

Haier

User Manual
Guide de l'utilisateur
Manual del usuario
HCR2250ADS
HCR6250ADS

24" and 36" Dual Fuel Free-Standing Range

Cuisinière autoportante à bi-combustible de
24" et 36"

Estufa independiente para dos combustibles
de 24" y 36"

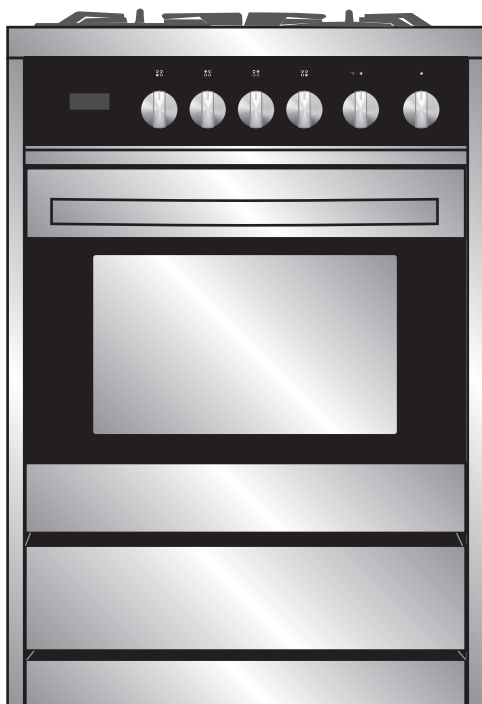


TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	2
The Anti-tip Bracket	4
PARTS AND FEATURES	8
ELECTRONIC CONTROL	10
Setting the Clock and timer	10
Timed Cooking.....	11
COOKTOP USE	12
OVEN USE	14
Cooking with the Convection Oven	14
Oven Modes	15
Bake Tips and Techniques	16
Convection Bake Tips and Techniques	17
Convection Roast Tips and Techniques	19
Convection Broil Tips and Techniques.....	21
OVEN CARE	22
Cleaning	22
TROUBLESHOOTING	24
Solving Baking and Roasting Problems.....	24
Solving Operational Problems	25
LIMITED WARRANTY	26

RECORD KEEPING

Thank you for purchasing this Haier product. This user manual will help you get the best performance from your new range.

For future reference, record the model and serial number located on the inside frame of the range, and the date of purchase.

Staple your proof of purchase to this manual to aid in obtaining warranty service if needed.

Model number

Serial number

Date of purchase

RANGE 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," "WARNING" or "CAUTION."

These words mean:



An imminently hazardous situation. You could be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.



A potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

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



Fire Hazard

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

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

THE ANTI-TIP BRACKET

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

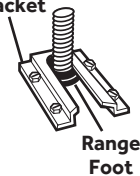
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

**Anti-Tip
Bracket**



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **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 oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **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 appliance 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.

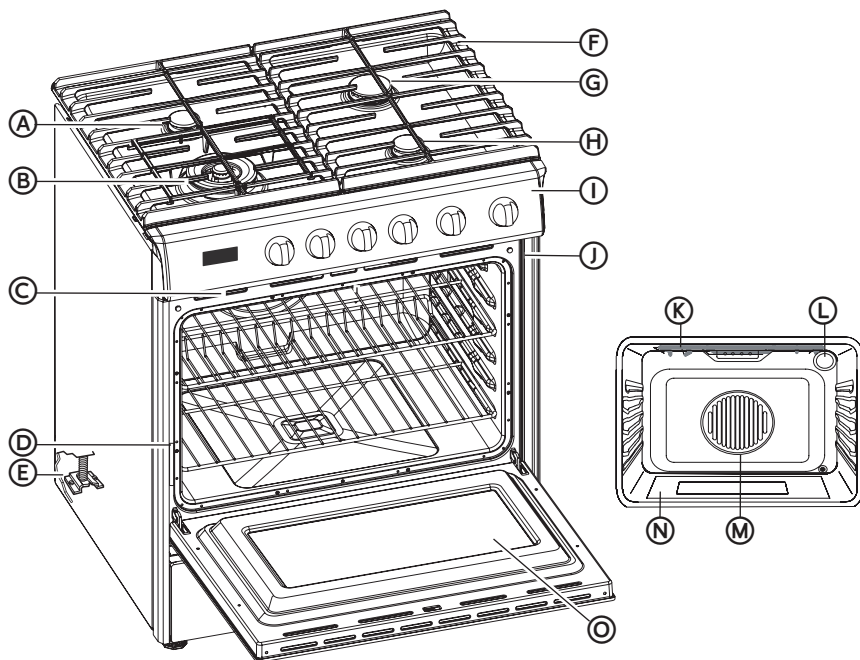
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Proper Installation** – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - **Disconnect the electrical supply** before servicing the appliance.
 - **Injuries may result** from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
 - **Maintenance** – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
 - **Top burner flame size** should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- For self-cleaning ranges –**
- **Do Not Clean Door Gasket** – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
 - **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.**
- For units with ventilating hood –**
- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - **When flambé cooking** under the vent hood, turn the fan on.

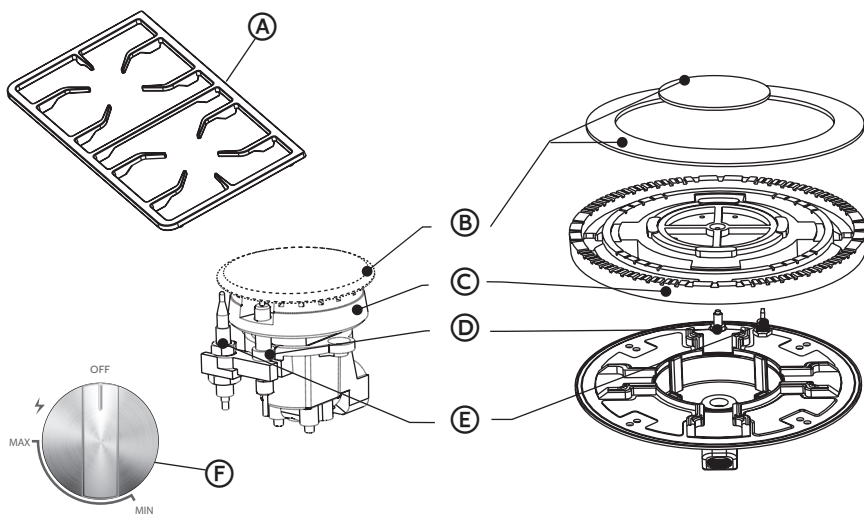
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



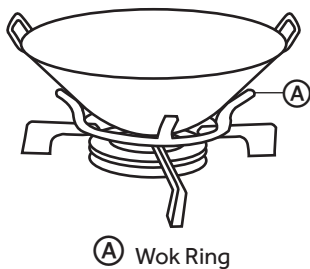
- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Ⓐ Left Rear Surface Burner | Ⓜ Convection Fan and Element |
| Ⓑ Left Front Surface Burner | Ⓝ Bottom Element (not visible) |
| Ⓒ Oven Vent | Ⓞ Oven Door Window |
| Ⓓ Model and Serial Number Plate | |
| Ⓔ Anti-tip Bracket | |
| Ⓕ Grate | |
| Ⓖ Right Rear Surface Burner | |
| Ⓗ Right Front Surface Burner | |
| | Ⓛ Control Panel |
| | Ⓜ Door Gasket |
| | Ⓝ Broil Element |
| | Ⓞ Oven Light |



- Ⓐ Grate
- Ⓑ Burner Cap
- Ⓒ Burner Head
- Ⓓ Electrode
- Ⓔ Safety Valve (On Some Models)
- Ⓕ Control Knob Off Position

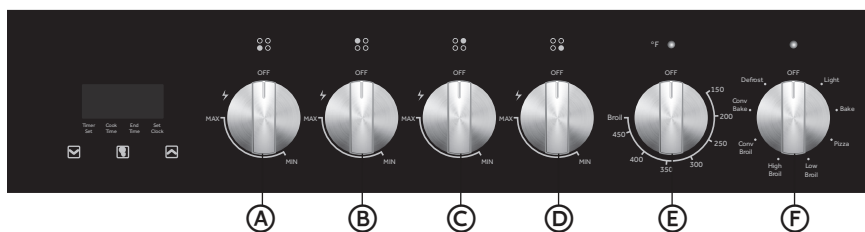
Accessory

Both flat-bottom wok pans and round-bottom wok pans supported with the wok ring (provided) can be used with all models.



Ⓐ Wok Ring

ELECTRONIC CONTROL



- Ⓐ Front Left Burner
- Ⓑ Rear Left Burner
- Ⓒ Front Right Burner
- Ⓓ Rear Right Burner
- Ⓔ Electric Oven Temperature Knob
- Ⓕ Electric Oven Control Knob

SETTING THE CLOCK AND TIMER

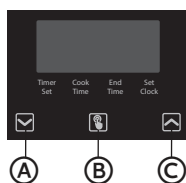
Your model has a digital display, 12-hour clock with 3 Control buttons.

IMPORTANT: In the event of a power failure, all settings including the time display will be lost. When the power is returned, the bar above Timer Set and 12:00 will be displayed.

TO SET THE TIME OF DAY

When the power is connected, the screen displays 12:00 and the bar above "Set Clock."

To set the correct time, press the up arrow or down arrow until the correct time is displayed. After 5 seconds, the clock will start automatically, or you can press the function button to select manual operation.



- Ⓐ Decrease Time
- Ⓑ Function
- Ⓒ Increase Time

TO SET THE TIMER

The digital countdown timer can be set up to 23 hours and 59 minutes maximum.

To set the timer, press the function button repeatedly until the bar above Timer Set is displayed. Once the function button is released, the current time is displayed and the bar above Timer Set flashes. When the function button is pressed the remaining time is displayed. When the set time is reached, Timer Set disappears and the alarm will ring. To stop the alarm, press any button.

NOTE: After pressing the function button, you must set the timer within 5 seconds.

TIMED COOKING

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.

Timed Cooking 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. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

NOTE: Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "To Set the Time of Day" earlier in this section.

1. Press the function button repeatedly until the bar above Cook Time flashes and then press the up arrow or down arrow to set the time frame for baking.
2. Press the function button repeatedly until the bar above End Time flashes and then press the up arrow or down arrow to set the time to turn off the oven.
3. Set the cooking temperature and cooking mode by turning the Thermostat knob and the Selector knob.
4. After following these steps, the bars above Cook Time and End Time will flash, indicating that the automatic cooking feature of the oven is set.

For example: If cooking time takes 45 minutes and you want to finish cooking at 6:00.

1. Press the function button repeatedly until the bar above Cook Time flashes and set the cooking time 45 minutes.
2. Press the function button repeatedly until the bar above End Time flashes and set the finish time to 6:00.


After the above setting, the current time is displayed and the bars above Cook Time and End Time will flash indicating that the automatic cooking feature is set. When the clock displays 5:15, the oven will start cooking automatically, and the Cook Time bar will flash.

COOKTOP USE

Read the instructions before installing or using this appliance.

1. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well-ventilated space.
2. The use of a gas-cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
3. Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

IGNITION AND OPERATION OF THE BURNERS

In order to ignite a burner, push down on the knob while rotating it counterclockwise, until the knob indicator is aligned with the ignite icon .

For models with a safety valve - Once the flame is lit, hold the knob depressed for about 3-4 seconds until the device keeps the burner automatically lit. If the burner fails to ignite, wait one minute for the gas to dissipate before attempting to reignite. Adjust the flame intensity by rotating the knob counterclockwise from MAX (maximum) to MIN (minimum).

To turn off the burner, rotate the knob clockwise until the indicator on the knob is aligned with OFF.

