de l'arrière de celui-ci.
4. Soulever et tirer. Procéder à l'inverse pour le remettre en place.

# Nettoyage et entretien (suite)



## MISE EN GARGE

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

- Débrancher l'appareil avant de changer l'ampoule.
- 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.

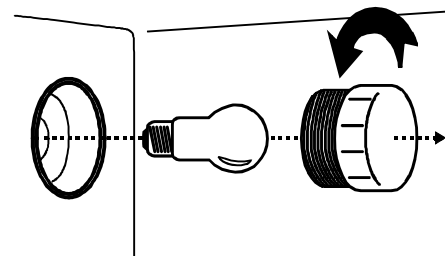


## ATTENTION

Pour éviter les risques de blessures, porter des gants afin de se protéger les mains en cas de bris de l'ampoule.

## Remplacement de l'ampoule du four

1. Couper l'alimentation.
2. Enlever la porte du four si désiré.
3. Mettre des gants protecteurs et dévisser le couvre-ampoule (dans le sens antihoraire) se trouvant à l'arrière de l'ouverture du four. Tourner ensuite l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Remplacer l'ampoule électrique par une autre 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. Brancher l'appareil.



PIÈCE	GÉNÉRALITÉS
<b>Capuchons et grilles de brûleurs</b> 	<p>Laisser refroidir avant de nettoyer. Le nettoyage fréquent à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif permet d'espacer les nettoyages à fond. Veiller à bien sécher.</p> <p>Pour un nettoyage à fond, placer les capuchons et les grilles de brûleurs dans un sac en plastique avec ½ tasse (125 ml) d'ammoniaque. <b>NE PAS</b> verser l'ammoniaque dans le sac ni permettre son contact avec les capuchons et les grilles de brûleurs. L'ammoniaque doit rester dans la tasse. Fermer hermétiquement le sac et laisser l'ammoniaque agir jusqu'au lendemain. Au moment d'ouvrir le sac, détourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs d'ammoniaque ou leur contact avec les yeux. Retirer les grilles et les capuchons de brûleurs et les laver normalement.</p>
<b>l'électrode</b> 	<p>Laisser refroidir les grilles de brûleurs et les capuchons de brûleurs. Nettoyer la surface autour de l'électrode en céramique avec un ustensile non métallique tel qu'un pic en plastique, une paille en plastique ou une vieille brosse à dents. S'assurer qu'il n'y a pas de débris, de fragments brûlés ou de graisse susceptibles de détourner l'étincelle ou de nuire à l'allumage. Ne pas faire levier sur l'électrode en céramique pour l'enlever.</p>
<b>Base du brûleur</b>	<p>Laisser refroidir. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse et un linge propre. Si les ports sont obstrués, nettoyer avec une brosse à dents ou une broche. <b>Ne pas utiliser de cure-dents.</b> Remettre les couvre-brûleurs en place et allumer les brûleurs pour en vérifier le bon fonctionnement.</p>
<b>Lèchefrite et grille</b> 	<p>Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes.</p>
<b>Boutons de réglage</b> 	<p>Enlever les boutons. Les laver avec douceur dans un mélange de savon doux et d'eau, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.</p>
<b>Fini extérieur</b> 	<p>Nettoyer toutes les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Si les boutons sont enlevés, ne pas faire couler d'eau derrière la surface.</p>
<b>Grilles du four</b> 	<p>Pour la saleté incrustée, placer les grilles du four dans un sac en plastique avec de l'ammoniaque et de l'eau dans une tasse. Sceller hermétiquement et laisser agir toute la nuit. Laver et rincer, sécher à fond.</p>
<b>Tiroir de rangement</b> 	<p>Pour la saleté incrustée, nettoyer à la main et rincer à fond. Retirer le tiroir pour faciliter le nettoyage. S'assurer que le tiroir est sec avant de le remettre en place.</p>

## Nettoyage et entretien (suite)



### Nettoyage de l'acier inoxydable

Les dommages causés au fini en acier inoxydable en raison d'un usage impropre de produits de nettoyage ou d'une utilisation de produits de nettoyage non recommandés, ne sont pas couverts par la garantie. Pour connaître les produits recommandés par Amana, appeler le service à la clientèle au (800) 843-0304.

Le fini des cuisinières en acier inoxydable a été produit en usine pour leur donner éclat et lustre. Pour maintenir cette apparence de qualité :

#### UTILISER :

- Eau chaude savonneuse pour le nettoyage courant lorsque la cuisinière a refroidi.
- Sécher avec un linge doux et propre.
- Pour la saleté incrustée, **SEULEMENT** un produit de nettoyage conçu pour les appareils ménagers en acier inoxydable.

#### NE PAS UTILISER :

- Poudres ou liquides abrasifs
- Produits de nettoyage à base d'agrumes
- Ammoniaque
- Tampons métalliques
- Linges abrasifs
- Produits de nettoyage pour le four
- Produits de nettoyage acides ou à base de vinaigre

### ? Puis-je utiliser des produits de nettoyage liquides sur l'acier inoxydable ?

Ce n'est pas parce qu'un produit de nettoyage est liquide qu'il n'est pas abrasif. Un grand nombre de produits de nettoyage liquides conçus pour la tuile et les dessus de cuisinière peuvent endommager l'acier inoxydable. Les dommages cosmétiques causés par l'utilisation de produits non recommandés ne sont pas couverts par la garantie.

