

AMANA®

BUILT-IN ELECTRIC OVEN USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new oven at www.amana.com. In Canada, register your oven at www.amanacanada.ca.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located under the control panel.

Model Number _____ Serial Number _____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.amana.com.

Deberá tener los números de modelo y serie. Se encuentran ubicada debajo del panel de control.

Table of Contents

OVEN SAFETY	2
FEATURE GUIDE	3
OVEN USE.....	5
Electronic Oven Controls	5
Sabbath Mode.....	6
Aluminum Foil.....	6
Positioning Racks and Bakeware	6
Oven Vent.....	7
Baking and Roasting.....	7
Broiling.....	7
Keep Warm.....	8
Favorite.....	8
Cook & Hold	9
Cook Time	9
OVEN CARE	10
Self-Cleaning Cycle.....	10
General Cleaning.....	11
Oven Lights	11
PROBLEM SOLVER.....	12
ACCESSORIES.....	13
WARRANTY	14

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

FEATURE GUIDE

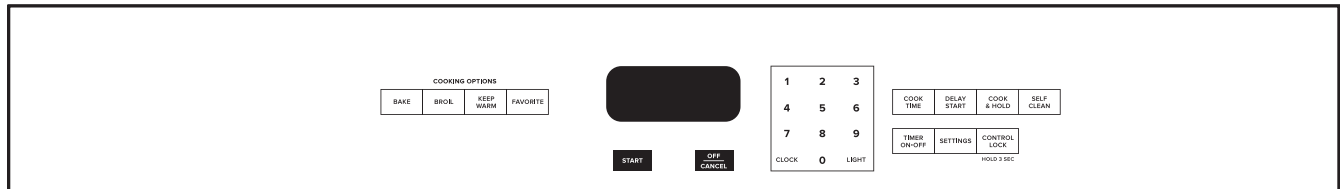
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.amana.com for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at www.amanacanada.ca. For more specific details on a feature and steps to use the features listed, refer to the titled section for that feature.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.



Keypad	Feature	Instructions
CLOCK	Clock	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. 1. Press CLOCK until “Clock” is displayed. 2. Press the number keypads to set the time of day. 3. Press START.
LIGHT	Oven cavity light	While the oven door(s) are closed, press LIGHT to turn the light(s) on and off. The oven light(s) will come on when an oven door is opened.
TIMER ON•OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. 1. Press TIMER ON•OFF. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” 3. Press TIMER ON•OFF to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. 4. Press TIMER ON•OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press OFF/CANCEL because the oven will turn off.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
OFF/CANCEL	Oven function	The Off/Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
BAKE	Baking and roasting	1. Press BAKE. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. (Single rack baking only) Press START. Rapid Preheat will begin. IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for single-rack baking. 4. (Multiple rack baking) Press START. Press START again to cancel Rapid Preheat. 5. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 6. Press OFF/CANCEL when finished.

Keypad	Feature	Instructions
BROIL	Broiling	1. Press BROIL. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START, and then allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. Position the cookware in the oven, and close the door. 5. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 6. Press OFF/CANCEL when finished.
FAVORITE	Saved favorite	The Favorite feature allows you to save the time and temperature settings from any active cook function. To save or use favorite, see the “Favorite” section.
KEEP WARM	Hold warm	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Press KEEP WARM. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press OFF/CANCEL when finished.
DELAY START	Delayed start	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
COOK TIME	Timed cooking	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
COOK & HOLD	Timed cooking and keep warm	Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle. To set a Cook & Hold or a Delayed Cook & Hold, see the “Cook & Hold” section.
SELF CLEAN	Self-cleaning cycle	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
CONTROL LOCK hold 3 sec.	Oven control lockout	1. Check that the oven and timer are OFF. 2. Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound and the controls will be locked. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
SETTINGS	Oven use functions	Settings enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with reminder tone every 60 seconds)
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle (with reminder tone every 60 seconds)

Use the Settings keypad to change the tone settings.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings keypad.

Use the Settings keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press OFF/CANCEL to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset to Fahrenheit but can be changed to Celsius.

1. Press SETTINGS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off most tones, including the end of cycle tone and key press tones. Reminder tones remain enabled when audible tones are disabled.

1. Press SETTINGS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press SETTINGS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press SETTINGS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press SETTINGS until "12 HR AUTO OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English and French.