RECOMMENDATIONS

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 until the indicator is aligned with MAX. After the burner is lit, turn knob to desired setting.

In the case of unintentional flame extinguishing, the safety valve intervenes by shutting off the gas to the burners.

The electric igniter must not be actuated for longer than 15 seconds. Should the burner not light, or should the burner be unintentionally turned off, immediately close the burner, and wait at least 1 minute before repeating. Once ignited, adjust the flame as desired.

For lower gas consumption and a better result, use saucepans with a diameter matching the diameter of the burner, to avoid the flame coming up around the sides of the saucepan. See the Container Table. Use only flat-bottomed pans.

As soon as liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

MATCH PAN DIAMETER TO FLAME SIZE

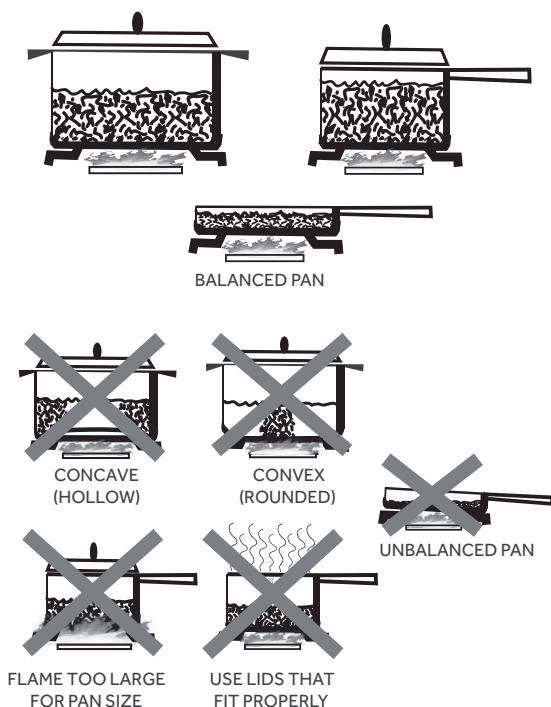
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use Balanced Pans

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center the pan over the burner.

Use a Lid That Fits Properly

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



Container Table

Burner	Min Saucepan	Max Saucepan
Auxiliary	3.5" (9.0 cm)	6.3" (16 cm)
Semi-rapid	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
Rapid	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)
Triple ring	8.3" (21 cm)	10.2" (26 cm)

OVEN USE

COOKING WITH THE CONVECTION OVEN

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity. As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is "conveyed" by a fan that provides continuous circulation of the hot air.

This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food. The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity.

The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven. Meats stay juicy and tender while the outside is flavourful and crisp.

By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter. When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25°F (15°C).

Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

ADVANTAGES OF CONVECTION COOKING

- Even baking, browning and crisping are achieved.
- During roasting, juices and flavors are sealed in while the exterior is crisp.
- Yeast breads are lighter, more evenly textured, more golden and crustier.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés and meringues are higher and lighter.
- Baking on multiple racks at the same time is possible with even results.
- Multiple-rack baking saves time.
- Prepare whole meals at once with no flavor transfer.
- Dehydrates herbs, fruits and vegetables.
- Requires no specialized bake ware.
- Saves time and energy.
- Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food.

OVEN MODES

The Thermostat knob and Control knob are used together to select Oven Modes.

THERMOSTAT KNOB

Select the cooking temperature by turning the knob clockwise to the required temperature, between 150°F and Broil. The light will come on when the oven is preheating. The light will turn off when the desired temperature has been reached. Regular flashing means that oven temperature is being constantly maintained at the set temperature.

CONTROL KNOB

Selects the oven function. Each of the functions listed below can be used only with the correct temperature.

Light

The oven light is on, with no cooking mode selected. During oven operation the light will remain on.

Bake

Set temperature: from 150°F to 450°F

Is cooking with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

Pizza

Set temperature: from 150 °F to 450 °F

Is a special cooking mode with heated air and the lower hidden back element. The lower elements cycle to cook Pizza.

Low Broil

Set temperature: Broil

There are 2 broil elements. In low broil only the inner element is on.

High Broil

Set temperature: Broil

There are 2 broil elements. In high broil both the inner and outer are on.

Conv Broil (Convection Broil)

Set temperature: Broil

Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.

Conv Bake (Convection Bake)

Set temperature: from 150 °F to 450 °F

Convection Bake cooks with heat from a ring element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Defrost

Set temperature: Not applicable.

Does not use any heating element, only the convection fan is used to defrost foods.

BAKE TIPS AND TECHNIQUES

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.

BAKE CHART

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

CONVECTION BAKE TIPS AND TECHNIQUES

Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.

- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.

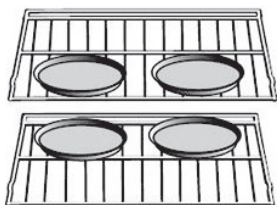
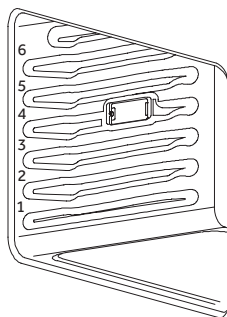
- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.

- 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.

- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm).air space around pans.

- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.

- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.



Rack 3

Rack 1

FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads

Cream Puffs

Popovers

Casseroles and One-Dish Entrees

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

CONVECTION BAKE CHART

Reduce standard recipe temperature by 25 °F (15 °C) for Convection Bake. Temperatures have been reduced in this chart.

CONVECTION CAVITY

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	325 (160)	20-22
Bundt Cake	1	325 (160)	43-50
Angel Food	1	325 (160)	43-47
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	350-400 (175-205)	40-52
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (175)	68-78
Cookies			
Sugar	2	325-350 (160-175)	9-12
Chocolate Chip	2	325-350 (160-175)	8-13
Brownies	2	325 (160)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	350 (175)	18-22
Yeast rolls	2	350-375 (175-190)	12-15
Biscuits	2	375 (190)	8-10
Muffins	2	400 (205)	17-21
Pizza			
Frozen	2	375-425 (190-220)	23-26
Fresh	2	450 (232)	15-18

CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature (see cooking chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large birds may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C)

QUICK AND EASY RECIPE TIPS

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

- Temperature does not have to be lowered
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.

CONVECTION ROAST CHART

CONVECTION CAVITY

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Beef					
Rib Roast	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Tenderloin Roast	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) medium rare
Pork					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medium
Shoulder	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medium
Poultry					
Chicken whole	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Lamb					
Half Leg	3-4	325 (160)	2	22-27	160 (71) medium
				28-33	170 (77) well
Whole Leg	6-8	325 (160)	1	22-27	160 (71) medium
				28-33	170 (77) well

CONVECTION BROIL TIPS AND TECHNIQUES

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).
- Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

CONVECTION BROIL CHART

CONVECTION CAVITY

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Beef					
Steak (1-½" or more)					
Medium rare	4	Low	145 (65)	9-12	8-10
Medium	4	Low	160 (71)	11-13	10-12
Well	4	Low	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (more than 1")					
Medium	4	High	160 (71)	8-11	5-7
Well	4	High	170 (77)	11-13	8-10
Poultry					
Chicken Quarters	4	Low	180 (82)	16-18	10-13
Chicken Halves	3	Low	180 (82)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	Low	170 (77)	13-15	9-13
Pork					
Pork Chops (1¼" or more)	4	Low	160 (71)	12-14	11-13
Sausage - fresh	4	Low	160 (71)	4-6	3-5

OVEN CARE

CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

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

Cleaning Method:

Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

EXTERIOR STAINLESS STEEL

NOTE: Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Methods:

Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse well with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Stainless Steel Cleaner and Polish

Vinegar for hard water spots

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

- Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop grates and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning Method:

Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser

BURNER SPREADER

Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent to remove any deposits which could block the flame outlet.

Before reinstalling, dry the burner spreader thoroughly so the burner will ignite properly.

COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight away from control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher:

NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

OVEN CAVITY

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

Cleaning Method:

Mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

Steel-wool pad

2-PIECE BROILER PAN

Cleaning Method:

Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.

Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, and then scrub with scouring or steel-wool pad.

Oven cleaner: Follow product label instructions. Porcelain enamel only, not chrome Dishwasher

ENGLISH

TROUBLESHOOTING

SOLVING BAKING AND ROASTING PROBLEMS

With any oven setting poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none">• Oven not preheated• Aluminum foil on oven rack or oven bottom• Baking utensil too large for recipe• Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none">• Oven not preheated• Using glass, dull or darkened metal pans• Incorrect rack position• Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none">• Oven temperature too high• Baking time too long• Oven door opened frequently• Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none">• Oven temperature too low• Oven not preheated• Oven door opened frequently• Tightly sealed with aluminum foil• Pan size too small
Piecrusts do not brown on bottom or crust is soggy	<ul style="list-style-type: none">• Baking time not long enough• Using shiny steel pans• Incorrect rack position• Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none">• Oven temperature too low• Incorrect baking time• Cake tested too soon• Oven door opened too often• Pan size may be too large

Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too high • Baking time too long • Pans touching each other or oven walls • Incorrect rack position • Pan size too small
Piecrust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too high • Edges of crust too thin

SOLVING OPERATIONAL PROBLEMS

Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service center.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary. Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections.
Excessive moisture	When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

FOR MORE HELP, VISIT HAIER.COM OR CALL THE CONSUMER HELP LINE AT 1-877-377-3639.

LIMITED WARRANTY

IN-HOME SERVICE

FULL TWO YEAR WARRANTY

For 24 months from the date of original retail purchase, Haier will repair or replace any part free of charge including labor that fails due to a defect in materials or workmanship.

Haier may replace or repair at their sole discretion any part, sub system including the entire product.

Product must be accessible, without encumbrance and installed properly to receive for warranty repair service.

LIMITED WARRANTY

NOTE: This warranty commences on the date the item was purchased, and the original purchase receipt must be presented to the authorized service representative before warranty repairs are rendered.

Exceptions: Commercial Use Warranty

90 days labor from date of original purchase

90 days parts from date of original purchase

No other warranty applies.

FOR WARRANTY SERVICE

All service must be performed by a Haier authorized service center. For the name and telephone number of the nearest authorized service center, please call 1-877-337-3639.

Before calling please have available the following information:

Model number and serial number of your appliance. The name and address of the dealer you purchased the unit from and the date of purchase.

A clear description of the problem.

A proof of purchase (sales receipt).

This warranty covers home appliance services within the contiguous United States and Canada and where available in Alaska, Hawaii and Puerto Rico.

What is not covered by this warranty:

Replacement or repair of household fuses, circuit breakers, wiring or plumbing.

A product whose original serial number has been removed or altered.

Any service charges not specifically identified as normal such as normal service area or hours.

Replacement of light bulbs.

Damage to clothing.

Damage incurred in shipping.

Damage caused by improper installation or maintenance.

Damage from misuse, abuse accident, fire, flood, or acts of nature.

Damage from service other than an authorized Haier dealer or service center.

Damage from incorrect electrical current, voltage or supply.

Damage resulting from any product modification, alteration or adjustment not authorized by Haier.

Adjustment of consumer operated controls as identified in the owner's manual.

Hoses, knobs, lint trays and all attachments, accessories and disposable parts.

Labor, service transportation, and shipping charges for the removal and replacement of defective parts beyond the initial 24-month period.

Damage from other than normal household use.

Any transportation and shipping charges.

THIS LIMITED WARRANTY IS GIVEN IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS ED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

The remedy provided in this warranty is exclusive and is granted in lieu of all other remedies.

