



USER'S GUIDE

Amana Gas RV Cooktop

(Appliance not approved for marine use)

Installer: Please leave this manual with the appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number -----
Serial Number -----
Date of Purchase _____

For Customer Assistance Call:

1-800-688-9900 USA

1-800-688-2002 Canada

For service information, see page 7.

Table of Contents

Safety Instructions 1-2
Using Your Cooktop. 3-4
Care & Cleaning 5
Before You Call 6
Warranty 7
Guide de L'utilisateur 8
Guía del Usuario 16

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Important Safety Instructions

Safety Instructions

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this guide. For assistance or additional information consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer), or the gas supplier.

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide 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 the appliance.

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

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

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.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you

the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

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

FOR YOUR SAFETY - IF YOU SMELL GAS:

1. Open windows and evacuate all persons from the vehicle.
2. Shut off the gas supply at the gas container or source.
3. Extinguish any open flame.
4. Do not touch electrical switches or use any phone or radio in the vehicle.
5. Do not start the vehicle's engine or electric generator.
6. Immediately call your gas supplier or qualified service technician for repairs.
7. Do not turn on the gas supply until the gas leak(s) has been repaired.

WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

About Your Appliance

NEVER use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop as a storage area for food or cooking utensils.

Potentially hot surfaces include cooktop, and areas facing the cooktop.

NEVER use aluminum foil to line burner spillover area. Restriction of normal air flow may result in unsafe operation.

To Prevent Fire or Smoke Damage

CAUTION

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

Many aerosol-type spray cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

A faint gas odor may indicate a gas leak. If a gas odor is detected, shut off the gas supply to the cooktop. Call your installer or local gas company to have the possible leak checked. **Never use a match or other flame to locate a gas leak.**

Child Safety



NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner. Pressure build-up may cause

container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp pot-holders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units or stovetop grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding area until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California 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.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Using Your Cooktop

Surface Controls

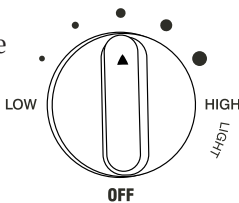
CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set to the OFF position prior to supplying gas to the cooktop.
- NEVER touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **LOW** to **HIGH**.

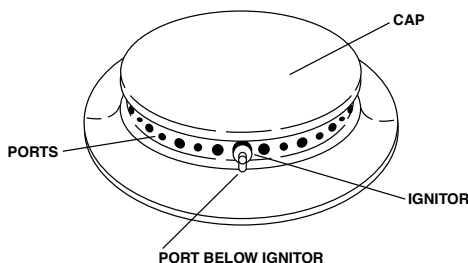
At the **HIGH** setting a detent or notch may be felt.



Pilotless Ignition

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet. If clogged, clean the small port beneath the ignitor using a straight pin.



Setting the Controls

1. Place a pan on the burner grate. (To preserve the grate finish, do not operate the burners without a pan on the grate to absorb the heat from the burner flame.)
2. Push in knob and turn immediately counterclockwise to the **LIGHT** position.
 - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All ignitors will spark when any surface burner knob is turned on. However, only the selected burner will light.)
3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.
4. Do not leave the cooktop unattended.

Operating During a Power Failure

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to the **LIGHT** position.
3. Adjust flame to the desired level.

CAUTION

- When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the OFF position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob.
- Do not leave the cooktop unattended when cooking during a power failure.

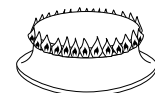
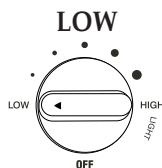
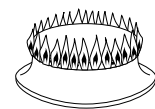
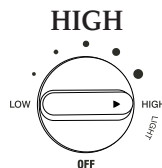
Shutdown Instructions

When the recreational vehicle is not in use or while traveling, turn all knobs to the **OFF** position and turn off the main gas supply.

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware will affect the heat setting.

Settings



Uses

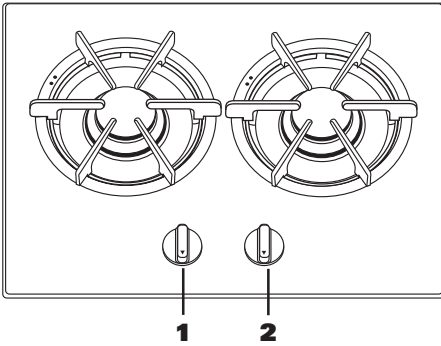
Use **HIGH** to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

Use **LOW** to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter.

