AMANA®

GAS COOKTOP USER INSTRUCTIONS

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

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the bottom of the cooktop.

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 en la parte inferior de la superficie de cocción.

Table of Contents

COOKTOP SAFETY....2
KEY USAGE TIPS....3
LP Gas Conversion....3
Placement of Burner Heads and Caps....3
Lighting the Burners....3
Cleaning the Burner: Tips....3
COOKTOP USE....4
Cooktop Controls....4
Assembling the Burners....4
Grate Placement....5
Cooktop Features....5
Home Canning....5
Cookware....5
COOKTOP CARE....6
General Cleaning....6
TROUBLESHOOTING....7
WARRANTY....9

COOKTOP 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.

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

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

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70 or the Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cooktop is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KEY USAGE TIPS

LP Gas Conversion

IMPORTANT: This cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use Liquid Propane (LP), call a licensed professional to install the LP gas conversion kit (included).

Placement of Burner Heads and Caps

All burner caps and burner bases should be properly installed BEFORE operating the cooktop. Check that each burner has the right size head and cap.

Refer to the “Sealed Surface Burners” section for proper burner head placement details.

Lighting the Burners

IMPORTANT: All burners will click/spark when a knob is pushed in. A burner will light only if the knob is pushed in and then turned counterclockwise to IGNITE.

To light the burners:

1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to IGNITE. Wait until you see a flame.
3. Turn the knob to anywhere between H and L to the desired setting.

Power failure

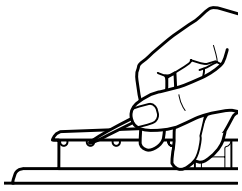
In case of a power failure, burners can be lit manually. Hold a lit match near the burner and turn the knob counterclockwise to IGNITE.

Cleaning the Burner: Tips

The burners should be kept clean. Spillovers should be cleaned immediately since they can clog the openings in the burners.

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. For more information, see the “General Cleaning” section.

- Remove the burner cap from the base. Clean the burner cap with hot soapy water, and then rinse it.
- Remove the burner base and clean the gas tube opening under the base.
- Clean clogged burner ports with a straight pin, needle, or small-gauge wire as shown. Do not use a wooden toothpick or clean in the dishwasher.



- Gently clean the igniter with a damp cloth.

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

IMPORTANT: Your cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use LP gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new cooktop. See the instructions included with the LP Gas Conversion Kit for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to IGNITE.

The large burners provide the highest heat setting and are ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans. The small burners allow more accurate simmer control at the lowest setting and are ideal for cooking smaller quantities of food and using smaller pots and pans.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner while using empty cookware or without any cookware on the grate.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

On units with re-ignition spark modules, proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the igniter will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle to see whether it is wired with the correct polarity.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE.

   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to IGNITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between H and L. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Setting	Recommended Use
Ignite	■ Light the burner.
H (High)	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Medium-High (between Med and H)	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
Med (Medium)	■ Fry or sauté foods. ■ Maintain a slow boil. ■ Cook soups, sauces, and gravies.
Medium-Low (between Med and L)	■ Stew or steam foods. ■ Simmer.
L (Low)	■ Keep food warm.

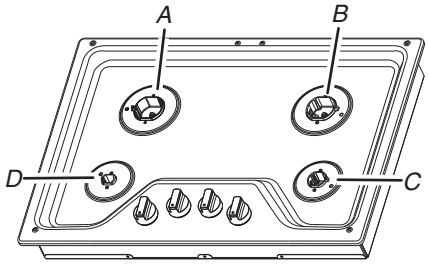
REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to IGNITE. After burner lights, turn knob to setting. Do not use a grill or griddle accessory during a power failure as the vent fan will not operate.