This warranty does not cover incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Haier America
Wayne, NJ 07470

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	28
La bride antibasculement	30
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	35
MODULE DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE	37
Réglage de l'horloge et de la minuterie	37
Cuisson minutée	38
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	39
UTILISATION DU FOUR	41
Cuisson avec un four à convection	41
Modes du four	42
Conseils et technique de cuisson	43
Conseils et technique de convection européenne	44
Conseils et technique de rôtissage à convection	46
Conseils et techniques pour le gril à convection	48
ENTRETIEN DU FOUR	49
Nettoyage	49
DÉPANNAGE	52
Résolution de problèmes concernant la cuisson et le rôtissage	52
Résolution des problèmes de fonctionnement	53
GARANTIE LIMITÉE	55

DOCUMENTS À CONSERVER

Merci d'avoir acheté ce produit Haier.
Ce manuel d'utilisation vous aidera
à obtenir la meilleure performance
possible de votre nouvelle cuisinière.

Pour référence ultérieure, inscrire le
numéro de plaque signalétique situé
sur le cadre à l'intérieur du la cuisinière,
et la date d'achat.

Pour faciliter l'obtention d'un service
sous garantie, agrafe la preuve de la
date d'achat à ce manuel.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

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," "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION."

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Une situation de danger imminent. Vous courez le risque d'un décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut entraîner des blessures légères à modérées.

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



Risque d'incendie

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.

- Ne pas ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - Ne pas essayer d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.
- L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

La loi de l'eau potable et des substances toxiques de la Californie oblige le Gouverneur de Californie à publier une liste des substances chimiques connues dans l'état de Californie comme causes de cancer, malformations congénitales ou sources d'autres risques pour la reproduction et oblige les sociétés à prévenir du danger lié aune exposition potentielle à ces substances.

Ce produit contient une substance chimique qui figure sur la liste des substances dangereuses en Californie et est connue pour être la cause de cancer, de malformations congénitales ou source d'autres risques pour la reproduction. Cet appareil électroménager peut provoquer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

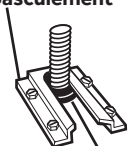
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR SITUÉ DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE L'ENTRETOISE ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le nonrespect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remettre dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière 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.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – 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.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- 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 replacer 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.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du 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 d'un 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 de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- 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 des produits commerciaux de nettoyage du 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.

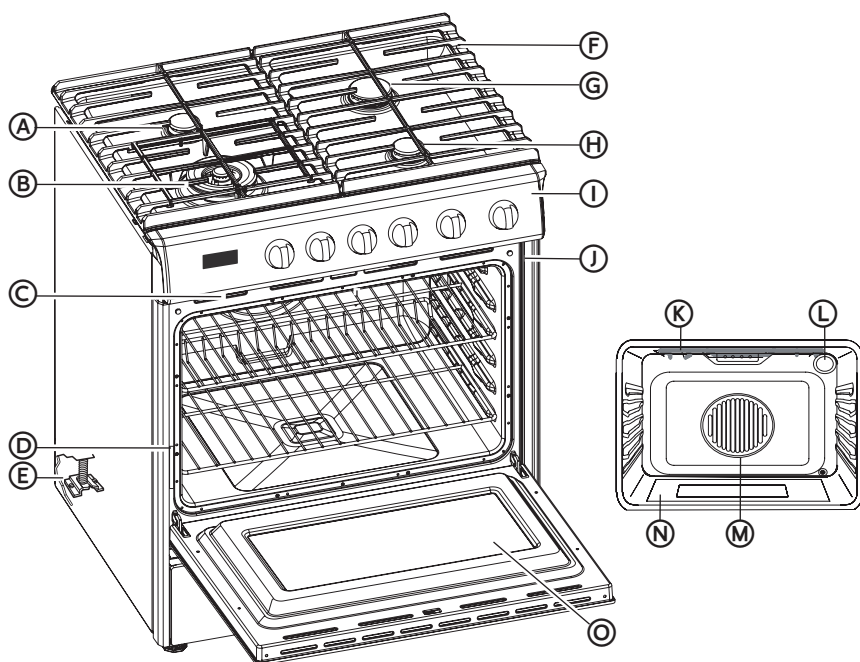
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

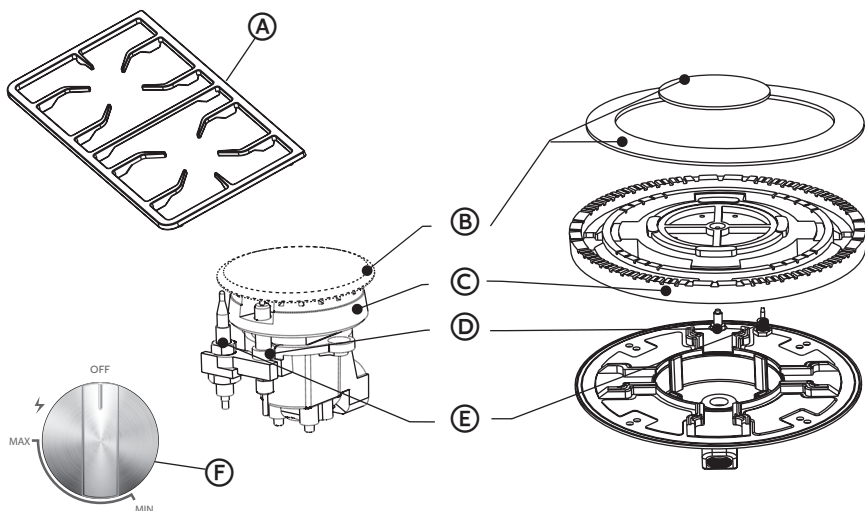
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



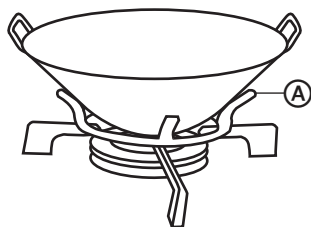
- (A) Brûleur de surface arrière gauche
- (B) Brûleur de surface avant gauche
- (C) Conduit d'évacuation du four
- (D) Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
- (E) Bride antibasculement
- (F) Grille
- (G) Brûleur de surface arrière droit
- (H) Brûleur de surface avant droit
- (I) Tableau de commande
- (J) Joint d'étanchéité de la porte
- (K) Élément de cuisson au gril
- (L) Lampe du four
- (M) Ventilateur et élément de convection
- (N) Élément inférieur (non visible)
- (O) Hublot de la porte du four



- Ⓐ Grille
 - Ⓑ Chapeau de brûleur
 - Ⓒ Tête de brûleur
- Ⓓ Électrode
 - Ⓔ Électrovanne de sécurité (sur certains modèles)
 - Ⓕ Bouton de commande sur la position Off (arrêt)

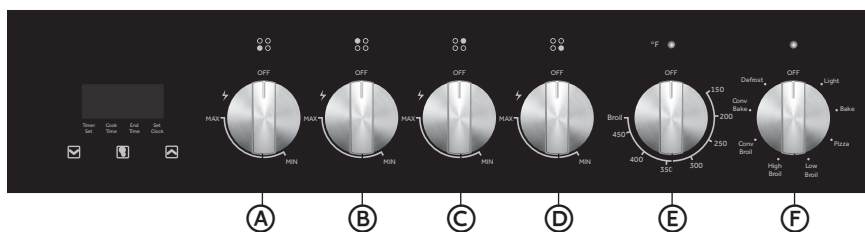
Accessoire

Le wok à fond plat et le wok à fond arrondi soutenus par le cerclage de wok (fourni) peuvent être utilisés avec tous les modèles.



Ⓐ Anneau de Wok

MODULE DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE



- Ⓐ Brûleur avant gauche
- Ⓑ Brûleur arrière gauche
- Ⓒ Brûleur avant droit
- Ⓓ Brûleur arrière droit
- Ⓔ Bouton de commande de la température du four électrique
- Ⓕ Bouton de commande du four électrique

RÉGLAGE DE L'HORLOGE ET DE LA MINUTERIE

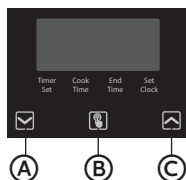
Votre modèle est équipé d'un affichage numérique, d'une horloge au format 12 heures et de 3 boutons de commande.

IMPORTANT : Dans le cas d'une panne de courant, tous les réglages seront réinitialisés, y compris l'affichage de l'heure. Une fois le courant rétabli, la barre au-dessus de Timer Set (minuterie réglée) affiche 12:00.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'écran affiche 12:00 dans la barre au-dessus de "Set Clock" (régler l'horloge).

Pour régler l'heure exacte, appuyer sur la flèche vers le haut ou la flèche vers le bas jusqu'à ce que l'heure exacte s'affiche. Au bout de 5 secondes, l'horloge démarre automatiquement, il est également possible d'appuyer sur le bouton de fonction pour choisir le fonctionnement manuel.



- Ⓐ Diminuer la durée
- Ⓑ Fonction
- Ⓒ Augmenter la durée

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie numérique peut être réglée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie, appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de Timer Set (minuterie réglée) s'affiche. Une fois le bouton de fonction relâché, l'heure actuelle s'affiche et la barre au-dessus de Timer Set (minuterie réglée) clignote. Lorsque l'on appuie sur le bouton de fonction, la durée restante s'affiche. Une fois la durée réglée atteinte, Timer Set (minuterie réglée) disparaît et une alarme retentit. Pour arrêter l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

REMARQUE : Après avoir appuyé sur le bouton de fonction, la minuterie doit être réglée dans les cinq secondes suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

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

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

La cuisson minutée 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. 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.

REMARQUE : Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir "Réglage de l'horloge" plus haut dans cette section.

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) clignote et appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour régler la durée de cuisson au four.
2. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de End Time (heure de fin) clignote puis appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour régler l'heure d'arrêt du four.
3. Pour régler la température de cuisson et le mode de cuisson, tourner le bouton de thermostat et le bouton de sélection.
4. Après avoir suivi ces étapes, la barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) et de End Time (heure de fin) clignote, ce qui indique que la caractéristique de cuisson automatique du four est réglée.

Par exemple : Si la durée de cuisson est de 45 minutes et que vous souhaitez arrêter la cuisson à 6:00.

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) clignote et régler la durée de cuisson sur 45 minutes.
2. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonctions jusqu'à ce que la barre au-dessus de End Time (heure de fin) clignote et régler l'heure de fin à 6:00.

Une fois ce réglage effectué, l'heure actuelle s'affiche et barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) et End Time (heure de fin) clignote, ce qui indique que la caractéristique de cuisson automatique du four est réglée. Lorsque l'horloge affiche 5:15, le four commence automatiquement la cuisson et la barre de Cook Time (durée de cuisson) clignote.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

1. L'installation de cet appareil doit être effectuée en respectant les normes en vigueur et l'appareil doit uniquement être utilisé dans un espace bien aéré.
2. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veiller à ce que la pièce soit bien aérée : laisser les orifices de ventilation naturels ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte à extraction mécanique).
3. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme l'augmentation du niveau de ventilation mécanique le cas échéant.

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Afin d'allumer un brûleur, tirer sur le bouton tout en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que le bouton indicateur soit aligné avec l'icône d'allumage ⚡.

Pour les modèles équipés d'une électrovanne de sécurité : une fois que la flamme est allumée, maintenir le bouton enfoncé pendant 3 à 4 secondes, jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement le brûleur allumé. Si le brûleur ne parvient pas à s'allumer, attendre une minute pour que le gaz ne se dissipe avant de tenter de l'allumer une nouvelle fois. Régler l'intensité de la flamme en tournant le bouton dans le sens antihoraire de MAX (maximum) à MIN (minimum).

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que l'indicateur sur le bouton soit aligné sur OFF (arrêt).