Some cooking may take place on the **LOW** setting if the pan is covered.

Cooktop at a Glance



MODEL ALZ8590ADB/S

1. Left surface burner (9,100 BTUs).
2. Right surface burner (9,100 BTUs).

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the surface.

Sealed Burners

The sealed burners are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burners should be cleaned after each use. (See page 5 for cleaning instructions.)

Cookware Considerations

Cookware which extends more than one inch beyond the grate, rests on two grates, or touches the cooktop will cause a build up of heat and result in damage to the burner grate, burner and cooktop.

CAUTION

- *The maximum pan size is a 10-inch skillet.*
- To prevent damage to the cooktop and the burner valves, do not use canners or oversized cookware. The pan should not be more than one inch larger than the burner grate.

Cookware, such as a wok with a supporting ring, which restricts air circulation around the burner will cause heat to build up and may result in damage to the burner grate, burner or cooktop.

Foods cook faster when the cookware is covered because more heat is retained. Lower the flame size when cookware is covered. This also improves cooking efficiency.

The cooking performance is greatly affected by the type of cookware used. Proper cookware will reduce cooking times, use less energy and produce more

even cooking results. For best results use a heavy gauge metal pan with a smooth flat bottom, straight sides and a tight fitting lid. Select a material, such as aluminum or copper, that conducts heat quickly and evenly.

Burner Grates

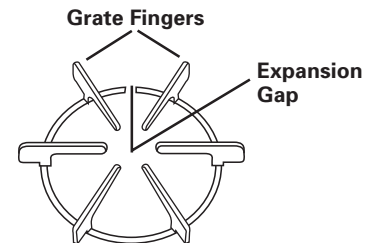
The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

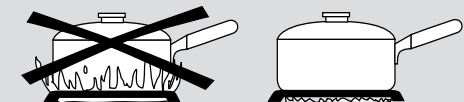
To Insert or Remove Grate:

Press on the two grate fingers on either side of the expansion gap.



NOTES:

- *A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds.*
With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- *With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.*
- *To improve cooking efficiency and to prevent possible damage to the cooktop or pan, the flame must be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.*



Care & Cleaning

Cleaning CAUTIONS:

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- **To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.**
- **If a part is removed, be sure it is correctly replaced.**

Cleaning Chart

Parts	Cleaning Procedure
Sealed Gas Burners	<ul style="list-style-type: none"> • Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad. Try to prevent the cleaner from seeping into the gas ports as this will affect the flame. If the cleaner does enter the ports, clean with a soft bristle brush or a straight pin, especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes. • Be careful not to get water into the burner ports. • Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.
Burner Grates - Porcelain on Steel	<ul style="list-style-type: none"> • Wash grates with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001)** and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry. • Do not clean in dishwasher or self-cleaning oven.
Control Knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Remove knobs in the OFF position by pulling up. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop - Glass	<ul style="list-style-type: none"> • Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Cooktop - Stainless Steel (select models)	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH. • ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING. • Daily Cleaning/Light Soil — Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/ water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • Moderate/Heavy Soil — Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray. • Discoloration — Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray.
Drip Pans - Porcelain	<ul style="list-style-type: none"> • Porcelain may discolor or craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance. • When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. • To clean heavy soil, use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order direct, call 1-800-688-8408.

Before You Call for Service

Surface burner fails to light.

- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.
- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.
- Check that the gas supply is on.

Surface burner flame lifts off ports.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
- Contact an authorized Amana servicer.

The flame is uneven.

- Burner ports may be clogged.
- Flame may need to be adjusted. Contact an authorized Amana servicer.

Surface burner flame is yellow in color.

- Some yellow tips on the flame are acceptable when using LP gas.

Popping sound heard when burner extinguishes.

- This is a normal sound that occurs with some types of gas when a hot burner is turned off. The popping sound is not a safety hazard and will not damage the appliance.

A gas odor is present.

Because of vibrations due to travel, connections on a recreational vehicle may loosen. Therefore, periodically check all connections for leaks.

- Check for a possible leak or loose fittings.
- **NEVER use a match or flame to check for leaks. See warning boxes on page 1.**
- See the installation instructions for proper procedures on leak testing.

Amana RV Cooktop Warranty

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

- Conditions and damages resulting from any of the following:
 - Improper installation, delivery, or maintenance.
 - Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
 - Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use, or acts of God.
 - Incorrect electric current, voltage, electrical and/ or gas supply.
 - Improper setting of any control.
- Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Light bulbs, water filters and air filters.
- Products purchased for commercial or industrial use.
- The cost of service or service call to:
 - Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
 - Instruct the user on the proper use of the product.
 - Transport the appliance to and from the servicer.
- Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
- Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
- Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
- Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Customer Assistance.