1. Press SETTINGS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new language.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS until "TEMP CALIB" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press START to select the choice displayed in Step 2. Wait several seconds for the display to change or press START, and then continue with Step 4.
4. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press START.
6. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press SETTINGS until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF/CANCEL to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

NOTE: If a power failure happens while Sabbath Mode is running, the oven will show Sabbath Mode is on, but the Bake cycle will not be on. If the oven door is opened during this time, the oven light will turn on.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS until "SABBATH" is displayed.
2. Press the "1" keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press OFF/CANCEL to save the setting and exit to display the time of day.

NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START.
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press SETTINGS. Three tones will sound. Then press "7." "SAB" will appear in the display.

To Adjust Temperature:

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.
NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS, and then press "7" to return to regular baking, or press OFF/CANCEL to turn off the oven(s).

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

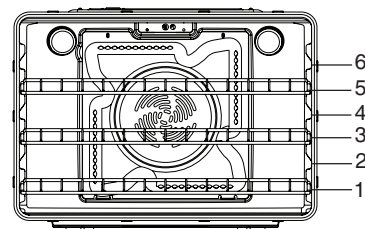
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least 1/2" (1.3 cm) between pans and the broil element.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustrations and charts as a guide for positioning racks.

Rack Positions



Broiling

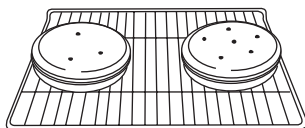
Food	Rack Position
Broiled meats, poultry, fish	6
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	6

Baking

Food	Rack Position
Large roasts, roasted meats or poultry	1 or 2
Most baked goods, casseroles	2 or 3

Baking Layer Cakes on 1 Rack

Place the cakes on the rack as shown.

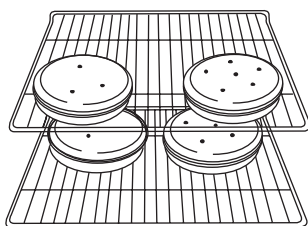


Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 5 for regular baking.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 5 with the Bake function. Place the cakes on the racks as shown.



Baking Cookies on 2 Racks

For best results when baking cookies on 2 racks, use rack positions 2 and 5 with the Bake function.

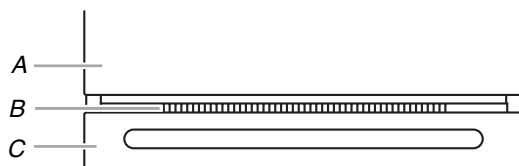
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack
2	Side by side
3 or 4	Refer to the previous illustration

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick or glass pans may require shorter baking times; in contrast insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Oven Vent



- A. Control panel
- B. Oven vent
- C. Oven

The oven vent should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning, and cooling results.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 13 to 19 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for single-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking will be. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the upper or lower oven. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke. If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the "Accessories" section for more information.

Keep Warm

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press OFF/CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press OFF/CANCEL.
2. Remove food from oven.

Favorite

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Favorite feature allows you to save the time and temperature settings from any active cook function.

To Save a Cooking Function as a Favorite:

1. Press FAVORITE.
2. Press “2” to save the last performed cooking function. A confirmation message will appear.

To Recall and Start a Favorite:

1. Press FAVORITE.
2. Press “1.” The last saved function will appear onscreen. If no functions have ever been saved, “no favorite saved” will appear.
3. The set temperature can be changed by using the number keypad to enter the desired value, then pressing START. The Cook Time (if available) can be changed by pressing COOK TIME, and then using the number keypad to enter desired time, then pressing START. The temperature and time can be changed after the function has started.
4. Place food in the oven when required.
5. Press OFF/CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

Cook & Hold

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Cook & Hold allows the oven to be set to start cooking after a length of time you set, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

NOTE: During the Cook & Hold function, the Delay Start and Cook Time are applied to the baking itself and not for the "Holding Warm" phase.

1. Press BAKE.
2. Use the number keypads to enter the desired temperature.
NOTE: The temperature may be changed at any time by using the number keypads to enter the desired temperature, and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
3. Press COOK & HOLD.
4. Use the number keypads to enter the desired cook time.
5. (Optional) If a Delay Start is desired, press DELAY START. Use the number keypad to enter the desired time for delay. Repeat steps 1 through 3.
6. Press START. The oven will preheat, and a beep will sound when the preheat is done.
7. Place the food in the oven, and close the oven door when preheat is complete.
8. At the end of the time set, the oven will keep warm automatically, and the end of cycle tone will sound.

NOTE: To change the set cooking time at any time during the cooking cycle:

- a. Press COOK TIME.
- b. Enter the desired time using the number keypads.
- c. Press START.
- d. Press COOK & HOLD.

Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete - Holding warm" will scroll in the text area until the door is opened, Off/Cancel is pressed, or 1 hour has passed.

9. Press OFF/CANCEL to complete the cycle.
10. Remove food from the oven.

NOTE: To cancel the hold function without canceling the cooking cycle, press COOK & HOLD after the Cook & Hold function is enabled. The display will not show any change. Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete" will scroll in the text area.

Cook Time

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

1. Press the keypad for any cooking function except Broil or Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically. The temperature and/or time setting can be changed at any time.
To change the temperature, repeat steps 2 through 5 and press START.
To change the time setting, repeat steps 3 through 5.
6. Press OFF/CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press DELAY START.
2. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
3. Press the keypad for any cooking function except Broil or Keep Warm.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START.
6. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
7. Press START.
When the start time is reached, the oven will automatically turn on.
To change the temperature after the delay countdown, repeat steps 4 and 5. To change the time after the delay countdown, press COOK TIME and then repeat steps 6 and 7.
When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press OFF/CANCEL to clear the display.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks, aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (38 mm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

IMPORTANT:

- Oven temperature must be below 500°F (260°C) to program a clean cycle.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not light during the Self-Cleaning cycle.

To stop the Self-Cleaning cycle at anytime, press OFF/CANCEL. If the temperature is too high, the oven door will remain locked.

When the oven is locked, the door of the oven cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when the oven is locked.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

NOTE: 12 hours must pass before the next Self-Cleaning can begin.

The oven is preset for the recommended cleaning cycle; however, the time can be changed. Suggested cleaning times are 3 hours for light soil and between 4 hours and 5 hours for average to heavy soil.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

Cleaning Level	Total Cleaning Time (Includes a 20 Minute Cool Down Time)
1	3 hours 20 minutes
2	3 hours 40 minutes
3	4 hours
4	4 hours 20 minutes
5	4 hours 50 minutes
6	5 hours 20 minutes

To Self-Clean:

1. Close the oven door, and then press SELF CLEAN.
2. Choose the cleaning level desired by pressing the appropriate number keypad as instructed by the scrolling text.
3. Press START.
The oven door will automatically lock.
When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven door will unlock.
4. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Close the oven door, and then press DELAY START.
2. Press the number keypads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.
3. Press SELF CLEAN.
4. Choose the cleaning level desired by pressing the appropriate number keypad as instructed by the scrolling text.
5. Press START.
The oven door will automatically lock after the Delay Start countdown.
When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven door will unlock.
6. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.amana.com. In Canada, refer to the Customer Service section at www.amanacanada.ca. Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire oven is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Accessories” section for more information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:
See the “Accessories” section for more information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Accessories” section for more information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned after the oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:
See “Self-Cleaning Cycle” first.

Oven Lights

The oven light(s) are standard 40-watt appliance bulbs. Before replacing, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, and then bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

PROBLEM SOLVER

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit <http://amana.custhelp.com>. In Canada, visit <http://www.amanacanada.ca>.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	Oven isn't wired properly - See the Installation Instructions. Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped - Replace the fuse, or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. The control displays an F9 or F9 E0 error code - The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
Oven will not operate	Delay Start is set - See the "Cook Time" section. Control Lock is on - Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds to unlock. Control is in Demo Mode - See the "Electronic Oven Controls" section. Demo Mode is used for display models in a showroom. Electronic oven control set incorrectly - See the "Electronic Oven Controls" section.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment - See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
Display shows messages	Power failure (display shows flashing time) - On some models, reset the clock, if needed. See the "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section. Error code (display shows letter followed by number) - Press OFF/CANCEL to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See the "Warranty" section for contact information.
Cleaning cycle did not work on all spills	Several cooking cycles between cleaning cycles or spills on oven walls and doors - Run additional cleaning cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner can be used for stubborn soils. See the "Accessories" and "Self-Cleaning Cycle" sections for more information.
Oven cooking results not what expected	The set temperature was incorrect - Double-check the recipe in a reliable cookbook. Oven temperature needs adjustment - See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section. Oven was not preheated - See the "Baking and Roasting" section. Racks were positioned improperly - See the "Positioning Racks and Bakeware" section. Not enough air circulation around bakeware - See the "Positioning Racks and Bakeware" section. Batter distributed unevenly in pan - Check that batter is level in the pan. Darker browning of food caused by dull or dark bakeware - Lower the oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware - Move rack to a lower position in the oven. Incorrect length of cooking time was used - Adjust cooking time. Oven door was not closed - Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. Oven door was opened during cooking - Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom - Move rack to higher position in the oven. Pie crusts browning too quickly - Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at www.amana.com or call us at **1-800-843-0304**.