RECOMMANDATIONS

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 jusqu'à ce l'indicateur soit aligné sur MAX (maximum). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.

Dans le cas d'une extinction de flamme involontaire, l'électrovanne de sécurité intervient en coupant le gaz aux brûleurs.

L'allumeur électrique ne doit pas être déclenché pendant plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allume pas, ou si le brûleur est involontairement éteint, fermer immédiatement le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de répéter l'opération. Une fois le brûleur allumé, régler la flamme autant que désiré.

Pour une consommation de gaz réduite et un meilleur résultat, utiliser des casseroles à sauce dont le diamètre correspond à celui du brûleur, cela évite également que les flammes atteignent les bords de la casserole à sauce. Voir le tableau Récipient. Utiliser des poêles à fond plat.

Dès que les liquides commencent à bouillir, réduire la flamme à un niveau suffisant pour que l'ébullition soit maintenue.

LE DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE DOIT CORRESPONDRE AU DIAMÈTRE DE LA FLAMME

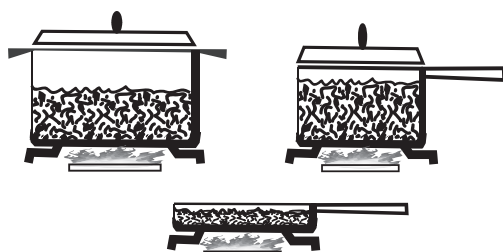
La flamme devrait avoir le même diamètre (ou un petit peu moins) que la base du récipient. Ne pas utiliser des petits récipients sur une flamme haute car les flammes pourraient brûler les côtés du récipient. Des récipients hors-mesure qui occupent deux brûleurs, doivent être placés de l'avant vers l'arrière et non pas sur deux brûleurs côte à côte.

Utiliser des récipients équilibrés

Les casseroles doivent être stables sur les grilles de la table de cuisson, elles ne doivent pas osciller. Centrer le récipient sur le brûleur.

Utiliser un couvercle qui s'adapte parfaitement sur le récipient

Un couvercle qui ferme hermétiquement signifie une durée de cuisson plus courte. Des casseroles à la base plate et lourde fournissent une chaleur uniforme et stable.



CASSEROLE ÉQUILIBRÉE



CONCAVE
(CREUX)



CONVEXE
(ARRONDIE)



CASSEROLE DÉSEQUILBRÉE



FLAMME TROP GRAND
POUR LA TAILLE PAN



UTILISEZ DES COUVERCLES
BIEN AJUSTÉS

Tableau Récipient

Burner	Min Casserole à sauce	Max Casserole à sauce
Auxiliaire	3,5" (9,0 cm)	6,3" (16 cm)
Semi-rapide	5,1" (13 cm)	7,1" (18 cm)
Rapide	5,9" (15 cm)	10,2" (26 cm)
Triple bague	8,3" (21 cm)	10,2" (26 cm)

CUISSON AVEC UN FOUR À CONVECTION

Dans un four classique, la chaleur est envoyée par cycle pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four. Comme la température augmente et descend graduellement, des petits courants d'air sont produits dans le four. Cette convection naturelle n'est pas forcément efficace parce que les courants sont irréguliers et doux. Dans le système à convection, la chaleur est "transportée" par un ventilateur qui distribue une circulation continue d'air chaud.

Le système à convection européen apporte une ingénierie de pointe et une conception avancée pour créer le meilleur four à convection. Dans les fours à convection standard, le ventilateur fait simplement circuler l'air chaud autour de la nourriture. Le système se caractérise par la combinaison d'un élément de chauffage supplémentaire autour du ventilateur convection et le panneau d'aération qui distribue l'air chauffé sur trois dimensions : le long des côtes, en haut et tout au fond de la cavité du four. Ce système à convection européen à maintenir plus chaude la température dans toute la cavité du four.

L'air circulant aide à accélérer le processus de cuisson et cuit la nourriture plus uniformément. En contrôlant le mouvement de l'air chauffé, la cuisson à convection dore les aliments uniformément en les laissant croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La cuisson à convection convient mieux pour les pains et les pâtisseries ainsi que les viandes et les volailles. Les aliments soufflés comme les gâteaux des anges, les soufflés et les choux à la crème sont plus soufflés que dans un four classique. Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est plein de saveur est croustillant.

En utilisant un four à convection européen, la nourriture peut être cuite à plus basse température et les temps de cuisson peuvent être plus courts. En utilisant ce mode, la température standard du four doit être plus basse de 15° C (25 °F).

Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson, le temps de cuisson doit être vérifié légèrement plus tôt que d'habitude. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas être couverts, et être mis dans des récipients à bord bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Lorsque vous utilisez le mode rôtisserie à convection, la température standard du four n'a pas besoin d'être réduite.

AVANTAGES DE LA CUISSON PAR CONVECTION

- Possibilité de cuire, de faire revenir et de faire croustiller les aliments.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient croquant.
- Les pains à levure sont plus légers, ils ont une texture plus ferme, ils sont plus dorés et plus croustillants.
- Les aliments levés à la levure comme les choux à la crème, les soufflés et les meringues sont plus gonflés et sont plus légers.
- Cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps est possible avec les mêmes résultats.
- Plusieurs grilles de cuisson forment un gain de temps.
- Préparation d'un repas entier en une seule fois sans transfert de saveur.
- Déshydratation des herbes, des fruits et des légumes.
- Aucune spécialisation de cuisinière nécessaire.
- Gain de temps et d'énergie.

- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.

MODES DU FOUR

Le bouton de thermostat et le bouton de commande sont utilisés ensemble pour sélectionner les modes du four.

BOUTON DE THERMOSTAT

Sélectionner la température de cuisson en tournant le bouton dans le sens horaire vers la température désirée, entre 150 °F et Broil (cuisson au grill). Le témoin s'allume lorsque le four préchauffe. Le témoin s'éteint une fois que la température désirée est atteinte. Un clignotement régulier signifie que la température du four est constamment maintenue à la température réglée.

BOUTON DE COMMANDE

Il choisit la fonction du four. Chacune des fonctions énumérées ci-dessous ne peut être uniquement utilisée avec la température correcte.

Light (éclairage)

La lampe du four est allumée, mais aucun mode de cuisson n'est sélectionné. Durant le fonctionnement du four, la lampe du four reste allumée.

Bake (Cuisson au Four)

Réglage de température: from de 50 °C (120 °F) à 250 °C (485 °F) (position préréglée 210 °C [410 °F])

Permet de cuire au four avec de l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur travaillent en cycle pour maintenir la température du four.

Pizza

Réglage température: de 150 °F à 450 °F

C'est un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. L'élément inférieur passe au mode cuisson pizza.

Low Broil (cuisson au grill à basse température)

Réglage de la température : Broil (cuisson au grill)

Il y a 2 éléments de cuisson au grill. Durant la cuisson au grill à basse température, seul l'élément interne est allumé.

High Broil (cuisson au grill à température élevée)

Réglage de la température : Broil (cuisson au grill)

Il y a 2 éléments de cuisson au grill. En mode de cuisson au grill à température élevée, les deux éléments intérieur et extérieur sont allumés.

Conv Broil (Gril à Convection)

Réglage de la température : Broil (cuisson au grill)

Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.

Conv Bake (Cuisson à Convection)

Réglage de température: de 150 °F à 450 °F

La cuisson au four à convection cuit avec la chaleur d'un élément circulaire derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.

Conv (Décongélation)

Réglage de température: Ne s'applique pas

La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.

CONSEILS ET TECHNIQUE DE CUISSON

La cuisson est une sorte de cuisson à air chaud. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et leur taille, leur forme et la finition du plat de cuisson.

Guides Générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1"-1½" (2,5 - 3 cm) d'espace entre les plats et les parois de four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition de four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Veuillez Dépannage pour obtenir des conseils à Solution des problèmes de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	375 (190)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Brisures de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)			
	2	400-450 (205-235)	23-26
Surgelée	2	475 (246)	15-18
Fraîche			

CONSEILS ET TECHNIQUES DE CONVECTION EUROPÉENNE

Réduisez les températures de recette de cuisson de 25°F (15°C).

- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des plats en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25°F (15°C) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50°F (30°C).
- Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que la nourriture peut brunir plus vite lorsqu'on utilise un plat en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.

- Plusieurs grilles de cuisson sont disponibles aux positions 1, 2 et 3. Les quatre grilles peuvent être utilisées pour des gâteaux, des biscuits et des biscuits apéritifs.

- 2 grille de cuisson : Utilisez positions 1 et 3

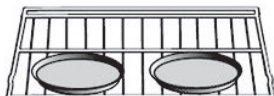
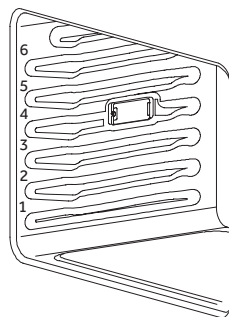
- 3 grille de cuisson : Utilisez positions 2, 3 et 4

- Lorsque vous cuisez plusieurs gâteaux en même temps, distribuez les plats de telle façon qu'ils ne soient pas juste l'un au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux devant sur la grille du dessus et à l'arrière sur la grille du dessous. (Voyez le dessin à droite). Laissez 1" - 1½" (2,5 - 3 cm).

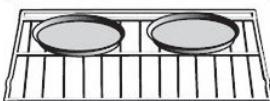
- Convertir vos propres recettes peut être facile. Choisissez une recette qui marche bien en convection.

- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.

- Veuillez Dépannage pour obtenir des conseils à Solution des problèmes de cuisson.



Grille 3



Grille 1

ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR LE MODE CONVECTION EUROPÉENNE:

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux,

Biscuits (2 à 4 grilles) levure pains

Choux à la crème

Popovers

Casseroles et Entrées un plat,

Plats à four (grille positions 1, 2, 3),

Aliments levés à la levure (Soufflés, Merinque, Desserts garnis de meringue,

Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

TABLEAU DE CONVECTION EUROPÉENNE

Réduisez la température standard des recettes de 25 °F (15 °C) pour la convection européenne. Les températures ont été réduites dans ce tableau.

CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	325 (160)	20-22
Gâteau bundt	1	325 (160)	43-50
Gâteau des anges	1	325 (160)	43-47
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9 po	2	350-400 (175-205)	40-52
2 croûtes, fruits surgelés, 9 po	2	350 (175)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	325-350 (160-175)	9-12
Brisures de chocolat	2	325-350 (160-175)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	325 (160)	29-36
Pains			
Pain à levure, 9x5	2	350 (175)	18-22
Petits pains à levure	2	350-375 (175-190)	12-15
Biscuits	2	375 (190)	8-10
Muffins	2	400 (205)	17-21
Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)			
Surgelée	2	375-425 (190-220)	23-26
Fraîche	2	450 (232)	15-18

CONSEILS ET TECHNIQUES DE RÔTISSAGE À CONVECTION

- Ne préchauffez pas lors du rôtissage à convection.
- Effectuez le rôtissage dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous effectuez le rôtissage de poulets entiers ou de dindes, repliez les ailes et attachez sans serrer les pattes avec une ficelle de cuisine
- Utilisez lèche-frite à 2 pièces pour les rôtissages non couverts.
- Utilisez la sonde thermique ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson en vérifiant la température interne (consultez le tableau de rôtissage à convection).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles peuvent avoir besoin d'être recouvertes d'une feuille durant une portion de la cuisson pour empêcher la surcuisson.
- La température interne sécuritaire minimale pour la farce de la volaille est de 74° C (165° F).

- Après avoir retiré l'aliment du four, couvrez sans serrer avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant le découpage si nécessaire afin d'augmenter la température de l'aliment de 3° à 6° C (5° à 10° F).