Notes: When writing or calling about a service problem, please include:

- Your name, address and telephone number;
- Model number and serial number;
- Name and address of your dealer or servicer;
- A clear description of the problem you are having;
- Proof of purchase (sales receipt).



GUIDE DE L'UTILISATEUR

Cuisinière à gaz pour véhicule de plaisance Amana

(Appareil non homologué pour usage marin)

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; conserver le manuel pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle -----
Numéro de série -----
Date d'achat _____

Pour toute assistance, appeler:

1-800-688-9900 États-Unis

1-800-688-2002 Canada

Pour le service après-vente, voir page 17.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 9-11

Utilisation de la table de cuisson 12-14

Entretien et nettoyage 15

Avant de contacter un dépanneur 16

Garantie 17

Guía del Usuario 18

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Instructions de sécurité importantes

Instructions de sécurité

AVERTISSEMENT

Une mise en service, un réglage, une modification, une réparation ou une opération d'entretien mal exécutés peuvent être à l'origine de blessures et de dégâts. Se référer à ce manuel. Pour tous renseignements complémentaires ou assistance, consulter un installateur qualifié, un prestataire de service après-vente, le fabricant (son revendeur) ou le fournisseur de gaz.

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, PARAGRAPHES ET SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la

terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

AVERTISSEMENT:

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cette cuisinière ou de tout autre appareil ménager.

POUR VOTRE SÉCURITÉ S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ:

1. Ouvrez les fenêtres et évacuez tous les occupants du véhicule.
2. Coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bonbonne de gaz ou de la source de gaz.
3. Éteignez toute flamme.
4. N'actionnez pas de commutateur et n'utilisez pas le téléphone ou la radio du véhicule.
5. Ne faites pas démarrer le moteur du véhicule ni la génératrice électrique.
6. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou un prestataire de service après-vente agréé pour faire faire les réparations nécessaires.
7. N'allumez pas le gaz avant que la ou les fuites n'aient été réparées.

AVERTISSEMENT

Il peut se produire dans votre système une fuite de gaz créant une situation dangereuse. Il n'est pas toujours possible de détecter les fuites de gaz à l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et la pose d'un détecteur de gaz homologué UL. Poser et utiliser l'appareil conformément aux indications du fabricant.

En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Familiarisation avec l'appareil

NE JAMAIS utiliser l'appareil comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, pour éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.

Surfaces potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones faisant face à la surface de cuisson.

NE JAMAIS tapisser la zone d'éclaboussures autour des brûleurs avec du papier aluminium. La circulation de l'air pourrait être entravée, ce qui serait dangereux.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

ATTENTION

NE JAMAIS laisser des articles sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la surface de cuisson; un article en plastique trop proche de l'événement du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la surface de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

Une faible odeur de gaz peut indiquer une fuite de gaz. Si l'on décèle une odeur de gaz, fermer l'arrivée de gaz à la surface de cuisson. Appeler l'installateur ou la compagnie de gaz de la région pour vérifier les fuites éventuelles. **Ne jamais identifier de fuite de gaz à l'aide d'une allumette ou d'une flamme.**

Sécurité pour les enfants

ATTENTION

NE JAMAIS remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais

utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'événement. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, allumer le ventilateur.

NE JAMAIS porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Ustensiles et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile

Instructions de sécurité importantes

déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleurs ou gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Éteindre tous les brûleurs et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère

comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Cuisson sur la surface

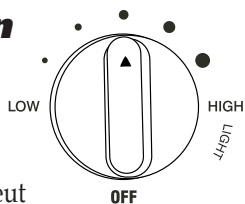
Commandes de la surface de cuisson

ATTENTION

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position OFF (ARRÊT).
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

Boutons de commande de la surface de cuisson

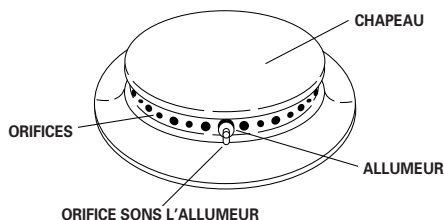
On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **LOW (min.)** et **HIGH (max.)**. On peut percevoir une détente de calage à la position **HIGH (max.)**.