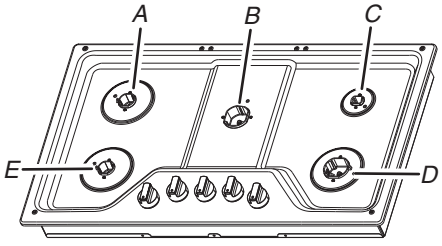
Assembling the Burners

AGC6540KF



A. Standard burner
B. Standard burner
C. Standard burner
D. Standard burner (simmer)

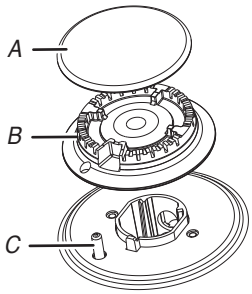
AGC6556KF



A. Standard burner
B. Standard burner
C. Standard burner (simmer)
D. Standard burner
E. Standard burner

Standard and Power Simmer Dual Stacked Burners

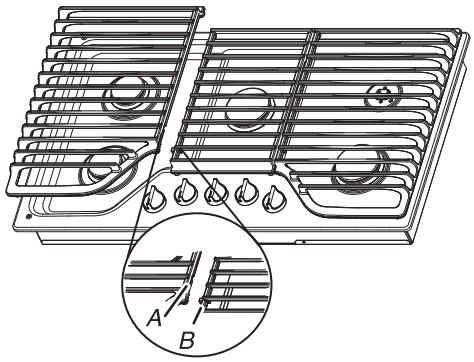
- Burner caps and spreaders are included with your cooktop.
- Always match the burner spreader size to the cap size.
- Always line up the hole in the spreader to the electrode.
- Standard and power simmer dual stacked burners are similar in assembly. Note that there is no hole in the dual stacked burner spreader to insert the electrode. The dual stacked burner electrode (C) aligns with the semicircle notch in the spreader (B).



Standard Burner
A. Cap
B. Spreader
C. Electrode

Grate Placement

To install the grates, align the feet on the center grate with the indents on the cooktop. Then install the 2 outer grates by aligning the tabs on the center grate with the slots in the outer grates. Be sure to line up the slots and tabs for proper grate alignment.

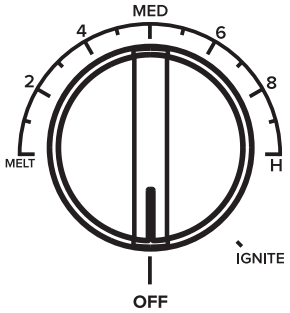


A. Outer grate slot
B. Center grate tab

Cooktop Features

Simmer Burner

The Simmer burner is for simmering sauces. Position the knob between Melt and H, depending upon the desired simmer level.



Stainless Steel Finish

The easy-to-clean stainless steel finish helps keep your cooktop looking new and bright. The finish preserves stainless steel by avoiding staining, discoloration and yellowing, while making even baked-on soils easier to clean. Your cooktop finish should be cleaned the same way as traditional stainless steel. A soft cloth or non-scratch sponge and warm soapy water will remove most food soils.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most-recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

COOKTOP CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon the cooktop is cool. These spills may affect the finish.

Surface Type	Cleaning Recommendation
Control Knobs (Metal)	The knobs should be cleaned with soap and water. Do not clean knobs in the dishwasher or use abrasive cleaners or steel wool. To remove the knobs, be sure the knobs are in the Off position. Do not remove the seals under the knobs.
Control Knobs (Plastic)	The knobs should be cleaned with soap and water or in the dishwasher. To remove the knobs, be sure the knobs are in the Off position. Do not remove the seals under the knobs.
Burner Grates	**Soap and Water:** Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap, and water. **Dishwasher:** The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food prior to placing the grates in the lowest rack in the dishwasher. To avoid chipping, do not bang grates against each other or hard surfaces, such as cast iron cookware. Although the grates are durable, they will gradually lose their shine due to exposure to high temperatures.
Burner Caps	Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap, and water. Do not place caps in the dishwasher or reassemble caps on burners when wet.
Burner Base	The holes in the burner bases must be kept clean for proper ignition and a complete, even flame. Refer to the “Cleaning the Burner: Tips” section.
Porcelain Enamel Cooktop Surface	Use a nonabrasive scrubbing pad and glass cleanser or a mild liquid cleaner, such as affresh® Kitchen and Appliance Cleaner, Part Number W10355010.
Stainless Steel Cooktop Surface	For best results, use a soft cloth or non-scratch sponge. Rub in direction of the grain to avoid damaging the surface. Use liquid detergent or all-purpose cleaner, such as affresh® Kitchen and Appliance Cleaner, Part Number W10355010. For stainless steel finishes, use affresh® Stainless Steel Cleaner, Part Number W10355016. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steel wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. To order affresh® cleaners, call the Amana Customer eXperience Center at **1-800-442-9991** or visit **www.amana.com/cookingaccessories**. In Canada, call **1-800-807-6777** or visit **www.amana.ca**.