CONSEILS DE RECETTES FACILES ET RAPIDES

Conversion de la CUISSON standard au RÔTISSAGE À CONVECTION:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson interne plus tôt.
- Les casseroles ou le boeuf braisé qui sont cuits couverts cuiront dans environ le même temps lors du RÔTISSAGE À CONVECTION.

TABLEAU DE RÔTISSAGE À CONVECTION

CAVITÉ DE CONVECTION

VIANDES	POIDS lb (kg)	TEMP. FOUR °C (°F)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min/	TEMP. INTERNE °C (°F)
Boeuf					
Côte de boeuf	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) misaignant 160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) misaignant 160 (71) médium
Croupe, filet, pointe de surlonge (sans os)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) misaignant 160 (71) médium
Rôti de filet	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) misaignant
Porc					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) médium
Épaule	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) médium
Volaille					
Poulet entier, non farci	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde non farcie	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Dinde non farcie	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Dinde non farcie	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Poitrine	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)

VIANDES	POIDS lb (kg)	TEMP. FOUR °C (°F)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min/)	TEMP. INTERNE °C (°F)
Poulet de Cournouailles	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Agneau					
Demi-gigot	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
Gigot entier	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR LE GRIL À CONVECTION

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le mode gril à convection avec la porte formée.
- Ne préchauffez pour le four.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2 pièces.
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril à convection).
- Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

TABLEAU DE GRIL À CONVECTION

CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	BROIL SETTING	TEMPÉRA- TURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)
Boeuf					
Steak (2,5 cm [1 po] ou plus)					
Médium saignant	4	Faible	145 (65)	9-12	8-10
Médium	4	Faible	160 (71)	11-13	10-12
Bien cuit	4	Faible	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (2,5 cm [1 po] ou plus)					
Médium	4	Élevé	160 (71)	8-11	5-7
Bien cuit	4	Élevé	170 (77)	11-13	8-10
Volaille					

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	BROIL SETTING	TEMPÉRA-TURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)
Quart de poulet	4	Faible	180 (82)	16-18	10-13
Deux demi-poulets	3	Faible	180 (82)	25-27	15-18
Poitrines de poulet	4	Faible	170 (77)	13-15	9-13
Porc					
Côtelettes de porc (4 cm [1¼ po] ou plus)	4	Faible	160 (71)	12-14	11-13
Saucisses fraîches	4	Faible	160 (71)	4-6	3-5

ENTRETIEN DU FOUR

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. 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. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

EXTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE

REMARQUE : Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Nettoyant pour acier inoxydable et poli.

Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

- Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif

RÉPARTITEUR DU BRÛLEUR

Nettoyer fréquemment le répartiteur du brûleur avec de l'eau bouillante et du détergent afin de retirer tout dépôt qui pourrait obstruer la sortie des flammes.

Avant la réinstallation, sécher soigneusement le répartiteur du brûleur pour que le brûleur s'allume correctement.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chacun d'entre eux est en position Off (arrêt).

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne pas immerger les boutons de commande.

TABLEAU DE COMMANDE

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 directement sur le tableau.

REMARQUE : Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

CAVITÉ DU FOUR

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent ainsi provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau tiède.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE 2 PIÈCES

Méthode de nettoyage :

Produit de nettoyage légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

Solution de 1 tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

Nettoyant à four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit. Si la lèchefrite et sa grille sont émaillées et non chromées, elles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES CONCERNANT LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE

Avec la cuisson au four ou la cuisson à convection et le rôtissage à convection, plusieurs raisons autres que le mauvais fonctionnement du four peuvent être à l'origine de résultats mitigés. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

Problème concernant la cuisson et le rôtissage	Cause
Aliment brunissant de façon inégale	<ul style="list-style-type: none">• Four non préchauffé• Papier aluminium sur la grille ou au fond du four• Plat de cuisson trop grand pour la recette• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none">• Four non préchauffé• Utilisation de plat en verre, mat ou foncé• Position de grille incorrecte• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop élevée• Temps de cuisson trop long• Porte du four trop souvent ouverte• Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop basse• Four non préchauffé• Porte du four trop souvent ouverte• Plat scellé hermétiquement avec du papier aluminium• Plat trop petit
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	<ul style="list-style-type: none">• Temps de cuisson pas assez long• Utilisation de plat en acier brillant• Position de grille incorrecte• Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop basse• Temps de cuisson incorrect• Cuisson vérifiée trop tôt• Porte du four trop souvent ouverte• Plat trop grand
Gâteau élevé au centre avec craquelure sur les dessus.	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop élevée• Temps de cuisson trop long• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four• Position de grille incorrecte• Plat trop petit

Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Bords de croûte trop minces
-------------------------------------	--

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

Avant d'appeler un technicien, vérifiez ce qui suit pour éviter des frais de servic non nécessaires.

Oven Problem	Problem Solving Steps
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
Le four ne chauffe pas	Eteignez le four avec le disjoncteur et attendez quelques secondes. Remettez le disjoncteur. Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez l'étalonnage du four. Réglez l'étalonnage si nécessaire (reportez-vous au Décalage du four). Reportezvous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
Impossibilité d'enlever le couvercle de la lentille du four	Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille. Essuyez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de la lentille.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voyez Pendule et minuterie.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode cuisson , préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).
Eclats de porcelaine	Lorsque vous enlevez et remplacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.

POUR OBTENIR DE L'AIDE SUPPLÉMENTAIRE, VISITER HAIER.COM OU CONTACTER LA LIGNE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE AU 1-877-377-3639.

GARANTIE LIMITÉE

SERVICE À DOMICILE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Pendant 24 mois à compter de la date d'achat d'origine, Haier réparera ou remplacera gratuitement n'importe quelle pièce (main-d'œuvre comprise) comportant un défaut de matériau ou de fabrication.

Haier peut choisir à sa seule discrétion de remplacer ou réparer des pièces, des sous-systèmes ou le produit tout entier.

Le produit doit être accessible, dégagé et installé correctement pour bénéficier du service de réparation sous garantie.

GARANTIE LIMITÉE

REMARQUE : Cette garantie prend effet à la date à laquelle l'article a été acheté et le reçu de l'achat d'origine doit être présenté au représentant de dépannage autorisé avant qu'une quelconque réparation sous garantie ne soit effectuée.

Exceptions : Garantie à usage commercial

90 jours sur la main-d'œuvre à compter de la date d'achat d'origine

90 jours sur les pièces à compter de la date d'achat d'origine

Aucune autre garantie ne s'applique.

SERVICE AU TITRE DE LA GARANTIE

Contactez le centre de dépannage autorisé le plus proche. Tout dépannage doit être effectué par un centre de dépannage autorisé Haier. Pour le nom et le numéro de téléphone du centre de dépannage autorisé le plus proche de votre domicile, composez le 1-877-337-3639.

Avant d'appeler le centre, veuillez garder à disposition les renseignements suivants : Numéros de plaque signalétique de l'appareil. Le nom et l'adresse du revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil, ainsi que la date d'achat.

Une description claire du problème rencontré. Une preuve d'achat (reçu de vente).

Cette garantie est valable pour le service des appareils domestiques aux États-Unis contigus et au Canada et lorsque le service est disponible, en Alaska, à Hawaï et Porto Rico.

Cette garantie ne couvre pas :

Le remplacement ou la réparation des fusibles, disjoncteurs, du câblage ou du circuit de plomberie du domicile.

Un produit dont le numéro de série d'origine a été enlevé ou modifié.

Tous frais de dépannage non identifiés comme étant normaux tel un dépannage dans une zone ou une tranche horaire normale.

Vêtements endommagés.

Les dommages liés à l'expédition.

Les dommages liés à une installation ou un entretien inadapté.

Les dommages causés par l'un des éléments suivants : Mauvaise utilisation, utilisation abusive, accident, incendie ou catastrophe naturelle.

Les dommages résultant d'un dépannage fourni par une entité autre qu'un revendeur ou centre de dépannage autorisé Haier.

Les dommages causés par un courant, une tension ou une alimentation électrique incorrects.

Les dommages résultant d'une quelconque modification ou altération du produit ou d'un ajustement non autorisé par Haier.

Un ajustement des commandes utilisées par le consommateur tel qu'identifié dans le manuel de l'utilisateur.

Les tuyaux, boutons, plateaux à charpie et tout accessoire ou pièce jetable.

Les frais de main-d'œuvre, transport pour dépannage et d'expédition pour le retrait et le remplacement de pièces défectueuses au-delà de la période de 24 mois.

Les dommages liés à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.

Tout frais de transport et d'expédition.

CETTE GARANTIE LIMITÉE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS PAS SEULEMENT, LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER

Le recours offert dans cette garantie est exclusif et se substitue à toute autre garantie.

Cette garantie ne couvre pas les dommages fortuits ou indirects; aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Certains États ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite, aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Haier America
Wayne, NJ 07470

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	56
El soporte anti-vuelco	58
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	63
CONTROL ELECTRÓNICO.....	65
Cómo Fijar el Reloj y el Temporizador	65
Cocción Programada	66
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	67
USO DEL HORNO	69
Cocinar con Hornos de Convección	69
Modos del Horno	70
Consejos y Técnicas de Horneado	71
Consejos y Técnicas de Horneado po Convección	72
Consejos y Técnicas del Asado por Convección	74
Consejos y Técnicas del Asado por Convección	76
CUIDADO DEL HORNO	77
Limpieza	77
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	80
Resolución de los Problemas de Horneado	80
Resolución de los Problemas de Funcionamiento	81
GARANTÍA LIMITADA.....	83

INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

Le agradecemos la compra de este producto de marca Haier. Este manual para el usuario le ayudará a obtener el mejor funcionamiento de su nueva estufa.

Para referencia futura, anote el número de modelo y de serie en el cuadro interior de la estufa, y la fecha de compra.

Engrape la prueba de compra a este manual para asistirle cuando necesite obtener servicio bajo la garantía.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO," "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN."

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Se trata de una situación de peligro inminente. Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Se trata de una situación posiblemente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o una lesión grave.

⚠ PRECAUCIÓN

Se trata de una situación posiblemente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones moderadas o leves.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

! ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Si no se siguen exactamente las instrucciones de esta guía, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.
- QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono dentro del edificio.
 - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

! ADVERTENCIA

La ley de Agua potable y sustancias tóxicas de California obliga al Gobernador de California a publicar una lista de sustancias químicas conocidas en el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos y además, obliga a las empresas a advertir a las personas si creen que van a estar expuestas a tales sustancias químicas.

Este producto contiene una sustancia química que figura en la lista de sustancias peligrosas del Estado estadounidense de California y que se conoce como causante de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos. Este electrodoméstico puede provocar una baja exposición a algunas de las sustancias de la lista, incluidos el benceno, el formaldehído, el monóxido de carbono, el tolueno y el hollín.

! ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

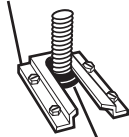
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado:

- Deslice la estufa hacia adelante.
- Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.
- Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ESTA DEBE FIJARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA COMPROBAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS DE FORMA ADECUADA, DESLICE LA ESTUFA COMPLETAMENTE HACIA ADELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO SUJETO FIRMEMENTE A LA PARED DETRÁS DE LA ESTUFA Y DESLICE LA ESTUFA POR COMPLETO HACIA ATRÁS DE MODO QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO QUEDE ENCIMA DEL REFUERZO TRASERO DE LA ESTUFA.
- **ADVERTENCIA:** Nunca use este aparato como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. Si lo hace, puede provocar intoxicación por monóxido de carbono.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra las ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales tales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire en el horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños sobre el horno. Si los niños se trepan al aparato para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde el aparato está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en alguna parte del aparato.
- Use la ropa apropiada - Nunca debe usar prendas holgadas o que cuelguen mientras esté usando la estufa.
- Servicio para el usuario – No repare ni reemplace ninguna pieza del horno, salvo que se recomiende específicamente. Hágalo reparar por un técnico de servicio autorizado.
- Almacenaje dentro o sobre el aparato - No se debe almacenar materiales inflamables cerca de las unidades de superficie.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Use solo agarraderas de ollas secas - Las agarraderas de ollas húmedas o mojadas en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES**
- Las unidades exteriores podrían estar calientes aún si están de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas, se encuentran la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Nunca deje sin supervisión la superficie de cocción cuando está en uso. Los derrames por hervor causan salpicaduras grasosas y humeantes, las cuales pueden encenderse. Si derrama líquido sobre un quemador podría encenderse todo o parte de la llama o afectar el encendido de chispa.
- Utensilios de cocina vidriados
- Solo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse sobre la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos deben colocarse hacia adentro y no deben sobrepasar las unidades de superficie adyacentes
- Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe sobrepasar las unidades de superficie adyacentes.
- Las agarraderas para ollas húmedas o mojadas en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera para ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Debe abrirla suavemente para dejar que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados - La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
- Colocación de bastidores horno – Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si se debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera de ollas entre en contacto con el elemento calefactor caliente.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** – Los elementos calefactores podrían estar calientes, aún si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Instalación adecuada – Cuando se instale la estufa, deberá conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de estos, con el Código Nacional Eléctrico (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70. En Canadá, la estufa deberá conectarse a tierra de acuerdo con el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code). Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio al electrodoméstico.
- Pueden producirse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para las estufas con autolimpieza –

- No limpie la junta de la puerta. Es esencial para que quede bien sellada. Deberá tener cuidado de no frotar, dañar ni mover o quitar la junta de la puerta.
- No utilice limpiadores de horno – No deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solo las piezas enumeradas en este manual.

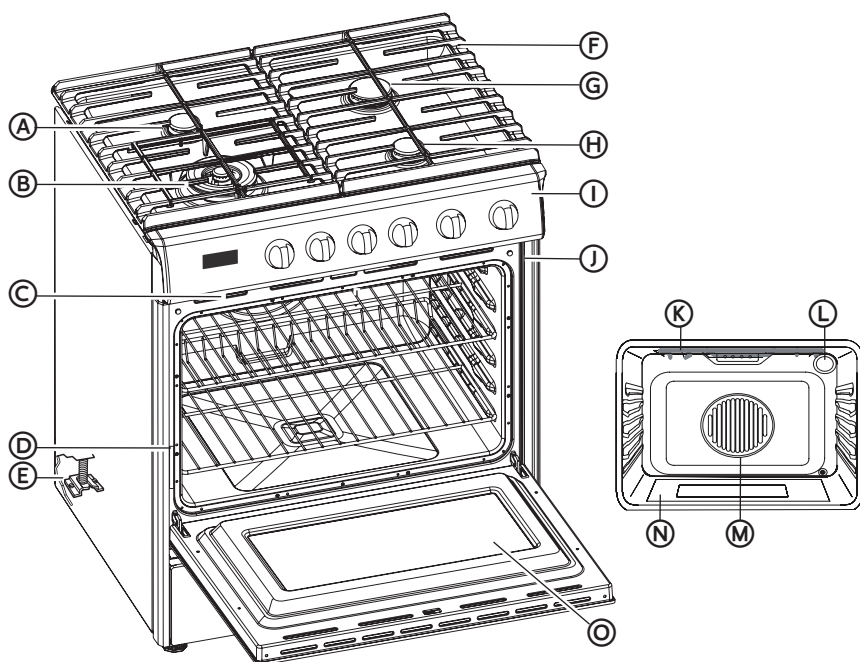
Para unidades con campanas de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

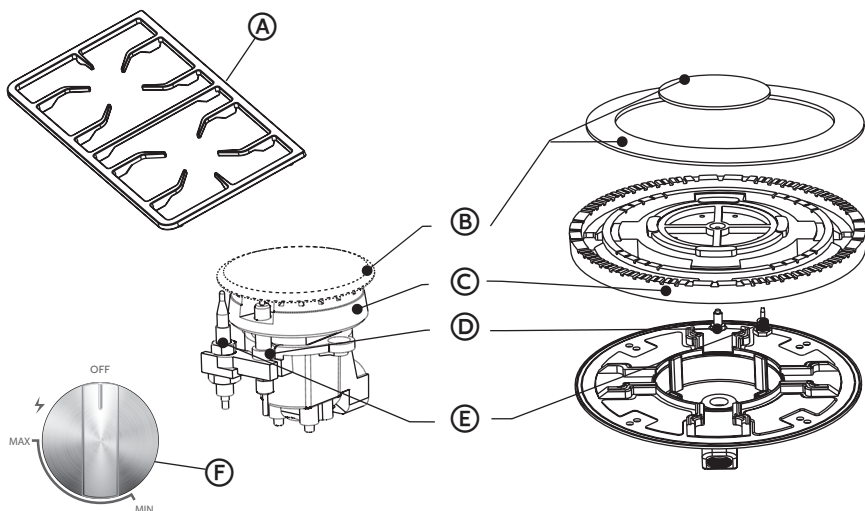
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Este manual abarca varios modelos diferentes. La estufa que usted adquirió puede tener algunos o todos los artículos que aparecen a continuación. Es posible que la ubicación y la apariencia de las características que se muestran aquí no coincidan con las de su modelo.



- (A)** Quemador de superficie trasero izquierdo
- (B)** Quemador de superficie delantero izquierdo
- (C)** Ducto de escape del horno
- (D)** Placa con el número de modelo y de serie
- (E)** Soporte antivuelco
- (F)** Rejilla
- (G)** Quemador de superficie trasero derecho
- (H)** Quemador de superficie delantero derecho

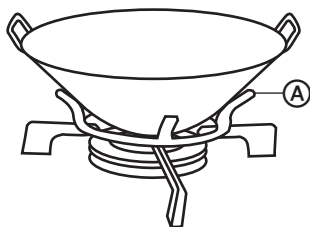
- (I)** Panel de control
- (J)** Junta de la puerta
- (K)** Elemento para asar a la parrilla
- (L)** Luz del horno
- (M)** Elemento de convección y ventilador
- (N)** Elemento inferior (no visible)
- (O)** Ventana de la puerta del horno



- (A) Rejilla
- (B) Tapa del quemador
- (C) Cabeza del quemador
- (D) Electrodo
- (E) Válvula de seguridad (en algunos modelos)
- (F) Posición OFF (Apagado) de la perilla de control

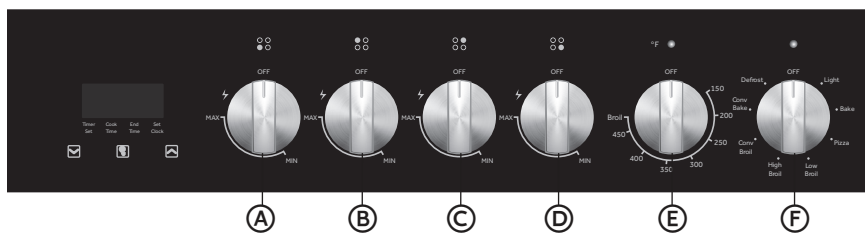
Accesorio

Tanto las ollas tipo wok con base plana como las ollas tipo wok con base redonda con aro (provisto) pueden utilizarse con todos los modelos.



(A) Anillo wok

CONTROL ELECTRÓNICO



- A** Quemador delantero izquierdo
- B** Quemador trasero izquierdo
- C** Quemador delantero derecho
- D** Quemador trasero derecho
- E** Perilla de temperatura del horno eléctrico
- F** Perilla de control del horno eléctrico

CÓMO FIJAR EL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR

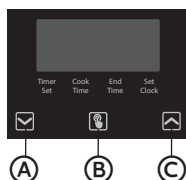
Su modelo tiene una pantalla digital, reloj de 12 horas con 3 botones de control.

IMPORTANTE: En caso de un corte de electricidad, se perderán todos los ajustes, incluido el indicador de tiempo. Cuando vuelva la electricidad, aparecerán la barra por encima de Timer Set (Ajuste del temporizador) y 12:00.

PARA FIJAR LA HORA DEL DÍA

Cuando se conecta la corriente, la pantalla muestra 12:00 y la barra por encima de "Set Clock" (Fijar el reloj).

Para fijar la hora correcta, presione la flecha hacia arriba o la flecha hacia abajo hasta que aparezca la hora correcta. Después de 5 segundos, el reloj se iniciará automáticamente, o puede presionar el botón de función para seleccionar la operación manual.



- A** Disminuir tiempo
- B** Función
- C** Aumentar tiempo

PARA FIJAR EL TEMPORIZADOR

La cuenta regresiva del temporizador digital se puede fijar hasta las 23 horas y 59 minutos como máximo.

Para fijar el temporizador, presione el botón de función varias veces hasta que aparezca la barra por encima de Timer Set (Ajuste del temporizador). Una vez que suelta el botón de función, aparece la hora actual y la barra por encima de Timer Set (Ajuste del temporizador) destella. Cuando se presiona el botón de función, aparece el tiempo restante. Cuando se alcanza el tiempo de ajuste, desaparece Timer Set (Ajuste del temporizador) y la alarma sonará. Para detener la alarma, presione cualquier botón.

NOTA: Después de presionar el botón de función, debe ajustar el temporizador dentro de los 5 segundos.

COCCIÓN PROGRAMADA

! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La cocción programada permite que el horno se pueda fijar para que se encienda a una hora determinada del día, cocine durante un período de tiempo determinado, y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y tortas porque quizás no se horneen como es debido.

NOTA: Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea "Para fijar la hora del día" anteriormente en esta sección.

1. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) destelle y, a continuación, presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para fijar el tiempo previsto para el horneado.
2. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de End Time (Hora de finalización) destelle y, a continuación, presione el botón con la flecha hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora en la que se deberá apagar el horno.
3. Fije la temperatura de cocción y el modo de cocción girando la perilla del termostato y la perilla del selector.
4. Después de seguir estos pasos, las barras por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) y de End Time (Hora de finalización) destellarán, lo que indica que la función de cocción automática del horno está fijada.

Por ejemplo: Si el tiempo de cocción es de 45 minutos y desea terminar la cocción a las 6:00.

1. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) destelle y, fije el tiempo de cocción en 45 minutos.
2. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de End Time (Hora de finalización) destelle y, se fije la hora de finalización a las 6:00.

Después del ajuste anterior, aparece la hora actual y las barras por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) y End Time (Hora de finalización) destellarán, lo que indica que se fija la función de cocción automática. Cuando el reloj muestra 5:15, el horno comenzará a cocinar automáticamente, y la barra Cook Time (Tiempo de cocción) destellará.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.

1. Este electrodoméstico deberá instalarse de acuerdo con las reglamentaciones vigentes y solamente se deberá utilizar en un lugar bien ventilado.
2. El uso de un electrodoméstico de cocción a gas produce calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga los orificios de ventilación natural abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de extracción mecánica).
3. El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir una ventilación adicional, tal como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentar el nivel de ventilación mecánica donde se encuentre.

ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

Para encender un quemador, empuje hacia abajo la perilla mientras gira en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el indicador de la perilla esté alineado con el icono de encendido 🔥.

Para los modelos con válvula de seguridad - Una vez que la llama está encendida, mantenga presionada la perilla durante unos 3 a 4 segundos hasta que el dispositivo mantenga el quemador automáticamente encendido. Si el quemador no se enciende, espere un minuto para que el gas se disipe antes de tratar de encenderlo de nuevo. Ajuste la intensidad de la llama girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj desde MAX (Máximo) a MIN (Mínimo).