Allumage sans flamme de veille

Le système d'allumage sans flamme de veille rend inutile l'alimentation permanente d'une flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson est doté d'un allumeur à étincelles. Procéder avec prudence lors du nettoyage au voisinage d'un brûleur de la table de cuisson.

Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminer si l'allumeur est brisé, souillé ou mouillé. Le cas échéant, déboucher avec une aiguille ou une broche rectiligne l'orifice situé juste au-dessous de l'allumeur.



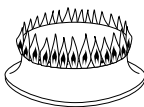
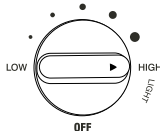
Réglages suggérés

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

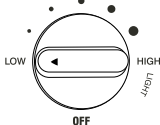
Réglages

Utilisations

HIGH (max.)



LOW (min.)



HIGH (max.): Pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

LOW (min.): Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre.

Il est possible de cuire sur réglage **LOW (min.)**, à condition qu'il y ait un couvercle sur l'ustensile.

Réglage des commandes

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur. (Pour conserver le fini de la grille, ne pas allumer un brûleur sans ustensile sur la grille pour absorber la chaleur de la flamme.)
2. Appuyer sur le bouton et le tourner immédiatement à gauche, sur le réglage **LIGHT** (allumage).
 - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. [Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **LIGHT** (Allumage).]
3. Après l'allumage du brûleur, régler le bouton à position correspondant à la puissance de chauffage désirée (taille des flammes).
4. Ne pas laisser la surface de cuisson sans surveillance.

Cuisson sur la surface, suite

Utilisation durant une panne d'électricité

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner lentement jusqu'au réglage **LIGHT** (allumage).
3. Régler la puissance de chauffage désirée (taille des flammes).



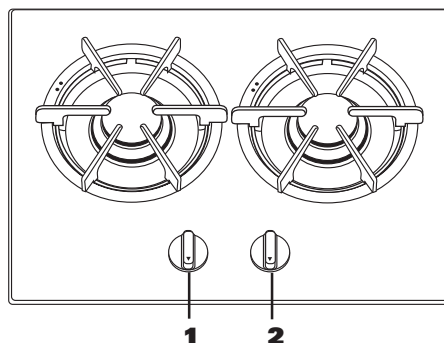
ATTENTION

- Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position **OFF** (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton.
- **Ne pas** laisser la surface de cuisson sans surveillance lors de cuisson pendant une panne d'électricité.

Périodes de non-utilisation

Lorsque le véhicule de plaisance n'est pas utilisé et sur la route, mettre tous les boutons de réglage sur la position **OFF** (arrêt) et couper l'alimentation en gaz.

Surface de cuisson



MODÈLE ALZ8590ADB/S

1. Brûleur gauche (9,100 BTU).
2. Brûleur droit (9,100 BTU).

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson:

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés sont fixés sur la table de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés dans la table de cuisson, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sur sous la table de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation (voir les instructions de nettoyage à la page 15).

Poêles et casseroles appropriées

Les récipients, y compris les récipients utilisés pour la préparation de conserves, qui dépassent de plus de 2,5 cm (1 po) de la grille, qui reposent sur la surface de cuisson ou qui occupent deux brûleurs peuvent retenir la chaleur et endommager la grille du brûleur, le brûleur et la surface de cuisson.

ATTENTION

- La taille de récipient maximum correspond à une poêle de 25,4 cm (10 po).
- Pour éviter d'abîmer la surface de cuisson, ne pas utiliser de marmite à conserves ni de très grands récipients. Le récipient ne doit pas dépasser de plus de 2,5 cm (1 po) de la grille.

Les récipients comme les woks, qui reposent sur un anneau métallique qui réduit la circulation de l'air autour du brûleur, retiennent la chaleur et peuvent endommager la grille du brûleur, le brûleur ou la surface de cuisson.

La nourriture cuit plus vite quand le récipient est couvert car celui-ci retient davantage de chaleur. Baisser le feu sous un récipient couvert. Ceci améliore également la consommation d'énergie.

L'efficacité de la cuisson dépend pour une très grande part du type de récipient utilisé. Un récipient approprié réduit le temps de cuisson et la consommation d'énergie et

produit une cuisson plus uniforme. Pour des résultats optimaux, utiliser des récipients non évasés en métal épais à fond plat et lisse et dotés d'un couvercle bien ajusté. Sélectionner un matériau qui conduise la chaleur rapidement et uniformément, tel que l'aluminium ou le cuivre.