TROUBLESHOOTING

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.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

If you experience	Recommended Solutions
Nothing will operate	■ Make sure the power supply cord is plugged into a grounded 3 prong outlet. ■ Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. ■ Make sure the cooktop is properly connected to the gas supply. Contact a service technician or refer to the Installation Instructions.
Burners will not operate	■ If this is the first time the cooktop is being used, turn on any one of the burner knobs to release air from the gas lines. ■ Be sure the control knob is pushed in before turning to a setting. ■ A burner port (hole) may be clogged or the igniter may need cleaning. Refer to the “Cleaning the Burner: Tips” section. ■ Check that the burner base and caps are positioned correctly. Refer to the “Placement of Burner Heads and Caps” section.
When a knob is pushed, all the burners spark	■ Sparking/clicking of all the burners is normal operation. A burner will light only if the knob is pushed in and turned to the Ignite position.
Burner is making a popping noise	■ If the burner is wet or dirty, clean and/or let the burner dry.
Burner flames are uneven, yellow, and/or noisy	■ Compare the flame to the following illustrations. If the flames look like A, call for service. Normal flames look like B or C. If LP (propane) gas is being used, the cooktop may have been converted improperly. Contact a service technician or refer to the “Warranty” section.  **Yellow Flames** *Call for Service* **A** — **Yellow Tips on Outer Cones** *Normal for LP Gas* **B** — **Soft Blue Flames** *Normal for Natural Gas* **C** ■ A burner port (hole) may be clogged. Refer to the “Cleaning the Burner: Tips” section. ■ Check that the burner caps are positioned correctly. Refer to the “Placement of Burner Heads and Caps” section.

If you experience	Recommended Solutions
Flame too high or too low	■ Ensure the cooktop gas supply is correct (LP or Natural gas). These cooktops come from the factory set for Natural gas. ■ Refer to the Installation Instructions to verify that the pressure regulator is installed correctly and the line pressure and the gas line pressure are correct.
Excessive heat around cookware on cooktop	■ Be sure the cookware is approximately the same size as the cooking area and surface burner. ■ Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) outside the cooking area. ■ Adjust the flame so that it does not wrap around the cookware.
Cooking results are not what was expected	■ Be sure the proper cookware is being used. Refer to the “Cookware” section. ■ Check the heat level. Refer to “Excessive heat around cookware on cooktop” in this section. ■ Check that the cooktop is level. Refer to the Installation Instructions.

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.

11/14

AMANA®

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer la table de cuisson sur **www.amana.com**. Au Canada, enregistrer la table de cuisson 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 dans le fond de la table de cuisson.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON....11
CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION....12
Conversion pour l'alimentation au propane....12
Emplacement des têtes et des chapeaux de brûleurs....12
Allumage des brûleurs....12
Conseils pour le nettoyage des brûleurs....12
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON....13
Commandes de la table de cuisson....13
Assemblage des brûleurs....13
Emplacement des grilles....14
Caractéristiques de la table de cuisson....14
Préparation de conserves à la maison....14
Ustensiles de cuisson....15
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON....16
Nettoyage général....16
DÉPANNAGE....17
GARANTIE....19

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

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.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70 ou le Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- La table de cuisson est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord d'un ustensile de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

Conversion pour l'alimentation au propane

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, faire appel à un professionnel agréé pour effectuer l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (fournie).

Emplacement des têtes et des chapeaux de brûleurs

Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. Vérifier que chaque brûleur possède une tête et un chapeau de taille appropriée.

Consulter la section "Brûleurs de surface scellés" pour plus de détails sur le placement correct des têtes de brûleurs.

Allumage des brûleurs

IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un cliquetis et génèrent des étincelles lorsqu'un bouton est enfoncé. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton, puis qu'on le tourne dans le sens antihoraire à la position IGNITE (allumage).

Allumage des brûleurs :

1. Pousser le bouton.
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position IGNITE (allumage). Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre H (élevé) et L (bas).