In Canada, visit our website at www.amanacanada.ca or call us at **1-800-807-6777**.

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

AMANA® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit <http://amana.custhelp.com>.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Amana Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:



<http://amana.custhelp.com>

Amana Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-843-0304. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Amana dealer to determine whether another warranty applies.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Amana brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Amana") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Amana designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Amana parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Amana.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Amana within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Amana servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Amana makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Amana or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. AMANA 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, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

AMANA®

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer le four sur www.amanacanada.ca.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces derniers peuvent se trouver sous le panneau de commande.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR.....	16
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES.....	18
UTILISATION DU FOUR.....	20
Commandes électroniques du four	20
Mode Sabbat.....	21
Papier d'aluminium	21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	22
Évent du four	22
Cuisson au four et rôtissage	23
Cuisson au gril.....	23
Maintien au chaud.....	23
Favoris	24
Cuisson et maintien au chaud	24
Durée de cuisson	25
ENTRETIEN DU FOUR.....	26
Programme d'autonettoyage	26
Nettoyage général.....	27
Lampes du four	27
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	28
ACCESSOIRES.....	29
GARANTIE.....	30

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur www.amanacanada.ca pour des instructions plus détaillées. Pour obtenir plus d'information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.



Touche	Caractéristique	Instructions
CLOCK (horloge)	Horloge	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section “Commandes électroniques du four”. 1. Appuyer sur CLOCK (horloge) jusqu'à afficher “Clock” (horloge). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. 3. Appuyer sur START (mise en marche).
LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	Alors que la(les) porte(s) du four sont fermées, appuyer sur LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la(les) lampe(s). La(Les) lampe(s) du four s'allument à l'ouverture de la porte.
TIMER ON•OFF (marche•arrêt de la minuterie)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. 1. Appuyer sur TIMER ON•OFF (marche•arrêt de la minuterie). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer “2” pour 2 minutes par exemple. 3. Appuyer sur TIMER ON•OFF (marche•arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. Si activés, le(les) signal(s) sonore(s) de la minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer sur TIMER ON•OFF (marche•arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
OFF/CANCEL (arrêt/annulation)	Fonction du four	La touche Off/Cancel (arrêt/annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. (Cuisson au four sur une seule grille uniquement) Appuyer sur START (mise en marche). Le préchauffage rapide démarre. IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. 4. (Cuisson au four sur plusieurs grilles) Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer de nouveau sur la touche START (mise en marche) pour annuler le préchauffage rapide. 5. Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3. 6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Touche	Caractéristique	Instructions
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et fermer la porte du four. 5. Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3. 6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.
FAVORITE (recette favorite)	Recette favorite sauvegardée	La caractéristique FAVORITE permet de sauvegarder les réglages de durée et de température de n'importe quelle fonction de cuisson active. Pour sauvegarder et employer la recette favorite, consulter la section "Recette favorite".
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. Le mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud)	Cuisson minutée et maintien au chaud	La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure. Pour régler une cuisson et maintien au chaud ou une cuisson différée et maintien au chaud, voir la section "Cuisson et maintien au chaud".
SELF CLEAN (autonettoyage)	Programme d'autonettoyage	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
CONTROL LOCK hold 3 sec. (commandes verrouillées appuyer pendant 3 sec.)	Verrouillage des commandes du four	1. Vérifier que toutes les fonctions du four et de la table de cuisson sont désactivées, y compris les fonctions de minuterie et de cuisson minutée. 2. Appuyer sans relâcher sur CONTROL LOCK (commandes verrouillées) pendant 3 secondes. 3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et les commandes sont verrouillées. 4. Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
SETTINGS (réglages)	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé la première fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Le four est préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur de cuisine (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).
- Fonction entrée.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings (réglages).

Utiliser la touche Settings (réglages) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour sortir du mode Settings (réglages).

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive la majorité des signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND" (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "END TONE" (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "KEYPRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HOUR" s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12 HR AUTO OFF" (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Langues - Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUAGE" (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP CALIB" (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre quelques secondes pour laisser l'affichage changer ou appuyer sur START (mise en marche), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

REMARQUE : Si une panne de courant se produit lorsque le mode Shabbath est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme de cuisson ne fonctionnera pas. La lumière du four s'allumera si la porte est ouverte pendant cette période.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH".
2. Appuyer sur la touche 1. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur "7". "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour éteindre le(s) four(s).