### ? Pour commander des produits Amana, visiter notre Web à :

**[www.amana.com](http://www.amana.com)**

ou appeler le service à la clientèle au :

**1-800-843-0304**



#### Acide citrique

L'acide citrique décolore en permanence l'acier inoxydable. Pour éviter d'endommager le fini de

la cuisinière en acier inoxydable, ne pas laisser ces substances adhérer au fini en acier :

- moutarde
- jus de tomate
- sauce marinara
- sauces à base d'agrumes
- produits à base d'agrumes



# Dépannage (suite)

## CUISSON

Les pains et pâtisseries ne cuisent pas adéquatement	Causes variées	Voir la rubrique <b>Cuisson, problèmes courants de cuisson.</b>
La nourriture ne rôtit pas adéquatement	Causes variées	Voir la rubrique <b>Cuisson, rôtissage.</b>
La nourriture ne cuit pas adéquatement au gril	Causes variées	Voir la rubrique <b>Cuisson au gril.</b>
La température du four est trop chaude ou trop froide	Étalonner la température du four	Voir la rubrique <b>Utilisation des commandes du four, réglage du thermostat du four.</b>
Le four dégage une odeur forte	Ceci est normal	Les fours neufs dégagent toujours une odeur. Exécuter un cycle d'autonettoyage pour éliminer l'odeur.
La nourriture ne bout pas ou ne cuit pas assez rapidement	Plats de cuisson de taille inappropriée	S'assurer que les plats conviennent aux éléments de cuisson. Voir les <b>exigences relatives à la cuisson.</b>

## BRUIT

Le four s'allume et s'éteint fréquemment	Ceci est normal	Le four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson sélectionnée.
Le dispositif d'allumage de tous les brûleurs « clique » en même temps	Ceci est normal	Le dispositif d'allumage « clique » au niveau de tous les brûleurs lorsqu'on allume un brûleur de surface.
Craquement	Ceci est normal	Plats de cuisson humides ou débordement possible. Expansion ou contraction du four pendant le cycle de chauffage. Peut être plus bruyant avec le gaz propane/GPL.



# Garantie Amana

## Garantie complète d'UN an

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

## Garantie limitée

Au bout d'un an suivant la date de l'achat d'origine, Amana fournira gratuitement la pièce qui convient, indiquée dans la liste ci-dessous, pour remplacer toute pièce qui s'avère défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'œuvre. Le propriétaire sera responsable de tous les autres coûts, dont les frais de kilométrage et de transport.

## Deuxième à cinquième année

Amana remplacera, sans aucun frais, toute surface de cuisson en vitrocéramique, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'œuvre. Amana remplacera, sans aucun frais, tous éléments de surface électriques ou brûleurs à gaz de surface, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'œuvre.

## Ce qui n'est pas couvert par ces garanties

- Remplacement de fusibles, réinitialisation des disjoncteurs ou réparation du câblage ou de la plomberie du logement.
- Entretien et nettoyage normaux de l'appareil, notamment les ampoules.
- Les appareils dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui est difficile à identifier.
- Les appareils achetés à des fins commerciales, industrielles ou locatives.
- Les appareils situés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Les frais de réparation supplémentaires. Si le technicien doit effectuer une réparation supplémentaire ou en dehors des heures ouvrables ou de la région couverte.
- Réglages après la première année.
- Réparations causés par :
  - Mise en service, système d'évacuation ou entretien inadéquats.
  - Toute modification ou tout réglage non autorisé par Amana.
  - Accident, usage impropre, abus, incendie, inondation ou catastrophes naturelles.
  - Raccordement à une prise de courant, une tension ou une alimentation en gaz inadéquate.
  - Usage impropre de casseroles, récipients ou accessoires ayant endommagé l'appareil.

## Pour obtenir des prestations de garantie

Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé par Amana. Pour prendre rendez-vous, communiquer avec le détaillant Amana où l'appareil a été acheté ou avec l'usine d'Amana Appliances.

### Usine d'Amana Appliances

1-800-628-5782 (des États-Unis)

### Pour de plus amples renseignements, communiquer avec le service à la clientèle d'Amana Appliances

Amana Appliances

2800 220<sup>th</sup> Trail

Amana, Iowa 52204

États-Unis

1-800-843-0304 (des États-Unis)

(319) 622-5511 de partout dans le monde

## Lors de toute communication avec Amana Appliances, prière d'indiquer les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone.
- Numéro du modèle et numéro de série de l'appareil (inscrits dans le coin supérieur gauche de l'ouverture du tiroir de rangement).
- Nom et adresse du détaillant et date d'achat.
- Une description claire du problème.
- Preuve d'achat (reçu de caisse).

## EN AUCUN CAS AMANA NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES.

La présente garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Par exemple, dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou d'apporter des restrictions aux dommages indirects ou accessoires. Il se peut donc que les restrictions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Site Web d'Amana Appliances • <http://www.amana.com>