Panne de courant

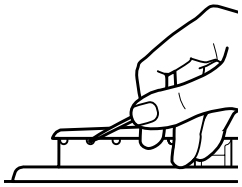
En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position IGNITE (allumage).

Conseils pour le nettoyage des brûleurs

Les brûleurs doivent être maintenus propres. Les renversements doivent toujours être immédiatement nettoyés, car ils pourraient obstruer les ouvertures des brûleurs.

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Retirer le chapeau de la base du brûleur. Nettoyer le chapeau à l'eau chaude et savonneuse, puis le rincer.
- Retirer la base du brûleur et nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz sous la base.
- Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite, une aiguille ou du fil de fer de petit calibre tel qu'indiqué. Ne pas utiliser de cure-dent en bois, et ne pas nettoyer au lave-vaisselle.



- Nettoyer délicatement l'allumeur avec un chiffon humide.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la table de cuisson. Voir les instructions incluses avec la trousse de conversion au gaz propane pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à IGNITE (allumage).

Les grands brûleurs fournissent le réglage de chaleur le plus élevé et sont parfaits pour faire cuire de grandes quantités d'aliments ou de liquides et en utilisant de grandes marmites et casseroles. Les petits brûleurs permettent un contrôle plus précis du mijotage au réglage le plus bas et sont parfaits pour la cuisson de plus petites quantités d'aliments et en utilisant des marmites et casseroles plus petites.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

Sur les appareils dotés de modules à étincelle de réallumage, la liaison à la terre et la polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ne fournit pas la polarité correcte, l'allumeur sera relié à la terre et pourra occasionnellement émettre un déclic, même après l'allumage du brûleur. Faire vérifier la prise murale par un technicien de réparation qualifié pour voir si la polarité du câblage est correcte.

Réglage :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à IGNITE (allumage).

   Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à IGNITE (allumage) produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre H (élevé) et L (bas). Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

Réglage	Utilisation recommandée
Ignite (allumage)	■ Pour allumer le brûleur.
H (élevé)	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Moyen élevé (entre Med et H)	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
Med (moyen)	■ Pour faire frire ou sauter les aliments. ■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour cuire les soupes et les sauces.
Moyen bas (entre Med et L)	■ Pour mijoter ou étuver les aliments. ■ Pour faire mijoter lentement.
L (bas)	■ Pour garder les aliments au chaud.

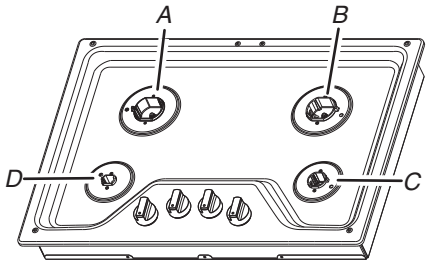
N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à IGNITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage. Ne pas utiliser le gril ni la plaque à frire lors d'une panne de courant. Le ventilateur de l'évent ne fonctionnera pas.