Grilles du brûleur

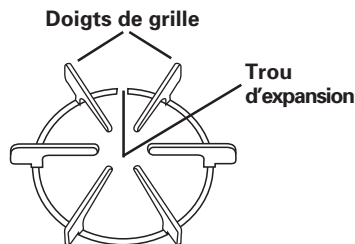
Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la surface de cuisson.

Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

Insérer ou enlever la grille:

Appuyez sur les deux doigts de grille de chaque côté du trou d'expansion.

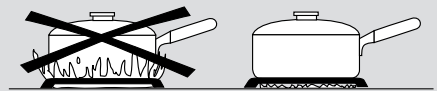


REMARQUES:

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes.

Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.

- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



Entretien et nettoyage

Nettoyage — ATTENTION

- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.

- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

Tableau de nettoyage

Composants	Méthode de nettoyage
Brûleurs à gaz scellés	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer de plastique. Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon. Éviter de laisser le produit de nettoyage s'introduire dans les orifices de sortie du gaz. Si le produit de nettoyage pénètre dans les orifices, nettoyer avec un pinceau souple ou une broche droite, particulièrement l'orifice situé au-dessous de l'allumeur. Veiller à ne pas déformer ou agrandir les trous. • Veiller à ne pas laisser de l'eau s'introduire dans les orifices du brûleur. • Procéder prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Le brûleur ne s'allumera pas si l'allumeur est mouillé ou endommagé.
Grilles des brûleurs - porcelaine sur le acier	<ul style="list-style-type: none"> • Laver les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon en plastique non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et une crème commerciale Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**. Si le sol reste, réappliquer la Cooktop Cleaning Creme, la couvrir de serviette de papier humide et l'imbiber pendant 30 minutes. Frotter encore, rincer et sécher. • Ne pas laver les grilles dans le lave-vaisselle ou four autonettoyant.
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Allumer chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Surface de cuisson - verre	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau, susceptible de s'infiltrer derrière la plaque de verre et de former des taches. • Laver avec eau et savon. Rincer avec de l'eau propre et faire sécher. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif comme tampon à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre. Ces produits feraient subir des dommages au verre.
Surface de cuisson - acier inoxydable (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT. • ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE. • Nettoyage journalier/saleté légère – Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**. • Saleté modérée/épaisse – Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray. • Décoloration – À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.
Cuvettes de propreté - émail vitrifié	<ul style="list-style-type: none"> • L'émail peut se fendiller s'il est surchauffé. Ceci est normal et n'affecte pas les performances de cuisson. • Une fois les cuvettes refroidies, les laver après chaque utilisation, les rincer et les sécher pour éviter qu'elles ne se tachent ou ne se décolorent. • Pour nettoyer les saletés épaisses, puis utiliser un produit de nettoyage moyennement abrasif comme Soft Scrub*.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-423-559-3491.

Avant de contacter un dépanneur

Un brûleur de la surface de cuisson ne s'allume pas.

- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.
- Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur ou de l'orifice situé directement sous l'allumeur.
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT).
- Vérifier que le robinet d'arrivée de gaz est ouvert.

Flammes non uniformes.

- Orifices du brûleur obstrués.
- La flamme peut avoir à être réglée. Prendre contact avec un réparateur agréé Amana.

Séparation entre les flammes et le brûleur.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.
- Prendre contact avec un réparateur agréé Amana.

La flamme d'un brûleur de surface est jaune.

- Quelques pointes jaunes sur la flamme sont acceptables avec le gaz de pétrole liquéfié.

Un «pop» se produit quand le brûleur s'éteint.

- Ceci est un son qui se produit normalement avec certains types de gaz quand un brûleur brûlant est éteint. Le «pop» n'est pas indicatif d'un danger et n'endommage pas l'appareil de cuisson.

Émission d'une odeur de gaz.

En raison des vibrations de la route, les raccords d'un véhicule de plaisance peuvent se desserrer. Il faut par conséquent révéifier périodiquement qu'il n'y a pas de fuite au niveau des raccords.

- Fiute possible, ou raccords mal serrés.
- **Ne JAMAIS utiliser d'allumette ou autre flamme pour voir s'il y a des fuites. Voir pg. 10.**
- Voir sur la notice de mise en service la marche à suivre pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites.

Garantie de la surface de cuisson Amana

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
 - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
 - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
 - c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
 - d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
 - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
 - a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
 - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
 - c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
- b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
- c. Nom et adresse de votre détaillant ou de votre agence de service;
- d. Description détaillée du problème observé;
- e. Preuve d'achat (facture de vente).