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

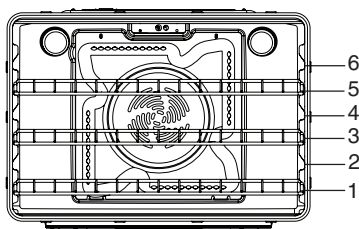
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au grill en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au grill.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir des illustrations et du tableau suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

Positions de grille



Cuisson au grill

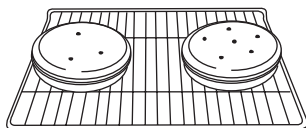
Aliments	Position de la grille
Viandes grillées, volaille, poisson	6
Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	6

Cuisson au four

Aliments	Position de la grille
Gros rôtis, viandes rôties ou volailles	1 ou 2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	2 ou 3

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 1 grille

Placer les gâteaux sur la grille tel qu'indiqué.

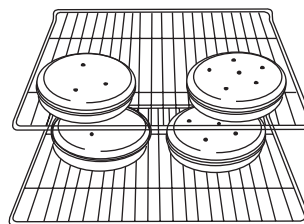


Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la cuisson ordinaire.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5 avec la fonction Bake (cuisson au four). Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5 avec la fonction Bake (cuisson au four).

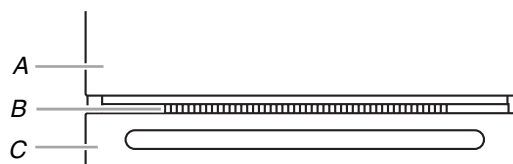
Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille
2	Côte à côte
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non-adhésifs, au fini terne ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèchefrites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Évent du four



- A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Four

L'évent du four ne doit être ni obstrué ni couvert, car il permet l'introduction de l'air frais dans le système de refroidissement. D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettoyage et le processus de refroidissement.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 13 à 19 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après l'introduction des aliments. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens (chaud) ou dans l'autre (froid) du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

Maintien au chaud

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm (maintien au chaud). Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la fonction de maintien au chaud :

1. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).
2. Retirer les aliments du four.

Favoris

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La caractéristique Favoris permet de sauvegarder les réglages de durée et de température de n'importe quelle fonction de cuisson active.

Pour sauvegarder une fonction de cuisson comme favori :

1. Appuyer sur FAVORITE (favori).
2. Appuyer sur "2" pour sauvegarder la dernière fonction de cuisson effectuée. Un message de confirmation apparaît sur l'affichage.

Pour faire réapparaître et démarrer un favori :

1. Appuyer sur FAVORITE (favori).
2. Appuyer sur "1". La dernière fonction sauvegardée apparaît sur l'écran. Si aucune fonction n'a été sauvegardée, "Aucune recette favorite sauvegardée" apparaît.
3. On peut changer le réglage de la température en utilisant le clavier numérique pour entrer la valeur souhaitée, puis en appuyant sur START (mise en marche). Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour régler la durée si la fonction est disponible ou appuyer sur START (mise en marche). La température et la durée peuvent être modifiées après que l'on a lancé la fonction.
4. Placer les aliments dans le four si les instructions le demandent.
5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) une fois terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Cuisson et maintien au chaud

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure.

La fonction Delay Cook & Hold (cuisson différée et maintien au chaud) permet de lancer une cuisson à une certaine heure de la journée, de lancer la cuisson pour une durée programmée et de la faire suivre par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

REMARQUE : Pendant que Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) est activée, l'heure de démarrage différé et la durée de cuisson sont appliquées à la cuisson au four elle-même et non à la phase de "maintien au chaud".

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
- REMARQUE :** La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
3. Appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud).
4. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée.
5. (Facultatif) Si l'on souhaite une mise en marche différée, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure de mise en marche différée souhaitée. Répéter les étapes 1 à 3.
6. Appuyer sur START (mise en marche). Le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
7. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
8. Une fois la durée réglée écoulée, le four maintient automatiquement les aliments au chaud, le signal sonore de fin de programme retentit.

REMARQUE : Pour changer le réglage de durée de cuisson pendant le programme de cuisson :

- a. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
- b. Entrer la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- c. Appuyer sur START (mise en marche).
- d. Appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud).

Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulé, "Cuisson terminée – Maintien au chaud" défile dans la zone de texte jusqu'à ce que l'on ouvre la porte, que l'on appuie sur Off/Cancel (arrêt/annulation) ou qu'une 1 heure ne soit écoulée.

9. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour terminer le programme.
10. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Pour annuler la fonction de maintien sans annuler le programme de cuisson, appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud) après que cette fonction ait été activée. Il n'y aura aucune différence à l'affichage. Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulé, "Cuisson terminée" défile dans la zone de texte.

Durée de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Broil (cuisson au gril) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
La température et/ou la durée peut/peuvent être ajustée(s) en tout temps.
Pour changer la température, répéter les étapes 2 à 5 et appuyer sur START (mise en marche).
Pour changer la durée, répéter les étapes 3 et 5.
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage du four.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques pour choisir le degré de nettoyage ou entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
3. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Broil (cuisson au gril) ou Keep Warm (maintien au chaud).
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.
Pour changer la température après le compte à rebours, répéter les étapes 4 et 5. Pour changer la durée après le compte à rebours, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) et répéter les étapes 6 et 7.
Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage du four.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent (ou les événements) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Événements du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation du four :

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2" (38 mm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500°F (260°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

L'éclairage du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Si la température est trop élevée, la porte reste verrouillée.

Lorsque le four est verrouillé, la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que le four est verrouillé.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

REMARQUE : Il doit s'écouler un délai de 12 heures avant le début du prochain cycle d'auto-nettoyage.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage recommandé, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 heures pour un niveau de saleté léger et entre 4 et 5 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Durée de nettoyage totale (comprend 20 minutes de temps de refroidissement)
1	3 heures 20 minutes
2	3 heures 40 minutes
3	4 heures
4	4 heures 20 minutes
5	4 heures 50 minutes
6	5 heures 20 minutes

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
2. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate selon ce qui est indiqué par le texte déroulant.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
La porte du four se verrouille automatiquement.
Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouillera.
4. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
3. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
4. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate selon ce qui est indiqué par le texte déroulant.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
La porte du four se verrouille automatiquement après le début du compte à rebours de temporisation de Delay Start (mise en marche différée).
Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouillera.
6. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur www.amanacanada.ca.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés sauf indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que le four a refroidi. Ces renversements peuvent affecter la fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh® – Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même pour une seule utilisation ou en cas d'utilisation limitée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – pièce n° W10355016 :
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude) car la surface peinte pourrait se tacher.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh® – Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

Lampes du four

La(Les) lampe(s) du four sont des ampoules standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est froid et que les commandes sont désactivées.

Remplacement :

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet <http://www.amanacanada.ca>.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Au Canada :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga ON L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Problème	Causes et/ou solutions possibles
Rien ne fonctionne	Le four n'est pas bien câblé : Se reporter aux instructions d'installation. Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert : Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. Le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur F9 ou F9, E0 : Le câblage de la prise électrique du domicile peut être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
Le four ne fonctionne pas	La mise en marche différée est activée : Voir la section "Durée de cuisson". Les commandes sont verrouillées : Appuyer sur CONTROL LOCK (commandes verrouillées) pendant 3 secondes pour les déverrouiller. Commandes en mode de démonstration : Voir la section "Commandes électroniques du four". Le mode de démonstration est utilisé sur les modèles présentés dans les salles d'exposition. Réglage incorrect des commandes électroniques du four : Voir la section "Commandes électroniques du four".
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four doit être ajustée : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Des messages s'affichent	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante) : Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques". Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) : Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four : Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyeur pour cuisine et appareils ménagers affresh®. Voir la section "Accessoires" et "Programme d'autonettoyage" pour plus de renseignements.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	Le réglage de la température était incorrect : Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. La température du four doit être ajustée : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". Le four n'a pas été préchauffé : Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". Les grilles n'étaient pas placées correctement : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". Répartition irrégulière de la pâte dans le plat : Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé : Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four. Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair : Placer la grille plus bas dans le four. Durée de cuisson incorrecte : Revoir la durée de cuisson. Porte du four non fermée : Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. La porte du four a été ouverte durant la cuisson : L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four : Placer la grille plus haut dans le four. Les croûtes des tartes brunissent trop vite : Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web www.amanacanada.ca ou nous contacter au 1-800-807-6777.

Chiffons pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS AMANA®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.amanacanada.ca>.

2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Amana. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'expérience de la clientèle Amana

Aux É.-U., composer le 1-800-843-0304. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Amana autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.



<http://www.amanacanada.ca>

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Amana de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Amana") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Amana. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Amana non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Amana.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Amana dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Amana autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Amana décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Amana ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. AMANA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14