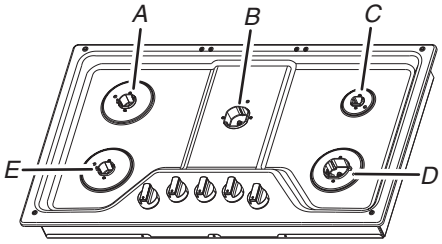
Assemblage des brûleurs

AGC6540KF



A. Brûleur standard
B. Brûleur standard
C. Brûleur standard
D. Brûleur standard (mijotage)

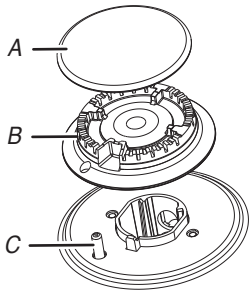
AGC6556KF



A. Brûleur standard
B. Brûleur standard
C. Brûleur standard (mijotage)
D. Brûleur standard
E. Brûleur standard

Brûleurs standard et brûleur double superposé puissance mijotage

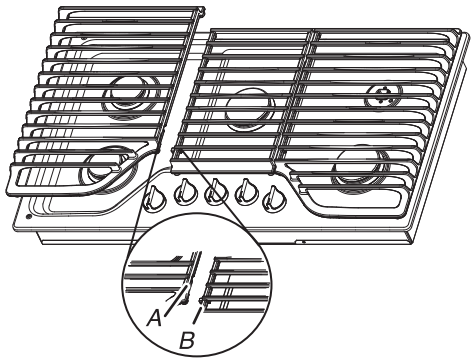
- Les chapeaux et répartiteurs des brûleurs sont inclus avec la table de cuisson.
- Toujours adapter la taille de répartiteur de brûleur avec la taille de chapeau correspondante.
- Toujours aligner le trou du répartiteur avec l'électrode.
- Les brûleurs standard et le brûleur double superposé puissance mijotage se ressemblent lorsqu'ils sont assemblés. Noter que le brûleur double superposé puissance mijotage ne comporte aucun trou pour insérer l'électrode. L'électrode du brûleur superposé (C) s'aligne avec l'encoche en demi-cercle sur le répartiteur (B).



Brûleur standard
A. Chapeau
B. Répartiteur
C. Électrode

Emplacement des grilles

Pour installer les grilles, aligner les pieds de la grille centrale avec les renfoncements de la table de cuisson. Ensuite, installer les 2 grilles externes en alignant les onglets de la grille centrale avec les encoches des grilles externes. S'assurer de bien aligner les onglets et les encoches afin que les grilles soient correctement alignées.

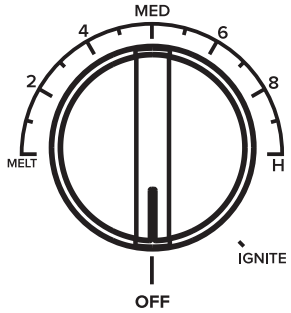


A. Encoche de la grille externe
B. Onglet de la grille centrale

Caractéristiques de la table de cuisson

Brûleur de mijotage

Le brûleur de mijotage sert à faire mijoter les sauces. Tourner le bouton de commande entre les positions Melt (faire fondre) et H (élevée), selon le niveau de mijotage désiré.



Revêtement en acier inoxydable

Le revêtement en acier inoxydable facile à nettoyer vous aide à maintenir votre table de cuisson dans un état flambant neuf. Le revêtement préserve l'acier inoxydable en évitant les taches, la décoloration et le jaunissement, et facilite le nettoyage des saletés ayant adhéré à la cuisson. Le revêtement doit être nettoyée de la même manière qu'une surface en acier inoxydable traditionnelle. Le plus gros des salissures alimentaires peut être nettoyé avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive et de l'eau tiède savonneuse.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une zone de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rugueuses peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base.

Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

Ustensiles	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus aux réglages de chaleur basse à moyenne
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier avec émail vitrifié ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire. Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la table de cuisson a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Type de surface	Recommandation de nettoyage
Boutons de commande (métalliques)	Les boutons doivent être nettoyés au savon et à l'eau. Ne pas nettoyer les boutons au lave-vaisselle ou utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier. Pour retirer les boutons, s'assurer que les boutons sont à la position Off (arrêt). Ne pas retirer les joints sous les boutons.
Boutons de commande (plastique)	Les boutons doivent être nettoyés au savon et à l'eau, ou au lave-vaisselle. Pour retirer les boutons, s'assurer que les boutons sont à la position Off (arrêt). Ne pas retirer les joints sous les boutons.
Grilles de brûleur	**Savon et eau :** Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. **Lave-vaisselle :** Les grilles sont lavables au lave-vaisselle. Retirer toute trace d'aliment brûlé avant de placer les grilles dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles ni les cogner contre des surfaces dures telles que des ustensiles de cuisson en fonte. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre en raison de l'exposition à de fortes températures.
Chapeaux de brûleur	Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. Ne pas placer les chapeaux dans le lave-vaisselle ou réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
Base de brûleur	Les trous dans les bases des brûleurs doivent être propres pour que l'allumage puisse s'effectuer et que la flamme soit entière et régulière. Consulter la section "Conseils pour le nettoyage des brûleurs".
Surface de cuisson en porcelaine émaillée	Utiliser un ustensile de récurage non abrasif et un nettoyant pour le verre, ou un nettoyant doux liquide, comme par exemple le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010.
Surface de cuisson en acier inoxydable	Pour de meilleurs résultats, utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Frotter dans la direction des lignes du grain pour ne pas détériorer la surface. Utiliser un détergent liquide ou un produit de nettoyage tout usage, comme par exemple le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010. Pour les revêtements en acier inoxydable, commander le nettoyant pour acier inoxydable affresh®, référence W10355016. Ne pas utiliser de tampons de récurage, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasif. Pour commander des nettoyants affresh®, appeler le centre d'eXpérience de la clientèle Amana au **1-800-442-9991** ou visiter le site Internet **www.amana.com/cookingaccessories**. Au Canada, appeler le centre d'eXpérience de la clientèle Amana au **1-800-807-6777** ou visiter le site Internet **www.amanacanada.ca**.