GUÍA DEL USUARIO

Cubierta a Gas Para Vehículos Recreacionales Amana

(Este artefacto no está aprobado para uso marino)

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

Número de Serie

Fecha de Compra

Tabla de Materias

Instrucciones de Seguridad . .	19-21
Cocinando en la Estufa	22-24
Cuidado y Limpieza	25
Antes de Solicitar Servicio	26
Garantía	27

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para ayuda a los clientes por favor llame al:

1-800-688-9900 EE.UU.

1-800-688-2002 Canadá

Para información sobre servicio, ver página 27.

Instrucciones Importantes Sobre Seguridad

Instrucciones de Seguridad

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento incorrecto pueden causar una lesión o daños materiales. Consulte esta guía. Para ayuda o mayor información consulte a un instalador calificado, una agencia de servicio, al fabricante (distribuidor) o al proveedor de gas.

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto. Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, ETIQUETAS

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico

calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reparar ninguna pieza de su cubierta, a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

ADVERTENCIA:

No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este artefacto ni ningún otro.

PARA SU SEGURIDAD SI SIENTE OLOR A GAS:

1. Abra las ventanas y haga salir a todas las personas del vehículo.
2. Cierre el suministro de gas en el depósito del gas o en la fuente.
3. Apague cualquier llama abierta.
4. No toque ningún interruptor eléctrico ni use el teléfono ni la radio del vehículo.
5. No ponga en marcha el motor ni el generador eléctrico del vehículo.
6. Llame inmediatamente a su proveedor de gas o a un técnico de servicio calificado.
7. No encienda el gas hasta que no se hayan reparado el (los) escape(s) de gas.

ADVERTENCIA

Podían ocurrir fugas de gas en el sistema y causar una situación peligrosa. Es posible que las fugas de gas no se detecten con el olfato solamente. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Generalidades

NUNCA use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o entibiar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Las superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta, las áreas dirigidas hacia la cubierta.

NUNCA use papel de aluminio para alinear áreas de spillover de los quemadores. La restricción del flujo de aire normal puede dar lugar a la operación insegura.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

PRECAUCIÓN

NUNCA deje artículos sobre la cubierta. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la cubierta que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la cubierta. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la cubierta. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

Un débil olor a gas puede indicar un escape de gas. Si se detecta olor a gas, cierre el suministro de gas a la estufa. Llame a su instalador o a la compañía de gas local para que verifiquen la probable fuga de gas. **Nunca use un fósforo encendido ni ninguna otra llama para localizar un escape de gas.**

Seguridad para los Niños



PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cubierta o en el protector trasero de la cubierta. Los niños que se trepan en la puerta de la cubierta para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deja a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la cubierta.

Seguridad para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la cubierta, el utensilio o los armarios que están sobre la cubierta.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la cubierta.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la cubierta.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la cubierta o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Utensilios Apropriados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Instrucciones Importantes Sobre Seguridad, cont.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la cubierta, no hacia la habitación donde pueden ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la cubierta.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la cubierta.

Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la cubierta antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la cubierta con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan

cáncer o daño al sistema reproductor y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta cubierta que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones para Referencia Futura

Cocinando en la Estufa

Controles Superiores



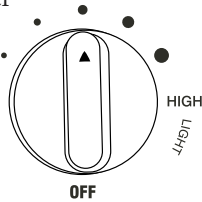
PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición 'OFF' (APAGADO) antes de suministrar gas a la cubierta.
- **NUNCA** toque la superficie de la cubierta hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaallas para proteger sus manos.

Perillas de los Controles Superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde 'LOW' a 'HIGH'.

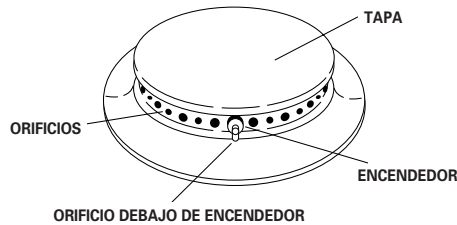
(Bajo a Alto). En el ajuste 'HIGH' se puede sentir un tope o una muesca.



Encendido sin Piloto

El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores.

Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado. Si está obstruido, limpie el orificio pequeño debajo del encendedor usando un alfiler derecho.



