Electric Freestanding Range Quick Start Guide

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS

Product registration
How-to videos
Product guides
Troubleshooting materials

YOUR QR CODE UNLOCKS… product registration and warranty information, installation instructions, how-to videos, and additional accessories to get the most out of your product. If you purchased a smart appliance, your QR code will provide instructions on how to download the app and connect. You can access the full Installation, User Maintenance and Operating Instructions, Warranty details, and more by visiting our website at **www.amana.com/owners** or **www.amanacanada.ca/owners**. This may save you the cost of a service call. To receive a free printed copy of the information online, call us at **1–866–616–2664** (U.S.A.) /**1–800–807–6777** (Canada) or write to us at:

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

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

Register to access warranty information and receive important notifications related to your product. Scan the Photo Registration Card or QR code to register your product.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

Using Your Oven

Step 1. Push in and turn the oven control knob to the desired temperature setting. The Oven Heating light will turn on and remain on until the oven reaches the set temperature.

Step 2. Place food in oven. The bake element will turn on and off to maintain cooking temperature. The Oven Heating light will turn on and off with the element.

Step 3. Turn oven control knob to OFF when finished.

NOTE: For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

Using Your Range

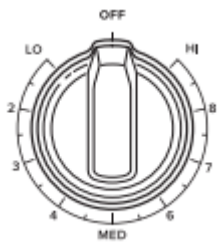
⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.



The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

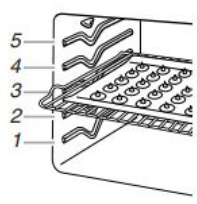
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration as a guide.



Baking Layer Cakes on 2 Racks
For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking. Place the cakes on the racks as shown.

Baking Cookies on 2 Racks
For best results when baking cookies on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking.



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.

IMPORTANT: Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

OVEN VENT
The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

The element can be used when the oven is in use as long as the cookware does not extend more than 1/2" (1.3 cm) over the element.



A. Oven vent

Guide de démarrage rapide de la cuisinière électrique autoportante

ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE

Product registration
How-to videos
Product guides
Troubleshooting materials

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE… des informations sur l'enregistrement et la garantie du produit, des instructions d'installation, des vidéos pratiques et des accessoires supplémentaires pour tirer le meilleur parti de votre produit. Si vous avez acheté un appareil intelligent, votre code à barres 2D vous indiquera comment télécharger l'application et vous connecter. Vous pouvez accéder à l'ensemble des Instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation, aux détails de la garantie et à d'autres informations en visitant notre site web au **www.amana.com/owners** ou **www.amanacanada.ca/proprietaire**. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir gratuitement un exemplaire imprimé des informations en ligne, appelez-nous au **1 866 616-2664** (États-Unis) **/ 1 800 807-6777** (Canada) ou écrivez-nous au :

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

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

Enregistrez-vous pour accéder aux informations relatives à la garantie et recevoir des notifications importantes concernant votre produit. Balayez la carte d'enregistrement photo ou le code à barres 2D pour enregistrer votre produit.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utiliser votre four

Step 1. Pousser et tourner le bouton de commande du four au réglage de température désiré. Le témoin de Chauffage du four s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée.

Step 2. Placer les aliments dans le four. L'élément de cuisson s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson. Le témoin de Chauffage du four s'allume et s'éteint en même temps que l'élément.

Step 3. Tourner le bouton de commande du four à OFF (arrêt) après avoir terminé.

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

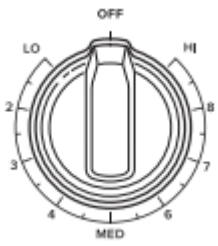
Utilisation de votre cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.



Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI (élevée) et LO (basse). Pousser et tourner le bouton au réglage.

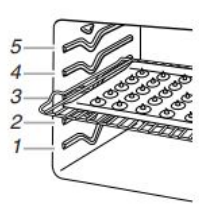
NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le programme Self-Cleaning (autonettoyage), toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

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

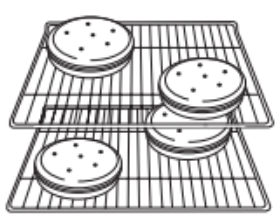
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.



Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

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 grilles 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles comme 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 grilles 2 et 4.



PAPIER D'ALUMINIUM

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

ÉVENT DU FOUR

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

L'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pour autant que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de 1/2 po (1,3 cm).



A. Évent du four

W11676959A
12/23

®/™ ©2023 Amana. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

AMANA®