Para apagar el quemador, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador de la perilla esté alineado con OFF (Apagado).

RECOMENDACIONES

Corte de electricidad

En el caso de un corte prolongado de electricidad, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Mantenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el indicador esté alineado con MAX (Máximo). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

En caso de extinción no intencional de la llama, la válvula de seguridad interviene cerrando el suministro de gas a los quemadores.

El encendedor eléctrico no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende o se apaga involuntariamente, cierre el quemador de inmediato y espere al menos 1 minuto antes de repetir. Una vez que se encienda, ajuste la llama según desee.

Para un menor consumo de gas y un mejor resultado, use sartenes con un diámetro que coincidan con el quemador, a fin de evitar que la llama llegue a los lados de la sartén. Vea el Cuadro de recipientes. Use solamente cacerolas de base plana.

Apenas el líquido empiece a hervir, baje la llama a un nivel suficiente para mantener la ebullición.

ADECUE EL DIÁMETRO DE LA LLAMA AL DEL RECIPIENTE

La llama debería tener el mismo diámetro (o un poco menos) que la base del recipiente. No utilice sartenes pequeñas con una llama alta, porque las llamas podrían comerse los laterales del recipiente. Las sartenes o cazuelas de gran tamaño que requieran el uso de dos quemadores, deberían ponerse entre un quemador trasero y uno frontal, y no de lado a lado de la placa de cocción.

Utilice recipientes equilibrados

Las sartenes y ollas deben asentarse de manera estable en la parrilla de la placa de cocción, no deben bailar. Centre el recipiente sobre el quemador.

Utilice una tapa que encaje perfectamente con el recipiente

Una tapa adecuada ayuda a acortar el tiempo de cocción. Las sartenes con fondos planos y pesados proporcionan un calor uniforme y una gran estabilidad.



PAN EQUILIBRADA



CÓNCAVO
(HUECA)



CONVEXO
(REDONDEADA)



PAN NO EQUILIBRADA



LLAMA DEMASIADO
GRANDE PARA EL
TAMAÑO DE LA CACEROLA



USE TAPAS QUE
LE QUEDEN BIEN

Cuadro de recipientes

Burner	Tamaño mínimo de sartén	Tamaño máximo de sartén
Auxiliar	3,5" (9,0 cm)	6,3" (16 cm)
Semirrápido	5,1" (13 cm)	7,1" (18 cm)
Rápido	5,9" (15 cm)	10,2" (26 cm)
Aro triple	8,3" (21 cm)	10,2" (26 cm)

COCINAR CON HORNOS DE CONVECCIÓN

En un horno convencional, las fuentes de calor se encienden y se apagan para mantener una temperatura media en la cavidad del horno. Debido a que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se producen ligeras corrientes de aire en el interior del horno. Esta convección natural tiende a ser ineficaz, ya que las corrientes son irregulares y lentas. En este sistema de convección, el calor se "transmite" mediante un ventilador que proporciona circulación continua de aire caliente.

Este sistema de convección europeo proporciona una ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para crear el más sofisticado horno de convección. En los hornos de convección estándar, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. El sistema se caracteriza por la combinación de un elemento de calentamiento adicional situado alrededor del ventilador de convección y el panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: a lo largo de los laterales, la parte superior y el fondo de la cavidad del horno. Este sistema de convección europeo ayuda a que la temperatura del horno se mantenga más uniforme a lo largo de la cavidad del horno. El aire circulante ayuda a agilizar el proceso de cocción y cocina los alimentos de forma más uniforme. Al controlar el movimiento de aire caliente, la cocción por convección produce alimentos uniformemente dorados que están crujientes en su exterior, aunque jugosos en su interior. La cocción por convección funciona mejor para pan y pastas, así como para la carne y aves. Los alimentos que se elevan con aire, como los bollos de crema, los suflés y los merengues suben más que en un horno convencional. Las carnes quedan jugosas y tiernas a la vez que en su exterior están sabrosas y crujientes.

The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven. Meats stay juicy and tender while the outside is flavourful and crisp.

Al utilizar el sistema de convección europeo, es posible cocinar los alimentos a más baja temperatura y reducir los tiempos de cocción. Al utilizar este modo, la temperatura estándar del horno deberá reducirse en 25 °F (15 °C).

Los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción deberán controlarse un poco antes de lo normal. Para conseguir los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados y en recipientes con bordes bajos para aprovechar la circulación forzada de aire. Al utilizar el modo de asado por convección, no es necesario reducir la temperatura estándar del horno.

VENTAJAS DE COCINAR POR CONVECCIÓN

- Incluso horneando, se logran alimentos dorados y crujientes.
- Durante el asado, los jugos y aromas quedan sellados en el interior mientras que el exterior es crujiente.
- La masa de levadura es más ligera, presentan una textura más uniformes, más dorados y crujientes.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los suflés, merengues se elevan más y son más ligeros.

- Es posible cocinar al mismo tiempo con múltiples rejillas sin transferir el sabor con buenos resultados.
- Cocinar con múltiples rejillas ahorra tiempo.
- Prepara comidas completas de una sola vez sin transferir los sabores.
- Verduras deshidratadas, frutas y vegetales.
- No precisa moldes para horneados especiales.
- Ahorra tiempo y energía.
- El asado por convección permite el asado a la parrilla extraordinario con cortes más gruesos del alimento.

MODOS DEL HORNO

La perilla del termostato y la perilla de control se utilizan juntas para seleccionar los Modos del horno.

PERILLA DEL TERMOSTATO

Seleccione la temperatura de cocción girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura requerida, entre 150 °F (66 °C) y Broil (Asar a la parrilla). La luz se encenderá cuando el horno esté precalentado. La luz se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura deseada. La intermitencia regular señala que la temperatura del horno se mantiene constante a la temperatura fijada.

PERILLA DE CONTROL

Selecciona la función del horno. Cada una de las funciones enumeradas a continuación solo pueden utilizarse con la temperatura correcta.

Light (Ligera)

La luz del horno está encendida, sin modo de cocción seleccionado. Durante el funcionamiento del horno, la luz permanecerá encendida.

Bake (Horneado)

Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 485 °F (250 °C) (posición preestablecida en 410 °F (210 °C))

En el horneado se cocina con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.

Pizza

Temperatura establecida: de 150 °F a 450 °F

Es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden para cocinar pizza.

Low Broil (Asar a la parrilla, ajuste bajo)

Fije la temperatura: Broil (Asar a la parrilla)

Hay dos elementos para asar a la parrilla. En Low Broil (Asar a la parrilla, ajuste bajo), solamente el elemento interior está encendido.

High Broil (Asar a la parrilla, ajuste alto)

Fije la temperatura: Broil (Asar a la parrilla)

Hay dos elementos para asar a la parrilla. En Low Broil (Asar a la parrilla, ajuste bajo), solamente el elemento interior está encendido.

Conv Broil (Asado por convección)

Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 485 °F (250 °C) (posición preestablecida en 445 °F (230 °C))

El Asado por convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.

Conv Bake (Horneado por convección)

Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 480 °F (250 °C) (posición preestablecida en 375 °F (190 °C))

El horneado por convección cocina con aire que proviene de tercer elementos que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. Este calor circula a través del horno por medio de un ventilador de convección.

Descongelado (Conv)

Temperatura establecida: No aplicable.

En Defrost no se utiliza ningún elemento de calentamiento, sino que para descongelar los alimentos se emplea únicamente el Ventilador de convección.

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO

Hornear es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Diretrizes Generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1½" (2,5 – 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura en 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y los alimentos se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.

- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de la puerta se abrió como un estante para colocar sartenes.
- Consulte Solución de problemas para obtener sugerencias para la resolución de hornear y asar problemas.

TABLA DE COCCIÓN POR HORNEADO

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MIN)
Pastel			
Glaseado	2	350 (175)	19-22
Pastel	1	350 (175)	40-45
Bizcochos	1	350 (175)	35-39
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	375 (190)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Colócate chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Bollo	2	375-400 (190-205)	7-9
Panecillo Molletes	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresca	2	475 (246)	15-18

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas en 25 °F (15 °C).

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para beneficiarse de la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilizar vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura en otros 25 °F (15 °C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50 °F (30 °C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.

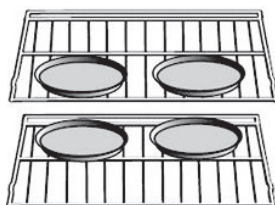
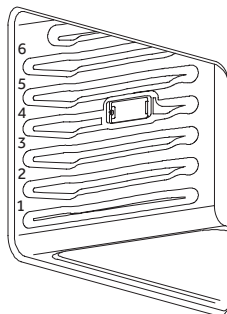
- La mayoría de los elementos horneados, se cocinan fantásticamente bien por convección. No intente convertir recetas como natillas, quiches, tartas de calabaza ni pasteles de queso, donde el proceso de calentamiento por convección no es el adecuado. Con estos alimentos, utilice el modo de horneado normal.

- Cocinar con múltiples rejillas para comidas realizadas al horno se debe a la posición de las rejillas 1, 2, 3, 4 y 5. Se pueden utilizar todas las rejillas, para las galletas, bollos y galletitas saladas.

- Con 2 rejillas de horneado. Use las posiciones 1 y 3.

- Con 3 rejillas de horneado. Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 and 5.

- Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" - 1½" (2,5 - 3 cm) de espacio libre alrededor de los moldes.



Rejilla 3

Rejilla 1

- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Consulte Solución de problemas para obtener sugerencias para la resolución de hornear y asar problemas.

ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA MODO DE HORNEADO POR CONVECCIÓN:

Galletitas saladas y hojaldres, tortas para el café

Pasteles (de 2 a 4 rejillas) Masa de levadura

Bollos de crema

Popovers

Guisos y entrantes

Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)

Alimentos que se elevan con aire (Suflés, Merengues, Postres recubiertos con merengues, Bizcocho Angel, Bizcochos)

TABLA DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

Reduzca la temperatura de la receta estándar en 25° F (15° C) para el horneado por convección. La temperaturas se han reducido en esta tabla.

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Pastel			
Glaseado	2	325 (160)	20-22
Pastel	1	325 (160)	43-50
Bizcochos	1	325 (160)	43-47
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	350-400 (175-205)	40-52
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	350 (175)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	325-350 (160-175)	9-12
Colócate chip	2	325-350 (160-175)	8-13
Brownies	2	325 (160)	29-36
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	350 (175)	18-22
Rollos de levadura	2	350-375 (175-190)	12-15
Bollo	2	375 (190)	8-10
Panecillo Molletes	2	400 (205)	17-21
Pizza			
Congelada	2	375-425 (190-220)	23-26
Fresca	2	450 (232)	15-18

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO POR CONVECCIÓN

- No precalentar para el asado por convección.
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla de 2 piezas para gratinar descubierto.
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción del interior cuando en la temperatura "END" (véase la tabla de cocción).
- Controle dos veces el interior de la temperatura de la carne/de la ave introduciendo un termómetro de carne.
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se dore excesivamente.
- La temperatura de seguridad mínima para el relleno de las aves es de 165 °F (75 °C).

- Después de extraer el artículo del horno, cubrir sin demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° to 6 °C).

CONSEJOS PARA RECETAS RÁPIDAS Y FÁCILES

Convierta el HORNEADO estándar en GRILL POR CONVECCIÓN:

- No hay que reducir la temperatura.
- Los asados, los grandes cortes de carne y de ave en general requieren un 10-20% menos de tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
- Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de GRILL POR CONVECCIÓN y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.