Programmación de los Controles

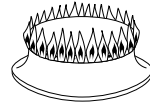
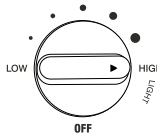
1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador. (Para conservar el acabado de la rejilla, no haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla para absorber el calor proveniente de la llama del quemador.)
2. Oprima la perilla y gire inmediatamente a la izquierda al posición 'LIGHT'.
 - Se escuchará un chasquido (chispa) y el quemador se encenderá. (Todos los encendedores producirán chispa cuando cualquier perilla de los quemadores superiores se enciende. Sin embargo, solamente el quemador seleccionado se encenderá.)
3. Después de que el quemador encienda, gire la perilla al tamaño de la llama deseada.
4. No deje desatendida la cubierta.

Ajuste de Calor Sugeridos

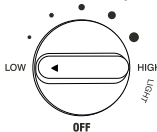
El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama.

Ajustes

'HIGH' (Alto)



'LOW' (Bajo)



Usos

Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente.

Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla.

Se puede a veces cocinar en el ajuste "LOW" si el utensilio se tapa.

Cocinando en la Estufa, cont.

Funcionamiento Durante una Interrupción de la Corriente Eléctrica

1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LIGHT'.
3. Gire la perilla al tamaño de la llama deseada.



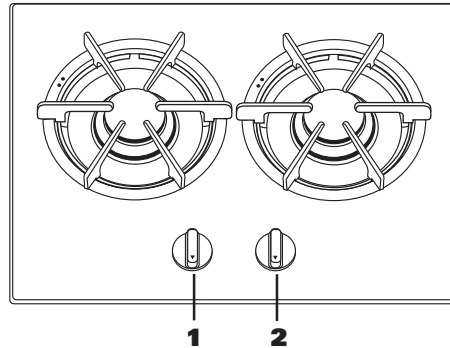
PRECAUCIÓN

- Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición 'OFF'. Primero encienda el fósforo y manténgalo en posición antes de girar la perilla.
- **No deje** desatendida la cubierta cuando cocine durante una interrupción de la corriente eléctrica.

Instrucciones para el Cierre

Cuando el vehículo recreacional no esté en uso o durante los viajes, gire todas las perillas a la posición 'OFF' y cierre el suministro de gas principal.

Vista General de la Cubierta



MODELO ALZ8590ADB/S

1. Quemador superior izquierdo (9.100 BTU).
2. Quemador superior derecho (9.100 BTU).

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la cubierta.

Quemadores Sellados

Los quemadores sellados están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta.

Sin embargo, los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. (Ver página 25 para las instrucciones sobre la limpieza.)

Los cabezas de los quemadores se deben colocar correctamente en la base del quemador para la operación apropiada del quemador.

Tipos de Utensilios

Los utensilios que se extienden más de una pulgada fuera de la rejilla, que descansan en dos rejillas o tocan la cubierta causarán acumulación de calor y resultará en daño a la parrilla del quemador, al quemador y a la cubierta.

PRECAUCIÓN

- El tamaño máximo de utensilio es una sartén de 10 pulgadas.
- Para evitar daño a la cubierta y a las válvulas del quemador, no use ollas para cocinar conservas u ollas de gran tamaño. La olla no debe ser más de una pulgada más grande que la rejilla del quemador.

Los utensilios tales como un “wok” provisto de un soporte, que restrinja la circulación del aire alrededor del quemador causará acumulación de calor y puede resultar en daño a la rejilla del quemador, al quemador o a la cubierta.

Los alimentos se cocinan más rápidamente cuando están tapados porque se retiene más calor. Reduzca el tamaño de la llama cuando tape el utensilio. Esto también mejora el rendimiento de la cocción.

El rendimiento de la cocción es en gran parte afectado por el tipo de utensilio que se usa. El utensilio correcto reducirá el tiempo de cocción, usará menos energía eléctrica y los

alimentos quedará cocinados de manera más uniforme. Para obtener mejores resultados use un utensilio de metal de calibre grueso con un fondo suave y plano, lados derechos y una tapa que ajuste bien. Seleccione un material tal como aluminio o cobre que conduce el calor rápida y uniformemente.

Rejillas de los Quemadores

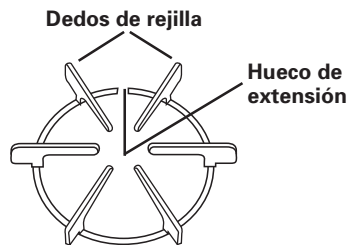
Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta. Para asegurar la colocación apropiada, alinee los topes en fondo de la rejilla con las muescas en la cubierta.

No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

Insertar o Quitar Rejilla:

Siga los dos dedos de rejilla de todos lados del hueco de extensión.