DÉPANNAGE

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://amana.custhelp.com**. Au Canada, consultez le site internet **http://www.amanacanada.ca**.

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

Aux É.-U. :

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

Au Canada :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Solutions recommandées
Rien ne fonctionne	■ Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. ■ Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. ■ S'assurer que la table de cuisson est correctement raccordée à la canalisation de gaz. Contacter un technicien de service désigné ou voir les Instructions d'installation.
Les brûleurs ne fonctionnent pas	■ Si c'est la première fois que la table de cuisson est utilisée, allumer n'importe quel bouton de brûleur afin de libérer l'air présent dans les canalisations. ■ S'assurer que le bouton est enfoncé avant de le tourner à un réglage. ■ Un orifice (trou) du brûleur est peut-être obstrué, ou l'allumeur a peut-être besoin d'être nettoyé. Consulter la section "Conseils pour le nettoyage des brûleurs". ■ Vérifier que les bases et les chapeaux de brûleur sont positionnés correctement. Consulter la section "Placement des têtes et des chapeaux de brûleur".
Lorsque l'on appuie sur un bouton, tous les brûleurs génèrent des étincelles	■ Il est normal que tous les brûleurs émettent des cliquetis et génèrent des étincelles. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton et qu'on le tourne à la position IGNITE (allumage).
Le brûleur émet un bruit d'éclatement	■ Si le brûleur est mouillé ou sale, le nettoyer et/ou le laisser sécher.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Solutions recommandées
Les flammes des brûleurs ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes	■ Comparer l'aspect de la flamme aux illustrations ci-dessous. Si les flammes ressemblent à l'illustration A, faire un appel de service. Des flammes normales ressemblent à l'illustration B ou C. Si la table de cuisson est alimentée au gaz propane, il est possible qu'elle ait été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la section "Garantie".  **Flammes jaunes** *Appeler pour demander une intervention de dépannage* **A** **Extrémités jaunes sur cônes externes** *Normal pour gaz propane* **B** **Flammes bleues douces** *Normal pour gaz naturel* **C** ■ Un orifice (trou) du brûleur peut être obstrué. Consulter la section "Conseils pour le nettoyage des brûleurs". ■ Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés. Consulter la section "Placement des têtes et des chapeaux de brûleur".
La flamme est trop élevée ou trop basse	■ S'assurer que l'alimentation en gaz de la table de cuisson est correcte (gaz propane ou gaz naturel). Les cuisinières sont configurées à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. ■ Vérifier les Instructions d'installation pour s'assurer que le détenteur a été installé correctement, et que la pression d'alimentation et la pression d'alimentation en gaz sont correctes.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	■ S'assurer que les ustensiles de cuisson ont environ la même taille que la surface de cuisson et le brûleur de surface. ■ L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) hors de la zone de cuisson. ■ Régler la flamme de manière à ce qu'elle n'enveloppe pas l'ustensile de cuisson.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus	■ S'assurer que l'on utilise un ustensile de cuisson approprié. Consulter la section "Ustensiles de cuisson". ■ Vérifier le niveau de chaleur. Consulter "Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson" dans cette section. ■ Vérifier le bon aplomb de la table de cuisson. Consulter les Instructions d'installation.

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

http://www.amanacanada.ca

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.

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 consomptibles (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.

CLAUSE 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.

W10875395A
SP PN: W10880576

®/™ © 2016. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.