TABLA DE ASADO POR CONVECCIÓN

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

CARNES	PESO lb (kg)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
Carne					
Costillas	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Ojo de bife (sin hueso)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Churrasco, lomo (sin hueso)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Lomo de ternera asado	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) vuelta y vuelta
Puerco					
Lomo asado (con o sin hueso)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medio
Hombro	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medio
Aves					
Pollo Entero sin relleno	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)

CARNES	PESO lb (kg)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
Pavo sin ralleno	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Pechuga Pavo	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Codorniz	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Cordero					
Media Pierna	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) medio 170 (77) bien cocido
Toda la Pierna	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) medio 170 (77) bien cocido

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO POR CONVECCIÓN

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado por Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado por convección).
- Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas más bajas para asar a la parrilla.

TABLA DE ASADO POR CONVECCIÓN

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	CONFIGURACIÓN DE ASADO	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
Carne de res					
Filete (1" o más)					
Vuelta y Vuelta	4	Bajo	145 (65)	9-12	8-10
Medio	4	Bajo	160 (71)	11-13	10-12
Bien Cocido	4	Bajo	170 (77)	18-20	16-17
Hamburguesas (1" o más)					

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	CONFIGURACIÓN DE ASADO	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
Medio	4	Alto	160 (71)	8-11	5-7
Bien Cocido	4	Alto	170 (77)	11-13	8-10
Aves					
Cuartod de Pollo	4	Bajo	180 (82)	16-18	10-13
Pollo en dos mitades	3	Bajo	180 (82)	25-27	15-18
Pechuga de Pollo	4	Bajo	170 (77)	13-15	9-13
Puerco					
Chuletas (1¼" o más)	4	Bajo	160 (71)	12-14	11-13
Salchicha - fresca	4	Bajo	160 (71)	4-6	3-5

CUIDADO DEL HORNO

LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de iniciar la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario. No use productos de limpieza abrasivos.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas esté frío el electrodoméstico. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo: limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie, ya que al refregar, puede borrar los números.

ACERO INOXIDABLE DE LA PARTE EXTERIOR

NOTA: No utilice estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocasionar daños, aun si solo se usan una vez o en forma limitada.

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

Métodos de limpieza:

Detergente líquido o limpiador multiuso: enjuague bien con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.

Limpiador de acero inoxidable

Vinagre para manchas de agua dura

PARTE EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o un estropajo de plástico no abrasivo: aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave; no lo haga directamente sobre el panel.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

- Límpielas apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríen las rejillas de la superficie de cocción y las tapas. Es posible que estos derrames dañen el acabado.
- Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras tales como utensilios de cocina de hierro fundido.
- No vuelva a colocar las tapas sobre los quemadores mientras estén húmedas.

Método de limpieza:

Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave

PROPAGADOR DEL QUEMADOR

Lave, a menudo, el propagador del quemador con agua hirviendo y detergente para quitar los depósitos que podrían bloquear la salida de la llama.

Antes de volver a colocarlo, seque bien el propagador del quemador para que el quemador se encienda como es debido.

PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.
- Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estas estén en la posición OFF (Apagado).

Método de limpieza:

Agua y jabón o lavavajillas:

NOTA: No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Pueden ocasionar daños.

PANEL DE CONTROL

Método de limpieza:

Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: aplique el producto para limpiar vidrios en un paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

NOTA: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

Método de limpieza:

Detergente suave y agua tibia.

NOTA: No use limpiadores para horno.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARRILLAS PARA ASAR

Método de limpieza:

Estropajo de lana de acero

CHAROLA PARA ASAR DE DOS PIEZAS

Método de limpieza:

Limpiador abrasivo suave: refriegue con un estropajo húmedo.

Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco en 1 galón (3,75 L) de agua: remoje durante 20 minutos, y luego refriegue con un estropajo o una esponja de lana de acero.

Limpiador para horno: siga las instrucciones de la etiqueta del producto. Solo para el esmalte de porcelana, no apto para cromo ni lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS DE HORNEADO

Tanto con el Horneado como con el Horneado de convección, los resultados escasos pueden ocurrir por muchas razones además de por un mal funcionamiento del horno. Controle la tabla para las causas de los problemas más comunes. Debido a que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de hornear tienen un efecto directo sobre los resultados del horneado, la mejor solución podría ser remplazar los viejos utensilios de hornear que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso. Revise también la tabla de Horneado de la posición de la rejilla y el tiempo de hornear.

Problema de horneado	Causa
Los alimentos se doran poco uniformes	<ul style="list-style-type: none">• El horno no está precalentado• Papel de aluminio en la rejilla o fondo del horno• Utensilios de hornear son demasiado grandes• Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Alimentos demasiado marrón en la parte inferior	<ul style="list-style-type: none">• El horno no está precalentado• Se usa un molde de vidrio, mate o de metal oscuro• Posición incorrecta de la rejilla• Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Los alimentos quedan muy secos o muy encogidos	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura del horno muy alta• Tiempo de hornear muy largo• Se abrió la puerta del horno frecuentemente• El molde es demasiado grande
Los alimentos se hornean o asan muy lentamente	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura del horno muy baja• El horno no está precalentado• Se abrió la puerta del horno frecuentemente• Muy sellado con papel de aluminio• El molde es demasiado pequeño
Las costras de pays no se doran en el fondo o quedan muy empapadas.	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo de hornear insuficiente• Se usan moldes de acero brillosos• Posición incorrecta de la rejilla• Temperatura del horno muy baja

Los pasteles no se doran y quedan planos, tal vez sin terminar por adentro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy baja • Tiempo de hornear incorrecto • Se probó el pastel antes de tiempo • Se abrió la puerta del horno frecuentemente • El molde es demasiado grande
Los pasteles quedan elevados en el centro con grietas en la parte superior	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy alta • Tiempo de hornear muy largo • Los moldes tienen contacto o tocan la pared • Posición incorrecta de la rejilla • El molde es demasiado pequeño
Los bordes de la costra de pays quedan muy dorados	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy alta • Los bordes de la costra son muy delgados

RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

Antes de llamar y solicitar el servicio, controle lo siguiente para evitar cargas de servicio innecesarias.

Problema de horneado	Pasos de resolución de problemas
La pantalla del horno se queda apagado	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Vuelva a conectar el circuito. Si la condición sigue igual, llame al centro de servicio autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado suficientemente.
El horno no calienta	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese de que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de un modo uniforme	Revise la calibración del horno. Ajuste la calibración si es necesario (vea Compensación de la Temperatura del Horno). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas 25 °F (15 °C) cuando hornea con el modo de horneado de convección.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. La bombilla se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda encendida	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Compruebe si la bisagra está doblada o el cerrojo de la puerta está roto..

No se puede quitar la cubierta del lente	Puede haber sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta de la lente.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese de que la corriente eléctrica sea correcta para el horno. Vea las secciones sobre Reloj y Temporizador.
Hay mucha humedad	Cuando utiliza el modo de hornear debe precalentar el horno. El horneado de convección elimina cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas de porcelana	Al quitar y reemplazar las rejillas del horno, siempre debe inclinarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.

SI NECESITA MÁS AYUDA, VISITE HAIER.COM O COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE AYUDA AL CONSUMIDOR LLAMANDO AL 1-877-377-3639.

GARANTÍA LIMITADA

SERVICIO EN EL HOGAR

GARANTÍA COMPLETA POR DOS AÑOS

Durante 24 meses a partir de la fecha de compra original en la tienda, Haier reparará o reemplazará cualquier pieza del aparato sin costo, incluyendo la mano de obra, si la misma falla debido a defectos en los materiales o en la mano de obra.

Haier puede reemplazar o reparar, a su sola discreción, cualquier pieza, subsistema, incluso el producto entero.

El producto debe ser accesible, sin inconvenientes, e instalarse de forma adecuada para recibir el servicio técnico de reparación por parte de la garantía.

GARANTÍA LIMITADA

NOTA: Esta garantía comienza en la fecha de compra de este producto, y el recibo original deberá presentarse al representante autorizado de servicio antes de hacerse las reparaciones bajo la garantía.

Excepciones: Garantía uso comercial

90 días en la mano de obra a partir de la fecha de compra original

90 días en las piezas a partir de la fecha de compra original

No es aplicable ninguna otra garantía.

PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano a su localidad. Todo servicio deberá ser realizado por un centro de servicio autorizado por Haier. Para obtener el nombre y el número de teléfono del centro de servicio autorizado más cercano, llame al 1-877-337-3639.

Antes de llamar, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo y de serie del aparato.
El nombre y la dirección del distribuidor en donde compró la unidad y la fecha de compra.

Una descripción clara del problema.

Un comprobante de compra (recibo de compra).

Esta garantía cubre servicios para electrodomésticos dentro de los Estados Unidos continental y Canadá y donde esté disponible en Alaska, Hawaii y Puerto Rico. Lo que no está cubierto bajo esta garantía:

Reemplazo o reparación de fusibles domésticos, cortacircuitos, cableado o plomería.

Un producto cuyo número de serie original haya sido removido o alterado.

Cualquier cargo por servicio que no haya sido identificado específicamente como servicio normal, como puede ser el área o las horas de servicio.

Reemplazo de los focos.

Daños a la ropa.

Daños ocurridos durante el transporte.

Daños ocasionados por la instalación o el mantenimiento inadecuados.

Daños por el uso incorrecto, abuso, accidente, incendio, inundación o fenómenos de la naturaleza.

Daños debidos al servicio efectuado por un distribuidor o centro de servicio que sea diferente del autorizado por Haier.

Daños ocasionados por la corriente, el voltaje o el suministro eléctrico incorrectos.

Daños que resulten de cualquier modificación hecha en el producto, alteración o ajustes no autorizados por Haier.

Ajuste de los controles manejados por el cliente según han sido identificados en el manual del propietario.

Mangueras, perillas, bandejas de pelusa y todos los otros aditamentos, accesorios y piezas desechables.

Cargos por mano de obra, transporte para el servicio y envío para la remoción y el reemplazo de las piezas defectuosas que se efectúen después del período inicial de 24 meses.

Daños ocasionados por un uso diferente al doméstico normal.

Cualquier gasto de transporte y de envío.

ESTA GARANTÍA LIMITADA REEMPLAZA TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE INCLUYAN, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR

El recurso provisto en esta garantía es exclusivo y está otorgado en lugar de cualquier otro recurso.

Esta garantía no cubre daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso. Algunos estados no permiten las limitaciones acerca de cuánto tiempo dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones arriba indicadas quizás no le correspondan.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Haier America
Wayne, NJ 07470

IMPORTANT

Do Not Return This Product To The Store
If you have a problem with this product, please contact the
"Haier Customer Satisfaction Center" at
1-877-337-3639.

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL #, AND SERIAL #
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

IMPORTANT

Ne pas Réexpédier ce Produit au Magasin
Pour tout problème concernant ce produit, veuillez contacter
le service des consommateurs "Haier Customer Satisfaction Center" au
1-877-337-3639.

UNE PREUVE D'ACHAT DATEE EST REQUISE POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE.

IMPORTANTE

No regrese este producto a la tienda
Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el
"Centro de Servicio al Consumidor de Haier" al
1-877-337-3639 (Válido solo en E.U.A).
NECESITA UNA PRUEBA DE DE COMPRA FECHADA, NÚMERO DE MODELO
Y DE SERIE PARA EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Made in China
Fabriqué en Chine
Hecho en China

Haier

Haier America
Wayne, NJ 07470

HCR2250ADS
HCR6250ADS
Issued: May 2015

Printed in China

Part # 00XXXXXXXXX