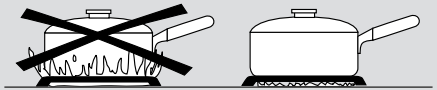


NOTAS:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos.

Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.

- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un “chasquido” cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



Cuidado y Limpieza

PRECAUCIONES para la Limpieza:

• Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.

- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Tabla de Limpieza

Piezas	Procedimiento de Limpieza
Quemadores Sellados a Gas	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie frecuentemente. Espere que el quemador se enfríe. Limpie con una esponja de fregar de plástico con jabón. Para la suciedad persistente, use un limpiador no abrasivo y un paño. Trate de evitar que el limpiador se escurra hacia los orificios del gas pues esto afectará la llama. Si el limpiador penetra en los orificios, limpie con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio debajo del encendedor. No agrande o distorsione los agujeros. • Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores. • Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el encendedor está húmedo o dañado el quemador superior no encenderá.
Rejillas de los Quemadores - Porcelana en el acero	<ul style="list-style-type: none"> • Lávelas con agua tibia jabonosa y una esponja de plástico no abrasiva. Para manchas rebeldes, limpie con una esponja de plástico rellena con jabón, no abrasiva o con Cooktop Cleaning Creme* (Crema para Limpieza de Cubiertas) (Pieza # 20000001)** y una esponja. Si permanece el suelo, reaplique la Cooktop Cleaning Creme, cúbrala con una toalla de papel húmeda y empápela por 30 minutos. Friegue otra vez, enjuague y seque. • No lave en la lavavajilla o en el horno autolimpiante.
Perillas de Control	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia arriba. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Cubierta - Vidrio	<ul style="list-style-type: none"> • Evite usar cantidades excesivas de agua que pueda escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. • No use materiales abrasivos tales como esponjas para fregar, agentes de limpieza en polvo o lana de acero. Dañarán el vidrio.
Cubierta - Acero inoxidable (modelos selectos)	<ul style="list-style-type: none"> • NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLAN-QUEADOR A CASE DE CLORO. • SIEMPRE LIMPIE EL ACERO A FAVOR DEL GRANO. • Limpieza Diaria/Suciedad Leve – Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para vidrio y cubiertas 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies vidrios – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para lustrar y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes – Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'. • Decoloración – Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'.
Platillos Protectores - Porcelana	<ul style="list-style-type: none"> • La cerámica se puede cuartear si se sobre-calienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la cocción. • Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar que se manche o descolore. • Para limpiar se están demasiado sucios, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'* y una pista plástica del fregado.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Llame al 1-800-544-5513 para solicitarla.

Antes de Solicitar Servicio

El quemador superior no se enciende.

- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.
- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no estén obstruidos.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición "OFF".
- Verifique que el suministro de gas sea adecuado.

La llama es dispareja.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.
- Puede que sea necesario ajustar la llama. Póngase en contacto con un técnico autorizado de Amana.

La llama del quemador superior se levanta del orificio.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.
- Póngase en contacto con un técnico autorizado de Amana.

La llama del quemador superior es de color amarillo.

- Algunas puntas amarillas en la llama son aceptables cuando se usa gas propano líquido.

Se escucha un ruido fuerte cuando se apaga el quemador.

- Éste es un ruido normal que ocurre con algunos tipos de gas cuando se apaga un quemador caliente. El ruido fuerte no es un riesgo de seguridad y no dañará la estufa.

Hay un olor a gas.

Debido a las vibraciones que se producen durante los viajes, las conexiones en un vehículo recreacional pueden aflojarse. Por lo tanto, periódicamente revise todas las conexiones para verificar si hay escapes.

- Posible escape o conectores sueltos.
- **NUNCA use un fósforo o llama para verificar los escapes. Ver la información en la portada del guía.**
- Consulte las instrucciones de instalación para los procedimientos adecuados sobre pruebas de escapes.

Garantía de la Cubierta Amana

Garantía

Garantía limitada de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Residentes canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para el cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Las garantías específicas expresadas anteriormente son las ÚNICAS garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías

- Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
 - Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
 - Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
 - Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
 - Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
 - Ajuste inadecuado de cualquier control.
- Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
- Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
- Los productos comprados para uso comercial o industrial.
- El costo del servicio o llamada de servicio para:
 - Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
 - Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
 - Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
- Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
- Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
- Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services, LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá.
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services, LLC, Atención al cliente.

Notas: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

- Su nombre, dirección y número de teléfono;
- Número de modelo y número de serie;
- Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
- Una descripción clara del problema que está experimentando;
- Comprobante de compra (recibo de compra).